



# Indukciós főzőlap

PVS...HC..

[hu] Használati útmutató

## Bosch BetterFood alkalmazás

Fedezd fel új készüléked több ezer rugalmas recepttel!

- Vegán, low-carb vagy gluténmentes? Minden receptet az igényeidhez szabhatsz.
- Fedezz fel recepteket olyan alapanyagokból, amelyek megtalálhatók otthon.
- Egészséges ételek könnyedén – a Nutri-Check egészségiránytűnek köszönhetően.
- Kapd meg összekapcsolt készülékeid optimális beállításait receptekben.

Az alkalmazás csak bizonyos európai országokban és nyelveken elérhető.



Ingyenes  
letöltés



# Tartalomjegyzék

|    |                                       |    |    |   |    |
|----|---------------------------------------|----|----|---|----|
| 1  | Biztonság .....                       | 2  | 16 | Gyerekzár .....   | 13 |
| 2  | Dologi károk elkerülése .....         | 4  | 17 | Szünet .....  | 13 |
| 3  | Környezetvédelem és takarékoság ..... | 5  | 18 | Egyedi biztonsági lekapcsolás .....                             | 13 |
| 4  | Megfelelő edények .....               | 5  | 19 | Alapbeállítások .....   | 13 |
| 5  | Ismerkedés .....                      | 6  | 20 | Edényteszt .....  | 15 |
| 6  | Az első használat előtt .....         | 7  | 21 | Home Connect .....  | 15 |
| 7  | Szoftverfrissítés .....               | 8  | 22 | Főzőlapfüggő elszívóvezérlés .....                              | 17 |
| 8  | A kezelés alapjai .....               | 8  | 23 | Tisztítás és ápolás .....                                       | 18 |
| 9  | Kedvencek gomb .....                  | 9  | 24 | Zavarok elhárítása .....  | 19 |
| 10 | CombiZone .....                       | 9  | 25 | Ártalmatlanítás .....   | 20 |
| 11 | Időfunkciók .....                     | 9  | 26 | Vevőszolgálat .....   | 20 |
| 12 | PowerBoost .....                      | 10 | 27 | Információk a szabad és a nyílt forráskódú<br>szoftvekről ..... | 21 |
| 13 | PanBoost .....                        | 10 | 28 | Megfelelőségi nyilatkozat .....                                 | 21 |
| 14 | Melegen tartási funkció .....         | 11 | 29 | Próbaételek .....   | 21 |
| 15 | PerfectFry Sensor .....               | 11 |    |   |    |

## 1 Biztonság

Tartsa be a következő biztonsági előírásokat.

### 1.1 A figyelmeztetések definíciója

Itt találja a jelen útmutatóban szereplő figyelmeztetések jelentését.

#### FIGYELMEZTETÉS

Vegye figyelembe ezeket a figyelmeztetéseket az esetleges súlyos vagy halálos sérülések elkerülése érdekében.

#### FIGYELEM

Vegye figyelembe ezeket a figyelmeztetéseket a készülék sérülése vagy más anyagi károk elkerülése érdekében.

**Megjegyzés:** Ez fontos információkra hívja fel az Ön figyelmét.

### 1.2 Általános útmutatások

- Gondosan olvassa el ezt az útmutatót.
- Órizza 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.

### 1.3 Rendeltetésszerű használat

A csatlakozódugó nélküli készüléket csak hivatalos engedéllyel rendelkező szakember csatlakoztathatja. Hibás csatlakoztatás miatt keletkezett károokra 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 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 kiválasztva, implantálva és programozva. Ha ezek a feltételek teljesülnek, és emellett nem fémből készült eszközöket (evő- és szedő eszközök, keverők stb.) valamint nem fém fogantyúval rendelkező edényeket használ, akkor jelen indukciós főzőfelület előírászerű használata nem jelent kockázatot.

#### 1.4 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.

#### 1.5 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 lángokot pl. egy fedővel vagy oltókendővel takarja le.

A főzőfelület nagyon felforrósodik.

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

A készülék forró.

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

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

- ▶ Ne használja a főzőlapok fedőlapjait.

Minden használat után kapcsolja ki a főzőfelületet a főkapcsolóval.

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

Az élelmiszerek lángra lobbanhatnak.

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

##### ⚠ FIGYELMEZTETÉS – Égési sérülés veszélye!

Használat közben a készülék és a megérinthető részei felforrósodnak, különösen a 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 tárgyat, pl. kést, villát, kanalat vagy fedőt.

##### ⚠ FIGYELMEZTETÉS – Áramütés veszélye!

A szakszerűtlen javítás veszélyes.

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

A sérült készülék és a sérült hálózati csatlakozóvezeték veszélyes.

- ▶ Soha ne használjon sérült készüléket.
- ▶ Ha a felület megrepedt, a készüléket ki kell kapcsolni az esetleges áramütés elkerülése érdekében. Ehhez a készüléket ne a főkapcsolóval, hanem a biztosítékszekrényben lévő biztosíték segítségével kapcsolja ki.
- ▶ Miközben a készüléket leválasztja az elektromos hálózatról, soha ne a hálózati csatlakozóvezetékét húzza. Mindig a hálózati csatlakozóvezeték dugóját húzza.

- ▶ Ha a készülék vagy a hálózati csatlakozóvezeték megsérült, azonnal kapcsolja le a biztosítékszekrényben lévő biztosítékot.
  - ▶ Forduljon a vevőszolgálathoz. → *Oldal 20*  
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.

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 – 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 belelegezhetik vagy lenyelhetik, és megfulladhatnak tőlük.
- ▶ Gyermekektől tartsa távol az apró alkatrészeket.
  - ▶ Ne engedje, hogy gyermekek játsszanak az apró alkatrészekkel.

## 2 Dologi károk elkerülése

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

| Sérülések  | Ok   | Teendő  |
|--|--|---|
| Foltok   | Felügyelet nélküli sütési folyamat   | Figyelje a főzési folyamatot.   |
| Foltok, kagylós törések                          | Kiömlött élelmiszerek, főként nagy cukortartalommal rendelkezők                              | Haladéktalanul távolítsa el egy üvegkaparóval.  |
| Foltok, kagylós törések vagy repedések az üvegen | Sérült edények, olyan edények, melyeken megolvadt a zománc, réz- vagy alumíniumaljú edények. | Használjon megfelelő és jó állapotú edényt.   |
| Foltok, elszíneződések                           | Nem megfelelő tisztítási módszerek.  | Csak üvegkerámiához alkalmas tisztítószer használjon, és a főzőlapot csak akkor tisztítsa, miután lehűlt. |
| Kagylós törések vagy repedések az üvegen         | Ütődések, leeső edény, konyhai kiegészítő, vagy egyéb kemény vagy hegyes tárgy.              | Főzés közben ne ütődjön az üvegnek semmi, és ne essen semmilyen tárgy a főzőfelületre.                    |
| Karcolások, elszíneződések                       | Durva felületű edényalj, vagy az edény csúsztatása a főzőfelületen.                          | Ellenőrizze az edényt. Az edényeket felemelve helyezze át.  |
| Karcolások                                       | Só, cukor vagy homok   | Ne használja a főzőfelületet munka- vagy lera-kóhelyként.   |
| Károsodások a készüléken!                        | Főzés fagyott edénnyel.  | Soha ne használjon fagyott edényt.  |
| Károsodások az edényen vagy a készüléken         | Főzés üres edénnyel.   | Soha ne helyezze az edényt üresen forró főzőzónára és ne hevítse.   |
| Az üveg sérülései                                | Megolvadt anyag a forró főzőzónán vagy forró fedő az üvegen.                                 | Ne helyezzen sütőpapírt, alufóliát, műanyag edényeket vagy fedőt a főzőlapra.                             |

| Sérülések  | Ok  | Teendő   |
|------------|---|--|
| Túlhevítés | Forró edények a kezelőfelületen vagy a kereken. | Soha ne tegyen forró edényeket ezekre a felületekre. |

**FIGYELEM**

A főzőfelület alján egy ventilátor található.

- ▶ Ha a főzőfelület alatt fiók van, ne tároljon ott kis vagy hegyes tárgyakat, papírt és konyharuhát. Ezeket a 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 teljesítményfokozatra.

- ✓ Túl magas továbbfőzési fokozat esetén energiát pazarol el.

## 4 Megfelelő edények

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

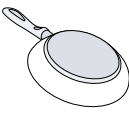

méretének. Ha a készülék nem ismer fel egy edényt egy főzőzónán, akkor helyezze az edényt a következő legkisebb átmérőjű főzőzónára.

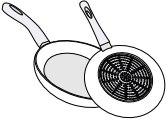
### 4.1 Edények méretei és tulajdonságai

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

Ellenőrizze a főzőedény alkalmasságát a Edényteszt használatával.

→ "Edényteszt", Oldal 15

| Főzőedény  | Anyagok   | Tulajdonságok   |
|--|---|---|
| Ajánlott főzőedény<br> | Nemesacél edény többrétegű talppal, amely jól eloszlatja a hőt.   | Ez az edény egyenletesen oszlatja el a hőt, gyorsan felmelegszik és garantáltan felismerhető.   |
|  | Ferromágneses edények zománcozott acélból vagy öntöttvasból, illetve speciális nemesacél indukciós edények. | Ez az edény gyorsan felmelegszik és garantáltan felismerhető.   |
| Alkalmas<br>           | Az alj nem teljesen ferromágneses.  | Ha a ferromágneses terület átmérője kisebb az edény aljánál, akkor csak a ferromágneses felület melegszik fel. A hő így nem oszlik el egyenletesen. |

| Főzőedény  | Anyagok  | Tulajdonságok  |
|--|--|--|
|  | Alumínium részekkel rendelkező edényalj.                         | Ezek az edényaljak csökkentik a ferromágneses felület méretét, így csak kisebb teljesítmény adható le az edénynek. Adott esetben a készülék nem vagy csak részben ismeri fel, és ezért nem melegíti fel kellőképpen ezeket az edényeket. |
| Nem alkalmas   | Normál, vékony acél-, üveg-, agyag-, réz- vagy alumíniumedények. |  |

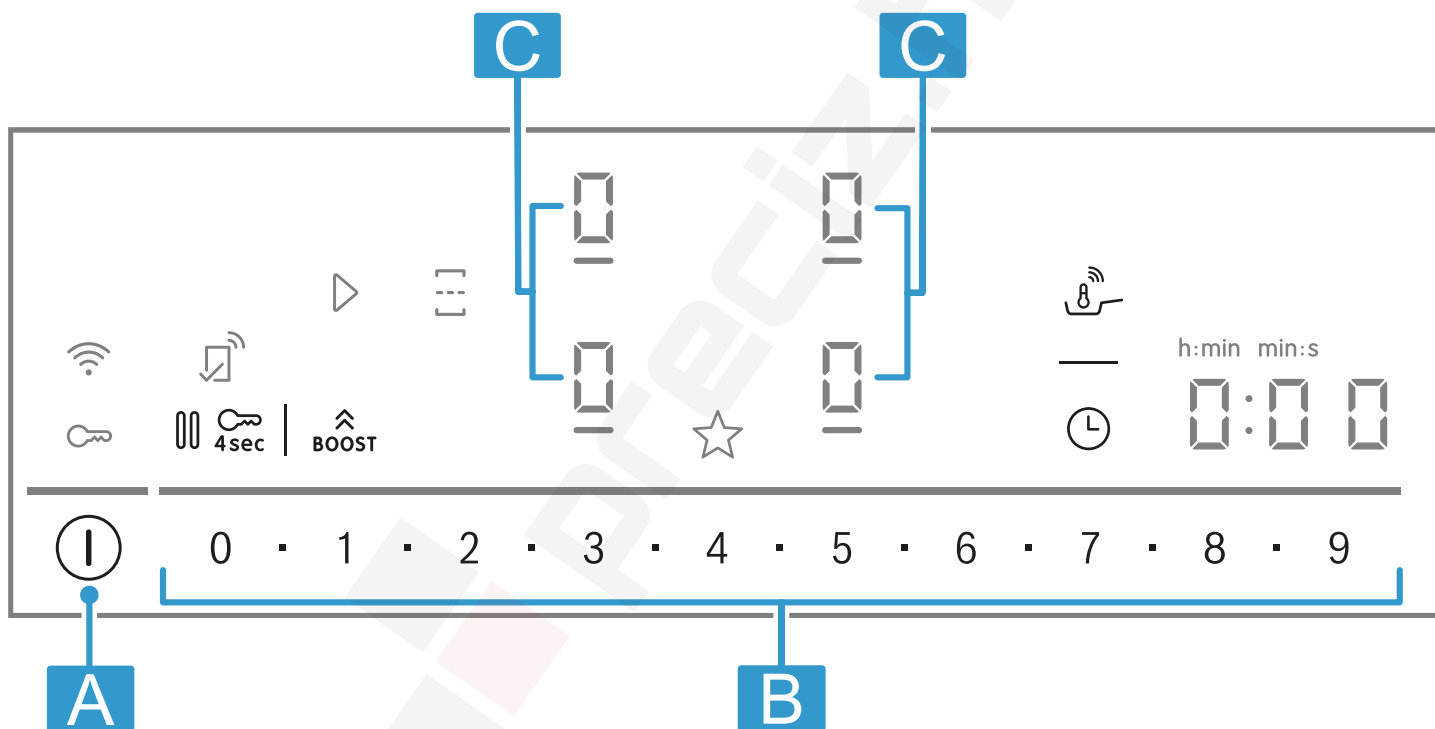
### Megjegyzések

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

## 5 Ismerkedés

### 5.1 Kezelőfelület

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



| Betű | Megnevezés         |
|------|--------------------|
| A    | Főkapcsoló         |
| B    | Beállítási terület |
| C    | Főzőzóna           |

**Megjegyzés:** Tartsa mindig tisztán és szárazon a kezelőfelületet.

**Tipp:** Az edényeket soha ne helyezze a kijelzők és a gombok közelébe. Az elektronika túlmelegedhet.

### Érintőpanelek

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

| Szenzor | Funkció               |
|---------|-----------------------|
| ⓘ       | Főkapcsoló            |
| ☰       | Főzőzóna kiválasztása |

| Szenzor      | Funkció                                  |
|--------------|--|
| 0■1■2■...8■9 | Beállítási terület                       |
| BOOST        | PowerBoost                               |
| ☰            | Főzőzónák összekapcsolása/szétválasztása |
| ☞            | PerfectFry Sensor                        |
| ⌚            | Időzítő funkciók                         |
| 4sec         | Gyerekzár                                |
| ⏸            | Szünet                                   |
| ☆            | Kedvencek gomb                           |
| 📶            | Összekapcsolhatóság                      |

### Kijelzések

| Kijelzés | Funkció               |
|----------|-----------------------|
| ⏸        | Kikapcsolás időzítése |
| ☞        | PerfectFry Sensor     |

| Kijelzés | Funkció          |
|----------|------------------|
| 1-9      | Főzési fokozatok |
|          | Gyerekzár        |

## A Home Connecttel kapcsolatos gombok

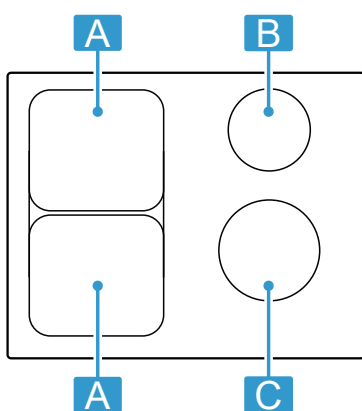
Amint létrejött a kapcsolat a Home Connecttel, az alábbi gombok és kijelzések elérhetők:

| Szenzor | Funkció                                |
|---------|--|
|         | Beállítások átvétele másik készülékről |

Ha a világít, keressen további információkat a Home Connect alkalmazásban.

## 5.2 A főzőzónák elosztása

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



| Terület          | Legnagyobb teljesítmény                    |
|------------------|--|
| <b>A</b> Ø 21 cm | 9. teljesítményfokozat<br>2500 W<br>3700 W |

| Terület             | Legnagyobb teljesítmény                                  |
|---------------------|--|
|                     | PowerBoost   |
| <b>A</b> 21 x 38 cm | 9. teljesítményfokozat<br>3600 W                         |
| <b>B</b> Ø 14,5 cm  | 9. teljesítményfokozat<br>1600 W<br>2200 W<br>PowerBoost |
| <b>C</b> Ø 18 cm    | 9. teljesítményfokozat<br>2000 W<br>3100 W<br>PowerBoost |

A 9-es főzési fokozaton a főzőfelület eléri a táblázatban megadott teljesítményt az előmelegítési idő lerövidítése érdekében, és egy bizonyos ideig fenntartja azt, amíg ugyanazon az oldalon lévő másik főzőzóna nincs üzemben.

## 5.3 Főzőzóna

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

| Terület | Főzőzóna típusa                       |
|---------|---------------------------------------|
|         | Egykörös főzőzóna                     |
|         | Kombinált főzőhelyek → <i>Oldal 9</i> |

## 5.4 Maradékhő-kijelzés

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

| Kijelzés | Jelentés          |
|----------|-------------------|
| <i>H</i> | A főzőzóna forró. |
| <i>h</i> | A főzőzóna meleg. |

# 6 Az első használat előtt

Vegye figyelembe a következő ajánlásokat.

## 6.1 Első tisztítás

Távolítsa el a csomagolóanyag maradványait és nedves kendővel törölje le a felületet. Az ajánlott tisztítószerek listáját a hivatalos weboldalunkon találja: [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com).

Ápolással és tisztítással kapcsolatos további információk. → *Oldal 18*

## 6.2 Főzés indukcióval

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

## 6.3 Főzőedény

Az ajánlott főzőedények listáját a hivatalos weboldalunkon találja: [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com).

További információk a megfelelő főzőedénnyel kapcsolatban. → *Oldal 5*

## 6.4 Home Connect beállítása

A készülék első bekapcsolásakor megjelenik az otthoni hálózat beállítása. A kijelzőmezőn néhány másodpercre megjelenik a szimbólum.

A Home Connecthez való csatlakozás elindításához érintse meg a gombot, és kövesse a(z) fejezetben leírtakat.

A beállítás befejezéséhez kapcsolja ki a főzőfelületet. A Home Connect beállítását egy későbbi időpontban is elvégezheti.



## 7 Szoftverfrissítés

Ha a készülék csatlakozik a következőhöz: Home Connect, egyes funkciók szoftverfrissítéssel elérhetőek.

A kiegészítő funkciók elérhetőségével kapcsolatban további információkat a következő weboldalon talál: [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)

## 8 A kezelés alapjai


### 8.1 A főzőlap bekapcsolása

- ▶ Érintse meg az  elemet.  
Hangjelzés hallható. A főzőzónák és az éppen rendelkezésre álló funkciók szimbólumai világítanak. A főzőzóna kijelzőin világít a következő: .
- ✓ A főzőfelület használatra kész.

### ReStart

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




### 8.2 A főzőlap kikapcsolása

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

**Megjegyzés:** A főzőlap automatikusan kikapcsol, ha valamennyi főzőzóna 59 másodpercnél hosszabb ideig ki van kapcsolva.

### 8.3 Főzési fokozat beállítása a főzőzónákon

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


1. Koppintson a kívánt főzőzóna-kijelzésre .
- ✓ Világít a következő:  és .
2. Válassza ki a beállítási területen a kívánt főzési fokozatot.
- ✓ A főzési fokozat be van beállítva.

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



### QuickStart

- ▶ Ha a készülék bekapcsolása előtt egy vagy több edényt helyez egy főzőzónára, a főzőlap felismeri ezeket, és automatikusan kiválasztja a főzőzónát ezek egyikéhez. Majd a következő 59 másodpercben válassza ki a kívánt teljesítményfokozatot, különben a főzőlap kikapcsol.

### Főzési fokozat módosítása és a főzőzóna kikapcsolása

1. Válassza ki a főzőzónát.
2. Válassza ki a kívánt főzési fokozatot, vagy állítsa be  értékre.
- ✓ A főzőzóna főzési fokozata megváltozik vagy a főzőzóna kikapcsol.

### 8.4 Főzési ajánlások

A táblázat megmutatja, hogy mely ételhez mely főzési fokozat () megfelelő. A főzési idő ( min) az élelmiszer jellegétől, súlyától, vastagságától és minőségétől függően változhat. Előmelegítéshez állítsa be a 8 - 9-es főzési fokozatot.

|  |  |  min |
|--|---|---|
| <b>Olvasztás</b>                                       |   |   |
| Vaj, méz, zselatin                                     | 1 - 2   | -   |
| <b>Felmelegítés és melegen tartás</b>                  |   |   |
| Főtt virsli <sup>1</sup>                               | 3 - 4   | -   |
| <b>Kiolvasztás és melegítés</b>                        |   |   |
| Spenót, mélyhűtött                                     | 3 - 4   | 15 - 25   |
| <b>Puhára párolás, forralás</b>                        |   |   |
| Burgonyagombóc <sup>1</sup>                            | 4.5 - 5.5   | 20 - 30   |
| Felvert szószok, pl. Béarnaise mártás, hollandi mártás | 3 - 4   | 8 - 12  |
| <b>Főzés, gőzölés, párolás</b>                         |   |   |
| Rizs, kétszeres vízmennyiséggel                        | 2.5 - 3.5   | 15 - 30   |
| Héjában főtt burgonya                                  | 4.5 - 5.5   | 25 - 35   |
| Tészta <sup>1</sup>                                    | 6 - 7   | 6 - 10  |
| Levesek  | 3.5 - 4.5   | 15 - 60   |
| Zöldségek  | 2.5 - 3.5   | 10 - 20   |
| Egytálétel kuktában                                    | 4.5 - 5.5   | -   |
| <b>Párolás</b>   |   |   |
| Párolt sült  | 4 - 5   | 60 - 100  |
| Pörkölt <sup>2</sup>                                   | 3 - 4   | 50 - 60   |
| <b>Pirítás/sütés kevés zsiradékkal</b>                 |   |   |
| <sup>1</sup>   |   |   |
| Hússzelet, natúr vagy panírozott                       | 6 - 7   | 6 - 10  |
| Steak, 3 cm vastag                                     | 7 - 8   | 8 - 12  |
| Szárnyas mellehúsa, 2 cm vastag                        | 5 - 6   | 10 - 20   |
| Hamburger (2 cm vastag)                                | 6 - 7   | 10 - 20   |

<sup>1</sup> Fedő nélkül

<sup>2</sup> \*\*\*Melegítse elő 8-8.5 fokozaton

|  | ☰☰☰       | ⊖ min   |
|--|-----------|---------|
| Hal és halfilé, panírozott                     | 6 - 7     | 8 - 20  |
| Rák és garnéla                                 | 7 - 8     | 4 - 10  |
| Friss zöldség és gomba lepirítása              | 7 - 8     | 10 - 20 |
| Mélyhűtött ételek, pl. serpenyőben sült ételek | 6 - 7     | 6 - 10  |
| Omllett (sütés egymás után)                    | 3.5 - 4.5 | 3 - 10  |

|   | ☰☰☰   | ⊖ min |
|---|-------|-------|
| <b>Sütés (150-200 g adagonként 1-2 l olajban kisütve)<sup>1</sup></b> |       |       |
| Mélyhűtött termékek, pl. hasáburgonya, csirkefalatok                  | 8 - 9 | -     |
| Zöldség, gomba, panírozva, sörtesztában vagy tempurában               | 6 - 7 | -     |
| Aprósütemény, pl. fánk/berliner (töltött fánk), gyümölcs sörtesztában | 4 - 5 | -     |

## 9 Kedvencek gomb

A funkcióval két funkció vagy főzési beállítás választható, amelyek aztán a ☆ használatával gyorsan elérhetők.

### 9.1 Funkciók hozzárendelése a következőhöz: Kedvencek gomb

**Előfeltétel:** Csatlakoztassa a készüléket a Home Connect alkalmazáshoz. További információt a Home Connect alatt talál

1. A ☆ gombhoz a következőképpen tud funkciókat hozzárendelni: nyissa meg a Home Connect alkalmazást és kövesse az utasításokat.

2. Amint a funkciókat hozzárendelte, használhatja ezeket:

- ✓ 1. funkció: Röviden nyomja meg a ☆ gombot.
- ✓ 2. funkció: Hosszan nyomja meg a ☆ gombot.

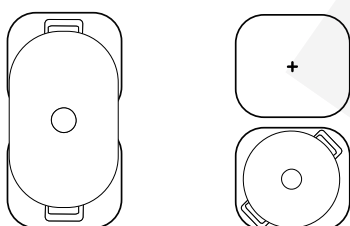
**Megjegyzés:** Ha nem rendelt hozzá egy funkciót sem, a ☆ a főzőfelület bekapcsolását követően kikapcsol.

## 10 CombiZone

Lehetővé teszi két azonos méretű főzőzóna összekapcsolását, melynek során mindkettőn ugyanazt a főzési fokozatot kapcsolja be. Ez a funkció különösképpen a hosszúkás edénnyel történő főzésre szolgál. Ez a funkció lehetővé teszi a főzést egy a főzőzónát lefedő edényben, melyet a komfortosabb főzés érdekében az egyik zónáról áthúzhat egy másikra. Ilyenkor mindkét főzőzóna megtartja ugyanazt a főzési fokozatot és ugyanazokat a beállításokat.

### 10.1 Az edények elhelyezése

A főzőzónához illeszkedő főzőedényt használjon.



### 10.2 CombiZone bekapcsolása

1. Válassza ki a két főzőzóna egyikét és állítsa be a főzési fokozatot.
2. Nyomja meg a ☰☰☰ gombot.
- ✓ A funkció be van kapcsolva.

### 10.3 CombiZone kikapcsolása

- ▶ Érintse meg a ☰☰☰ ikont.
- ✓ A funkció ki van kapcsolva.
- ✓ A két főzőzóna ismét két különálló főzőzónaként működik.

## 11 Időfunkciók

A főzőlap különböző funkciókkal rendelkezik a főzési idő beállításához:

- Kikapcsolás időzítése
- Jelzőóra






A ⊖ gomb alapértelmezetten a Kikapcsolás időzítése funkcióhoz van hozzárendelve. Ön azonban hozzárendelheti a szenzorhoz a fent említett funkciók egyikét is. Ezeket a beállításokat a Home Connect alkalmazás használatával vagy az alapbeállításokban tudja módosítani → *Oldal 13.*

<sup>1</sup> Fedő nélkül

## 11.1 Kikapcsolás időzítése

Lehetővé teszi főzési idő programozását egy vagy több főzőzónához, illetve a főzőzóna automatikus kikapcsolását a beállított idő letelte után.

### Kikapcsolás időzítése bekapcsolása



1. Válassza ki a főzőzónát és a kívánt főzési fokozatot.
2. Koppintson a  gombra.
- ✓ Világít a  és .
3. A következő 10 másodpercben állítsa be a kívánt főzési időt a beállítási tartományban.
  - ▶ A köztes értékeket 1 perc és 9 perc között 30 másodperces lépésekben állíthatja be. Ehhez válassza ki a köztes értékeket a következővel: .
  - ▶ Órában megadott idő, pl. 1 h 30 min, kiválasztásához nyomja meg az 1 - 3 - 0 számsort a beállítási tartományban. Ha 60 percnél hosszabb időt választ ki, az idő automatikusan órában jelenik meg.
4. A kiválasztott beállítás megerősítéséhez érintse meg az  szimbólumot.
- ✓ A főzési idő elkezd lefutni. A beállított idő lejártá előtt 1 perccel hangjelzés hallható. Ellenőrizheti az élelmiszer állapotát és szükség esetén meghosszabbíthatja a főzési időt.
- ✓ 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.

- A funkcióhőmérséklet PerfectFry Sensor és a programozott főzési idő megjelenítése közötti váltáshoz nyomja meg a kiválasztott hőmérsékletet.

### Módosítsa vagy kapcsolja ki a következőt: Kikapcsolás időzítése


1. Válassza ki a főzőzónát, majd érintse meg az  elemet.
2. A funkció kikapcsolásához módosítsa a főzési időt vagy állítsa erre: .

## 11.2 Jelzőóra



Lehetővé teszi időzítő beállítását. Ez a funkció a főzőzónáktól és az egyéb beállításoktól függetlenül működik. Ez nem kapcsolja ki automatikusan a főzőzónákat.

### Jelzőóra bekapcsolása


**Előfeltétel:** Rendelje hozzá a funkciót a következőhöz: .




1. Nyomja meg az  elemet.
2. Válassza ki a kívánt időt.
- ✓ Az idő elkezd lefutni.
- ✓ Ha letelt az idő, egy hangjelzés hallatszik és a kijelzők villognak.

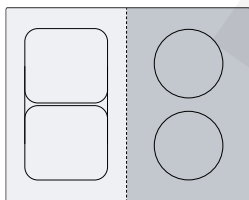
### JelzőóraMódosítás vagy kikapcsolás

1. Nyomja meg az  elemet.
2. A funkció kikapcsolásához módosítsa a főzési időt vagy állítsa erre: .

## 12 PowerBoost

A Powerboost funkció segítségével gyorsabban forralhat fel nagy vízmennyiségeket, mint a  használatával.




Ez a funkció akkor elérhető az összes főzőzóna számára, ha az ugyanazon az oldalon lévő másik főzőzóna nincs üzemben. Ellenkező esetben a kiválasztott főzőzóna kijelzőjén villog a  és a . Ezt követően a készülék automatikusan beállítja a következőt a funkció aktiválása nélkül: .



### 12.1 PowerBoost bekapcsolása


1. Válassza ki a főzőzónát.
2. Érintse meg az  elemet.
- ✓ A  kijelzés felvillan.
- ✓ A funkció be van kapcsolva.

### 12.2 PowerBoost kikapcsolása

1. Válassza ki a főzőzónát.
2. Érintse meg az  elemet.
- ✓ A  kijelzés kialszik, és a főzőzóna visszakapcsol a következő főzési fokozatra: .
- ✓ A funkció ki van kapcsolva.

**Megjegyzés:** Bizonyos körülmények között ez a funkció automatikusan kikapcsol a főzőfelület belsejében lévő elektromos alkatrészek védelme érdekében.

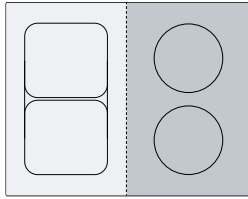
## 13 PanBoost

Ezzel a funkcióval gyorsabban hevíti fel a serpenyőket, mint a következővel: . A PowerBoost funkciót ne használja serpenyővel, mert megsérülhet a bevonat.

A funkciót a Home Connect vagy Kedvencek gomb használatával kapcsolhatja be.

Ez a funkció akkor elérhető az összes főzőzóna számára, ha az ugyanazon az oldalon lévő másik főzőzóna

nincs üzemben. Ellenkező esetben a kiválasztott főzőzóna kijelzőjén villog a *P* és a *B*. Végül a *B* automatikusan beáll.



### 13.1 Alkalmazási javaslatok

- Ne tegyen fedőt a serpenyőre.
- Soha ne hevítsen felügyelet nélkül üres serpenyőt.
- Csak hideg serpenyőket használjon.
- Használjon teljesen sík aljú serpenyőket. Ne használjon vékony aljú serpenyőket.

### 13.2 PanBoost bekapcsolása

**Előfeltétel:** Rendelje hozzá a funkciót a következőhöz:

☆. .

→ "Kedvencek gomb", Oldal 9

1. Válassza ki a főzőzónát.
2. Érintse meg a ☆ ikont.
- ✓ A *P* világít.
- ✓ A funkció be van kapcsolva.

### 13.3 PanBoost kikapcsolása

1. Válassza ki a főzőzónát.
2. Válasszon főzési fokozatot.
- ✓ A *P* kialszik.
- ✓ A funkció ki van kapcsolva.

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

## 14 Melegen tartási funkció

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

A funkciót a Home Connect vagy Kedvencek gomb használatával kapcsolhatja be.

### 14.1 Melegen tartási funkció bekapcsolása

**Előfeltétel:** Rendelje hozzá a funkciót a következőhöz:

☆. .

→ "Kedvencek gomb", Oldal 9

1. Válassza ki a kívánt főzőzónát.
2. Érintse meg a ☆ ikont.
- A *L* világít.
- ✓ A funkció be van kapcsolva.


### 14.2 Melegen tartási funkció kikapcsolása

1. Válassza ki a főzőzónát.
2. Állítsa be a következőre: *B*.
- Az *L* kialszik.
- ✓ A funkció ki van kapcsolva.

## 15 PerfectFry Sensor

Ezzel a funkcióval olvaszthat, mártásokat készíthet, piríthat, olajban vagy anélkül süthet, miközben kontrollálja a hőmérsékletet.

Ahelyett, hogy a főzés során a főzési fokozatot újra és újra beállítaná, válassza ki egyszer az elején a kívánt hőmérsékletet. Az üvegkerámia alatti szenzorok mérik az edény hőmérsékletét és a teljes főzési folyamat alatt állandó értéken tartják.

Ez a funkció a  szimbólummal ellátott főzőzónákon elérhető.

| Funkciók          | Hőmérséklet |
|-------------------|-------------|
| Olvasztás         | 70-80 °C    |
| Szószok készítése | 110-120 °C  |
| Sütés             | 140 °C      |
| Sütés             | 160 °C      |
| Sütés             | 180-200 °C  |
| Sütés             | 220 °C      |


### 15.1 Ajánlott főzőedény

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

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

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


### 15.2 PerfectFry Sensor bekapcsolása

1. Helyezze az üres edényt egy főzőzónára.
2. Válassza ki a főzőzónát.
3. Nyomja meg a  gombot.
- ✓ A kiválasztott főzőzóna kijelzőjén világít a következő: *B*, *L* és az előre beállított hőmérséklet.

4. A hőmérséklet kiválasztásához húzza végig ujját a beállítási területen.
  - ✓ A  $\updownarrow$  villog, amíg a készülék el nem éri a beállított hőmérsékletet.
  - ✓ A kiválasztott hőmérséklet és a serpenyőben addig elért hőmérséklet felváltva villog, amíg a kiválasztott hőmérsékletet el nem éri.
  - ✓ A kijelzéseken megjelenő hőmérséklet egy közelítő érték, és eltérhet a serpenyő tényleges hőmérsékletétől.
  - ✓ Ha a készülék elérte a hőmérsékletet, hangjelzés halatszik, és a  $\updownarrow$ , valamint a hőmérséklet-szimbólum befejezi a villogást.
5. Tegye a serpenyőbe a sütéshez használt zsiradékot és az ételt.

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

### 15.3 PerfectFry Sensor kikapcsolása

- ▶ Válassza ki a főzőzónát, és koppintson a  gombra.

### 15.4 Főzési ajánlások a következővel történő főzéshez: PerfectFry Sensor

A következő táblázat az ételválasztékhoz ideális hőmérséklet-fokozatot tartalmazza. A hőmérséklet  $^{\circ}\text{C}$  és a főzési idő  $\ominus$  min az élelmiszerek mennyiségétől, állapotától és minőségétől függ.

|  | $^{\circ}\text{C}$ | $\ominus$ min |
|--|--------------------|---------------|
| <b>Hús</b>                             |                    |               |
| Hússzelet, natúr                       | 160-180            | 4-10          |
| Rántott szelet                         | 180                | 6-10          |
| Filé                                   | 180-200            | 6-10          |
| Karaj                                  | 160-180            | 10-15         |
| Cordon bleu, bécsi szelet              | 180                | 10-15         |
| Steak, angolosan, 3 cm vastag          | 220                | 8-10          |
| Steak, közepes, 3 cm vastag            | 200                | 6-10          |
| Steak, jól átsütve, 3 cm vastag        | 180                | 6-12          |
| T-bone steak, angolosan, 4,5 cm vastag | 200-220            | 10-15         |
| T-bone steak, közepes, 4,5 cm vastag   | 180-200            | 20-30         |
| Szárnyas mellehúsa, 2 cm vastag        | 160                | 10-20         |
| Szalonna                               | 160-180            | 5-8           |
| Darált hús                             | 180-200            | 6-10          |
| Hamburger, 1,5 cm vastag               | 160-200            | 6-15          |
| Húsgombóc                              | 160-180            | 10-20         |
| Előfőzött sült kolbász                 | 160-180            | 8-20          |
| Chorizo, nyers sült kolbász            | 160-180            | 10-20         |
| Nyársak                                | 160-180            | 10-20         |

|  | $^{\circ}\text{C}$ | $\ominus$ min |
|--|--------------------|---------------|
| Gyros                                  | 180-200            | 6-10          |
| <b>Halak és tenger gyümölcsei</b>      |                    |               |
| Halfilé, natúr                         | 180                | 10-20         |
| Halfilé, panírozott                    | 180                | 10-20         |
| Sült hal, egész                        | 160                | 10-20         |
| Szardínia                              | 180                | 6-12          |
| Garnéla                                | 180                | 4-8           |
| Tintahal, szépia                       | 180-200            | 6-12          |
| Kékkagyló, vénuskagyló, szívragyló     | 110-120            | 4-8           |
| <b>Tojásos ételek</b>                  |                    |               |
| Tükörtojás vajon                       | 140                | 2-6           |
| Tükörtojás olajon                      | 180-220            | 2-6           |
| Rántotta                               | 140                | 4-9           |
| Omlett                                 | 140                | 3-6           |
| Édes bundás kenyér                     | 160                | 4-8           |
| Crêpe, blini, palacsinta, tacos        | 180-200            | 1-3           |
| <b>Zöldségek</b>                       |                    |               |
| Sült burgonya héjában főtt burgonyából | 180-200            | 6-12          |
| Hasábburgonya                          | 180-200            | 15-25         |
| Krumplilángos                          | 200                | 2-4           |
| Hagyma, fokhagyma, üvegesre párolva    | 140                | 4-12          |
| Hagymakarikák                          | 180-200            | 4-12          |
| Cukkini, padlizsán, paprika            | 160-180            | 4-12          |
| Zöld spárga, sütve                     | 160-180            | 10-20         |
| Gomba                                  | 180                | 10-15         |
| Zöldségek, glasszírozva                | 120                | 10-20         |
| Zöldség tempurátésztában               | 180-200            | 5-10          |
| <b>Fagyasztott ételek</b>              |                    |               |
| Csirkefalatok                          | 180-200            | 8-12          |
| Halrudacsok                            | 180                | 8-12          |
| Hasábburgonya                          | 200-220            | 4-8           |
| Serpenyőben készített ételek           | 160-180            | 6-10          |
| Tavaszi tekercs                        | 180-200            | 8-15          |
| Pástétomok, krokett                    | 200-220            | 6-8           |
| <b>Szósok</b>                          |                    |               |
| Paradicsomszósz                        | 120                | 20-30         |
| Tejszínes mártás                       | 110-120            | 10-20         |
| Besamel                                | 110-120            | 10-20         |
| Sajtszósz                              | 110-120            | 3-8           |
| Édes szószok                           | 110-120            | 10-20         |
| Szószok redukálása                     | 110-120            | 5-10          |
| <b>Olvasztás</b>                       |                    |               |
| Csokoládébevonó                        | 70-80              | 5-15          |

|                | ⌘ °C    | ⌚ min |
|----------------|---------|-------|
| Sajt           | 70-80   | 3-10  |
| Vaj            | 70-80   | 3-5   |
| Fondü          | 70-80   | 5-15  |
| <b>Egyebek</b> |         |       |
| Rántott sajt   | 180-200 | 5-15  |



|                                  | ⌘ °C    | ⌚ min |
|----------------------------------|---------|-------|
| Kruton                           | 160-180 | 6-10  |
| Pirítós                          | 200-220 | 8-12  |
| Száraz készételek                | 110-120 | 5-10  |
| Mandula, dió, fenyőmag, pirított | 180-200 | 3-15  |
| Pattogatott kukorica             | 220     | 10-20 |

## 16 Gyerekszár



A főzőfelület gyerekszárral van felszerelve. Ezzel megakadályozhatja, hogy a gyermekek bekapcsolják a főzőfelületet.

### 16.1 Gyerekszár bekapcsolása

**Előfeltétel:** A főzőfelületnek kikapcsolt állapotban kell lennie.

- ▶ Tartsa ujját 4 másodpercig az  elemen.
- ✓ A  10 másodpercig világít.
- ✓ A főzőfelület zárolva van

### 16.2 A gyerekszár kikapcsolása

1. A főzőfelület bekapcsolásához érintse meg az  elemet.
  2. Tartsa ujját 4 másodpercig az  elemén.
- ✓ A lezárás ezzel megszűnt.

### 16.3 Automatikus gyerekszár

A főzőfelület minden bekapcsolásával automatikusan bekapcsolhatja a gyerekszárát.



A funkció be- és kikapcsolásának módjáról az Alapbeállítások fejezetben olvashat → *Oldal 13.*

## 17 Szünet


Ezzel a funkcióval akár 10 percig szüneteltethet, majd folytathat aktív főzési folyamatokat anélkül, hogy a kiválasztott beállítások megváltoznának.

A funkciót pl. a kezelőfelület tisztításához is bekapcsolhatja.

### 17.1 A Szünet funkció bekapcsolása

- ▶ Nyomja meg az  elemet.
- ✓ A főzőzóna kijelzőin világít a következő: .
- ✓ Minden aktív főzési folyamat leáll. A beállítások érvényben maradnak.
- ✓ A funkció be van kapcsolva.

### 17.2 A Szünet funkció kikapcsolása

- ▶ Érintse meg a  ikont.
- ✓ A funkció ki van kapcsolva. A főzési folyamatok folytatódhatnak.

**Megjegyzés:** Kb. 10 perc elteltével a főzőzóna automatikusan kikapcsol.

## 18 Egyedi biztonsági lekapcsolás

Ha egy főzőhely sokáig üzemel és Ön nem változtatja meg a beállítást, aktiválja a biztonsági funkciót. A főzési zónán megjelenik a *FB* szimbólum és kikapcsol.

Az idő a kiválasztott főzési fokozattól függ.

| Főzési fokozat | Idő    |
|----------------|--------|
| 1.0 - 1.5      | 10 óra |
| 2.0 - 3.5      | 5 óra  |

| Főzési fokozat | Idő   |
|----------------|-------|
| 4.0 - 5.0      | 4 óra |
| 5.5 - 6.5      | 3 óra |
| 7.0 - 7.5      | 2 óra |
| 8.0 - 9.0      | 1 óra |

Egy főzőzóna bekapcsolásához nyomjon meg egy tet-szőleges gombot.

## 19 Alapbeállítások

Készülékének alapbeállításait a saját igényei szerint adhatja meg.

## 19.1 Az alapbeállítások áttekintése

| Kijelzés    | Beállítás  | Érték  |
|-------------|--|--|
| c 1         | Gyerekszár<br>→ "Gyerekszár", Oldal 13   | 0 – Manuális. <sup>1</sup><br>1 – Automatikus.<br>2 – Funkció kikapcsolva.   |
| c 2         | Akusztikus jelzések  | 0 – A nyugtázó jelzés, a hibajelzés és a helytelen használat jelzése ki van kapcsolva.<br>1 – Csak a hibajelzés van bekapcsolva.<br>2 – A nyugtázó jelzés és a helytelen használat jelzése be van kapcsolva.<br>3 – Minden hangjelzés be van kapcsolva. <sup>1</sup>   |
| c 3         | Az akusztikus jelzések hangereje   | 1 – Halk.<br>2 – Közepes. <sup>1</sup><br>3 – Hangos.  |
| c 5         | Egy vagy több időzítő funkció hozzárendelése a ⊕ gombhoz a kezelőfelületen.<br>→ "Időfunkciók", Oldal 9  | 1 – Kikapcsolás időzítése. <sup>1</sup><br>2 – Jelzőóra.   |
| c 7         | Teljesítménykorlát<br>Ezzel igény esetén az elektromos rendszer adottságai alapján korlátozhatja a főzőfelület összteljesítményét. Vegye figyelembe a helyi áramszolgáltató rendelkezéseit. A rendelkezésre álló beállítások a főzőfelület maximális teljesítményétől függnnek. Ezzel kapcsolatos további információkat a típustáblán talál. Ha a funkció be van kapcsolva, és a főzőfelület eléri a beállított teljesítménykorlátot, villog a kívánt és megengedett főzési fokozat, és nem állíthat be magasabb főzési fokozatot. | A teljesítményt minden fokozat 500 W-tal növeli.<br>0 – Kikapcsolva. A főzőfelület maximális teljesítménye. <sup>1</sup><br>1 – 1000 W. Legkisebb teljesítmény.<br>1.5 – 1500 W.<br>...<br>3 – 3000 W.<br>3.5 – 3500 W.<br>4 – 4000 W.<br>4.5 – 4500 W.<br>...<br>5 – A főzőfelület maximális teljesítménye. |
| c 8         | Bemutató mód<br>A főzőfelület bemutató módja Ha bekapcsolja a főzőfelületet, néhány másodpercig világít a dE és a főzőzónák nem melegszenek.   | 0 – Kikapcsolva. <sup>1</sup><br>1 – Bekapcsolva.  |
| c 12        | Edényteszt<br>Ezzel a funkcióval ellenőrizheti az edény minőségét.<br>→ "Edényteszt", Oldal 15   | 0 – Nem alkalmas.<br>1 – Nem optimális.<br>2 – Alkalmas.   |
| c 18 - c 22 | Főzőlapfüggő elszívóvezérlés<br>A beállítások az elszívómodelltől függnnek.  | → "Az elszívóvezérlés beállításainak áttekintése", Oldal 17  |
| c 0         | Gyári beállítások visszaállítása   | 0 – Egyéni beállítások. <sup>1</sup><br>1 – Gyári beállítások.   |

## 19.2 Az alapbeállításokhoz

**Előfeltétel:** A főzőfelületnek kikapcsolt állapotban kell lennie.

1. A főzőfelület bekapcsolásához érintse meg az ⊕ elemet.
2. A következő 10 másodpercben érintse meg a ⊕ szimbólumot, és tartsa nyomva 4 másodpercig.

| Termékinformáció         | Kijelzés |
|--------------------------|----------|
| Vevőszolgálatok jegyzéke | 0 1 1    |
| Gyártási szám            | Fd       |
| Gyártási szám 1          | 02-      |

| Termékinformáció | Kijelzés |
|------------------|----------|
| Gyártási szám 2  | 05       |

- ✓ Az első négy kijelzés a termékinformációkat mutatja. Koppintson a ⊕ szimbólumra az egyes kijelzések megjelenítéséhez.
- 3. Az alapbeállítások eléréséhez érintse meg az ⊕ szimbólumot.
- ✓ A c 1 és a 0 világít alapbeállításként.
- 4. Annyiszor érintse meg egymás után az ⊕ szimbólumot, amíg a kívánt beállítás meg nem jelenik.
- 5. Válassza ki a beállítási területen a kívánt beállítást.
- 6. Tartsa ujját 4 másodpercig az ⊕ elemen.
- ✓ A készülék menti a beállításokat.

<sup>1</sup> Gyári beállítás

## 19.3 Alapbeállítások módosításának megszakítása

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

## 20 Edényteszt

Az edény minősége nagymértékben befolyásolja a főzési folyamat gyorsaságát és eredményét.

Ezzel a funkcióval ellenőrizheti az edény minőségét.

Az ellenőrzés előtt győződjön meg arról, hogy az edény aljának átmérője megegyezik-e a használt főzőzóna átmérőjével.

Hozzáférés az alapbeállításokon keresztül lehetséges.




→ Oldal 13

### 20.1 Edényteszt elvégzése

1. A szobahőmérsékletű edényt tölts meg kb. 200 ml vízzel és helyezze azon főzőzóna közepére, amelynek átmérője leginkább egyezik az edény aljának átmérőjével.
  2. Lépjen az alapbeállításokhoz, és válassza a következő beállítást:  $c \ 1 \ 2$ .
  3. Érintse meg a beállítási tartományt. A főzőzónákon villog a következő:  $u$ .
- ✓ A funkció be van kapcsolva.
  - ✓ 10 másodperc elteltével a főzőzóna kijelzőjén megjelenik az eredmény.

### 20.2 Az eredmény ellenőrzése

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

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

**Megjegyzés:** Kedvezőtlen eredmény esetén helyezze az edényt egy kisebb főzőzónára, amennyiben van olyan.

A funkció ismételt bekapcsolásához érintse meg a beállítási tartományt.

## 21 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 kíséje.

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](http://www.home-connect.com).

A Home Connect alkalmazás végigvezeti Önt a teljes bejelentkezési folyamaton. Kövesse a Home Connect alkalmazásban megjelenő utasításokat és figyeljen oda az információkra.

### 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 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.

### 21.1 Home Connect beállítása

#### Előfeltételek

- A készülék csatlakoztatva van a hálózatra, és be van kapcsolva.

- Rendelkezik olyan mobil eszközzel, pl. okostelefonnal, amelyre az iOS vagy az Android operációs rendszer aktuális verziója van telepítve.
  - A készülék a felállítása helyén fogadja az otthoni WLAN-hálózatot (Wi-Fi).
  - A mobil eszköz és a készülék legyen az otthoni hálózat WLAN-jelének hatótávolságán belül.
1. Olvassa be a következő QR-kódot.




A QR-kódon keresztül telepítheti a Home Connect alkalmazást és csatlakoztathatja készülékét.

2. Kövesse a Home Connect alkalmazásban megjelenő utasításokat.

### 21.2 WLAN-szimbólum

A WLAN-kijelzés a kapcsolat állapotától és minőségétől, valamint a Home Connect-szerver elérhetőségétől függően változik a kezelőfelületen.

|  állapot | Leírás                            |
|---|-----------------------------------|
| Fél fényerővel folyamatosan világít.  | Nincs mentett hálózati kapcsolat. |

| 📶 állapot                               | Leírás   |
|---|--|
| Teljes fényerővel villog.               | Hálózati kapcsolat létrehozása folyamatban.      |
| Teljes fényerővel folyamatosan világít. | Hálózati kapcsolat mentve és WiFi aktív.         |
| Villog.                                 | Hálózati beállítások visszaállítása folyamatban. |
| Kikapcsolva.                            | Hálózat nem aktív.                               |

### 21.3 Otthoni WLAN-hálózat hozzáadása vagy eltávolítása

Az alábbi áttekintés bemutatja, hogyan adhat hozzá vagy távolíthat el otthoni WLAN-hálózatot.

| Otthoni WLAN-hálózat állapota       | Művelet   |
|-------------------------------------|---|
| Nincs tárolt otthoni WLAN-hálózat.  | Az otthoni WLAN-hálózat hozzáadásához nyomja meg röviden a 📶 gombot.  |
| Az otthoni WLAN-hálózat mentve van. | Egy további készülék párosításához nyomja meg hosszan a 📶 gombot.   |
| Az otthoni WLAN-hálózat mentve van. | Az otthoni WLAN-hálózat beállításainak visszaállításához nyomja hosszan a 📶 gombot. Ha a 📶 villog, nyomja meg ismét hosszan a 📶 gombot. |

### 21.4 Hálózati kapcsolat deaktiválása

- ▶ Tartsa lenyomva a következőt: 📶. Ha a 📶 villog, nyomja meg ismét hosszan a 📶 gombot.
- ✓ A WLAN-hálózathoz való kapcsolat deaktiválva és a hálózati kapcsolatok leválasztva.

**Megjegyzés:** A hálózati kapcsolat újraaktiválásához lásd .

→ "Otthoni WLAN-hálózat hozzáadása vagy eltávolítása", Oldal 16

### 21.5 Beállítások módosítása a Home Connect alkalmazáson keresztül

A Home Connect alkalmazással módosíthatja a főzhely beállításait és elküldheti azokat a főzhelynek.

**Előfeltétel:** A főzőlap össze van kapcsolva az otthoni hálózattal és a Home Connect alkalmazással.

1. Végezze el a beállításokat a Home Connect alkalmazásban és küldje el a főzőfelületnek. Kövesse a Home Connect alkalmazásban megjelenő utasításokat. A Home Connect alkalmazásból a főzőfelületnek küldött beállításokat a főzőfelületen nyugtázni kell.
- ✓ Ha a főzési beállítások továbbítódnak valamelyik főzőhelynek, villogni kezd a beállításnak megfelelő kijelző.
2. Nyomja meg az ▶ elemet a beállítás megerősítéséhez.
3. A beállítások elutasításához nyomja meg a főzőfelület bármely másik érintőmezőjét.

### 21.6 Bluetooth®-felismerés aktiválása

Ez a vezeték nélküli technológia lehetővé teszi az automatikus jelenlétérzékelést. Már nem szükséges a mobil-eszközön elvégzett beállításokat a főzőfelületen nyugtázni, amíg a főzőfelület közelében tartózkodik. Ha beállításokat küld egy főzőzónának, ezeket közvetlenül mobil-eszközön is nyugtázhatja.

#### Előfeltételek

- A főzőlap össze van kapcsolva az otthoni hálózattal és a Home Connect alkalmazással.
  - A Bluetooth®-rendszer össze van kapcsolva a mobil-készülékkel.
  - A felhasználó a főzőfelület közelében tartózkodik.
1. Nyissa meg a Home Connect alkalmazást.
  2. A Bluetooth®-felismerés beállításához kövesse a Home Connect alkalmazásban megjelenő utasításokat.

**Megjegyzés:** A Bluetooth®-kapcsolat kikapcsol a főzőfelület szétválasztásakor és az energiatakarékos módba kapcsoláskor. A Bluetooth®-kapcsolat a Home Connect alkalmazáson keresztül is kikapcsolható.

### 21.7 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. Az aktuális szoftververzió a Home Connect alkalmazásban az adott háztartási készülék készülékinformációi alatt található.

#### 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.

### 21.8 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](http://www.home-connect.com).

## 21.9 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.

## 22 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.

### 22.1 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.

**Megjegyzés:** Ha nem találja ezeket a beállításokat a főzőfelülethez, a kapcsolat konfigurálásához ellenőrizze a páraelszívó beállításait a Home Connect alkalmazásban.

### Ventilátor csatlakoztatása

- ▶ Az elszívó főzőfelületről történő beállításához először hozzá kell rendelnie az elszívó funkciót a következőhöz: Kedvencek gomb.

→ "Kedvencek gomb", Oldal 9

Ha az elszívó funkciót hozzárendeli a gombhoz, választhat a ventilátor beállítása, az automata üzemmód és az elszívó világítása között.

### Ventilátor beállítása

**Előfeltétel:** A funkciót hozzárendelte a következőhöz: Kedvencek gomb.

1. Nyomja meg a ☆ gombot.

2. Válassza ki a beállítási területen a kívánt beállítást. A következő beállításokat választhatja ki:

|     |                       |
|-----|-----------------------|
| H00 | Ventilátor ki         |
| H01 | 1-es fokozat          |
| H02 | 2-es fokozat          |
| H03 | 3-as fokozat          |
| HP1 | 1-es intenzív fokozat |
| HP2 | 2-es intenzív fokozat |
| H-R | Automata üzemmód      |

**Megjegyzés:** A páraelszívó-modelltől függően elérhető.

- ✓ A ventilátor be van kapcsolva.
3. Nyomja meg a ☆ gombot az elszívás kikapcsolásához.

### Automata üzemmód bekapcsolása

Az automata üzemmód a főzőfelület kezelőfelületén állítható be.

**Előfeltétel:** A funkciót hozzárendelte a következőhöz: Kedvencek gomb.

1. Az automata üzemmód bekapcsolásához nyomja meg a ☆ gombot.
2. Az automata üzemmód kikapcsolásához nyomja meg a ☆ gombot.

### Az elszívó világításának beállítása

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

**Előfeltétel:** A funkciót hozzárendelte a következőhöz: Kedvencek gomb.

1. A világítás bekapcsolásához nyomja meg a ☆ gombot.
2. A világítás kikapcsolásához nyomja meg a ☆ gombot.

### 22.2 Az elszívóvezérlés beállításainak áttekintése

A főzőfelület alapbeállításában a páraelszívó modelljétől függően beállíthatja, mit tegyen a páraelszívó a főzőfelület vagy egyes főzőzónák bekapcsolásától és kikapcsolásától függően. Ha nem találja ezeket a beállításokat a főzőfelülethez, a kapcsolat konfigurálásához ellenőrizze a páraelszívó beállításait a Home Connect alkalmazásban. A kijelző csak akkor jeleníti meg ezt a beállítást, ha a készülék össze van kapcsolva a páraelszívóval.

| Kijelzés | Beállítás  | Érték  |
|----------|--|--|
| c1B      | Annak beállítása, hogy a ventilátor automatikusan bekapcsoljon-e, és ha igen, hogyan.                          | A ventilátor automatikus indítása<br>0 – Kikapcsolva. A páraelszívót szükség esetén kezelni kell bekapcsolni.<br>1 – Bekapcsolva manuális üzemmóddal. A páraelszívó egy főzőzóna bekapcsolásakor fix fokozattal bekapcsol.<br>2 <sup>1</sup> – Bekapcsolva automata üzemmóddal. A páraelszívó egy főzőzóna bekapcsolásakor automata üzemmódban bekapcsol. <sup>2</sup> |
| c2D      | Annak beállítása, hogy a ventilátor a főzőfelület kikapcsolását követően tovább működik-e, és ha igen, hogyan. | Ventilátor továbbműködése<br>0 – A ventilátor a főzőfelülettel együtt kikapcsolódik<br>1 – Bekapcsolva standard ventilátor-továbbműködéssel<br>2 – Nem módosulnak a beállítások<br>3 <sup>1</sup> – Bekapcsolva automata üzemmóddal <sup>2</sup>   |
| c2I      | A világítás a főzőfelület bekapcsolásakor bekapcsol.   | A világítás automatikus bekapcsolása<br>0 – Kikapcsolva<br>1 <sup>1</sup> – Bekapcsolva  |
| c2Z      | A világítás a főzőfelület kikapcsolásakor kikapcsol.   | A világítás automatikus kikapcsolása<br>0 <sup>1</sup> – Kikapcsolva<br>1 – Bekapcsolva  |

## 23 Tisztítás és ápolás

### 23.1 Főzőlap felülete

#### A felület sérülésének elkerülése

A készülék első használata előtt tisztítsa meg a felületet egy puha kendővel és háztartási üvegkerámia-tisztítóval.

- A főzőfelületet ne használja munka- vagy tárolófelületként.
- Kerülje a főzőfelület élelmiszerekkel való közvetlen érintkezését, mivel ez a felület tartós elszíneződéshez vezethet.
- Az élelmiszer-maradványokat, cukrot, műanyagot, alufóliát és kiömlött élelmiszereket azonnal távolítsa el egy üvegkaparóval.
- A durva szennyeződések, só és cukrot azonnal távolítsa el a főzőfelületről.
- Ne használjon érdes aljú edényeket.
- Az edényeket felemelve helyezze át.
- Ne használjon rossz állapotú üvegkaparót.

### 23.2 Tisztítószer

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

#### FIGYELEM

A nem megfelelő tisztítószer károsíthatja a készülék felületét.

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

#### Alkalmatlan tisztítószer

- Hígítatlan mosogatószer
- Mosogatógéphez használatos tisztítószer
- Súrolószer
- Agresszív tisztítószer, mint például sütőtisztító spray vagy folttisztító
- Karcolást okozó szivacsot
- Nagynyomású vagy gőzsugaras tisztítógép
- Alaptermékek, pl. zsírolószerek

### 23.3 A főzőlap tisztítása

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

**Előfeltétel:** 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. Fújja be a teljes felületet szappanos vízzel vagy kereskedelemben kapható mosogatószerrel. Csak makacs szennyeződések esetén használjon üvegkerámia főzőfelülethez való tisztítószert.
  - ▶ A tisztítószert egyenletesen és óvatosan vigye fel.
  - ▶ Tartsa be a tisztítószer csomagolásán feltüntetett tisztítási utasításokat.
  - ▶ Üvegkerámiához készült speciális szivaccsal jó tisztítási eredmények érhetők el.
3. Törölje le nedves kendővel és egy törlőruhával törölje szárazra.

**Tipp:** Ha az edény alját tisztán tartja, a főzőlap felülete jó állapotban marad.

<sup>1</sup> Gyári beállítás

<sup>2</sup> A készülék kivitelétől függően

## 23.4 Profilok tisztítása

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

**Megjegyzés:** Ne használjon üvegkaparót.

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

## 24 Zavarok elhárítása

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

**Tipp:** Csatlakoztassa készülékét tartósan a Home Connect alkalmazáshoz az automatikus szoftverfrissítésekért. Ezzel elháríthatja a hibákat, illetve teljesítményjavulást és új funkciókat érhet el.

### ⚠ FIGYELMEZTETÉS – Sérülésveszély!

A szakszerűtlen javítás veszélyes.

- ▶ A készüléket csak szakképzett személyek javíthatják.
- ▶ Ha a készülék meghibásodott, hívja a vevőszolgálatot.  
→ "Vevőszolgálat", Oldal 20

### ⚠ 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 csatlakozóvezeték-re vagy egyedi készülékvezeték-re kell kicserélni, amely a gyártónál vagy vevőszolgálatánál kapható.
- ▶ Ha a készülék hálózati csatlakozóvezetéke megsérül, szakképzett személlyel kell kicseréltetni.

## 24.1 Figyelmeztetések

### Megjegyzések

- Ha a kijelzőknél megjelenik a *E* vagy *F* kijelzés, tartsa lenyomva a megfelelő főzőzóna érzékelőjét, és olvassa le a hibakódot.
- Ha a hibakód nem szerepel a táblázatban, válassza le a főzőfelületet a hálózatról, várjon 30 másodpercet, majd csatlakoztassa újra. Ha ismét megjelenik a kijel-

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

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

## 24.2 A kijelzőmezőn megjelenő utasítások

| Hiba                                   | Ok és hibaelhárítás   |
|--|---|
| Nem világít egy kijelző sem.           | Az áramellátás megszakadt.<br>▶ Más elektromos készülékek segítségével ellenőrizze, hogy áramkimaradás van-e.<br>A készüléket nem a kapcsolási rajznak megfelelően csatlakoztatták.<br>▶ Csatlakoztassa a készüléket a kapcsolási rajznak megfelelően.            |
| Villognak a kijelzők.                  | Az elektronika hibája<br>▶ Ha a hibát nem lehet elhárítani, tájékoztassa a műszaki vevőszolgálatot.   |
| F2, F 4, E 7015, E 8207, E 8208        | A kezelőfelület nedves, vagy egy tárgy takarja.<br>▶ Szárítsa meg a kezelőfelületet, vagy távolítsa el a tárgyat.   |
| F2, F 4, E 7015, E 8207, E 8208        | Az elektronika túlmelegedett és lekapcsolt egy vagy minden főzőzónát.<br>▶ Várjon addig, amíg az elektronika megfelelően lehűl. Végül nyomjon meg egy tetszőleges gombot a kezelőfelületen.   |
| F5 + teljesítményfokozat és hangjelzés | Egy forró edény található a kezelőfelület területén. Az elektronika emiatt túlmelegedhet.<br>▶ Távolítsa el az edényt. A hibakijelzés röviddel ezután kialszik. Folytathatja a főzést.  |
| F5 és hangjelzés                       | Egy forró edény található a kezelőfelület területén. A főzőzóna kikapcsolt az elektronika védelme érdekében.<br>▶ Távolítsa el az edényt. Várjon néhány másodpercet. Érintsen meg egy tetszőleges kezelőmezőt. Ha a hibakijelzés kialszik, folytathatja a főzést. |

| Hiba   | Ok és hibaelhárítás  |
|--|--|
| F1/F6  | A főzőzóna túlhevült, és a munkafelület védelmében kikapcsolt.<br>▶ Várjon addig, amíg az elektronika megfelelő mértékben lehűl, majd kapcsolja be újra a főzőzónát.   |
| F8   | A főzőzóna hosszabb időn keresztül megszakítás nélkül üzemelt.<br>▶ Egyedi biztonsági lekapcsolás bekapcsolva. A főzőzóna beállításához érintsen meg egy tetszőleges szimbólumot és kapcsolja ki a kijelzőt.                             |
| E 9000/E9010                                   | Az üzemi feszültség hibás, kívül esik a normál üzemi tartományon.<br>▶ Forduljon az áramszolgáltatóhoz.  |
| U400/E9011                                     | A főzőfelület nincs megfelelően csatlakoztatva.<br>▶ Válassza le a főzőlapot a hálózatról. Csatlakoztassa a főzőlapot a kapcsolási rajznak megfelelően.  |
| d E  | Be van kapcsolva a bemutató mód.<br>▶ Kapcsolja ki a Bemutató módot az alapbeállításoknál.   |
| Home Connect nem működik megfelelően.          | Különböző okok lehetségesek.<br>▶ Keresse fel a <a href="http://www.home-connect.com">www.home-connect.com</a> webhelyet.  |
| Az elszívővezérlés nem működik szabályszerűen. | Az elszívővezérlés funkciói nem kapcsolnak be.<br>▶ Az otthoni hálózat (WLAN) beállításainak visszaállítása és újrapárosítása  |
| A kijelzések animációja 000                    | Bizonyos körülmények között a főzőfelület önkarbantartási feladatokat hajthat végre, pl. firmware-frissítést, optimalizálást vagy hibakeresést.<br>▶ Várjon, amíg a folyamat lezárul, és csak ezt követően kapcsolja be a főzőfelületet. |

### 24.3 A készülék normál zörejei

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

## 25 Ártalmatlanítás

### 25.1 A régi készülék ártalmatlanítása

A környezetkímélő ártalmatlanításnak köszönhetően az értékes nyersanyagok újra felhasználhatók.

- Húzza ki a hálózati csatlakozóvezeték dugóját.
- Vágja el a hálózati csatlakozóvezetékét.
- Környezetkímélő módon ártalmatlanítsa a készüléket.

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



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

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

## 26 Vevőszolgálat

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

Ezenkívül a további, működés szempontjából releváns és tartós eredeti pótalkatrészeket készüléke forgalomba hozatalától számítva akár 15 évig beszerezheti vevőszolgálatunknál.

További információkért kérjük, forduljon vevőszolgálatunkhoz.

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

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

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

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

## 26.1 Termékszám (E-Nr.), gyártási szám (FD) és sorszám (Z-Nr.)

Ha a vevőszolgálathoz fordul, tartsa kéznél készüléke termékszámát (E-Nr.), gyártási számát (FD) és sorszámát (Z-Nr.), amelyeket készüléke típustábláján talál.

A típustáblát megtalálja:

- A készülék műszaki adatlapján.

- A főzőfelület alján.

A termékszám (E-Nr.) megtalálható az üvegkerámia felületen is. Az ügyfélelégedettségi index (CSI) és a gyártási szám (FD-Nr.) ezen kívül még az alapbeállításokban → *Oldal 13* jeleníthető meg.

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

## 27 Információk a szabad és a nyílt forráskódú szoftverekről

Ez a termék olyan szoftverelemeket tartalmaz, amelyeket a szerzői jogok tulajdonosai szabad vagy nyílt forráskódú szoftverként engedélyeztek.

A megfelelő licencinformációkat a háztartási készülék tárolja. A megfelelő licencinformációkhoz a Home Connect alkalmazáson keresztül is hozzáférhet: „Profil -> Jogi információk -> Licencinformációk”.<sup>1</sup> A licencinformációk a márkatermék weboldaláról is letölthetők. (Kérjük, keresse meg a termékek weboldalán készülékmodelljét és további dokumentumokat.) Alternatív megoldásként a megfelelő információkért használja az [ossre-](mailto:ossre-quest@bshg.com)

[quest@bshg.com](mailto:quest@bshg.com) vagy a BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München címet.

Az érintett forráskód kérésre rendelkezésre áll.

Kérjük, kérését küldje az [ossrequest@bshg.com](mailto:ossrequest@bshg.com) vagy a BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München címre.

Tárgy: „OSSREQUEST“

Kérése feldolgozásának költségeit Önnek kell viselnie.

Ez az ajánlat a vásárlás napjától számított három évig, ill. legalább arra az időszakra érvényes, amelyben támogatást és pótalkatrészeket kínálunk az adott készülékhez.

## 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](http://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. 130 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 Próbáételek

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

### 29.1 Csokoládébevonat olvasztása

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

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

<sup>1</sup> A készülék kivitelétől függően

## 29.2 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

## 29.3 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

## 29.4 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

## 29.5 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 kerekszemű 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 kerekszemű 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

## 29.6 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 kerekszemű 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 kerekszemű 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

## 29.7 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

## 29.8 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

## 29.9 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

## 29.10 Mélyhűtött hasábburgonya sütése

- Fazék, Ø 20 cm, fedő nélkül, Hozzávalók: 2 l napraforgóolaj. Minden adaghoz: 200 g mélyhűtött hasábburgonya, 1 cm vastag.

- Felmelegítés: 9 teljesítményfokozat, míg az olaj hőmérséklete el nem éri a 180 °C-t.
- Továbbfűzés: 9 teljesítményfokozat

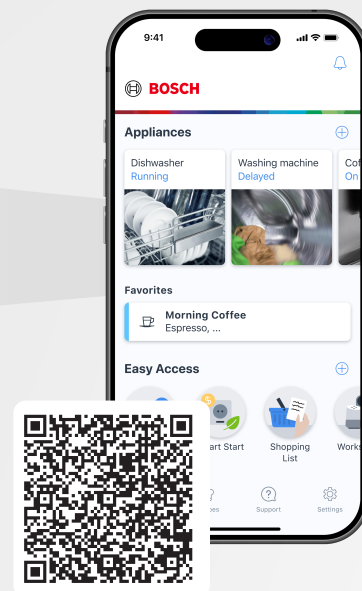




# Bosch Home Connect App

Csatlakoztasd háztartási készüléked még ma és élvezd az alábbi előnyöket:

- **Ki van kapcsolva a főzőfelület? Ellenőrizd a főzőfelületet bárhol az alkalmazással.**
- **Csak a főzésre koncentrálj. A páraelszívó automatikusan elindul, ha elkezded főzni. (kompatibilis páraelszívó szükséges)**
- **Válassz receptjeink széles választékából. Ha van sütőérzékelő, elküldheted a megfelelő beállításokat a készülékre.**



**BOSCH**  
HOME APPLIANCES  
SERVICE

## Segítségre van szüksége? Itt megtalálja.

Szakértői tanácsadás a(z) Bosch háztartási készülékeivel kapcsolatban, támogatás problémák esetén vagy a(z) Bosch-szakértők által végzett javítás.

Tudjon meg mindent a sokféle lehetőségről, hogy a(z) Bosch Önt hogyan tudja támogatni:  
**[www.bosch-home.com/service](http://www.bosch-home.com/service)**

Az összes ország elérhetősége a mellékelt szolgáltatásjegyzékben található.

### **BSH Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34  
81739 München, GERMANY  
[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)

A Bosch Company



**9002057596** (060114) REG25

hu