



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



# Indukciós főzőlap

PIF...HC..

[hu] Használati útmutató

További információkat a Digitális felhasználói kézikönyvben talál.



## Tartalomjegyzék

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

## 1 Biztonság

Tartsa be a következő biztonsági előírásokat.

### 1.1 Általános útmutatások

- Gondosan olvassa el ezt az útmutatót.
- Őrizze meg az útmutatót, a készülék adatlapját és a termékinformációkat a későbbi használat céljára, vagy az újabb tulajdonos számára.
- Ha szállítás közben megsérült a készülék, ne csatlakoztassa.

### 1.2 Rendeltetésszerű használat

A csatlakozódugó nélküli készüléket csak hivatalos engedéllyel rendelkező szakember csatlakoztathatja. Hibás csatlakoztatás miatt keletkezett károkra nem vonatkozik a garancia.

Csak a szerelési útmutatónak megfelelő, szakszerű beszerelés esetén garantált az üzembiztonság. A szerelő felelős a felállítási helyen való kifogástalan működésért.

A készüléket csak a következőkre használja:

- ételek és italok készítésére.
- működését felügyelve. A rövid főzési folyamatokat mindig kövesse figyelemmel.
- a háztartásban és az otthoni környezet zárt helyiségeiben.
- legfeljebb 4000 méter tengerszint feletti magasságig.

Ne használja a készüléket:

- külső időzítővel vagy külön távirányítóval. Ez nem vonatkozik arra az esetre, ha az EN 50615 szabványban meghatározott készülékkel történő üzemeltetés megszűnik.

Ha aktív beültetett orvostechikai 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

<sup>1</sup> Szoftververziótól függően elérhető. Az elérhetőséggel kapcsolatos további információkat a weboldalon talál.

a feltételek teljesülnek, és emellett nem fémből készült eszközöket (evő- és szedő eszközök, keverők stb.) valamint nem fém fogantyúval rendelkező edényeket használ, akkor jelen indukciós főzőfelület előírászerű használata nem jelent kockázatot.

### 1.3 A használók körének korlátozása

Ezt a készüléket 8 év feletti gyermekek és csökkent testi, érzékszervi vagy mentális képességekkel, illetve kevés tapasztalattal és/vagy ismerettel rendelkező személyek is használhatják felügyelet mellett, vagy ha megtanították nekik a készülék biztonságos használatát és megértették a lehetséges veszélyeket. Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. A tisztítást és a felhasználói karbantartást gyermekek nem, ill. csak 15 év felett, kizárólag felügyelet mellett végezhetik.

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

### 1.4 Biztonságos használat

#### **⚠ FIGYELMEZTETÉS – Tűzveszély!**

Veszélyes lehet és tüzesetet okozhat, ha a főzőlapot felügyelet nélkül hagyja, miközben zsírral vagy olajjal főz.

- ▶ A forró olajat és zsírt soha ne hagyja felügyelet nélkül.
- ▶ Soha ne kísérelje meg a tüzet vízzel eloltani, inkább kapcsolja ki a készüléket, majd a lángokat pl. egy fedővel vagy oltókendővel takarja le.

A főzőfelület nagyon felforrósodik.

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

A készülék forró.

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

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

- ▶ Ne használja a főzőlapok fedőlapjait.

Minden használat után kapcsolja ki a főzőfelületet a főkapcsolóval.

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

Az élelmiszerek lángra lobbanhatnak.

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

#### **⚠ FIGYELMEZTETÉS – Égési sérülések veszélye!**

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

- ▶ Legyen elővigyázatos és ne érintse meg a készülék fűtőelemeit.
- ▶ A 8 év alatti gyermekeket tartsa távol a készüléktől.

A főzőlap védőrácsa balesetet okozhat.

- ▶ Soha ne használjon védőrácsot a főzőlaphoz.

A készülék üzem közben felforrósodik.

- ▶ Tisztítás előtt hagyja lehűlni a készüléket.

A fém tárgyak nagyon gyorsan felforrósodnak a főzőfelületen.

- ▶ Soha ne tegyen a főzőfelületre fém 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.

A sérült készülék és a sérült hálózati csatlakozóvezeték veszélyes.

- ▶ Soha ne használjon megsérült készüléket.
  - ▶ Ha a felület megrepedt, a készüléket ki kell kapcsolni az esetleges áramütés elkerülése érdekében. Ehhez a készüléket ne a főkapcsolóval, hanem a biztosítékszekerényben lévő biztosíték segítségével kapcsolja ki.
  - ▶ Miközben a készüléket leválasztja az elektromos hálózatról, soha ne a hálózati csatlakozóvezetékét húzza. Mindig a hálózati csatlakozóvezeték dugóját húzza.
  - ▶ Ha a készülék vagy a hálózati csatlakozóvezeték megsérült, azonnal kapcsolja le a biztosítékszekerényben lévő biztosítékot.
  - ▶ Forduljon a vevőszolgálathoz. → *Oldal 21*
- 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 belélegezhetik vagy lenyelhetik, és megfulladhatnak tőlük.
- ▶ Gyermekektől tartsa távol az apró alkatrészeket.
  - ▶ Ne engedje, hogy gyermekek játsszanak az apró alkatrészekkel.

## 2 Dologi károk elkerülése

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

| Sérülések  | Ok   | Teendő   |
|--|--|--|
| Foltok   | Felügyelet nélküli sütési folyamat   | Figyelje a főzési folyamatot.  |
| Foltok, kagylós törések                          | Kiömlött élelmiszerek, főként nagy cukortartalommal rendelkezők                              | Haladéktalanul távolítsa el egy üvegkaparóval.   |
| Foltok, kagylós törések vagy repedések az üvegen | Sérült edények, olyan edények, melyeken megolvadt a zománc, réz- vagy alumíniumaljú edények. | Használjon megfelelő és jó állapotú edényt.  |
| Foltok, elszíneződések                           | Nem megfelelő tisztítási módszerek.  | Csak üvegkerámiához alkalmas tisztítószert 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 ütdjön 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 lelakóhelyként.   |
| Károsodások a készüléken!                        | Főzés fagyott edénnyel.  | Soha ne használjon fagyott edényt.   |
| Károsodások az edényen vagy a készüléken         | Főzés üres edénnyel.   | Soha ne helyezze az edényt üresen forró főzőzónára és ne hevítse.  |
| Az üveg sérülései                                | Megolvadt anyag a forró főzőzónán vagy forró fedő az üvegen.                                 | Ne helyezzen sütőpapírt, alufóliát, műanyag edényeket vagy fedőt a főzőlapra.                              |
| Túlhevítés                                       | Forró edények a kezelőfelületen vagy a kereten.  | Soha ne tegyen forró edényeket ezekre a felületekre.   |

**FIGYELEM!**

A főzőfelület alján egy ventilátor található.

- ▶ Ha a főzőfelület alatt fiók van, ne tároljon ott kis vagy hegyes tárgyakat, papírt és konyharuhát. Ezeket a tárgyakat a ventilátor beszippanthatja, ami károsíthatja a ventilátort, illetve befolyásolhatja a hűtést.
- ▶ A fiók tartalma és a ventilátorbemenet között legálább 2 cm távolság legyen.

## 3 Környezetvédelem és takarékoság

### 3.1 A csomagolási hulladék ártalmatlanítása

A felhasznált csomagolóanyagok környezetkímélők és újrahasznosíthatók.

- ▶ Az egyes összetevőket fajtánként szétválogatva ártalmatlanítsa.

### 3.2 Energiamegtakarítás

Ha megfogadja ezeket a tanácsokat, készüléke kevesebb energiát fogyaszt.

Az főzési zónát az edény méretének megfelelően válasszuk ki. Helyezze középre az edényt.

Olyan edényeket használjon, melyek aljának átmérője megegyezik a főzőhely átmérőjével.

**Tipp:** Az edénygyártók sokszor az edény felső átmérőjét adják meg. Ez gyakran nagyobb mint az alsó átmérő.

- A nem illeszkedő edények vagy a nem teljesen lefedett főzőzónák sok energiát fogyasztanak.

Az edényt fedje le egy megfelelő méretű fedővel.

- Fedél nélkül történő főzéskor a készüléknek sokkal több energiára van szüksége.

A fedelet lehetőleg ritkán emelje meg.

- Ha a fedelet megemeli, sok energia távozik.

Használjon üvegfedőt.

- Az üvegfedő használatával anélkül is beelát az edénybe, hogy meg kellene emelnie a fedelet.

Egyenes aljú fazekakat és serpenyőket használjon.

- A nem egyenletes aljú edények növelik az energiafogyasztást.

Az élelmiszer-mennyiségnek megfelelő edényt használjon.

- A kevés élelmiszert tartalmazó nagy edények felmelegítéséhez több energia szükséges.

Kevés vízzel forraljon.

- Minél több víz van az edényben, annál több energia szükséges a felmelegítéshez.

Időben váltson vissza alacsonyabb főzési fokozatra.

- Túl magas továbbfőzési fokozat esetén energiát pazarol el.

A 66/2014 (EU) számú rendelet szerinti termékinformációt a mellékelt garanciajegyen és az interneten, a készülékét bemutató termékoldalon találja.

## 4 Megfelelő edények

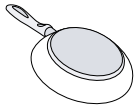

Egy indukciós főzéshez alkalmas edénynek ferromágneses talppal kell rendelkeznie, vagyis vonzania kell a mágneset, illetve a talpnak meg kell felelnie a főzőzóna méretének. Ha a készülék nem ismer fel egy edényt egy főzőzónán, akkor helyezze az edényt a következő legkisebb átmérőjű főzőzónára.

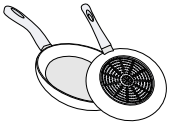
### 4.1 Edények méretei és tulajdonságai

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

Ellenőrizze a főzőedény alkalmasságát a Edényteszt használatával.

→ "Edényteszt", Oldal 15

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



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.

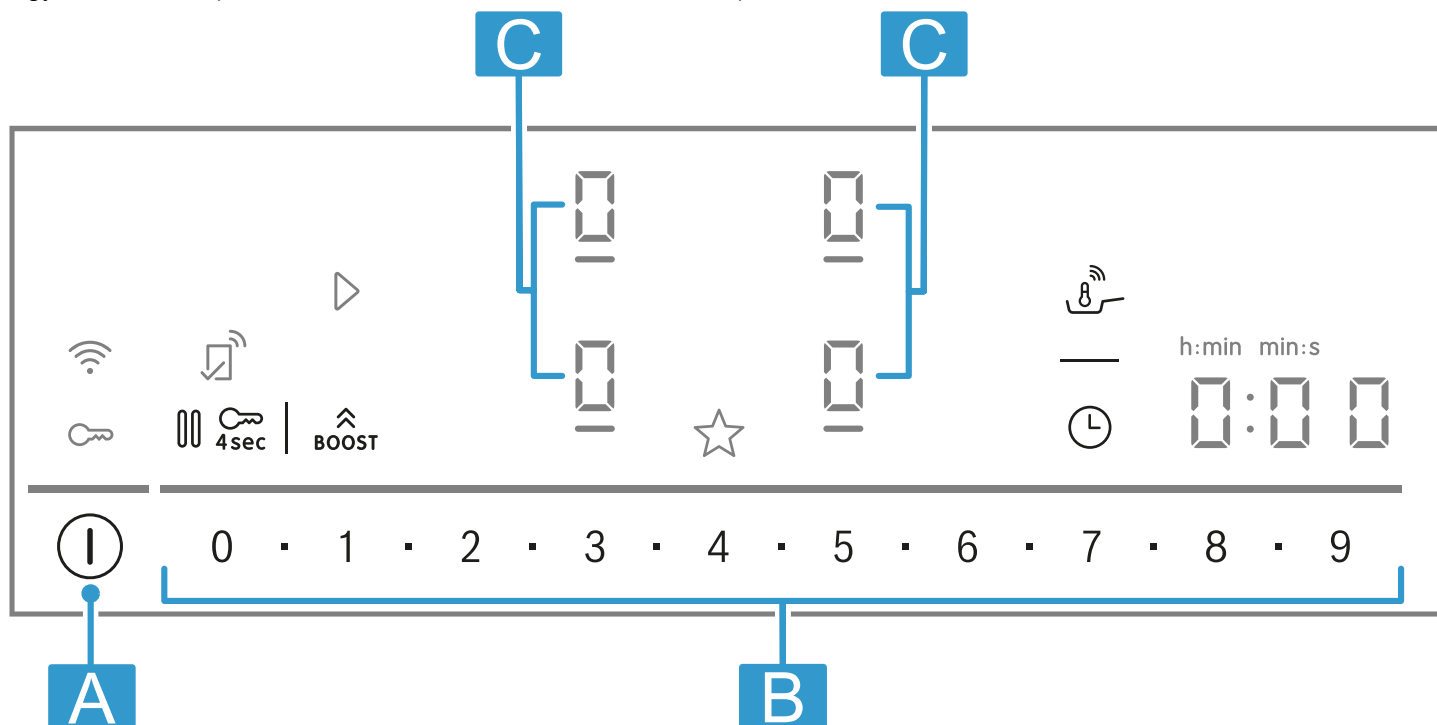
### Megjegyzések

- 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               |
|-------------------|-----------------------|
| I                 | Főkapcsoló            |
| 0-9               | Főzőzóna kiválasztása |
| 0-1-2-...-8-9     | Beállítási terület    |
| BOOST             | PowerBoost            |
| PerfectFry Sensor | PerfectFry Sensor     |
| Időtű             | Időzítő funkciók      |
| 4sec              | Gyerekszár            |
| Szünet            | Szünet                |
| ☆                 | Kedvencek gomb        |
| Wi-Fi             | Összekapcsolhatóság   |

#### Kijelzések

| Kijelzés | Funkció               |
|----------|-----------------------|
| →        | Kikapcsolás időzítése |
| 8        | PerfectFry Sensor     |
| 1-9      | Főzési fokozatok      |
| 4sec     | Gyerekszár            |

#### A Home Connecttel kapcsolatos gombok

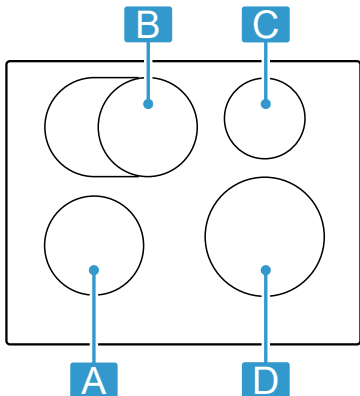
Amint létrejött a kapcsolat a Home Connecttel, az alábbi gombok és kijelzések elérhetők:

| 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 18 cm   | 9. teljesítményfokozat<br>PowerBoost | 2000 W<br>3100 W |
| <b>B</b> Ø 18 cm   | 9. teljesítményfokozat<br>PowerBoost | 2000 W<br>3100 W |
| <b>B</b> Ø 28 cm   | 9. teljesítményfokozat<br>PowerBoost | 2000 W<br>3700 W |
| <b>C</b> Ø 14,5 cm | 9. teljesítményfokozat<br>PowerBoost | 1600 W<br>2200 W |

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

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   |
|         | Sütőzóna → Oldal 10 |

## 5.4 Maradék hő-kijelzés

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

| Kijelzés | Jelentés          |
|----------|-------------------|
| $H$      | A főzőzóna forró. |
| $h$      | A főzőzóna meleg. |

# 6 Az első használat előtt

Vegye figyelembe a következő ajánlásokat.

## 6.1 Első tisztítás

Távolítsa el a csomagolóanyag maradványait és nedves kendővel törölje le a felületet. Az ajánlott tisztítószerek listáját a hivatalos weboldalunkon találja:

[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com).

Ápolással és tisztítással kapcsolatos további információk. → Oldal 19

## 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 weboldalunkon talál: [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)

## 8 A kezelés alapjai

### 8.1 A főzőlap bekapcsolása

- ▶ Érintse meg az ① 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 ① 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 teljesítményfokozatot (—=≡) a megfelelő. A főzési idő (⌚ min) az élelmiszer jellegétől, súlyától, vastagságától és minőségétől függően változhat. Előmelegítéshez állítsa be a 8 - 9-es teljesítményfokozatot.


|   | —=≡       | ⌚ min    |
|---|-----------|----------|
| <b>Olvasztás</b>  |           |          |
| Vaj, méz, zselatin  | 1 - 2     | -        |
| <b>Felmelegítés és melegen tartás</b>   |           |          |
| Főtt virsli <sup>1</sup>  | 3 - 4     | -        |
| <b>Felolvasztás és melegítés</b>  |           |          |
| Mélyhűtött spenót   | 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>Forrázás, gőzölés, párolás</b>   |           |          |
| Rizs, kétszeres vízmennyiség-gel  | 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>Párolás/sütés kevés zsiradékkal<sup>1</sup></b>  |           |          |
| Hússzelet, natúr vagy panírozott  | 6 - 7     | 6 - 10   |
| Steak (3 cm vastag)   | 7 - 8     | 8 - 12   |
| Szárnyas mellehúsa (2 cm vastag)  | 5 - 6     | 10 - 20  |
| Hamburger (2 cm vastag)   | 6 - 7     | 10 - 20  |
| Hal és halfilé, panírozott  | 6 - 7     | 8 - 20   |
| Rák és garnéla  | 7 - 8     | 4 - 10   |
| Friss zöldség és gomba lepirítása   | 7 - 8     | 10 - 20  |
| Mélyhűtött ételek, pl. serpenyőben sült ételek  | 6 - 7     | 6 - 10   |
| Omlett (sütés egymás után)  | 3.5 - 4.5 | 3 - 10   |
| <b>Sütés bő olajban, 150-200 g adagonként 1-2 l olajban, adagonként sütvé<sup>1</sup></b> |           |          |
| Mélyhűtött termékek, pl. hasáburgonya, csirkefalatok                                      | 8 - 9     | -        |

<sup>1</sup> Fedő nélkül

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

|  |  | ⊖ min |
|--|---|-------|
| Zöldség, gomba, panírozva, sörtésztában vagy tempuraként | 6 - 7   | -     |

<sup>1</sup> Fedő nélkül  
<sup>2</sup> \*\*\*Melegítse elő 8-8.5 fokozaton

|   |  | ⊖ min |
|---|---|-------|
| Aprósütemény, pl. fánk/berliner (töltött fánk), gyümölcs sörtésztában | 4 - 5   | -     |

<sup>1</sup> Fedő nélkül  
<sup>2</sup> \*\*\*Melegítse elő 8-8.5 fokozaton

## 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

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

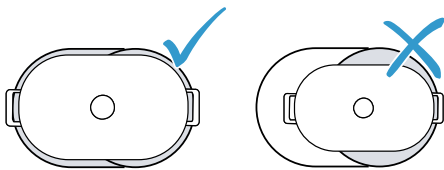
1. A ☆ gombhoz a következőképpen tud funkciókat hozzárendelni: nyissa meg a Home Connect alkalmazást és kövesse az utasításokat.
2. Amint a funkciókat hozzárendelte, használhatja ezeket:
  - ✓ 1. funkció: Röviden nyomja meg a ☆ gombot.
  - ✓ 2. funkció: Hosszan nyomja meg a ☆ gombot.

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

## 10 Sütőzóna

Ha az edény teljesen befedi a főzőzónát, bekapcsol egy segéd áramfejlesztő és kibővíti a főzőzónát.


**Az edény elhelyezése:**



### 10.1 Sütőzóna hozzákapcsolása

1. Fedje le teljesen a főzőzónát az edénnyel.
2. Válasszon főzőzónát és állítsa be a teljesítményfokozatot.
  - ✓ A főzőzóna be van kapcsolva és fűt.

### 10.2 Sütőzóna kikapcsolása

- ▶ Állítsa a következő jelzésre: .
- ✓ A sütőzóna kikapcsolódik.

## 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 14.*

### 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 0:00.
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

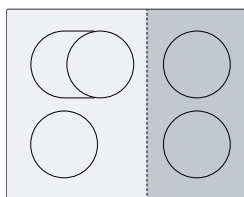
1. Válassza ki a főzőzónát, majd érintse meg az ☹ elemet.
2. A funkció kikapcsolásához módosítsa a főzési időt vagy állítsa erre: 0:00.

## 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.

# 12 PowerBoost

A Powerboost funkció segítségével gyorsabban forralhat fel nagy vízmennyiségeket, mint a **9** 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 **b** és a **9**. Ezt követően a készülék automatikusan beállítja a következőt a funkció aktiválása nélkül: **9**.



## Jelzőóra bekapcsolása

**Követelmény:** 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: 0:00.

## 12.1 PowerBoost bekapcsolása

1. Válassza ki a főzőzónát.
  2. Érintse meg az **9** elemet.
- ✓ A **b** kijelzés felvillan.
  - ✓ A funkció be van kapcsolva.

## 12.2 PowerBoost kikapcsolása

1. Válassza ki a főzőzónát.
  2. Érintse meg az **9** elemet.
- ✓ A **b** kijelzés kialszik, és a főzőzóna visszakapcsol a következő főzési fokozatra: **9**.
  - ✓ A funkció ki van kapcsolva.

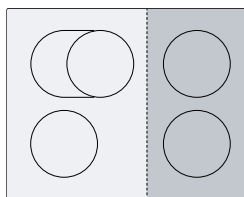
**Megjegyzés:** Bizonyos körülmények között ez a funkció automatikusan kikapcsol a főzőfelület belsejében lévő elektromos alkatrészek védelme érdekében.

# 13 PanBoost<sup>1</sup>

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

**Követelmény:** Rendelje hozzá a funkciót a következőhöz: ☆.

→ "Kedvencek gomb", Oldal 10.

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.

<sup>1</sup> Szoftververziótól függően elérhető. Az elérhetőséggel kapcsolatos további információkat a weboldalon talál.

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

## 14 Melegen tartási funkció<sup>1</sup>

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

**Követelmény:** Rendelje hozzá a funkciót a következőhöz: ☆.

→ "Kedvencek gomb", Oldal 10.

1. Válassza ki a kívánt főzőzónát.

2. Érintse meg a ☆ ikont.  
A ⏻ világít.  
✓ A funkció be van kapcsolva.

### 14.2 Melegen tartási funkció kikapcsolása

1. Válassza ki a főzőzónát.
2. Állítsa be a következőre: ⏻.  
Az ⏻ kialszik.  
✓ A funkció ki van kapcsolva.

## 15 PerfectFry Sensor

Ezzel a funkcióval olvashat, 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    |
| Szószer 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: ⏻, ⏻ és az előre beállított hőmérséklet.

4. A hőmérséklet kiválasztásához húzza végig ujját a beállítási területen.  
✓ A ⏻ 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 hallatszik, és a ⏻, 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 ⏻ °C és a főzési idő ⏻ min az élelmiszerek mennyiségétől, állapotától és minőségétől függ.

|                  | ⏻ °C    | ⏻ 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 |

<sup>1</sup> Szoftververziótól függően elérhető. Az elérhetőséggel kapcsolatos további információkat a weboldalon talál.

|  | ⌘ °C    | ⌚ min |
|--|---------|-------|
| 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 |
| Gyros                                  | 180-200 | 6-10  |
| <b>Halak és tenger gyümölcsei</b>      |         |       |
| <b>Hal</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, szívkagyló     | 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>                       |         |       |



|  | ⌘ °C    | ⌚ min |
|--|---------|-------|
| 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 tempurátészta-ban              | 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  |
| Sajt                                   | 70-80   | 3-10  |
| Vaj                                    | 70-80   | 3-5   |
| Fondü                                  | 70-80   | 5-15  |
| <b>Egyebek</b>                         |         |       |
| Rántott sajt                           | 180-200 | 5-15  |
| 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 gyerekszárrel van felszerelve. Ezzel megakadályozhatja, hogy a gyermekek bekapcsolják a főzőfelületet.

### 16.1 Gyerekszár bekapcsolása

**Követelmény:** 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 ① 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 14.*

# 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 folytatódnak.

**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  |






|           |       |
|-----------|-------|
| 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 tetszőleges gombot.

# 19 Alapbeállítások

Készülékének alapbeállításait a saját igényei szerint adhatja meg.

### 19.1 Az alapbeállítások áttekintése

| Kijelzés  | Beállítás   | Érték   |
|---|---|---|
|  <i>!</i> | Gyerekszár<br>→ "Gyerekszár", <i>Oldal 13</i>   | <i>0</i> – Manuális. <sup>1</sup><br><i>!</i> – Automatikus.<br><i>2</i> – Funkció kikapcsolva.   |
|  <i>2</i> | Akusztikus jelzések   | <i>0</i> – A nyugtázó jelzés, a hibajelzés és a helytelen használat jelzése ki van kapcsolva.<br><i>!</i> – Csak a hibajelzés van bekapcsolva.<br><i>2</i> – A nyugtázó jelzés és a helytelen használat jelzése be van kapcsolva.<br><i>3</i> – Minden hangjelzés be van kapcsolva <sup>1</sup> . |
|  <i>3</i> | Az akusztikus jelzések hangereje  | <i>!</i> – Halk.<br><i>2</i> – Közepes. <sup>1</sup><br><i>3</i> – Hangos.  |
|  <i>5</i> | Egy vagy több időzítő funkció hozzárendelése a  gombhoz a kezelőfelületen.<br>→ "Időfunkciók", <i>Oldal 10</i> | <i>!</i> – Kikapcsolás időzítése. <sup>1</sup><br><i>2</i> – Jelzőóra.  |

<sup>1</sup> Gyári beállítás

| Kijelzés    | Beállítás  | Érték   |
|-------------|--|---|
| 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 függenek. 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>9 – 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 függenek.  | → "Az elszívóvezérlés beállításainak áttekintése", Oldal 19   |
| c 0         | Gyári beállítások visszaállítása   | 0 – Egyéni beállítások <sup>1</sup> .<br>1 – Gyári beállítások.   |

<sup>1</sup> Gyári beállítás

## 19.2 Az alapbeállításokhoz

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

1. A főzőfelület bekapcsolásához érintse meg az ① elemet.
2. A következő 10 másodpercben érintse meg a ③ szimbólumot, és tartsa nyomva 4 másodpercig.

| Termékinformáció         | Kijelzés |
|--------------------------|----------|
| Vevőszolgálatok jegyzéke | 0 1 ,    |
| Gyártási szám            | Fd       |
| Gyártási szám 1          | 02-      |
| Gyártási szám 2          | 05       |

- ✓ Az első négy kijelzés a termékinformációkat mutatja. Koppintson a ③ szimbólumra az egyes kijelzések megjelenítéséhez.

3. Az alapbeállítások eléréséhez érintse meg az ③ szimbólumot.  
✓ A c 1 és a 0 világít alapbeállításként.
4. Annyiszor érintse meg egymás után az ③ szimbólumot, amíg a kívánt beállítás meg nem jelenik.
5. Válassza ki a beállítási területen a kívánt beállítást.
6. Tartsa ujját 4 másodpercig az ③ elemen.  
✓ A készülék menti a beállításokat.

## 19.3 Alapbeállítások módosításának megszakitása

- ▶ Érintse meg a(z) ① 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 14


## 20.1 Edényteszt elvégzése


1. A szobahőmérsékletű edényt töltsen 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 üzemiállapotot figyelemmel kísérrje.

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. A beállítások elvégzéséhez kövesse a Home Connect alkalmazásban adott utasításokat.

**Tipp:** Vegye figyelembe a Home Connect alkalmazásban megjelenő útmutatásokat is.

### Megjegyzések

- Ugyeljen 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.
- A főzőlapokat nem felügyelet nélküli használatra szánták – a főzési folyamatot szemmel kell tartani. A főzési folyamatot felügyelni kell.

## 21.1 A Home Connect alkalmazás beállítása

- Telepítse a mobil eszközre a Home Connect alkalmazást.
- Indítsa el a(z) Home Connect alkalmazást, és üzemelje be a hozzáférést a(z) Home Connect számára. A Home Connect alkalmazás végigvezeti Önt a teljes bejelentkezési folyamaton.

## 21.2 Home Connect beállítása

### Követelmények


- 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(z) Home Connect alkalmazás a mobil eszközön érhető el.
  - 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.
- Nyissa meg a Home Connect alkalmazást, és olvassa be a következő QR-kódot.



- Kövesse a Home Connect alkalmazásban megjelenő utasításokat.






## 21.3 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.                |
| 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.                               |

## 21.4 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. |

## 21.5 Beállítások módosítása a Home Connect alkalmazáson keresztül

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

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

- 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.
- Nyomja meg az  elemet a beállítás megerősítéséhez.
- A beállítások elutasításához nyomja meg a főzőfelület bármely másik érintőmezőjét.

## 21.6 Bluetooth®-felismerés aktiválása <sup>1</sup>

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 mobil eszközön is nyugtázhatja. Ha beállításokat küld egy főzőzónának, ezeket közvetlenül mobil eszközön is nyugtázhatja. A főzőfelület össze van kapcsolva az otthoni hálózattal és a Home Connect alkalmazással.

### Követelmények

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

## 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 is elindíthatja a Home Connect alkalmazáson keresztül is elindíthatja, ha otthoni WLAN-hálózatban (Wi-Fi) van. A sikeres telepítés után információkat kap a Home Connect alkalmazással kapcsolatban.

### Megjegyzések

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

## 21.8 Távdiagnosztika

A vevőszolgálat a távdiagnosztika segítségével hozzáférhet a készülékhez, amennyiben Ön erre irányuló kéressel 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.

<sup>1</sup> Szoftververziótól függően elérhető. Az elérhetőséggel kapcsolatos további információkat a weboldalon talál.

**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. Más csatlakozási módok nem támogatottak.

### 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 10

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

#### Ventilátor beállítása

**Követelmény:** 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.

**Követelmény:** 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.

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

<sup>1</sup> Gyári beállítás

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

## 23 Tisztítás és ápolás

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

### 23.1 Tisztítószer

Megfelelő tisztítószer és üvegkaparó az ügyfélszolgálaton, a kereskedésekben vagy az online-shopban [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) érhető el.

#### FIGYELEM!

A nem megfelelő tisztítószer károsíthatja a készülék felületét.

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

#### Alkalmatlan tisztítószer

- Hígítatlan öblítőszer
- Mosogatógéphez használatos tisztítószer
- Súrolószer
- Aggresszív tisztítószer, mint például sütőtisztító spray vagy folttisztító
- Karcolást okozó szivacsok
- Nagynyomású vagy gőzugaras tisztítógép

### 23.2 A főzőlap tisztítása

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

**Követelmény:** A főzőfelület legyen hideg. Csak cukor, rizskeményítő, műanyag vagy alufólia okozta foltok esetén ne hagyja lehűlni a főzőfelületet.

1. Az erős szennyeződést üvegkaparóval távolítsa el.
2. Tisztítsa meg a főzőfelületet üvegkerámia-tisztító szerrel.  
Tartsa be a tisztítószer csomagolásán feltüntetett tisztítási utasításokat.

#### Tippek

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

### 23.3 Főzőfelület keretének tisztítása

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

**Megjegyzés:** Ne használjon üvegkaparót.

1. A főzőfelület keretét meleg mosogatószeres vízzel és puha törlőkendővel tisztítsa.  
Az új szivacskenőket használat előtt alaposan mossa ki.
2. Puha törlőruhával 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.

### **⚠ FIGYELMEZTETÉS – Sérülésveszély!**

A szakszerűtlen javítás veszélyes.

- ▶ A készüléket csak szakképzett személyek javíthatják.
- ▶ Ha a készülék meghibásodott, hívja a vevőszolgálatot.  
→ "Vevőszolgálat", Oldal 21

### **⚠ 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.


## 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 kijelzés, értesítse a vevőszolgálatot, és adja meg a pontos hibakódot.
- Amennyiben hiba lép fel, a készülék nem kapcsol készenléti módba.
- Annak érdekében, hogy a készülék elektromos alkatrészeit védje a túlmelegedéstől vagy az elektromos impulzusoktól, a főzőlap képes a teljesítményfokozat átmeneti csökkentésére.

## 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.            |
|  | Az elektronika hibája<br>▶ Ha a hibát nem lehet elhárítani, tájékoztassa a műszaki vevőszolgálatot.   |
| Villognak a kijelzők.                    | A kezelőfelület nedves, vagy egy tárgy takarja.<br>▶ Szárítsa meg a kezelőfelületet, vagy távolítsa el a tárgyat.   |
| $F2, F4, E 7015, E 8207, E 8208$         | 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. |
| $F1/F6$                                  | 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.   |

| Hiba  | Ok és hibaelhárítás  |
|---|--|
| ⌘ 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 elszívóvezérlés nem működik szabályszerűen.  | Az elszívóvezérlés funkciói nem kapcsolnak be.<br>▶ Az otthoni hálózat (WLAN) beállításainak visszaállítása és újrapárosítása  |
| A kijelzések animációja  | 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 villamosági és elektronikai készülékekről szóló 2012/19/EU irányelvnek megfelelő jelölést kapott.

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

## 26 Vevőszolgálat

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

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

Az Ön országában érvényes garanciaidőről és garanciális feltételekről vevőszolgálatunktól, kereskedőjétől vagy weboldalunkról szerezhet részletes információkat. Ha a vevőszolgálathoz fordul, tartsa kéznél készüléke termékszámát (E-Nr.), gyártási számát (FD) és sorszámát (Z-Nr.).

A vevőszolgálat elérhetőségét megtalálja a vevőszolgálatok mellékelt jegyzékében vagy a weboldalunkon.

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

A termékszámot (E-Nr.), a gyártási számot (FD) és a sorszámot (Z-Nr.) a készülék típus tábláján találja.

A típus táblát 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 14* 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 licencinfor-

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

mációk a márkatermék weboldaláról letölthetők. (Kérjük, keresse meg a termékek weboldalán készülékmodelljét és további dokumentumokat.) Alternatív megoldásként a megfelelő információkért használja az [ossrequest@bshg.com](mailto:ossrequest@bshg.com) vagy a BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München címet. A 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 Próbaételek

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

### 29.1 Csokoládébevonat olvasztása

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

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

### 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 vaját, 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 felforrt, 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 kerek szemű rizs, 90 g cukor, 750 ml 3,5%-os zsírtartalmú tej és 1 g só
    - Felmelegítés: kb. 5 perc 30 mp időtartam, teljesítményfokozat 8.5
    - Továbbfőzés: 3 teljesítményfokozat
  - Fazék, Ø 20 cm, Hozzávalók: 250 g kerek szemű rizs, 120 g cukor, 1 l 3,5%-os zsírtartalmú tej és 1,5 g só
    - Felmelegítés: kb. 5 perc 30 mp időtartam, teljesítményfokozat 8.5
    - Továbbfőzés: 3 teljesítményfokozat, 10 perc után keverje meg

## 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 kerek szemű rizs, 90 g cukor, 750 ml 3,5%-os zsírtartalmú tej és 1 g só
    - Felmelegítés: kb. 5 perc 30 mp időtartam, teljesítményfokozat 8.5
    - Továbbfőzés: 3 teljesítményfokozat
  - Fazék, Ø 20 cm, fedő nélkül, Hozzávalók: 250 g kerek szemű rizs, 120 g cukor, 1 l 3,5%-os zsírtartalmú tej és 1,5 g só
    - Felmelegítés: kb. 5 perc 30 mp időtartam, teljesítményfokozat 8.5
    - Továbbfőzés: 2.5 teljesítményfokozat

## 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.
  - Továbbfőzés: 9 teljesítményfokozat



## Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

[www.bosch-home.com/welcome](http://www.bosch-home.com/welcome)



## Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

[www.bosch-home.com/service](http://www.bosch-home.com/service)

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

### **BSH Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)

A Bosch Company



**9001794612** (040913)

hu