



# Indukciós főzőlap

PXY8..D...

[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	Assist	12
2	Dologi károk elkerülése	4	17	Vezeték nélküli főzőszensor	16
3	Környezetvédelem és takarékoság	5	18	Gyerekzár	18
4	Megfelelő edények	5	19	Törlési védelem	19
5	Ismerkedés	6	20	Egyedi biztonsági lekapcsolás	19
6	Az első használat előtt	7	21	Alapbeállítások	19
7	A kezelés alapjai	8	22	Edényteszt	20
8	FlexInduction	9	23	Home Connect	21
9	Kibővített FlexInduction főzőlap	9	24	Főzőlapfüggő elszívóvezérlés	23
10	MoveMode	10	25	Tisztítás és ápolás	24
11	Időfunkciók	10	26	Zavarok elhárítása	25
12	PowerBoost	11	27	Ártalmatlanítás	27
13	PanBoost	11	28	Megfelelőségi nyilatkozat	27
14	Melegen tartási funkció	12	29	Vevőszolgálat	27
15	Beállítások átvétele	12	30	Próbaételek	28

## 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 működéért.

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 készülékekkel történő üzemeltetés megszűnik.

Ha a főzésérzékelő funkciót használja, akkor állítsa be a főzőlapot, amelyen a hőmérséklet-érzékelővel felszerelt edény található.

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 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 lángokat pl. egy fedővel vagy oltókendővel takarja le.

A főzőfelület nagyon felforrósodik.

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

A készülék forró.

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

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

- ▶ Ne használja a főzőlapok fedőlapjait.

Minden használat után kapcsolja ki a főzőfelületet a főkapcsolóval.

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

Az élelmiszerek lángra lobbanhatnak.

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

##### ⚠ FIGYELMEZTETÉS – Égési 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 csatlakozóvezetésekre vagy egyedi készülékvezetésekre 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 27*
- A behatoló nedvesség áramütést okozhat.
- ▶ A készülék tisztításához ne használjon magasnyomású vagy gőzsugaras tisztítógépet. A forró készülékrészeken az elektromos készülékek kábelszigetelése megolvadhat.
  - ▶ Soha ne érintkezzen az elektromos készülékek csatlakozó kábele forró készülékrészekkel.
- A főzőfelület alatt található ventilátor fémtárgyakkal való érintkezése áramütést okozhat.
- ▶ Ne tároljon hosszú, hegyes fémtárgyakat a főzőfelület alatti fiókokban.

### ⚠ FIGYELMEZTETÉS – Sérülésveszély!

A főzőedények az edény alja és a főzőhely között keletkező folyadék miatt hirtelen megemelkedhetnek.

- ▶ A főzőhelyet és az edény alját mindig tartsa szárazon.
  - ▶ Soha ne használjon fagyott edényt.
- A vezeték nélküli hőmérséklet-érzékelőben egy elem található, amely magas hőmérséklet hatására megsérülhet.

- ▶ Vegye le a szenzort az edényről, és hőforrásoktól távol tárolja.

A hőmérséklet-érzékelő nagyon forró lehet a fazékról való eltávolításakor.

- ▶ A tapasz levételéhez használjon edényfogó kesztyűt vagy egy konyharuhát.

Vízfürdőben történő főzéskor a túlmelegedés hatására elpattanhat a főzőfelület és a főzőedény.

- ▶ Ügyeljen rá, hogy a vízfürdőbe helyezett főzőedény ne érjen hozzá a vízzel töltött edény aljához.
  - ▶ Csak hőálló főzőedényt használjon.
- A repedezett vagy törött felületű készülék vágási sérüléseket okozhat.
- ▶ Ne használja a készüléket repedezett vagy törött felülettel.

### ⚠ FIGYELMEZTETÉS – Veszély: mágnesesség!

A vezeték nélküli hőmérséklet-érzékelő mágneses, és negatívan befolyásolhatja az elektronikus implantátumok, pl. pacemakerek vagy inzulinpumpák működését.

- ▶ Az elektronikus implantátumot viselő személyeknek legalább 10 cm távolságot kell tartani a mágneses kezelőelemektől.
- ▶ A kezelőelemet soha ne tegye a ruhája zsebébe.

### ⚠ FIGYELMEZTETÉS – Fulladásveszély!

A gyermekek a csomagolóanyagokat a fejükre húzhatják vagy magukra tekerhetik, és megfulladhatnak.

- ▶ Gyermekektől tartsa távol a csomagolóanyagot.
- ▶ Ne engedje, hogy gyermekek játsszanak a csomagolóanyaggal.

A gyermekek az apró alkatrészeket belélegezhetik vagy lenyelhetik, és megfulladhatnak tőlük.

- ▶ Gyermekektől tartsa távol az apró alkatrészeket.
- ▶ Ne engedje, hogy gyermekek játsszanak az apró alkatrészekkel.

## 2 Dologi károk elkerülése

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

Sérülések	Ok	Teendő
Foltok	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 tisztítószerrel használjon, és a főzőlapot csak akkor tisztítsa, miután lehűlt.

Sérülések	Ok	Teendő
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.
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

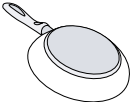

Egy indukciós főzéshez alkalmas edénynek ferromágneses talppal kell rendelkeznie, vagyis vonzania kell a mágnest, illetve a talpnak meg kell felelnie a főzőzóna

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.

Főzőedény	Anyagok	Tulajdonságok
Ajánlott főzőedény 	Nemesacél edény többrétegű talppal, amely jól eloszlatja a hőt.  Ferromágneses edények zománcozott acélból vagy öntöttvasból, illetve speciális nemesacél indukciós edények.	Ez az edény egyenletesen oszlatja el a hőt, gyorsan felmelegszik és garantáltan felismerhető.  Ez az edény gyorsan felmelegszik és garantáltan felismerhető.
Alkalmas 	Az alj nem teljesen ferromágneses.  Alumínium részekkel rendelkező edényalj.	Ha a ferromágneses terület átmérője kisebb az edény aljánál, akkor csak a ferromágneses felület melegszik fel. A hő így nem oszlik el egyenletesen.  Ezek az edényaljak csökkentik a ferromágneses felület méretét, így csak kisebb teljesítmény adható le az edénynek. Adott esetben a készülék nem vagy csak részben ismeri fel, és ezért nem melegíti fel kellőképpen ezeket az edényeket.
Nem alkalmas	Normál, vékony acél-, üveg-, agyag-, réz- vagy alumíniumedények.	

**Megjegyzések**

- A főzőfelület és az edény között egyáltalán ne használjon adapterlapokat.

- Ne melegítsen üres edényt, illetve ne használjon vékony aljú edényt, mivel túlságosan felmelegedhet.

## 5 Ismerkedés

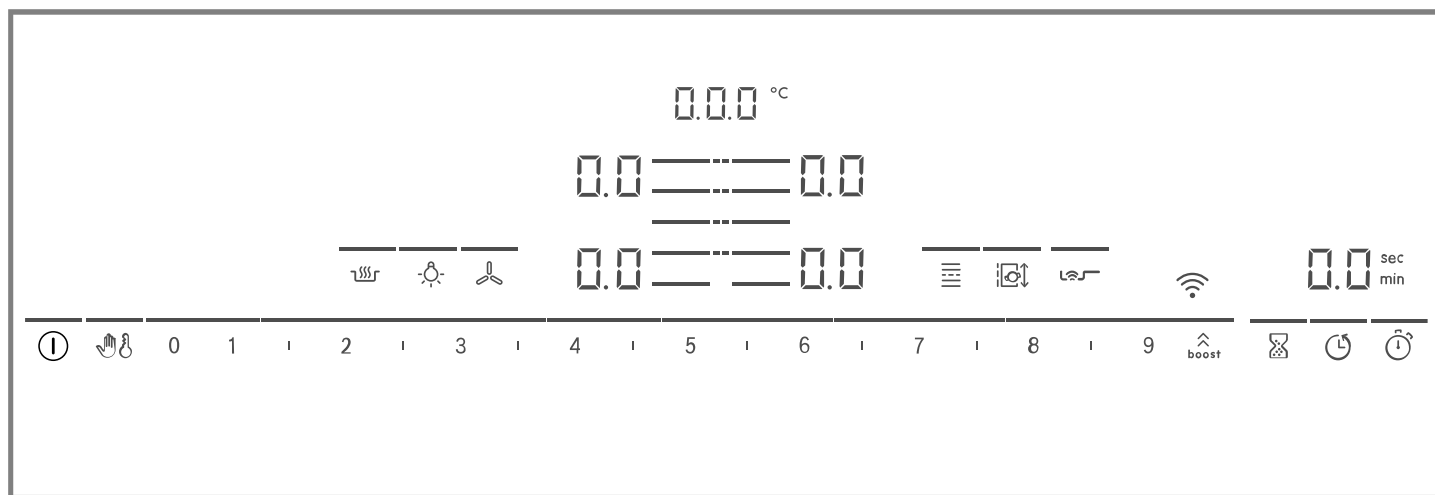
### 5.1 Főzés indukcióval

Az indukciós főzőfelület néhány dologban eltér a hagyományos főzőfelületektől és használata számos olyan

előnyvel 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.

### 5.2 Kezelőegység

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










**Megjegyzések**

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

**Érintógombok**

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

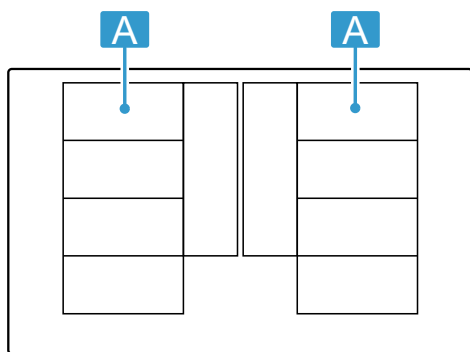
Szenzor	Funkció
①	Főkapcsoló
✋	Törlési védelem
🔒	Gyerekszár
0 1 2 3...	Beállítási tartomány
⬆️ boost	PowerBoost / PanBoost
🕒	Jelzőóra
🔌	Kikapcsolás időzítése












Szenzor	Funkció
	Count-up timer
	Melegen tartási funkció
	PerfectFry Sensor
	FlexInduction
	MoveMode
	Főzőzóna kiválasztása
	WLAN
	Főzőlapfüggő elszívóvezérlés
	Elszívóvilágítás

A főzőlap állapotától függően a főzőzónák és a különféle aktivált és elérhető funkciók jelzőfényei is felvillannak.

### 5.3 A főzőzónák elosztása




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



Terület	Legmagasabb főzési fokozat	
  	9. teljesítményfokozat	2 200 W
	PowerBoost	3 700 W
 	9. teljesítményfokozat	3 300 W
	PowerBoost	3 700 W
  	9. teljesítményfokozat	2 600 W
	PowerBoost	3 700 W
  	9. teljesítményfokozat	3 300 W
	PowerBoost	3 700 W



### 5.4 Főzőzóna

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

Terület	Főzőzóna típusa
	Egykörös főzőzóna
	Flex zóna → "FlexInduction", Oldal 9
	Bővített Flex zóna → "Kibővített FlexInduction főzőlap", Oldal 9

### 5.5 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
	A főzőzóna forró.
	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 24

### 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 csatlakozási beállítás elindításához érintse meg a  érzékelőt, és kövesse a fejezetben leírtakat. Az első beállításból való kilépéshez érintsen meg egy tetszőleges érzékelőt.

→ "Home Connect ", Oldal 21

## 7 A kezelés alapjai

### 7.1 A főzőlap bekapcsolása

- ▶ Érintse meg az ① elemet.  
Egy hangjelzés hallható. A főzőzónák és az éppen rendelkezésre álló funkciók szimbólumai világítanak.  
A főzőzónák mellett világít a .
- ✓ A főzőfelület üzemkész.

### ReStart

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



### 7.2 A főzőlap kikapcsolása

- ▶ Tartsa ujját az ① elemen, amíg kijelzők kialszanak.
- ✓ Minden főzőzóna ki van kapcsolva.

**Megjegyzés:** A főzőlap automatikusan kikapcsol, ha valamennyi főzőzóna 20 másodpercnél hosszabb ideig ki van kapcsolva.

### 7.3 Teljesítményfokozat beállítása a főzőzónákon

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


1. Érintse meg a kívánt főzőzóna  szimbólumát.
- ✓ A  kijelzés fényesebben világít.
2. Válassza ki a beállítási területen a kívánt teljesítményfokozatot.
- ✓ A teljesítményfokozat 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 egy edényt a főzőzónára helyez, mielőtt a főzőlapot bekapcsolná, a készülék felismeri az edényt és automatikusan kiválasztja a megfelelő főzőzónát. Majd a következő 20 másodpercben válassza ki a kívánt teljesítményfokozatot, különben a főzőlap kikapcsol.

### Teljesítményfokozat módosítása vagy a főzőzóna kikapcsolása

1. Válassza ki a főzőzónát.
2. Válassza ki a beállítási tartományban a kívánt főzési fokozatot vagy állítsa  értékre.
- ✓ A főzőzóna főzési fokozata módosul vagy a főzőzóna kikapcsol, és megjelenik a maradékhő-kijelzés.

### 7.4 Főzési ajánlások

A táblázat megmutatja, hogy mely ételhez mely főzési fokozat () a megfelelő. A főzési idő (⊖ min) az élelmszer 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>Píritás/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
Hal és halfilé, panírozott	6 - 7	8 - 20
Rák és garnéla	7 - 8	4 - 10
Friss zöldség és gomba lepíritása	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 (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	-

<sup>1</sup> Fedő nélkül

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

## 8 FlexInduction

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

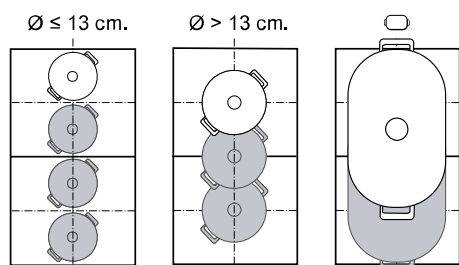
### 8.1 Az edények elhelyezése

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

#### Egy összefüggő főzőzónaként

Kizárólag egy edénnyel történő főzéshez ajánlott.

- A főzőedény elhelyezése annak méretétől függően:



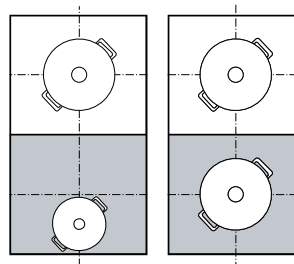
- Hosszúcsás főzőedény ajánlott :



#### Két különálló főzőzónaként

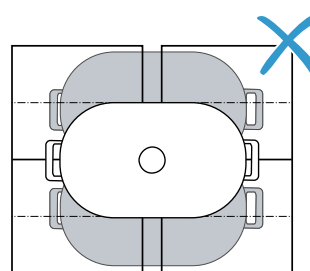
Kizárólag két főzőedénnyel történő főzéshez ajánlott.

Az elülső és hátsó főzőzónát külön-külön is használhatja és mindegyikre egyedi teljesítményfokozatot állíthat be.




#### Figyelem


Ne helyezzen edényeket középre a jobb és a bal zóna közé. A főzőzónák nem megfelelően kapcsolnak be, és nem érhető el jó főzési eredmény.



### 8.2 FlexInduction bekapcsolása

1. Tegye az edényt a főzőzónára.
  2. Válassza ki a főzőzónát.
- ✓ Az edény méretétől és helyzetétől függően a főzőzónák automatikusan szétválnak vagy összekapcsolódnak.
  - ✓ A Flex zóna össze van kötve és a  világít.

#### Megjegyzések

- A  szimbólum megnyomásával kézzel módosíthatja a főzőzóna beállításait.
- Módosíthatja a rugalmas főzőzóna alapkonfigurációját. Ennek módjáról az Alapbeállítások fejezetben olvashat. → *Oldal 19*
- Ha egy edényt eltol vagy felemel egy aktív összekapcsolásban lévő főzőzónáról, elindul egy automatikus keresés. Minden edényt, amelyet a keresés során a készülék a főzőzónán talál, az előzőleg kiválasztott főzési fokozattal felfűt.

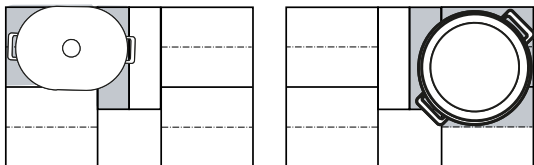
## 9 Kibővített FlexInduction főzőlap

A kibővített főzőzóna használatával nagyobb edényben főzhet vagy elhelyezheti oldalt a hosszúcsás edényeket. A bővítmény mindig a jobb vagy bal oldali rugalmas főzőzónával összeköttetésben kapcsolódik be. A bővítmény nem kapcsolható be önmagában.

### 9.1 Főzőedény elhelyezése méretének és formájának megfelelően

Helyezze a főzőedényt a rugalmas főzőzóna hátsó részére és bővítménye közepére.

A főzőedény méretétől és a lefedett főzőfelület nagyságától függően a rugalmas főzőzónát két különálló vagy egy összefüggő főzőzónaként is bekapcsolhatja:



## 9.2 Kibővített FlexInduction főzőlap bekapcsolása

1. Helyezze az edényt a rugalmas főzőzónára úgy, hogy közben a bővítményt is lefedje.
2. Válasszon főzőzónát és teljesítményfokozatot. A főzőzóna kijelzője és a kibővített zónát jelző szimbólum világít.

✓ A zóna be van kapcsolva.

**Megjegyzés:** Ha a kijelző nem világít, emelje fel az edényt, majd helyezze ismét a főzőzónára.

## 9.3 Kibővített FlexInduction főzőlap kikapcsolása

- ▶ Válassza ki a főzőzónát, és a beállítási tartományban állítsa be az értéket.
- ✓ A funkció ki van kapcsolva.

# 10 MoveMode

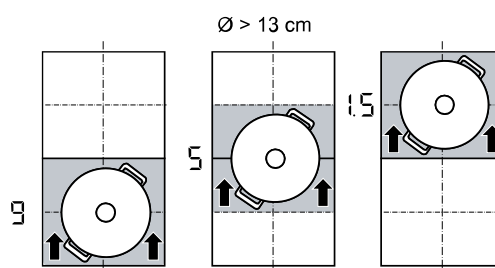
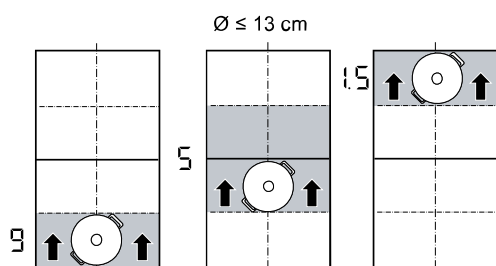
Ezzel a funkcióval módosíthatja egy főzőedény teljesítményfokozatát az edényt a rugalmas főzőzónán belül előre vagy hátra tolva. A zóna ehhez három különböző teljesítményfokozatú részre van felosztva.

## 10.1 Az edények elhelyezése és eltolása

Csak egy főzőedényt használjon. A főzőhely kiterjedése a használt főzőedénytől és annak elhelyezésétől függ. Mindegyik főzési terület előre beállított teljesítményfokozattal rendelkezik:

- Elülső terület = **9** főzési fokozat
- Középső terület = **5** főzési fokozat
- Hátsó terület = **1** főzési fokozat.

Az előre beállított teljesítményfokozatok standard beállításai módosíthatók. Ennek módjáról az Alapbeállítások fejezetben olvashat → *Oldal 19*.



## 10.2 MoveMode bekapcsolása

**Előfeltétel:** Csak egy edényt helyezzen a rugalmas főzőzónára.

1. Válassza ki a rugalmas főzőzóna két főzőzónájának egyikét.
  2. Nyomja meg a(z) gombot.
- ✓ Annak a területnek a teljesítményfokozata, amelyken az edény található, világít a főzőhely kijelzőjén a(z) szimbólum mellett.
  - ✓ A funkció be van kapcsolva.

**Megjegyzés:** A főzési folyamat során módosíthatja a felületek teljesítményfokozatait.

## 10.3 MoveMode kikapcsolása

- ▶ Érintse meg a(z) elemet.
- ✓ A(z) melletti kijelző kikapcsol.
- ✓ A funkció ki van kapcsolva.

# 11 Időfunkciók

A főzőfelület különböző funkciókkal rendelkezik a főzési idő beállításához:




- Kikapcsolás időzítése
- Jelzőóra
- Count-up timer

## 11.1 Kikapcsolás időzítése

Lehetővé teszi a főzési idő beprogramozását egy vagy több főzőzónára. Az idő letelte után a főzőzóna automatikusan kikapcsol.

## Kikapcsolás időzítése bekapcsolása

1. Válasszon főzőzónát és teljesítményfokozatot.




2. Nyomja meg a  gombot.
- ✓ Világít a főzőhely  kijelzése.
3. A beállítási tartományban állítsa be az időt.
  - ▶ 10 percnél rövidebb főzési idő beállításánál mindig érintse meg a 0-t, mielőtt kiválasztja a kívánt értéket.
4. Erősítse meg a  gombbal.
- ✓ A főzési idő elkezd lefutni.
- ✓ Ha a főzési idő letelt, a főzőzóna kikapcsol és hangjelzés hallható.

#### Megjegyzések

- Ha beprogramozott egy főzési időt egy főzőzónához, amelyhez a PerfectFry Sensor aktiválva van, úgy a főzési idő csak akkor kezd lefutni, ha a készülék elérte a kiválasztott hőmérséklet-fokozatot.
- Ha főzési időt programoz be egy olyan főzőzónánál, amelyen be van kapcsolva a PerfectCook Sensor, akkor a főzési idő csak a kiválasztott hőmérséklet-fokozat elérésekor veszi kezdetét.

### Módosítsa vagy kapcsolja ki a következőt:

#### Kikapcsolás időzítése



1. Válassza ki a főzőzónát és érintse meg a(z)  elemet.
2. Az beállítási tartományban módosítsa az időt, vagy állítsa be a(z)  lehetőséget az idő törléséhez.
3. Erősítse meg a  gombbal.

### 11.2 Jelzőóra




Lehetővé teszi jelzőóra beállítását 0 és 99 perc között. Ez a funkció a főzőzónáktól és az egyéb beállításoktól

függetlenül működik. Ez nem kapcsolja ki automatikusan a főzőzónákat.

#### Jelzőóra bekapcsolása

1. Érintse meg az  elemet.
2. Állítsa be a beállítási tartományban a kívánt időt.
3. Erősítse meg a  gombbal.
- ✓ Az idő elkezd lefutni.
- ✓ Ha letelt az idő, egy jel hallatszik és a kijelzők villognak.


#### JelzőóraMódosítás vagy kikapcsolás

1. Érintse meg az  elemet.
2. Az beállítási tartományban módosítsa az időt, vagy állítsa be a  lehetőséget az idő törléséhez.
3. Erősítse meg a  gombbal.



### 11.3 Count-up timer

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


#### Count-up timer bekapcsolása

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

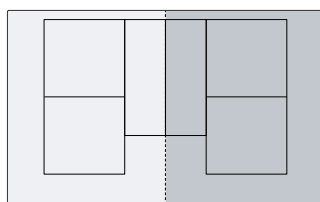
#### Count-up timer kikapcsolása

1. Érintse meg a(z)  elemet. A stopper megáll. Az időzítési kijelzések tovább világítanak.
2. Érintse meg a(z)  elemet. A kijelzők kialszanak.



## 12 PowerBoost

Ezzel a funkcióval gyorsabban forral fel nagy vízmennyiségeket, mint a következővel: .

Ez a funkció akkor elérhető az összes főzőzóna számára, ha ugyanazon csoport másik főzőzónája nincs üzemben.






### 12.1 PowerBoost bekapcsolása

1. Válassza ki a főzőzónát.
2. Koppintson az  ikonra. A  kijelzés világít.
- ✓ A funkció be van kapcsolva.


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

### 12.2 PowerBoost kikapcsolása

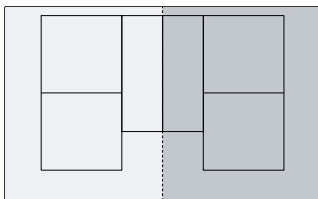
1. Válassza ki a főzőzónát.
2. Koppintson az  ikonra. A  kijelzés kialszik, és a főzőzóna visszakapcsol a következő főzési fokozatra: .
- ✓ A funkció ki van kapcsolva.

**Megjegyzés:** Bizonyos körülmények között ez a funkció automatikusan kikapcsolhat a főzőfelület belsejében lévő elektromos alkatrészek védelmére.

## 13 PanBoost

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

Ez a funkció akkor elérhető az összes főzőzóna számára, ha ugyanazon csoport másik főzőzónája nincs üzemben.



### 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

1. Válassza ki a főzőzónát.
  2. Koppintson kétszer az  elemre. A **Pb.** világít.
- ✓ A funkció be van kapcsolva.

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

### 13.3 PanBoost kikapcsolása



1. Válassza ki a főzőzónát.
  2. Koppintson az  ikonra. A **Pb.** kialszik, és a főzőzóna visszakapcsol a következő főzési fokozatra: **9**.
- ✓ 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.

### 14.1 Melegen tartási funkció bekapcsolása

1. Válassza ki a kívánt főzőzónát.
  2. A következő 10 másodpercen belül érintse meg a  szimbólumot.
- A **L**  világít.
- ✓ A funkció be van kapcsolva.

### 14.2 Melegen tartási funkció kikapcsolása

1. Válassza ki a főzőzónát.
  2. Érintse meg a  ikont.
- Az **L**  kialszik.
- ✓ A funkció ki van kapcsolva.

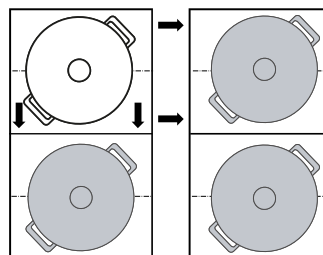
## 15 Beállítások átvétele


Ezzel a funkcióval a főzési fokozatot, a beállított főzési időt és a kiválasztott főzési funkciót átviheti egyik főzőzónáról a másikra.

### 15.1 Beállítások átvétele

**Előfeltétel:** Tolja az edényt egy olyan főzőzónára, amely nincs bekapcsolva, amelyet még nem állított be előre, vagy amelyen eddig még nem állt edény.

1. Helyezze át az edényeket.



2. A beállítások átvételéhez válassza ki az új főzőzónát. A készüléke az eredeti főzőzóna teljesítményfokozatát a következőre állítja be: .
- ✓ A rendszer a beállításokat az új főzőzónára alkalmazza.

**Megjegyzés:** Ha a beállítások elfogadása előtt egy új edényt helyez egy másik főzőzónára, ezt a funkciót mindkét edényre alkalmazhatja.

## 16 Assist

A főzősegéd garanciát jelent az egyszerű főzésre, és kiváló főzési eredményeket ígér.


Ha elérte a kívánt hőmérsékletet, a szenzorok folyamatosan mérik az edény hőmérsékletét és a teljes főzési folyamat alatt állandó értéken tartják.

### Előnyök

- Ha elérte a kívánt hőmérsékletet, azt automatikusan állandó értéken tartja a rendszer, mellyel energiát takarít meg.
- Az olaj nem hevül túl és az ételek nem főnek szét.

## 16.1 PerfectFry Sensor

Alkalmas szósok készítéséhez és azok redukciójához, palacsintához vagy tojás vajjal történő sütéséhez, zöldségek vagy steak sütéséhez, a kívánt mértékben átsütve, miközben a hőmérséklet kontrollált keretek között marad.

Ez a funkció minden  szimbólummal ellátott főzőzónán elérhető.

### Hőmérséklet-fokokozatok

Ételek elkészítéséhez szükséges hőmérséklet-fokokozatok.

Fokokozat	Hőmérséklet	Funkciók
1	120°C	Főzés, szósok redukciója, zöldségek sütése
2	140°C	Átsütés olívaolajban vagy vajban
3	160°C	Hal vagy durva rostos élelmiszerek sütése
4	180°C	Panírozott, fagyasztott, grillezett ételek sütése olajban
5	215°C	Magas hőmérsékletű grill és grill-lap




### Ajánlott főzőedény

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

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 hőmérsékletfokokozattól.

### PerfectFry Sensor bekapcsolása

1. Tegye az üres főzőedényt a főzőzónára.
2. Válassza ki a főzőzónát és érintse meg az  elemet.
3. A következő 10 másodpercben válassza ki a beállítási tartományban a kívánt hőmérséklet-fokokozatot.
  - ✓ A funkció bekapcsol. A  szimbólum villog, amíg a készülék el nem éri a beállított célhőmérsékletet.
  - ✓ A célhőmérséklet elérésekor felhangzik egy hangjelzés és a  szimbólum nem villog tovább.
4. 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 váron néhány másodpercet mielőtt beleteszi az ételt.

### PerfectFry Sensor kikapcsolása

- ▶ Válassza ki a főzőzónát és érintse meg az  elemet.
- ✓ A funkció ki van kapcsolva.

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

A következő táblázat az ételválasztékhoz ideális hőmérsékletfokokozatot mutatja. A hőmérséklet  $\updownarrow$  és a főzési idő  $\odot$  min az élelmiszerek mennyiségétől, állapotától és minőségétől függ.

	$\updownarrow$	$\odot$ min
<b>Hús</b>		
Hússzelet	4	6-10
Rántott szelet	4	6-10
Filé	4	6-10
Karaj	3	10-15
Cordon bleu, bécsi szelet	4	10-15
Steak, angolosan, 3 cm vastag	5	6-8
Steak, közepes, 3 cm vastag	5	8-12
Steak, jól átsütve, 3 cm vastag	4	8-12
T-bone steak, angolosan, 4,5 cm vastag	5	10-15
T-bone steak, közepes, 4,5 cm vastag	5	20-30
Szárnyas mellehúsa, 2 cm vastag	3	10-20
Szalonna	2	5-8
Darált hús	4	6-10
Hamburger, 1,5 cm vastag	3	6-15
Kis húsgombócok, 2 cm vastag	3	10-20
Virslis	3	8-20
Chorizo, hurka	3	10-20
Nyársak, kebabok	3	10-20
Gyros	4	7-12
<b>Halak és tenger gyümölcsei</b>		
Halfilé	4	10-20
Halfilé, panírozott	4	10-20
Sült hal, egész	3	10-20
Szardínia	4	6-12
Királyrák, fűrészes garnélarák	4	4-8
Tintahal, szépia	4	6-12
<b>Tojásos ételek</b>		
Tükörtojás vajon	2	2-6
Tükörtojás	4	2-6
Rántotta	2	4-9
Omlett	2	3-6
Francia pirítós	3	4-8
Crêpe, blini, tortitas, tacos	5	1-3
<b>Zöldségek</b>		
Sült burgonya	5	6-12
Hasábburgonya	4	15-25
Krumplilángos	5	2-4
Fokhagyma, pirított fokhagyma	2	2-10
Hagymakarikák	3	5-10

	⌚	⌚ min
Cukkini, padlizsán, paprika	2	4-12
Zöld spárga	3	4-15
Gomba	4	10-15
Zöldség, olajon párolva	1	10-20
Zöldség tempuratózában	4	5-10
<b>Mélyhűtött termékek</b>		
Csirkefalatok	4	10-15
Halrudacsok	4	8-12
Hasábburgonya	5	4-8
Serpenyőben készített ételek	3	6-10
Tavaszi tekerics	4	10-30
Pástétomok, krokett	5	3-8
<b>Mártások</b>		
Paradicsomszósz	1	25-35
Besamelmártás	1	10-20
Sajtmártás	1	10-20
Édes mártások	1	15-25
Mártások, redukció	1	25-35
<b>Továbbiak</b>		
Rántott sajt	3	7-10
Kruton	3	6-10
Pírított kenyér	4	4-8
Száraz készételek	1	5-10
Mandula, dió, fenyőmag, pirított	4	3-15
Pattogatott kukorica	5	3-4

## 16.2 PerfectCook Sensor




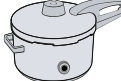
Ezzel a funkcióval az ételeket felmelegítheti, forralhatja, megfőzheti, párolhatja, kuktában készítheti vagy egy serpenyőben bő olajban kisűtheti, ellenőrzött hőmérséklet mellett.


Ezen funkció használatához vezeték nélküli főzőszenzorra van szüksége a vezeték nélküli főzéshez.

Ez a funkció minden főzőzónán elérhető vezeték nélküli főzőszenzorral, normál edényen.

### Hőmérséklet-fokozatok

Ételek elkészítéséhez szükséges hőmérséklet-fokozatok.

Fo-ko-zat	Hőmér-séklet	Funkciók	Főzőedény
1	70°C	Felmelegítés és melegen tartás	
2	90°C	Főzés	
3	100°C	Felforralás	
4	120°C	Főzés kuktában	



Fo-ko-zat	Hőmér-séklet	Funkciók	Főzőedény
5	180°C	Olajban való sütés	

### Útmutatás a PerfectCook Sensor funkcióhoz

- A vezeték nélküli főzőszenzor a folyadék hőmérsékletét az edényen lévő szilikontalpon keresztül méri. A helyes méréshez a mérendő folyadéknak teljesen el kell lepnie a szilikontalpat.
- A vezeték nélküli főzőszenzor kerete és a főzőedényre felhelyezett szilikontalp legyen teljesen száraz, mielőtt elkezd a főzést.
- A vezeték nélküli főzőszenzort ne távolítsa el a főzés folyamán. Főzés után a főzőszenzort óvatosan távolítsa el, mivel az forró lehet.
- Energiatakarékossági célból használjon fedőt.
- Úgy állítsa fel az edényt, hogy a vezeték nélküli főzőszenzor a főzőlap külső felülete felé mutasson.
- A túlhevülés elkerülése érdekében a vezeték nélküli főzőszenzort soha ne fordítsa egy másik forró edény felé.

### PerfectCook Sensor bekapcsolása

**Előfeltétel:** Csatlakoztassa a vezeték nélküli főzőszenzort.

1. Helyezze fel a vezeték nélküli főzőszenzort az edényre.
2. Helyezzen egy kellő mennyiségű folyadékot tartalmazó edényt a kívánt főzőzónára, és fedje le.
3. Válassza ki azt a főzőzónát, amelyen a vezeték nélküli főzőszenzorral ellátott edény található. Végül nyomja meg középen a vezeték nélküli főzőszenzort.
  - ✓ A kezelőfelületen világít a  kijelzés.
4. Válassza ki a főzni kívánt ételhez megfelelő hőmérséklet-fokozatot.
  - ✓ A funkció be van kapcsolva.
  - ✓ A  szimbólum mindaddig villog, amíg a víz vagy olaj el nem éri a megfelelő hőfokot, amelyen az étel hozzáadható. Ekkor hangjelzés hallható, és a hőmérséklet szimbólum nem villog tovább.
5. A hangjelzés után vegye le a fedőt, és adja hozzá az ételt. Főzés közben hagyja az edényen a fedőt.



### PerfectCook Sensor kikapcsolása

1. Válassza ki a főzőzónát.
2. A beállítási tartományban állítsa be a következőt: 00.
  - ✓ A funkciók ki vannak kapcsolva.

### Megjegyzések

- A főzési funkciók ismételt bekapcsolásához várjon kb. 10 percet.
- A Bluetooth®-kapcsolat kikapcsol a főzőfelület szétválasztásakor és az energiatakarékos módba kapcsoláskor.

### Főzési ajánlások a következővel történő főzéshez: PerfectCook Sensor

A következő táblázat az ételválasztékhoz ideális hőmérséklet-fokozatot tartalmazza. A  °C és a  min az élelmiszerek mennyiségétől, állapotától és minőségétől függ.

**Felmelegítés és melegen tartás**

	ℓ °C	⊖ min
Pörkölt melegítése	70	10-20
Forralt bor melegítése	70	5-15

**- Puhára párolás**

	ℓ °C	⊖ min
--	------	-------

**Hús**

Virsli	90	10-20
--------	----	-------

**Hal**

Párolt hal	90	15-20
------------	----	-------

**Tojásos ételek**

Posírozott tojás	90	2-5
------------------	----	-----

**Burgonya**

Burgonyagombóc	90	30-40
----------------	----	-------

**Tészta és gabonafélék**

Rizs	90	25-35
------	----	-------

Előfőzött rizs	90	25-35
----------------	----	-------

Barna rizs	90	45-55
------------	----	-------

Rizs, basmati, thai	90	8-12
---------------------	----	------

Vadrizs	90	20-30
---------	----	-------

Polenta	90	3-8
---------	----	-----

Darakása	90	5-10
----------	----	------

**Levesek**

Krémlevesek, porból	90	10-15
---------------------	----	-------

**Desszert**

Tejberizs	90	40-50
-----------	----	-------

Zabkása	90	10-15
---------	----	-------

Csokoládépuding	90	3-5
-----------------	----	-----

**Továbbiak**

Tej	90	3-10
-----	----	------

**- Főzés**

	ℓ °C	⊖ min
--	------	-------

**Hús**

Húsgombóc	100	20-30
-----------	-----	-------

Tyúk	100	60-90
------	-----	-------

Borjú	100	60-90
-------	-----	-------

**Tojásos ételek**

Főtt tojás	100	5-10
------------	-----	------

**Zöldségek és hüvelyesek**

Brokkoli	100	10-20
----------	-----	-------

Karfiol	100	10-20
---------	-----	-------

Kelbimbó	100	30-40
----------	-----	-------

Zöldbab	100	15-30
---------	-----	-------

Csicseriborsó	100	60-90
---------------	-----	-------

Borsó	100	15-20
-------	-----	-------

Lencse	100	45-60
--------	-----	-------

**Burgonya**

Gnocchi	100	3-6
---------	-----	-----

Burgonya, főtt	100	30-45
----------------	-----	-------

	ℓ °C	⊖ min
Édesburgonya	100	30-45

**Tészta és gabonafélék**

Durumtészta	100	7-10
-------------	-----	------

Friss tésztafélék	100	3-5
-------------------	-----	-----

Teljes kiőrlésű tészta	100	7-10
------------------------	-----	------

Durumtészta, töltött	100	15-20
----------------------	-----	-------

Friss tészta, töltött	100	5-8
-----------------------	-----	-----

Quinoa	100	10-12
--------	-----	-------

**Levesek**

Házi erőlevesek	100	60-90
-----------------	-----	-------

Zacskós levesek	100	5-10
-----------------	-----	------

**Desszert**

Kompót	100	15-25
--------	-----	-------

**Mélyhűtött termékek**

Zöldbab	100	15-30
---------	-----	-------

**Főzés kuktában**

	ℓ °C	⊖ min
--	------	-------

**Hús**

Tyúk	120	15-25
------	-----	-------

Borjú	120	15-25
-------	-----	-------

**Zöldségek és hüvelyesek**

Zöldségek	120	3-6
-----------	-----	-----

Csicseriborsó	120	25-35
---------------	-----	-------

Lencse	120	10-20
--------	-----	-------

Bab	120	25-35
-----	-----	-------

**Burgonya**

Burgonya	120	10-20
----------	-----	-------

Édesburgonya	120	10-20
--------------	-----	-------

**Tészta és gabonafélék**

Rizs	120	6-8
------	-----	-----

Barna rizs	120	12-18
------------	-----	-------

**Levesek**

Házi erőleves	120	20-30
---------------	-----	-------

**Sütés sok olajjal**

Használja a fedőt az olaj hevítéséhez és vegye le az étel sütéséhez.

	ℓ °C	⊖ min
--	------	-------

**Hús**

Darabolt csirke	180	10-15
-----------------	-----	-------

Húsgombóc	180	10-15
-----------	-----	-------

**Hal**

Hal sörtesztában, panírozva	180	10-15
-----------------------------	-----	-------

**Zöldségek és hüvelyesek**

Zöldség sörtesztában, panírozva	180	4-8
---------------------------------	-----	-----

Csiperke, panírozva vagy sörtesztában	180	4-8
---------------------------------------	-----	-----

**Desszert**

Berliner, fánk vagy amerikai fánk	180	5-10
-----------------------------------	-----	------

**Mélyhűtött termékek**

	⊕ °C	⊖ min
Hasáburgonya	180	4-8

### 16.3 Vezeték nélküli főzőszenzor

A PerfectCook Sensor használatához szerezzen be egy vezeték nélküli főzőszenzort.

A vezeték nélküli főzőszenzort beszerezheti ügyfélszolgálatunknál, az online shopban vagy egy [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) szaküzletben.

#### Csatlakoztassa a vezeték nélküli főzőszenzort

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

- Válassza az *c 4* alapbeállítást. Alapbeállítások → *Oldal 19*
- ✓ A - világít.
- Válassza ki a főzőzónát, amelynek kijelzője világítani kezd. Egy hangjelzés hallható. A villog.
- 30 másodpercen belül nyomja meg röviden a vezeték nélküli főzőszenzor közepét.
  - ▶ Néhány másodperc elteltével megjelenik a főzőzóna kijelzőjén a főzőszenzor és a kezelőfelület összekapcsolásának eredménye.

#### Eredmény

	Hibátlan összekapcsolás	A(z) PerfectCook Sensor rendelkezésre áll.
	Hibás kapcsolódás	Kommunikációs hiba <ul style="list-style-type: none"> <li>– Ismételje meg a kapcsolódási folyamatot. Ha az eredmény továbbra is <i>i</i>, értesítse a műszaki vevőszolgálatot.</li> </ul>
	Hibás kapcsolódás	Kommunikációs hiba <ul style="list-style-type: none"> <li>– Bluetooth-kommunikációs hiba. Ismételje meg a kapcsolódási folyamatot.</li> <li>– A főzőzóna kiválasztását követő 30 másodpercen belül nem nyomta meg a vezeték nélküli főzőszenzor közepét. Ismételje meg a kapcsolódási folyamatot.</li> </ul>

#### Eredmény

- A vezeték nélküli főzőszenzor eleme lemerült. Cserélje ki az elemet, állítsa vissza alaphelyzetbe a vezeték nélküli főzőszenzort, és ismételje meg a párosítási folyamatot.

#### Vezeték nélküli főzőszenzor visszaállítása

- Nyomja meg kb. 8-10 másodpercre a vezeték nélküli főzőszenzor közepét.
  - ✓ A folyamat közben a vezeték nélküli főzőszenzor LED-kijelzője háromszor felvillan.
  - ✓ A visszaállítás a LED harmadik felvillanásakor kezdődik.
- Most már ne nyomja meg a vezeték nélküli rádiós főzőszenzor közepét.
  - ✓ Amint a LED kialszik, a vezeték nélküli főzőszenzor visszaállítása megtörtént.
- Ismételje meg a kapcsolódási folyamatot a 2. ponttól.

#### Forráspont beállítása

A víz forráspontja függ a lakóhelyének tengerszint feletti magasságától. Ha a víz túl erősen vagy túl gyengén forr, akkor lehetőség van a forráspont beállítására. Ehhez tegye a következőket:

Válassza az *c 4* alapbeállítást. Alapbeállítások → *Oldal 19*

Magasság	Beállítási érték <i>c 4</i>
0 m	<i>i</i>
100–200 m	<i>2</i>
200–400 m	<i>3</i> <sup>1</sup>
400–600 m	<i>4</i>
600–800 m	<i>5</i>
800–1000 m	<i>6</i>
1000–1200 m	<i>7</i>
1200–1400 m	<i>8</i>
1400 m felett	<i>9</i>

**Megjegyzés:** A 3/100 °C hőmérsékletfokozat nem elegendő a hatékony főzéshez, de ha intenzívebb főzést szeretne beállítani, alacsonyabb fokozatot is választhat.

## 17 Vezeték nélküli főzőszenzor

A PerfectCook Sensor használatához szerezzen be egy vezeték nélküli főzőszenzort.

A vezeték nélküli főzőszenzort beszerezheti ügyfélszolgálatunknál, az online shopban vagy egy [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) szaküzletben.

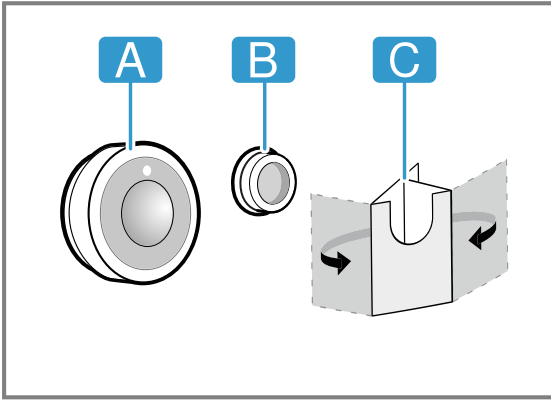
### 17.1 A csomag tartalma

Kicsomagolás után ellenőrizze az összes alkatrészt, hogy nem károsodott-e szállítás közben, valamint hogy hiánytalan-e a csomag.

- Vezeték nélküli főzőszenzor
- Szilikontapasz

<sup>1</sup> Alapbeállítás

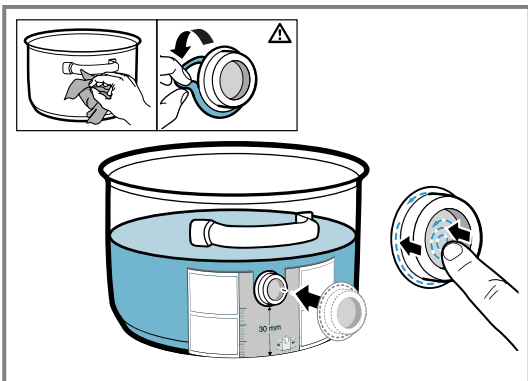
■ **C** Sablon



## 17.2 A szilikontapasz rögzítése

A szilikontapasz rögzíti a főzőszenzort az edényen. A főzőedényre való felhelyezéshez:

1. A ragasztás helye az edényen legyen zsírmentes. Tisztítsa meg és alaposan szárítsa meg az edényt, és a ragasztás helyét dörzsölje be pl. alkohollal.
2. Távolítsa el a védőfóliát a szilikontapaszról. A csomagban található sablon segítségével ragassza a szilikontapaszt megfelelő magasságban a főzőedény külsejére.



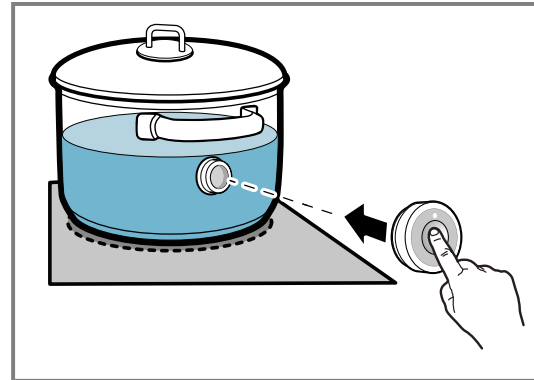
3. A szilikontapasz teljes felületét és a belső részét is nyomja oda.
4. A ragasztót hagyja száradni egy órán át. Ez idő alatt ne használja vagy mossa le a főzőedényt.

**Megjegyzés:** Ha a szilikontapasz leválik, használjon egy újat. Szükség esetén beszerezhet egy 5 db szilikontapaszból álló készletet a szakkereskedésekben, ügyfélszolgálatunknál vagy a hivatalos weboldalunkon [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) keresztül a következő cikkszámot megadva: 17007119.

Tárolás során idővel minden ragasztóanyag lebomlik. Ennek elkerülése érdekében a szilikontapaszt, amint megérkezik, azonnal helyezze az edényre.

## 17.3 Vezeték nélküli főzőszenzor felhelyezése

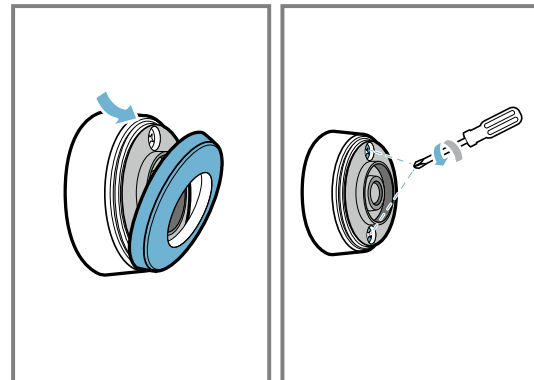
1. Mielőtt a főzőszenzort felhelyezi, ellenőrizze, hogy a szilikontapasz teljesen száraz-e.
2. A főzőszenzort úgy helyezze a szilikontapaszra, hogy az tökéletesen illeszkedjen.



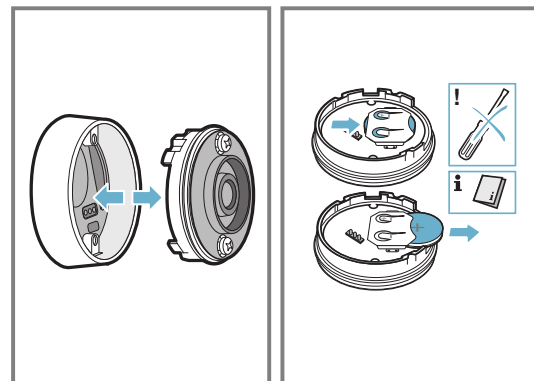
## 17.4 Az elem cseréje

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

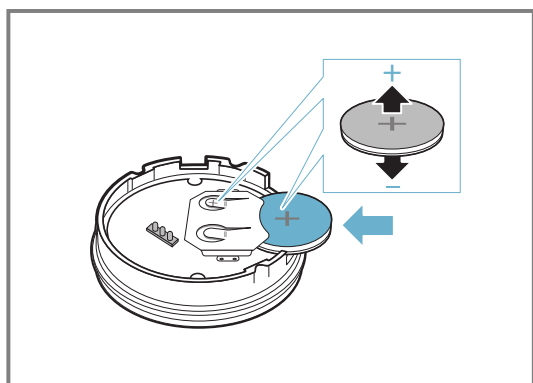
1. Távolítsa el a szilikonborítást a főzőszenzor házának alsó részéről, és egy csavarhúzó segítségével távolítsa el mindkét csavart.



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

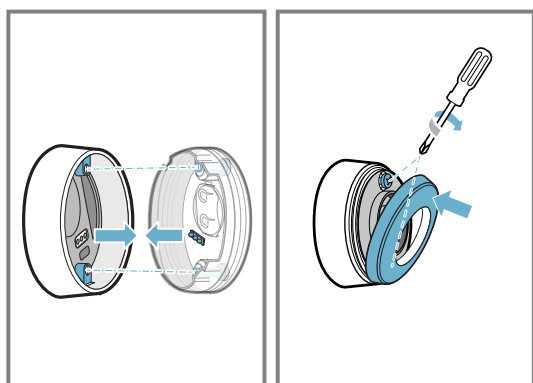


3. Helyezzen be egy új elemet és vegye figyelembe a polaritásra vonatkozó utasítást. Csak CR2032 típusú, kiváló minőségű elemeket használjon.



**Megjegyzés:** Az elem eltávolításához ne használjon fémtárgyakat. Ne érintse meg az elemek csatlakozási pontjait.

4. Csupja vissza a főzőszenzor zárját. A csavarok számára kialakított nyílás a záron legyen átfedésben a ház alsó részén található mélyedésekkel. Húzza meg csavarhúzó segítségével a csavarokat és rögzítse a szilikonborítást a főzőszenzor házának alsó részére.



## 17.5 Tisztítás

### Főzőszenzor

Nedves kendővel tisztítsa. Ne helyezze a mosogatógépbe, és ne nedvesítse be.

Ha nem használja a főzőszenzort, akkor távolítsa el az edényről, és tárolja tiszta, biztonságos helyen, távol a hőforrásoktól.

### Szilikontapasz

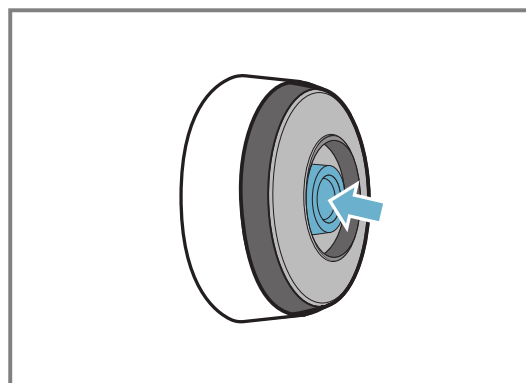
A főzőszenzor felhelyezése előtt tisztítsa és szárítsa meg. Mosogatógépben is tisztítható.

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

### A vezeték nélküli főzőszenzor ablaka

Tartsa tisztán és szárazon az ablakot. Nagyon fontos:

1. Rendszeresen távolítsa el a ráfröccsenő zsírt és a szennyeződések.
2. A tisztításhoz használjon kendőt vagy vattapálcikát, illetve ablakmosószert.



### Megjegyzések

- A főzőfelület tisztításához ne használjon kemény és durva tárgyakat, például súrolókefét vagy dörzsszivacsot, illetve súrolószert.
- A vezeték nélküli főzőszenzor ablakát ne érintse meg az ujjával, hogy ne szennyezze be vagy karcolja össze azt.

## 17.6 Megfelelőségi nyilatkozat

A BSH Hausgeräte GmbH ezennel kijelenti, hogy a vezeték nélküli főzőszenzorral ellátott készülék megfelel az 2014/53/EU irányelv alapvető követelményeinek, illetve további vonatkozó szabályozásainak.

A RED irányelv szerinti részletes megfelelőségi nyilatkozatot készüléke termékoldalán, az egyéb dokumentumok menüpont alatt találja: [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com).




A Bluetooth® márka és emblémák a Bluetooth SIG, Inc. bejegyzett védjegyei és tulajdonai, és ezen márkák a BSH Hausgeräte GmbH általi használatát licenyszerződés szabályozza. Minden egyéb márka és kereskedelmi név a mindenkorai cégek tulajdonát képezi.

# 18 Gyerekzár



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

## 18.1 Gyerekzár bekapcsolása

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

1. Koppintson az  ikonra.
  2. Tartsa ujját 4 másodpercig az  elemen.
- ✓ A  kijelzés 10 másodpercen keresztül világít.
  - ✓ A főzőlap zárolva van.

## 18.2 Gyerekzár kikapcsolása

1. Koppintson az  ikonra.
  2. Tartsa ujját 4 másodpercig az  elemen.
- ✓ A lezárás ezzel megszűnt.

## 18.3 Automatikus gyerekzár



A főzőlap minden bekapcsolásával automatikusan bekapcsolhatja a gyerekzárát.

A funkció be- és kikapcsolásának módjáról az Alapbeállítások fejezetben olvashat. → *Oldal 19*

## 19 Törlési védelem


A kezelőfelület zárolása a tisztítás idejére megakadályozza, hogy a beállításokat akaratlanul módosítsák. A tisztítás céljából történő zárolás nem befolyásolja a főkapcsoló működését.

### 19.1 Törlési védelem bekapcsolása

- ▶ Nyomja meg a  gombot. Figyelmeztető hangjelzés hangzik fel és világít a .
- ✓ A kezelőfelület 35 másodpercig le van zárva. A kikapcsolás előtt 5 másodperccel egy hangjelzés hallható.

### 19.2 Törlési védelem kikapcsolása

Ha ennél előbb ki akarja kapcsolni a funkciót:

- ▶ Érintse meg az  elemet.
- ✓ A kezelőfelület zárolása fel van oldva.

## 20 Egyedi biztonsági lekapcsolás

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

Az időtartam 1–10 óra között változik a kiválasztott teljesítményfokozattól függően.

Egy főzőzóna bekapcsolásához nyomjon meg egy tetszőleges gombot.

## 21 Alapbeállítások

Készülékének alapbeállításait a saját igényei szerint adhatja meg.

### 21.1 Az alapbeállítások áttekintése

Kijelzés	Beállítás	Érték
$c \ 1$	Gyerekszár	$\emptyset$ – Manuális. <sup>1</sup> $1$ – Automatikus. $2$ – Kikapcsolva.
$c \ 2$	Akusztikus jelzések	$\emptyset$ – A nyugtázó jelzés és a hibajelzés ki van kapcsolva. $1$ – Csak a hibajelzés van bekapcsolva. $2$ – Csak a nyugtázó jelzés van bekapcsolva. $3$ – Minden hangjelzés be van kapcsolva. <sup>1</sup>
$c \ 3$	Energiafogyasztás kijelzése A főzőlap be- és kikapcsolása közötti teljes energiafogyasztást kWh-ban mutatja. A kijelzés pontossága többek között a hálózati feszültség minőségétől függ.	$\emptyset$ – Kikapcsolva. <sup>1</sup> $1$ – Bekapcsolva.
$c \ 4$	Beállítás kiválasztása a tengerszint feletti magasságnak megfelelően:	$1-2$ - Csökkentés. $3$ - Alapbeállítás. $4-9$ - Növelés.
$c \ 5$	A főzési zónák automatikus kikapcsolása.	$\emptyset\emptyset$ - kikapcsolva. <sup>1</sup> $\emptyset 1-99$ - Az automatikus kikapcsolásig hátralévő idő.
$c \ 6$	Időzítés vége hangjelzés időtartama	$1$ – 10 másodperc <sup>1</sup> $2$ – 30 másodperc $3$ – 1 perc
$c \ 7$	Teljesítménykorlát Igény szerint lehetővé teszi a főzőlap összteljesítményének korlátozását, ha szükséges, az elektromos hálózat tulajdonságai alapján. A rendelkezésre álló beállítások a főzőfelület	$\emptyset$ – Kikapcsolva. <sup>1</sup> - A főzőfelület maximális teljesítménye. $1$ – 1000 W. Legkisebb teljesítmény. $1.5$ – 1500 W. ... $3$ – 3000 W. 13 amper esetén ajánlott $3.5$ – 3500 W. 16 amper esetén ajánlott. $4$ – 4000 W.

<sup>1</sup> Gyári beállítás

Kijelzés	Beállítás	Érték
	maximális teljesítményétől függnek (lásd a típusútblán). Ha a funkció be van kapcsolva, és a főzőlap eléri a beállított teljesítménykorlátot, megjelenik a $\infty$ szimbólum, és nem állíthat be magasabb teljesítményfokozatot.	4.5 - 4500 W. 20 amper esetén ajánlott. ... 9 – A főzőfelület maximális teljesítménye.
c 11	MoveMode Lehetővé teszi a rugalmas főzőzóna három főzőfelülete alapbeállítás szerinti teljesítményfokozatának megváltoztatását. Ehhez válassza ki a két főzőzóna közül az egyiket, állítsa be a kívánt teljesítményfokozatot a beállítási felületen és érintse meg a(z) $\infty$ gombot az új teljesítményfokozat jóváhagyásához és a következő főzőzóna kiválasztásához.	9 - Alapbeállítás szerinti teljesítményfokozat az elülső főzőzónához. 5 - Alapbeállítás szerinti teljesítményfokozat a középső főzőzónához. 1.5 - Alapbeállítás szerinti teljesítményfokozat a hátsó főzőzónához.
c 12	Edényteszt Ezzel a funkcióval ellenőrizheti az edény minőségét.	$\infty$ – Nem alkalmas. 1 – Nem optimális. 2 – Alkalmas.
c 13	FlexInduction Változtassa meg flex zónák bekapcsolási módját.	$\infty$ - Két különálló főzőzónaként. <sup>1</sup> 1 - Egy összefüggő főzőzónaként.
c 14	A vezeték nélküli főzőszenzor összekapcsolása a főzőlappal.	$\infty$ - Hibátlan csatlakoztatás. 1 - Hibás csatlakoztatás átviteli hiba miatt. 2 - Hibás csatlakoztatás a főzőszenzor hibája miatt.
c 15	Gyári beállítások visszaállítása	$\infty$ – Egyéni beállítások <sup>1</sup> . 1 – Gyári beállítások.

## 21.2 Az alapbeállításokhoz

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

1. A főzőlap bekapcsolásához érintse meg az ① elemet.
2. A következő 10 másodpercben érintse meg a(z)  $\infty$  szimbólumot, és tartsa nyomva 4 másodpercig.

Termékinformáció	Kijelző
Műszaki vevőszolgálatok jegyzéke	$\infty$ 1
Gyártási szám	Fd
Gyártási szám 1	02.
Gyártási szám 2	0.5

- ✓ Az első négy kijelzés a termékinformációkat mutatja. Érintse meg a beállítási tartományt az egyes kijelzések megjelenítéséhez.

3. Az alapbeállítások eléréséhez érintse meg a(z)  $\infty$  elemet.
- ✓ A(z) c 1 és a(z)  $\infty$  világít alapbeállításként.
4. Annyiszor érintse meg egymás után a(z)  $\infty$  szimbólumot, amíg a kívánt beállítás meg nem jelenik.
5. Válassza ki a beállítási területen a kívánt beállítást.
6. Érintse meg a(z)  $\infty$  szimbólumot, és tartsa lenyomva 4 másodpercig.
- ✓ A készülék menti a beállításokat.

## 21.3 Alapbeállítások módosításának megszakítása

- ▶ Érintse meg a(z) ① elemet.
- ✓ A készülék elveti és nem tárolja a módosításokat.

# 22 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 mérete megegyezik-e a használt főzőzóna méretével.

Hozzáférés az alapbeállításokon keresztül lehetséges.

→ Oldal 19

## 22.1 Edényteszt elvégzése

Ha a rugalmas főzőzóna egyetlen főzőzónaként van beállítva, akkor csak egy edényt ellenőriz.

1. A szobahőmérsékletű edényt töltsen meg kb. 200 ml vízzel és helyezze azon főzőzóna közepére, amelynek átmérője leginkább egyezik az edény aljának átmérőjével.

<sup>1</sup> Gyári beállítás

2. Lépjen az alapbeállításokhoz, és válassza a következő beállítást:  $\epsilon$   $1$   $2$ .
  3. Érintse meg a beállítási tartományt. A főzőzóna-kijelzőknél villog a – kijelző.
- ✓ Zajlik a teszt.
  - ✓ 10 másodperc elteltével a főzőzóna kijelzőjén megjelenik az eredmény.

## 22.2 Az eredmény ellenőrzése

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

### Eredmény

- $\emptyset$  Az edény nem alkalmas a főzőzónához, ezért nem melegszik fel.
- $!$  Az edény lassabban melegszik fel az elvártnál, és a főzési folyamat nem zajlik optimálisan.
- $2$  Az edény megfelelően melegszik fel, és a főzési folyamat optimálisan zajlik.

A funkció bekapcsolásához érintse meg a beállítási tartományt.

## 23 Home Connect

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

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

## 23.2 A Home Connect-beállítások áttekintése

A főzőlap alapbeállításában megadhatja a Home Connect beállításokat és a hálózati beállításokat.

Beállítás	Kiválasztás vagy kijelzés	Kiegészítő információk megjelenítése
$H$ $\epsilon$ $1$	Hálózati kapcsolat $\emptyset$ – Nincs csatlakozva / A hálózati kapcsolat bontása $!$ – Automatikus csatlakozás $2$ – Manuális csatlakozás $3$ – Csatlakoztatva	Jelentkezzen be a főzőlappal az otthoni WLAN-hálózatba (Wi-Fi) vagy válassza le a hálózati kapcsolatot
$H$ $\epsilon$ $2$	Kapcsolódás az apphoz $\emptyset$ – Nincs csatlakoztatva $!$ – Kapcsolat létrehozása	A $H$ $\epsilon$ $2$ beállítás csak akkor jelenik meg, ha a főzőlap csatlakozik az otthoni hálózathoz.
$H$ $\epsilon$ $3$	Kapcsolódás a WLAN-hoz $\emptyset$ – Rádiós modul kikapcsolva $!$ – Rádiós modul bekapcsolva	Ha a WLAN be van kapcsolva, akkor használhatja a Home Connect funkciót. A $H$ $\epsilon$ $3$ beállítás csak akkor jelenik meg, ha a főzőlap egyszer már össze volt kapcsolva egy hálózattal.

## 23.1 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 felállítás 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.

Beállítás	Kiválasztás vagy kijelzés	Kiegészítő információk megjelenítése
H 4	Beállítás az alkalmazással 0 – Kikapcsolva 1 – Bekapcsolva <sup>1</sup>	Ha a H 4 beállítás ki van kapcsolva, akkor csak a főzőlap üzemállapota jelenik meg a Home Connect alkalmazásban.
H 5	Szoftverfrissítés 1 – Frissítés rendelkezésre áll, és kész a telepítésre 2 – A telepítés elindítása	A H 5 beállítás csak akkor jelenik meg, ha szoftverfrissítés áll rendelkezésre.
H 5	Távoli hozzáférés vezérlése az ügyfélszolgálat által 0 – Nincs megengedve 1 – Megengedett	A H 5 beállítás csak akkor jelenik meg, ha az ügyfélszolgálat megkísérel kapcsolatot létesíteni a főzőlappal. Megengedett hozzáférés után a hozzáférést bármikor befejezheti.
H 7	A WLAN-jelerősség megjelenítése 0 – Nincs csatlakozva az otthoni WLAN-hálózathoz (WiFi) 1 – 1-es jelerősség (rossz) 2 – 2-es jelerősség (közepes) 3 – 3-as jelerősség (jó)	A H 7 beállítás csak akkor jelenik meg, ha kapcsolódott az otthoni WLAN-hálózathoz (Wi-Fi).
H 8	Kapcsolat a Home Connect-szerverrel 0 – Nincs csatlakoztatva 1 – Csatlakoztatva	A H 8 beállítás csak akkor jelenik meg, ha kapcsolódott az otthoni WLAN-hálózathoz (Wi-Fi).

### 23.3 Hálózati kapcsolat deaktiválása

- ▶ Lépjen az alapbeállításokhoz, válassza a H 3 lehetőséget, majd a 0 értéket.
- ✓ A WLAN-nal (N) való kapcsolat deaktiválva van.

**Megjegyzés:** A hálózati kapcsolat újra aktiválásához válassza a 1 értéket.

### 23.4 Beállítások módosítása a Home Connect alkalmazáson keresztül

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

#### Előfeltételek

- A főzőlap össze van kapcsolva az otthoni hálózattal és a Home Connect alkalmazással.
  - A főzőfelület Home Connect alkalmazáson keresztüli beállításához be kell kapcsolni a H 4 lehetőséget az alapbeállításoknál. Kiszállítási állapotban az H 4 alapbeállítás be van kapcsolva. Ha kikapcsolja a beállítások átvitelét, akkor csak a főzőlap üzemállapota jelenik meg a Home Connect alkalmazásban.
1. Végezze el a beállításokat a Home Connect alkalmazásban és küldje el a főzőhelynek.  
Kövesse a Home Connect alkalmazásban megjelenő utasításokat.  
A Home Connect alkalmazásból a főzőfelületre küldött beállításokat a főzőfelületen nyugtázni kell.
  - ✓ Ha a főzési beállítások továbbítódnak valamelyik főzőhelynek, villogni kezd a beállításnak megfelelő kijelző.
  2. A beállítás nyugtázásához nyomja meg a kívánt főzőzóna főzőhely-kijelzését.
  3. A beállítások elutasításához koppintson a főzőlap bármely másik érintőmezőjére.

### 23.5 Szoftverfrissítés

A szoftverfrissítés funkcióval megtörténik készülékének aktualizálása, például optimalizálás, hibaelhárítás céljából,

biztonsági frissítések, valamint kiegészítő funkciók és szolgáltatások elérése érdekében.

Ennek előfeltétele, hogy Ön regisztrált Home Connect-felhasználó, az alkalmazást telepítette mobil eszközén, és kapcsolódik a Home Connect-szerverhez. Amint rendelkezésre áll szoftverfrissítés, a Home Connect alkalmazás tájékoztatja Önt, és Ön az alkalmazáson keresztül elindíthatja a szoftverfrissítést. Sikeres letöltést követően a telepítést a Home Connect alkalmazáson keresztül is elindíthatja, ha otthoni WLAN-hálózatában (Wi-Fi) van. A sikeres telepítés után információkat kap a Home Connect alkalmazással kapcsolatban. 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.

### 23.6 Távdiaosztika

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

**Tipp:** További információt, illetve útmutatást a távdiaosztika elérhetőségével kapcsolatban a weboldal Segítségnyújtás és támogatás részén talál: [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

<sup>1</sup> Gyári beállítás

## 23.7 Adatvédelem

Vegye figyelembe az adatvédelmi útmutatásokat.

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

- Egyértelmű készülékazonosító (részei: készülékkulcsok, valamint a beépített Wi-Fi kommunikációs modul MAC-címe).
- A Wi-Fi kommunikációs modul biztonsági tanúsítványa (a kapcsolat informatikai biztonságáért).

- Otthoni készülékének aktuális szoftver- és hardververziója.
- Egy esetleges korábbi, gyári beállításokra való visszaállítás állapota.

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

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

## 24 Főzőlapfüggő elszívóvezérlés

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






### Megjegyzések

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

### 24.1 Home Connect beállítások visszaállítása

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

**Megjegyzés:** A Home Connect beállítások visszaállítása-akor az esetleg csatlakoztatott páraelszívóval fennálló kapcsolat is megszűnik.





1. Tartsa nyomva a  gombot kb. 4 másodpercig.
- ✓ A kijelző megjeleníti a termékinformációkat.
2. Koppintson a  gombra mindaddig, amíg a kijelzőn felváltva nem látható a  és a .
3. A beállítási tartományban állítsa be a  értéket.

### 24.2 A páraelszívó vezérlése a főzőlapon keresztül

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

### 24.3 Az elszívóvezérlés beállításainak áttekintése



Főzőlapja alapbeállításai-iban beállíthatja, mit tegyen a páraelszívó a főzőlap vagy egyes főzőhelyek bekapcsolásától és kikapcsolásától függően.

Beállítás <sup>1</sup>	Kiválasztás	Leírás
 	A főzőhely és a páraelszívó összekapcsolása  – Nincs csatlakozva / A kapcsolat bontva  – Nincs funkció	-

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

A főzőfelület kezelőfelületén keresztül további beállításokat végezhet.



### Ventilátor beállítása

1. Koppintson az  ikonra.
2. A beállítási területen válassza ki a ventilátorfokozatot. Az 1-es, 2-es és 3-as fokozat válsztható. Egy intenzív fokozat kiválasztásához koppintson a beállítási terület 4-es vagy 5-ös gombjára. Alternatív megoldásként koppintson a  gombra mindaddig, amíg a kívánt intenzív fokozat meg nem jelenik.



### Ventilátor kikapcsolása

- ▶ A beállítási területen válassza ki a 0-ás ventilátorfokozatot.

### Automata üzemmód bekapcsolása



- ▶ Tartsa nyomva a gombot, amíg a  kijelző meg nem jelenik.
- ✓ Ha pára képződik, a ventilátor automatikusan elindul.

### Automata üzemmód kikapcsolása

- ▶ Tartsa nyomva a  gombot, amíg el nem tűnik a  szimbólum. Az automatikus üzemmód egy másik ventilátorfokozat beállítása esetén is befejeződik.

### Az elszívó világításának beállítása

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

1. A világítás bekapcsolásához koppintson a  ikonra.
2. A világítás kikapcsolásához koppintson ismét a  ikonra.

Beállítás <sup>1</sup>	Kiválasztás	Leírás
	<p>2 – Csatlakoztatva az otthoni WLAN-hálózathoz (Wi-Fi)</p> <p>3 – A WLAN-nal és a páraelszívóval összekapcsolva</p>	
c18	<p>A ventilátor automatikus indítása</p> <p>0 – Kikapcsolva. A páraelszívót szükség esetén kézzel kell bekapcsolni.</p> <p>1 – Bekapcsolva automata üzemmóddal<sup>2</sup>. A páraelszívó egy főzőzóna bekapcsolásakor automata üzemmódban bekapcsol.</p> <p>2 – Bekapcsolva manuális üzemmóddal. Az páraelszívó egy főzőzóna bekapcsolásakor fix fokozattal bekapcsol.</p>	A kijelző csak akkor jeleníti meg ezt a beállítást, ha a készülék össze van kapcsolva a páraelszívóval.
c20	<p>Ventilátor utánfutás</p> <p>0 – A ventilátor a főzőlappal együtt kikapcsolódik.</p> <p>1 – Bekapcsolva automata üzemmóddal<sup>2</sup></p> <p>2 – Bekapcsolva standard ventilátor-továbbműködéssel</p> <p>3 – Nem módosulnak a beállítások</p>	<p>Annak beállítása, hogy a ventilátor a főzőlap kikapcsolását követően tovább működik-e, és ha igen, hogyan.</p> <p>A kijelző csak akkor jeleníti meg ezt a beállítást, ha a készülék össze van kapcsolva a páraelszívóval.</p>
c21	<p>A világítás automatikus bekapcsolása</p> <p>0 – Kikapcsolva</p> <p>1 – Bekapcsolva<sup>2</sup></p> <p>A világítás a főzőlap bekapcsolásakor bekapcsol.</p>	A kijelző csak akkor jeleníti meg ezt a beállítást, ha a készülék össze van kapcsolva a páraelszívóval.
c22	<p>A világítás automatikus kikapcsolása</p> <p>0 – Kikapcsolva<sup>2</sup></p> <p>1 – A világítás a főzőlap kikapcsolásakor kikapcsol.</p>	A kijelző csak akkor jeleníti meg ezt a beállítást, ha a készülék össze van kapcsolva a páraelszívóval.

## 25 Tisztítás és ápolás

### 25.1 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

### 25.2 A főzőlap tisztítása

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

### 25.3 Profilok tisztítása

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

**Megjegyzés:** Ne használjon üvegkaparót.

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

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

<sup>2</sup> Gyári beállítás (a készüléktípustól függően eltérő lehet)

## 26 Zavarok elhárítása

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

**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 27

### ⚠ 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.

## 26.1 Figyelmeztetések

### Megjegyzések

- Ha a kijelzőknél megjelenik az *E* elem, 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.

## 26.2 A kijelzőmezőn megjelenő utasítások

Hiba	Ok és hibaelhárítás
Nem világít egy kijelző sem.	Az áramellátás megszakadt. ▶ Más elektromos készülékek segítségével ellenőrizze, hogy áramkimaradás van-e. A készüléket nem a kapcsolási rajznak megfelelően csatlakoztatták. ▶ Csatlakoztassa a készüléket a kapcsolási rajznak megfelelően.
Villognak a kijelzők.	Az elektronika hibája ▶ Ha a hibát nem lehet elhárítani, tájékoztassa a műszaki vevőszolgálatot.
<i>F2, F 4, E 1015, E 8207, E 8208</i>	A kezelőfelület nedves, vagy egy tárgy takarja. ▶ Szárítsa meg a kezelőfelületet, vagy távolítsa el a tárgyat.
<i>F2, F 4, E 1015, E 8207, E 8208</i>	Az elektronika túlmelegedett és lekapcsolt egy vagy minden főzőzónát. ▶ Várjon addig, amíg az elektronika megfelelően lehűl. Végül nyomjon meg egy tetszőleges gombot a kezelőfelületen.
<i>F5</i> + teljesítményfokozat és hangjelzés	Egy forró edény található a kezelőfelület területén. Az elektronika emiatt túlmelegedhet. ▶ Távolítsa el az edényt. A hibakijelzés röviddel ezután kialszik. Folytathatja a főzést.
<i>F5</i> és hangjelzés	Egy forró edény található a kezelőfelület területén. A főzőzóna kikapcsolt az elektronika védelme érdekében. ▶ Távolítsa el az edényt. Várjon néhány másodpercet. Érintsen meg egy tetszőleges kezelőmezőt. Ha a hibakijelzés kialszik, folytathatja a főzést.
<i>F1/F5</i>	A főzőzóna túlhevült, és a munkafelület védelmében kikapcsolt. ▶ Várjon addig, amíg az elektronika megfelelő mértékben lehűl, majd kapcsolja be újra a főzőzónát.
<i>F0</i>	Beállítások átvétele nem aktiválódik. ▶ A hiba kijelzésének befejezéséhez érintsen meg egy tetszőleges gombot. A megszokott módon főzhet, a Beállítások átvétele funkció használata nélkül. Hívja a vevőszolgálatot.

Hiba	Ok és hibaelhárítás
F9	A kibővített Flex zóna nem kapcsol be. ▶ Erősítse meg a hibakijelzést egy tetszőleges szenzor megérintésével. A fennmaradó főzőzónákon folytathatja a főzést. Vegye fel a kapcsolatot a vevőszolgálattal.
F8	A főzőzóna hosszabb időn keresztül megszakítás nélkül üzemelt. ▶ Egyedi biztonsági lekapcsolás bekapcsolva. A főzőzóna beállításához érintsen meg egy tetszőleges szimbólumot és kapcsolja ki a kijelzőt.
EB202	A főzőszenzor túlmelegedett és a főzőzóna kikapcsolt. ▶ Várjon, amíg a főzőszenzor megfelelően lehűl, majd kapcsolja be a funkciót.
EB203	A főzőszenzor túlmelegedett és lekapcsolt minden főzőzónát. ▶ Ha nem használja a főzőszenzort, akkor vegye le az edényről, és tartsa a többi főzőzónától vagy hőforrástól távol. Kapcsolja be a főzőzónákat.
EB204	Egy forró edény található a kezelőfelület területén. A főzőzóna kikapcsolt az elektronika védelme érdekében. ▶ Cserélje ki a 3V CR2032 elemet. További információk a következő fejezetben találhatóak: → "Az elem cseréje", Oldal 17
EB205	Megszakadt a kapcsolat a főzőszenzorral. ▶ Kapcsolja ki, majd újra be a funkciót.
EB206	A főzőszenzor tönkrement/meghibásodott. ▶ Forduljon a műszaki vevőszolgálatához.
A vezeték nélküli főzőszenzor kijelzője nem világít.	A vezeték nélküli főzőszenzor nem reagál, a kijelző pedig nem világít. ▶ Cserélje ki a 3V CR2032 elemet. További információk a következő fejezetben találhatóak: . → "Az elem cseréje", Oldal 17 ▶ Ha a probléma továbbra is fennáll, tartsa nyomva 8–10 másodpercen keresztül a főzőszenzor szimbólumát, és kapcsolja össze újra a főzőszenzort a főzőlappal. További információk a következő fejezetben találhatóak: . → "Csatlakoztassa a vezeték nélküli főzőszenzort", Oldal 16 ▶ Ha a probléma továbbra is fennáll, értesítse a műszaki vevőszolgálatot.
A szenzor kijelzője kettőt villan.	A főzőszenzor eleme majdnem lemerült. A következő sütési folyamat megszakadhat a lemerült elem miatt. ▶ Cserélje ki a 3V CR2032 elemet. További információk a következő fejezetben találhatóak: . → "Az elem cseréje", Oldal 17
A szenzor kijelzője hármát villan.	Megszakadt a kapcsolat a főzőszenzorral. ▶ Tartsa nyomva 8–10 másodpercen keresztül a főzőszenzor szimbólumát, és kapcsolja össze újra a főzőszenzort a főzőlappal. További információk a következő fejezetben találhatóak: . → "Csatlakoztassa a vezeték nélküli főzőszenzort", Oldal 16
E 9000/E9010	Az üzemi feszültség hibás, kívül esik a normál üzemi tartományon. ▶ Forduljon az áramszolgáltatóhoz.
U400/E9011	A főzőfelület nincs megfelelően csatlakoztatva. ▶ Válassza le a főzőlapot a hálózatról. Csatlakoztassa a főzőlapot a kapcsolási rajznak megfelelően.
d E	Be van kapcsolva a bemutató mód. ▶ Válassza le a főzőlapot a hálózatról. Várjon 30 másodpercet, majd csatlakoztassa újra a főzőlapot. A következő 3 percen érintsen meg egy tetszőleges érzékelőt. A bemutató mód már nem aktív.
Home Connect nem működik megfelelően.	Különböző okok lehetségesek. ▶ Keresse fel a <a href="http://www.home-connect.com">www.home-connect.com</a> webhelyet.

### 26.3 A készülék normál zörejei

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

## 27 Ártalmatlanítás

### 27.1 A régi készülék ártalmatlanítása

A környezetkímélő ártalmatlanításnak köszönhetően az értékes nyersanyagok újra felhasználhatók.

1. Húzza ki a hálózati csatlakozóvezeték dugóját.
2. Vágja el a hálózati csatlakozóvezetékét.
3. Környezetkímélő módon ártalmatlanítsa a készüléket.

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



Ez a készülék az elhasznált 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.

### 27.2 Akkumulátorok/elemek ártalmatlanítása

Az akkumulátorokat/elemeket környezetbarát újrahasznosítás céljából adja le. Ne dobja az akkumulátorokat/elemeket a háztartási hulladék közé.

- Gondoskodjon az akkumulátorok/elemek környezetbarát ártalmatlanításáról.

## 28 Megfelelőségi nyilatkozat

A(z) BSH Hausgeräte GmbH ezennel kijelenti, hogy a(z) 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. 50 mW



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

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

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

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

## 29 Vevőszolgálat

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

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, szervizelérhetősége-

ket és garanciális feltételeket tartalmazó dokumentumon lévő QR-kódon keresztül, vevőszolgálatunktól, kereskedőjénél vagy weboldalunkról szerezhet részletes információkat.

A vevőszolgálat elérhetőségét a mellékelt, szervizelérhetőségeket 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.

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

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

A típusátlát megtalálja:

- A készülék műszaki adatlapján.

- A főzőfelület alján.

A termékszám (E-Nr.) megtalálható az üvegkerámia felületen is. Az ügyfélelégedettségi index (CSI) és a gyártási szám (FD-Nr.) ezen kívül még az alapbeállításokban → *Oldal 19* jeleníthető meg.

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

# 30 Próbaételek

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

## 30.1 Csokoládébevonat olvasztása

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

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

## 30.2 Lencsefőzelék melegítése és melegen tartása

Recept a DIN 44550 szerint

Kezdő hőmérséklet 20 °C

Felmelegítés, keverés nélkül

- Fazék, Ø 16 cm, fedővel, mennyiség: 450 g
  - Felmelegítés: 1 perc 30 mp időtartam, 9 teljesítményfokozat
  - Továbbfőzés: 1.5 teljesítményfokozat
- Fazék, Ø 20 cm, fedővel, mennyiség: 800 g
  - Felmelegítés: 2 perc 30 mp időtartam, teljesítményfokozat 9
  - Továbbfőzés: 1.5 teljesítményfokozat

## 30.3 Lencsefőzelék melegítése és melegen tartása

Pl.: lencse átmérője: 5-7 mm, kezdő hőmérséklet 20 °C  
1 perc melegítés után keverje meg

- Fazék, Ø 16 cm, fedővel, mennyiség: 500 g
  - Felmelegítés: kb. 1 perc 30 mp időtartam, 9 teljesítményfokozat
  - Továbbfőzés: 1.5 teljesítményfokozat
- Fazék, Ø 20 cm, fedővel, mennyiség: 1 kg
  - Felmelegítés: kb. 2 perc 30 mp időtartam, 9 teljesítményfokozat
  - Továbbfőzés: 1.5 teljesítményfokozat

## 30.4 Besamelmártás

Tej hőmérséklete: 7 °C

- Fazék, Ø 16 cm, fedő nélkül, Hozzávalók: 40 g vaj, 40 g liszt, 0,5 l tej (3,5%-os zsírtartalmú) és egy csipet só

## Besamelmártás készítése

1. Olvassa meg a vajat, keverje hozzá a lisztet és a sót, majd melegítse fel az egészet.
  - ▶ Felmelegítés: 6 perc időtartam, 2 teljesítményfokozat
2. Adja a tejet a rántáshoz, és állandó keverés mellett forralja fel.
  - ▶ Felmelegítés: 6 perc 30 mp. időtartam, 7 teljesítményfokozat
3. Amikor a besamelmártás felforr, hagyja további 2 percig állandó keverés mellett a főzőzónán.
  - ▶ Továbbfőzés: 2 teljesítményfokozat

## 30.5 Tejberizs főzése fedővel

Tej hőmérséklete: 7 °C

1. A tejet addig melegítjük, amíg nem kezd el felfutni. Melegítse fedő nélkül. 10 perc melegítés után keverje meg.

2. Állítsa be az ajánlott teljesítményfokozatot, majd adja a tejhez a rizst, a cukrot és a sót.

Főzési idő a melegítéssel együtt kb. 45 perc.

- Fazék, Ø 16 cm, Hozzávalók: 190 g kerek szemű rizs, 90 g cukor, 750 ml 3,5%-os zsírtartalmú tej és 1 g só
  - Felmelegítés: kb. 5 perc 30 mp időtartam, teljesítményfokozat 8.5
  - Továbbfőzés: 3 teljesítményfokozat
- Fazék, Ø 20 cm, Hozzávalók: 250 g kerek szemű rizs, 120 g cukor, 1 l 3,5%-os zsírtartalmú tej és 1,5 g só
  - Felmelegítés: kb. 5 perc 30 mp időtartam, teljesítményfokozat 8.5
  - Továbbfőzés: 3 teljesítményfokozat, 10 perc után keverje meg

## 30.6 Tejberizs főzése fedő nélkül

Tej hőmérséklete: 7 °C

1. Adja a hozzávalókat a tejhez, és állandó keverés mellett melegítse fel.

2. Amikor a tej eléri a kb. 90 °C-os hőmérsékletet, válassza ki az ajánlott teljesítményfokozatot, és alacsonyabb fokozaton főzze kb. 50 percig.

- Fazék, Ø 16 cm, fedő nélkül, Hozzávalók: 190 g kerek szemű rizs, 90 g cukor, 750 ml 3,5%-os zsírtartalmú tej és 1 g só
  - Felmelegítés: kb. 5 perc 30 mp időtartam, teljesítményfokozat 8.5
  - Továbbfőzés: 3 teljesítményfokozat
- Fazék, Ø 20 cm, fedő nélkül, Hozzávalók: 250 g kerek szemű rizs, 120 g cukor, 1 l 3,5%-os zsírtartalmú tej és 1,5 g só
  - Felmelegítés: kb. 5 perc 30 mp időtartam, teljesítményfokozat 8.5

- Továbbfőzés: 2.5 teljesítményfokozat

### 30.7 Rizs főzése

Recept a DIN 44550 szerint

Víz hőmérséklet: 20 °C

- Fazék, Ø 16 cm, fedő nélkül, Hozzávalók: 125 g hosszúszemű rizs, 300 g víz és egy csipet só
  - Felmelegítés: kb. 2 perc 30 mp időtartam, 9 teljesítményfokozat
  - Továbbfőzés: 2 teljesítményfokozat
- Fazék, Ø 20 cm, fedő nélkül, Hozzávalók: 250 g hosszúszemű rizs, 600 g víz és egy csipet só
  - Felmelegítés: kb. 2 perc 30 mp időtartam, 9 teljesítményfokozat
  - Továbbfőzés: 2.5 teljesítményfokozat

### 30.8 Sertés szűzpecsenye sütése

Szűzpecsenye kezdő hőmérséklete: 7 °C

- Serpenyő, Ø 24 cm, fedő nélkül, Hozzávalók: 3 szűzpecsenye (összsúly kb. 300 g, 1 cm vastag) és 15 g napraforgóolaj
  - Felmelegítés: kb. 1 perc 30 mp időtartam, 9 teljesítményfokozat
  - Továbbfőzés: 7 teljesítményfokozat

### 30.9 Crêpes készítése

Recept a DIN EN 60350-2 szerint

- Serpenyő Ø 24 cm, fedő nélkül, Hozzávalók: 55 ml tészta minden egyes crêpe-hez
  - Felmelegítés: 1 perc 30 mp időtartam, 9 teljesítményfokozat
  - Továbbfőzés: 7 teljesítményfokozat

### 30.10 Mélyhűtött hasáburgonya sütése

- Fazék, Ø 20 cm, fedő nélkül, Hozzávalók: 2 l napraforgóolaj. Minden adaghoz: 200 g mélyhűtött hasáburgonya, 1 cm vastag.
  - Felmelegítés: 9 teljesítményfokozat, míg az olaj hőmérséklete el nem éri a 180 °C-t.
  - Továbbfőzés: 9 teljesítményfokozat



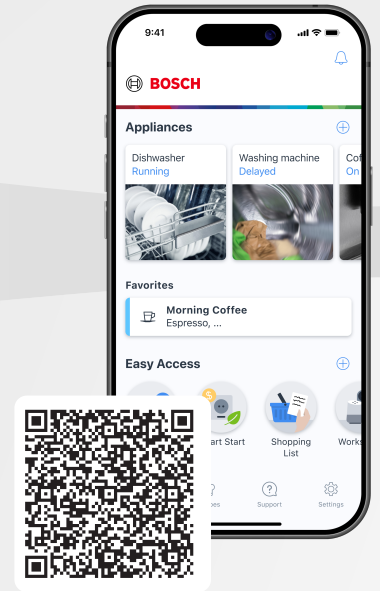




# Bosch Home Connect App

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



**9001688868** (060204) REG25

hu