www.elektromarkabolt.hu

BOSCH

Register your new device on MyBosch now and get free benefits:
bosch-home.com/welcome

MyBosch

Indukciós főzőlap

PIE...HC..

[hu] Használati útmutató

www.elektromarkabolt.hu

További információkat a Digitális felhasználói kézikönyvben talál.

Tartalomjegyzék

1 Biztonság ... 2
2 Dologi károk elkerülése ... 4
3 Környezetvédelem és takarékosság ... 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 Időfunkciók ... 10
11 PowerBoost ... 11
12 PanBoost[1] ... 11
13 Melegen tartási funkció[1] ... 12
14 PerfectFry Sensor ... 12
15 Gyerekzár ... 14
16 Szünet ... 14
17 Egyedi biztonsági lekapcsolás ... 14
18 Alapbeállítások ... 14
19 Edényteszt ... 16
20 Home Connect ... 16
21 Főzőlapfüggő elszívóvezérlés ... 18
22 Tisztítás és ápolás ... 19
23 Zavarok elhárítása ... 20
24 Ártalmatlanítás ... 21
25 Vevőszolgálat ... 21
26 Információk a szabad és a nyílt forráskódú szoftverekről ... 21
27 Megfelelőségi nyilatkozat ... 22
28 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 orvostechnikai eszközt (például szívritmus-szabályozót vagy defibrillátort) visel, ellenőrizze, hogy orvosa megfelel-e az Európai Közösségek Tanácsa 1990. június 20-i 90/385/EGK irányelvének illetve a EN 45502-2-1 és a EN 45502-2-2 szabványnak, illetve VDE-AR-E 2750-10 szerint lett-e kiválasztva, implantálva és programozva. Ha ezek

[1] Szoftververziótól függően elérhető. Az elérhetőséggel kapcsolatos további információkat a weboldalon talál.

www.elektromarkabolt.hu

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 előírásszerű 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 tűzesetet 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 tárgyakat, 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 biztosítékszekrényben lévő biztosíték segítségével kapcsolja ki.
- Miközben a készüléket leválasztja az elektromos hálózatról, soha ne a hálózati csatlakozóvezetéket 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 21*

A behatoló nedvesség áramütést okozhat.

- A készülék tisztításához ne használjon magasnyomású vagy gőzsugaras tisztítógépet.

www.elektromarkabolt.hu

A forró készülékrészeknél az elektromos készülékek kábelszigetelése megolvadhat.
- Soha ne érintkezzen az elektromos készülékekek 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 találhatók 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 alumíniumalj 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 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 lerakóhelyként.
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.

www.elektromarkabolt.hu

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 takarékosság

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 eenrgiát 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 belelát 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.

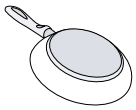
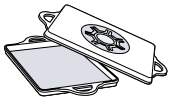
A 66/2014 (EU) számú rendelet szerinti termékinformációt a mellékelt garanciajegyen és az interneten, a készülékét bemutató termékoldalon találja.

4 Megfelelő edények

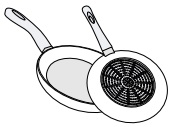
Egy indukciós főzéshez alkalmas edénynek ferromágneses talppal kell rendelkeznie, vagyis vonzania kell a mágnest, illetve a talpnak meg kell felelnie a főzőzóna méretének. Ha a készülék nem ismer fel egy edényt egy főzőzónán, akkor helyezze az edényt a következő legkisebb átmérőjű főzőzónára.

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. Ezzel kapcsolatos további információkat itt talál:
→ *"Edényteszt", Oldal 16*.

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.

www.elektromarkabolt.hu

	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

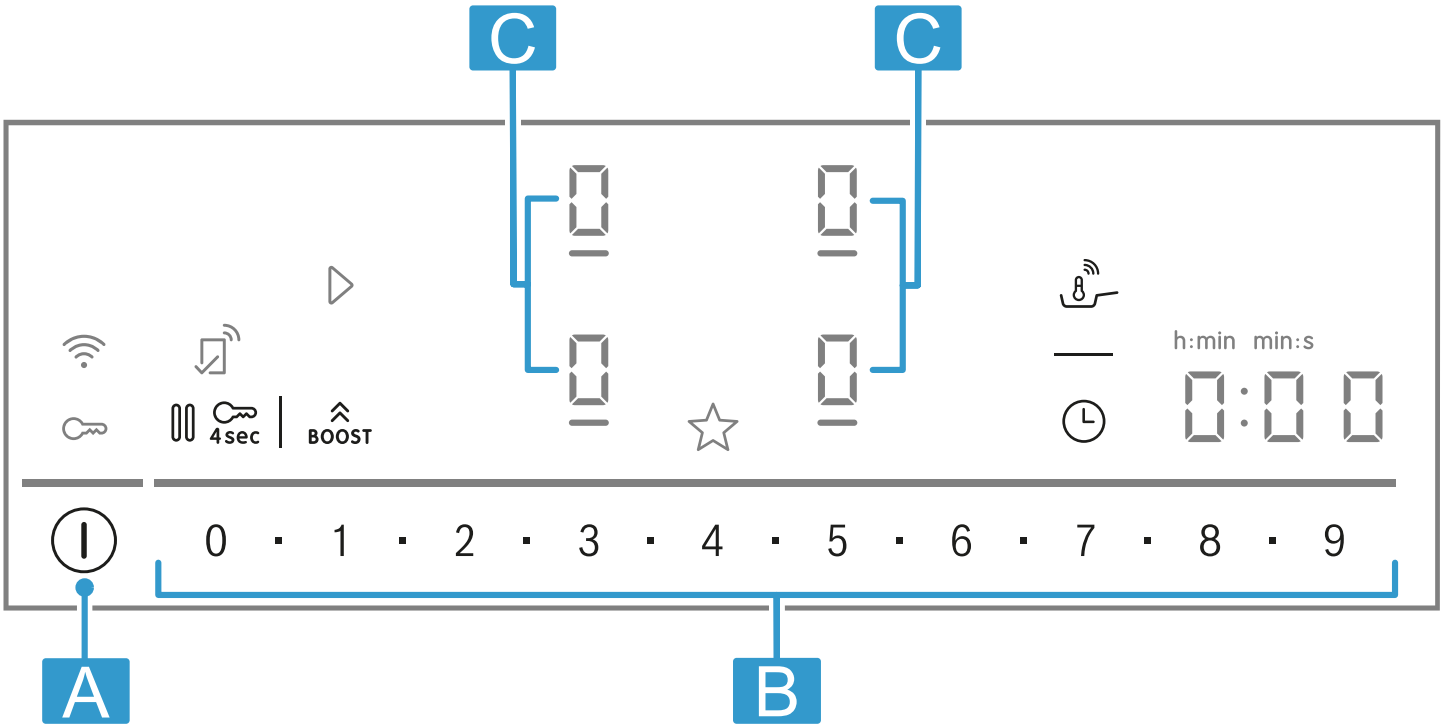
- A főzőfelület és az edény között egyáltalán ne használjon adapterlapokat.
- Ne melegítsen üres edényt, illetve ne használjon vékony aljú edényt, mivel túlságosan felmelegedhet.

www.elektromarkabolt.hu

5 Ismerkedés

5.1 Kezelőfelület

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



Betű	Megnevezés
A	Főkapcsoló
B	Beállítási terület
C	Főzőzóna

Megjegyzés: Tartsa mindig tisztán és szárazon a kezelőfelületet.

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

Érintőpanelek

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

Szenzor	Funkció
⏻	Főkapcsoló
	Főzőzóna kiválasztása
0■1■2■...8■9	Beállítási terület
BOOST	PowerBoost
	PerfectFry Sensor
	Időzítő funkciók
4sec	Gyerekzár
	Szünet
☆	Kedvencek gomb
	Összekapcsolhatóság

Kijelzések

Kijelzés		Funkció
		Kikapcsolás időzítése
		PerfectFry Sensor
	1-9	Főzési fokozatok
		Gyerekzár

A Home Connecttel kapcsolatos gombok

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

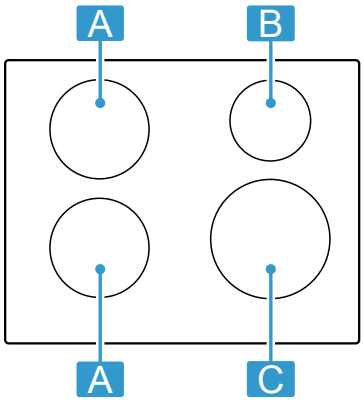
Szenzor	Funkció
▷	Beállítások átvétele másik készülékről

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

www.elektromarkabolt.hu

5.2 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	Legnagyobb teljesítmény	
A Ø 18 cm	9. teljesítményfokozat PowerBoost	2000 W 3100 W
B Ø 14,5 cm	9. teljesítményfokozat PowerBoost	1600 W 2200 W
C Ø 21 cm	9. teljesítményfokozat PowerBoost	2500 W 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 illik-e ahhoz a főzőzónához, amelyen főz:

Terület	Főzőzóna típusa
○	Egykörös főzőzóna

5.4 Maradékhő-kijelzés

A főzőfelület mindegyik főzőzónájához külön maradékhő-kijelzéssel rendelkezik. Amíg a maradékhő-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.
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.
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)
→ *"Home Connect ", Oldal 16* fejezetben leírtakat.
A beállítás befejezéséhez kapcsolja ki a főzőfelületet.
A Home Connect beállítását egy későbbi időpontban is elvégezheti.

7 Szoftverfrissítés

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

A kiegészítő funkciók elérhetőségével kapcsolatban további információkat a következő weboldalon talál: www.bosch-home.com

www.elektromarkabolt.hu

8 A kezelés alapjai

8.1 A főzőlap bekapcsolása

- ▸ Érintse meg az ⏻ elemet.
  Hangjelzés hallható. A főzőzónák és az éppen rendelkezésre álló funkciók szimbólumai világítanak. A főzőzóna kijelzőin világít a következő: 0.
- ✔ A főzőfelület használatra kész.

ReStart

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

8.2 A főzőlap kikapcsolása

- ▸ Tartsa ujját az ⏻ elemen, amíg kijelzők kialszanak.
- ✔ Minden főzőzóna ki van kapcsolva.

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

8.3 Főzési fokozat beállítása a főzőzónákon

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

1. Koppintson a kívánt főzőzóna-kijelzésre 0.
✔ Világít a következő: 0 és 0.
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 0 értékre.
✔ A főzőzóna főzési fokozata megváltozik vagy a főzőzóna kikapcsol.

8.4 Főzési tanácsok

- Ha pürét, krémlevest vagy sűrű szószt melegít, akkor időnként keverje meg.
- Az előmelegítéshez 8–9-es főzési fokozatot állítson be.
- Ha fedő alatt főz, akkor csökkentse a főzési fokozatot, amennyiben gőz távozik az edényből. A távozó gőz nem befolyásolja a főzési eredményt.
- A főzési folyamat befejeztével tegyen egy fedőt az edényre, amíg nem tálalja az ételt.
- Gyorsfőző fazékban való főzésnél tartsa be a gyártó utasításait.
- Ne főzze túl sokáig az élelmiszereket, hogy tápértékük megmaradjon. A konyhai jelzőórával legfeljebb beállíthatja az optimális időtartamot.
- Ügyeljen arra, hogy az olaj ne párologjon.
- Az élelmiszer megpirításához egymás után kis adagokban süsse meg azt.
- Egyes edények magas hőmérsékletre hevülhetnek főzés közben. Ezért használjon edényfogót.
- Az energiahatékony főzéshez kapcsolódó javaslatokat itt talál:
  → *"Energiamegtakarítás", Oldal 5*

Főzési ajánlások

A táblázat megmutatja, hogy mely ételhez mely teljesítményfokozat (⎓) a megfelelő. A főzési idő (◷ min) az élelmiszer jellegétől, súlyától, vastagságától és minőségétől függően változhat.

	⎓	◷ min
Olvasztás		
Csokoládé, csokoládébevonat	1 - 1.5	-
Vaj, méz, zselatin	1 - 2	-
Felmelegítés és melegen tartás		
Egytálétel, pl. lencsefőzelék	1.5 - 2	-
Tej[1]	1.5 - 2.5	-
Főtt virsli[1]	3 - 4	-
Felolvasztás és melegítés		
Mélyhűtött spenót	3 - 4	15 - 25
Mélyhűtött pörkölt	3 - 4	35 - 55
Puhára párolás, forralás		
Burgonyagombóc [1]	4.5 - 5.5	20 - 30
Hal [1]	4 - 5	10 - 15
Fehér szószok, pl. besamelmártás	1 - 2	3 - 6
Felvert szószok, pl. Béarnaise-mártás, hollandi mártás	3 - 4	8 - 12
Forrázás, gőzölés, párolás		
Rizs, kétszeres vízmennyiséggel	2.5 - 3.5	15 - 30
Tejberizs [2]	2 - 3	30 - 40
Héjában főtt burgonya	4.5 - 5.5	25 - 35

[1] Fedő nélkül
[2] ***Melegítse elő 8-8.5 fokozaton

www.elektromarkabolt.hu

	⎓	◷ min
Sósburgonya	4.5 - 5.5	15 - 30
Tészta [1]	6 - 7	6 - 10
Egytálétel	3.5 - 4.5	120 - 180
Levesek	3.5 - 4.5	15 - 60
Zöldségek	2.5 - 3.5	10 - 20
Zöldség, mélyhűtött	3.5 - 4.5	7 - 20
Egytálétel kuktában	4.5 - 5.5	-
Párolás		
Göngyölt hús	4 - 5	50 - 65
Párolt sült	4 - 5	60 - 100
Pörkölt [2]	3 - 4	50 - 60
Párolás/sütés kevés zsiradékkal [1]		
Hússzelet, natúr vagy panírozott	6 - 7	6 - 10
Hússzelet, mélyhűtött	6 - 7	6 - 12
Karaj, natúr vagy panírozott	6 - 7	8 - 12
Steak (3 cm vastag)	7 - 8	8 - 12
Szárnyas mellehúsa, 2 cm vastag	5 - 6	10 - 20
Szárnyas mellehúsa, mélyhűtött	5 - 6	10 - 30
Húspogácsa (3 cm vastag)	4.5 - 5.5	20 - 30
Hamburger (2 cm vastag)	6 - 7	10 - 20
Hal és halfilé, natúr	5 - 6	8 - 20
Hal és halfilé, panírozott	6 - 7	8 - 20

[1] Fedő nélkül
[2] ***Melegítse elő 8-8.5 fokozaton

	⎓	◷ min
Hal, panírozott és mélyhűtött, pl. halrudacskák	6 - 7	8 - 15
Rák és garnéla	7 - 8	4 - 10
Friss zöldség és gomba lepirítása	7 - 8	10 - 20
Serpenyőben készített ételek, zöldség, csíkokra vágott hús ázsiai módra	7 - 8	15 - 20
Mélyhűtött ételek, pl. serpenyőben sült ételek	6 - 7	6 - 10
Palacsinta, egymás után sütve	6.5 - 7.5	-
Omlett (sütés egymás után)	3.5 - 4.5	3 - 10
Tükörtojás olajon	5 - 6	3 - 6
Sütés bő olajban, 150-200 g adagonként 1-2 l olajban, adagonként sütve[1]		
Mélyhűtött termékek, pl. hasábburgonya, csirkefalatok	8 - 9	-
Krokett, mélyhűtött	7 - 8	-
Hús, pl. darabolt csirke	6 - 7	-
Hal, panírozva vagy sörtésztában	6 - 7	-
Zöldség, gomba, panírozva, sörtésztában vagy tempuraként	6 - 7	-
Aprósütemény, pl. fánk/berliner (töltött fánk), gyümölcs sörtésztában	4 - 5	-

[1] Fedő nélkül
[2] ***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 → *Oldal 16*

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 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*.

10.1 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. Válasszon főzőzónát és főzési fokozatot.
2. Nyomja meg a ◷ gombot.

✔ Világít a következő: I→I és 0:00.

3. A következő 10 másodpercben állítsa be a kívánt főzési időt a beállítási tartományban.

www.elektromarkabolt.hu

– 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.

✔ 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.

10.2 Jelzőóra

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

Jelzőóra bekapcsolása

Követelmény: Rendelje hozzá a funkciót a következőhöz: ◷.

1. Nyomja meg az ◷ elemet.
2. Válassza ki a kívánt időt.

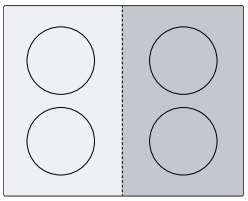
✔ Az idő elkezd lefutni.
✔ Ha letelt az idő, egy hangjelzés hallatszik és a kijelzők villognak.

JelzőóraMódosítás vagy kikapcsolás

1. Nyomja meg az ◷ elemet.
2. A funkció kikapcsolásához módosítsa a főzési időt vagy állítsa erre: 0:00.

11 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.



11.1 PowerBoost bekapcsolása

1. Válassza ki a főzőzónát.
2. Érintse meg az BOOST elemet.

✔ A b kijelzés felvillan.
✔ A funkció be van kapcsolva.

11.2 PowerBoost kikapcsolása

1. Válassza ki a főzőzónát.
2. Érintse meg az BOOST elemet.

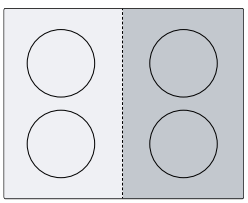
✔ A b kijelzés kialszik, és a főzőzóna visszakapcsol a következő főzési fokozatra: 9.
✔ A funkció ki van kapcsolva.

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

12 PanBoost[1]

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.



[1] Szoftververzióktól függően elérhető. Az elérhetőséggel kapcsolatos további információkat a weboldalon talál.

www.elektromarkabolt.hu

12.1 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.

12.2 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.

12.3 PanBoost kikapcsolása

1. Válassza ki a főzőzónát.
2. Válasszon főzési fokozatot.

✔ A P kialszik.
✔ A funkció ki van kapcsolva.

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

13 Melegen tartási funkció[1]

Ezt a funkciót csokoládé vagy vaj megolvasztására, illetve ételek melegen tartására használhatja.
A funkciót a Home Connect vagy Kedvencek gomb használatával kapcsolhatja be.

13.1 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 L világít.

✔ A funkció be van kapcsolva.

13.2 Melegen tartási funkció kikapcsolása

1. Válassza ki a főzőzónát.
2. Állítsa be a következőre: 0.
   Az L kialszik.

✔ A funkció ki van kapcsolva.

14 PerfectFry Sensor

Ezzel a funkcióval olvaszthat, mártásokat készíthet, piríthat, olajban vagy anélkül süthet, miközben kontrollálja a hőmérsékletet.
Ahelyett, hogy a főzés során a főzési fokozatot újra és újra beállítaná, válassza ki egyszer az elején a kívánt hőmérsékletet. Az üvegkerámia alatti szenzorok mérik az edény hőmérsékletét és a teljes főzési folyamat alatt állandó értéken tartják.
Ez a funkció a szimbólummal ellátott főzőzónákon elérhető.

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

14.1 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 online shopban kapható.

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

14.2 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.

[1] Szoftververziótól függően elérhető. Az elérhetőséggel kapcsolatos további információkat a weboldalon talál.

www.elektromarkabolt.hu

14.3 PerfectFry Sensor kikapcsolása

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

14.4 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
Hús		
Hússzelet, natúr	160-180	4-10
Rántott szelet	180	6-10
Filé	180-200	6-10
Karaj	160-180	10-15
Cordon bleu, bécsi szelet	180	10-15
Steak, angolosan, 3 cm vastag	220	8-10
Steak, közepes, 3 cm vastag	200	6-10
Steak, jól átsütve, 3 cm vastag	180	6-12
T-bone steak, angolosan, 4,5 cm vastag	200-220	10-15
T-bone steak, közepes, 4,5 cm vastag	180-200	20-30
Szárnyas mellehúsa, 2 cm vastag	160	10-20
Szalonna	160-180	5-8
Darált hús	180-200	6-10
Hamburger, 1,5 cm vastag	160-200	6-15
Húsgombóc	160-180	10-20
Előfőzött sült kolbász	160-180	8-20
Chorizo, nyers sült kolbász	160-180	10-20
Nyársak	160-180	10-20
Gyros	180-200	6-10
Halak és tenger gyümölcsei		
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, vénuszkagyló, szívkagyló	110-120	4-8
Tojásos ételek		
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
Zöldségek		
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 tempuratésztában	180-200	5-10
Fagyasztott ételek		
Csirkefalatok	180-200	8-12
Halrudacskák	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
Szószok		
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
Olvasztás		
Csokoládébevonó	70-80	5-15
Sajt	70-80	3-10
Vaj	70-80	3-5
Fondü	70-80	5-15
Egyebek		
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

www.elektromarkabolt.hu

15 Gyerekzár

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

15.1 Gyerekzár bekapcsolása

Követelmény: A főzőfelületnek kikapcsolt állapotban kell lennie.

- ▸ Tartsa ujját 4 másodpercig az 4sec elemen.
- ✔ A ⊂⊃ 10 másodpercig világít.
- ✔ A főzőfelület zárolva van

15.2 A gyerekzár kikapcsolása

1. A főzőfelület bekapcsolásához érintse meg az ⏻ elemet.
2. Tartsa ujját 4 másodpercig az 4sec elemen.

- ✔ A lezárás ezzel megszűnt.

15.3 Automatikus gyerekzár

A főzőfelület minden bekapcsolásával automatikusan bekapcsolhatja a gyerekzárat.
A funkció be- és kikapcsolásának módjáról az Alapbeállítások fejezetben olvashat → *Oldal 14*.

16 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.

16.1 A Szünet funkció bekapcsolása

- ▸ Nyomja meg az ⏸ elemet.
- ✔ A főzőzóna kijelzőin világít a következő: *II*.
- ✔ Minden aktív főzési folyamat leáll. A beállítások érvényben maradnak.
- ✔ A funkció be van kapcsolva.

16.2 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.

17 Egyedi biztonsági lekapcsolás

Ha egy főzőhely sokáig üzemel és Ön nem változtatja meg a beállítást, aktiválja a biztonsági funkciót. A főzési zónán megjelenik a *F8* 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.

18 Alapbeállítások

Készülékének alapbeállításait a saját igényei szerint adhatja meg.

18.1 Az alapbeállítások áttekintése

Kijelzés	Beállítás	Érték
c 1	Gyerekzár → *"Gyerekzár", Oldal 14*	*0* – Manuális.[1] *1* – Automatikus. *2* – Funkció kikapcsolva.

[1] Gyári beállítás

www.elektromarkabolt.hu

Kijelzés	Beállítás	Érték
c 2	Akusztikus jelzések	0 – A nyugtázó jelzés, a hibajelzés és a helytelen használat jelzése ki van kapcsolva. 1 – Csak a hibajelzés van bekapcsolva. 2 – A nyugtázó jelzés és a helytelen használat jelzése be van kapcsolva. 3 – Minden hangjelzés be van kapcsolva [1].
c 3	Az akusztikus jelzések hangereje	1 – Halk. 2 – Közepes.[1] 3 – Hangos.
c 6	Egy vagy több időzítő funkció hozzárendelése a ◷ gombhoz a kezelőfelületen. → *"Időfunkciók", Oldal 10*	1 - Kikapcsolás időzítése.[1] 2 - Jelzőóra.
c 7	Teljesítménykorlát 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 függnek. 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. 0 – Kikapcsolva. A főzőfelület maximális teljesítménye [1]. 1 – 1000 W. Legkisebb teljesítmény. 1.5 – 1500 W. ... 3 - 3000 W. 3.5 - 3500 W. 4 - 4000 W. 4.5 - 4500 W. ... 9 – A főzőfelület maximális teljesítménye.
c 8	Bemutató mód A főzőfelület bemutató módja Ha bekapcsolja a főzőfelületet, néhány másodpercig világít a dE és a főzőzónák nem melegszenek.	0 – Kikapcsolva.[1] 1 – Bekapcsolva.
c 12	Edényteszt Ezzel a funkcióval ellenőrizheti az edény minőségét. → *"Edényteszt", Oldal 16*	0 – Nem alkalmas. 1 – Nem optimális. 2 – Alkalmas.
c18 - c 22	Főzőlapfüggő elszívóvezérlés A beállítások az elszívómodelltől függnek.	→ *"Az elszívóvezérlés beállításainak áttekintése", Oldal 19*
c 0	Gyári beállítások visszaállítása	0 – Egyéni beállítások [1]. 1 – Gyári beállítások.

[1] Gyári beállítás

18.2 Az alapbeállításokhoz

Követelmény: A főzőfelületnek kikapcsolt állapotban kell lennie.

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

Termékinformáció	Kijelzés
Vevőszolgálatok jegyzéke	01,
Gyártási szám	Fd
Gyártási szám 1	02-
Gyártási szám 2	05

✔ Az első négy kijelzés a termékinformációkat mutatja. Koppintson a ◷ szimbólumra az egyes kijelzések megjelenítéséhez.

3. Az alapbeállítások eléréséhez érintse meg az ◷ szimbólumot.

✔ A c 1 és a 0 világít alapbeállításként.

4. Annyiszor érintse meg egymás után az ◷ szimbólumot, amíg a kívánt beállítás meg nem jelenik.
5. Válassza ki a beállítási területen a kívánt beállítást.
6. Tartsa ujját 4 másodpercig az ◷ elemen.

✔ A készülék menti a beállításokat.

18.3 Alapbeállítások módosításának megszakítása

▸ Érintse meg a(z) ⏻ elemet.

✔ A készülék elveti és nem tárolja a módosításokat.

www.elektromarkabolt.hu

19 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*

19.1 Edényteszt elvégzése

1. A szobahőmérsékletű edényt töltse 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 12.
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.

19.2 Az eredmény ellenőrzése

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

Eredmény	
0	Az edény nem alkalmas a főzőzónához, ezért nem melegszik fel.
1	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.

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

A funkció ismételt bekapcsolásához érintse meg a beállítási tartományt.

20 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.
A Home Connect alkalmazás végigvezeti Önt a teljes bejelentkezési folyamaton. A beállítások elvégzéséhez kövesse a Home Connect alkalmazásban adott utasításokat.

Tippek

- Ehhez tekintse meg a mellékelt Home Connect dokumentációt.
- Vegye figyelembe a Home Connect alkalmazásban megjelenő útmutatásokat is.

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

20.1 Home Connect beállítása

Követelmények

- A készülék csatlakoztatva van a hálózatra, és be van kapcsolva.
- Rendelkezik olyan mobileszközzel, pl. okostelefonnal, amelyre az iOS vagy az Android operációs rendszer aktuális verziója van telepítve.
- A mobileszköz és a készülék legyen az otthoni hálózat WLAN-jelének hatótávolságán belül.

1. Töltse le a Home Connect alkalmazást.
2. Nyissa meg a Home Connect alkalmazást, és olvassa be a következő QR-kódot.
3. Kövesse a Home Connect alkalmazásban megjelenő utasításokat.

20.2 WLAN-szimbólum

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

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

www.elektromarkabolt.hu

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

20.3 Otthoni WLAN-hálózat hozzáadása vagy eltávolítása

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

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

20.4 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.

1. Végezze el a beállításokat a Home Connect alkalmazásban és küldje el a főzőfelületnek.
   Kövesse a Home Connect alkalmazásban megjelenő utasításokat.
   A Home Connect alkalmazásból a főzőfelületnek küldött beállításokat a főzőfelületen nyugtázni kell.

✔ Ha a főzési beállítások továbbítódnak valamelyik főzőhelynek, villogni kezd a beállításnak megfelelő kijelző.

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

20.5 Automatikus jelenlétérzékelés bekapcsolása [1]

Az automatikus jelenlétérzékelés révén már nem szükséges a mobileszközön elvégzett főzési beállításokat a főzőfelületen nyugtáznia, amíg a főzőfelület közelében tartózkodik. Ha beállításokat küld egy főzőzónának, ezeket közvetlenül mobileszközén is nyugtázhatja.

Követelmények

- A főzőlap össze van kapcsolva az otthoni hálózattal és a Home Connect alkalmazással.
- A Bluetooth össze van kapcsolva a molbilkészülékkel.
- A felhasználó a főzőfelület közelében tartózkodik.

1. Nyissa meg a Home Connect alkalmazást.
2. Az automatikus jelenlétérzékelés beállításához kövesse a Home Connect alkalmazásban megjelenő utasításokat.

20.6 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 mobileszközén, 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.

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.

20.7 Távdiagnosztika

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

Tipp: További információt, illetve útmutatást a távdiagnosztika elérhetőségével kapcsolatban a weboldal Segítségnyújtás és támogatás részén talál: www.home-connect.com.

20.8 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).

[1] Szoftververziótól függően elérhető. Az elérhetőséggel kapcsolatos további információkat a weboldalon talál.

www.elektromarkabolt.hu

- 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.

21 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.

21.1 A páraelszívó vezérlése a főzőlapon keresztül

A főzőfelület alapbeállításaiban 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-A	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.

www.elektromarkabolt.hu

21.2 Az elszívóvezérlés beállításainak áttekintése

A főzőfelület alapbeállításaiban 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
c18	Annak beállítása, hogy a ventilátor automatikusan bekapcsoljon-e, és ha igen, hogyan.	A ventilátor automatikus indítása 0 – Kikapcsolva. A páraelszívót szükség esetén kézzel kell bekapcsolni. 1 – Bekapcsolva manuális üzemmóddal. A párelszívó egy főzőzóna bekapcsolásakor fix fokozattal bekapcsol. 2 [1] – Bekapcsolva automata üzemmóddal. A páraelszívó egy főzőzóna bekapcsolásakor automata üzemmódban bekapcsol. [2]
c20	Annak beállítása, hogy a ventilátor a főzőfelület kikapcsolását követően tovább működik-e, és ha igen, hogyan.	Ventilátor továbbműködése 0 – A ventilátor a főzőfelülettel együtt kikapcsolódik 1 – Bekapcsolva standard ventilátor-továbbműködéssel 2 – Nem módosulnak a beállítások 3 [1] – Bekapcsolva automata üzemmóddal [2]
c21	A világítás a főzőfelület bekapcsolásakor bekapcsol.	A világítás automatikus bekapcsolása 0 – Kikapcsolva 1 [1] – Bekapcsolva
c22	A világítás a főzőfelület kikapcsolásakor kikapcsol.	A világítás automatikus kikapcsolása 0 [1] – Kikapcsolva 1 – Bekapcsolva

[1] Gyári beállítás
[2] A készülék kivitelétől függően

22 Tisztítás és ápolás

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

22.1 Tisztítószerek

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

FIGYELEM!

A nem megfelelő tisztítószerek károsíthatják a készülék felületét.

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

Alkalmatlan tisztítószerek

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

22.2 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.

22.3 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 szivacskendőket használat előtt alaposan mossa ki.
2. Puha törlőruhával törölje szárazra.

www.elektromarkabolt.hu

23 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.

23.1 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.

23.2 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.
	Az elektronika hibája ▸ Ha a hibát nem lehet elhárítani, tájékoztassa a műszaki vevőszolgálatot.
Villognak a kijelzők.	A kezelőfelület nedves, vagy egy tárgy takarja. ▸ Szárítsa meg a kezelőfelületet, vagy távolítsa el a tárgyat.
F2, *F4*, *E7015*, *E8207*, *E8208*	Az elektronika túlmelegedett és lekapcsolt egy vagy minden főzőzónát. ▸ 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. ▸ 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. ▸ 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. ▸ Várjon addig, amíg az elektronika megfelelő mértékben lehűl, majd kapcsolja be újra a főzőzónát.
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.
E9000/*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.

www.elektromarkabolt.hu

Hiba	Ok és hibaelhárítás
dE	Be van kapcsolva a bemutató mód. ▸ Kapcsolja ki a Bemutató módot az alapbeállításoknál.
Home Connect nem működik megfelelően.	Különböző okok lehetségesek. ▸ Keresse fel a www.home-connect.com webhelyet.
Az elszívóvezérlés nem működik szabályszerűen.	Az elszívóvezérlés funkciói nem kapcsolnak be. ▸ Az otthoni hálózat (WLAN) beállításainak visszaállítása és újrapárosítása
A kijelzések animációja 000	Bizonyos körülmények között a főzőfelület önkarbantartási feladatokat hajthat végre, pl. firmware-frissítést, optimalizálást vagy hibakeresést. ▸ Várjon, amíg a folyamat lezárul, és csak ezt követően kapcsolja be a főzőfelületet.

23.3 A készülék normál zörejei

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

24 Ártalmatlanítás

24.1 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 csatlakozóvezetéket.
3. Környezetkímélő módon ártalmatlaníttassa 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.

25 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.

25.1 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 típustábláján találja.
A típustáblát megtalálja:

- A készülék műszaki adatlapján.
- A főzőfelület alján.

A termékszám (E-Nr.) megtalálható az üvegkerámia felületen is. Az ügyfélelégedettségi index (CSI) és a gyártási szám (FD-Nr.) ezen kívül még az alapbeállításokban → *Oldal 14* jeleníthető meg.
Készüléke adatait és a vevőszolgálat telefonszámát gyorsan megtalálja, ha feljegyzi magának az adatokat.

26 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”.[1] A licencinfor-

[1] A készülék kivitelétől függően

www.elektromarkabolt.hu

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 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 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.

27 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 webhelyen, készüléke termékoldalán a kiegészítő dokumentumok között.

CE

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.							

28 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.

28.1 Csokoládébevonat olvasztása

Hozzávalók: 150 g keserűcsokoládé (55%-os kakaótartalom).
- Fazék, Ø 16 cm, fedő nélkül
  - Főzés: 1.5 teljesítményfokozat

28.2 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

28.3 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

28.4 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

www.elektromarkabolt.hu

Besamelmártás készítése

1. Olvassza 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 felforrt, hagyja további 2 percig állandó keverés mellett a főzőzónán.
   – Továbbfőzés: 2 teljesítményfokozat

28.5 Tejberizs főzése fedővel

Tej hőmérséklete: 7 °C
1. A tejet addig melegítjük, amíg nem kezd el felfutni. Melegítse fedő nélkül. 10 perc melegítés után keverje meg.
2. Állítsa be az ajánlott teljesítményfokozatot, majd adja a tejhez a rizst, a cukrot és a sót.
Főzési idő a melegítéssel együtt kb. 45 perc.

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

28.6 Tejberizs főzése fedő nélkül

Tej hőmérséklete: 7 °C
1. Adja a hozzávalókat a tejhez, és állandó keverés mellett melegítse fel.
2. Amikor a tej eléri a kb. 90 °C-os hőmérsékletet, válassza ki az ajánlott teljesítményfokozatot, és alacsonyabb fokozaton főzze kb. 50 percig.

- Fazék, Ø 16 cm, fedő nélkül, Hozzávalók: 190 g kerekszemű rizs, 90 g cukor, 750 ml 3,5%-os zsírtartalmú tej és 1 g só
  – Felmelegítés: kb. 5 perc 30 mp időtartam, teljesítményfokozat 8.5
  – Továbbfőzés: 3 teljesítményfokozat
- Fazék, Ø 20 cm, fedő nélkül, Hozzávalók: 250 g kerekszemű rizs, 120 g cukor, 1 l 3,5%-os zsírtartalmú tej és 1,5 g só
  – Felmelegítés: kb. 5 perc 30 mp időtartam, teljesítményfokozat 8.5
  – Továbbfőzés: 2.5 teljesítményfokozat

28.7 Rizs főzése

Recept a DIN 44550 szerint
Vízhőmérséklet: 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

28.8 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

28.9 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

28.10 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

www.elektromarkabolt.hu

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

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
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

A Bosch Company

9001794610 (031031)
hu