



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



Indukciós főzőlap beépített elszívórendszerrel

PVQ...H26E

[hu] Használati útmutató

További információkat a Digitális felhasználói kézikönyvben talál.



Tartalomjegyzék

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

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 2000 méter tengerszint feletti magasságig.

Ne használja a készüléket:

- vízi vagy egyéb járművön.
- külső időzítővel vagy külön távirányítóval. Ez nem vonatkozik arra az esetre, ha az EN 50615 szabványban meghatározott készülékkel történő üzemeltetés megszűnik.
- veszélyes vagy robbanásveszélyes anyagok és gőzök felszívására.
- apró alkatrészek vagy folyadék felszívására.

Ha aktív beültetett orvostechnikai eszközt (például szívritmus-szabályozót vagy defibrillátort) visel, ellenőrizze, hogy orvosa megfelel-e az Európai Közösségek Tanácsa 1990. június

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

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.

1.3 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 – Fulladásveszély!

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

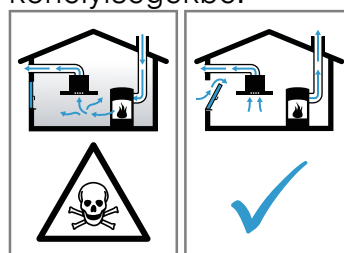
- ▶ Gyermekektől tartsa távol az apró alkatrészeket.
- ▶ Ne engedje, hogy gyermekek játsszanak az apró alkatrészekkel.

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

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

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Mérgezés veszélye!

A visszaszívott égéstermékek mérgezést okozhatnak. A belső levegőtől függő tűzhelyek (pl. gáz-, olaj-, fa- vagy széntüzelésű fűtőberendezések, átfolyós vízmelegítők, melegvízkészítő rendszerek) elszívják az égéslevegőt a felállítási térből, és egy füstgáz-berendezésen (pl. kürtőn) keresztül a szabadba vezetik az elhasznált gázt. Egy bekapcsolt páraelszívó készülékkel együtt működtetve a konyhából és a szomszédos helyiségekből elszívják a beltéri levegőt. Megfelelő szellőzés nélkül vákuum keletkezik. A kürtőből vagy az elszívó aknából a mérgező gázokat visszaszívja a lakóhelyiségekbe.



- ▶ Mindig gondoskodjon elegendő betáplált levegőről, ha a készüléket légkivezetéses üzemmódban egy beltéri levegőtől függő tűzhellyel egyidejűleg használja.
- ▶ Veszélytelen üzemeltetés csak akkor lehetséges, ha a tűzhely felállítási terében nem lépik túl a 4 Pa (0,04 mbar) vákuumot. Ez akkor érhető el, ha nem lezárható nyílásokon keresztül, pl. az ajtóknak, ablakoknak, beépített levegőbefúvó/elszívó szekrényrel való összekötésben vagy más műszaki megoldások révén, az égéslevegő szabadon utána áramolhat. Egy levegőbefúvó/elszívó szekrény egyedül nem biztosítja a határérték betartását.
- ▶ Minden esetben kérje ki az illetékes kézműves mester tanácsát, aki a ház teljes szellőztető rendszerét meg tudja ítélni, és javasolja Önnek a megfelelő szellőztetési intézkedéseket.
- ▶ Ha a készüléket kizárólag keringtető üzemmódban használják, az üzemeltetés korlátozások nélkül lehetséges.

⚠ 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.

A zsírszűrőkben lévő zsírlerakódások meggyulladhatnak.

- ▶ A készüléket soha ne üzemeltesse a zsírszűrő nélkül.
- ▶ Rendszeresen tisztítsa a zsírszűrőt.
- ▶ A készülék közelében soha ne használjon nyílt lángot (pl. flambírozás).
- ▶ A készüléket csak akkor szerelje fel egy szilárd tüzelőanyagokkal (pl. fa vagy szén) működő tűzhely fölé, ha a tűzhely zárt, le nem vehető burkolattal rendelkezik. Nem keletkezhet hulló szikra.

⚠ 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 fém tárgyak nagyon gyorsan felforrósodnak a főzőfelületen.

- ▶ Soha ne tegyen a főzőfelületre fém tárgyakat, pl. kést, villát, kanalat vagy fedőt.

A készülék üzem közben felforrósodik.

- ▶ Tisztítás előtt hagyja lehűlni a készüléket.
- ▶ Ha forró folyadék kerül a készülékbe, csak akkor távolítsa el a zsírszűrőt és a túlfolyó tartályát, amikor a készülék már lehűlt.

⚠ 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.
- ▶ Soha ne használjon olyan készüléket, amelynek a felülete repedt vagy törött.
- ▶ 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 24*

A behatoló nedvesség áramütést okozhat.

- ▶ A készülék tisztításához ne használjon magasnyomású vagy gőzsugaras tisztítógépet.

A forró készülékrészeknél az elektromos készülékek kábelszigetelése megoldható.

- ▶ Soha ne érintkezzen az elektromos készülékek csatlakozó kábele forró készülékrészekkel.

⚠ 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.

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.
Kagylós törések vagy repedések az üvegen	Ütődések, leeső edény, konyhai kiegészítő, vagy egyéb kemény vagy hegyes tárgy.	Főzés közben ne ütdjön az üvegnek semmi, és ne essen semmilyen tárgy a főzőfelületre.
Karcolások, elszíneződések	Durva felületű edényalj, vagy az edény csúsztatása a főzőfelületen.	Ellenőrizze az edényt. Az edényeket felemelve helyezze át.
Karcolások	Só, cukor vagy homok	Ne használja a főzőfelületet munka- vagy le- rakóhelyként.
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.

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 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 ételkészítés-mennyiségnek megfelelő edényt használjon.

- A kevés ételkészítést 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.

Használjon megfelelő továbbfőzési fokozatot.

- Túl magas továbbfőzési fokozat esetén energiát pazarol el.

A ventilátorfokozatot igazítsa a konyhai pára mértékéhez.

- Az alacsonyabb ventilátorfokozat alacsonyabb energiafogyasztást jelent.

Intenzív konyhai pára esetén idejében válasszon magasabb ventilátorfokozatot.

- A szagok kevésbé oszlanak el a térben.

Kapcsolja ki a készüléket, ha már nincs rá szükség.

■

Főzés közben gondoskodjon megfelelő szellőztetésről.

- A készülék hatékonyabban és kisebb zajszinttel működik.

A megadott időközönként tisztítsa meg vagy cserélje ki a szűrőt.

- A szűrő hatásfoka változatlan marad.

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

4 Megfelelő edények

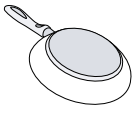
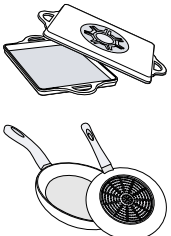
Egy indukciós főzéshez alkalmas edénynek ferromágneses talppal kell rendelkeznie, vagyis vonzania kell a mágneset, illetve a talpnak meg kell felelnie a főzőzóna méretének. Ha a készülék nem ismer fel egy edényt egy főzőzónán, akkor helyezze az edényt a következő legkisebb átmérőjű főzőzónára.

4.1 Edények méretei és tulajdonságai

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

Ellenőrizze a főzőedény alkalmasságát a Edényteszt használatával. Ezzel kapcsolatos további információkat itt talál:

→ "Edényteszt", Oldal 18.

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.	

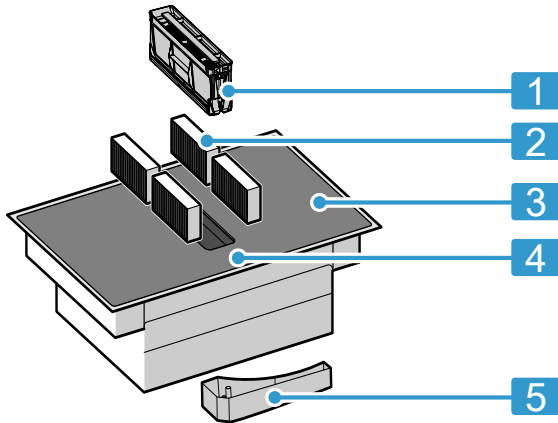
Megjegyzések

- 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 Az Ön új készüléke

Információk új készülékéhez



Sz.	Megnevezés
1	Zsírszűrő
2	Szagszűrő légkeringetési üzemmód vagy zajszűrő légkivezetési üzemmód esetén ¹
3	Főzőfelület
4	Kezelőfelület
5	Túlfolyó tartálya

¹ A készülék kivitelétől függően.

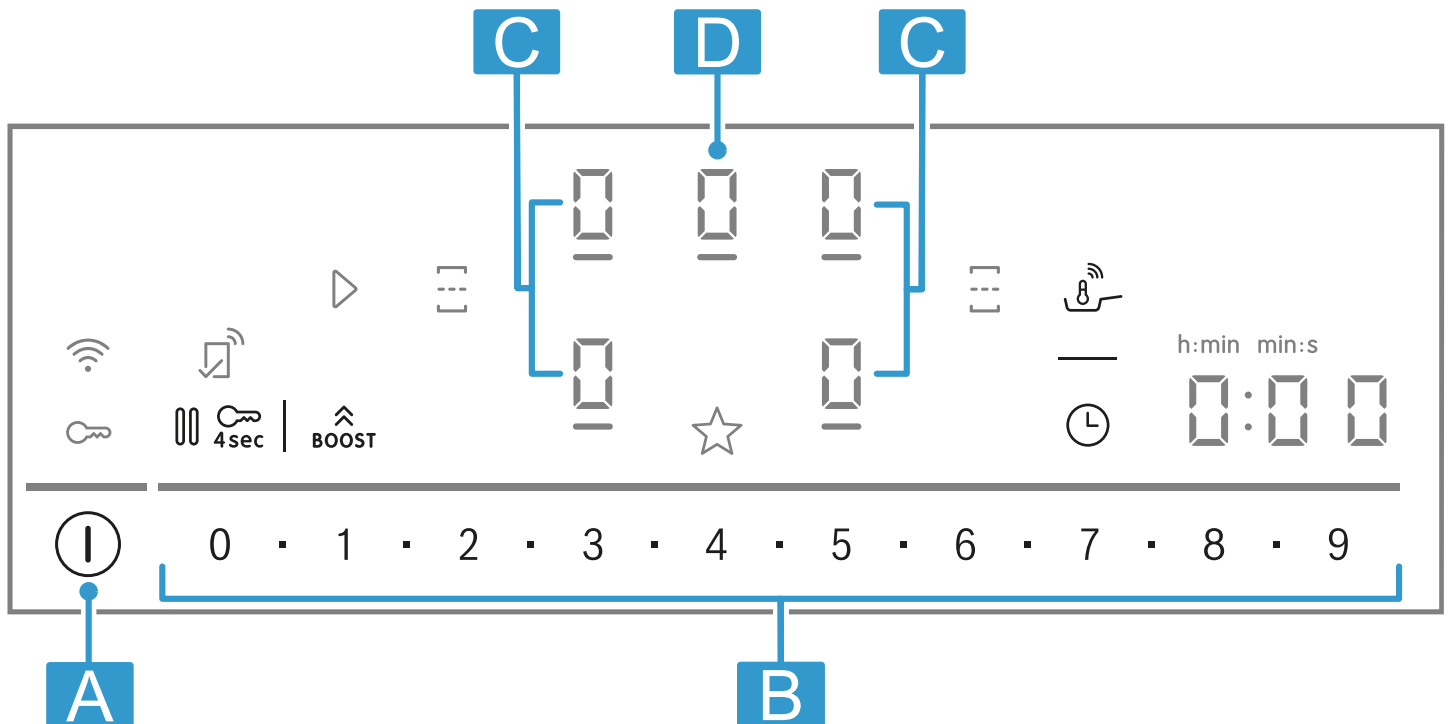
5.2 Kiegészítő tartozékok

A készülék beépítési típusától függően különböző tartozékok kaphatók, amelyeket a szaküzletekben, a vevőszolgálatnál, illetve hivatalos internetes oldalunkon szerezhet be.

- Légekivezetési készlet
- Légkeringetési készlet
- Szagszűrő légkeringetési üzemmódhoz
- Zajszűrő légkivezetési üzemmódhoz

5.3 Kezelőfelület

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



Betű	Megnevezés
A	Főkapcsoló
B	Beállítási terület
C	Főzőzóna
D	Elszívószenzor

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 világitani kezdenek.

Szenzor	Funkció
ⓐ	Főkapcsoló

Szenzor	Funkció
	Főzőzóna kiválasztása
	Beállítási terület
	PowerBoost
	Főzőzónák összekapcsolása/szétválasztása
	PerfectFry Sensor
	Időzítő funkciók
	Gyerekszár
	Szünet
	Kedvencek gomb
	Összekapcsolhatóság

Kijelzések

Kijelzés	Funkció
	Kikapcsolás időzítése
	PerfectFry Sensor
	Főzési fokozatok
	Gyerekszár

A Home Connecttel kapcsolatos gombok

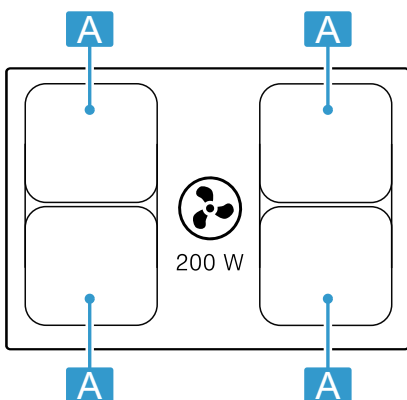
Amint létrejött a kapcsolat a Home Connecttel, az alábbi gombok és kijelzések elérhetők:

Szenzor	Funkció
	Beállítások átvétele másik készülékről

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

5.4 A főzőzónák elosztása

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



Terület	Legnagyobb teljesítmény
	9. teljesítményfokozat PowerBoost 2500 W 3700 W
	9. teljesítményfokozat 3600 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.

5.5 Főzőzóna

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

Terület	Főzőzóna típusa
	Egykörös főzőzóna
	Kombinált főzőhelyek → Oldal 12

5.6 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.

5.7 Telítettségekijelzés

A főzőlap telítettségekijelzéssel rendelkezik. A szagszűrő telítettsége esetén az világít és a szűrőt ki kell cserélni.

→ "Szag- vagy zajszűrő", Oldal 21

6 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

7 Üzemmodok

A készüléket légkivezetéses vagy légkeringetéses üzemmódban használhatja.

7.1 Kivezetéses üzemmód

A beszívott levegőt a zsírszűrők megtisztítják, és egy csőrendszeren keresztül elvezetik a szabadba.



A levegő nem vezethető el olyan kúrtóbe, amely gázzal vagy más tüzelőanyaggal működő készülékek égéstermékének elvezetésére szolgál (ez légkeringetéses készülékekre nem vonatkozik).

- Ha az elhasznált levegőt üzemben kívül lévő füst- vagy füstgázvezető kúrtóbe vezetik el, be kell szerezni az illetékes kéményseprő mester hozzájárulását.
- Ha az elhasznált levegőt a külső falon vezetik keresztül, teleszkópos beépített szekrényt kell használni.

7.2 Légkeringetéses üzemmód

A beszívott levegőt a zsírszűrő és egy szagszűrő megtisztítja, majd a készülék visszavezeti a helyiségbe.



A szagok megkötéséhez légkeringetéses üzemmódban be kell építenie egy szagszűrőt. A készülék légkeringetéses üzemmódban történő üzemeltetésének különböző lehetőségeit tekintse meg katalógusunkban, vagy kérdezze meg a szakkereskedőt. A szükséges tartozékokat a szaküzletben, a vevőszolgálatnál vagy az online áruházban vásárolhatja meg.

Megjegyzés: Intenzív és hosszan tartó főzés során nedvesség kerül a helyiség levegőjébe. Ha a készüléket légkeringetéses üzemmódban használja, javasoljuk a konyha megfelelő szellőztetését, pl. egy ablak rövid időre történő kinyitásával, a felesleges nedvesség eltávolítása érdekében.

8 Az első használat előtt

Vegye figyelembe a következő ajánlásokat.

8.1 Első tisztítás

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

www.bosch-home.com.

Ápolással és tisztítással kapcsolatos további információk. → *Oldal 20*

8.2 A készülék előkészítése

A helyes működéshez a komponenseket ebben a sorrendben helyezze el:

1. Helyezze be a szűrőt.
2. Helyezze be a fém zsírszűrőt.

Megjegyzés: A készüléket soha ne használja fém zsírszűrő és a túlfolyó tartálya nélkül.

8.3 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.

9 A kezelés alapjai

9.1 A főzőlap bekapcsolása

- ▶ Érintse meg az ① elemet.

8.4 Főzőedény

Az ajánlott főzőedények listáját a hivatalos weboldalunkon találja: www.bosch-home.com.

További információk a megfelelő főzőedénnyel kapcsolatban. → *Oldal 6*


8.5 Üzemmod beállítása


A készüléket gyárilag légkeringetéses üzemmóddal beállítva szállítjuk.

Ha a főzőlapot a szabadba vezető légelvezetéssel szerelték fel, a **c / 7** beállításban kell ezt az üzemmódot konfigurálni. További információk a következő fejezetben találhatók:

→ *"Alapbeállítások", Oldal 16*

8.6 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 18* fejezetben leírtakat.

A beállítás befejezéséhez kapcsolja ki a főzőfelületet.

A Home Connect beállítását egy későbbi időpontban is elvégezheti.


Hangjelzés hallható. A főzőzónák és az éppen rendelkezésre álló funkciók szimbólumai világítanak. A főzőzóna kijelzőin világít a következő: .

- ✓ A főzőfelület használatra kész.

ReStart



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

9.2 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.



9.3 Főzési fokozat beállítása a főzőzónákon



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




9.4 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 találja 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.	-
Vaj, méz, zselatin	1 - 2	-
Felmelegítés és melegen tartás		
¹ Fedő nélkül		
² ***Melegítse elő 8-8.5 fokozaton		


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

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

QuickStart

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

Főzési fokozat módosítása és a főzőzóna kikapcsolása

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

		 min
Egytálétel, pl. lencsefőzelék	1. - 2	-
Tej ¹	1. - 2.	-
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.	20 - 30
Hal ¹	4 - 5	10 - 15
Fehér szósztok, pl. besamel mártás	1 - 2	3 - 6
Felvert szósztok, pl. Béarnaise-mártás, hollandi mártás	3 - 4	8 - 12
Forrázás, gőzölés, párolás		
Rizs, kétszeres vízmennyiség-gel	2. - 3.	15 - 30
Tejberizs ²	2 - 3	30 - 40
Héjában főtt burgonya	4. - 5.	25 - 35
Sósburgonya	4. - 5.	15 - 30
Tészta ¹	6 - 7	6 - 10
Egytálétel	3. - 4.	120 - 180
Levesek	3. - 4.	15 - 60
Zöldségek	2. - 3.	10 - 20
Zöldség, mélyhűtött	3. - 4.	7 - 20
Egytálétel kuktában	4. - 5.	-
Párolás		
¹ Fedő nélkül		
² ***Melegítse elő 8-8.5 fokozaton		

	☰	⊖ min
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	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
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

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

	☰	⊖ min
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 - 7	-
Omlett (sütés egymás után)	3 - 4	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. hasáburgonya, csirkefalatok	8 - 9	-
Krokkett, 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

10 Elszívóvezérlés

A főzőzóna a főzőfelületbe beépített elszívórendszerrel rendelkezik.

Az elszívórendszer vezérlésére szolgáló funkciókat az alábbiakban ismertetjük.

A gyári beállítások bármikor módosíthatók.

→ "Alapbeállítások", Oldal 16

Megjegyzés: A teljesítmény javításához alacsony edényt használjon. Magas edény esetén a fedőt ferdén helyezze el.

10.1 A ventilátor automatikus indítása

Amint hozzárendel egy főzési fokozatot az első főzőzónához, az elszívórendszer automatikusan működni kezd. A ventilátorfokozat világít az elszívószenzoron.

Az automatikus indítást követően módosíthatja a ventilátorfokozatot. Módosítsa vagy kapcsolja ki a ventilátorfokozatot. → Oldal 11


10.2 Elszívóvezérlés

A főzőlap 9 ventilátorfokozattal rendelkezik.

Az elszívás bekapcsolása

1. Nyomja meg az elszívószenzort.
 - ✓ Az elszívás az előre beállított teljesítményfokozaton kapcsol be.
2. Válassza ki a beállítási területen a kívánt főzési fokozatot.
 - ✓ Az elszívás teljesítményfokozata világít.





Az elszívás módosítása vagy kikapcsolása

1. Nyomja meg az elszívószenzort.
2. Válassza ki a kívánt ventilátorfokozatot vagy módosítsa a következőre: .

10.3 Intenzív ventilátorfokozatok


Két intenzív ventilátorfokozat van, amelyeknél az elszívás rövid ideig nagyobb teljesítménnyel történik.

Intenzív fokozatok bekapcsolása

1. Nyomja meg az elszívószenzort.
2. Válassza ki a kívánt intenzív fokozatot:
 - **I. intenzív fokozat:** nyomja meg a  gombot. A  világít.
 - **II. intenzív fokozat:** nyomja kétszer meg a  gombot. A  világít.

Megjegyzés: Kb. 8 perc elteltével a készülék magától visszakapcsol a  ventilátorfokozatra.

Intenzív fokozatok módosítása vagy kikapcsolása

1. Nyomja meg az elszívószenzort.
2. Válassza ki a kívánt ventilátorfokozatot vagy módosítsa a következőre: .

10.4 Ventilátor továbbműködése elszíváshoz

Az elszívás a főzőzóna főkapcsolóval történő kikapcsolása után is még néhány percig tovább működik.

Ennek előfeltétele, hogy a főzőzóna legalább egy perce be legyen kapcsolva és az elszívás működjön. A megfelelő idő letelte után az elszívás automatikusan kikapcsol. Ez az idő attól függ, hogy a készüléket milyen üzemmódban telepítették.

Bekapcsolt elszívás esetén világít a ventilátorfokozat. Az elszívást bármikor kikapcsolhatja az elszívószenzor megnyomásával.

11 Kedvencek gomb

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

11.1 Funkciók hozzárendelése a következőhöz: Kedvencek gomb

Követelmény: Csatlakoztassa a készüléket a Home Connect alkalmazáshoz. További információt a Home Connect alatt talál → *Oldal 18*

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.

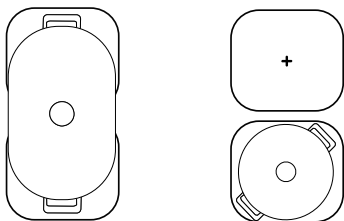
Megjegyzés: Ha nem rendelt hozzá egy funkciót sem, a ☆ a főzőfelület bekapcsolását követően kikapcsol.

12 CombiZone

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

12.1 Az edények elhelyezése

A főzőzónához illeszkedő főzőedényt használjon.



12.2 CombiZone bekapcsolása

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

12.3 CombiZone kikapcsolása

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

13 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 16*.

13.1 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: |→| és 0:00.
3. A következő 10 másodpercben állítsa be a kívánt főzési időt a beállítási tartományban.
 - A köztes értékeket 1 perc és 9 perc között 30 másodperces lépésekben állíthatja be. Ehhez válassza ki a köztes értékeket a következővel: ■.

- Órában megadott idő, pl. 1 h 30 min, kiválasztásához nyomja meg az 1 - 3 - 0 számsort a beállítási tartományban. Ha 60 percnél hosszabb időt választ ki, az idő automatikusan órában jelenik meg.
4. A kiválasztott beállítás megerősítéséhez érintse meg az \ominus 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 \ominus elemet.

2. A funkció kikapcsolásához módosítsa a főzési időt vagy állítsa erre: 0:00.

13.2 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: \ominus .

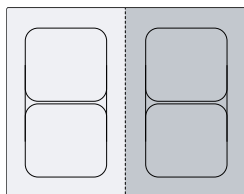
1. Nyomja meg az \ominus elemet.
 2. Válassza ki a kívánt időt.
- ✓ Az idő elkezd lefutni.
 - ✓ Ha letelt az idő, egy hangjelzés hallatszik és a kijelzők villognak.

JelzőóraMódosítás vagy kikapcsolás

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

14 PowerBoost

A Powerboost funkció segítségével gyorsabban forralhat fel nagy vízmennyiségeket, mint a \mathcal{S} 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 \mathcal{b} és a \mathcal{S} . Ezt követően a készülék automatikusan beállítja a következőt a funkció aktiválása nélkül: \mathcal{S} .



14.1 PowerBoost bekapcsolása

1. Válassza ki a főzőzónát.
 2. Érintse meg az $\hat{\mathcal{S}}_{\text{PST}}$ elemet.
- ✓ A \mathcal{b} kijelzés felvillan.
 - ✓ A funkció be van kapcsolva.

14.2 PowerBoost kikapcsolása

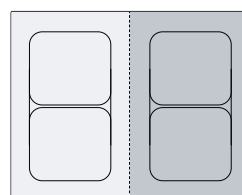
1. Válassza ki a főzőzónát.
 2. Érintse meg az $\hat{\mathcal{S}}_{\text{PST}}$ elemet.
- ✓ A \mathcal{b} kijelzés kialszik, és a főzőzóna visszakapcsol a következő főzési fokozatra: \mathcal{S} .
 - ✓ A funkció ki van kapcsolva.

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

15 PanBoost¹

Ezzel a funkcióval gyorsabban hevíti fel a serpenyőket, mint a következővel: \mathcal{S} . 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 \mathcal{P} és a \mathcal{S} . Végül a \mathcal{S} automatikusan beáll.



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

15.1 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.

15.2 PanBoost bekapcsolása

Követelmény: Rendelje hozzá a funkciót a következőhöz: ☆.

→ "Kedvencek gomb", Oldal 12.

1. Válassza ki a főzőzónát.

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

15.3 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.

16 Melegen tartási funkció¹

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

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

16.1 Melegen tartási funkció bekapcsolása

Követelmény: Rendelje hozzá a funkciót a következőhöz: ☆.

→ "Kedvencek gomb", Oldal 12.

1. Válassza ki a kívánt főzőzónát.

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

16.2 Melegen tartási funkció kikapcsolása

1. Válassza ki a főzőzónát.
2. Állítsa be a következőre: 0.
 - Az L kialszik.
 - ✓ A funkció ki van kapcsolva.

17 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 0 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

17.1 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.


17.2 PerfectFry Sensor bekapcsolása

1. Helyezze az üres edényt egy főzőzónára.
2. Válassza ki a főzőzónát.
3. Nyomja meg a 0 gombot.
 - ✓ A kiválasztott főzőzóna kijelzőjén világít a következő: 0, 0 és az előre beállított hőmérséklet.
4. A hőmérséklet kiválasztásához húzza végig ujját a beállítási területen.
 - ✓ A 0 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 0, 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.

17.3 PerfectFry Sensor kikapcsolása

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

17.4 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, vénuskagyló, szív-kagyló	110-120	4-8
Tojásos ételek		
Tükörtojás vajon	140	2-6



	°C	min
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 tempurátésztában	180-200	5-10
Fagyasztott ételek		
Csirkefalatok	180-200	8-12
Halrudacsok	180	8-12
Hasábburgonya	200-220	4-8
Serpenyőben készített ételek	160-180	6-10
Tavaszi tekercs	180-200	8-15
Pástétomok, krokett	200-220	6-8
Szósok		
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

18 Gyerekzár



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

18.1 Gyerekzár bekapcsolása

Követelmény: A főzőfelületnek kikapcsolt állapotban kell lennie.

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

18.2 A gyerekzár kikapcsolása

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

18.3 Automatikus gyerekzár


A főzőfelület minden bekapcsolásával automatikusan bekapcsolhatja a gyerekzárát. A funkció be- és kikapcsolásának módjáról az Alapbeállítások fejezetben olvashat → *Oldal 16*.

19 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.

19.1 A Szünet funkció bekapcsolása

- ▶ Nyomja meg az  elemet.
- ✓ A főzőzóna kijelzőin világít a következő: *!!*.

- ✓ Minden aktív főzési folyamat leáll. A beállítások érvényben maradnak.
- ✓ A funkció be van kapcsolva.

19.2 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.

20 Egyedi biztonsági lekapcsolás

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

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




4.0 - 5.0	4 óra
5.5 - 6.5	3 óra
7.0 - 7.5	2 óra
8.0 - 9.0	1 óra

Egy főzőzóna bekapcsolásához nyomjon meg egy tetszőleges gombot.

21 Alapbeállítások

Készülékének alapbeállításait a saját igényei szerint adhatja meg.

21.1 Az alapbeállítások áttekintése

Kijelzés	Beállítás	Érték
 <i>!</i>	Gyerekzár → "Gyerekzár", <i>Oldal 16</i>	 – Manuális. ¹ <i>!</i> – Automatikus.  – Funkció kikapcsolva.

¹ Gyári beállítás

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 = nagy
c 5	Egy vagy több időzítő funkció hozzárendelése a 0 gombhoz a kezelőfelületen. → "Időfunkciók", Oldal 12	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 18	0 – Nem alkalmas. 1 – Nem optimális. 2 – Alkalmas.
c 17	Légkeringetéses vagy légkivezetéses üzemmód beállítása.	0 - Légkeringetéses üzemmód konfigurálása. ¹ 1 - Légkivezetéses üzemmód konfigurálása.
c 18	Állítsa be az elszívás automatikus indítását. Az elszívás a beállított teljesítményfokozaton indul el.	0 – Kikapcsolva. 1 – Bekapcsolva. ¹
c 20	Állítsa be a ventilátor továbbműködését elszíváshoz. Ha a főzőlap légkivezetéses üzemmóddal működik, akkor az elszívás kb. 6 percre kapcsol be a teljesítményfokozatnál. Ha a főzőlap légkeringetéses üzemmóddal működik, akkor az elszívás kb. 30 percre kapcsol be a teljesítményfokozatnál.	0 – Kikapcsolva. 1 – Bekapcsolva. ¹ :
c 0	Gyári beállítások visszaállítása	0 – Egyéni beállítások ¹ . 1 – Gyári beállítások.

¹ Gyári beállítás

21.2 Az alapbeállításokhoz


Követelmény: A főzőfelületnek kikapcsolt állapotban kell lennie.

1. A főzőfelület bekapcsolásához érintse meg az 0 elemet.
2. A következő 10 másodpercben érintse meg a 0 szimbólumot, és tartsa nyomva 4 másodpercig.


Termékinformáció	Kijelzés
Vevőszolgálatok jegyzéke	0 1 ,
Gyártási szám	Fd

Termékinformáció	Kijelzés
Gyártási szám 1	02-
Gyártási szám 2	05

- ✓ Az első négy kijelzés a termékinformációkat mutatja. Koppintson a 0 szimbólumra az egyes kijelzések megjelenítéséhez.
- 3. Az alapbeállítások eléréséhez érintse meg az 0 szimbólumot.
- ✓ A c 1 és a 0 világít alapbeállításként.
- 4. Annyiszor érintse meg egymás után az 0 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.



21.3 Alapbeállítások módosításának megszakítása

- ▶ Érintse meg a(z)  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 átmérője megegyezik-e a használt főzőzóna átmérőjével. Hozzáférés az alapbeállításokon keresztül lehetséges.
→ Oldal 16

22.1 Edényteszt elvégzése




1. A szobahőmérsékletű edényt töltsen meg kb. 200 ml vízzel és helyezze azon főzőzóna közepére, amelynek átmérője leginkább egyezik az edény aljának átmérőjével.
2. Lépjen az alapbeállításokhoz, és válassza a következő beállítást: .
3. Érintse meg a beállítási tartományt. A főzőzónákon villog a következő: .
- ✓ A funkció be van kapcsolva.

- ✓ 10 másodperc elteltével a főzőzóna kijelzőjén megjelenik az eredmény.

22.2 Az eredmény ellenőrzése

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

Eredmény

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

A funkció ismételt 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.

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

Tipppek

- 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.

23.1 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. Töltsen le a Home Connect alkalmazást.



1

¹ Az Apple App Store és az Apple App Store Logo az Apple Inc. bejegyzett védjegyei. A Google Play és a Google Play Logo a Google LLC bejegyzett védjegyei.


2. Nyissa meg a Home Connect alkalmazást, és olvassa be a következő QR-kódot.



3. Kövesse a Home Connect alkalmazásban megjelenő utasításokat.




23.2 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.
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.

23.3 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.

23.4 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.

- 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 nyugtáznia kell.
- Ha a főzési beállítások továbbítódnak valamelyik főzőhelynek, villogni kezd a beállításnak megfelelő kijelző.
- A beállítások elutasításához nyomja meg a főzőfelület bármely másik érintőmezőjét.

23.5 Automatikus jelenlétérzékelés bekapcsolása ¹

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

Követelmények

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

23.6 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 mobilszközén, 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-hálózatban (Wi-Fi) van. A sikeres telepítés után információkat kap a Home Connect alkalmazással kapcsolatban.

Megjegyzések

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

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

23.7 Távdiagnosztika

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

23.8 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).
- 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 Tisztítás és ápolás

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

24.1 Tisztítószer

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

FIGYELEM!

A nem megfelelő tisztítószer károsíthatja a készülék felületét.

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

Alkalmatlan tisztítószer

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

24.2 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.

24.3 Profilok tisztítása

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

Megjegyzés: Ne használjon üvegkaparót.

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

Megjegyzés: Cserélhető oldalprofilok esetén a levételkor használjon védőkesztyűt.

24.4 Zsírzsűrő

A zsírzsűrő szűri ki a zsírt a konyhai párából. A szűrő egy tartályból és két kivethető zsírzsűrőből áll. Rendszeresen tisztítsa meg a szűrőket az optimális működés biztosítására.

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Tűzveszély!

A zsírzsűrőkben lévő zsírlerakódások meggyulladhatnak.

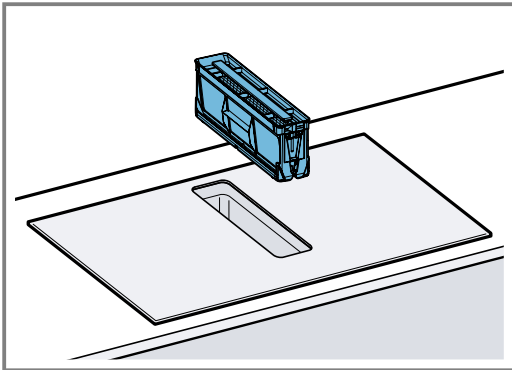
- ▶ A készüléket soha ne üzemeltesse a zsírzsűrő nélkül.
- ▶ Rendszeresen tisztítsa a zsírzsűrőt.
- ▶ A készülék közelében soha ne használjon nyílt lángot (pl. flambírozás).

FIGYELEM!

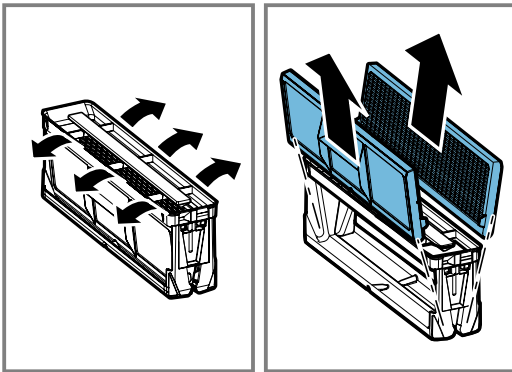
Ha leesik a zsírzsűrő, az károsíthatja az alatta lévő főzőlapot.

- ▶ Egyik kezével fogja meg alulról a zsírzsűrőt.

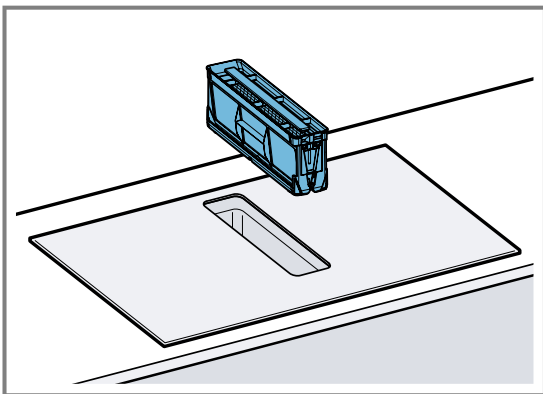
1. Vegye ki a zsírszűrőt.
 - A tartályban alul zsír gyűlhet össze. Ne döntse meg a zsírszűrőt, hogy elkerülje a zsír lecsepegését.



2. Szerelje ki a zsírszűrő részeit.



3. Tisztítsa meg a zsírszűrőt mosogatógépben vagy kézzel.
 - "Zsírszűrő tisztítása kézzel", Oldal 21
 - "A zsírszűrő tisztítása mosogatógépben", Oldal 21
4. Szükség esetén vegye ki a szagszűrőt vagy a zajsűrőt, és tisztítsa meg a készüléket belülről.
5. Ha tárgyak kerülnek a készülékbe, távolítsa el ezeket, és ellenőrizze, hogy a túlfolyó tartálya nem tömődött-e el.
6. A készülék belsejét törölje ki mosogatószeres vízzel és mosogatókendővel.
7. Tisztítás után helyezze be a megszáritott zsírszűrőt.



Zsírszűrő tisztítása kézzel

1. Szerelje ki a zsírszűrő részeit.
2. Áztassa be a zsírszűrőket forró mosogatószeres vízbe.
 - Egy kefével tisztítsa meg a zsírszűrőket. Ne használjon maró hatású, sav- vagy lúgtartalmú tisztítószereket.

- Makacs szennyeződések esetén használjon speciális zsírolót. A zsírolót beszerezheti ügyfélszolgálatunknál, az online shopban vagy egy szaküzletben.
3. Alaposan öblítse ki a zsírszűrőt.
 4. Hagyja lecsepegni a zsírszűrőt.
 5. Szerelje be a zsírszűrő részeit.
 6. Száradás után helyezze be a zsírszűrőt a készülékbe.

A zsírszűrő tisztítása mosogatógépben

1. Vegye ki a zsírszűrőt.
2. Szerelje ki a zsírszűrő részeit.
3. A zsírszűrő részeit lazán helyezze el a mosogatógépben, és ne akassza be.
 - Az erősen szennyezett zsírszűrőket ne tisztítsa az edényekkel együtt. Ne használjon maró hatású, sav- vagy lúgtartalmú tisztítószereket.
4. Indítsa el a mosogatógépet. Maximum 70 °C-os hőmérséklet-beállítást válasszon.
5. Hagyja lecsepegni a zsírszűrőt.
6. Száradás után helyezze be a zsírszűrőt a készülékbe.

24.5 Szag- vagy zajsűrő

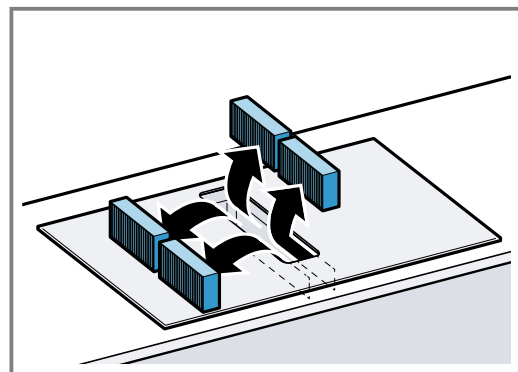
Szag- vagy zajsűrők szaktereskedésekben, a vevőszolgálatnál vagy az online shopban kaphatók.

Megjegyzések

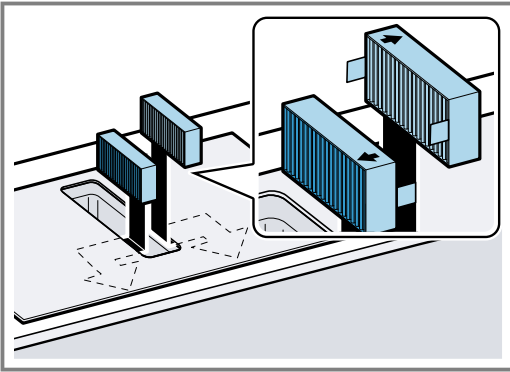
- Cserélje ki a szagszűrőt, ha a figyelmeztetés megjelenik a készüléken.
 - "A telítettségkijelzés visszaállítása", Oldal 22
- Cserélje ki a zajsűrőket, ha azok elszennyeződtek.

Követelmény: Csak eredeti szűrőt használjon az optimális működés biztosítására.

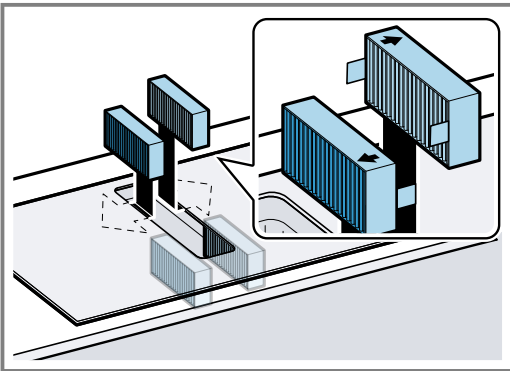
1. Vegye ki a zsírszűrőt.
2. Vegye ki a négy szagszűrőt vagy zajsűrőt, és ártalmatlanítsa megfelelően.



3. Helyezze be a két új szag- vagy zajszűrőt a készülékbe jobbról és balról, és tolja előre.



4. Helyezze be a másik szag- vagy zajszűrőt a készülékbe jobbról és balról.



5. Helyezze be a zsírszűrőt a készülékbe.

A telítettségkijelzés visszaállítása

A készülék kikapcsolása után a *F* szimbólum világít.

- Cserélje ki a szagszűrőt.
→ "Szag- vagy zajszűrő", Oldal 21

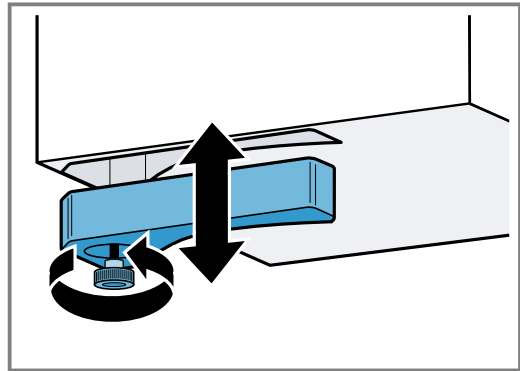
- Tartsa lenyomva az elszívószenzort, amíg hangjelzés nem hallatszik.
✓ A *F* nem világít tovább. A szagszűrő kijelzése visszaállításra került.

24.6 Túlfolyó tartályának tisztítása

A túlfolyó tartálya összegyűjti a felülől a készülékbe jutó folyadékot vagy tárgyakat.

Követelmény: A készülék lehűlt és a maradékhő-kijelző kialudt.

- A túlfolyó tartályát fogja meg egy kézzel, másik kezével pedig csavarozza le.
– Ne döntse meg a túlfolyótartályt, hogy elkerülje a folyadék kiömlését.



- Ürítse ki és öblítse ki a túlfolyótartályt.
- Szükség esetén távolítsa el a csavart és tisztítsa meg mosogatógépben a túlfolyó tartályát a csavar nélkül.
- Tisztítás után csavarozza vissza a túlfolyótartályt.
- Ellenőrizze, hogy a túlfolyó tartályának bevezetője nem tömődött-e el.
Ha tárgyak kerülnek a készülékbe, távolítsa el ezeket, miután a készülék lehűlt. Ehhez szerelje ki a zsírszűrőt.

25 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 24

⚠ 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.

25.1 Figyelmeztetések

Megjegyzések

- Ha a kijelzőnél 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.

25.2 A kijelzőmezőn megjelenő utasítások

Hiba	Ok és hibaelhárítás
Nem világít egy kijelző sem.	<p>Az áramellátás megszakadt.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Más elektromos készülékek segítségével ellenőrizze, hogy áramkimaradás van-e. <p>A készüléket nem a kapcsolási rajznak megfelelően csatlakoztatták.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Csatlakoztassa a készüléket a kapcsolási rajznak megfelelően. <p>Az elektronika hibája</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ha a hibát nem lehet elhárítani, tájékoztassa a műszaki vevőszolgálatot.
Az elszívás nem működik	<p>A készüléket nem a kapcsolási rajznak megfelelően csatlakoztatták.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Csatlakoztassa a készüléket a kapcsolási rajznak megfelelően.
Villognak a kijelzők.	<p>A kezelőfelület nedves, vagy egy tárgy takarja.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Szárítsa meg a kezelőfelületet, vagy távolítsa el a tárgyat.
F	<p>Az szagszűrő megtelt, vagy a telítettség-kijelző világít, noha kicserélte a szűrőt.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Cserélje ki a szűrőt és állítsa vissza a szűrőtelítettség-kijelzést. További információk a következő fejezetben találhatóak: → "Tisztítás és ápolás", Oldal 20.
F2, F4, E 7015, E 8207, E 8208	<p>Az elektronika túlmelegedett és lekapcsolt egy vagy minden főzőzónát.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Várjon addig, amíg az elektronika megfelelően lehűl. Végül nyomjon meg egy tetszőleges gombot a kezelőfelületen.
F5 + teljesítményfokozat és hangjelzés	<p>Egy forró edény található a kezelőfelület területén. Az elektronika emiatt túlmelegedhet.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Távolítsa el az edényt. A hibakijelzés röviddel ezután kialszik. Folytathatja a főzést.
F5 és hangjelzés	<p>Egy forró edény található a kezelőfelület területén. A főzőzóna kikapcsolt az elektronika védelme érdekében.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Távolítsa el az edényt. Várjon néhány másodpercet. Érintsen meg egy tetszőleges kezelőmezőt. Ha a hibakijelzés kialszik, folytathatja a főzést.
F1/F6	<p>A főzőzóna túlhevült, és a munkafelület védelmében kikapcsolt.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Várjon addig, amíg az elektronika megfelelő mértékben lehűl, majd kapcsolja be újra a főzőzónát.
F8	<p>A főzőzóna hosszabb időn keresztül megszakítás nélkül üzemelt.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Egyedi biztonsági lekapcsolás bekapcsolva. A főzőzóna beállításához érintsen meg egy tetszőleges szimbólumot és kapcsolja ki a kijelzőt.
E 9000/E9010	<p>Az üzemi feszültség hibás, kívül esik a normál üzemi tartományon.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Forduljon az áramszolgáltatóhoz.
U400/E9011	<p>A főzőfelület nincs megfelelően csatlakoztatva.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Válassza le a főzőlapot a hálózatról. Csatlakoztassa a főzőlapot a kapcsolási rajznak megfelelően.
d E	<p>Be van kapcsolva a bemutató mód.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Kapcsolja ki a Bemutató módot az alapbeállításoknál.
Home Connect nem működik megfelelően.	<p>Különböző okok lehetségesek.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Keresse fel a www.home-connect.com webhelyet.
A kijelzések animációja 000	<p>Bizonyos körülmények között a főzőfelület önkarbantartási feladatokat hajthat végre, pl. firmware-frissítést, optimalizálást vagy hibakeresést.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Várjon, amíg a folyamat lezárul, és csak ezt követően kapcsolja be a főzőfelületet.

25.3 A készülék normál zörejei

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

26 Ártalmatlanítás

26.1 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 villamosági és elektronikai készülékekről szóló 2012/19/EU irányelvnek megfelelő jelölést kapott.

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

27 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.

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

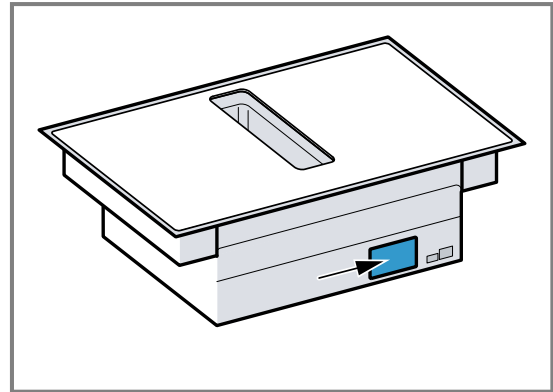
A termékszámot (E-Nr.), a gyártási számot (FD) és a sorszámot (Z-Nr.) a készülék típustábláján találja.

A típustáblát megtalálja:

- a készülék műszaki adatlapján.

- elöl, 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 16* jeleníthető meg.



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

28 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 licencinformációk 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.

¹ A készülék kivitelétől függően

29 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.



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.

30 Próbaételek

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

30.1 Csokoládébevonat olvasztása

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

- Fazék, Ø 16 cm, fedő nélkül
 - Főzés: 1. 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. teljesítményfokozat
- Fazék, Ø 20 cm, fedővel, mennyiség: 800 g
 - Felmelegítés: 2 perc 30 mp időtartam, teljesítményfokozat 9
 - Továbbfőzés: 1. 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. teljesítményfokozat
- Fazék, Ø 20 cm, fedővel, mennyiség: 1 kg
 - Felmelegítés: kb. 2 perc 30 mp időtartam, 9 teljesítményfokozat
 - Továbbfőzés: 1. 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.
 - 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.
 - 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.
 - 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.
 - Továbbfőzés: 2. 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. 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



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



9001868733 (030728)

hu