

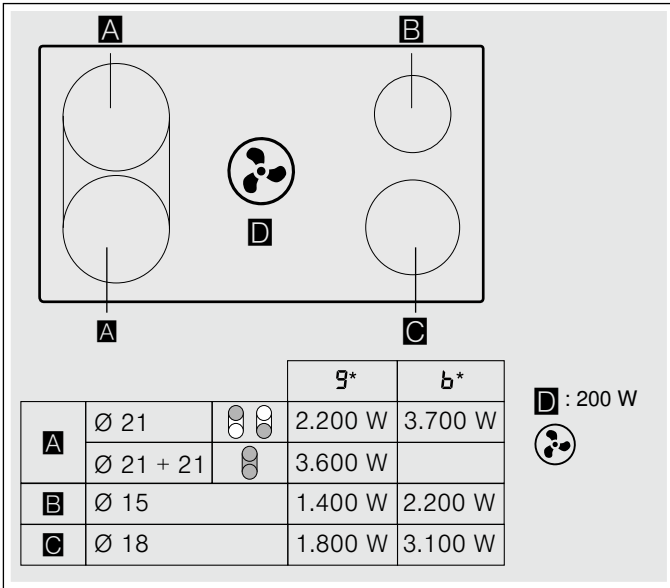


FLEXINDUKCIÓS FŐZŐLAP BEÉPÍTETT
ELSZÍVŐRENDSZERREL

hu Használati utasítás





T58TS6BN0, T58PS6BX0





Tartalomjegyzék

	Rendeltetésszerű használat	4		PowerBoost funkció	22
	Fontos biztonsági előírások	5		Bekapcsolás	22
	A sérülések okai	7		Kikapcsolás	22
	Környezetvédelem	8		ShortBoost funkció	22
	Energiamegtakarítás	8		Javaslatok a használatához	22
	Környezetbarát ártalmatlanítás	8		Bekapcsolás	22
	Főzés indukcióval	8		Kikapcsolás	22
	Előnyök indukciós főzéskor	8		Melegen tartási funkció	23
	Edények	8		Bekapcsolás	23
	A készülék megismerése	10		Kikapcsolás	23
	Az Ön új készüléke	10		Beállítások átvétele	23
	Kiegészítő tartozékok	10		Aktiválás	23
	Kezelőfelület	11		Sütés-érzékelő	24
	Maradék hő-kijelzés	11		Előnyök sütéskor	24
	Üzem módok	12		Serpenyők a sütőszensorhoz	24
	Az első használat előtt elvégzendő tennivalók	12		Hőmérséklet-fokozatok	24
	Az első üzembe helyezés	12		Táblázat	25
	Twist-Pad Twist gombbal	13		Így állítsa be	27
	Távolítsa el a szabályozógombot	13		Gyerekszár	27
	Szabályozógomb tárolása	13		Gyerekszár bekapcsolása és kikapcsolása	27
	Üzemelés szabályozógomb nélkül	13		Automatikus gyermekbiztonsági zár	27
	A készülék kezelése	14		Törlési védelem	28
	Főzőfelület be- és kikapcsolása	14		Automatikus biztonsági kikapcsolás	28
	Főzőhely beállítása	14		Alapbeállítások	29
	A ventilátor be- és kikapcsolása	15		Az alapbeállítások a következőképpen érhetők el: ..	31
	Intenzív fokozat	15		Energiafogyasztás kijelzése	31
	Automatikus indítás	15		Edényteszt	32
	Szenzorvezérelt automata üzemmód	16		Teljesítménykezelő (Power-Manager)	32
	Utánfutás funkció	16		Tisztítás	33
	Főzési tanácsok	16		Tisztítószer	33
	Rugalmas zóna	19		Tisztítandó alkatrészek	34
	Tanácsok az edények használatához	19		Főzőfelület kerete (csak keretes főzőfelülettel rendelkező készülékeknél)	34
	Két független főzőhelyként	19		Főzőlap	34
	Egyetlen főzőhelyként	19		Ventilátor	34
	Move funkció	20		Túlfolyó tartályának tisztítása	37
	Aktiválás	20		Szabályozógomb	37
	Kikapcsolás	20		Időfunkciók	21
	A főzési idő programozása	21		A főzési idő programozása	21
	A konyhai óra	21		A konyhai óra	21
	Stopperóra funkció	21		Stopperóra funkció	21

	Gyakran ismételt kérdések (GYIK).....	38
	Üzemzavar – mi a teendő?	39
	Vevőszolgálat	40
	E-szám és FD-szám	40
	Próbaételek.....	41

További információkat a termékekről, a tartozékokról, az alkatrészekről és a szervizzel kapcsolatban internetes oldalunkon: **www.neff-international.com** és az Online-Shop-ban: **www.neff-eshop.com** talál.

Rendeltetészerű használat

Gondosan olvassa el ezt az útmutatót. A használati és szerelési útmutatót, valamint a készülék garanciajegyét őrizze meg a későbbi használatához vagy a későbbi tulajdonos számára.

A csomagolás eltávolítása után vizsgálja meg a készüléket. Amennyiben a készülék szállítás közben károsodott, ne csatlakoztassa azt, hanem forduljon a vevőszolgálatához, és írásban jelentse be a bekövetkezett károkat. Ellenkező esetben mindenfajta kártérítési jogtól eselik.

A készüléket a mellékelt szerelési útmutató szerint kell beszerelni.

Ez a készülék csak háztartásban vagy ház körül való alkalmazásra készült. A készüléket kizárólag ételek és italok készítésére használja. A főzési folyamatot felügyelni kell. A rövid ideig tartó főzési folyamatot folyamatosan felügyelni kell. A készüléket csak zárt helyiségben használja.

Ezt a készüléket legfeljebb 2000 méter tengerszint feletti magasságig való használatra tervezték.

Ne takarja le fedőlapokkal a főzőlapot. Ezek használata balesetet okozhat, pl. a túlhevülhetnek, meggyulladhatnak vagy elpattanhatnak.

Csak általunk engedélyezett védőeszközt vagy gyermekvédő rácsot használjon. A nem megfelelő védőeszközök vagy gyermekvédő rácsok balesetet okozhatnak.

A készülék külső időkapcsolóval vagy távirányítással való üzemeltetésre nem alkalmas.

Ezt a készüléket 8 év feletti gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességű, ill. tapasztalatlan személyek csak a biztonságukért felelős személy felügyelete mellett használhatják, illetve akkor, ha megtanulták a készülék biztonságos használatát és megértették az ebből eredő veszélyeket.

A gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. Tisztítást és felhasználói karbantartást csak 15 éven felüli gyermekek végezhetnek, kizárólag felügyelet mellett.

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

A szívritmus-szabályozóval vagy hasonló orvosi eszközzel rendelkező személyek különösen ügyeljenek az indukciós főzőlapok használatakor, illetve amikor működő indukciós főzőlap közelében tartózkodnak. Kérje orvosa segítségét, vagy tájékozódjon a készülék gyártójánál, hogy a készülék megfelel-e a hatályos előírásoknak és vannak-e esetleges összeférhetlenségek.

Fontos biztonsági előírások

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

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

A veszélyes vagy robbanásveszélyes anyagok és gőzök elszívása tilos.

Ügyeljen arra, hogy apró darabok, illetve folyadék ne kerüljön a készülékbe.

Kicsomagolás után ellenőrizze a készüléket. Szállítási sérülés esetén ne csatlakoztassa.

A készülék külső időkapcsolóval vagy távirányítással való üzemeltetésre nem alkalmas.

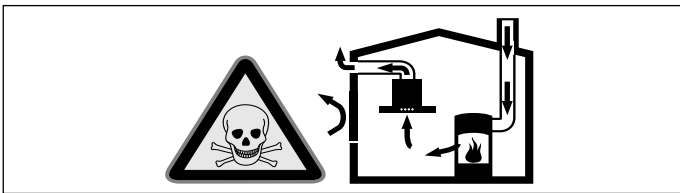
Figyelmeztetés – Fulladásveszély!

A csomagolóanyag a gyerekekre nézve veszélyes. Soha ne hagyja, hogy a gyermekek játszanak a csomagolóanyagokkal.

Figyelmeztetés – Életveszély!

A visszaszívott égéstermék mérgezést okozhat.

Mindig gondoskodjon elegendő betáplált levegőről, ha a készüléket légkivezetéses üzemmódban egy belső levegőtől függő tűzhellyel egyidejűleg használja.

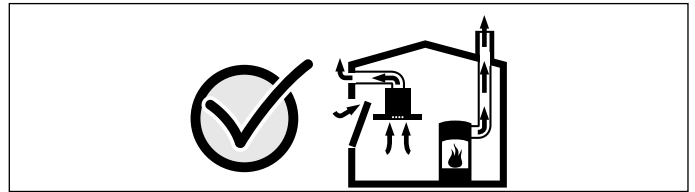


A belső levegőtől függő tűzhelyek (pl. gáz-, olaj-, fa- vagy széntüzelésű fűtőberendezések, átfolyós vízmelegítők, melegvízkészítő rendszerek) elszívják az égéslevegőt a felállítási térből, és egy füstgáz-berendezésen (pl. kürtőn) keresztül a szabadba vezetik az elhasznált gázt.

Egy bekapcsolt páraelszívó készülékkel együtt működtetve a konyhából és a szomszédos helyiségekből elszívódik a belső levegő – elegendő betáplált levegő nélkül vákuum keletkezik. A kürtőből vagy az elszívó aknából a mérgező gázokat visszaszívja a lakóhelyiségekbe.

- Ezért mindig gondoskodni kell az elegendő betáplált levegőről.
- Egy levegőbefúvó/elszívó szekrény egyedül nem biztosítja a határérték betartását.

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 ajtóknban, ablakokban, beépített levegőbefúvó/elszívó szekrénnel való összekötésben vagy más műszaki megoldások révén, az égéslevegő szabadon utána áramolhat.



Minden esetben kérje ki az illetékes kéményseprő mester tanácsát, aki a ház teljes szellőztető rendszerét meg tudja ítélni, és javasolja Önnek a megfelelő szellőztetési intézkedéseket.

Ha a páraelszívót kizárólag keringtető üzemmódban használják, az üzemeltetés korlátozások nélkül lehetséges.

Figyelmeztetés – Tűzveszély!

- A forró olaj és a zsír könnyen meggyullad. Soha ne hagyja felügyelet nélkül a forró olajat és zsírt. Soha ne vízzel oltsa el a tüzet. Kapcsolja ki a főzőhelyet. A lángot óvatosan fojtsa el fedővel, oltókendővel vagy hasonlóval.
- A főzőhelyek nagyon forrók. Soha ne tegyen gyúlékony tárgyakat a főzőfelületre. Ne tároljon tárgyakat a főzőfelületen.
- A készülék forró. Ne tartson gyúlékony tárgyakat vagy sprayt a főzőfelület alatti fiókokban.
- A főzőfelület magától lekapcsol és utána már nem lehet kezelni. Később véletlenül bekapcsolhat. Kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítószekrényben. Hívja az ügyfélszolgálatot.
- A zsírszűrőben lévő zsírlerakódások meggyulladhatnak.

A zsírszűrőt havonta legalább egyszer tisztítsa meg.

A készüléket soha ne üzemeltesse a zsírszűrő nélkül.

- A szűrőkben lévő zsírlerekódások meggyulladhatnak. A készüléket a leírtak szerint tisztítsa meg. Tartsa be a tisztítási intervallumokat. A készüléket soha ne üzemeltesse a zsírszűrő nélkül.
- Bekapcsolt elszívásnál a zsírszűrőben lévő zsírlerekódások meggyulladhatnak. 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 rendelkezésre áll egy zárt, le nem vehető burkolat. Nem keletkezhet hulló szikra.

⚠ Figyelmeztetés – Égésveszély!

- A főzőhelyek és környékük felforrósodnak, különösen a főzőfelület kerete, ha van. Soha ne érintse meg a forró felületeket. Tartsa távol a gyerekeket.
- A főzőhely fűt, de a kijelző nem működik. Kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben. Hívja az ügyfélszolgálatot.
- A fém tárgyak nagyon gyorsan felforrósodnak a főzőfelületen. Soha ne tegyen a főzőfelületre fém tárgyakat, pl. kést, villát, kanalat vagy fedőt.
- A szűrő fedele a főzőfelületen nagyon felforrósodik. Soha ne tegye a szűrő fedelét a főzőfelületre. Ne helyezzen edényeket vagy más forró tárgyakat a szűrő fedelére.
- Használat után minden esetben kapcsolja ki a főzőlapot a főkapcsoló segítségével. Ne várja meg, amíg a használaton kívüli főzőlap automatikusan kikapcsol.
- A hozzáférhető részek működés közben felforrósodnak. Soha ne érintse meg a forró részeket. Tartsa távol a gyerekeket.
- A készülék üzem közben felforrósodik. Ha forró folyadék kerül a készülékbe, hagyja lehűlni a készüléket legalább két órán keresztül, mielőtt eltávolítaná a szűrő fedelét, a fém zsírszűrőt, a tartályt, a túlfolyótartályt vagy a készülék burkolatának fedelét.

⚠ Figyelmeztetés – Áramütésveszély!

- A szakszerűtlen javítások veszélyesek. Javításokat csak szakképzett ügyfélszolgálati technikus végezhet, és csak ő cserélheti ki a sérült csatlakozóvezetékeket. Ha a készülék meghibásodott, húzza ki a hálózati csatlakozót, vagy cserélje ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben. Hívja a vevőszolgálatot.
- A beáramló nedvesség áramütést okozhat. Ne használjon magasnyomású vagy gőzsugaras tisztítógépet.
- A hibás készülék áramütést okozhat. Soha ne kapcsolja be a hibás készüléket. Húzza ki a csatlakozódugót és kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben. Hívja a vevőszolgálatot.
- Az üvegkerámiában keletkezett repedések vagy törések áramütést okozhatnak. Kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben. Hívja az ügyfélszolgálatot.

⚠ Figyelmeztetés – Elektromágneses veszélyek!

- Ez a készülék megfelel az elektromágneses biztonságra és összeférhetőségre vonatkozó előírásoknak. Ennek ellenére a szívritmus-szabályozóval vagy inzulinpumpával rendelkezők lehetőség szerint ne tartózkodjanak a készülék közelében és ne használják azt. Nem garantálható, hogy a forgalomban lévő összes ilyen készülék megfelel az elektromágneses összeférhetőségre vonatkozó hatályos előírásoknak, és az sem garantálható, hogy nem jön létre interferencia, amely veszélyezteti a készülék megfelelő működését. Lehetséges, hogy az egyéb készülékekkel (pl. hallókészülék) rendelkezők zavaró hatásokat észlelnek.
- A levehető kezelőelem mágneses és elektronikus implantátumok, pl. szívritmus-szabályozó vagy inzulinpumpa működését befolyásolhatja. Elektronikus implantátumok viselőinek: a kezelőelemet soha ne tegye a ruhája zsebébe. A szívritmus-szabályozótól való legkisebb távolság 10 cm.

⚠ Figyelmeztetés – Sérülésveszély!

- 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 főzőedények az edény alja és a főzőhely között keletkező folyadék miatt hirtelen megemelkedhetnek. A főzőhelyet és az edény alját mindig tartsa szárazon.
- Az edények és főzőfelületek nagyon felforrósodnak. Soha ne nyúljon át a forró főzőfelület vagy edény felett.
- A nem megfelelő wokserpenyők balesetet okozhatnak. Csak a gyártótól származó, különleges tartozékként kapható wokserpenyőt használjon.

⚠ Figyelmeztetés – Üzemzavar veszélye!

A főzőfelület alján egy ventilátor található. Ha a főzőfelület alatt fiók van, ne tároljon ott kis vagy hegyes tárgyakat, papírt és konyharuhát. Ezeket beszippanthatja a ventilátor, ami károsíthatja a ventilátort, illetve befolyásolhatja a hűtést.

A fiók tartalma és a ventilátorbemenet között legalább 2 cm távolság legyen.

 A sérülések okai**Figyelem!**

- A kemény és hegyes tárgyak károsíthatják a felületet. Ügyeljen arra, hogy semmilyen kemény vagy hegyes tárgy ne essen a főzőfelületre.
- Károsodás veszélye az edények üresen való melegítése miatt. Soha ne melegítse üresen az edényeket.
- A forró edények vagy serpenyők károsíthatják a felületet. Soha ne helyezzen forró edényeket vagy serpenyőket a kezelőfelületre, a főzőfelület keretére vagy a szűrő fedelére.
- Károsodás veszélye alumíniumfólia vagy műanyagdobozok miatt. Soha ne tegyen alumíniumfóliát vagy műanyagdobozt a forró főzőhelyre. Ne használjon tűzhelyvédő fóliát.
- Károsodás veszélye. A szűrőfedél eltörésének veszélye. Óvatosan vegye le a szűrő fedelét. Ne hagyja leesni a szűrőfedelelet.
- A felület károsodása, elszíneződések és foltok a nem megfelelő tisztítószer miatt. Csak az ilyen típusú főzőfelülethez alkalmas tisztítószereket használjon.
- A felület károsodása és elszíneződése az edények súrlódása miatt. Emelje fel az edényeket, és ne tolja odébb őket.
- A felület károsodása és foltok az odaégett ételek miatt. A kifutott ételt haladéktalanul távolítsa el egy üvegkaparóval.
- A felület károsodása só, cukor vagy homok miatt. Ne használja a főzőfelületet munka- vagy lerakóhelyként.
- A felület károsodása durva aljú edények miatt. Használat előtt ellenőrizze az edényeket.
- A felület károsodása vagy felületi sérülések cukor vagy magas cukortartalmú ételek miatt. A kifutott ételt haladéktalanul távolítsa el egy üvegkaparóval.

Környezetvédelem

Ebben a fejezetben az energiamegtakarítással és a készülék ártalmatlanításával kapcsolatban talál információkat.

Energiamegtakarítás

- Az edényt mindig fedje le egy megfelelő méretű fedővel. A fedő nélküli főzés sokkal több energiát használ el. Használjon üvegből készült fedőt, amelyen keresztül bepillanthat az edénybe anélkül, hogy fel kellene emelnie a fedőt.
- Használjon egyenletes aljú edényeket és serpenyőket. A nem egyenletes aljú edények növelik az energiafogyasztást.
- Az edény- és serpenyőalj átmérőjének meg kell egyeznie a főzőhely nagyságával. Ügyeljen a következőre: az edénygyártók gyakran az edény felső átmérőjét adják meg, amely általában nagyobb, mint az edény aljának átmérője.
- Kis mennyiségekhez kis edényt használjon. A nagy, csak kevés ételt tartalmazó edény sok energiát igényel.
- Kevés vízzel főzzön. Ezzel energiát takarít meg. A zöldségfélék megtartják a vitaminokat és ásványi anyagokat.
- Időben kapcsoljon át alacsonyabb főzési fokozatra. Így energiát takarít meg.
- A ventilátor hatékony és kevés zajjal történő működése érdekében főzéskor mindig gondoskodjon a megfelelő levegőellátásról.
- A ventilátorfokozatot igazítsa a konyhai pára mértékéhez. Az intenzív fokozatot csak szükség esetén használja. Az alacsonyabb ventilátorfokozat alacsonyabb energiafogyasztást jelent.
- Intenzív konyhai pára esetén idejében válasszon magasabb ventilátorfokozatot. A konyhában már szétterjedt konyhai pára esetén a ventilátor hosszabb működése szükséges.
- Kapcsolja ki a készüléket, ha már nincs rá szükség.
- A szellőzés hatékonyságának növelése és a tűzveszély elkerülése érdekében a szűrőt a megadott időközönként tisztítsa, ill. cserélje.

Környezetbarát ártalmatlanítás

A csomagolást környezetbarát módon ártalmatlanítsa.



Ez a készülék az elektromos és elektronikus készülékek hulladékaira vonatkozó 2012/19/ EU sz. európai irányelvnek (waste electrical and electronic equipment – WEEE) megfelelő jelöléssel rendelkezik.

Ez az irányelv megszabja a használt készülékek visszavételének és értékesítésének kereteit az egész EU-ban érvényes módon.

Főzés indukcióval

Előnyök indukciós főzéskor

Az indukciós főzés radikálisan különbözik a hagyományos főzéstől, a hő közvetlenül az edényben keletkezik. Ez számos előnyt nyújt:

- Időmegetakarítás főzéskor és sütéskor.
- Energiamegtakarítás.
- Könnyebb ápolás és tisztítás. A kifutott étel nem ég rá olyan gyorsan.
- Hőkontroll és biztonság; a főzőfelület minden módosítás után azonnal növeli vagy csökkenti a hőellátást. Az indukciós főzőhely azonnal megszakítja a hőellátást, ha az edényt elveszi a főzőhelyről, nem kell előtte kikapcsolni.

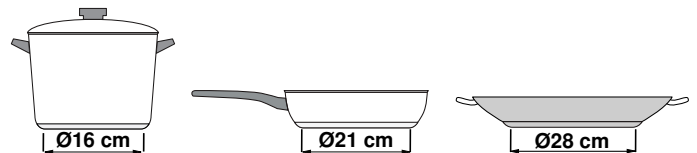
Edények

Indukciós főzéshez kizárólag ferromágneses edényt használjon, például:

- zománcozott acél edényt,
- öntöttvas edényt,
- indukcióhoz alkalmas, nemesacél speciális edényt.

A következő fejezetben ellenőrizheti, hogy az edény alkalmas-e az indukciós főzőfelülethez: → "Edényteszt".

A jó főzési eredmény eléréséhez az edényalj ferromágneses részének meg kell egyeznie a főzőhely méretével. Ha a készülék nem ismeri fel az edényt az egyik főzőhelyen, akkor helyezze át az edényt egy kisebb átmérőjű főzőhelyre.

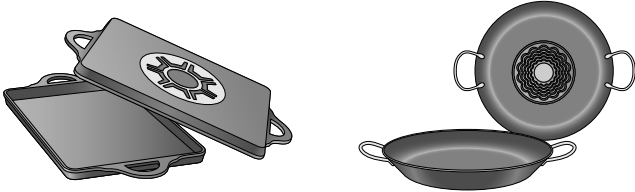


Ha a rugalmas főzőzónát egyetlen főzőhelyként használja, akkor nagyobb edények is alkalmazhatók, amelyek különösen ehhez a zónához alkalmasak. Az edények elhelyezéséről a következő fejezetben talál információkat: .

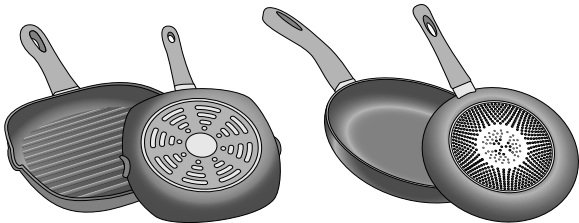


Vannak olyan indukciós edények is, amelyek alja nem teljesen ferromágneses:

- Amennyiben az edény alja csak részben ferromágneses, akkor csak a ferromágneses felület lesz forró. Így előfordulhat, hogy a hő eloszlása nem lesz egyenletes. Lehetséges, hogy a nem ferromágneses rész hőmérséklete túl alacsony a főzéshez.



- Ha az edény aljának anyaga többek között alumíniumrészeket tartalmaz, akkor az szintén csökkenti a ferromágneses felületet. Előfordulhat, hogy az ilyen edény nem lesz megfelelően meleg, vagy esetleg a készülék egyáltalán nem ismeri fel.



Nem megfelelő edények

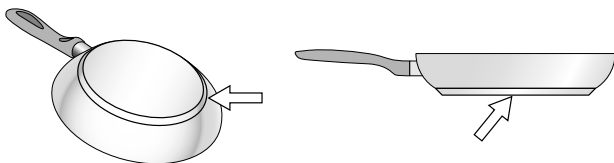
Soha ne használjon indukciós adapterlemez és a következő anyagokból készült edényeket:

- normál finomacél
- üveg
- kerámia
- réz
- alumínium

Az edény aljának tulajdonságai

Az edény aljának tulajdonságai befolyásolhatják a főzési eredményt. Olyan anyagokból készült edényeket és serpenyőket használjon, amelyek egyenletesen osztják el a hőt az edényben (pl. „szendvics aljú” nemesacél edények), így időt és energiát takarít meg.

Lapos aljú edényeket használjon, az egyenetlen edényalj rontja a hőellátást.



Hiányzó vagy nem megfelelő méretű edény

Ha nem tesz edényt a kiválasztott főzőfelületre, illetve a használt edény nem megfelelő anyagú vagy méretű, a főzőfelület kijelzőjén megjelenő elkészítési fokozat villogni kezd. Hogy a villogás megszűnjön, helyezzen a főzőfelületre egy megfelelő edényt. 90 másodperc után a főzőfelület automatikusan kikapcsol.

Vékony aljú vagy üres edények

Ne melegítsen üres edényeket, és ne használjon vékony aljú edényeket. Bár a főzőlap belső biztonsági rendszerrel van felszerelve, az üres edények olyan gyorsan felmelegedhetnek, hogy az automatikus kikapcsolás funkciónak nincs ideje reagálni, és a főzőfelület nagyon felforrósodhat. Az edény alja megolvadhat és károsíthatja az üvegkerámia főzőlapot. Ilyen esetben kapcsolja ki a főzőfelületet, és ne nyúljon az edényhez. Ha a kihűlt főzőfelület nem működik, lépjen kapcsolatba a vevőszolgálattal.

Edényfelismerés

Az edényfelismerésnek mindegyik főzőhely esetében van egy alsó határa, amely az edény aljának ferromágneses átmérőjétől és anyagától függ. Ezért mindig azt a főzőhelyet javasoljuk használni, amelyik a legmegfelelőbb az edény aljának átmérőjéhez.

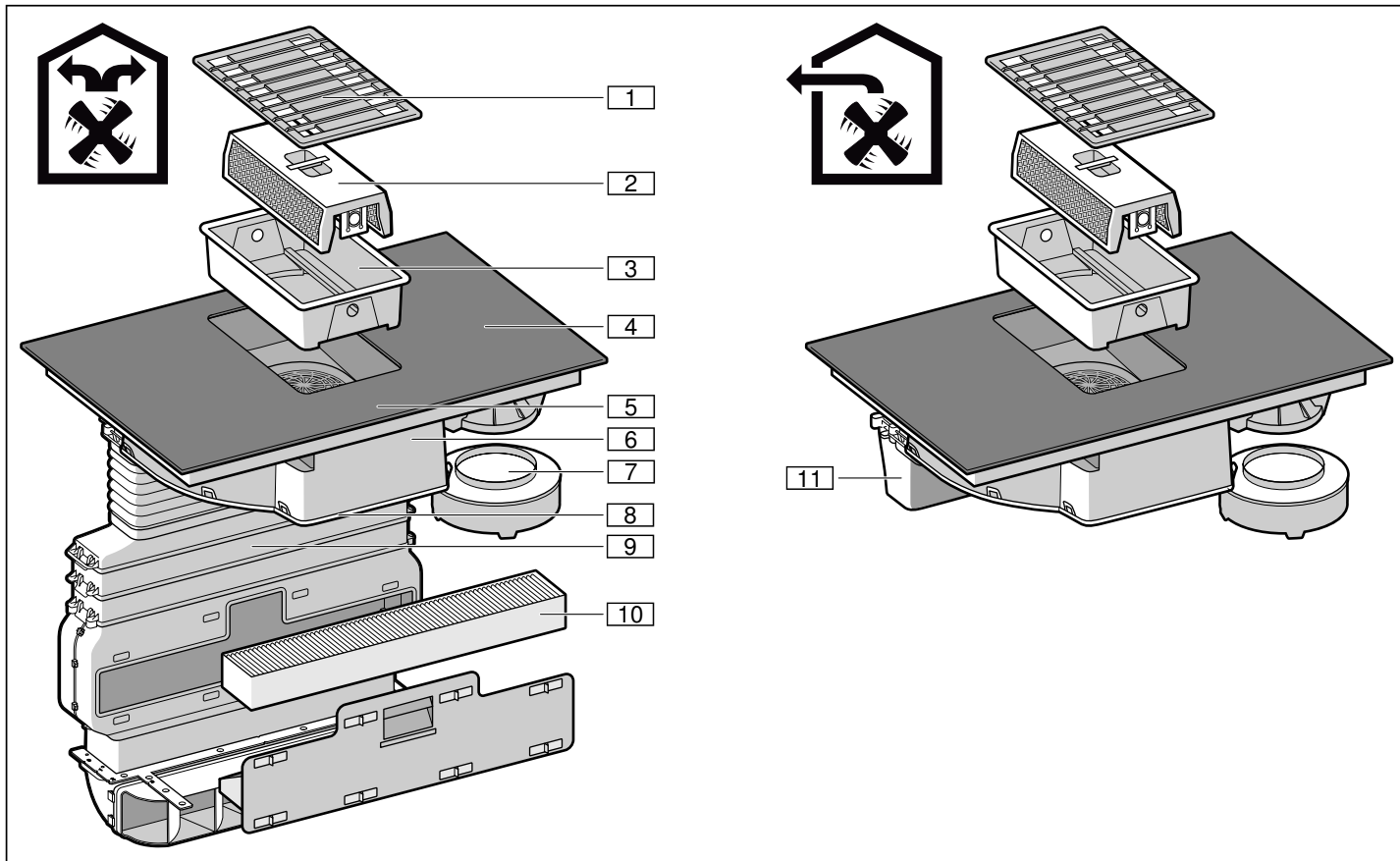
A készülék megismerése

A főzőhelyek méretére és teljesítményére vonatkozó információkhoz lásd → 2. oldal .

Utasítás: . A készülék típusától függően eltérések lehetnek a színekben és a részletekben.

Ebben a fejezetben ismertetjük a kijelzéseket és kezelőelemeket. Ezenkívül megismerkedhet a készülék különböző funkcióival.

Az Ön új készüléke



Sz.	Megnevezés
1	Szűrő fedele
2	Fém zsírszűrő
3	Tartályok
4	Főzőfelület
5	Kezelőfelület
6	Ventilátor burkolata
7	Túlfolyó tartálya
8	Készülék burkolata
9	Csővezetés*
10	Aktívszén-szűrő*
11	Levegőelszívó cső**
**csak légkeringtetéses üzemmódban	
**csak légkivezetéses üzemmódban	

Kiegészítő tartozékok

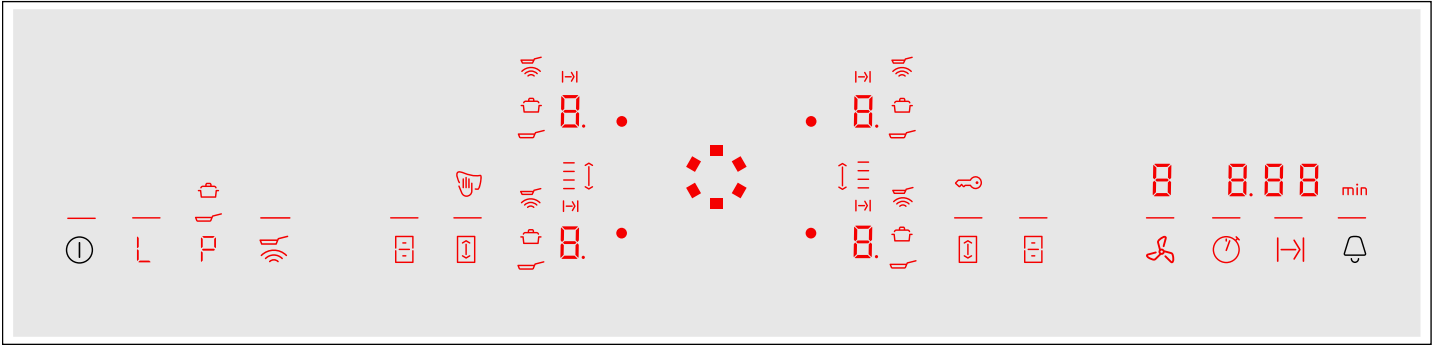
Légkivezetési készlet	Z8100X0
Légkeverési készlet	Z8200X0
Aktívszén-szűrő	Z8500X0

Megfelelő edények

Vannak olyan serpenyők, amelyek optimálisak a sütőszensor-funkcióval való használatra. Ezeket utólag szaküzletekben vagy műszaki vevőszolgálatunkon keresztül szerezheti be. Mindig adja meg a megfelelő hivatkozási számot.

15 cm átmérőjű serpenyő	Z9451X0
19 cm átmérőjű serpenyő	Z9452X0
21 cm átmérőjű serpenyő	Z9453X0
Teppanyaki. Csak a rugalmas főzőzónához ajánlott.	Z9417X2
Grill-lap. Csak a rugalmas főzőzónához ajánlott.	Z9416X2

Kezelőfelület



Kezelőfelületek

ⓘ	A készülék be- és kikapcsolása
L	Melegen tartási funkció bekapcsolása
P	PowerBoost és ShortBoost funkció bekapcsolása
🔥	Sütőszenzor bekapcsolása
🔧	Rugalmas főzőzóna bekapcsolása
👉	Move funkció bekapcsolása
🕒	A főzőfelület és a ventilátor beállítási tartománya közötti váltás / Ventilátor beállítása / Intenzív fokozat és a ventilátor automatikus indulásának bekapcsolása
🕒	Stopperóra funkció bekapcsolása
⏸	Főzési idő programozása
🔔	Konyhai óra programozása / Gyerekzár bekapcsolása

Kijelzések

0	Üzemállapot
1-9	Főzési fokozatok/ventilátorfokozatok
H/h	Maradékhő
00	Időzítés funkció
🔒	A kezelőfelület tisztítás céljából lezárva
P	Powerboost és ShortBoost funkció / intenzív ventilátorfokozat
R	Szenzorvezérelt automata üzemmód szellőzéshez / Automata funkció bekapcsolása szenzorvezérelt utánfutással
🔥	PowerBoost funkció
🔥	ShortBoost funkció
L	Melegen tartási funkció
🔒	Gyerekzár
🔥	Sütőszenzor
⏸	Főzési idő beállítása
🔧	Rugalmas főzőzóna
👉	Move funkció
min	Időkijelzés

Kezelőfelületek

Amikor a főzőfelület felmelegszik, a kezelőfelületen lévő szimbólumok, illetve az adott pillanatban rendelkezésre álló funkciók világítanak.

Amikor megérint egy szimbólumot, a megfelelő funkció bekapcsol.

Utasítások

- A kezelőfelület megfelelő szimbólumai rendelkezésre állástól függően kezdenek világítani. A főzőhelykijelzők, illetve a kiválasztott funkciók kijelzői fényesebben világítanak.
- Tartsa mindig tisztán és szárazon a kezelőfelületet. A nedvesség hátrányosan befolyásolhatja a funkciót.
- Az edényeket soha ne húzza a kijelzők és a szenzorok közelébe. Az elektronika túlmelegedhet.

Maradékhő-kijelzés

A főzőfelület mindegyik főzőhelye maradékhő-kijelzéssel rendelkezik. A kijelzés megmutatja, hogy a főzőhely még forró. Ne érintse meg a főzőhelyet, amíg a maradékhő-kijelzés világít.

A maradékhő nagyságától függően az alábbi kijelzések jelennek meg:

- **H** kijelzés: magas hőmérséklet
- **h** kijelzés: alacsony hőmérséklet

Ha főzés közben elveszi az edényt a főzőhelyről, akkor a maradékhő-kijelzés és a kiválasztott főzési fokozat felváltva villog.

Ha kikapcsolja a főzőhelyet, a maradékhő-kijelzés világít. A főzőfelület kikapcsolása után is világít a maradékhő-kijelzés, amíg a főzőhely még meleg.

Üzem módok

Ezt a készüléket elszívó- vagy keringtető üzemmódban használhatja.

Kivezetéses üzemmód



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

Utasítás: Az elhasznált levegőt sem egy működésben lévő füst- vagy füstgázvezető kürtőbe, sem olyan aknába nem szabad elvezetni, amely azoknak a helyiségeknek a szellőztetésére szolgál, ahol a tűzhelyek el vannak helyezve.

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

Légkeringetési üzemmód



A beszívott levegőt a zsírszűrő és egy aktív szén-szűrő megtisztítja, majd a készülék visszavezeti a konyhába.

Utasítás: A szagok megkötéséhez légkeringetési üzemmódban be kell építenie egy aktív szén-szűrőt. A készülék légkeringetési üzemmódban történő üzemeltetésének különböző lehetőségeit tekintse meg a prospektusban, vagy kérdezze meg a szakkereskedőt. Az ehhez szükséges tartozékot a szaküzletben, a vevőszolgálatnál vagy az online áruházban vásárolhatja meg.



Az első használat előtt elvégzendő tennivalók

A készülék első használata előtt vegye figyelembe a következő útmutatást:

Alaposan tisztítsa meg a készüléket és tartozékait.

Mielőtt elkezdené használni új készülékét, el kell végeznie néhány beállítást.

Az első üzembe helyezés

Utasítás: A készülék kiszállításkor légkeringetési üzemmódra van beállítva.

Lehetséges beállítások:

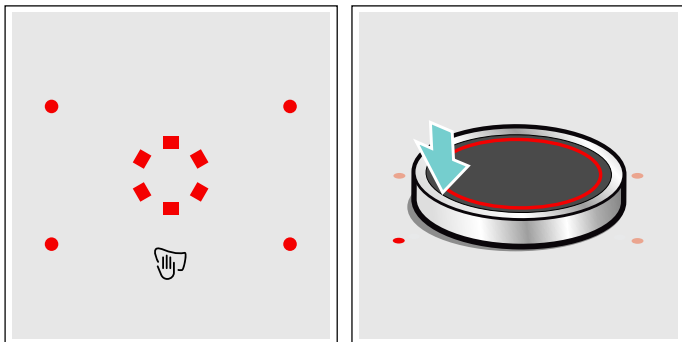
- Légkeringetési üzemmódban a [17 kijelzőn a 0 érték (gyári beállítás) van beállítva.
- Légkivezetési üzemmódban a [17 kijelzőn a 1 érték van beállítva.

A készülék átállításához légkivezetési üzemmódra lásd → "Alapbeállítások" a(z) 29. Oldalon .

Twist-Pad Twist gombbal

A szabályozó felület az a beállítási tartomány, melyben a szabályozógombbal kiválaszthatja a főzőhelyeket és beállíthatja a főzési fokozatokat. A szabályozó felület tartományában a szabályozógomb automatikusan középre áll.

A szabályozógomb mágneses, és a szabályozó felületre helyezve működik. Egy főzőhely bekapcsolásához érintse meg a szabályozógombot a kívánt főzőhely magasságában. A szabályozógomb elforgatásával választhatja ki a főzési fokozatot.



A szabályozógombot úgy állítsa be a szabályozó felületen, hogy az a szabályozó felületet körülvevő kijelzések közepén helyezkedjen el.

Utasítások

- Ha a szabályozógomb nem teljesen középen helyezkedik el, az sem befolyásolja semmi esetben a szabályozógomb működését.
- Tartsa mindig tisztán a szabályozógombot. A szennyezések zavarhatják a működést.

Távolítsa el a szabályozógombot.

Ha eltávolította a szabályozógombot, a kezelőfelület lezárása tisztítás céljából funkció bekapcsol.

A szabályozógomb eltávolítható főzés közben. A kezelőfelület lezárása tisztítás céljából funkció 35 másodpercre bekapcsol. Ha ezen idő elteltével a szabályozógomb nem kerül vissza a helyére, a főzőfelület kikapcsol.

Figyelmeztetés – Tűzveszély!

Ha ezen 35 másodperc alatt egy fémtárgy kerül a szabályozó felület területére, előfordulhat, hogy a főzőfelület tovább fűt. A főzőlapot ezért mindig a főkapcsolóval kapcsolja ki.

Szabályozógomb tárolása






A szabályozógomb belsejében egy erős mágnes található. Ne tegye a szabályozógombot mágneses adathordozók, pl. videokazetták, floppy lemezek, hitelkártyák vagy mágnescsikkal rendelkező kártyák közelébe. Ezek tönkremehetnek.

Ezenkívül a tévékészülékek és képernyők meghibásodását is eredményezhetik.

Utasítás: A szabályozógomb mágneses. Az alsó oldalán megtapadó fémrészecskék megkarcolhatják a főzőfelületet. Mindig alaposan tisztítsa meg a szabályozógombot.

Üzemelés szabályozógomb nélkül

A főzőfelületet szabályozógomb nélkül is működtetheti:

1. Kapcsolja be a főzőfelületet a főkapcsolóval.
2. A következő 5 másodpercen belül egyidejűleg érintse meg és tartsa nyomva 4 másodpercig a  és a  szimbólumot. Egy hangjelzés hallható.
3. Érintse meg a  szimbólumot többször egymás után mindaddig, míg a kívánt főzőhely kijelzése nem világít.
4. Végül állítsa be a kívánt főzési fokozatot az  vagy a  szimbólummal.

A főzőhely aktiválódott.

Utasítások

- A főzőhely időzítő funkcióját csak a szabályozógombbal kapcsolhatja be.
- A ventilátor funkció a szabályozó felület nélkül is kezelhető.
- A szabályozógomb bármikor visszahelyezhető a szabályozó felületre.

A készülék kezelése

Ebben a fejezetben a főzőhely beállításának módját ismertetjük. A táblázatban különböző ételekre vonatkozó főzési fokozatokat és főzési időket talál.

Figyelmeztetés – Égési sérülés veszélye!


A szűrő fedele a főzőfelületen nagyon felforrósodik. Soha ne tegye a szűrő fedelét a főzőfelületre. Ne helyezzen edényeket vagy más forró tárgyakat a szűrő fedelére.


Utasítás: A ventilátort a főzés kezdetén kapcsolja be, és csak néhány perccel a főzés befejezése után kapcsolja ki. Így lehet a leghatásosabban megszüntetni a konyhai párárt.

Utasítás: A készüléket soha ne üzemeltesse a tartály, a fém zsírszűrő és a szűrőfedél nélkül.

Főzőfelület be- és kikapcsolása

A főzőfelületet a főkapcsolóval lehet be- és kikapcsolni.

Bekapcsolás: érintse meg a  szimbólumot. A főkapcsoló feletti kijelző világítani kezd. A főzőfelület üzemkész.

Kikapcsolás: érintse meg a  szimbólumot, és mindaddig tartsa nyomva, amíg főkapcsoló feletti kijelző ki nem alszik. Minden főzőhely ki van kapcsolva. A maradékhő-kijelzés mindaddig világít, amíg valamennyi főzőhely megfelelően ki nem hűlt.

Utasítások

- A főzőfelület automatikusan kikapcsol, ha valamennyi főzőhely 30 másodpercnél hosszabb ideig ki van kapcsolva és a szellőzés ki van kapcsolva.
- A kiválasztott beállításokat a készülék a főzőfelület kikapcsolása utáni első 4 másodpercben tárolja. Ha ez alatt az idő alatt újra bekapcsolja a főzőfelületet, a főzőfelület az addigi beállításokkal kezd el üzemelni.

Főzőhely beállítása

A szabályozógombbal állítsa be a kívánt értéket.

1-es főzési fokozat = legalacsonyabb fokozat.

9-es főzési fokozat = legmagasabb fokozat.

Mindegyik főzési fokozat rendelkezik egy közbenső fokozattal is. Ezt egy pont jelöli.

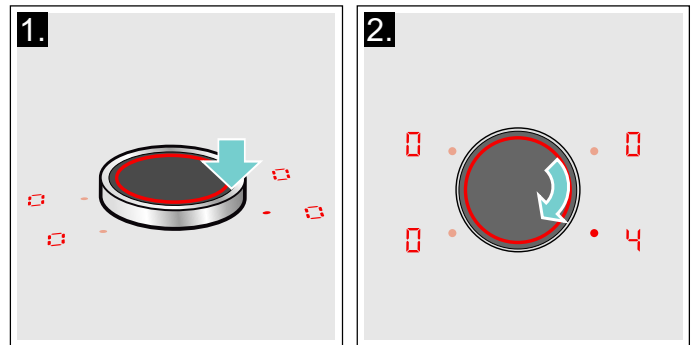
Utasítások

- Annak érdekében, hogy a készülék érzékeny részeit védje a túlmelegedéstől vagy az elektromos túlterheléstől, a főzőfelület képes a teljesítmény átmeneti csökkentésére.
- A készülék zajkibocsátásának megakadályozása érdekében a főzőfelület képes a teljesítmény átmeneti csökkentésére.

Főzőhely és főzési fokozat kiválasztása

A főzőfelület legyen bekapcsolva.

1. Válassza ki a főzőhelyet. Ehhez irányítsa a szabályozógombot a kívánt főzőhely magasságába.
2. Forgassa a szabályozógombot addig, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a kívánt főzési fokozat.




A főzési fokozatot a készülék beállította.

Főzési fokozat módosítása

A szabályozógombbal válassza ki a főzőhelyet és a kívánt főzési fokozatot.

Főzőhely kikapcsolása

Válassza ki a főzőhelyet, majd forgassa a szabályozógombot, amíg megjelenik a  jelzés. A főzőhely kikapcsol, és a maradékhő-kijelzés világít.

Utasítások

- Ha nem helyezett edényt a főzőfelületre, a kiválasztott teljesítményszint villog. Egy idő után a főzőfelület kikapcsol.
- Ha a főzőlap bekapcsolása előtt helyezi az edényt a főzőfelületre, a rendszer azt a főkapcsoló megnyomását követő 20 másodpercen belül érzékeli, és automatikusan kiválasztja az érintett főzőfelületet. Az edény érzékelését követő 20 másodpercen belül válassza ki a teljesítményszintet, ellenkező esetben a főzőfelület kikapcsol.
Ha egynél több edényt helyez a főzőlapra, a rendszer a főzőlap bekapcsolásakor csak az egyiket fogja érzékelni.
- Az elszívást külön ki kell kapcsolni. → "A ventilátor kikapcsolása" a(z) 15. Oldalon

A ventilátor be- és kikapcsolása


Utasítás: A teljesítményfokozatot mindig az aktuális körülményekhez igazítsa. Erős pára képződés esetén is magasabb teljesítményfokozatot válasszon.

Utasítás: Ha nincs fém zsírszűrő, a ventilátor nem kapcsolható be. Helyezzen be egy fém zsírszűrőt. A főzőfelületek funkciói fém zsírszűrő nélkül is elérhetők. → "Tisztítás" a(z) 33. Oldalon

Utasítás: A szellőzőnyílásokat ne takarja el tárgyakkal. Ne helyezzen edényeket a szűrő fedelére. Másként csökken a ventilátor teljesítménye.


Utasítás: Magas edényeknél nem garantálható az optimális elszívási teljesítmény. Az elszívási teljesítményt javíthatja egy ferdén elhelyezett fedővel.

A ventilátor bekapcsolása

Utasítás: Ha a  szimbólum nem jelenik meg, helyezze be megfelelően a fém zsírszűrőt. → "Tisztítás" a(z) 33. Oldalon

A  szimbólum megjelenik. Bekapcsolhatja a szellőzést.

1. Érintse meg a szimbólumot.

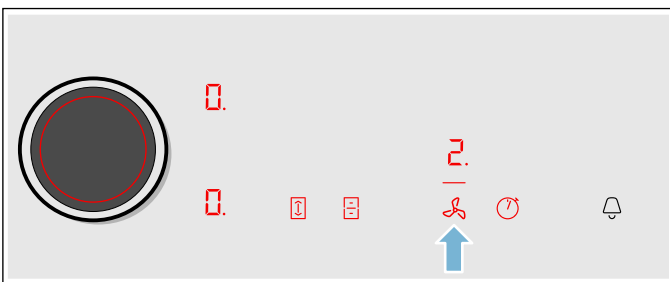
A szellőzés  teljesítményfokozaton indul. A kijelzőmezőn a beállított teljesítményfokozat jelenik meg. A ventilátor szimbólum feletti kijelzés villog.

Utasítások

- A szellőzés teljesítményfokozatainak beállítása közben nem módosíthatja a főzési fokozatokat.
- Egy néhány másodperces időtartam áll rendelkezésére a szellőzés teljesítményfokozatának kiválasztására. Ezután ismét a főzési fokozatok beállítására használhatja a szabályozógombot.

2. A szabályozógombbal állítsa be a kívánt teljesítményfokozatot.


A kijelzőmezőn a beállított teljesítményfokozat jelenik meg.






3. Másik teljesítményfokozat beállításához érintse meg a szimbólumot, és a szabályozógombbal állítsa be a kívánt teljesítményfokozatot.

A kijelzőmezőn a beállított teljesítményfokozat jelenik meg.

A ventilátor kikapcsolása

Ha ki szeretné kapcsolni a készüléket, érintse meg a  szimbólumot. Ha a ventilátort szeretné kikapcsolni, tegye a következőket:



1. Érintse meg a  szimbólumot.
2. A szabályozógombbal állítsa be a teljesítményfokozatot .
3. A főzőfelület beállítási területére váltáshoz érintse meg a  szimbólumot.



Utasítás: A kiválasztott alapbeállításoktól függően indul az utánfutás a készülék kikapcsolása után.

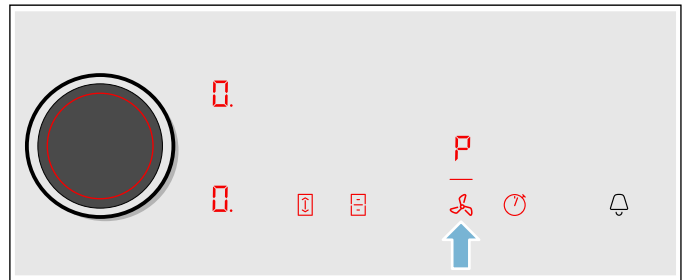
Intenzív fokozat

Erős szag- vagy füstképződésnél kapcsolja be az intenzív fokozatot. Ekkor a ventilátor rövid ideig maximális teljesítménnyel működik. Kis idő múlva magától visszakapcsol egy alacsonyabb fokozatra.

Bekapcsolás



1. Érintse meg a  szimbólumot.
2. Forgassa el a szabályozógombot, amíg meg nem jelenik a  szimbólum.

A kijelzőmezőn megjelenik a  szimbólum. Villog a  szimbólum alatti sor. Az intenzív fokozat be van kapcsolva.



Utasítás: 8 perc elteltével a készülék magától visszakapcsol a  teljesítményfokozatra.

Kikapcsolás

1. Érintse meg a  szimbólumot.
 2. A szabályozógombbal állítsa be a teljesítményfokozatot .
- A ventilátor  teljesítményfokozatra áll.

Automatikus indítás






A kiválasztott alapbeállításoktól függően a következő opciók választhatók, miután kiválasztott egy teljesítményfokozatot egy főzőzónához:

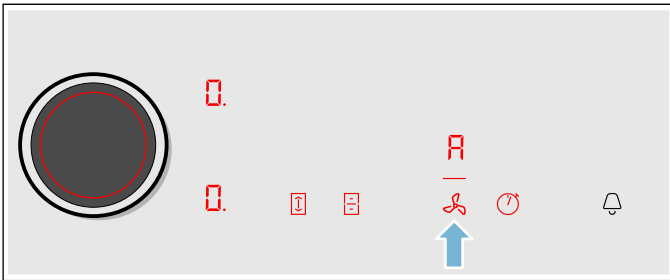
- A szellőzés nem indul.
- A szellőzés azon a teljesítményfokozaton indul, amelyet a szenzor választ.
- A szellőzés egy beállított teljesítményfokozaton indul.

Az alapbeállításoknál válassza ki a kívánt opciót. Ezenkívül az alapbeállításokban módosíthatja a szenzor érzékenységét is. → "Alapbeállítások" a(z) 29. Oldalon



Szenzorvezérelt automata üzemmód

Bekapcsolás

1. Érintse meg a  szimbólumot.
A ventilátor  teljesítményfokozaton indul.
2. Forgassa el a szabályozógombot, amíg meg nem jelenik a  szimbólum.
3. Érintse meg a  szimbólumot.
A  szimbólum alatti sor már nem villog. Az optimális teljesítményfokozat beállítása egy szenzor segítségével, automatikusan történik.



Kikapcsolás

1. Érintse meg a  szimbólumot.
2. A szabályozógombbal állítson be egy másik teljesítményfokozatot, vagy forgassa a szabályozógombot, amíg meg nem jelenik a  szimbólum.
A kijelzőmezőn a beállított teljesítményfokozat jelenik meg. A szenzorvezérléses automata üzemmód ki van kapcsolva.

Utasítás: A szellőzés a beállított ventilátorfokozaton működik tovább.




Utánfutás funkció

Az utánfutás funkció használata esetén a szellőztetőrendszer a kikapcsolás után néhány percig tovább működik. Így eltávolítja a még megmaradt konyhai gőzt. Ezután a szellőztetőrendszer automatikusan kikapcsol.


Az alapbeállításoknál a következő lehetőségeket választhatja az utánfutáshoz:

- Utánfutás kikapcsolása
- Automata funkció bekapcsolása szenzorvezérelt utánfutással
- Utánfutás bekapcsolása meghatározott időtartamra meghatározott teljesítményfokozaton

Utasítás: Az utánfutás csak akkor kapcsol be, ha legalább egy főzőhelyet legalább egy percre bekapcsolt.

Ha bekapcsolta a szenzorvezérelt utánfutást használó automata funkciót, az utánfutás alatt a  szimbólum, illetve a  és a  szimbólum fölötti vonal világít.

Kikapcsolás

Érintse meg a  szimbólumot.

Az utánfutás funkció azonnal befejeződik.

Ha az alábbi feltételek egyike teljesül, az utánfutás funkció kikapcsol:

- Az utánfutási idő letelt.
- A készüléket ismét bekapcsolja.
- A szenzor bekapcsolt automata funkció esetén szenzorvezérelt utánfutással megfelelő helyiséglevegő-minőséget állapít meg.

Főzési tanácsok

Javaslatok

- Ha pürét, krémlevest vagy sűrű szószot melegít, keverje meg közben.
- Előmelegítéshez a 8-9-es főzési fokozatot állítsa be.
- Ha főzéskor lefedi az edényt, akkor csökkentse a főzési fokozatot, amint gőz áramlik ki a fedő és a főzőedény között. A jó főzési eredmény eléréséhez nem szükséges a gőzkiáramlás.
- A főzési folyamat befejezése után hagyja a főzőedényt tálalásig lefedve.
- Ha kuktában főz, vegye figyelembe a gyártó utasításait.
- Ne főzze túl sokáig az ételeket a tápértékük megőrzése érdekében. A konyhai órán beállíthatja az optimális főzési időt.
- Az egészségesebb főzési eredmény eléréséhez kerülje a füstölő olaj használatát.
- Pirításhoz az ételeket egymás után kis adagokban süssse.
- A főzőedény a főzési folyamat során felforrósodhat. Ajánlott edényfogót használni.
- Javaslatokat adunk az energiahatékony főzéshez a következő fejezetben: → "Környezetvédelem"

Főzési táblázat

A táblázatban fel van tüntetve, hogy az ételekhez melyik főzési fokozat alkalmas. A főzési idő az étel jellegétől, súlyától, vastagságától és minőségétől függően változhat.

	Főzési fokozat	Főzési idő (perc)
Olvasztás		
Csokoládé, csokoládébevonat	1 - 1.	-
Vaj, méz, zselatin	1 - 2	-
Melegítés és melegen tartás		
Egytálétel, pl. lencsefőzelék	1. - 2	-
Tej*	1. - 2.	-
Virsli melegítése vízben*	3 - 4	-
Felolvasztás és melegítés		
Spenót, mélyhűtött	3 - 4	15 - 25
Pörkölt, mélyhűtött	3 - 4	35 - 55
Puhára párolás, forralás		
Burgonyagombóc*	4. - 5.	20 - 30
Hal*	4 - 5	10 - 15
Fehér szószok, pl. besamelmártás	1 - 2	3 - 6
Felvert szószok, pl. Béarnaise mártás, hollandi mártás	3 - 4	8 - 12
Főzés, gőzölés, párolás		
Rizs (kétszeres vízmennyiséggel)	2. - 3.	15 - 30
Tejberizs***	2 - 3	30 - 40
Héjában főtt burgonya	4. - 5.	25 - 35
Sós burgonya	4. - 5.	15 - 30
Tésztafélék, metélt*	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
Főzés kuktában	4. - 5.	-
Párolás		
Göngyölt hús	4 - 5	50 - 65
Párolt sült	4 - 5	60 - 100
Pörkölt***	3 - 4	50 - 60
*Fedő nélkül		
** Fordítsa meg többször.		
***Melegítse elő 8-8. fokozaton.		

	Főzési fokozat	Főzési idő (perc)
Párolás / sütés kevés olajjal*		
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. halrudacsok	6-7	8-15
Királyrák, fűrészes garnélarák	7-8	4-10
Friss zöldség és gomba rövid pirítása	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 (sütés egymás után)	6.-7.	-
Omlett (sütés egymás után)	3.-4.	3-10
Tükörtojás	5-6	3-6
Sütés bő olajban* (150-200 g adagonként 1-2 l olajban, kisütés adagonként)		
Mélyhűtött termékek, pl. hasáburgonya, csirkefalatok	8-9	-
Krokkett, mélyhűtött	7-8	-
Hús, pl. darabolt csirke	6-7	-
Hal, panírozva vagy sörtesztában	6-7	-
Zöldség, gomba, panírozva vagy sörtesztában, tempura	6-7	-
Aprósütemény, pl. fánk/berliner (töltött fánk), gyümölcs sörtesztában	4-5	-
*Fedő nélkül		
** Fordítsa meg többször.		
***Melegítse elő 8-8. fokozaton.		

Rugalmas zóna

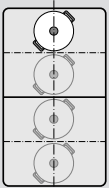
Szükség szerint használható egyetlen főzőhelyként vagy két, egymástól független főzőhelyként.

Négy induktorból áll, amelyek egymástól függetlenül működnek. Ha a rugalmas főzőzóna üzemel, csak az a rész kapcsol be, amelyiket lefedi az edény.

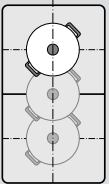
Tanácsok az edények használatához

A megfelelő érzékelés és hőelosztás érdekében ajánlott az edényt pontosan középre helyezni:

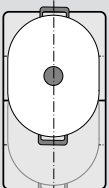
Egyetlen főzőhelyként



13 cm-es vagy annál kisebb átmérő
Helyezze el az edényt olyan helyzetben, amely megfelel az ábrán látható négy pozíció közül valamelyiknek.

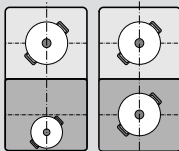


13 cm-nél nagyobb átmérő
Helyezze el az edényt olyan helyzetben, amely megfelel az ábrán látható három pozíció közül valamelyiknek.



Ha a főzőedény számára egynél több főzőhelyre van szükség, akkor a rugalmas főzőzóna felső vagy alsó széléhez igazítva helyezze el.

Két független főzőhelyként



A két-két induktorral rendelkező első és hátsó főzőhelyek egymástól függetlenül használhatók. Állítsa be mindegyik főzőhelynél a kívánt főzési fokozatot. Mindegyik főzőhelyen csak egyetlen edényt használjon.

Két független főzőhelyként

A rugalmas főzőzóna két független főzőhelyként használható.



Bekapcsolás

Lásd a következő fejezetet: → "A készülék kezelése"

Egyetlen főzőhelyként

A teljes főzőzóna használata a két főzőhely összekapcsolásával.

A két főzőhely összekapcsolása


1. Helyezze a főzőhelyre az edényt. Válassza ki a rugalmas főzőzónához tartozó két főzőhely egyikét, és állítsa be a főzési fokozatot.
2. Érintse meg a  szimbólumot. A  kijelzés világít. A rugalmas főzőzóna be van kapcsolva.

Utasítás: A főzési fokozat megjelenik a rugalmas főzőzóna mindkét kijelzőjén.

Főzési fokozat módosítása


Válassza ki a rugalmas főzőzónához tartozó két főzőhely egyikét, és állítsa be a főzési fokozatot a szabályozógombbal.

Új edény hozzáadása

Helyezze a főzőhelyre az új edényt, válassza ki a rugalmas főzőzóna egyik főzőhelyét, végül érintse meg kétszer a  szimbólumot. A készülék felismeri az új edényt, és az előzőleg kiválasztott főzési fokozat nem változik meg.

Utasítás: Ha eltolja vagy leemeli az edényt a használt főzőhelyről, a főzőfelület elindít egy automatikus keresést, és a készülék fenntartja az előzőleg kiválasztott főzési fokozatot.

A két főzőhely szétválasztása

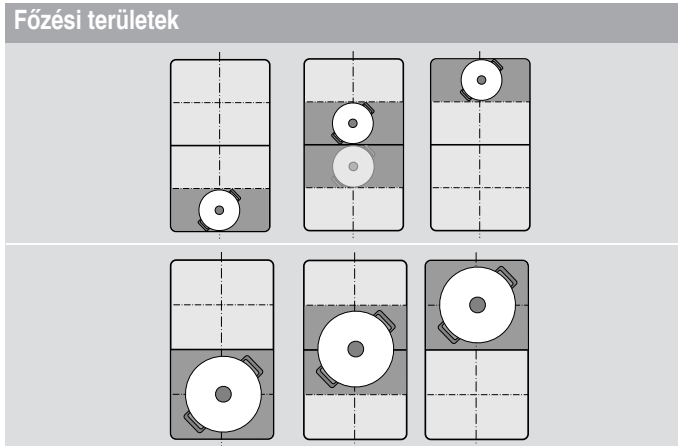
Válassza ki a rugalmas főzőzónához tartozó két főzőhely egyikét, majd érintse meg a  szimbólumot. A rugalmas főzőzóna ki van kapcsolva. Ezután a két főzőhely két független főzőhelyként működik tovább.

Utasítás: Ha ki-, majd később újra bekapcsolja a főzőfelületet, a rugalmas főzőzóna újra visszaáll két független főzőhelyre.

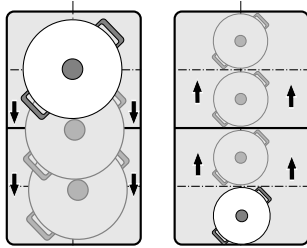
Move funkció

Ezzel a funkcióval a három főzési területre osztott, teljes főzőzóna bekapcsol, amelynek főzési fokozatai előre be vannak állítva.

Mindig csak egy edényt használjon. A főzési terület kiterjedése a használt főzőedénytől és annak megfelelő elhelyezésétől függ.



Főzés közben a következőképpen tolhat el egy edényt egy másik főzési fokozattal rendelkező főzőhelyre:



Alapbeállítás szerinti főzési fokozatok:

Elülső terület = 9 főzési fokozat

Középső terület = 5 főzési fokozat



Hátsó terület = 2 főzési fokozat.

Az előre beállított főzési fokozatok egymástól függetlenül megváltoztathatók. További információ ezek módosításáról: → "Alapbeállítások" fejezet.

Utasítások

- Ha a készülék egynél több edényt ismer fel a főzőzónán, a funkció kikapcsol.
- Ha eltolja vagy leemeli az edényt a rugalmas főzőzóna területén belül, a főzőfelület elindít egy automatikus keresést, és a készülék beállítja azon terület főzési fokozatát, ahol az edényt felismerte.
- Az edények méretéről és elhelyezéséről a következő fejezetben talál további információkat: → "Rugalmas zóna"

Aktiválás

1. Válassza ki a rugalmas főzőzóna két főzőhelyének egyikét.
2. Érintse meg a  szimbólumot. A  szimbólum melletti kijelzés világít. A rugalmas főzőzóna egyetlen főzőhelyként kapcsol be. Annak a területnek a főzési fokozata, amelyiken az edény található, világít az elülső főzőhely kijelzőjén. A funkció be van kapcsolva.



Főzési fokozat módosítása

Az egyes főzési területek főzési fokozatai módosíthatók főzés közben. Állítsa az edényt a főzési területre, és a szabályozógombbal módosítsa a főzési fokozatot.


Utasítások

- Csak azon terület főzési fokozata módosul, amelyen az edény található.
- Ha a funkciót kikapcsolja, akkor a három főzési terület főzési fokozatai visszaállnak az alapbeállítás szerinti értékekre.

Kikapcsolás

Érintse meg a  szimbólumot. A  szimbólum melletti kijelzés kialszik.

A funkció kikapcsol.

Utasítás: Ha a főzési tartományok egyikét  beállításra állítja, a funkció néhány másodpercen belül kikapcsol.

időfunkciók




A főzőfelület három időzítő funkcióval rendelkezik:

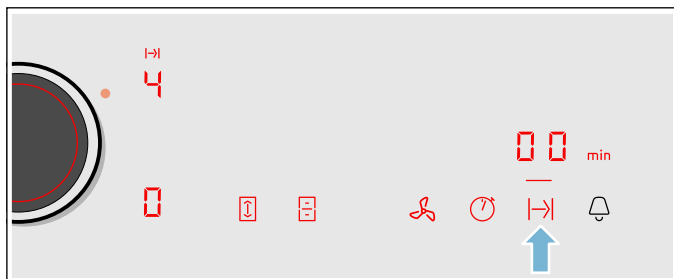
- A főzési idő programozása
- Konyhai óra
- Stopperóra funkció

A főzési idő programozása

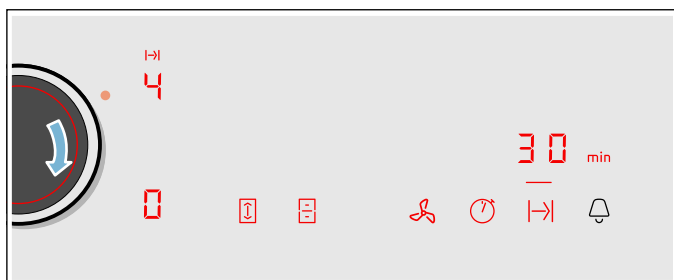
A beállított idő letelte után a főzőhely automatikusan kikapcsol.

Így állítsa be:

1. Válassza ki a főzőhelyet és a kívánt főzési fokozatot.
2. Érintse meg a  szimbólumot. A főzőhely  kijelzése világít. Az időzítéskijelzőn világít a .



3. A szabályozógombbal válassza ki a kívánt főzési időt.



A főzési idő elkezd lefutni.


Utasítások


- Minden főzőhelyhez automatikusan beállítható ugyanaz a főzési idő. A beállított idő mindegyik főzőhely esetén egymástól függetlenül fut le. A(z) \rightarrow "Alapbeállítások" fejezetben információkat talál a főzési idő automatikus programozásához.
- Ha a rugalmas főzőzónát választja egyetlen főzőhelyként, akkor a beállított idő a teljes főzőzónánál azonos lesz.
- Ha a kombinált főzőhely esetén a Move funkciót választja, akkor a beállított idő azonos mindhárom főzőhely esetén.

Sütésérzékelő




Ha beprogramozott egy főzési időt egy főzőhelyhez, és bekapcsolta a sütésérzékelőt, úgy a főzési idő csak akkor kezd lefutni, ha a készülék elérte a kiválasztott hőmérséklet-fokozatot.

Az idő módosítása vagy törlése


Válassza ki a főzőhelyet, majd érintse meg az  szimbólumot.

A szabályozógombbal vagy a beállítási területen módosítsa a főzési időt, vagy állítsa be a  lehetőséget a beprogramozott főzési idő törléséhez.

Az idő letelte után

A főzőhely kikapcsol. Hangjelzés hallható, a főzőhelyen megjelenik a  szimbólum, és az időzítéskijelzőn egy percig villog a . A főzőhely kijelzője  villog. Érintsen meg egy tetszőleges szimbólumot. A kijelzők kialszanak és a hangjelzés elhallgat.

Utasítások





- Ha a főzési idő több főzőhelynél is be van állítva, akkor az időzítéskijelzőn mindig a legkorábban befejezendő főzési idő jelenik meg. A főzőhely  kijelzése világít.
- Egy főzőhely fennmaradó főzési idejének lekéréséhez válassza ki a megfelelő főzőhelyet. Az időtartam 10 másodpercre megjelenik.
- Legfeljebb 99 perces főzési idő állítható be.

A konyhai óra

A konyhai órával legfeljebb 99 perces időtartam állítható be.



A konyhai óra a főzőhelyektől és az egyéb beállításoktól függetlenül működik. Ez a funkció nem kapcsolja ki automatikusan a főzőhelyet.

Így kell a funkciót beállítani



1. Érintse meg a  szimbólumot, az időzítéskijelzőn megjelenik a  és a  kijelzés.
2. A szabályozógombbal válassza ki a kívánt főzési időt.
3. A kiválasztott idő megerősítéséhez érintse meg a  szimbólumot.

Az idő elkezd lefutni.

Az idő módosítása vagy törlése

Érintse meg a  szimbólumot, és a szabályozógombbal módosítsa az időt, vagy állítsa  állásba.




Az idő letelte után

Hangjelzés hallható, és az időzítéskijelzőn egy percig villog a  kijelzés. Érintse meg újra a  szimbólumot. A kijelzők kialszanak és a hangjelzés elhallgat.

Stopperóra funkció



A stopperóra funkció az aktiválás óta eltelt időt mutatja. A főzőhelyektől és az egyéb beállításoktól függetlenül működik. Ez a funkció nem kapcsolja ki automatikusan a főzőhelyet.

Bekapcsolás

Érintse meg a  szimbólumot. Az időzítéskijelzőn világít a  szimbólum és a  kijelzés.

Az idő elkezd lefutni.

Kikapcsolás

Érintse meg a  szimbólumot. Az időzítéskijelzőn megjelenik, majd kialszik a .

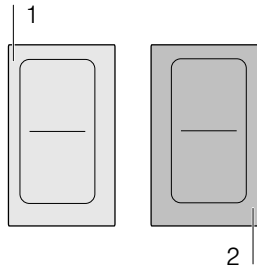
A funkció ki van kapcsolva.

Utasítás: A stopperóra kikapcsolásához ezt a funkciót kell kiválasztani.

PowerBoost funkció


A PowerBoost funkció segítségével gyorsabban lehet felforralni nagy vízmennyiségeket, mint a **9** főzési fokozattal.

Ez a funkció csak akkor aktiválható egy főzőhelynél, ha ugyanazon csoport másik főzőhelye nincs üzemben (lásd az ábrát). Ellenkező esetben a kiválasztott főzőhely kijelzőjén villog a **P** és **9**; majd a készülék automatikusan a **9** főzési fokozatot állítja be a funkció aktiválása nélkül.




Utasítás: A rugalmas zónában a Powerboost funkció akkor is aktiválható, amikor a főzőzónát egyetlen főzőhelyként használja.

Bekapcsolás

1. Válassza ki a főzőhelyet.
2. Érintse meg a **P** szimbólumot. A **P** és  kijelzések világítanak.

A funkció be van kapcsolva.

Kikapcsolás

1. Válassza ki a főzőhelyet.
2. Érintse meg a **P** szimbólumot. A **P** és  kijelzések kiallszanak. A **9** főzési fokozat világít a főzőhely kijelzőjén.

A funkció ki van kapcsolva.

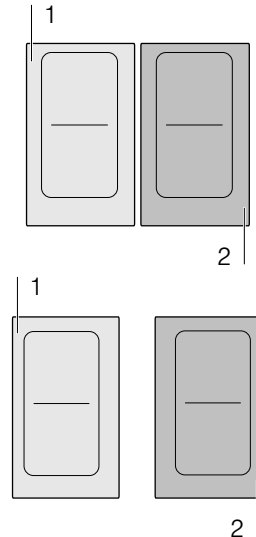
Utasítás: Bizonyos körülmények között a PowerBoost funkció automatikusan kikapcsolhat a főzőfelület belsejében lévő elektromos alkatrészek védelmére.

ShortBoost funkció

A ShortBoost funkció segítségével gyorsabban lehet felmelegíteni a főzőedényeket, mint a(z) **9** főzési fokozattal.

A funkció kikapcsolása után válassza ki az ételhez megfelelő főzési fokozatot.

Ez a funkció csak akkor aktiválható egy főzőhelynél, ha ugyanazon csoport másik főzőhelye nincs üzemben (lásd az ábrát). Ellenkező esetben a kiválasztott főzőhely kijelzőjén villog a **P** és **9**; majd a készülék automatikusan a **9** főzési fokozatot állítja be a funkció aktiválása nélkül.




Utasítás: . A rugalmas főzőzónánál bekapcsolhatja a Shortboost funkciót is, ha csak egyetlen főzőhelyként használja azt.

Javaslatok a használatához


- Mindig olyan főzőedényt használjon, amelyet nem melegített elő.
- Egyenes aljú fazekakat és serpenyőket használjon. Ne használjon vékony aljú edényeket.
- Soha ne melegítsen felügyelet nélkül üres főzőedényt, olajat, vaját vagy zsírt.
- Ne tegye rá a fedőt a főzőedényre.
- Az edényt igazítsa a főzőhely közepére. Győződjön meg arról, hogy a főzőedény aljának átmérője megfelelő a főzőhely méretéhez.
- Az edények fajtájáról, méretéről és elhelyezéséről a(z) → "Főzés indukcióval" című fejezetben talál információkat.

Bekapcsolás

1. Válassza ki a főzőhelyet.
2. Érintse meg kétszer a **P** szimbólumot. A **P** és  kijelzések világítanak.

A funkció be van kapcsolva.

Kikapcsolás

1. Válassza ki a főzőhelyet.
2. Érintse meg a **P** szimbólumot. A **P** és  kijelzők kiallszanak. A főzőhely kijelzőjén a **9** főzési fokozat világít.



A funkció ki van kapcsolva.

Utasítás: Ez a funkció 30 másodperc elteltével automatikusan kikapcsol.



Melegen tartási funkció

Ez a funkció alkalmas csokoládé vagy vaj megolvasztására és ételek, edények melegen tartására.

Bekapcsolás

- Válassza ki a kívánt főzőhelyet.
- A következő 10 másodpercben érintse meg a  szimbólumot.
A kijelzőn világít a .
A funkció be van kapcsolva.

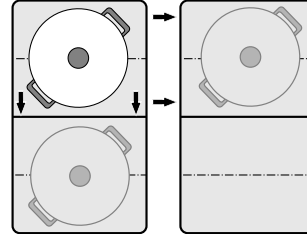
Kikapcsolás

- Válassza ki a főzőhelyet.
- Érintse meg a  szimbólumot.
A  kijelzés kialszik. A főzőhely kikapcsol, és a maradékhő-kijelzés világít.
A funkció ki van kapcsolva.

Beállítások átvétele



Ezzel a funkcióval a főzési fokozatot és a beprogramozott főzési időt átviheti egyik főzőhelyről a másikra.

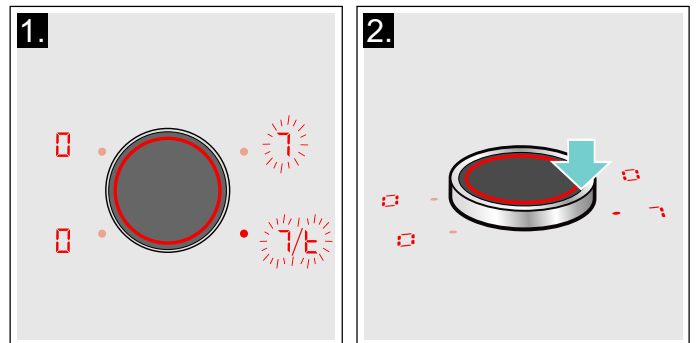
A beállítások átviteléhez helyezze át az edényt az egyik bekapcsolt főzőhelyről a másikra.



Utasítás: Az edények megfelelő elhelyezéséről a következő fejezetben talál további információkat: → "Rugalmas zóna".

Aktiválás

- Tolja át az edényt a bekapcsolt főzőhelyről egy másik főzőhelyre.
Az eredeti főzőhelyen villog a főzési fokozat. A készülék felismeri az edényt és az új főzőhely kijelzőjén villog az előzőleg kiválasztott főzési fokozat és a  szimbólum.
- A beállítások megerősítéséhez válassza ki az új főzőhelyet.
Az eredeti főzőhely főzési fokozatának beállítása  lesz.



A funkció be van kapcsolva.

A beállításokat átveszi az új főzőhely.

Utasítások

- Tolja a főzőedényt egy olyan főzőhelyre, amely nincs bekapcsolva, amelyet még nem állított be előre, vagy amelyen eddig még nem állt főzőedény.
- A PowerBoost és a ShortBoost funkció csak akkor állítható át balról jobbra vagy jobbról balra, ha egy főzőhely sincs bekapcsolva.
- Ez a funkció mindkét főzőedényre alkalmazható, ha egy új főzőedényt helyez egy másik főzőhelyre, mielőtt megerősítette volna a beállításokat.
- Ha több edényt helyez át, a funkció csak a legutoljára áthelyezett edényre alkalmazható.

Sütés-érzékelő

Ezzel a funkcióval lehetséges a serpenyő megfelelő hőmérsékletének megtartása mellett történő sütés.

Az ezzel a funkcióval ellátott főzőhelyeket a sütési funkció szimbóluma jelöli.

Előnyök sütéskor

- A főzőhely csak akkor fűt, ha a hőmérséklet megtartásához szükséges; így energiát takarít meg, valamint az olaj vagy a zsiradék nem hevül túl.
- A sütési funkció jelzi, ha az üres serpenyő elérte azt az optimális hőmérsékletet, amikor hozzáadhatja az olajat, majd pedig az ételeket.

Utasítások

- Ne tegyen fedőt a serpenyőre. Ellenkező esetben a funkció nem megfelelően kapcsol be. A zsírcseppek elkerülése érdekében használhat kifröcskölés elleni védőeszközt.
- Sütésre alkalmas olajat vagy zsiradékot használjon. Ha vaját, margarint, extra szűz olívaolajat vagy sertésszirt használ, akkor az 1-es vagy a 2-es hőmérséklet-fokozatot állítsa be.
- A serpenyőt soha ne melegítse étellel vagy anélkül felügyelet nélkül.
- Ha a főzőhely hőmérséklete magasabb, mint az edényé, vagy fordítva, a sütőszensor nem kapcsol be megfelelően.

Serpenyők a sütőszensorhoz

Kaphatók kifejezetten a sütőszensorhoz alkalmas serpenyők. Ezeket az opcionális tartozékokat utólag szaküzletekben vagy műszaki vevőszolgálatunkon keresztül szerezheti be. Mindig adja meg a megfelelő hivatkozási számot.

- Z9451X0 serpenyő 15 cm-es átmérővel.
- Z9452X0 serpenyő 19 cm-es átmérővel.
- Z9453X0 serpenyő 21 cm-es átmérővel.
- Z9417X2 teppanyaki. Csak a rugalmas főzőzónához ajánlott.
- Z9416X2 grill-lap. Csak a rugalmas főzőzónához ajánlott.

A serpenyők tapadásgátló bevonattal vannak ellátva, így kevés olajjal sütheti bennük az ételeket.

Utasítások

- A sütőszensor kifejezetten ezekhez a serpenyőtípusokhoz van beállítva.
- Győződjön meg arról, hogy a serpenyőalj átmérője megfelelő a főzőhely méretéhez. Állítsa a serpenyőt a főzőhely közepére.
- A rugalmas főzőzónánál előfordulhat, hogy a sütőszensor eltérő serpenyőméret vagy hibásan elhelyezett serpenyő esetében nem kapcsol be. Lásd a → *"Rugalmas zóna"* fejezetet.
- Más serpenyők túlforrósodhatnak. A hőmérséklet a kiválasztott hőmérséklet-fokozatnál magasabb vagy alacsonyabb lehet. Először próbálja meg a legalacsonyabb hőmérséklet-fokozaton, majd szükség szerint módosítsa azt.

Hőmérséklet-fokozatok

Hőmérséklet-fokozat	Alkalmas a következőre:
1 nagyon alacsony	Szószer készítése és redukciója, zöldségek párolása és ételek sütése extra szűz olívaolajjal, vajjal vagy margarinnal.
2 alacsony	Ételek sütése extra szűz olívaolajjal, vajjal vagy margarinnal, pl. omlett.
3 közepes – alacsony	Hal sütéséhez és vastag sütnivalóhoz, mint pl. húsgombóchoz és virsléhez.
4 közepes – magas	Jól átsütött steak, panírozott mélyhűtött termékek és vékony sütnivalók, pl. hússzelet, csíkokra vágott hús vagy zöldség sütéséhez.
5 magas	Ételek sütése magas hőmérsékleten, pl. angolos (véres) steak, krumplilángos és sült burgonya.

Táblázat

A táblázatban fel van tüntetve, hogy az ételekhez melyik hőmérséklet-fokozat alkalmas. A sütési idő az étel jellegétől, súlyától, méretétől és minőségétől függően változhat.

A beállított hőmérséklet-fokozat a használt serpenyőtől függően változik.



Melegítse elő az üres serpenyőt, majd a hangjelzés után adja hozzá az olajat és az ételt.

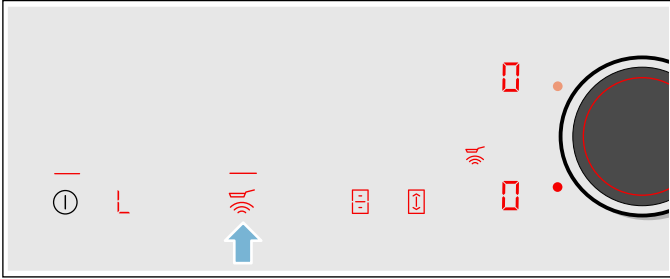
	Hőmérséklet-fokozat	Teljes sütési idő a hangjelzéstől számítva (perc)
Hús		
Hússzelet, natúr vagy panírozott	4	6 - 10
Filé	4	6 - 10
Karaj*	3	10 - 15
Cordon bleu, bécsi szelet*	4	10 - 15
Steak, véres (3 cm vastag)	5	6 - 8
Steak, közepesen vagy jól átsült (3 cm vastag)	4	8 - 12
Szárnyas mellehúsa (2 cm vastag)*	3	10 - 20
Virslis, főtt vagy nyers*	3	8 - 20
Hamburger, húsgombóc, töltött húsgombóc*	3	6 - 30
Ragu, gyros	4	7 - 12
Darált hús	4	6 - 10
Szalonna	2	5 - 8
Hal		
Hal, sült, egész, pl. pisztráng	3	10 - 20
Halfilé, natúr vagy panírozott	3 - 4	10 - 20
Garnéla, rák	4	4 - 8
Tojásos ételek		
Palacsinta**	5	1,5 - 2,5
Omlett**	2	3 - 6
Tükörtojás	2 - 4	2 - 6
Rántotta	2	4 - 9
Császármorzsa	3	10 - 15
Francia pirítás**	3	4 - 8
Burgonya		
Sült burgonya (héjában főtt burgonyából)	5	6 - 12
Hasábburgonya (nyers burgonyából)	4	15 - 25
Krumplilángos**	5	2,5 - 3,5
Svájci rösztli	2	50 - 55
Glasszírozott burgonya	3	15 - 20
* Fordítsa meg többször.		
** Teljes időtartam adagonként. Egymás után süsse.		

	Hőmérséklet- fokozat	Teljes sütési idő a hangjelzéstől számítva (perc)
Zöldségek		
Fokhagyma, vöröshagyma	1 - 2	2 - 10
Cukkini, padlizsán	3	4 - 12
Paprika, zöld spárga	3	4 - 15
Olajban párolt zöldségek, pl. cukkini, zöld paprika	1	10 - 20
Gomba	4	10 - 15
Glasszírozott zöldség	3	6 - 10
Pirított hagyma	3	5 - 10
Mélyhűtött termékek		
Hússzelet	4	15 - 20
Cordon bleu*	4	10 - 30
Szárnyas mellehúsa*	4	10 - 30
Csirkefalatok	4	10 - 15
Gyros, kebab	4	10 - 15
Halfilé, natúr vagy panírozott	3	10 - 20
Halrudacsok	4	8 - 12
Hasáburgonya	5	4 - 6
Serpenyőben sült ételek, pl. zöldségtől tyúkhússal	3	6 - 10
Tavaszi tekercs	4	10 - 30
Camembert/sajt	3	10 - 15
Szósok		
Paradicsomszósz zöldséggel	1	25 - 35
Besamel mártás	1	10 - 20
Sajtszósz, pl. gorgonzolaszósz	1	10 - 20
Befőzött szósok, pl. paradicsomszósz, bolognai mártás	1	25 - 35
Édes szósok, narancsszósz	1	15 - 25
Egyebek		
Camembert/sajt	3	7 - 10
Előfőzött száraz termékek víz hozzáadásával, pl. tészta	1	5 - 10
Kruton	3	6 - 10
Mandula/dió/fenyőmag	4	3 - 15
* Fordítsa meg többször.		
** Teljes időtartam adagonként. Egymás után süsse.		

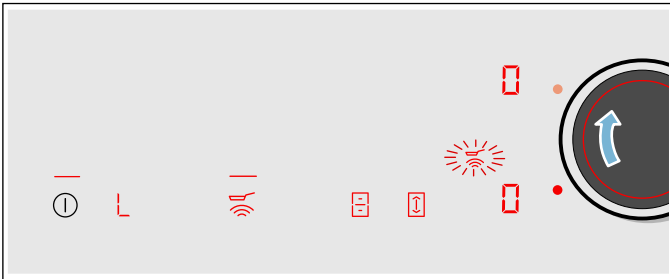
Így állítsa be

Válassza ki a táblázatból a megfelelő hőmérséklet-fokozatot. Helyezze az üres edényt a főzőzónára.


1. Válassza ki a főzőhelyet és érintse meg a  szimbólumot. A főzőhelykijelzőn világít a  szimbólum.



2. A következő 5 másodpercben válassza ki a kívánt hőmérséklet-fokozatot a szabályzógombbal.




A funkció be van kapcsolva.

A hőmérséklet szimbólum  addig villog, amíg a készülék el nem érte a sütési hőmérsékletet. Egy hangjelzés hallható, és a hőmérséklet szimbólum tovább világít.

3. Amikor a készülék elérte a sütési hőmérsékletet, tegye a serpenyőbe először az olajat, azután pedig az ételt.

Utasítás: Fordítsa meg az ételeket, hogy azok ne égjenek oda.

Sütésérzékelő kikapcsolása



Válassza ki a főzőhelyet és érintse meg a  szimbólumot. A funkció ki van kapcsolva.


Gyerekzár

A gyerekzárrel megakadályozható, hogy a gyermekek bekapcsolják a főzőfelületet.

Gyerekzár bekapcsolása és kikapcsolása

A főzőfelületnek kikapcsolt állapotban kell lennie.

Bekapcsolás: Érintse meg a  szimbólumot kb. 4 másodpercig. A  kijelzés 10 másodpercig világít. A főzőfelület le van zárva.

Kikapcsolás: Érintse meg és tartsa megérintve a  szimbólumot kb. 4 másodpercig. A lezárás ezzel megszűnt.

Automatikus gyermekbiztonsági zár

A funkció segítségével a főzőlap minden kikapcsolásakor automatikusan bekapcsol a gyermekbiztonsági zár.


Be- és kikapcsolás


Az automatikus gyerekzár bekapcsolásáról a következő fejezetben olvashat: → "Alapbeállítások".



Törlési védelem

Ha letörli a kezelőfelületet, miközben a főzőfelület be van kapcsolva, a beállítások megváltozhatnak. Ennek elkerülésére a főzőfelület egyik funkciójának köszönhetően a kezelőfelületet le lehet zárni tisztítás céljából.

Bekapcsolás: távolítsa el a szabályozógombot. A  kijelzés világít. A kezelőfelület 35 másodpercig le van zárva. Így megtisztíthatja a kezelőfelületet anélkül, hogy megváltoztatná a beállításokat.

Kikapcsolás: 35 másodperc múlva a kezelőfelület lezárása megszűnik. A funkció idő előtti kikapcsolásához helyezze vissza a szabályozógombot és addig forgassa, amíg a  kijelzés ki nem alszik.

Utasítások

- A rövid idős jelzőóra a lezárás bekapcsolása óta eltelt időt mutatja. A bekapcsolás után 30 másodperccel egy hangjelzés hallható. Ez azt jelzi, hogy a funkció hamarosan befejeződik.
- A tisztítás céljából történő lezárás nem befolyásolja a főkapcsoló működését. A főzőfelület bármikor kikapcsolható.



Automatikus biztonsági kikapcsolás

Ha egy főzőhely hosszabb ideje üzemben van, és nem módosítottak a beállításain, akkor aktiválódik az automatikus biztonsági lekapcsolás.

A főzőhely nem fűt tovább. A főzőhely kijelzőjén felváltva villog a **F**, a **B** és a **h** vagy **H** maradékhő-kijelzés.

Egy tetszőleges szimbólum megérintése esetén a kijelző kikapcsol. A főzőhely ekkor újra beállítható.

A biztonsági lekapcsolás aktiválásának időpontja a beállított főzési fokozattól függ (1–10 óra elteltével).

Alapbeállítások

A készülék különböző alapbeállításokat kínál. Ezeket hozzáigazíthatja saját szokásaihoz.

Kijelzés	Funkció
c 1	Automatikus gyerekzár 0 Manuális*. 1 Automatikus. 2 A funkció ki van kapcsolva.
c 2	Akusztikus jelzések 0 A nyugtázó jelzés és a hibajelzés ki van kapcsolva. 1 Csak a hibajelzés van bekapcsolva. 2 Csak a nyugtázó jelzés van bekapcsolva. 3 Minden hangjelzés be van kapcsolva.*
c 3	Energiafogyasztás kijelzése 0 Kikapcsolva.* 1 Bekapcsolva.
c 5	Főzési idő automatikus programozása 00 Kikapcsolva.* 0 1-99 Az automatikus kikapcsolásig hátralévő idő.
c 6	Időzítés vége hangjelzés időtartama 1 10 másodperc. 2 30 másodperc. 3 1 perc.*
c 7	Power Management funkció. A főzőfelület összteljesítményének korlátozása A rendelkezésre álló beállítások a főzőfelület maximális teljesítményétől függenek. 0 Kikapcsolva. A főzőfelület maximális teljesítménye. */** 1 1000 W minimális teljesítmény. 1. 1500 W. ... 3 3000 W ajánlott 13 amper esetén. 3. 3500 W ajánlott 16 amper esetén. 4 4000 W 4. 4500 W ajánlott 20 amper esetén. ... 9 vagy 9. A főzőfelület maximális teljesítménye.**
c 9	Főzőhely kiválasztási ideje 0 Korlátlan: a legutóbb kiválasztott főzőhely marad kiválasztva.* 1 Korlátozott: a főzőhely csak néhány másodpercig marad kiválasztva.
c 11	A Move funkcióhoz tartozó, alapbeállítás szerinti főzési fokozatok módosítása -9 Alapbeállítás szerinti főzési fokozat az elülső főzőzónához. -5 Alapbeállítás szerinti főzési fokozat a középső főzőzónához. -1 Alapbeállítás szerinti főzési fokozat a hátsó főzőzónához.



* Gyári beállítások

** A főzőfelület maximális teljesítménye a típustáblán látható.




Kijelzés	Funkció
c 12	Edény ellenőrzése, főzési folyamat eredménye 0 Nem alkalmas 1 Nem optimális 2 Alkalmas
c 17	Légkeringetési vagy légkivezetési üzemmód beállítása 0 Légkeringetési üzemmód beállítva.* 1 Légkivezetési üzemmód beállítva.
c 18	Automatikus indítás beállítása 0 Kikapcsolva. 1 Bekapcsolva: szenzorvezérelt automata üzemmód.* 2 Bekapcsolva: az elszívás egy beállított teljesítményfokozaton indul.
c 19	Szenzor érzékenységeinek beállítása az elszíváshoz 1 A szenzor érzékenységeinek legalacsonyabb beállítása. 2 A szenzor érzékenységeinek közepes beállítása.* 3 A szenzor érzékenységeinek legmagasabb beállítása.
c 20	Utánfutás beállítása 0 Kikapcsolva. 1 Bekapcsolva: automata funkció szenzorvezérelt utánfutással. 2 Bekapcsolva: a ventilátor kb. 6 percig működik légkivezetési üzemmódban, illetve kb. 30 percig légkeringetési üzemmódban 1 teljesítményfokozaton, majd ezen idő elteltével automatikusan kikapcsol.*
c 0	Gyári beállítások visszaállítása 0 Egyéni beállítások.* 1 Gyári beállítások visszaállítása.
* Gyári beállítások	
** A főzőfelület maximális teljesítménye a típustáblán látható.	

Az alapbeállítások a következőképpen érhetők el:


A főzőfelületnek kikapcsolt állapotban kell lennie.

1. Kapcsolja be a főzőfelületet.
2. A következő 10 másodpercben nyomja meg a  szimbólumot és tartsa nyomva kb. 3 másodpercig. Az első négy kijelzés a termékinformációkat mutatja. Az egyes kijelzések megjelenítéséhez forgassa el a szabályozógombot.
3. A következő 10 másodpercben nyomja meg a  szimbólumot, és tartsa nyomva kb. 4 másodpercig. Az első négy kijelzés a termékinformációkat mutatja. Az egyes kijelzések megjelenítéséhez forgassa el a szabályozógombot.


Termékinformációk	Kijelzés
Vevőszolgálat-index (KI)	01
Gyártási szám	Fd
Gyártási szám 1	95.
Gyártási szám 2	05

4. A  szimbólum ismételt megérintésével az alapbeállításokhoz jut. A kijelzőkön megjelenik a  és a  alapbeállításként.



5. Érintse meg a  szimbólumot többször egymás után mindaddig, amíg a kívánt funkció meg nem jelenik.
6. Végül válassza ki a kívánt beállítást a szabályozógombbal.



7. Érintse meg a  szimbólumot, és tartsa nyomva legalább 4 másodpercig.

A készülék menti a beállításokat.

Kilépés az alapbeállítások menüből

Kapcsolja ki a főzőlapot a főkapcsoló segítségével.

Energiafogyasztás kijelzése

Ez a funkció megmutatja a főzőfelületen végzett utolsó főzési folyamat teljes energiafogyasztását.

A főzőfelület kikapcsolását követően 10 másodpercre megjelenik a fogyasztás kilowattórában, pl. **1,08 kWh**.

A kijelzés pontossága többek között a hálózati feszültség minőségétől függ.

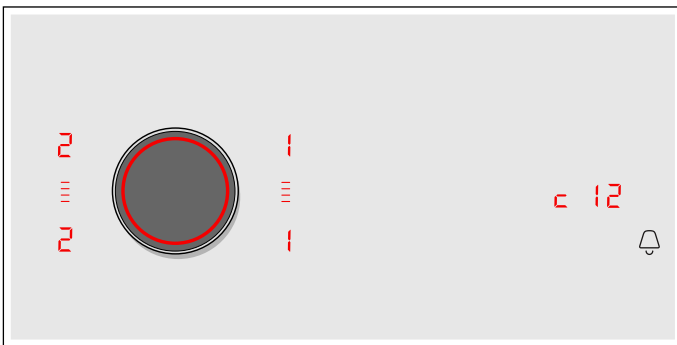
A funkció bekapcsolásáról a következő fejezetben olvashat: → "Alapbeállítások".

Edényteszt




Ezzel a funkcióval ellenőrizheti a főzési folyamat gyorsaságát és minőségét a főzőedény függvényében. Az eredmény egy viszonyítási érték, amely a főzőedény tulajdonságaitól és a használt főzőhelytől függ.

1. A hideg főzőedényt kb. 200 ml vízzel megtöltve állítsa azon főzőhely közepére, amelynek átmérője a legjobban illik a főzőedény aljához.
2. Menjen az alapbeállításokhoz, és válassza a következő beállítást: **c 12**.
3. Forgassa el a szabályozógombot. A főzőhelykijelzőkön villog a **—** jelzés. A funkció be van kapcsolva.

10 másodperc elteltével megjelennek a főzőhelykijelzőn a főzés minőségére és gyorsaságára vonatkozó információk.



Az eredményt az alábbi táblázat alapján ellenőrizheti:

Eredmény	
	A főzőedény nem megfelelő a főzőhelyhez, ezért nem melegszik fel.*
	A főzőedény a vártnál lassabban melegszik fel, és a főzési folyamat nem optimálisan zajlik.*
	A főzőedény megfelelően melegszik fel, és a főzési folyamat optimálisan zajlik.
* Ha rendelkezik egy kisebb főzőhellyel is, akkor még egyszer tesztelje a főzőedényt a kisebb főzőhelyen.	

A funkció ismételt bekapcsolásához forgassa el a szabályozógombot.

Utasítások

- A rugalmas főzőzóna csak egyetlen főzőhely, csak egy edényt használjon.
- Ha a használt főzőhely sokkal kisebb, mint az edény átmérője, valószínűleg csak az edény közepe melegszik fel, és az eredmény nem lesz a lehető legjobb vagy megfelelő.
- Erről a funkcióról a következő fejezetben talál információkat: → "Alapbeállítások".
- Az edények fajtájáról, méretéről és elhelyezéséről a következő fejezetekben talál információkat: → "Főzés indukcióval" és → "Rugalmas zóna".

Teljesítménykezelő (Power-Manager)

A Power Manager funkcióval a főzőfelület összteljesítménye állítható be.

A főzőfelület gyárilag előre be van állítva. Maximális teljesítménye a típustáblán található. A Power Manager funkcióval ez az érték az adott elektromos rendszer követelményeinek megfelelően módosítható.

A beállított érték túllépésének elkerülése érdekében a főzőfelület automatikusan elosztja a rendelkezésre álló teljesítményt a bekapcsolt főzőhelyek között.

Amíg a Power Manager funkció be van kapcsolva, a készülék ideiglenesen a névelges érték alá csökkentheti egy főzőzóna teljesítményét. Ha bekapcsolnak egy főzőzónát, és a készülék eléri a teljesítménykorlátot, a főzésifokozat-kijelzőn rövid időre megjelenik a **_** szimbólum. A készülék szabályozza és kiválasztja a lehető legmagasabb teljesítményfokozatot.

További információért a főzőfelület összteljesítményének módosítására vonatkozóan lásd a következő fejezetet: → "Alapbeállítások"

Tisztítás

Figyelmeztetés – Égésveszély!

A készülék üzem közben felforrósodik. Tisztítás előtt hagyja lehűlni a készüléket.

Figyelmeztetés – Égési sérülés veszélye!

A készülék üzem közben felforrósodik. Ha forró folyadék kerül a készülékbe, hagyja lehűlni a készüléket legalább két órán keresztül, mielőtt eltávolítaná a szűrő fedelét, a fém zsírszűrőt, a tartályt, a túlfolyótartályt vagy a készülék burkolatának fedelét.

Figyelmeztetés – Áramütésveszély!

A beáramló nedvesség áramütést okozhat. Ne használjon magasnyomású vagy gőzsugaras tisztítógépet.

Figyelmeztetés – Áramütésveszély!

A beáramló nedvesség áramütést okozhat. A készüléket csak nedves törlővel tisztítsa. Tisztítás előtt húzza ki a csatlakozódugót vagy kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítószekrényben.

Figyelmeztetés – Sérülésveszély!

A készülék belső részeinek széle éles lehet. Viseljen védőkesztyűt.

Utasítás: A tisztításhoz csak kevés vizet használjon, a készülékbe nem kerülhet víz.

Utasítások

- Tisztítás előtt távolítsa el kezéről és karjáról az ékszereket.
- Ne használjon semmilyen tisztítószer, amíg a főzőfelület forró, mert foltok alakulhatnak ki rajta. Győződjön meg arról, hogy a használt tisztítószer maradványait teljesen eltávolította.

Tisztítószer

Csak a főzőfelülethez alkalmas tisztítószereket használjon. Kérjük, vegye figyelembe a termék csomagolásán feltüntetett gyártói utasításokat.

Vegye figyelembe a tisztítószerekre vonatkozó összes utasítást és figyelmeztetést.

Alkalmas tisztító- és ápolószerek a vevőszolgálatnál vagy a webáruházunkban kaphatók.

Figyelem!

Felületi sérülések

Ne használjon:

- hígítás nélküli mosogatószert
- mosogatógéphez való tisztítószer
- súrolószert
- magasnyomású vagy gőzsugaras tisztítógépet
- sütőtisztítószereket
- maró hatású, klórtartalmú vagy agresszív tisztítószereket
- magas alkoholtartalmú tisztítószereket
- kemény, karcoló tisztítószivacsokat, keféket vagy dörzspárnákat

Figyelem!

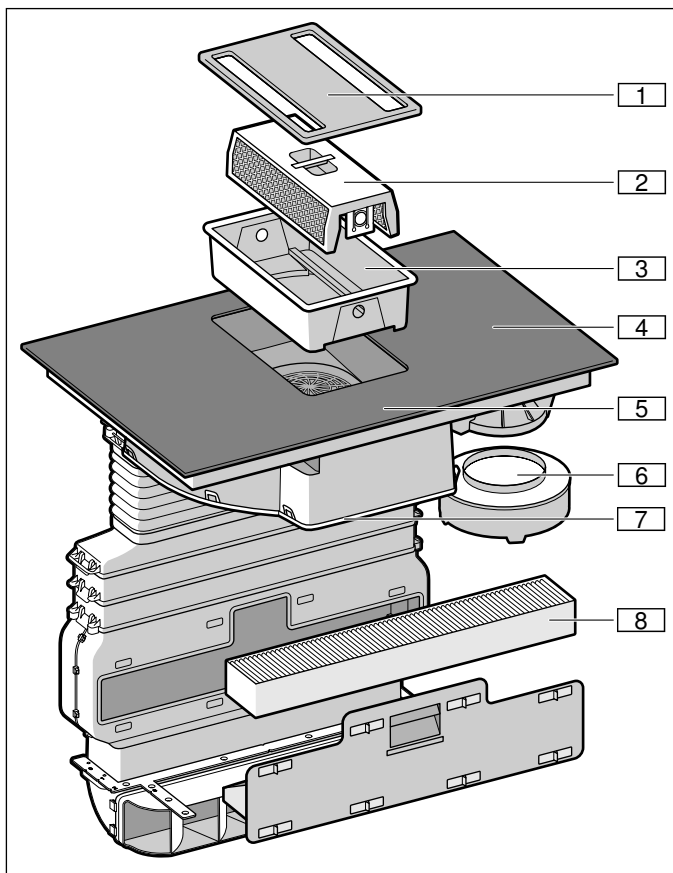
Felületi sérülések

Az új szivacskenőket használat előtt mindig alaposan mossa ki!

Annak érdekében, hogy a különböző felületek ne sérüljenek a nem megfelelő tisztítószerek használata miatt, vegye figyelembe a táblázatban szereplő adatokat.

Terület	Tisztítószer
Üvegkerámia	Üvegtisztítószer a vízkő és vízmaradványok okozta foltok esetén: Tisztítsa meg a főzőfelületet, amint lehűlt. Használjon az üvegkerámia főzőfelülethez alkalmas tisztítószer vagy üvegtisztítószer (cikkszám: 00311499). Üvegkaparó (cikkszám: 00087670) cukor, rizskeményítő vagy műanyag okozta foltok esetén: Tisztítsa meg azonnal. Vigyázat: égési sérülés veszélye. Utána nedves mosogatókendővel tisztítsa meg, és törőlkendővel törölje szárazra. Utasítás: Ne használjon mosogatógéphez való tisztítószer.
Nemesacél	Forró mosogatószeres víz: Mosogatókendővel tisztítsa meg és puha törőlkőruhával szárítsa meg. A tisztításhoz csak kevés vizet használjon, a készülékbe nem kerülhet víz. Az odaszáradt részeket egy kevés vízzel és mosogatószerezrel lazítsa fel, de ne súrolja. A nemesacél felületeket csak csiszolási irányban tisztítsa. A vevőszolgálatnál, internetes áruházunkban vagy a szakkereskedésekben beszerezhetők a speciális nemesacél-ápoló szerek (cikkszám: 00311499). Az ápolószert lehetővékönyan vigye fel egy puha kendővel. Utasítás: A főzőfelület keretének tisztításához ne használjon üvegkaparót.
Műanyag	Forró mosogatószeres víz: Tisztítsa meg egy nedves kendővel vagy a mosogatógépben.
Kezelőelemek	Forró mosogatószeres víz vagy megfelelő üvegtisztítószer (cikkszám: 00311499): Nedves mosogatókendővel tisztítsa meg és puha kendővel szárítsa meg.
Szűrő fedele	Forró mosogatószeres víz: Nedves mosogatókendővel tisztítsa meg és puha kendővel szárítsa meg.

Tisztítandó alkatrészek



Sz.	Megnevezés
1	Szűrő fedele
2	Fém zsírszűrő
3	Tartályok
4	Főzőfelület
5	Kezelőfelület
6	Túlfolyó tartálya
7	Készülék burkolata
8	Aktívszén-szűrő (csak légkeringeteses üzemmód esetén)

Főzőfelület kerete (csak keretes főzőfelülettel rendelkező készülékeknél)

A főzőfelület keretén bekövetkező sérülések elkerülése érdekében tartsa be a következő utasításokat:

- Csak meleg mosogatóvizet használjon
- Az új mosogatóruhákat használat előtt alaposan mossa ki.
- Ne használjon karcoló vagy súroló tisztítószeret.
- Ne használjon üvegkaparót vagy hegyes tárgyat.

Főzőlap

Tisztítsa meg a főzőfelületet minden főzés után. Így megakadályozza az odatapadt ételmaradványok leégését. Csak akkor kezdje el a főzőfelület tisztítását, ha a maradékhő-kijelzés kialudt. A kifutott folyadékot azonnal távolítsa el, hogy ne száradjanak oda az ételmaradványok.

A főzőfelületet nedves mosogatóruhával tisztítsa meg, majd törlőkendővel törölje szárazra a vízkőfoltok kialakulásának megelőzése érdekében.

A makacs szennyeződések eltávolításához legjobb a kereskedelemben kapható üvegkaparó vagy üvegkerámia-tisztítószer. Vegye figyelembe a gyártói utasításokat.

Alkalmos üvegkaparó (cikkszám: 00087670) a vevőszolgálatnál vagy online áruházunkban kapható.

Az üvegkerámia főzőfelület tisztítására szolgáló speciális szivacsokkal jó tisztítási eredmény érhető el.

Ventilátor

A szag- és zsírkiválasztás biztosítása érdekében a szűrőket rendszeresen cserélni vagy tisztítani kell.

Fém zsírszűrő

A fém zsírszűrőket 30 üzemóra után, de legalább havonta egyszer ki kell tisztítani.

⚠ Figyelmeztetés – Tűzveszély!

A zsírszűrőben lévő zsírlerakódások meggyulladhatnak.

A zsírszűrőt havonta legalább egyszer tisztítsa meg. A készüléket soha ne üzemeltesse a zsírszűrő nélkül.

Aktívszén-szűrő

Az aktívszén-szűrőt rendszeres időközönként ki kell cserélni. Ehhez vegye figyelembe a készülékén megjelenő telítettségekijelzést.

Telítettségekijelzés

A fém zsírszűrő vagy az aktívszén-szűrő telítődése esetén a készülék kikapcsolásakor hangjelzés hallatszik.

A kijelzőmezőn a következő szimbólumok világítanak:

- **Fém zsírszűrő:** $F 10$ szimbólum világít
- **Aktívszén-szűrő:** $F 11$ szimbólum világít
- **Fém zsírszűrő és aktívszén-szűrő:** $F 10$ és $F 11$ szimbólum világít felváltva

Legkésőbb most meg kell tisztítania a fém zsírszűrőt, illetve ki kell cserélnie az aktívszén-szűrőt.

Ha megtisztította és kicserélte a megfelelő szűrőt, a telítettségekijelzőt vissza kell állítania, hogy a $F 10$ és $F 11$ kijelzések többé ne világítsanak.

A készülék kikapcsolása után a $F 10$ vagy a $F 11$ szimbólum világít.

1. Érintse meg a \mathcal{L} szimbólumot. Egy hangjelzés hallható. A fém zsírszűrő telítettségekijelzése visszaállításra került.
2. Ha a $F 11$ kijelzés világít, érintse meg újra a \mathcal{L} szimbólumot. Egy hangjelzés hallható. Az aktívszén-szűrő telítettségekijelzése visszaállításra került.

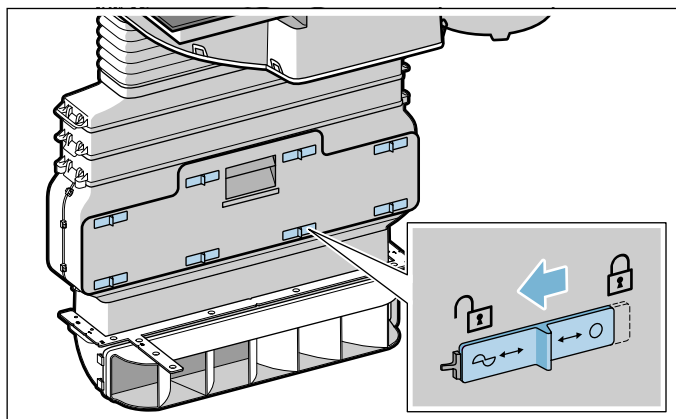
Aktívszén-szűrők cseréje (csak légkeringetési üzemmód esetén)

Az aktívszén-szűrők megkötik a konyhai gőz szaganyagait. Csak légkeringetési üzemmódban működnek.

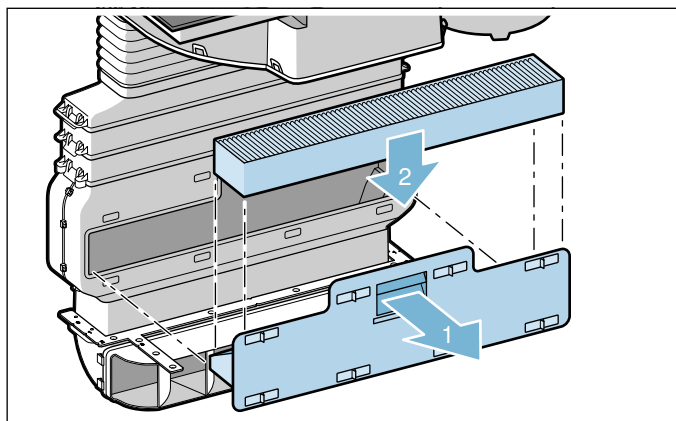
Utasítások

- A szállítási terjedelem nem tartalmazza az aktívszén-szűrőt. Az aktívszén-szűrő (cikkszám: Z8500X0) szakkereskedésekben, a vevőszolgálatnál vagy az online áruházban kaphatók.
- Az aktívszén-szűrő nem tisztíthat és nem használható fel újra.
- Csak eredeti szűrőket használjon. Így biztosíthatja az optimális működést.

1. A beépítéshez használt bútorban nyissa ki a laposcsatorna fiókjának összes záróelemét.



2. Nyissa ki a laposcsatorna fiókját, és vegye ki az aktívszén-szűrőt.



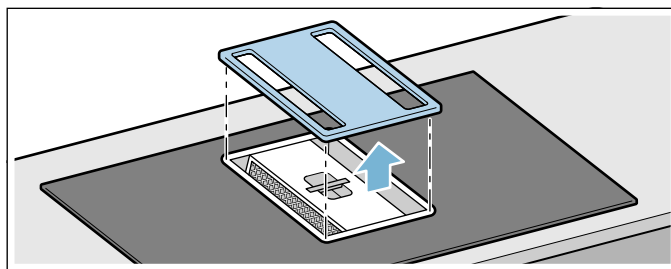
3. Helyezze be az új aktívszén-szűrőt.
4. Zárja a laposcsatorna fiókját, és zárja az összes záróelemet.

Utasítás: Ellenőrizze, hogy minden záróelem megfelelően be van-e zárva. Másként zajok keletkezhetnek, és a ventilátor teljesítménye csökkenhet.

Fém zsírszűrők kiszerezése

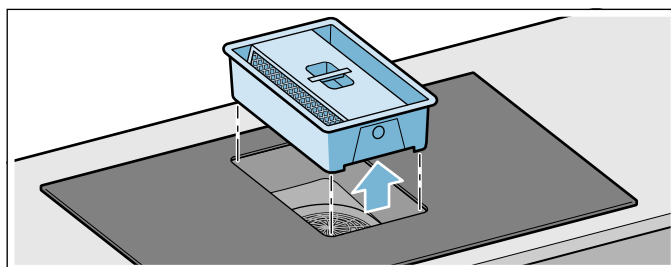
A fém zsírszűrők kiszűrik a zsírt a konyhai gőzből. Az optimális működés érdekében a szűrőket legalább havonta egyszer ki kell tisztítani.

1. Vegye le a szűrő fedelét.



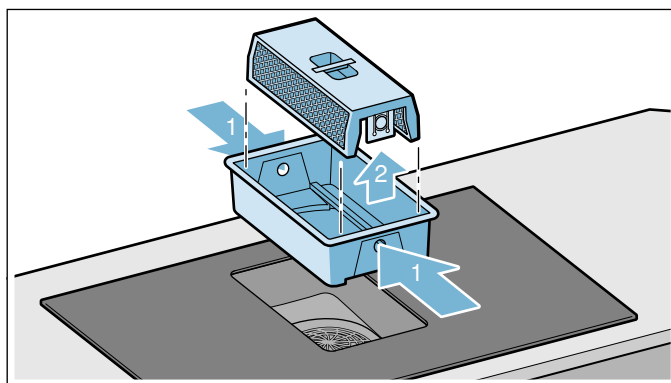
Utasítás: Biztosítsa, hogy a szűrő fedele ne essen le, és ne károsítsa a főzőfelületet.

2. Távolítsa el a fém zsírszűrőt és a tartályt.



Utasítás: A zsír lent, a tartályban összegyűlhet. Ne billentse meg a fém zsírszűrőt, hogy elkerülje a zsír lecsöpögését.

3. A tartály két oldalán lévő záróelemek megnyomásával választhatja le a fém zsírszűrőt a tartályról.



4. Szükség esetén ürítse ki a tartályt.
5. Tisztítsa meg a fém zsírszűrőt és a szűrő fedelét.
6. A fém zsírszűrő kiszerezése után tisztítsa meg a készülék belsejét.

Utasítás: A ventilátorkeréken cseppképződés lehetséges. Ez normális és a konyhai pára kondenzációja révén keletkezik. Nem áll fenn biztonsági kockázat és károsodásveszély. A készülék elektromos alkatrészei védve vannak.

Fém zsírszűrők tisztítása

Utasítások

- Ne használjon maró hatású, sav- vagy lúgtartalmú tisztítószereket.
- A fém zsírszűrőt mosogatógépben vagy kézzel tisztíthatja meg.

Kézzel:

Utasítás: Makacs szennyeződések esetén speciális zsíroldót használhat (cikkszám: 00311297). Ezt az online áruházban lehet megrendelni.

- Áztassa be a fém zsírszűrőket forró mosogatószeres vízbe.
- A fém zsírszűrő tisztításához használjon kefét, és tisztítás után alaposan öblítse ki a fém zsírszűrőt.
- Csöpögtesse le a fém zsírszűrőt.

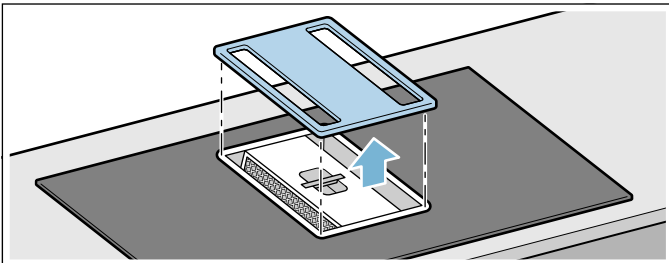
A mosogatógépben:

- Az erősen szennyezett fém zsírszűrőt ne tisztítsa együtt az edénnyel.
- A fém zsírszűrőt lazán helyezze a mosogatógépbe. Ne akassza be a fém zsírszűrőt.
- Az optimális tisztítás érdekében a fém zsírszűrőt a szűrős oldalával lefelé helyezze a mosogatógépbe.

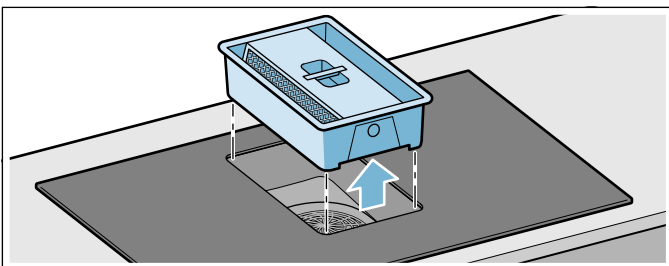
További alkatrészek kiszerezése és tisztítása

A teknő szellőzésének belsejét is rendszeresen tisztítsa. Makacs szennyeződések esetén speciális zsíroldót használhat (cikkszám: 00311297).

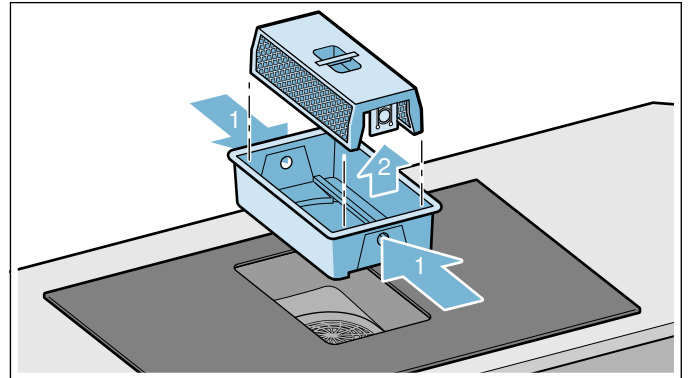
1. Vegye le a szűrő fedelét, és tisztítsa meg egy nedves kendővel.



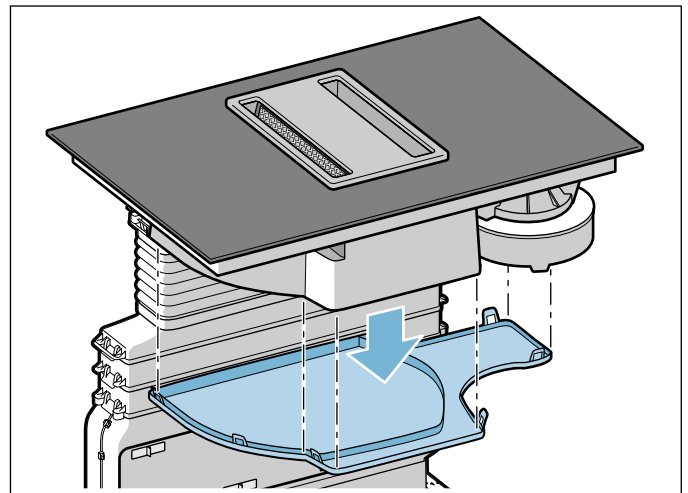
2. Távolítsa el a fém zsírszűrőt és a tartályt.



3. A tartály két oldalán lévő záróelemek megnyomásával választhatja le a fém zsírszűrőt a tartályról.



4. Szükség esetén ürítse ki a tartályt.
5. Mosogatógépben tisztítsa meg a tartályt és a fém zsírszűrőt.
6. Szükség esetén vegye le a készülék burkolatát a készülék aljáról, és tisztítsa meg.



7. Tisztítás után szerelje vissza a megszáritott alkatrészeket.



A fém zsírszűrő behelyezése

1. Helyezze be a tartályt.
2. Helyezze be a fém zsírszűrőt.
Utasítás: Ellenőrizze, hogy megfelelően helyezte-e be a fém zsírszűrőt. Másként nem működik a szellőzés.
3. Helyezze fel a szűrő fedelét.

Telítettségkijelzések visszaállítása

Ha megtisztította és kicserélte a megfelelő szűrőt, a telítettség-kijelzőt vissza kell állítania, hogy a **F 10** és **F 11** kijelzések többé ne világítsanak.

A készülék kikapcsolása után a **F 10** vagy a **F 11** szimbólum világít.

1. Érintse meg a  szimbólumot. Egy hangjelzés hallható. A fém zsírszűrő telítettség-kijelzése visszaállításra került.
2. Ha a **F 11** kijelzés világít, érintse meg újra a  szimbólumot. Egy hangjelzés hallható. Az aktív-szén-szűrő telítettség-kijelzése visszaállításra került.

Túlfolyó tartályának tisztítása

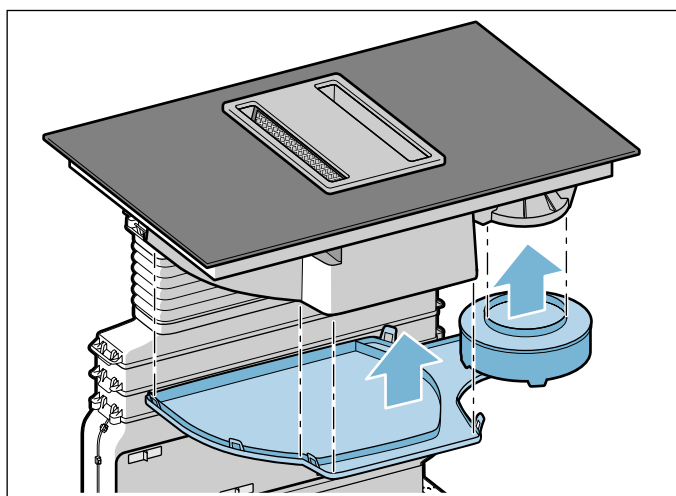
Utasítások

- Ellenőrizze, hogy a túlfolyó tartályának bevezetője nem tömődött-e el. Ha tárgyak kerülnek a készülékbe, vegye ki ezeket, miután a készülék lehűlt. Ehhez vegye le a szűrő fedelét, távolítsa el a fém zsírszűrőt és a tartályt.
- Ha felülről folyadék kerül a készülékbe, ez a túlfolyó tartályában gyűlik össze. Csavarozza le és ürítse ki a túlfolyó tartályát. Szükség esetén vegye le a készülék burkolatát.

1. Két kézzel csavarozza le a túlfolyó tartályát.

Utasítások

- Ne döntse meg a túlfolyó tartályát, hogy megakadályozza a folyadék kiömlését.
- Ha a fém zsírszűrő és a tartály ki van szerelve, és a szellőzőrácson keresztül folyadék jut a készülékbe, le kell venni a készülék burkolatát.



2. Ürítse ki és öblítse ki a túlfolyó tartályát, illetve szükség esetén a készülék burkolatát.
3. A tisztítás után csavarozza vissza a túlfolyó tartályát.
4. Rögzítse ismét a készülék burkolatát.

Szabályzógomb

A szabályzógomb tisztításához legjobb a langyos mosogatószeres víz. Ne használjon karcoló vagy súroló tisztítószerket. Ne tisztítsa a szabályzógombot mosogatógépben vagy öblítővízben. A szabályzógomb megsérülhet.

Gyakran ismételt kérdések (GYIK)

Használat

Miért nem tudom bekapcsolni a főzőfelületet, és miért világít a gyerekzár szimbóluma?

A gyerekzár be van kapcsolva.

Erről a funkcióról a következő fejezetben talál információkat: → "Gyerekzár".

Miért villog a kijelző, és miért hallatszik egy hangjelzés?

Távolítsa el a folyadékot vagy az ételmaradékot a kezelőfelületről. Távolítsa el minden tárgyat a kezelőfelületről.

A hangjelzés kikapcsolásának módját a következő fejezet ismerteti: → "Alapbeállítások".

Zajok

Miért hallatszanak zajok főzés közben?

Az edény aljának tulajdonságaitól függően a főzőfelület működése közben zajokat lehet hallani. Ezek a zajok normálisak, az indukciós technológia jellegzetességének számítanak, tehát nem jelentenek meghibásodást.

Lehetséges zajok:

Mély zúgás, mint egy transzformátor esetén:

Magas főzési fokozaton való főzésekor hallatszik. A zaj megszűnik vagy halkabb lesz a főzési fokozat csökkentésekor.

Mély sípolás:

Akkor hallatszik, ha az edény üres. A zaj megszűnik, ha vizet tölt vagy élelmiszert helyez az edénybe.

Sercegés:

Különbő, egymásra rétegzett anyagokból álló főzőedények, valamint különböző méretű és különböző anyagú edények egyidejűleg történő használata esetén hallatszik. A zaj hangereje az ételek mennyiségétől és elkészítési módjától függően változhat.

Magas sípoló hang:

Akkor hallatszik, amikor két főzőhely egyidejűleg a legmagasabb főzési fokozaton üzemel. A sípoló hang megszűnik vagy elhalkul a főzési fokozat csökkentésekor.

Ventilátor zaja:

A főzőfelület egy ventilátorral van felszerelve, amely bekapcsol magas hőmérséklet elérése esetén. A ventilátor a főzőfelület kikapcsolása után is tovább működhet, amennyiben a mért hőmérséklet még túl magas.

Edény

Milyen edény alkalmas az indukciós főzőfelülethez?

Az indukciós főzőfelülethez alkalmas edényekről a következő fejezetben talál információkat: → "Főzés indukcióval".

Miért nem melegszik fel a főzőhely, és miért villog a főzési fokozat?

Nincs bekapcsolva az a főzőhely, amelyikre az edényt helyezte.

Győződjön meg arról, hogy be van kapcsolva az a főzőhely, amelyikre az edényt helyezte.

Az edény túl kicsi a bekapcsolt főzőhelyhez képest vagy nem alkalmas az indukciós főzőfelülethez.

Győződjön meg arról, hogy az edény alkalmas az indukciós főzőfelülethez, valamint arra a főzőhelyre van helyezve, amelyik a legmegfelelőbb az edény méretéhez. Az edények fajtájáról, méretéről és elhelyezéséről a következő fejezetekben talál információkat: → "Főzés indukcióval", → "Rugalmas zóna" és → "Move funkció".

Miért tart olyan sokáig, amíg az edény felmelegszik, illetve miért nem melegszik fel megfelelően annak ellenére, hogy magas főzési fokozat van beállítva?

Az edény túl kicsi a bekapcsolt főzőhelyhez képest vagy nem alkalmas az indukciós főzőfelülethez.

Győződjön meg arról, hogy az edény alkalmas az indukciós főzőfelülethez, valamint arra a főzőhelyre van helyezve, amelyik a legmegfelelőbb az edény méretéhez. Az edények fajtájáról, méretéről és elhelyezéséről a következő fejezetekben talál információkat: → "Főzés indukcióval", → "Rugalmas zóna" és → "Move funkció".

Tisztítás

Hogyan tisztítható a főzőfelület?

Üvegkerámiához alkalmas, speciális tisztítószerrel érhető el optimális eredmény. Nem ajánlott a karcoló vagy súroló hatású tisztítószerek, a mosogatógéphez alkalmas tisztítószer (koncentrátumok) és a mosogatóruhák használata.

A főzőfelület tisztításáról és ápolásáról a következő fejezetben talál további információkat: → "Tisztítás".

? Üzemzavar – mi a teendő?

A felmerülő zavarok rendszerint könnyen elhárítható apróságok. Mielőtt hívná a vevőszolgálatot, kérjük, vegye figyelembe a táblázatban található útmutatásokat.

Kijelzés	Lehetséges ok	A hiba elhárítása
nincs	Az áramellátás megszakadt. A készüléket nem a kapcsolási rajznak megfelelően csatlakoztatták. Zavar az elektronikában.	Más elektromos készülékek segítségével ellenőrizze, hogy rövidzárlat lépett-e fel az áramellátásban. Győződjön meg arról, hogy a készüléket a kapcsolási rajznak megfelelően csatlakoztatták. Ha a zavart nem lehet elhárítani, tájékoztassa a műszaki vevőszolgálatot.
A szimbólumok megvilágítása nem működik.	A vezérlőegység meghibásodott	Hívja a vevőszolgálatot.
Villognak a kijelzések	A kezelőfelület nedves, vagy egy tárgy takarja.	Szárítsa meg a kezelőfelületet, vagy távolítsa el a tárgyat.
A főzőhelykijelzőkön villog a – jelzés	Zavar lépett fel az elektronikában.	A hiba nyugtázásához rövid időre takarja le a kezével a kezelőfelületet.
Nem működik az elszívás.	Meghibásodott a motor vagy a vezérlés. A szűrőfelismerő szenzor nem működik.	Hívja a vevőszolgálatot. Hívja a vevőszolgálatot.
Nem működik az elszívás. A  szimbólum nem világít.	A fém zsírszűrő nincs megfelelően behelyezve.	Helyezze be megfelelően a fém zsírszűrőt. → "Tisztítás" a(z) 33. Oldalon
F2	Az elektronika túlhevült, és lekapcsolta a megfelelő főzőhelyet.	Várjon addig, amíg az elektronika kellőképpen lehűl. Ezt követően érintse meg a főzőfelület egy tetszőleges szimbólumát.
F4	Az elektronika túlmelegedett, és lekapcsolt minden főzőhelyet.	
F5 + főzőfokozat és hangjelzés	Egy forró edény van a kezelőfelület közelében. Az elektronika túlmelegedhet.	Távolítsa el az edényt. A hibakijelzés röviddel ezután kialszik. Folytathatja a főzést.
F5 és hangjelzés	Egy forró edény van a kezelőfelület közelében. Az elektronika védelme érdekében a főzőhely kikapcsolt.	Távolítsa el az edényt. Várjon néhány másodpercig. Érintsen meg egy tetszőleges kezelőfelületet. Ha a hibakijelzés kialszik, folytathatja a főzést.
F1 / F6	A főzőhely túlhevült, és a munkafelület védelmében kikapcsolt.	Várjon addig, amíg az elektronika kellőképpen lehűl, majd kapcsolja be újra a főzőhelyet.
F8	A főzőhely hosszabb időn keresztül megszakítás nélkül üzemelt.	Az automatikus biztonsági lekapcsolás aktiválódott. → "Automatikus biztonsági kikapcsolás" a(z) 28. Oldalon
F10	A fém zsírszűrő telítődött.	Tisztítsa meg a fém zsírszűrőt. → "Tisztítás" a(z) 33. Oldalon
F11	Az aktívszén-szűrő telítődött.	Cserélje ki az aktívszén-szűrőt. → "Tisztítás" a(z) 33. Oldalon
F10 / F11	A telítettségkijelzés világít, pedig a szűrőt megtisztították, ill. kicserélték.	Állítsa vissza a telítettségkijelzést. → "Telítettségkijelzések visszaállítása" a(z) 36. Oldalon
E9000 E9010	Az üzemi feszültség meghibásodott, kívül esik a normál üzemi tartományon.	Lépjön kapcsolatba áramszolgáltatójával.
U400	A főzőfelület nincs megfelelően csatlakoztatva	Válassza le a főzőfelületet a hálózatról. Győződjön meg arról, hogy a főzőfelületet a kapcsolási rajznak megfelelően csatlakoztatták.
dE	Bemutató mód aktiválva	Válassza le a főzőfelületet a hálózatról. Várjon kb. 30 másodpercet, majd csatlakoztassa újra. A következő 3 másodpercen belül érintsen meg egy tetszőleges kezelőfelületet. A Bemutató mód már nem aktív.

Ne tegyen forró edényt a kezelőfelületre.

Utasítások

- Ha a kijelzőn megjelenik a **E** szimbólum, akkor a hibakód leolvasásához tartsa lenyomva a megfelelő főzőzóna szenzoros mezőjét.
- 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 műszaki vevőszolgálatot, és adja meg a pontos hibakódot.
- Amennyiben hiba lép fel, a készülék nem kapcsol készenléti módba.

Vevőszolgálat

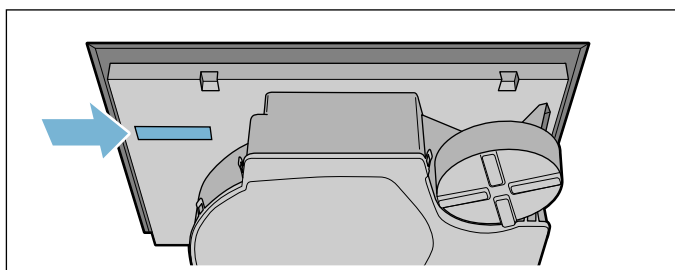
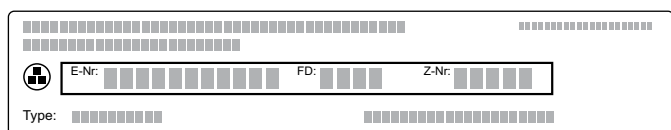
Ha készülékét javítani kell, vevőszolgálatunk rendelkezésére áll. Mindig megtaláljuk a megfelelő megoldást, hogy elkerülhető legyen a felesleges kiszállítás.

E-szám és FD-szám

Ha vevőszolgálathoz fordul, kérjük, adja meg készüléke E-számát és FD-számát.

A számokat tartalmazó típusablát megtalálja:

- A garanciajegyen.
- A főzőfelület alján.



Az E-szám megtalálható a főzőfelület üveglapján is. A vevőszolgálatok jegyzékét (KI) és az FD-számot az alapbeállításoknál ellenőrizheti. Lásd a következő fejezetet: → "Alapbeállítások".

Tartsa szem előtt, hogy a vevőszolgálati technikus kiszállása a hibás kezelésből fakadó zavarok esetén a garanciális időszakban sem ingyenes.

Az egyes országok kapcsolati adatait megtalálja a mellékelt ügyfélszolgálati jegyzékben.

Javítási megrendelés és tanácsadás zavarok esetén

H +361 489 5461

Bízzon a gyártó hozzáértésében. Ezzel biztosítja, hogy a javítást szakképzett szerelők végzik el, akik eredeti pótalkatrészekkel rendelkeznek az Ön készülékéhez.

Próbaételek

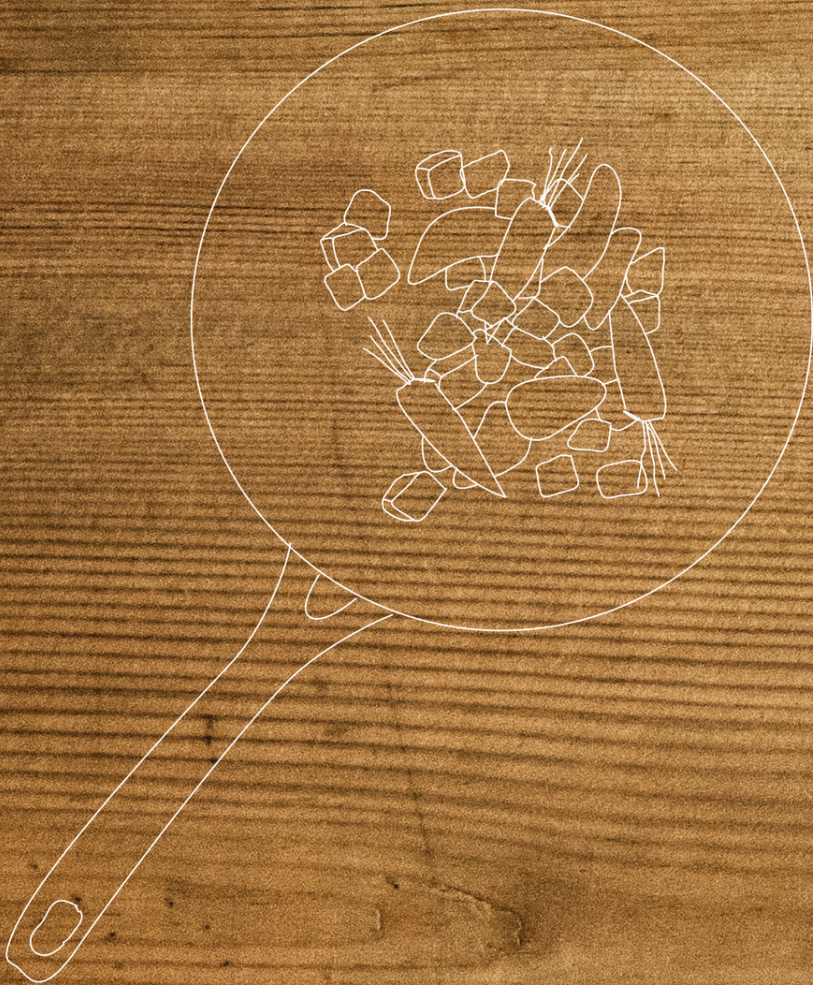
Ez a táblázat a minőségellenőrző intézetek részére készült a készülékeink tesztelésének megkönnyítése érdekében.

A táblázatban szereplő adatok az általunk használt Schulte-Ufer konyhai eszközökre vonatkoznak (4 részes készlet indukciós főzőlapokhoz, Z9442X0), melyek méretei:

- Lábas, Ø 16 cm, 1,2 l (Ø 14,5 cm-es főzőfelületekhez)
- Kukta, Ø 16 cm, 1,7 l (Ø 14,5 cm-es főzőfelületekhez)
- Kukta, Ø 22 cm, 4,2 l (Ø 18 cm-es főzőfelületekhez)
- Serpenyő, Ø 24 cm (Ø 18 cm-es főzőfelületekhez)

Próbaételek	Edény	Főzési fokozat	Előmelegítés	Fedél	Főzés	Fedél
			Időtartam (min:s)		Főzési fokozat	
Csokoládé olvasztása						
Csokoládébevonat (pl. Dr. Oetker márkájú, étcsokoládé 55 %-os kakaó-tartalommal, 150 g)	Nyeles edény Ø 16 cm	-	-	-	1.	Nem
Lencsefőzelék melegítése és melegen tartása						
Lencsefőzelék*						
Kezdő hőmérséklet 20 °C						
Mennyiség: 450 g	Főzőedény Ø 16 cm	9	1:30 (keverés nélkül)	Igen	1.	Igen
Mennyiség: 800 g	Főzőedény Ø 22 cm	9	2:30 (keverés nélkül)	Igen	1.	Igen
Konzerv lencsefőzelék						
Pl. Erasco márkájú lencseterrin virslivel.						
Kezdő hőmérséklet 20 °C						
Mennyiség: 500 g	Főzőedény Ø 16 cm	9	kb. 1:30 (kb. 1 perc elteltével keverje meg)	Igen	1.	Igen
Mennyiség: 1 kg	Főzőedény Ø 22 cm	9	kb. 2:30 (kb. 1 perc elteltével keverje meg)	Igen	1.	Igen
Besamelmártás készítése						
Tej hőmérséklete: 7 °C						
Hozzávalók: 40 g vaj, 40 g liszt, 0,5 l tej (3,5%-os zsírtartalmú) és egy csipet só						
1. Olvassza meg a vajat, keverje hozzá a lisztet és a sót, majd melegítse fel a masszát.	Nyeles edény Ø 16 cm	2	kb. 6:00	Nem	-	-
2. Adja a tejet a rántáshoz, és állandó keverés mellett forralja fel.		7	kb. 6:30	Nem	-	-
3. Amikor a besamelmártás felforrt, hagyja további 2 percig állandó keverés mellett a főzőhelyen.		-	-	-	2	Nem
*Recept a DIN 44550 szerint						
**Recept a DIN EN 60350-2 szerint						

Próbaételek	Edény	Főzési fokozat	Előmelegítés		Főzés		
			Időtartam (min:s)	Fedél	Főzési fokozat	Fedél	
Tejberizs főzése							
Tejberizs, főzés fedővel Tej hőmérséklete: 7 °C A tejet addig melegítse, amíg nem kezd el felfutni. Állítsa be az ajánlott főzési fokozatot, majd adja a tejhez a rizst, a cukrot és a sót. Főzési idő az előmelegítéssel együtt kb. 45 perc							
Hozzávalók: 190 g kerek szemű rizs, 90 g cukor, 750 ml tej (3,5%-os zsírtartalmú) és 1 g só	Főzőedény Ø 16 cm	8.	kb. 5:30	Nem	3 (10 perc elteltével keverje meg)	Igen	
Hozzávalók: 250 g kerek szemű rizs, 120 g cukor, 1 l tej (3,5%-os zsírtartalmú) és 1,5 g só	Főzőedény Ø 22 cm	8.	kb. 5:30	Nem	3 (10 perc elteltével keverje meg)	Igen	
Tejberizs, fedő nélküli főzés Tej hőmérséklete: 7 °C Adja a hozzávalókat a tejhez, és állandó keverés mellett melegítse fel. Válassza ki az ajánlott főzési fokozatot, amikor a tej eléri a kb. 90 °C-os hőmérsékletet, és alacsonyabb fokozaton főzze kb. 50 percig.							
Hozzávalók: 190 g kerek szemű rizs, 90 g cukor, 750 ml tej (3,5%-os zsírtartalmú) és 1 g só	Főzőedény Ø 16 cm	8.	kb. 5:30	Nem	3	Nem	
Hozzávalók: 250 g kerek szemű rizs, 120 g cukor, 1 l tej (3,5%-os zsírtartalmú) és 1,5 g só	Főzőedény Ø 22 cm	8.	kb. 5:30	Nem	2.	Nem	
Rizs főzése* Víz hőmérséklet: 20 °C							
Hozzávalók: 125 g hosszúszemű rizs, 300 g víz és egy csipet só	Főzőedény Ø 16 cm	9	kb. 2:30	Igen	2	Igen	
Hozzávalók: 250 g hosszúszemű rizs, 600 g víz és egy csipet só	Főzőedény Ø 22 cm	9	kb. 2:30	Igen	2.	Igen	
Sertés szűzpecsenye sütése Szűzpecsenye kezdő hőmérséklete: 7 °C							
Mennyiség: 3 szűzpecsenye (összsúly kb. 300 g, 1 cm vastag) és 15 ml napraforgóolaj	Serpenyő Ø 24 cm	9	kb. 1:30	Nem	7	Nem	
Palacsinta készítése** Mennyiség: 55 ml tészta palacsintánként							
	Serpenyő Ø 24 cm	9	kb. 1:30	Nem	7	Nem	
Mélyhűtött hasábburgonya sütése bő olajban Mennyiség: 2 l napraforgóolaj, adagonként: 200 g mélyhűtött hasábburgonya (pl. McCain 123 Frites Original)							
	Főzőedény Ø 22 cm	9	Amíg az olaj hőmérséklete eléri a 180 °C-ot	Nem	9	Nem	
*Recept a DIN 44550 szerint							
**Recept a DIN EN 60350-2 szerint							



REGISTER YOUR PRODUCT
ONLINE NEFF-HOME.COM



Constructa NEFF Vertriebs-GmbH |
Carl-Wery-Straße 34 | 81739 Munich | Germany

9001282877
981111
hu