

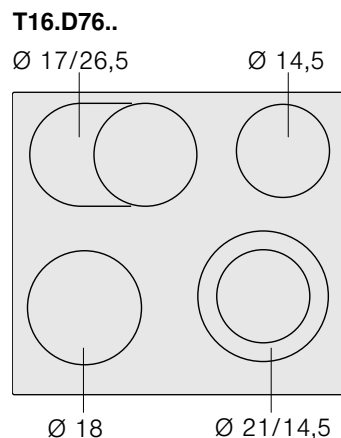
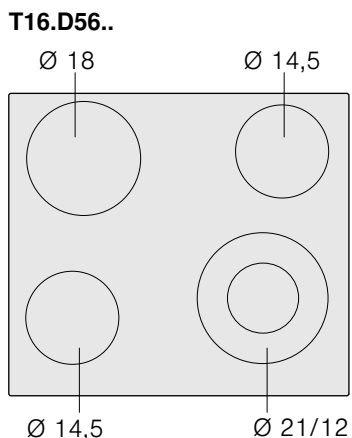


## FŐZŐFELÜLET

T16.D56.., T16.D76..

[hu] Használati utasítás





## Tartalomjegyzék

|  |  |          |
|--|--|----------|
|  | <b>Rendeltetésszerű használat</b> .....              | <b>3</b> |
|  | <b>Fontos biztonsági előírások</b> .....             | <b>3</b> |
|  | <b>A sérülések okai</b> .....                        | <b>4</b> |
|  | Áttekintés .....                                     | 4        |
|  | <b>Környezetvédelem</b> .....                        | <b>4</b> |
|  | Energiatakarékossági ötletek .....                   | 4        |
|  | Környezetbarát ártalmatlanítás .....                 | 4        |
|  | <b>A készülék megismerése</b> .....                  | <b>5</b> |
|  | Kezelőfelület .....                                  | 5        |
|  | Főzőhelyek .....                                     | 5        |
|  | Maradék hő-kijelzés .....                            | 5        |
|  | <b>A készülék kezelése</b> .....                     | <b>6</b> |
|  | Főzőfelület be- és kikapcsolása .....                | 6        |
|  | Főzőhely beállítása .....                            | 6        |
|  | Főzési táblázat .....                                | 6        |
|  | <b>PowerBoost funkció</b> .....                      | <b>7</b> |
|  | Powerboost funkció bekapcsolása .....                | 7        |
|  | Powerboost funkció kikapcsolása .....                | 7        |
|  | <b>Gyerekzár</b> .....                               | <b>8</b> |
|  | Gyerekzár be- és kikapcsolása .....                  | 8        |
|  | Automatikus gyerekzár .....                          | 8        |
|  | <b>időfunkciók</b> .....                             | <b>8</b> |
|  | A főzőhelynek automatikusan ki kell kapcsolnia ..... | 8        |
|  | Automatikus időzítés .....                           | 8        |
|  | Konyhai óra .....                                    | 8        |

|  |   |           |
|--|---|-----------|
|  | <b>Automatikus biztonsági kikapcsolás</b> .....   | <b>9</b>  |
|  | <b>Melegen tartási funkció</b> .....              | <b>9</b>  |
|  | Melegen tartási funkció bekapcsolása .....        | 9         |
|  | Melegen tartási funkció kikapcsolása .....        | 9         |
|  | <b>Törlési védelem</b> .....                      | <b>9</b>  |
|  | <b>Energiafogyasztás kijelzése</b> .....          | <b>9</b>  |
|  | <b>Alapbeállítások</b> .....                      | <b>9</b>  |
|  | Alapbeállítások megváltoztatása .....             | 10        |
|  | <b>Tisztítás</b> .....                            | <b>10</b> |
|  | Üvegkerámia .....                                 | 10        |
|  | A főzőfelület kerete .....                        | 10        |
|  | <b>Üzemzavar – mi a teendő?</b> .....             | <b>11</b> |
|  | E-üzenet a kijelzésekben .....                    | 11        |
|  | <b>Vevőszolgálat</b> .....                        | <b>11</b> |
|  | E-szám (termékszám) és FD-szám (gyártási szám) .. | 11        |
|  | <b>Próbaételek</b> .....                          | <b>12</b> |

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.

## Rendeltetésszerű használat

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

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

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

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.

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.

## Fontos biztonsági előírások

### 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.
- Nem szabad főzőfelület-fedőlapokat használni. Használatuk balesetet okozhat, pl. túlhevülhetnek, meggyulladhatnak vagy elpattanhatnak.

### 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 biztosítószekrényben. Hívja az ügyfélszolgálatot.
- Csak általunk engedélyezett védőeszközt, mint pl. gyermekvédő rácsot, szabad használni. A nem megfelelő védőeszközök vagy gyermekvédő rácsok balesetet okozhatnak.

### Figyelmeztetés – Áramütésveszély!

- A szakszerűtlen javítások veszélyesek. Javításokat csak szakképzett ügyfélszolgálati technikus végezhet, és csak ő cserélheti ki a sérült csatlakozóvezetéseket. Ha a készülék meghibásodott, húzza ki a hálózati csatlakozót, vagy cserélje ki a biztosítékot a biztosítószekrényben. 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 biztosítószekrényben. Hívja a vevőszolgálatot.
- Az üvegkerámiában keletkezett repedések vagy törések áramütést okozhatnak. Kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítószekrényben. Hívja az ügyfélszolgálatot.

## **Figyelmeztetés – Sérülésveszély!**

A főzőedények az edény alja és a főzőhely között keletkező folyadék miatt hirtelen megemelkedhetnek. A főzőhelyet és az edény alját mindig tartsa szárazon.

## **A sérülések okai**

### Figyelem!

- Az edények és serpenyők érdes alja megkarcolhatja az üvegkerámiát.
- Kerülje az edények üresen való melegítését. Sérülések keletkezhetnek.
- Soha ne tegyen forró serpenyőt vagy edényt a kezelőfelületre, a kijelzőterületre vagy a keretre. Sérülések keletkezhetnek.
- Ha a főzőfelületre kemény vagy hegyes tárgy esik, a főzőfelület megsérülhet.
- Az alufólia vagy a műanyag edények ráolvadnak a forró főzőhelyre. Ezért a tűzhelyvédő fólia nem alkalmazható az Ön főzőfelületén.

### Áttekintés

Az alábbi táblázatban található a leggyakoribb károsodások:

| Károsodás              | Oka  | Intézkedés  |
|------------------------|--|---|
| Foltok                 | Kifutott ételek  | A kifutott ételt haladéktalanul távolítsa el egy üvegkaparóval. |
|                        | Alkalmatlan tisztítószerek   | Csak üvegkerámiához alkalmas tisztítószert használjon.          |
| Karcolások             | Só, cukor és homok   | Ne használja a főzőfelületet munka- vagy lerakóhelyként.        |
|                        | Az edények és serpenyők érdes alja megkarcolhatja az üvegkerámiát. | Ellenőrizze az edényeket.                                       |
| Elszíneződések         | Alkalmatlan tisztítószerek   | Csak üvegkerámiához alkalmas tisztítószert használjon.          |
|                        | Edény (pl. alumínium) kidörzsölődése                               | Az edényeket és serpenyőket emelje fel, ha odébb húzza.         |
| Kagyló formájú repedés | Cukor, magas cukortartalmú ételek                                  | A kifutott ételt haladéktalanul távolítsa el egy üvegkaparóval. |

## **Környezetvédelem**

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

### Energiatakarékosági ötletek

- Az edényt mindig fedje le egy megfelelő méretű fedővel. Fedő nélküli főzésnél jelentősen több energia szükséges. Az üvegfedőn át bármikor megnézheti az ételt anélkül, hogy a fedőt felemelné.
- Használjon egyenletes aljú edényeket és serpenyőket. Az egyenetlen alj növeli az energiafelhasználást.
- Az edény- és serpenyőalj átmérőjének meg kell egyeznie a főzőhely nagyságával. Különösen a túl kis méretű edények főzőhelyen történő használata okoz energiavesztést. Ügyeljen rá: az edénygyártók gyakran a felső edényátmérőt adják meg. Ez legtöbbször nagyobb, mint az edény aljának az 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.
- Az edény mindig a főzőhely lehető legnagyobb felületét fedje.
- Időben kapcsoljon át alacsonyabb főzési fokozatra.
- Válasszon megfelelő továbbfőzési fokozatot. Túl magas továbbfőzési fokozattal energiát pazarol.
- Használja a főzőfelület maradék hőjét. Hosszabb főzési idők esetén a főzőhelyet a főzési idő lejárta előtt már 5-10 perccel kapcsolja ki.

### Környezetbarát ártalmatlanítás

A csomagolást környezetbarát módon ártalmatlanítsa.



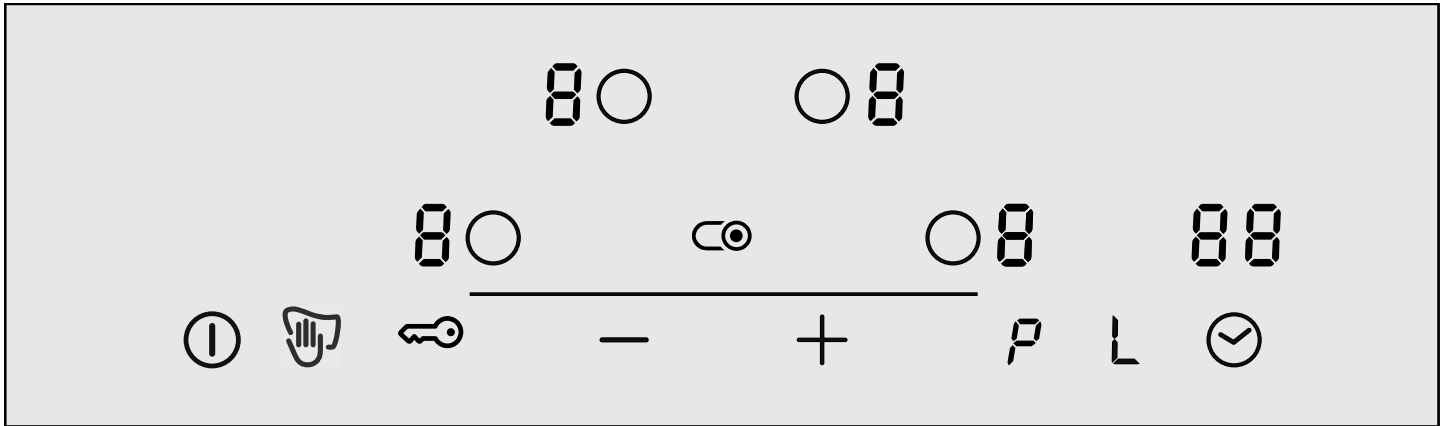
Ez a készülék az elektromos és elektronikus készülékek hulladékaira vonatkozó 2012/19/EU sz. európai irányelvnek (waste electrical and electronic equipment – WEEE) megfelelő jelöléssel rendelkezik.

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

## A készülék megismerése

A használati útmutató különböző főzőfelületekre vonatkozik. A főzőfelületek méretadatai a típusáttekintésben találhatóak. → 2. oldal

### Kezelőfelület



#### Kijelzések

|            |                         |
|------------|-------------------------|
| <b>1-9</b> | Főzési fokozatok        |
| <b>H/h</b> | Maradékhő               |
| <b>P</b>   | Powerboost funkció      |
| <b>L</b>   | Melegen tartási funkció |
| <b>88</b>  | Időzítés                |






#### Kezelőfelületek

|   |                         |
|---|-------------------------|
|  | Főkapcsoló              |
|  | Törlési védelem         |
|  | Gyerekszár              |
|  | Főzőhely-kiválasztás    |
| <b>-+</b>   | Beállítómezők           |
|  | Zónabekapcsolás         |
| <b>P</b>  | Powerboost funkció      |
| <b>L</b>  | Melegen tartási funkció |
|  | Időzítés                |

#### Utasítások

- Amikor megérint egy szimbólumot, a megfelelő funkció bekapcsol.
- A kezelőfelületeket mindig tartsa szárazon. A nedvesség befolyásolhatja a működést.
- Ne tegyen edényt a kijelzők és az érzékelők közelébe. Az elektronika túlmelegedhet.

### Főzőhelyek

| Főzőhely  | Hozzákapcsolás és kikapcsolás |   |
|---|-------------------------------|---|
|   | Egykörös főzőhely             |   |
|  | Kétkörös főzőhely             | Válassza ki a főzőhelyet, érintse meg a  szimbólumot |
|  | Sütőzóna                      | Válassza ki a főzőhelyet, érintse meg a  szimbólumot |

Főzőhely hozzákapcsolása: a megfelelő kijelző világít.

#### Utasítások

- A főzőhely izzásképén a sötét részeknek technikai okuk van. Ezek nem befolyásolják a főzőhely működését.
- A főzőhely szabályozása a fűtés be- és kikapcsolásával történik. A fűtés a legnagyobb teljesítményen is be- és kikapcsolhat. Ez például a következőkre szolgál:
  - Az érzékeny alkatrészeket védi a túlmelegedéstől
  - A készüléket védi az elektromos túlterheléstől
  - Hozzájárul a jobb főzési eredményhez
- Többkörös főzőhelyeknél a belső fűtőkörök fűtési és a hozzákapcsolások fűtése különböző időpontban kapcsolhat be és ki.

### Maradékhő-kijelzés

A főzőfelület minden egyes főzőhelye egy kétfokozatú maradékhő-kijelzéssel rendelkezik.


Ha a kijelzőn megjelenik egy **H**, a főzőhely még forró. Melegen tarthat pl. egy kis adag ételt vagy csokoládébevonatot olvaszthat. Ha a főzőhely tovább hűl, a kijelző **h**-ra vált. Amikor a főzőhely elegendően lehűlt, a kijelző kialszik.

## A készülék kezelése

Ebből a fejezetből megtudható a főzőhelyek beállítása. A táblázatban különböző ételekre vonatkozó főzési fokozatokat és főzési időket talál.

### Főzőfelület be- és kikapcsolása

A főzőfelületet a főkapcsolóval tudja be- és kikapcsolni.

Bekapcsolás: érintse meg a ① szimbólumot. Egy hangjelzés hallható. A főkapcsoló feletti jelzőlámpa és a  kijelzések világítanak. A főzőfelület üzemkés.

Kikapcsolás: érintse meg a ① szimbólumot, amíg a főkapcsoló feletti jelzőlámpa és a kijelzések ki nem alszanak. Minden főzőhely ki van kapcsolva. A maradékhő-kijelzés mindaddig világít, amíg valamennyi főzőhely megfelelően ki nem hűlt.

#### Utasítások

- A főzőlap automatikusan kikapcsol, ha valamennyi főzőhely bizonyos ideig (10-60 másodperc) ki van kapcsolva.
- A beállításokat a készülék a kikapcsolás 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 + és - szimbólumokkal állíthatja be a kívánt főzési fokozatot.




1-es főzési fokozat = legalacsonyabb teljesítmény

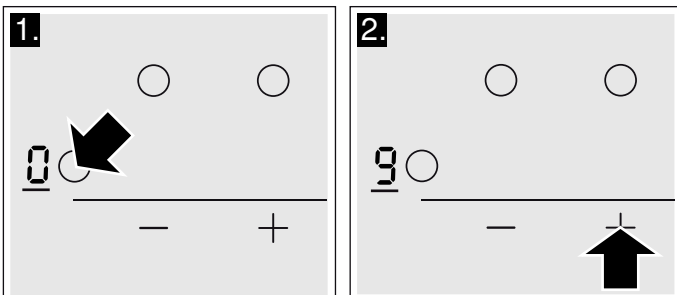
9-es főzési fokozat = legnagyobb teljesítmény

Minden főzési fokozat rendelkezik egy közbelső fokozattal is. Ennek a jelölése egy ponttal történik.

#### Főzési fokozat beállítása

A főzőlap legyen bekapcsolva.





1. Érintse meg a  szimbólumot a főzőhely kiválasztásához. A főzésifokozat-kijelzőn világít a , a főzésifokozat-kijelző alatt világít a .
2. A következő 10 másodpercen belül érintse meg a + vagy a - szimbólumot. Megjelenik az alapbeállítás.  
+ szimbólum 9-es főzési fokozat  
- szimbólum 4-es főzési fokozat



3. Főzési fokozat módosítása: érintse meg a + vagy a - szimbólumot, amíg a kívánt főzési fokozat meg nem jelenik.

### Főzőhely kikapcsolása

A főzőhelyet kétféle módon kapcsolhatja ki:

- A főzőhely  szimbólumát érintse meg röviddel egymás után kétszer. A főzésifokozat-kijelzőn megjelenik a . Kb. 10 másodperc múlva megjelenik a maradékhő-kijelzés.
- Válassza ki a  szimbólummal a főzőhelyet. Érintse meg a + vagy a - szimbólumot, amíg a  meg nem jelenik. Kb. 10 másodperc múlva megjelenik a maradékhő-kijelzés.

**Utasítás:** Az utoljára kiválasztott főzőhely aktiválva marad. A főzőhelyet beállíthatja anélkül, hogy újra kiválasztaná.

### Főzési táblázat

Az alábbi táblázatban néhány példa található.

A főzési időt és a főzési fokozatot befolyásolja az ételek fajtája, súlya és minősége. Ezért eltérések lehetségesek.

Forraláshoz a 9-es főzési fokozatot használja.

A sűrűn folyós ételeket néhányszor keverje meg.

Az erősen pirítandó élelmiszereket, vagy az olyanokat, amelyek a sütés kezdetén sok folyadékot eresztenek, legjobb több kis adagban sütni.

Az energiatakarékos főzéshez a Környezetvédelem fejezetben talál tanácsokat. → 4. oldal

|   | Továbbfőzési fokozat | Továbbfőzés időtartama percben |
|---|----------------------|--------------------------------|
| <b>Olvasztás</b>                                      |                      |                                |
| Csokoládé, csokoládébevonat                           | 1-1.                 | -                              |
| Vaj, méz, zselatin                                    | 1-2                  | -                              |
| <b>Melegítés és melegen tartás</b>                    |                      |                                |
| Egytálétel (pl. lencsefőzelék)                        | 1-2                  | -                              |
| Tej**   | 1.-2.                | -                              |
| Virsli melegítése vízben**                            | 3-4                  | -                              |
| <b>Kiolvasztás és melegítés</b>                       |                      |                                |
| Mélyhűtött spenót                                     | 2.-3.                | 10-20 perc                     |
| Mélyhűtött pörkölt                                    | 2.-3.                | 20-30 perc                     |
| <b>Puhára párolás, forralás</b>                       |                      |                                |
| Gombóc  | 4.-5.*               | 20-30 perc                     |
| Hal   | 4-5*                 | 10-15 perc                     |
| Fehér szószok, pl. beszemelmártás                     | 1-2                  | 3-6 perc                       |
| Felvert szószok, pl. Béarnaise-mártás, holland mártás | 3-4                  | 8-12 perc                      |
| * Továbbfőzés fedő nélkül                             |                      |                                |
| ** Fedő nélkül  |                      |                                |
| *** Többször fordítsa meg                             |                      |                                |

|   | Továbbfőzési fokozat | Továbbfőzés időtartama percben |
|---|----------------------|--------------------------------|
| <b>Főzés, gőzölés, párolás</b>                            |                      |                                |
| Rizs (kétszeres vízmennyiséggel)                          | 2-3                  | 15-30 perc                     |
| Tejberizs   | 1.-2.                | 35-45 perc                     |
| Héjában főtt burgonya                                     | 4-5                  | 25-30 perc                     |
| Sós burgonya  | 4-5                  | 15-25 perc                     |
| Tésztafélék, metélt                                       | 6-7*                 | 6-10 perc                      |
| Egytálételek, levesek                                     | 3.-4.                | 15-60 perc                     |
| Zöldségek   | 2.-3.                | 10-20 perc                     |
| Zöldség, mélyhűtött                                       | 3.-4.                | 10-20 perc                     |
| Főzés kuktában  | 4-5                  | -                              |
| <b>Párolás</b>  |                      |                                |
| Göngyölt hús  | 4-5                  | 50-60 perc                     |
| Párolt sült   | 4-5                  | 60-100 perc                    |
| Pörkölt   | 2.-3.                | 50-60 perc                     |
| <b>Sütés kevés olajban**</b>                              |                      |                                |
| Hússzelet, natúr vagy panírozott                          | 6-7                  | 6-10 perc                      |
| Hússzelet, mélyhűtött                                     | 6-7                  | 8-12 perc                      |
| Karaj, natúr vagy panírozott***                           | 6-7                  | 8-12 perc                      |
| Steak (3 cm vastag)                                       | 7-8                  | 8-12 perc                      |
| Hamburger, húspogácsa (3 cm vastag)***                    | 4.-5.                | 30-40 perc                     |
| Szárnyas mellehúsa (2 cm vastag)***                       | 5-6                  | 10-20 perc                     |
| Szárnyas mellehúsa, mélyhűtött***                         | 5-6                  | 10-30 perc                     |
| Hal és halfilé, natúr                                     | 5-6                  | 8-20 perc                      |
| Hal és halfilé, panírozott                                | 6-7                  | 8-20 perc                      |
| Hal és halfilé, panírozott és mélyhűtött, pl. halrudacsák | 6-7                  | 8-12 perc                      |
| Királyrák és fűrészes garnélarák                          | 7-8                  | 4-10 perc                      |
| Zöldség, friss gomba pirítása                             | 7-8                  | 10-20 perc                     |
| Zöldség, hús csikokban, ázsiai módra                      | 7.-8.                | 15-20 perc                     |
| Serpenyőben készített ételek, mélyhűtött                  | 6-7                  | 6-10 perc                      |
| Palacsinta  | 6-7                  | folyamatosan süsse             |
| Omlett  | 3.-4.                | folyamatosan süsse             |
| Tükörtojás  | 5-6                  | 3-6 perc                       |
| * Továbbfőzés fedő nélkül                                 |                      |                                |
| ** Fedő nélkül  |                      |                                |
| *** Többször fordítsa meg                                 |                      |                                |

|   | Továbbfőzési fokozat | Továbbfőzés időtartama percben |
|---|----------------------|--------------------------------|
| <b>Olajban sütés (150-200 g adagoként folyamatosan süsse 1-2 l olajban**)</b> |                      |                                |
| Mélyhűtött termékek, pl. hasáburgonya, csirkefalatok                          | 8-9                  | -                              |
| Krokkett, mélyhűtött  | 7-8                  | -                              |
| Hús, pl. darabolt csirke  | 6-7                  | -                              |
| Hal, panírozva vagy sörtésztaban  | 5-6                  | -                              |
| Zöldség, gomba panírozva vagy sörtésztaban, tempura                           | 5-6                  | -                              |
| Aprósütemény, pl. fánk/berliner (töltött fánk), gyümölcs sörtésztaban         | 4-5                  | -                              |
| * Továbbfőzés fedő nélkül   |                      |                                |
| ** Fedő nélkül  |                      |                                |
| *** Többször fordítsa meg   |                      |                                |



## PowerBoost funkció

A Powerboost funkcióval nagyobb mennyiségű vizet még gyorsabban felmelegíthet, mint a 9-es főzési fokozattal.

A Powerboost funkció csak azoknál a főzőhelyeknél áll rendelkezésre, amelyek meg vannak jelölve a **P** szimbólummal.

Kétkörös főzőhelyeknél a Powerboost funkcióval való használathoz hozzá kell kapcsolni a második fűtőkört.

### Powerboost funkció bekapcsolása

- Válassza ki a főzőhelyet.
- Érintse meg a **P** szimbólumot. A **P** kijelzés világít. A Powerboost funkció be van kapcsolva.

### Powerboost funkció kikapcsolása

- Válassza ki a főzőhelyet.
- Állítson be egy tetszés szerinti továbbfőzési fokozatot. A **P** kijelzés kialszik. A Powerboost funkció ki van kapcsolva.

### Utasítások

- Ha Ön nem kapcsolja ki a Powerboost funkciót, akkor az bizonyos idő múlva automatikusan kikapcsolódik. A főzőhely visszakapcsol a 9-es főzési fokozatra.
- Vegye figyelembe, hogy az olaj és a zsír a Powerboost funkcióval gyorsan felforrósodik. A főzési folyamatot soha ne hagyja felügyelet nélkül. A túlhevült olaj és zsír gyorsan meggyullad, lásd a Fontos biztonsági tudnivalók fejezetet. → 3. oldal






## Gyerekzár

A gyerekzárral megakadályozható, hogy a gyermekek bekapcsolják a főzőfelületet.

### Gyerekzár be- és kikapcsolása

A főzőlapnak kikapcsolt állapotban kell lennie.

Bekapcsolás: Érintse meg a  szimbólumot és tartsa nyomva kb. 4 másodpercig. A  szimbólum 10 másodpercig világít. A főzőlap le van zárva.

Kikapcsolás: Érintse meg a  szimbólumot és tartsa nyomva kb. 4 másodpercig. A zár kioldott.

### Automatikus gyerekzár

Ezzel a funkcióval a gyerekzár mindig automatikusan aktiválódik, ha kikapcsolja a főzőfelületet.

#### Be- és kikapcsolás

Az automatikus gyerekzár bekapcsolásáról az Alapbeállítások fejezetben olvashat. → 9. oldal

## időfunkciók




A készülék 2 különböző időfunkcióval rendelkezik:

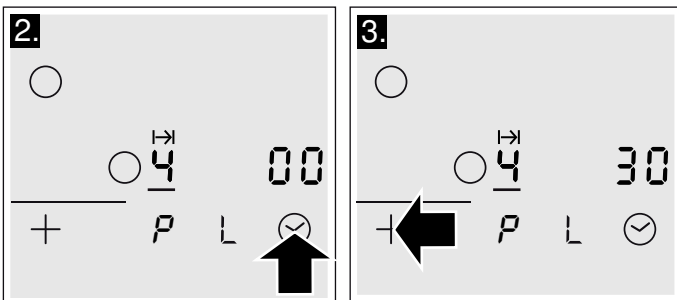
- A főzőhelynek automatikusan ki kell kapcsolnia
- Konyhai óra

### A főzőhelynek automatikusan ki kell kapcsolnia

Írjon be egy időtartamot a használni kívánt főzőhelyhez. Az időtartam leteltekor a főzőhely automatikusan kikapcsol.

#### Időtartam beállítása

1. Főzési fokozat beállítása
2. Érintse meg a  szimbólumot. A kívánt főzőhely  kijelzése világít. Az időzítéskijelzőn világít a .
3. Érintse meg a + vagy a - szimbólumot. Megjelenik a javasolt érték.
  - + szimbólum: 30 perc
  - szimbólum: 10 perc






Az időtartam lefut. Ha több főzőhelyhez is beállított időtartamot, mindig a kiválasztott főzőhelyhez tartozó időtartam jelenik meg.

### Automatikus beállítás




Ha a - szimbólumot megérinti és nyomva tartja, az időtartam automatikusan 0 percre ugrik.

Ha a + szimbólumot megérinti és nyomva tartja, az időtartam automatikusan 99 percre ugrik.

### Az időtartam letelte után

Amikor az időtartam lefutott, a főzőhely kikapcsol. Egy hangjelzés hallható, és a kijelzőn egy percig világít a . A  kijelzés világít. Érintse meg a  szimbólumot. A kijelzések törlődnek és a hangjelzés elhallgat.

### Időtartam korrigálása vagy törlése

Válassza ki a főzőhelyet és érintse meg a  szimbólumot. A  kijelzés világít. A + vagy a - szimbólummal módosítsa az időtartamot vagy állítsa -ra.




**Utasítás:** Legfeljebb 99 perces időtartamot állíthat be.

### Automatikus időzítés

Ezzel a funkcióval előre kiválaszthatja az időtartamot az összes főzőhely számára. Egy-egy főzőhely minden egyes bekapcsolásakor lefut az előre kiválasztott időtartam. A főzőhely az idő leteltét követően automatikusan kikapcsol.

Az automatikus időzítés bekapcsolásáról az Alapbeállítások fejezetben olvashat. → 9. oldal

**Utasítás:** Megváltoztathatja a főzőhelyhez beállított időtartamot vagy kikapcsolhatja a főzőhely automatikus időzítését:



Válassza ki a főzőhelyet és érintse meg a  szimbólumot. A  kijelzés világít. A + vagy a - szimbólummal módosítsa az időtartamot vagy állítsa -ra.

### Konyhai óra

A konyhai órával legfeljebb 99 perces időtartamot állíthat be. Ez minden egyéb beállítástól függetlenül működik.

#### Konyhai óra bekapcsolása

A konyhai órát kétféleképpen lehet bekapcsolni:



- Kiválasztott főzőhely esetén érintse meg a  szimbólumot kétszer 10 másodpercen belül.
- Kiválasztott főzőhely nélkül érintse meg a  szimbólumot.

A  kijelzés világít.

#### A konyhai óra beállítása

A + vagy a - szimbólummal állítsa be az időt.

#### Az idő letelte után

A beállított idő letelte után egy hangjelzés hallható. Az időzítéskijelzőn világít a . A konyhai óra  kijelzője erős fénnel világít. Egy percig után a kijelző kikapcsol.



## Idő megjelenítése

Az ☺ szimbólummal válassza ki a konyhai órát. Az idő 10 másodpercre megjelenik.

## Az idő korrigálása

Az ☺ szimbólummal válassza ki a konyhai órát, és állítsa be újra.

## Automatikus biztonsági kikapcsolás

Ha egy főzőhely hosszú ideig be van kapcsolva anélkül, hogy a beállítást módosítaná, aktiválódik az automatikus időkorlátozás.

Ez megszakítja a főzőhely fűtését. A főzőhelykijelzőn felváltva villog az **F** és a **B** és a **H/h** maradékhő-kijelzés.

Ha megérint egy tetszőleges kezelőfelületet, a kijelző kialszik. Újra elvégezheti a beállítást.

Az időkorlátozás aktiválódása a beállított főzési fokozathoz igazodik (1-10 óra).

## Melegen tartási funkció

A melegen tartási funkció alkalmas csokoládé vagy vaj megolvasztására és ételek, edények melegen tartására.

### Melegen tartási funkció bekapcsolása

- Válassza ki a főzőhelyet.
- Érintse meg az **L** szimbólumot.

A főzésifokozat-kijelzőn megjelenik a **L**. A melegen tartási funkció bekapcsol.



### Melegen tartási funkció kikapcsolása

- Válassza ki a főzőhelyet.
- Érintse meg az **L** szimbólumot. A főzésifokozat-kijelzőn világít a **L**.

A melegen tartási funkció kikapcsol.

## Törlési védelem

Ha letörli a kezelőfelületet, miközben a főzőlap be van kapcsolva, a beállítások megváltozhatnak.

Ennek elkerülése érdekében a főzőlap törlési védelem funkcióval rendelkezik. Érintse meg a  szimbólumot. Egy hangjelzés hallható. A  szimbólum feletti jelzőlámpa világít. A kezelőfelület 30 másodpercig le van zárva. Letörölheti a kezelőfelületet anélkül, hogy a beállításokat megváltoztatná.

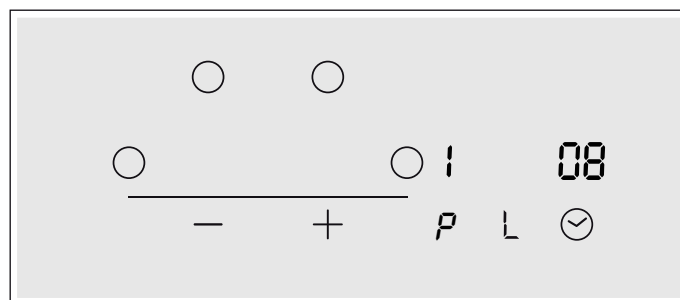
**Utasítás:** A főkapcsolót a törlési védelem funkció nem érinti. A főzőlapot bármikor kikapcsolhatja.

## Energiafogyasztás kijelzése

Ezzel a funkcióval megjelenítheti a főzőlap be- és kikapcsolása közötti teljes energiafogyasztást.

A kikapcsolást követően 10 másodpercre megjelenik a fogyasztás kilowattórában, pl. 1,08 kWh.

A kijelzés pontossága többek között a hálózati feszültség minőségétől függ.



A kijelzés nincs aktiválva. A kijelzés aktiválásának módjáról az Alapbeállítások című fejezetben olvashat. → 9. oldal

## Alapbeállítások

A készüléke különböző alapbeállításokkal rendelkezik. Ezeket a beállításokat a saját szokásaihoz igazíthatja.

| Kijelzés   | Funkció  |
|------------|--|
| <b>C 1</b> | <b>Automatikus gyerekzár</b>   |
| <b>0</b>   | Kikapcsolva.*  |
| <b>1</b>   | Bekapcsolva.   |
| <b>2</b>   | Manuális és automatikus gyerekzár kikapcsolva.   |
| <b>C 2</b> | <b>Hangjelzés</b>  |
| <b>0</b>   | Nyugtázó jel és hibás kezelés jelzése kikapcsolva (a főkapcsoló jelzése mindig megmarad).                    |
| <b>1</b>   | Csak a hibás kezelés jelzése van bekapcsolva.  |
| <b>2</b>   | Csak a nyugtázó jel van bekapcsolva.   |
| <b>3</b>   | Nyugtázó jel és hibás kezelés jelzése bekapcsolva.*  |
| <b>C 3</b> | <b>Energiafogyasztás kijelzése (A hálózati feszültséggel kapcsolatban érdeklődjön áramszolgáltatójánál.)</b> |
| <b>0</b>   | Fogyasztás kijelzése kikapcsolva.*   |
| <b>1</b>   | Fogyasztás kijelzése 230 V hálózati feszültség esetén.   |
| <b>2</b>   | Fogyasztás kijelzése 400 V hálózati feszültség esetén.   |
| <b>3</b>   | Fogyasztás kijelzése 220 V hálózati feszültség esetén.   |


\*Alapbeállítás

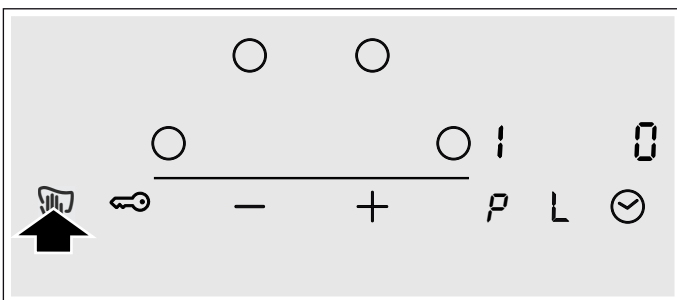
| Kijelzés  | Funkció   |
|-----------|---|
| 4         | Fogyasztás kijelzése 240 V hálózati feszültség esetén.  |
| <b>c5</b> | <b>Automatikus időzítés</b>   |
| 00        | Kikapcsolva.*   |
| 0 1-99    | Időtartam, mely után a főzőhelyek kikapcsolnak.   |
| <b>c6</b> | <b>Időzítés vége hangjelzés időtartama</b>  |
| 1         | 10 másodperc.   |
| 2         | 30 másodperc  |
| 3         | 1 perc.*  |
| <b>c7</b> | <b>A fűtőtestek hozzákapcsolása</b>   |
| 0         | Kikapcsolva.*   |
| 1         | Bekapcsolva.  |
| 2         | Utolsó beállítás a főzőhely kikapcsolása előtt.   |
| <b>c9</b> | <b>A főzőhely kiválasztásának ideje</b>   |
| 0         | Korlátlan: Az utolsóként kiválasztott főzőhelyet bármikor beállíthatja anélkül, hogy újra kiválasztaná.*  |
| 1         | Az utolsóként kiválasztott főzőhelyet a kiválasztást követő 10 másodpercben beállíthatja, később a beállítás előtt újra ki kell választania a főzőhelyet. |
| <b>c0</b> | <b>Visszaállítás alapbeállításra</b>  |
| 0         | Kikapcsolva.*   |
| 1         | Bekapcsolva.  |

\*Alapbeállítás


## Alapbeállítások megváltoztatása

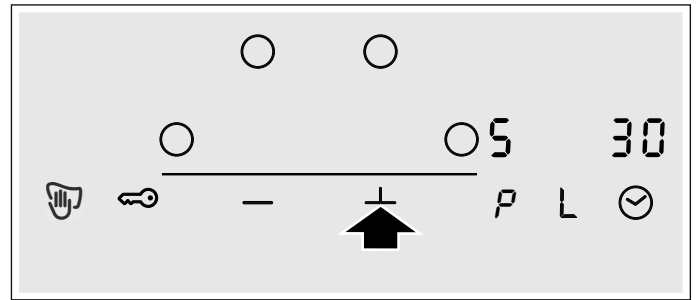
A főzőlapnak kikapcsolt állapotban kell lennie.


1. Kapcsolja be a főzőlapot.
2. A következő 10 másodpercben érintse meg a  szimbólumot és tartsa nyomva 4 másodpercig



A bal kijelzőn felváltva villog a **c** és a **i**, a jobb kijelzőn világít a **0**.

3. Érintse meg a  szimbólumot többször mindaddig, amíg a bal kijelzőn meg nem jelenik a kívánt kijelzés.
4. Érintse meg a **+** vagy a **-** szimbólumot többször mindaddig, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a kívánt beállítás.



5. Érintse meg a  szimbólumot és tartsa nyomva 4 másodpercig. A beállítás aktiválódott.

## Kikapcsolás

Az alapbeállítások módosításához a főkapcsolóval kapcsolja ki a főzőfelületet, majd állítsa be újra.

## Tisztítás

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

## Üvegkerámia

A főzőfelületet minden főzés után tisztítsa meg. Így a főzésmaradványok nem égnék rá.

Csak akkor tisztítsa a főzőfelületet, ha az már lehűlt.

Csak üvegkerámiahoz alkalmas tisztítószeret használjon. Ügyeljen a csomagoláson található tisztítási utasításokra.

Soha ne használjon:

- hígítatlan kézi mosogatószer
- mosogatógéphez használatos tisztítószer
- súrolószer
- agresszív tisztítószer, mint pl. tűzhelytisztító sprayt vagy felteltávolítót
- karcolást okozó szivacsot
- magasnyomású vagy gőzsugaras tisztítógépet

Az erős szennyeződést legjobban a kereskedelemben kapható üvegkaparóval távolíthatja el. Tartsa be a gyártó utasításait.

Az erre alkalmas üvegkaparó az ügyfélszolgálatnál vagy e-boltunkban szerezhető be.

Üvegkerámia tisztítására szolgáló speciális szivacsokkal jó tisztítási eredményt érhet el.

## A főzőfelület kerete

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

- Csak meleg mosogatóvizet használjon.
- Az új szivacsos kendőket használat előtt alaposan öblítse ki.
- Ne használjon éles eszközt vagy súrolószeret.
- Ne használja az üvegkaparót.

## Üzemzavar – mi a teendő?

Ha valami zavar keletkezik, akkor igen gyakran csak apróságról van szó. Mielőtt hívná az ügyfélszolgálatot, kérjük, vegye figyelembe a táblázatban található útmutatásokat.

A főzőfelület elektronikája a kezelőfelület alatt található. Különböző okokból kifolyólag a hőmérséklet ezen a területen jelentősen megemelkedhet.

Azért, hogy az elektronika nehegy túlhevüljön, a főzőhelyek szükség esetén automatikusan kikapcsolnak. Az **F2**, **F4** vagy **F5** kijelzés felváltva jelenik meg a **H** vagy **h** maradékhő-kijelzéssel.

| Kijelzés  | Hiba   | Intézkedés   |
|---|--|--|
| Nincs   | Az áramellátás megszakadt.   | Ellenőrizze a készülék háztartási biztosítékát. Ellenőrizze más elektronikus készülékeknél, hogy nem áramkimaradásról van-e szó.   |
| Minden kijelzés villog.   | A kezelőfelület nedves vagy egy tárgy van rajta.   | Törölje szárazra a kezelőfelületet vagy távolítsa el a tárgyat.  |
| <b>F2</b>   | Hosszabb ideig, nagy teljesítménnyel használt több főzőhelyet. Az elektronika védelme érdekében a főzőhely kikapcsolt. | Várjon egy ideig. Érintsen meg egy tetszőleges kezelőfelületet. Ha az <b>F2</b> kialszik, az elektronika megfelelően lehűlt. Folytathatja a főzést.  |
| <b>F4</b>   | Az <b>F2</b> lekapcsolta a főzőhelyet, de az elektronika tovább melegedett. Emiatt minden főzőhely kikapcsolt.         | Várjon egy ideig. Érintsen meg egy tetszőleges kezelőfelületet. Ha az <b>F4</b> kialszik, folytathatja a főzést.   |
| <b>F5</b> és a főzési fokozat felváltva villog. Egy hangjelzés hallható | Figyelem: Egy forró edény van a kezelőfelület közelében. Az elektronika túlmelegedhet.                                 | Távolítsa el az edényt. A hibakijelzés röviddel ezután kialszik. Folytathatja a főzést.  |
| <b>F5</b> és hangjelzés   | Egy forró edény van a kezelőfelület közelében. Az elektronika védelme érdekében a főzőhely kikapcsolt.                 | Távolítsa el az edényt. Várjon egy ideig. Érintsen meg egy tetszőleges kezelőfelületet. Ha az <b>F5</b> kialszik, folytathatja a főzést.   |
| <b>F8</b>   | A főzőhely túl sokáig üzemelt és magától lekapcsolt.   | A főzőhelyet azonnal újra bekapcsolhatja.  |
| <b>dE</b> Főzőhelyek nem melegednek                                     | A bemutató üzemmód be van kapcsolva  | A bemutató üzemmód kikapcsolása: Válassza le a készüléket 30 másodpercre a hálózatról (kapcsolja le a ház biztosítékát vagy a védőkapcsolót a biztosítószekrényben). A következő 3 percben érintsen meg egy tetszőleges kezelőfelületet. A bemutató üzemmód kikapcsol. |

### E-üzenet a kijelzésekben

Ha a kijelzésekben „E” betűt tartalmazó hibaüzenet jelenik meg, pl. E0111, kapcsolja ki a készüléket, majd kapcsolja be újra.

Ha egyszeri zavarról volt szó, a kijelzés eltűnik. Ha a hibaüzenet újra megjelenik, hívja az ügyfélszolgálatot, és adja meg a pontos hibaüzenetet.



### Vevőszolgálat

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

### E-szám (termékszám) és FD-szám (gyártási szám)

Ha ügyfélszolgálatunkhoz fordul, kérjük, adja meg a készülék E-számát és FD-számát. A típustábla a számokkal együtt a készülék garanciajegyén található.

Tartsa szem előtt, hogy az ügyfélszolgálati szakember kiszállása hibás kezeléssel 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 táblázat adatai a tartozékként elérhető Schulte-Ufer edényekre vonatkoznak (4 részes indukciós edénykészlet Z9442X0), az alábbi méretekkel:

- Nyeles edény Ø 16 cm, 1,2 L, a 14,5 cm Ø egykörös főzőhely
- Főzőedény Ø 16 cm, 1,7 L, a 14,5 cm Ø egykörös főzőhely
- Főzőedény Ø 22 cm, 4,2 L, a 18 vagy a 17 cm Ø főzőhelyhez
- Sütőserpenyő Ø 24 cm, a 18 cm Ø vagy a 17 cm Ø főzőhelyhez

| Próbaételek  | Felfűtés /Forralás |   | Továbbfőzés |   |       |
|--|--------------------|---|-------------|---|-------|
|  | Forralási fokozat  | Időtartam (perc:másodperc)                | Fedél       | Továbbfőzési fokozat  | Fedél |
| <b>Csokoládé olvasztása</b>  |                    |   |             |   |       |
| Edény: nyeles edény  |                    |   |             |   |       |
| Csokoládébevonat (pl. Dr. Oetker ét, 150 g) a 14,5 cm Ø főzőhelyen                                   | -                  | -   | -           | 1.  | nem   |
| <b>Lencsefőzelék melegítése és melegen tartása</b>   |                    |   |             |   |       |
| Edény: főzőedény   |                    |   |             |   |       |
| <b>Lencsefőzelék a DIN 44550 szerint</b>   |                    |   |             |   |       |
| Kezdő hőmérséklet 20 °C  |                    |   |             |   |       |
| Mennyiség 450 g a 14,5 cm Ø főzőhelyhez  | 9                  | kb. 2:00 keverés nélkül                   | igen        | 1.  | igen  |
| Mennyiség: 800 g a 18 cm Ø vagy a 17 cm Ø főzőhelyhez  | 9                  | kb. 2:00 keverés nélkül                   | igen        | 1.  | igen  |
| <b>Lencsefőzelék konzervből</b>  |                    |   |             |   |       |
| pl. Erasco lencseterrin virslivel:   |                    |   |             |   |       |
| Kezdő hőmérséklet 20 °C  |                    |   |             |   |       |
| Mennyiség 500 g a 14,5 cm Ø főzőhelyhez  | 9                  | kb. 2:00<br>(keverés kb. 1:30 elteltével) | igen        | 1.  | igen  |
| Mennyiség: 1000 g a 18 cm Ø vagy a 17 cm Ø főzőhelyhez   | 9                  | kb. 2:30<br>(keverés kb. 1:30 elteltével) | igen        | 1.  | igen  |
| <b>Besamelmártás főzése</b>  |                    |   |             |   |       |
| Edény: nyeles edény  |                    |   |             |   |       |
| Tej hőmérséklete: 7 °C   |                    |   |             |   |       |
| Recept: 40 g vaj, 40 g liszt, 0,5 l tej (3,5% zsírtartalom) és egy csipet só a 14,5 cm Ø főzőhelyhez | g <sup>2</sup>     | kb. 5:20                                  | nem         | 1 <sup>1,3</sup>  | nem   |
|  |                    |   |             | <sup>1</sup> A vajat megolvasztjuk, hozzákeverjük a lisztet és a sót, és 3 percet főzzük.                           |       |
|  |                    |   |             | <sup>2</sup> A rántáshoz hozzáadjuk a tejet, és állandó keverés mellett felforraljuk.                               |       |
|  |                    |   |             | <sup>3</sup> Miután a besamelmártás felforrt, további 2 percig 1-es fokozaton főzzük, közben állandóan kevergetjük. |       |

| Próbaételek   | Felfűtés /Forralás |   | Továbbfőzés |   |       |
|---|--------------------|---|-------------|---|-------|
|   | Forralási fokozat  | Időtartam (perc:másodperc)  | Fedél       | Továbbfőzési fokozat                    | Fedél |
| <b>Tejberizs főzése – továbbfőzése fedővel</b>  |                    |   |             |   |       |
| Edény: főzőedény  |                    |   |             |   |       |
| Tej hőmérséklete: 7 °C  |                    |   |             |   |       |
| Recept: 190 g kerek szemű rizs, 90 g cukor, 750 ml tej (3,5% zsírtartalom) és 1 g só a 14,5 cm Ø főzőhelyhez              | 9                  | kb. 6:45<br>A tejet addig melegítjük, amíg nem kezd el felfutni. Visszakapcsolunk a továbbfőzési fokozatra, és a tejhez adjuk a rizst, a cukrot és a sót.<br>A teljes idő (a forralással együtt) kb. 45 perc          | nem         | 2                                       | igen  |
|   |                    |   |             | 10 perc után keverjük meg a tejberizst. |       |
| Recept: 250 g kerek szemű rizs, 120 g cukor, 1 l tej (3,5% zsírtartalom) és 1,5 g só a 18 cm Ø vagy a 17 cm Ø főzőhelyhez | 9                  | kb. 7:20<br>A tejet addig melegítjük, amíg nem kezd el felfutni. Visszakapcsolunk a továbbfőzési fokozatra, és a tejhez adjuk a rizst, a cukrot és a sót.<br>A teljes idő (a forralással együtt) kb. 45 perc          | nem         | 2                                       | igen  |
|   |                    |   |             | 10 perc után keverjük meg a tejberizst. |       |
| <b>Tejberizs főzése – továbbfőzése fedő nélkül</b>  |                    |   |             |   |       |
| Edény: főzőedény  |                    |   |             |   |       |
| Tej hőmérséklete: 7 °C  |                    |   |             |   |       |
| Recept: 190 g kerek szemű rizs, 90 g cukor, 750 ml tej (3,5% zsírtartalom) és 1 g só a 14,5 cm Ø főzőhelyhez              | 9                  | kb. 7:30<br>A rizst, cukrot és sót hozzáadjuk a tejhez, és állandó keverés mellett felmelegítjük. Amikor a tej kb. 90 °C-ra felmelegedett, visszakapcsolunk a továbbfőzési fokozatra.<br>Kb. 50 percig lassan főzzük. | nem         | 2                                       | nem   |
| Recept: 250 g kerek szemű rizs, 120 g cukor, 1 l tej (3,5% zsírtartalom) és 1,5 g só a 18 cm Ø vagy a 17 cm Ø főzőhelyhez | 9                  | kb. 8:00<br>A rizst, cukrot és sót hozzáadjuk a tejhez, és állandó keverés mellett felmelegítjük. Amikor a tej kb. 90 °C-ra felmelegedett, visszakapcsolunk a továbbfőzési fokozatra.<br>Kb. 50 percig lassan főzzük. | nem         | 2                                       | nem   |
| <b>Rizs főzése</b>  |                    |   |             |   |       |
| Edény: főzőedény  |                    |   |             |   |       |
| Víz hőmérséklet 20 °C   |                    |   |             |   |       |
| Recept a DIN 44550 szerint:   |                    |   |             |   |       |
| 125 g hosszúszemű rizs, 300 g víz és egy csipet só a 14,5 cm Ø főzőhelyhez  | 9                  | kb. 2:48  | igen        | 2                                       | igen  |
| Recept a DIN 44550 szerint:   |                    |   |             |   |       |
| 250 g hosszúszemű rizs, 600 g víz és egy csipet só a 18 cm Ø vagy a 17 cm Ø főzőhelyhez                                   | 9                  | kb. 3:15  | igen        | 2.                                      | igen  |

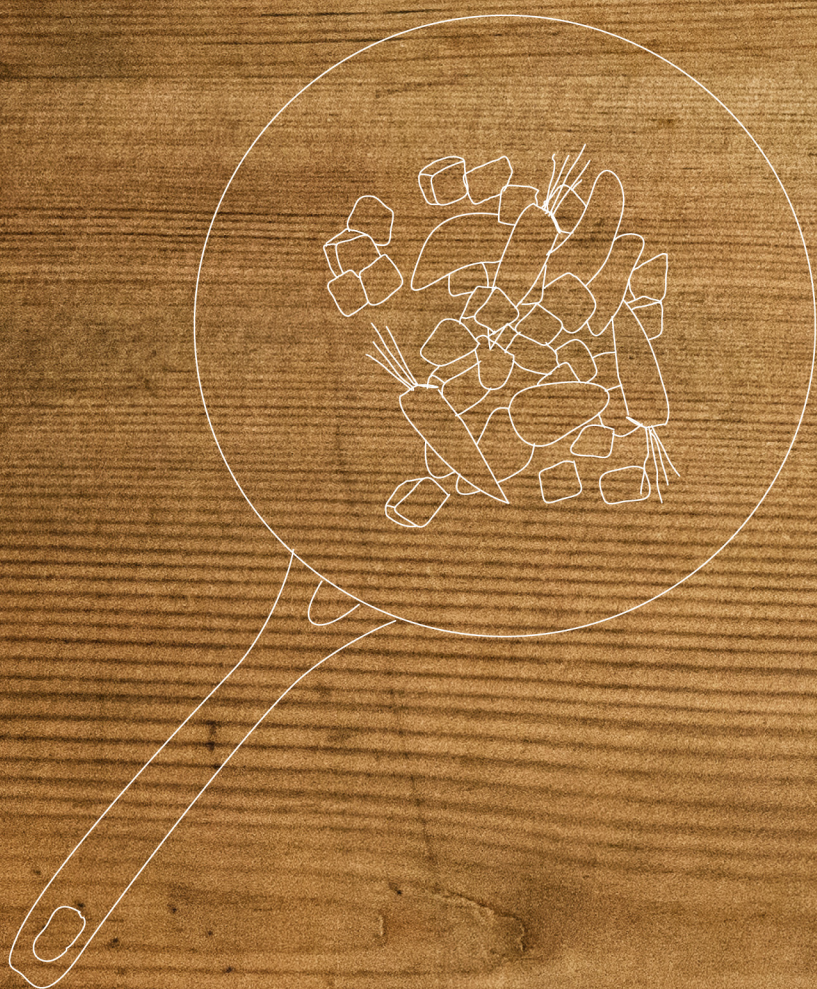
| Próbaételek  | Felfűtés /Forralás |   | Továbbfőzés |   |       |
|--|--------------------|---|-------------|---|-------|
|  | Forralási fokozat  | Időtartam (perc:másodperc)                  | Fedél       | Továbbfőzési fokozat                          | Fedél |
| <b>Sertés szűzermék sütése</b>   |                    |   |             |   |       |
| Edény: sütőserpenyő  |                    |   |             |   |       |
| Szűzermék kezdő hőmérséklete: 7 °C   |                    |   |             |   |       |
| Mennyiség: 3 szűzérme (összsúly kb. 300 g, kb. 1 cm vastag), 15 g napraforgóolaj a 18 cm Ø vagy a 17 cm Ø főzőhelyhez                              | 9                  | kb. 2:40                                    | nem         | 7   | nem   |
| <b>Palacsinta sütése</b>   |                    |   |             |   |       |
| Edény: sütőserpenyő  |                    |   |             |   |       |
| Recept a DIN EN 60350-2 szerint  |                    |   |             |   |       |
| Mennyiség: 55 ml tészta palacsintánként a 18 cm Ø vagy a 17 cm Ø főzőhelyhez   | 9                  | kb. 2:40                                    | nem         | 6 vagy 6. a kívánt sütési eredménytől függően | nem   |
| <b>Mélyhűtött hasábburgonya sütése</b>   |                    |   |             |   |       |
| Edény: főzőedény   |                    |   |             |   |       |
| Mennyiség: 1,8 kg napraforgóolaj, adagonként: 200 g mélyhűtött hasábburgonya (pl. McCain 123 Frites Original) a 18 cm Ø vagy a 17 cm Ø főzőhelyhez | 9                  | Amíg az olaj hőmérséklete eléri a 180 °C-ot | nem         | 9   | nem   |

Ha a 18 cm átmérőjű főzőhelyet 1500 W névleges teljesítménnyel használja, akkor a forralási idő kb. 20%-kal hosszabb lesz és a továbbfőzési fokozat egy továbbfőzési fokozattal nő.









REGISTER YOUR PRODUCT  
ONLINE [NEFF-HOME.COM](http://NEFF-HOME.COM)



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

9001346867  
970911  
hu