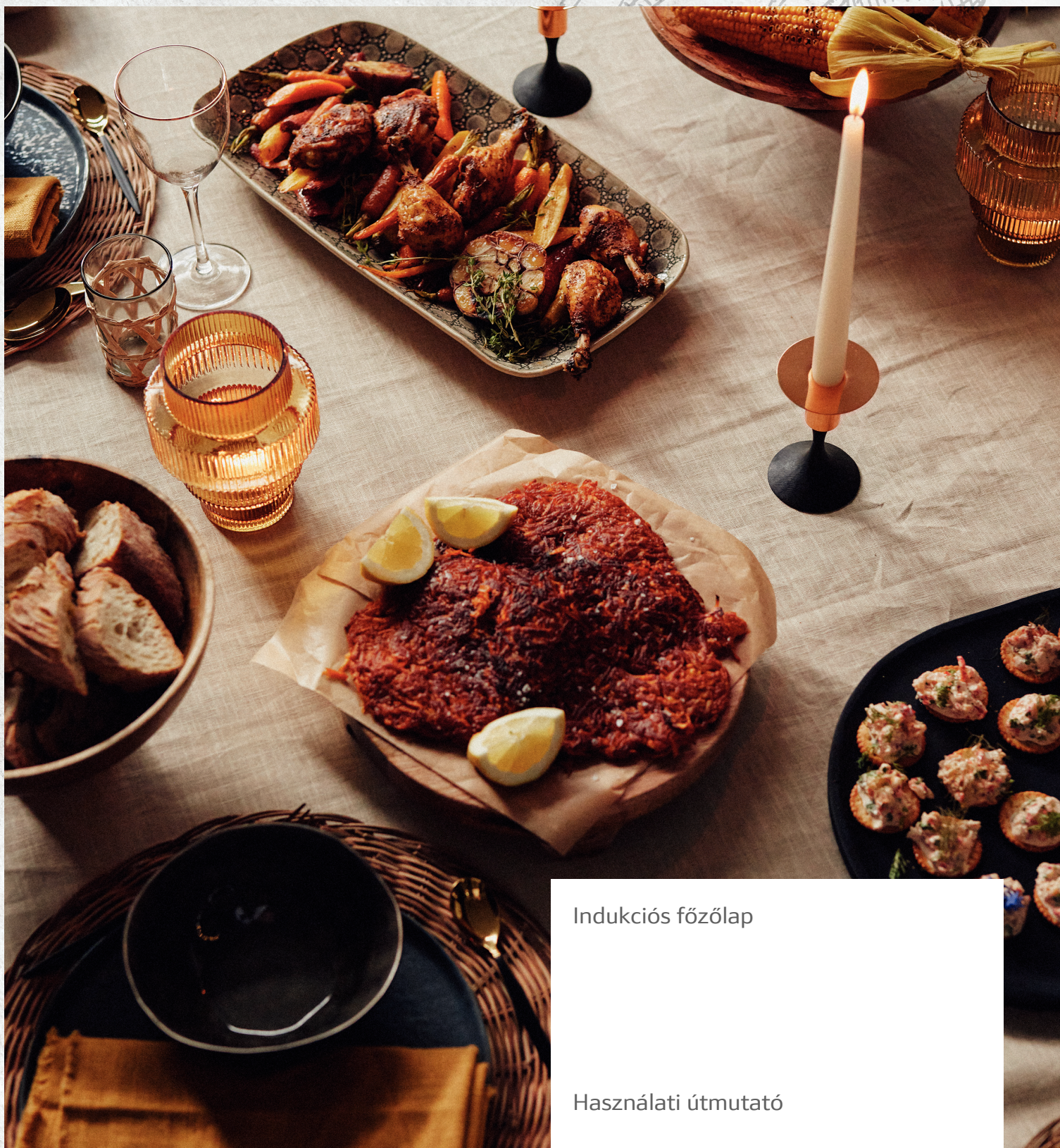




Indukciós főzőlap

Használati útmutató

T59.S5...

További információkat a Digitális felhasználói kézikönyvben talál.



Tartalomjegyzék

1	Biztonság.....	2
2	Dologi károk elkerülése.....	4
3	Környezetvédelem és takarékoság.....	5
4	Megfelelő edények.....	5
5	Ismerkedés.....	7
6	TwistPad®.....	8
7	A kezelés alapjai.....	8
8	FlexZone.....	10
9	PowerMove.....	11
10	Időfunkciók.....	11
11	PowerBoost.....	12
12	PanBoost.....	12
13	Melegen tartási funkció.....	13
14	Frying Sensor.....	13
15	Gyerekzár.....	15
16	Törlési védelem.....	15
17	Egyedi biztonsági lekapcsolás.....	15
18	Alapbeállítások.....	15
19	Edényteszt.....	17
20	Tisztítás és ápolás.....	17
21	Zavarok elhárítása.....	18
22	Ártalmatlanítás.....	19
23	Vevőszolgálat.....	19
24	Próbaételek.....	19

1 Biztonság

Tartsa be a következő biztonsági előírásokat.

1.1 Általános útmutatások

- Gondosan olvassa el ezt az útmutatót.
- Őrizze meg az útmutatót, a készülék adatlapját és a termékinformációkat a későbbi használat céljára, vagy az újabb tulajdonos számára.

- Ha szállítás közben megsérült a készülék, ne csatlakoztassa.

1.2 Rendeltetésszerű használat

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

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

A készüléket csak a következőkre használja:

- ételek és italok készítésére.
- működését felügyelve. A rövid főzési folyamatokat mindig kövesse figyelemmel.
- a háztartásban és az otthoni környezet zárt helyiségeiben.
- legfeljebb 4000 méter tengerszint feletti magasságig.

Ne használja a készüléket:

- külső időzítővel vagy külön távirányítóval. Ez nem vonatkozik arra az esetre, ha az EN 50615 szabványban meghatározott készülékkel történő üzemeltetés megszűnik.

Ha aktív beültetett orvostechnikai eszközt (például szívritmus-szabályozót vagy defibrillátort) visel, ellenőrizze, hogy orvosa megfelel-e az Európai Közösségek Tanácsa 1990. június 20-i 90/385/EGK irányelvének illetve a EN 45502-2-1 és a EN 45502-2-2 szabványnak, illetve VDE-AR-E 2750-10 szerint lett-e kiválasztva, implantálva és programozva. Ha ezek a feltételek teljesülnek, és emellett nem fémből készült eszközöket (evő- és szedő eszközök, keverők stb.) valamint nem fém fogantyúval rendelkező edényeket használ, akkor jelen indukciós főzőfelület előírás szerű használata nem jelent kockázatot.

1.3 A használók körének korlátozása

Ezt a készüléket 8 év feletti gyermekek és csökkent testi, érzékszervi vagy mentális képességekkel, illetve kevés tapasztalattal és/vagy ismerettel rendelkező személyek is hasz-

nálhatják felügyelet mellett, vagy ha megtanították nekik a készülék biztonságos használatát és megértették a lehetséges veszélyeket. Gyermek nem játszhat a készülékkel. A tisztítást és a felhasználói karbantartást gyermekek nem, ill. csak 15 év felett, kizárólag felügyelet mellett végezhetik. 8 évnél fiatalabb gyerekeket ne engedjen a készülék és a csatlakozóvezeték közelébe.

1.4 Biztonságos használat

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Tűzveszély!

Veszélyes lehet és tüzesetet okozhat, ha a főzőlapot felügyelet nélkül hagyja, miközben zsírral vagy olajjal főz.

- ▶ A forró olajat és zsírt soha ne hagyja felügyelet nélkül.
- ▶ Soha ne kísérelje meg a tüzet vízzel eloltani, inkább kapcsolja ki a készüléket, majd a lángokat pl. egy fedővel vagy oltókendővel takarja le.

A főzőfelület nagyon felforrósodik.

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

A készülék forró.

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

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

- ▶ Ne használja a főzőlapok fedőlapjait.

Minden használat után kapcsolja ki a főzőfelületet a főkapcsolóval.

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

Az élelmiszerek lángra lobbanhatnak.

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

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Égési sérülések veszélye!

Használat közben a készülék és a megérinthető részei felforrósodnak, különösen a ha a főzőlap kerettel rendelkezik.

- ▶ Legyen elővigyázatos és ne érintse meg a készülék fűtőelemeit.
- ▶ A 8 év alatti gyerekeket tartsa távol a készüléktől.

A főzőlap védőrácsa balesetet okozhat.

- ▶ Soha ne használjon védőrácsot a főzőlaphoz.

A készülék üzem közben felforrósodik.

- ▶ Tisztítás előtt hagyja lehűlni a készüléket.

A fém tárgyak nagyon gyorsan felforrósodnak a főzőfelületen.

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

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Áramütés veszélye!

A szakszerűtlen javítás veszélyes.

- ▶ A készüléket csak szakképzett személyek javíthatják.
- ▶ A készülék javításához csak eredeti pótalkatrészeket szabad használni.
- ▶ Ha a készülék hálózati csatlakozóvezetéke megsérül, egyedi csatlakozóvezetékre kell kicserélni, amely a gyártónál vagy vevőszolgálatánál kapható.

A sérült készülék és a sérült hálózati csatlakozóvezeték veszélyes.

- ▶ Soha ne használjon megsérült készüléket.
- ▶ Ha a felület megrepedt, a készüléket ki kell kapcsolni az esetleges áramütés elkerülése érdekében. Ehhez a készüléket ne a főkapcsolóval, hanem a biztosítékszekrényben lévő biztosíték segítségével kapcsolja ki.
- ▶ Miközben a készüléket leválasztja az elektromos hálózatról, soha ne a hálózati csatlakozóvezetékét húzza. Mindig a hálózati csatlakozóvezeték dugóját húzza.
- ▶ Ha a készülék vagy a hálózati csatlakozóvezeték megsérült, azonnal kapcsolja le a biztosítékszekrényben lévő biztosítékot.
- ▶ Forduljon a vevőszolgálathoz. → *Oldal 19*

A behatoló nedvesség áramütést okozhat.

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

A forró készülékrészeknél az elektromos készülékek kábelszigetelése megolvadhat.

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

A főzőfelület alatt található ventilátor fémtárgyakkal való érintkezése áramütést okozhat.

- ▶ Ne tároljon hosszú, hegyes fémtárgyakat a főzőfelület alatti fiókokban.

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Sérülésveszély!

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

► A főzőhelyet és az edény alját mindig tartsa szárazon.

► Soha ne használjon fagyott edényt.

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

► Ügyeljen rá, hogy a vízfürdőbe helyezett főzőedény ne érjen hozzá a vízzel töltött edény aljához.

► Csak hőálló főzőedényt használjon.

A repedezett vagy törött felületű készülék vágási sérüléseket okozhat.

► Ne használja a készüléket repedezett vagy törött felülettel.

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Veszély: mágnesesség!

A levehető kezelőelem mágneses és elektronikus implantátumok, pl. szívritmus-szabályozó vagy inzulinpumpa működését befolyásolhatja.

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

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Fulladásveszély!

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

► Gyermekektől tartsa távol a csomagolóanyagot.

► Ne engedje, hogy gyermekek játsszanak a csomagolóanyaggal.

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

► Gyermekektől tartsa távol az apró alkatrészeket.

► Ne engedje, hogy gyermekek játsszanak az apró alkatrészekkel.

2 Dologi károk elkerülése

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

Sérülések	Ok	Teendő
Foltok	Felügyelet nélküli sütési folyamat	Figyelje a főzési folyamatot.
Foltok, kagylós törések	Kiömlött élelmiszerek, főként nagy cukortartalommal rendelkezők	Haladéktalanul távolítsa el egy üvegkaparóval.
Foltok, kagylós törések vagy repedések az üvegen	Sérült edények, olyan edények, melyeken megolvadt a zománc, réz- vagy alumíniumaljú edények.	Használjon megfelelő és jó állapotú edényt.
Foltok, elszíneződések	Nem megfelelő tisztítási módszerek.	Csak üvegkerámiához alkalmas tisztítószer használjon, és a főzőlapot csak akkor tisztítsa, miután lehűlt.
Kagylós törések vagy repedések az üvegen	Ütődések, leeső edény, konyhai kiegészítő, vagy egyéb kemény vagy hegyes tárgy.	Főzés közben ne ütdödjön az üvegnek semmi, és ne essen semmilyen tárgy a főzőfelületre.
Karcolások, elszíneződések	Durva felületű edényalj, vagy az edény csúsztatása a főzőfelületen.	Ellenőrizze az edényt. Az edényeket felemelve helyezze át.
Karcolások	Só, cukor vagy homok	Ne használja a főzőfelületet munka- vagy lerakóhelyként.
Karcolások	Ételmaradványok a forgatógomb és a főzőlap között.	A forgatógomb tartsa tisztán.
Károsodások a készüléken!	Főzés fagyott edénnyel.	Soha ne használjon fagyott edényt.
Károsodások az edényen vagy a készüléken	Főzés üres edénnyel.	Soha ne helyezze az edényt üresen forró főzőzónára és ne hevítse.

Sérülések	Ok	Teendő
Az üveg sérülései	Megolvadt anyag a forró főzőzónán vagy forró fedő az üvegen.	Ne helyezzen sütőpapírt, alufóliát, műanyag edényeket vagy fedőt a főzőlapra.
Túlhevítés	Forró edények a kezelőfelületen vagy a kereken.	Soha ne tegyen forró edényeket ezekre a felületekre.

FIGYELEM!

A főzőfelület alján egy ventilátor található.

- ▶ Ha a főzőfelület alatt fiók van, ne tároljon ott kis vagy hegyes tárgyakat, papírt és konyharuhát. Ezeket a tárgyakat a ventilátor beszippanthatja, ami károsíthatja a ventilátort, illetve befolyásolhatja a hűtést.
- ▶ A fiók tartalma és a ventilátorbemenet között legalább 2 cm távolság legyen.

3 Környezetvédelem és takarékoság

3.1 A csomagolási hulladék ártalmatlanítása

A felhasznált csomagolóanyagok környezetkímélők és újrahasznosíthatók.

- ▶ Az egyes összetevőket fajtánként szétválogatva ártalmatlanítsa.

3.2 Energiamegtakarítás

Ha megfogadja ezeket a tanácsokat, készüléke kevesebb energiát fogyaszt.

Az főzési zónát az edény méretének megfelelően válasszuk ki. Helyezze középre az edényt. Olyan edényeket használjon, melyek aljának átmérője megegyezik a főzőhely átmérőjével.

Tipp: Az edénygyártók sokszor az edény felső átmérőjét adják meg. Ez gyakran nagyobb mint az alsó átmérő.

- A nem illeszkedő edények vagy a nem teljesen lefedett főzőzónák sok energiát fogyasztanak.

Az edényt fedje le egy megfelelő méretű fedővel.

- Fedél nélkül történő főzéskor a készüléknek sokkal több energiára van szüksége.

A fedelet lehetőleg ritkán emelje meg.

- Ha a fedelet megemeli, sok energia távozik.

Használjon üvegfedőt.

- Az üvegfedő használatával anélkül is beelát az edénybe, hogy meg kellene emelnie a fedelet.

Egyenes aljú fazekakat és serpenyőket használjon.

- A nem egyenletes aljú edények növelik az energiafogyasztást.

Az ételkészítés-mennyiségnek megfelelő edényt használjon.

- A kevés ételkészítéshez tartalmazó nagy edények felmelegítéséhez több energia szükséges.

Kevés vízzel forraljon.

- Minél több víz van az edényben, annál több energia szükséges a felmelegítéshez.

Időben váltson vissza alacsonyabb főzési fokozatra.

- Túl magas továbbfőzési fokozat esetén energiát pazarol el.

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

4 Megfelelő edények

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

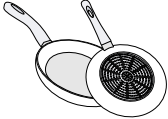
méretének. Ha a készülék nem ismer fel egy edényt egy főzőzónán, akkor helyezze az edényt a következő legkisebb átmérőjű főzőzónára.

4.1 Edények méretei és tulajdonságai

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

A Edényteszt funkcióval ellenőrizheti, hogy az edény alkalmas-e. További információt itt talál:

→ "Edényteszt", Oldal 17.

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

Megjegyzések

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

5 Ismerkedés

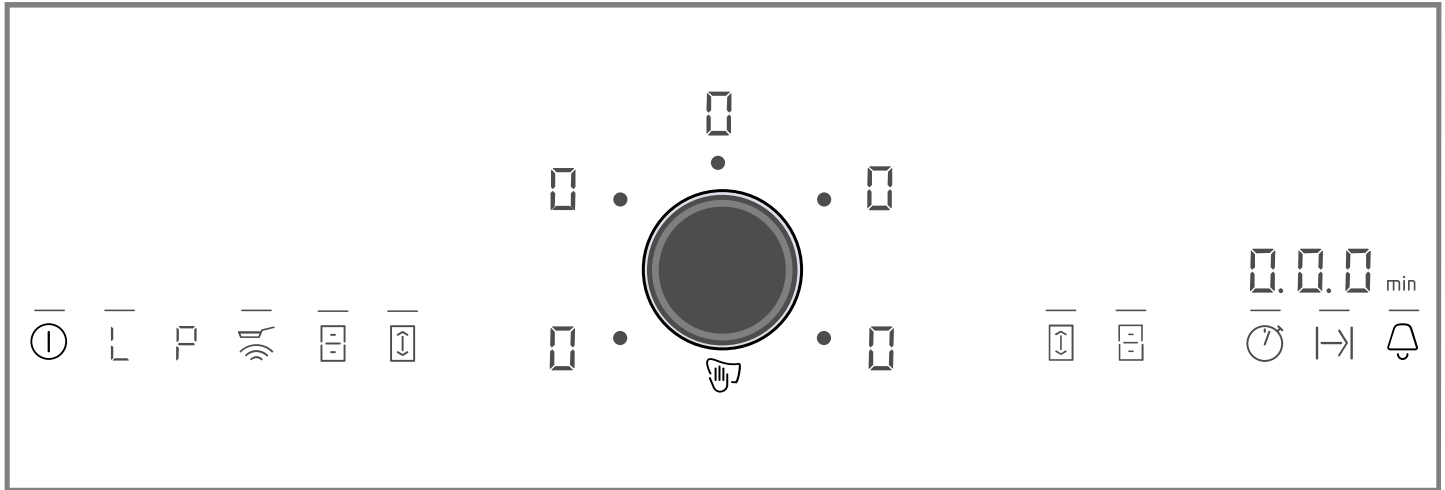
5.1 Főzés indukcióval

Az indukciós főzőfelület néhány dologban eltér a hagyományos főzőfelületektől és használata számos olyan előnnyel jár, mint például az idő- és energia-meg-

takarítás sütés és főzés során, valamint könnyebb kezelés és tisztítás. Emellett jobban szabályozható a hőmennyiség, mivel a hő közvetlenül az edényben képződik.

5.2 Kezelőegység

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



Tippek

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

Választószenzorok

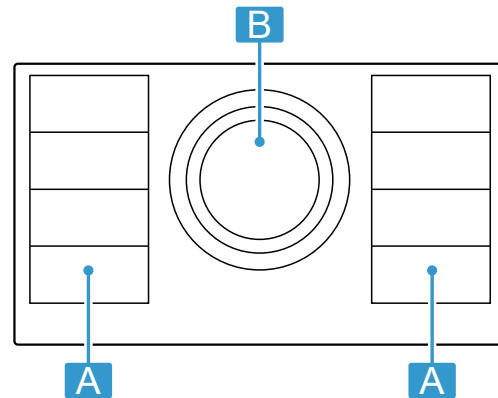
Amikor bekapcsolja a főzőfelületet, világítani kezdenek a kezelőfelületen az adott pillanatban rendelkezésre álló, választható gombok.

Szenzor	Funkció
ⓘ	Főkapcsoló
L	Melegen tartási funkció
P	PowerBoost / PanBoost
🔥	Frying Sensor
▢	FlexZone
▢	PowerMove
⌚	Működési idő
⏸	Kikapcsolás időzítése
🔔	Jelzőóra / Gyerekzár

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

5.3 A főzőzónák elosztása

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



Terület	Legmagasabb főzési fokozat	
A 📏📏📏	9. teljesítményfokozat PowerBoost	2 200 W 3 700 W
A 📏	9. teljesítményfokozat PowerBoost	3 300 W 3 700 W
B Ø 21 cm 🔴	9. teljesítményfokozat PowerBoost	2 200 W 3 700 W

Terület	Legmagasabb főzési fokozat	
B Ø 26 cm	9. teljesítményfokozat PowerBoost	2 600 W 3 700 W
B Ø 32 cm	9. teljesítményfokozat PowerBoost	3 300 W 3 700 W

5.4 Főzőzóna

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

Terület	Főzőzóna típusa
	Flex zóna → "FlexZone", Oldal 10

Terület	Főzőzóna típusa
	Egykörös főzőhely
	Háromkörös főzőhely A főzőzóna automatikusan bekapcsol, ha olyan edényt használ, amelynek alja megfelel az Ön által használt külső zóna méreteinek.

5.5 Maradékhő-kijelzés

A főzőfelület mindegyik főzőzónájához külön maradékhő-kijelzéssel rendelkezik. Amíg a maradékhő-kijelzés világít, ne érintse meg a főzőzónát.

Kijelzés	Jelentés
	A főzőzóna forró.
	A főzőzóna meleg.

6 TwistPad®

A TwistPad® vezérlés olyan kihúzható forgatógomb, amellyel a kiválaszthatja a főzőzónákat és teljesítményfokozatokat. Mivel mágneses, automatikusan a speciális programozási zónájának közepére áll.

6.1 A TwistPad® elhelyezése és kezelése

Úgy helyezze el a forgatógombot, hogy az a zónát határoló kijelzőket tekintve a programozási zóna közep-pontjában álljon.

Egy főzőzóna bekapcsolásához érintse meg a TwistPad® gombot a kívánt főzőhely magasságában. A főzési fokozat kiválasztásához forgassa el a forgatógombot.

Megjegyzés: Ha a forgatógomb nem pontosan közép-pen helyezkedik el, attól függetlenül még helyesen működik.

Tartsa mindig tisztán a forgatógombot. A szennyeződések zavarhatják a működést.

6.2 Használati tudnivalók

- A forgatógomb belsejében egy erős mágnes található. Ne tegye a forgatógombot mágneses adathordozók, pl. videokazetták, floppy lemezek, hitelkártyák vagy mágnescsíkkal rendelkező kártyák közelébe. Ezek megsérülhetnek. Ezenkívül a tévékészülékek és képernyők működésében is zavar léphet fel.
- A forgatógomb mágneses. Az alsó oldalán megta-padó fémrészecskék megkarcolhatják a főzőlapot. Mindig alaposan tisztítsa meg a szabályozógombot.

6.3 Távolítsa el a következőt: TwistPad®

A forgatógombot eltávolíthatja a főzőzónán zajló főzési folyamat során.

Ha eltávolítja a szabályozógombot, a Törlési védelem 35 másodpercre bekapcsolva marad. Ha ezen idő elteltével nem forgatja vissza a forgatógombot a helyére, a főzőlap kikapcsol.

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Tűzveszély!

A főzőlap tovább melegíthet. Ha 35 másodpercen belül egy fémtárgyat helyez a szabályozó felületre, akkor a főzőlap tovább melegíthet.

- A főzőlapot mindig a főkapcsolóval kapcsolja ki.

6.4 Üzemeltetés a TwistPad® forgatógomb nélkül

A főzőlapot a(z) TwistPad® nélkül is üzemeltetheti:

- Kapcsolja be a főzőlapot a főkapcsolóval.
 - A következő 5 másodpercen belül egyidejűleg érintse meg és tartsa nyomva 4 másodpercig a és a szimbólumot. Egy hangjelzés hallható.
 - Annyiszor érintse meg a szimbólumot, amíg a kívánt főzőhely kijelzése nem világít.
 - Végül állítsa be a kívánt főzési fokozatot a(z) vagy a(z) szimbólummal.
- ✓ A főzőzóna be van kapcsolva.

Megjegyzések

- A forgatógomb nélkül nem az időzítőt nem tudja bekapcsolni.
- A forgatógombot újra és újra a programozási zónára helyezheti.

7 A kezelés alapjai

7.1 A főzőlap bekapcsolása

- Érintse meg az elemet.

A főzőzónák és az éppen rendelkezésre álló funkciók szimbólumai világítanak. A főzőzónák mellett világít a következő: . A TwistPad® forgatógombot állítsa a beállítási tartományra.

- ✓ A főzőfelület üzemkész.

ReStart

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

7.2 A főzőlap kikapcsolása

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

Megjegyzés: A főzőlap automatikusan kikapcsol, ha valamennyi főzőzóna 15 másodpercnél hosszabb ideig ki van kapcsolva.

7.3 Teljesítményfokozat beállítása a főzőzónákon

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

1. Válassza ki a főzőzónát. Ehhez érintse meg a TwistPad® gombot a kívánt főzőhely magasságában.
- ✓ A kijelzés fényesebben világít.

7.4 Főzési tanácsok

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

Főzési ajánlások

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

	==≡	⌚ min
Olvasztás		
Csokoládé, csokoládébevonat	1 - 1.	-
Vaj, méz, zselatin	1 - 2	-
Felmelegítés és melegen tartás		
¹ Fedő nélkül		
² ***Melegítse elő 8-8 fokozaton		

2. Addig forgassa a TwistPad® gombot, ameddig a kívánt teljesítményfokozat világítani nem kezd.
- ✓ A teljesítményfokozat be van beállítva.

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

QuickStart

- ▶ Ha egy edényt a főzőzónára helyez, mielőtt a főzőlapot bekapcsolná, a készülék felismeri az edényt és automatikusan kiválasztja a megfelelő főzőzónát. Majd a következő 20 másodpercben válassza ki a kívánt teljesítményfokozatot, különben a főzőlap kikapcsol.

Teljesítményfokozat módosítása vagy a főzőzóna kikapcsolása

1. Válassza ki a főzőzónát.
2. Válassza ki a kívánt teljesítményfokozatot, vagy állítsa be a szimbólummal TwistPad® értékre.
- ✓ A főzőzóna főzési fokozata módosul vagy a főzőzóna kikapcsol, és megjelenik a maradékhő-kijelzés.

	==≡	⌚ min
Egytálétel, pl. lencsefőzelék	1. - 2	-
Tej ¹	1. - 2.	-
Főtt virsli ¹	3 - 4	-
Felolvasztás és melegítés		
Mélyhűtött spenót	3 - 4	15 - 25
Mélyhűtött pörkölt	3 - 4	35 - 55
Puhára párolás, forralás		
Burgonyagombóc ¹	4. - 5.	20 - 30
Hal ¹	4 - 5	10 - 15
Fehér szószok, pl. besamel-mártás	1 - 2	3 - 6
Felvert szószok, pl. Béarnaise-mártás, hollandi mártás	3 - 4	8 - 12
Forrázás, gőzölés, párolás		
Rizs, kétszeres vízmennyiség-gel	2. - 3.	15 - 30
Tejberizs ²	2 - 3	30 - 40
Héjában főtt burgonya	4. - 5.	25 - 35
Sós burgonya	4. - 5.	15 - 30
Tészta ¹	6 - 7	6 - 10
Egytálétel	3. - 4.	120 - 180
Levesek	3. - 4.	15 - 60
Zöldségek	2. - 3.	10 - 20
Zöldség, mélyhűtött	3. - 4.	7 - 20
Egytálétel kuktában	4. - 5.	-
Párolás		
Göngyölt hús	4 - 5	50 - 65
¹ Fedő nélkül		
² ***Melegítse elő 8-8 fokozaton		

	☰	⌚ min
Párolt sült	4 - 5	60 - 100
Pörkölt ²	3 - 4	50 - 60
Párolás/sütés kevés zsiradékkal ¹		
Hússzelet, natúr vagy panírozott	6 - 7	6 - 10
Hússzelet, mélyhűtött	6 - 7	6 - 12
Karaj, natúr vagy panírozott	6 - 7	8 - 12
Steak (3 cm vastag)	7 - 8	8 - 12
Szárnys mellehúsa (2 cm vastag)	5 - 6	10 - 20
Szárnys 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
Rák és garnéla	7 - 8	4 - 10
Friss zöldség és gomba lepirítása	7 - 8	10 - 20
¹ Fedő nélkül		
² ***Melegítse elő 8-8 fokozaton		

	☰	⌚ min
Serpenyőben készített ételek, zöldség, csíkokra vágott hús ázsiai módra	7 - 8	15 - 20
Mélyhűtött ételek, pl. serpenyőben sült ételek	6 - 7	6 - 10
Palacsinta, egymás után sütvé	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, adagonként sütvé ¹		
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, sörtesztában vagy tempuraként	6 - 7	-
Aprósütemény, pl. fánk/berliner (töltött fánk), gyümölcs sörtesztában	4 - 5	-
¹ Fedő nélkül		
² ***Melegítse elő 8-8 fokozaton		

8 FlexZone

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

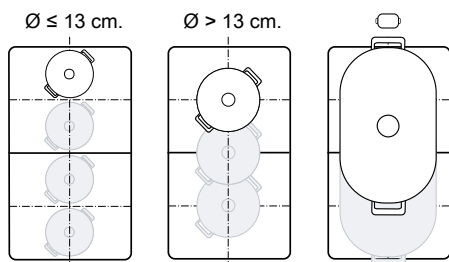
8.1 Az edények elhelyezése

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

Egy összefüggő főzőzónaként

Kizárólag egy edénnyel történő főzéshez ajánlott.

- A főzőedény elhelyezése annak méretétől függően:

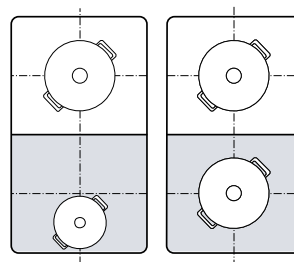


- Hosszúkás főzőedény ajánlott ☐:



Két különálló főzőzónaként

Kizárólag két főzőedénnyel történő főzéshez ajánlott. Az előlő és hátsó főzőzónát külön-külön is használhatja és mindegyikre egyedi teljesítményszintet állíthat be.



8.2 FlexZone csatlakozás

Alapértelmezés szerint a rugalmas főzőzóna két független főzőzónaként van konfigurálva. A főzőzónák összekapcsolásához kapcsolja be a következő funkciót:

1. Válassza ki a két főzőzóna egyikét.
 2. Nyomja meg a  gombot.
- ✓ A(z)  világít. A rugalmas zóna össze van kötve.

Megjegyzés: Ha egy edényt eltol vagy felemel egy aktív összekapcsolásban lévő főzőzónáról, elindul egy automatikus keresés. Minden edényt, amelyet a keresés során a készülék a főzőzónán talál, az előzőleg kiválasztott teljesítményfokozattal felfűt.

8.3 FlexZone leválasztás

- ▶ Érintse meg az  elemet.
- ✓ A rugalmas főzőzóna ki van kapcsolva. A két főzőzóna a továbbiakban két különálló főzőzónaként működik.

9 PowerMove

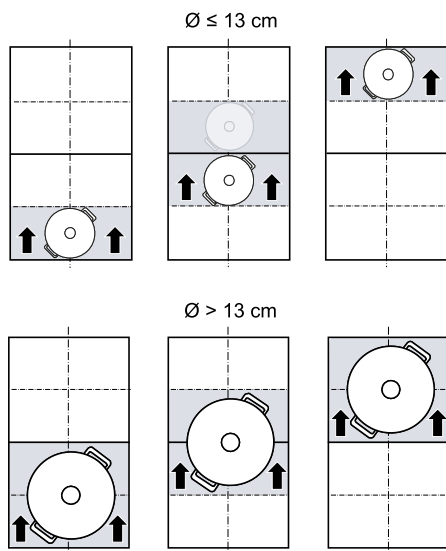
Ezzel a funkcióval módosíthatja egy főzőedény teljesítményfokozatát az edényt a rugalmas főzőzónán belül előre vagy hátra tolva. A zóna ehhez három különböző teljesítményfokozatú részre van felosztva.

9.1 Az edények elhelyezése és eltolása

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

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

Az előre beállított teljesítményfokozatok standard beállításai módosíthatók. Ennek módjáról az Alapbeállítások fejezetben olvashat → *Oldal 15*.



9.2 PowerMove bekapcsolása

Követelmény: Csak egy edényt helyezzen a rugalmas főzőzónára.

1. Válassza ki a rugalmas főzőzóna két főzőzónájának egyikét.
 2. Nyomja meg a(z)  gombot.
- ✓ Világít a(z)  szimbólum és annak a területnek a teljesítményfokozata, amelyiken a tartály található.
- ✓ A funkció be van kapcsolva.

Megjegyzés: A főzési folyamat során módosíthatja a felületek teljesítményfokozatait.

9.3 PowerMove kikapcsolása

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

10 Időfunkciók

A főzőfelület különböző funkciókkal rendelkezik a főzési idő beállításához:

- Kikapcsolás időzítése
- Jelzóra
- Működési idő

10.1 Kikapcsolás időzítése

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

Kikapcsolás időzítése bekapcsolása

1. Válasszon főzőzónát és teljesítményfokozatot.

2. Nyomja meg a  gombot.
- ✓ Világít a főzőhely  kijelzése.
3. Válassza ki a TwistPad® szimbólummal a főzési időt.
- ✓ A főzési idő elkezd lefutni.
- ✓ Ha a főzési idő letelt, a főzőzóna kikapcsol és hangjelzés hallható.

Megjegyzés: Ha főzési időt programoz be egy olyan főzőzónánál, amelyen be van kapcsolva a Frying Sensor, akkor a főzési idő csak a kiválasztott hőmérséklet-fokozat elérésekor veszi kezdetét.

Kikapcsolás időzítése módosítása vagy kikapcsolása

1. Válassza ki a főzőzónát és érintse meg a(z)  elemet.
2. A főzési idő törléséhez módosítsa a főzési időt a TwistPad® gombbal vagy állítsa a következőre: .

10.2 Jelzőóra

Lehetővé teszi jelzőóra beállítását 0 és 99 perc között. Ez a funkció a főzőzónáktól és az egyéb beállításoktól függetlenül működik. Ez nem kapcsolja ki automatikusan a főzőzónákat.

Jelzőóra bekapcsolása

1. Érintse meg a(z)  elemet.

2. A TwistPad® gombbal válassza ki a kívánt időt.
3. Erősítse meg a  gombbal.
- ✓ Az idő elkezd lefutni.
- ✓ Ha letelt az idő, egy jel hallatszik és a kijelzők villognak.

JelzőóraMódosítás vagy kikapcsolás

1. Érintse meg a(z)  elemet.
2. A működési idő törléséhez módosítsa a működési időt a TwistPad® gombbal vagy állítsa a következőre: .
3. Erősítse meg a  gombbal.

10.3 Működési idő

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

Működési idő bekapcsolása

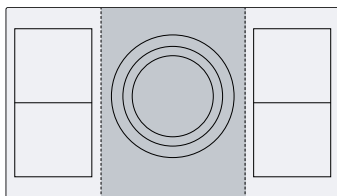
- ▶ Érintse meg az  elemet.
- ✓ A  szimbólumok világítanak.
- ✓ Az idő elkezd lefutni.

Működési idő kikapcsolása

- ▶ Érintse meg az  elemet.
- ✓ A működési idő programozó funkció kijelzői kialszanak.
- ✓ A funkció ki van kapcsolva.

11 PowerBoost

Ezzel a funkcióval gyorsabban forral fel nagy vízmenyiségeket, mint a következővel . Ez a funkció akkor elérhető az összes főzőzóna számára, ha ugyanazon csoport másik főzőzónája nincs üzemben.



11.1 PowerBoost bekapcsolása

1. Válassza ki a főzőzónát.

2. Koppintson a  szimbólumra. A  és  kijelzések világítanak.
- ✓ A funkció be van kapcsolva.

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

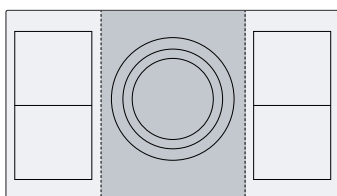
11.2 PowerBoost kikapcsolása

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

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

12 PanBoost

Ezzel a funkcióval gyorsabban hevíti fel a serpenyőket, mint a következővel: . Ez a funkció akkor elérhető az összes főzőzóna számára, ha ugyanazon csoport másik főzőzónája nincs üzemben.



12.1 Alkalmazási javaslatok

- Ne tegyen fedőt a serpenyőre.
- Soha ne hevítsen felügyelet nélkül üres serpenyőt.
- Csak hideg serpenyőket használjon.
- Használjon teljesen sík aljú serpenyőket. Ne használjon vékony aljú serpenyőket.

12.2 PanBoost bekapcsolása

1. Válassza ki a főzőzónát.

2. Koppintson kétszer az P elemre. Világít a következő: P és P .
- ✓ A funkció be van kapcsolva.

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

12.3 PanBoost kikapcsolása

1. Válassza ki a főzőzónát.

13 Melegen tartási funkció

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

13.1 Melegen tartási funkció bekapcsolása

1. Válassza ki a kívánt főzőzónát.
2. A következő 10 másodpercen belül érintse meg a L szimbólumot.

2. Koppintson a P szimbólumra. A P és a P kijelzés ki-alszik, és a főzőzóna visszakapcsol a következő főzési fokozatra: G .
- ✓ A funkció ki van kapcsolva.

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

- A L világít.
- ✓ A funkció be van kapcsolva.

13.2 Melegen tartási funkció kikapcsolása

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

14 Frying Sensor

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

Ahelyett, hogy a főzés során a teljesítményfokozatot gyakran beállítaná, válassza ki egyszer az elején a kívánt célhőmérsékletet. Az üvegkerámia alatti szenzorok mérik az edény hőmérsékletét és a teljes főzési folyamat alatt állandó értéken tartják.

Ez a funkció minden P szimbólummal ellátott főzőzónán elérhető.

14.1 Előnyök

- A hőmérséklet értéke állandó marad anélkül, hogy ehhez teljesítményfokozatot kellene váltania.
- Az olaj nem hevül túl. Ez megakadályozza, hogy az étel odaégjen.
- A főzőzóna csak akkor melegít, ha ez a hőmérséklet fenntartásához szükséges, ezáltal energiát takarít meg.

14.2 Hőmérséklet-fokozatok

Ételek elkészítéséhez szükséges hőmérséklet-fokozatok.

Fo- kzat	Hőmér- séklet	Funkciók	Főzőedény
1	120°C	Főzés, szószok redukciója, zöldségek sütése	
2	140°C	Átsütés olívaolajban vagy vajban	
3	160°C	Hal vagy durva rostos élelmiszerek sütése	

Fo- kzat	Hőmér- séklet	Funkciók	Főzőedény
4	180°C	Panírozott, fagyasztott, grillezett ételek sütése olajban	
5	215°C	Magas hőmérsékletű grill és grill-lap	

14.3 Ajánlott főzőedény

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

Főzőedény	Ajánlott főzőzóna
Serpenyő: Ø 15 cm	Egyszerű főzőzóna
Serpenyő: Ø 19 cm	Egyszerű főzőzóna
Serpenyő: Ø 21 cm	Egyszerű főzőzóna
Serpenyő: Ø 28 cm	Tripla főzőzóna
Teppanyaki 	Flex zóna
Grill 	Flex zóna

Az ajánlott főzőedény a vevőszolgálatnál, szakkereskedésekben vagy a(z) www.neff-international.com online shopban kapható.

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

14.4 Frying Sensor bekapcsolása

1. Tegye az üres főzőedényt a főzőzónára.
2. Válassza ki a főzőzónát és érintse meg az P elemet.
3. A következő 5 másodpercben válassza ki a kívánt hőmérséklet-fokozatot a forgatógombbal TwistPad®.
- ✓ A funkció bekapcsol. A P szimbólum villog, amíg a készülék el nem éri a beállított célhőmérsékletet.

- ✓ A célhőmérséklet elérésekor felhangzik egy hangjelzés és a  szimbólum nem villog tovább.
- 4. Tegye a serpenyőbe a sütéshez használt zsiradékot és az ételt.

Megjegyzés: Ha több, mint 250 ml olajra van szüksége a főzéshez, adja hozzá az olajat, és váron néhány másodpercet mielőtt beleteszi az ételt.

14.5 Frying Sensor kikapcsolása

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

14.6 Főzési ajánlások a következővel történő főzéshez: Frying Sensor

A következő táblázat az ételválasztékhoz ideális hőmérsékletfokozatot mutatja. A hőmérséklet  és a főzési idő  min az élelmiszerek mennyiségétől, állapotától és minőségétől függ.

-  Sütőserpenyő
-  Teppanyaki
-  Grill-lap

	Főző- edény		 min
Hús			
Hússzelet	  	4	6-10
Rántott szelet		4	6-10
Filé	  	4	6-10
Karaj	  	3	10-15
Cordon bleu, bécsi szelet		4	10-15
Steak, angolosan, 3 cm vastag	  	5	6-8
Steak, közepes, 3 cm vastag	  	5	8-12
Steak, jól átsütve, 3 cm vastag	  	4	8-12
T-bone steak, angolosan, 4,5 cm vastag	  	5	10-15
T-bone steak, közepes, 4,5 cm vastag	  	5	20-30
Szárnas mellehúsa, 2 cm vastag	  	3	10-20
Szalonna	  	2	5-8
Darált hús		4	6-10
Hamburger, 1,5 cm vastag	  	3	6-15
Kis húsgombócok, 2 cm vastag		3	10-20
Virslí	  	3	8-20
Chorizo, hurka	  	3	10-20
Nyársak, kebabok	  	3	10-20
Gyros		4	7-12
Halak és tenger gyümölcsei			
Halfilé	  	4	10-20

	Főző- edény		 min
Halfilé, panírozott		4	10-20
Sült hal, egész	  	3	10-20
Szardínia	  	4	6-12
Királyrák, fűrészes garnélarák	  	4	4-8
Tintahal, szépia	  	4	6-12
Tojásos ételek			
Tükörtojás vajon		2	2-6
Tükörtojás		4	2-6
Rántotta		2	4-9
Omlett		2	3-6
Francia pirítós		3	4-8
Crêpe, blini, tortitas, tacos		5	1-3
Zöldségek			
Sült burgonya		5	6-12
Hasábburgonya		4	15-25
Krumplilángos		5	2-4
Fokhagyma, pirított fokhagyma		2	2-10
Hagymakarikák		3	5-10
Cukkini, padlizsán, paprika	  	2	4-12
Zöld spárga	  	3	4-15
Gomba	  	4	10-15
Zöldség, olajon párolva		1	10-20
Zöldség tempurátésztaiban		4	5-10
Mélyhűtött termékek			
Csirkefalatok		4	10-15
Halrudacsok		4	8-12
Hasábburgonya		5	4-8
Serpenyőben készített ételek		3	6-10
Tavaszi tekercs		4	10-30
Pástétomok, krokett		5	3-8
Mártások			
Paradicsomszósz		1	25-35
Besamelmártás		1	10-20
Sajtmártás		1	10-20
Édes mártások		1	15-25
Mártások, redukció		1	25-35
Továbbiak			
Rántott sajt	 	3	7-10
Kruton		3	6-10
Pirított kenyér	  	4	4-8
Száraz készételek		1	5-10
Mandula, dió, fenyőmag, pirított		4	3-15
Pattogatott kukorica		5	3-4

15 Gyerekzár

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

15.1 Gyerekzár bekapcsolása

Követelmény: A főzőlapnak kikapcsolt állapotban kell lennie.

- ▶ Tartsa ujját 4 másodpercig az elemen.
- ✓ A kijelzés 10 másodpercen keresztül világít.
- ✓ A főzőlap zárolva van.

15.2 Gyerekzár kikapcsolása

- ▶ Tartsa ujját 4 másodpercig az elemen.
- ✓ A lezárás ezzel megszűnt.

15.3 Automatikus gyerekzár

A főzőlap minden bekapcsolásával automatikusan bekapcsolhatja a gyerekzárát.

A funkció be- és kikapcsolásának módjáról az Alapbeállítások fejezetben olvashat. → *Oldal 15*

16 Törlési védelem

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

16.1 Törlési védelem bekapcsolása

- ▶ Távolítsa el a(z) TwistPad® forgatógombot. A világít.
- ✓ A kezelőfelület 35 másodpercig le van zárva. A kikapcsolás előtt 5 másodperccel egy hangjelzés hallható.

16.2 Törlési védelem kikapcsolása

Ha ennél előbb ki akarja kapcsolni a funkciót:

- ▶ Nyomja meg a(z) TwistPad® gombot és forgassa el, amíg a(z) ki nem alszik.
- ✓ A kezelőfelület zárolása fel van oldva.

17 Egyedi biztonsági lekapcsolás

Ha egy főzőhely sokáig üzemel és Ön nem változtatja meg a beállítást, a biztonsági funkció aktiválódik. A főzési zónán megjelenik a **FB** szimbólum és kikapcsol. Az időtartam 1–10 óra között változik a kiválasztott teljesítményfokozattól függően.

Egy főzőzóna bekapcsolásához nyomjon meg egy tetőszéles gombot.

18 Alapbeállítások

Készülékének alapbeállításait a saját igényei szerint adhatja meg.

18.1 Az alapbeállítások áttekintése

Kijelzés	Beállítás	Érték
1	Gyerekzár	– Manuális. ¹ – Automatikus. – Kikapcsolva.
2	Akusztikus jelzések	– A nyugtázó jelzés és a hibajelzés ki van kapcsolva. – Csak a hibajelzés van bekapcsolva. – Csak a nyugtázó jelzés van bekapcsolva. – Minden hangjelzés be van kapcsolva ¹ .
3	Energiafogyasztás kijelzése A főzőlap be- és kikapcsolása közötti teljes energiafogyasztást kWh-ban mutatja. A kijelzés pontossága többek között a hálózati feszültség minőségétől függ.	– Kikapcsolva. ¹ – Bekapcsolva.

¹ Gyári beállítás

Kijelzés	Beállítás	Érték
c 5	A főzési zónák automatikus kikapcsolása.	00 - kikapcsolva. ¹ 01-99 - Az automatikus kikapcsolásig hátralévő idő.
c 6	Időzítés vége hangjelzés időtartama	1 - 10 másodperc 2 - 30 másodperc 3 - 1 perc ¹ .
c 7	Teljesítménykorlát Igény szerint lehetővé teszi a főzőlap összteljesítményének korlátozását, ha szükséges, az elektromos hálózat tulajdonságai alapján. A rendelkezésre álló beállítások a főzőfelület maximális teljesítményétől függnek. A pontos adatokat a típustáblán találja meg. Ha a funkció be van kapcsolva, és a főzőlap eléri a beállított teljesítménykorlátot, megjelenik a  szimbólum, és nem állíthat be magasabb teljesítményfokozatot.	0 - Kikapcsolva. ¹ - A főzőfelület maximális teljesítménye. 1 - 1000 W. Legkisebb teljesítmény. 1. - 1500 W. ... 3 - 3000 W. 13 amper esetén ajánlott. 3. - 3500 W. 16 amper esetén ajánlott. 4 - 4000 W. 4. - 4500 W. 20 amper esetén ajánlott. ... 9 - A főzőfelület maximális teljesítménye.
c 9	A főzőzóna kiválasztásának ideje	0 - Korlátozás nélkül: Beállíthatja az utolsóként kiválasztott főzőzónát, anélkül, hogy újra kiválasztaná. ¹ 1 - Korlátozottan: Beállíthatja az utolsóként kiválasztott főzőzónát a kiválasztást követő 10 másodpercen belül. Később a beállítás előtt újra ki kell választania a főzőzónát.
c 11	PowerMove Lehetővé teszi a rugalmas főzőzóna három főzőfelülete alapbeállítás szerinti teljesítményfokozatának megváltoztatását. Ehhez válassza ki a két főzőzóna közül az egyiket, állítsa be a kívánt teljesítményfokozatot a beállítási felületen és érintse meg a(z)  gombot az új teljesítményfokozat jóváhagyásához és a következő főzőfelület kiválasztásához.	9 - Alapbeállítás szerinti teljesítményfokozat az elülső főzőzónához. 5 - Alapbeállítás szerinti teljesítményfokozat a középső főzőzónához. 1 - Alapbeállítás szerinti teljesítményfokozat a hátsó főzőzónához.
c 12	Edényteszt Ezzel a funkcióval ellenőrizheti az edény minőségét.	0 - Nem alkalmas. 1 - Nem optimális. 2 - Alkalmas.
c 0	Gyári beállítások visszaállítása	0 - Egyéni beállítások ¹ . 1 - Gyári beállítások.

¹ Gyári beállítás

18.2 Az alapbeállításokhoz

Követelmény: A főzőlapnak kikapcsolt állapotban kell lennie.

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

Termékinformáció	Kijelző
Műszaki vevőszolgálatok jegyzéke	0 1
Gyártási szám	Fd
Gyártási szám 1	02.
Gyártási szám 2	05

- ✓ Az első négy kijelzés a termékinformációkat mutatja. Az egyes kijelzések megjelenítéséhez forgassa el a(z) TwistPad® forgatógombot.

3. Az alapbeállítások eléréséhez érintse meg a(z)  elemet.
- ✓ A(z) c 1 és a(z) 0 világít alapbeállításként.
4. Annyiszor érintse meg egymás után a(z)  szimbólumot, amíg a kívánt beállítás meg nem jelenik.
5. A TwistPad® gombbal válassza ki a kívánt beállítást.
6. Érintse meg a(z)  szimbólumot, és tartsa lenyomva 4 másodpercig.
- ✓ A készülék menti a beállításokat.

18.3 Alapbeállítások módosításának megszakítása

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

19 Edényteszt

Az edény minősége nagymértékben befolyásolja a főzési folyamat gyorsaságát és eredményét. Ezzel a funkcióval ellenőrizheti az edény minőségét. Az ellenőrzés előtt győződjön meg arról, hogy az edény aljának mérete megegyezik-e a használt főzőzóna méretével.

Hozzáférés az alapbeállításokon keresztül lehetséges.

→ Oldal 15

19.1 Edényteszt elvégzése

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

1. A szobahőmérsékletű edényt töltse meg kb. 200 ml vízzel és helyezze azon főzőzóna közepére, amelynek átmérője leginkább egyezik az edény aljának átmérőjével.
 2. Lépjen az alapbeállításokhoz, és válassza a következő beállítást: **c / 2**.
 3. Forgassa el a TwistPad® gombot. A főzőzónákon villog a következő: —.
- ✓ A funkció be van kapcsolva.
 - ✓ 10 másodperc elteltével a főzőzóna kijelzőjén megjelenik az eredmény.

19.2 Az eredmény ellenőrzése

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

Eredmény

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

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

A funkció ismételt bekapcsolásához forgassa el a(z) TwistPad® gombot.

20 Tisztítás és ápolás

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

20.1 Tisztítószer

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

FIGYELEM!

A nem megfelelő tisztítószer károsíthatja a készülék felületét.

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

Alkalmatlan tisztítószer

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

20.2 A főzőlap tisztítása

A főzőlapot minden használat után tisztítsa meg, hogy a főzési maradék ne égjen oda.

Követelmény: A főzőlap legyen hideg. Cukor, műanyag vagy alufólia okozta foltok esetén ne hagyja lehűlni a főzőlapot.

1. Az erős szennyeződést üvegkaparóval távolítsa el.
2. Tisztítsa meg a főzőhelyet üvegkerámia-tisztítószerrel.

Tartsa be a tisztítószer csomagolásán feltüntetett tisztítási utasításokat.

Tipp: Üvegkerámiához készült speciális habbal jó tisztítási eredmények érhetők el.

20.3 Főzőfelület keretének tisztítása

Használat után tisztítsa meg a főzőfelület keretét, ha azon szennyeződés vagy foltok találhatók.

Megjegyzés: Ne használjon üvegkaparót.

1. A főzőfelület keretét meleg mosogatószeres vízzel és puha törlőkendővel tisztítsa. Az új szivacskenőket használat előtt alaposan mossa ki.
2. Puha törlőruhával törölje szárazra.

20.4 TwistPad® tisztítása

A szabályozógomb tisztításához használjon langyos, kevés mosogatószeret tartalmazó vizet.

Ne használjon dörzsölő vagy korrozív hatású súrolószert. Ne tisztítsa mosogatógépben és ne merítse vízbe, mivel az károkat okozhat.

21 Zavarok elhárítása

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

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Sérülésveszély!

A szakszerűtlen javítás veszélyes.

- ▶ A készüléket csak szakképzett személyek javíthatják.
- ▶ Ha a készülék meghibásodott, hívja a vevőszolgálatot.

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Áramütés veszélye!

A szakszerűtlen javítás veszélyes.

- ▶ A készüléket csak szakképzett személyek javíthatják.
- ▶ A készülék javításához csak eredeti pótalkatrészeket szabad használni.
- ▶ Ha a készülék hálózati csatlakozóvezetéke megsérül, egyedi csatlakozóvezetékre kell kicserélni, amely a gyártónál vagy vevőszolgálatánál kapható.

21.1 Figyelmeztetések

Megjegyzések

- Ha a kijelzőn megjelenik a E szimbólum, akkor a hibakód leolvasásához tartsa lenyomva a megfelelő főzőzóna magasságában a TwistPad® forgatógombot.
- 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.
- Annak érdekében, hogy a készülék elektromos alkatrészeit védje a túlmelegedéstől vagy az elektromos impulzusoktól, a főzőlap képes a teljesítményszint fokozat átmeneti csökkentésére.

21.2 A kijelzőmezőn megjelenő utasítások

Hiba	Ok és hibaelhárítás
Nem világít egy kijelző sem.	Az áramellátás megszakadt. ▶ Más elektromos készülékek segítségével ellenőrizze, hogy áramkimaradás van-e. A készüléket nem a kapcsolási rajznak megfelelően csatlakoztatták. ▶ Csatlakoztassa a készüléket a kapcsolási rajznak megfelelően. Az elektronika hibája ▶ Ha a hibát nem lehet elhárítani, tájékoztassa a műszaki vevőszolgálatot.
Villognak a kijelzők.	A kezelőfelület nedves, vagy egy tárgy takarja. ▶ Szárítsa meg a kezelőfelületet, vagy távolítsa el a tárgyat.
$F2, F4, E7015, E8207, E8208$	Az elektronika túlmelegedett és lekapcsolt egy vagy minden főzőzónát. ▶ Várjon addig, amíg az elektronika megfelelően lehűl. Végül nyomjon meg egy tetszőleges gombot a kezelőfelületen.
$F5$ + teljesítményszint-fokozat és hangjelzés	Egy forró edény található a kezelőfelület területén. Az elektronika emiatt túlmelegedhet. ▶ Távolítsa el az edényt. A hibakijelzés röviddel ezután kialszik. Folytathatja a főzést.
$F5$ és hangjelzés	Egy forró edény található a kezelőfelület területén. A főzőzóna kikapcsolt az elektronika védelme érdekében. ▶ Távolítsa el az edényt. Várjon néhány másodpercet. Érintsen meg egy tetszőleges kezelőmezőt. Ha a hibakijelzés kialszik, folytathatja a főzést.
$F1/F6$	A főzőzóna túlhevült, és a munkafelület védelmében kikapcsolt. ▶ Várjon addig, amíg az elektronika megfelelő mértékben lehűl, majd kapcsolja be újra a főzőzónát.
$F8$	A főzőzóna hosszabb időn keresztül megszakítás nélkül üzemelt. ▶ Egyedi biztonsági lekapcsolás Bekapcsolva. A főzőzóna beállításához érintsen meg egy tetszőleges szimbólumot, hogy a kijelzőt kikapcsolja.
$E9000/E9010$	Az üzemi feszültség hibás, kívül esik a normál üzemi tartományon. ▶ Forduljon az áramszolgáltatóhoz.
$U400$	A főzőfelület nincs megfelelően csatlakoztatva. ▶ Válassza le a főzőlapot a hálózatról. Csatlakoztassa a főzőlapot a kapcsolási rajznak megfelelően.

Hiba	Ok és hibaelhárítás
d E	Be van kapcsolva a bemutató mód. Válassza le a főzőlapot a hálózatról. Várjon 30 másodpercet, majd csatlakoztassa újra a főzőlapot. A következő 3 percben érintsen meg egy tetszőleges érzékelőt. A bemutató mód már nem aktív.

21.3 A készülék normál zörejei

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

22 Ártalmatlanítás

22.1 A régi készülék ártalmatlanítása

A környezetkímélő ártalmatlanításnak köszönhetően az értékes nyersanyagok újra felhasználhatók.

- Húzza ki a hálózati csatlakozóvezeték dugóját.
- Vágja el a hálózati csatlakozóvezetékét.
- Környezetkímélő módon ártalmatlanítsa a készüléket.
Az aktuális ártalmatlanítási lehetőségekről a szakkereskedőnél, ill. a települési közigazgatásnál vagy önkormányzatnál tájékozódhat.



Ez a készülék az elhasznált villamosági és elektronikai készülékekről szóló 2012/19/EU irányelvnek megfelelő jelölést kapott. Ez az irányelv a már nem használt készülékek visszavételének és hasznosításának EU-szerte érvényes kereteit határozza meg.

23 Vevőszolgálat

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

Megjegyzés: A vevőszolgálat tevékenysége a gyártói garanciális feltételek keretében ingyenes.

Az Ön országában érvényes garanciaidőről és garanciális feltételekről vevőszolgálatunktól, kereskedőjétől vagy weboldalunkról szerezhet részletes információkat. Ha a vevőszolgálathoz fordul, tartsa kéznél készüléke termékszámát (E-Nr.) és gyártási számát (FD).

A vevőszolgálat elérhetőségét megtalálja a vevőszolgálatok mellékelt jegyzékében vagy a weboldalunkon.

23.1 Termékszám (E-Nr.) és gyártási szám (FD)

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

A típustáblát megtalálja:

- A készülék műszaki adatlapján.
- A főzőfelület alján.

A termékszám (E-Nr.) megtalálható az üvegkerámia felületen is. Az ügyfélelégedettségi index (CSI) és a gyártási szám (FD-Nr.) ezen kívül még az alapbeállításokban → *Oldal 15* jeleníthető meg.

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

24 Próbáételek

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

24.1 Csokoládébevonat olvasztása

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

- Fazék, Ø 16 cm, fedő nélkül
 - Főzés: 1. teljesítményfokozat

24.2 Lencsefőzelék melegítése és melegen tartása

Recept a DIN 44550 szerint

Kezdő hőmérséklet 20 °C

Felmelegítés, keverés nélkül

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

24.3 Lencsefőzelék melegítése és melegen tartása

Pl.: lencse átmérője: 5-7 mm, kezdő hőmérséklet 20 °C

1 perc melegítés után keverje meg

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

24.4 Besamelmártás

Tej hőmérséklete: 7 °C

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

Besamelmártás készítése

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

24.5 Tejberizs főzése fedővel

Tej hőmérséklete: 7 °C

1. A tejet addig melegítjük, amíg nem kezd el felfutni. Melegítse fedő nélkül. 10 perc melegítés után keverje meg.
2. Állítsa be az ajánlott teljesítményfokozatot, majd adja a tejhez a rizst, a cukrot és a sót.

Főzési idő a melegítéssel együtt kb. 45 perc.

- Fazék, Ø 16 cm, Hozzávalók: 190 g kerek szemű rizs, 90 g cukor, 750 ml 3,5%-os zsírtartalmú tej és 1 g só
 - Felmelegítés: kb. 5 perc 30 mp időtartam, teljesítményfokozat 8.
 - Továbbfőzés: 3 teljesítményfokozat
- Fazék, Ø 20 cm, Hozzávalók: 250 g kerek szemű rizs, 120 g cukor, 1 l 3,5%-os zsírtartalmú tej és 1,5 g só
 - Felmelegítés: kb. 5 perc 30 mp időtartam, teljesítményfokozat 8.
 - Továbbfőzés: 3 teljesítményfokozat, 10 perc után keverje meg

24.6 Tejberizs főzése fedő nélkül

Tej hőmérséklete: 7 °C

1. Adja a hozzávalókat a tejhez, és állandó keverés mellett melegítse fel.
2. Amikor a tej eléri a kb. 90 °C-os hőmérsékletet, válassza ki az ajánlott teljesítményfokozatot, és alacsonyabb fokozaton főzze kb. 50 percig.
 - Fazék, Ø 16 cm, fedő nélkül, Hozzávalók: 190 g kerek szemű rizs, 90 g cukor, 750 ml 3,5%-os zsírtartalmú tej és 1 g só
 - Felmelegítés: kb. 5 perc 30 mp időtartam, teljesítményfokozat 8.
 - Továbbfőzés: 3 teljesítményfokozat
 - Fazék, Ø 20 cm, fedő nélkül, Hozzávalók: 250 g kerek szemű rizs, 120 g cukor, 1 l 3,5%-os zsírtartalmú tej és 1,5 g só
 - Felmelegítés: kb. 5 perc 30 mp időtartam, teljesítményfokozat 8.
 - Továbbfőzés: 2. teljesítményfokozat

24.7 Rizs főzése

Recept a DIN 44550 szerint

Víz hőmérséklet: 20 °C

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

24.8 Sertés szűzpecsenye sütése

Szűzpecsenye kezdő hőmérséklete: 7 °C

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

24.9 Crêpes készítése

Recept a DIN EN 60350-2 szerint

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

24.10 Mélyhűtött hasáburgonya sütése

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



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the page and extending downwards to the bottom of the page.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the page and extending downwards to the bottom of the page.



A series of horizontal lines for writing, spanning the width of the page.



Register your product online
neff-home.com

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY



9001756537
030529
hu

