

Indukciós főzőlap

Használati útmutató

**T59.F6...**

## 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	Az első használat előtt.....	9
7	A kezelés alapjai.....	9
8	FlexZone.....	11
9	PowerMove.....	12
10	Időfunkciók.....	13
11	PowerBoost.....	13
12	PanBoost.....	14
13	Melegen tartási funkció.....	14
14	PowerTransfer.....	14
15	Frying Sensor.....	15
16	Ételsegéd.....	16
17	Gyerekszár.....	16
18	Törlési védelem.....	17
19	Egyedi biztonsági lekapcsolás.....	17
20	Alapbeállítások.....	17
21	Edényteszt.....	18
22	Home Connect.....	18
23	Főzőlapfüggő elszívóvezérlés.....	20
24	Tisztítás és ápolás.....	21
25	Zavarok elhárítása.....	22
26	Ártalmatlanítás.....	23
27	Megfelelőségi nyilatkozat.....	23
28	Vevőszolgálat.....	24
29	Próbaételek.....	24

### 1.1 Általános útmutatások

- Gondosan olvassa el ezt az útmutatót.
- Őrizze meg az útmutatót, a készülék adatlapját és a termékinformációkat a későbbi használat céljára, vagy az újabb tulajdonos számára.
- Ha szállítás közben megsérült a készülék, ne csatlakoztassa.

### 1.2 Rendeltetésszerű használat

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

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

A készüléket csak a következőkre használja:

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

Ne használja a készüléket:

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

Ha aktív beültetett orvostechikai 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 Biztonság

Tartsa be a következő biztonsági előírásokat.

### 1.3 A használók körének korlátozása

Ezt a készüléket 8 év feletti gyermekek és csökkent testi, érzékszervi vagy mentális képességekkel, illetve kevés tapasztalattal és/ vagy ismerettel rendelkező személyek is használhatják felügyelet mellett, vagy ha megtanították nekik a készülék biztonságos használatát és megértették a lehetséges veszélyeket. Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. A tisztítást és a felhasználói karbantartást gyermekek nem, ill. csak 15 év felett, kizárólag felügyelet mellett végezhetik. 8 évnél fiatalabb gyerekeket ne engedjen a készülék és a csatlakozóvezeték közelébe.

### 1.4 Biztonságos használat

#### **⚠ FIGYELMEZTETÉS – Tűzveszély!**

Veszélyes lehet és 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 lobbánhatnak.

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

#### **⚠ FIGYELMEZTETÉS – Égési sérülések veszélye!**

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

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

A főzőlap védőrácsa balesetet okozhat.

- ▶ Soha ne használjon védőrácsot a főzőlaphoz.

A készülék üzem közben felforrósodik.

- ▶ Tisztítás előtt hagyja lehűlni a készüléket.

A fém tárgyak nagyon gyorsan felforrósodnak a főzőfelületen.

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

#### **⚠ FIGYELMEZTETÉS – Áramütés veszélye!**

A szakszerűtlen javítás veszélyes.

- ▶ A készüléket csak szakképzett személyek javíthatják.
- ▶ A készülék javításához csak eredeti pótalkatrészeket szabad használni.
- ▶ Ha a készülék hálózati csatlakozóvezetéke 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 24*
- A behatoló nedvesség áramütést okozhat.
- ▶ A készülék tisztításához ne használjon magasnyomású vagy gőzsugaras tisztítógépet.

A forró készülékrészeknél az elektromos készülékek kábelszigetelése megoldható.

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

A főzőfelület alatt található ventilátor fémtárgyakkal való érintkezése áramütést okozhat.

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

### **⚠ FIGYELMEZTETÉS – Sérülésveszély!**

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

- ▶ A főzőhelyet és az edény alját mindig tartsa szárazon.
- ▶ Soha ne használjon fagyott edényt. Vízfürdőben történő főzéskor a túlmelegedés hatására elpattanhat a főzőfelület és a főzőedény.
- ▶ Ügyeljen rá, hogy a vízfürdőbe helyezett főzőedény ne érjen hozzá a vízzel töltött edény aljához.
- ▶ Csak hőálló főzőedényt használjon.

A repedezett vagy törött felületű készülék vágási sérüléseket okozhat.

- ▶ Ne használja a készüléket repedezett vagy törött felülettel.

### **⚠ FIGYELMEZTETÉS – Fulladásveszély!**

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

- ▶ Gyermekektől tartsa távol a csomagolóanyagot.
  - ▶ Ne engedje, hogy gyermekek játsszanak a csomagolóanyaggal.
- A gyermekek az apró alkatrészeket belélegezhetik vagy lenyelhetik, és megfulladhatnak tőlük.
- ▶ Gyermekektől tartsa távol az apró alkatrészeket.
  - ▶ Ne engedje, hogy gyermekek játsszanak az apró alkatrészekkel.

## 2 Dologi károk elkerülése

Itt 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 megoldadt a zománc, réz- vagy alumíniumaljú edények.	Használjon megfelelő és jó állapotú edényt.
Foltok, elszíneződések	Nem megfelelő tisztítási módszerek.	Csak üvegkerámiához alkalmas tisztítószert használjon, és a főzőlapot csak akkor tisztítsa, miután lehűlt.
Kagylós törések vagy repedések az üvegen	Ütődések, leeső edény, konyhai kiegészítő, vagy egyéb kemény vagy hegyes tárgy.	Főzés közben ne ütdjön az üvegnek semmi, és ne essen semmilyen tárgy a főzőfelületre.
Karcolások, elszíneződések	Durva felületű edényalj, vagy az edény csúsztatása a főzőfelületen.	Ellenőrizze az edényt. Az edényeket felemelve helyezze át.
Karcolások	Só, cukor vagy homok	Ne használja a főzőfelületet munka- vagy lelakóhelyként.
Károsodások a készüléken!	Főzés fagyott edénnyel.	Soha ne használjon fagyott edényt.
Károsodások az edényen vagy a készüléken	Főzés üres edénnyel.	Soha ne helyezze az edényt üresen forró főzőzónára és ne hevítse.
Az üveg sérülései	Megoldadt anyag a forró főzőzónán vagy forró fedő az üvegen.	Ne helyezzen sütőpapírt, alufóliát, műanyag edényeket vagy fedőt a főzőlapra.
Túlhevítés	Forró edények a kezelőfelületen vagy a kereten.	Soha ne tegyen forró edényeket ezekre a felületekre.

**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 élelmiszer-mennyiségnek megfelelő edényt használjon.

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

Kevés vízzel forraljon.

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

Időben váltson vissza alacsonyabb főzési fokozatra.

- Túl magas továbbfőzési fokozat esetén energiát pazarol el.

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

## 4 Megfelelő edények

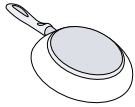

Egy indukciós főzéshez alkalmas edénynek ferromágneses talppal kell rendelkeznie, vagyis vonzania kell a mágneset, illetve a talpnak meg kell felelnie a főzőzóna méretének. Ha a készülék nem ismer fel egy edényt egy főzőzónán, akkor helyezze az edényt a következő legkisebb átmérőjű főzőzónára.

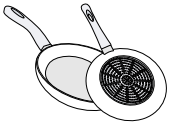
### 4.1 Edények méretei és tulajdonságai

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

Az edényteszt funkcióval ellenőrizheti, hogy az edény alkalmas-e. További információt itt talál:

→ "Edényteszt", Oldal 18.

Edény	Anyagok	Tulajdonságok
Ajánlott főzőedény 	Nemesacél edény többrétegű talppal, amely jól eloszlatja a hőt.	Ez az edény egyenletesen oszlatja el a hőt, gyorsan felmelegszik és garantáltan felismerhető.
	Ferromágneses edények zománcozott acélból, öntöttvasból, vagy speciális nemesacél indukciós edények.	Ez az edény gyorsan felmelegszik és garantáltan felismerhető.
Alkalmas 	Az alj nem teljesen ferromágneses.	Ha a ferromágneses terület átmérője kisebb az edény aljánál, akkor csak a ferromágneses felület melegszik fel. A hő így nem oszlik el egyenletesen.



Alumínium részekkel rendelkező edényalj.

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.

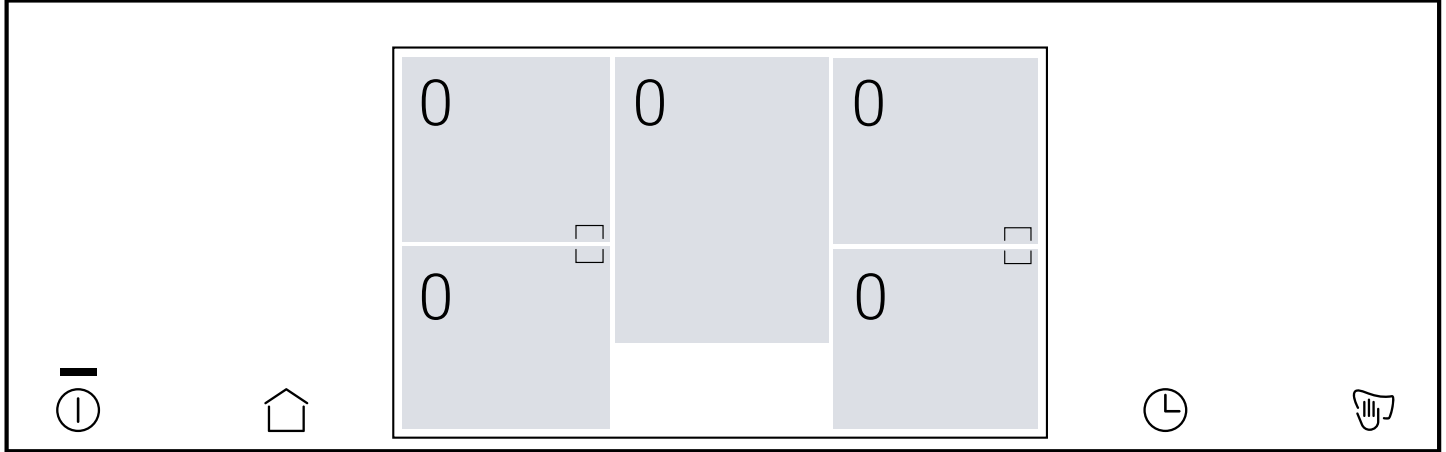
#### **Megjegyzések**

- 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 Kezelőmező

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



#### Megjegyzések

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

#### Érintőgombok

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

Gomb	Funkció
ⓘ	Főkapcsoló
🏠	Főmenü <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ ↻ Gyerekzár</li> <li>▪ ⚙️ Alapbeállítások</li> <li>▪ ⓘ Információs menü</li> </ul>
🕒	Időmenü <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ ⌚ Működési idő</li> <li>▪ 🕒 Jelzőóra</li> </ul>
🛑	Törlési védelem
🏠/🏠	FlexZone
0....Boost	Beállítási tartomány <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ ⏸ Melegen tartási funkció</li> <li>▪ 1....9 főzési fokozat</li> <li>▪ ⚡ PowerBoost</li> <li>▪ 🔥 PanBoost</li> </ul>
⏸	Kikapcsolás időzítése
🏠	Főzési módok menü <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 🍳 Főzési fokozatok</li> <li>▪ 🍲 Ételsegéd</li> <li>▪ 🍷 Frying Sensor</li> <li>▪ 🏠 PowerMove</li> </ul>
⏪ / 🏠	Vissza

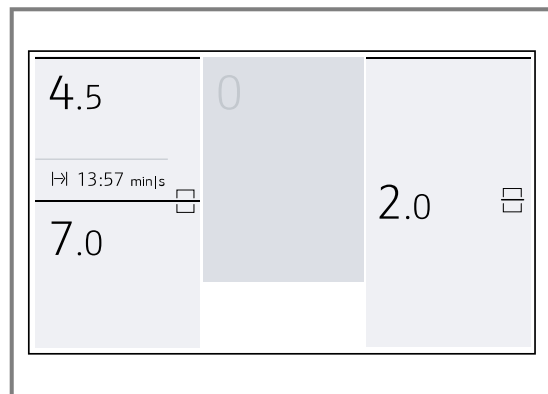
Gomb	Funkció
📶	Összekapcsolhatóság
🔗	Főzőlapfüggő elszívóvezérlés
🏠	Szenzoros elszívóvezérlés
💡	Elszívó világítása

### 5.2 Érintőkijelző

Az érintőkijelzővel egyszerű és intuitív módon kezelheti a készüléket.

#### Főoldal

A főoldalon megjelenik mindazon főzőzónák áttekintése, amelyekkel az adott főzőlap rendelkezik. Az aktív főzőzónáknál megjelennek a főzési módok, a főzési fokozatok és az időfunkciók.



#### A Home Connecttel kapcsolatos gombok

Amint létrejött a kapcsolat a Home Connecttel, az alábbi gombok elérhetőek:

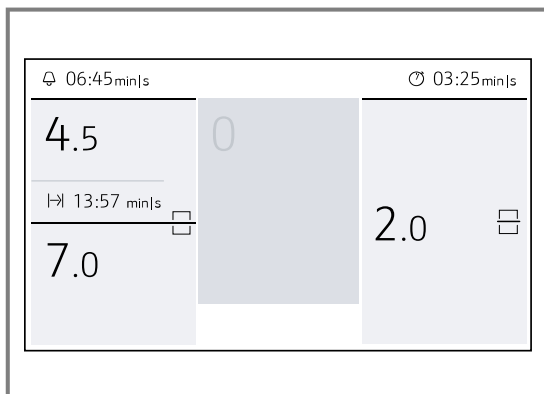
## Beállítási tartomány

Ezzel a funkcióval állíthatja be a főzési fokozatot, a főzési idő programozását, illetve a különféle főzési módokat a kiválasztott főzőzónához.



## Állapotsor





A kijelzett információk a megadott beállításoktól függően változnak: jelzőóra, konyhai óra



## Főzési módok menü

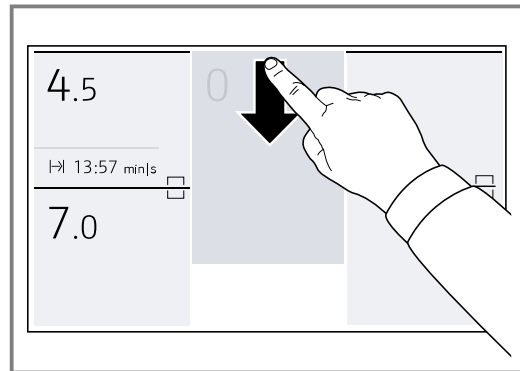
A főzőfelület különféle főzési módokkal rendelkezik.

Ennek eléréséhez érintse meg az  elemet a kiválasztott főzőzóna beállítási területén.

Szimbólum	Főzési mód	Funkció
	Teljesítményfokozatok	Főzési fokozat kiválasztása a főzőzónához.
	Ételsegéd	Sütés és főzés az ételek előválasztásával.
	Frying Sensor	A megfelelő hőmérséklettel főzön.
	PowerMove	A hőmérséklet szabályozása az edény főzőzónára való helyezésén keresztül.

## Állapotsor megjelenítése

1. Érintse meg a képernyő felső részét, és húzza ujját felfelé vagy lefelé.





- ✓ Megjelenik az állapotsor.
2. Az állapotsor összecukásához húzza azt felfelé.

## Információ menü

A készülékhez vagy az aktuális funkcióhoz kapcsolódó információkat jeleníthet meg.

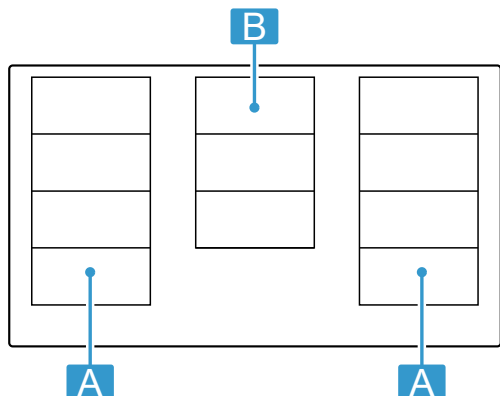
### Információ menü megnyitása

1. Érintse meg a(z)  elemet.
  2. Érintse meg néhány másodpercig a kívánt funkciót.
- ✓ A kijelzőn megjelenik egy információs ablak, benne az aktuális funkció leírásával.
3. A főoldalra való visszatéréshez érintse meg a  szimbólumot.



### 5.3 A főzőzónák elosztása

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



Terület	Legmagasabb főzési fokozat
A	9. teljesítményfokozat 2 200 W 3 700 W PowerBoost

Terület	Legmagasabb főzési fokozat
A	9. teljesítményfokozat 3 300 W 3 700 W PowerBoost
B	9. teljesítményfokozat 2 600 W 3 700 W PowerBoost

### 5.4 Főzőzóna

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

Terület	Főzőzóna típusa
	Egykörös főzőzóna
	Flex zóna → "FlexZone", Oldal 11
	Középső egyszerű főzőzóna

### 5.5 Maradék hő-kijelző

Ha a főzőzónák ki vannak kapcsolva, a zónák kijelzői pirosan világítanak, ameddig a főzőzónák forróak. Ne érintse meg a főzőzónát, amíg a főzőzóna kijelzője pirosan világít.

## 6 Az első használat előtt

Vegye figyelembe a következő ajánlásokat.

### 6.1 Az első üzembe helyezés

Amikor először kapcsolja be a készüléket, a kijelzőn megjelenik az alapértelmezett nyelv beállítása, mint a főzőlap konfigurációjának első lépése.

Ezeket a beállításokat bármikor megváltoztathatja az alapbeállításokban. → Oldal 17

### 6.2 Home Connect beállítása

A kapcsolat beállításának elkezdéséhez válassza ki az alapbeállításokban a Home Connect beállítást és kövesse a következő fejezet utasításait:

→ "Home Connect ", Oldal 18.

### 6.3 Főzés indukcióval

Az indukciós főzőfelület néhány dologban eltér a hagyományos főzőfelületektől és használata számos olyan előnnyel jár, mint például az idő- és energia-megtakarítás sütés és főzés során, valamint könnyebb kezelés és tisztítás. Emellett jobban szabályozható a hőmennyiség, mivel a hő közvetlenül az edényben képződik.

## 7 A kezelés alapjai

### 7.1 A főzőlap bekapcsolása

- ▶ Érintse meg a(z) ① elemet.  
Figyelmeztető hangjelzés hangzik fel és világít az érintőkijelző.
- ✓ A főzőlap használatra kész.

#### ReStart

- ▶ Ha a kikapcsolást követő 10 percen belül bekapcsolja a készüléket, a főzőlap az addigi beállításokkal kezd el üzemelni. Ezt a funkciót az alapbeállításoknál kapcsolhatja be. → Oldal 17

### 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 30 másodpercnél hosszabb ideig ki van kapcsolva.

## 7.3 Teljesítményfokozat beállítása a főzőzónákon

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

- Érintse meg a kívánt főzőzónát.
  - ✓ A kijelzőn megjelenik a kiválasztott főzőzóna beállítási területe.
- Csúsztassa végig az ujját az adott beállítási területen, majd érintse meg a kívánt főzési fokozatot.
  - ✓ A teljesítményfokozat be van beállítva.
- A főoldalra való visszatéréshez koppintson az  $\langle$  elemre.

## 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 tálalja az ételt.
- Gyorsfőző fazékban való főzésnél tartsa be a gyártó utasításait.
- Ne főzze túl sokáig az élelmiszereket, hogy tápértékük megmaradjon. A konyhai jelzőórával legfeljebb beállíthatja az optimális időtartamot.
- Ügyeljen arra, hogy az olaj ne párologjon.
- Az élelmiszer megpirításához egymás után kis adagokban süsse meg azt.
- Egyes edények magas hőmérsékletre hevülhetnek főzés közben. Ezért használjon edényfogót.
- Az energiahatékony főzéshez kapcsolódó javaslatokat itt talál:  
→ "Energiamegtakarítás", Oldal 5

### Főzési ajánlások

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

	☐☐☐	⌚ min
<b>Olvasztás</b>		
Csokoládé, csokoládébevonat	1 - 1.5	-
Vaj, méz, zselatin	1 - 2	-
<b>Felmelegítés és melegen tartás</b>		
Egytálétel, pl. lencsefőzelék	1.5 - 2	-
Tej <sup>1</sup>	1.5 - 2.5	-
Főtt virsli <sup>1</sup>	3 - 4	-
<b>Felolvasztás és melegítés</b>		
Mélyhűtött spenót	3 - 4	15 - 25

<sup>1</sup> Fedő nélkül

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

### Főzési fokozat módosítása és a főzőzóna kikapcsolása

- Válassza ki a főzőzónát.
- Válassza ki a kívánt főzési fokozatot, vagy állítsa be a programozási területen 0 értékre.
  - ✓ A főzőzóna főzési fokozata módosul vagy a főzőzóna kikapcsol, és megjelenik a maradékhő-kijelzés.

### EasyAdjust

- Ujját húzza végig jobbra a főzőzónán a 9.0 főzési fokozat beállításához. Ujját húzza végig balra a főzőzónán a 0.0 főzési fokozat beállításához. Ezt a funkciót az alapbeállításoknál kapcsolhatja be.  
→ Oldal 17

	☐☐☐	⌚ min
Mélyhűtött pörkölt	3 - 4	35 - 55
<b>Puhára párolás, forralás</b>		
Burgonyagombóc <sup>1</sup>	4.5 - 5.5	20 - 30
Hal <sup>1</sup>	4 - 5	10 - 15
Fehér szószok, pl. besamelmártás	1 - 2	3 - 6
Felvert szószok, pl. Béarnaise-mártás, hollandi mártás	3 - 4	8 - 12
<b>Forrzás, gőzölés, párolás</b>		
Rizs, kétszeres vízmennyiség-gel	2.5 - 3.5	15 - 30
Tejberizs	2 - 3	30 - 40
Héjában főtt burgonya	4.5 - 5.5	25 - 35
Sós burgonya	4.5 - 5.5	15 - 30
Tészta <sup>1</sup>	6 - 7	6 - 10
Egytálétel	3.5 - 4.5	120 - 180
Levesek	3.5 - 4.5	15 - 60
Zöldségek	2.5 - 3.5	10 - 20
Zöldség, mélyhűtött	3.5 - 4.5	7 - 20
Egytálétel kuktában	4.5 - 5.5	-
<b>Párolás</b>		
Göngyölt hús	4 - 5	50 - 65
Párolt sült	4 - 5	60 - 100
Pörkölt	3 - 4	50 - 60
<b>Párolás/sütés kevés zsiradékkal <sup>1</sup></b>		
Hússzelet, natúr vagy panírozott	6 - 7	6 - 10
Hússzelet, mélyhűtött	6 - 7	6 - 12
Karaj, natúr vagy panírozott	6 - 7	8 - 12
Steak (3 cm vastag)	7 - 8	8 - 12
Szárnyas mellehúsa (2 cm vastag)	5 - 6	10 - 20

<sup>1</sup> Fedő nélkül

	☰	⌚ min
Szárnyas mellehúsa, mélyhűtött	5 - 6	10 - 30
Húspogácsa (3 cm vastag)	4.5 - 5.5	20 - 30
Hamburger (2 cm vastag)	6 - 7	10 - 20
Hal és halfilé, natúr	5 - 6	8 - 20
Hal és halfilé, panírozott	6 - 7	8 - 20
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
Serpenyőben készített ételek, zöldség, csíkokra vágott hús ázsiai módra	7 - 8	15 - 20
Mélyhűtött ételek, pl. serpenyőben sült ételek	6 - 7	6 - 10
Palacsinta, egymás után sütve	6.5 - 7.5	-

<sup>1</sup> Fedő nélkül

	☰	⌚ min
Omlett (sütés egymás után)	3.5 - 4.5	3 - 10
Tükörtojás	5 - 6	3 - 6
<b>Sütés bő olajban, 150-200 g adagként 1-2 l olajban, adagként sütve<sup>1</sup></b>		
Mélyhűtött termékek, pl. hasáburgonya, csirkefalatok	8 - 9	-
Krokkett, mélyhűtött	7 - 8	-
Hús, pl. darabolt csirke	6 - 7	-
Hal, panírozva vagy sörtésztában	6 - 7	-
Zöldség, gomba, panírozva, sörtésztában vagy tempuraként	6 - 7	-
Aprósütemény, pl. fánk/berliner (töltött fánk), gyümölcs sörtésztában	4 - 5	-

<sup>1</sup> Fedő nélkül

## 8 FlexZone

A Flex Zone lehetővé teszi, hogy tetszés szerint bármilyen formájú és nagyságú főzőedényt elhelyezhessen rajta. Négy induktorból áll, amelyek egymástól függetlenül működnek. Ha a Flex Zone üzemel, csak az a terület kapcsol be, amelyiket lefedi az edény.

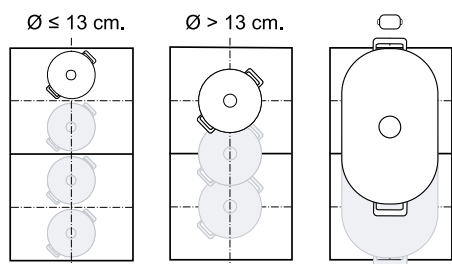
### 8.1 Az edények elhelyezése

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

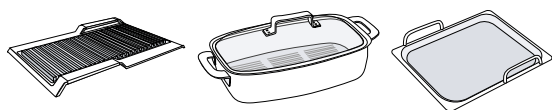
#### Egy összefüggő főzőzónaként

Kizárólag egy edénnyel történő főzéshez ajánlott.

- A főzőedény elhelyezése annak méretétől függően:

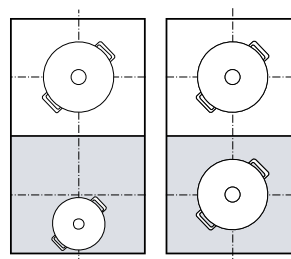


- Hosszúcsás főzőedény ajánlott



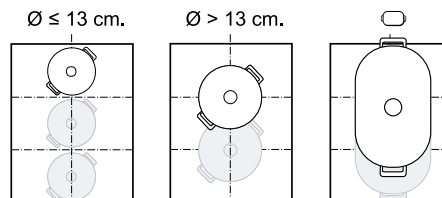
#### Két különálló főzőzónaként

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



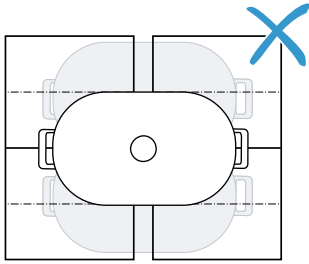
#### Középső főzőzóna

A rugalmas főzőzóna három induktorból áll, amelyek egyetlen főzőzónaként működnek. Az edények elhelyezése





## Figyelem

Ne helyezzen edényeket középre a jobb és a bal zóna közé. A főzőzónák nem megfelelően kapcsolnak be, és nem érhető el jó főzési eredmény.



## 8.2 FlexZone csatlakozás


Alapértelmezés szerint a Flex Zone két független főzőzónaként van felosztva. A főzőzónák összekapcsolásához kapcsolja be a következő funkciót:

1. Helyezze az edényt a főzőzónára.
  2. Érintse meg a(z)  elemet.
- ✓ A(z)  világít. A Flex Zone össze van kötve.

### Megjegyzések

- Így módosíthatja a Flex Zone standard beállítását. Ennek módjáról az Alapbeállítások fejezetben olvashat. → *Oldal 17*
- 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 a(z)  elemet.
- ✓ A rugalmas főzőzóna ki van kapcsolva. A két főzőzóna a továbbiakban két különálló főzőzónaként működik.


# 9 PowerMove

Ezzel a funkcióval megváltoztathatja egy edény főzési fokozatát, egyszerűen csak elcsúsztatva azt a Flex Zone zónán. A zóna ehhez három különböző teljesítményfokozatú részre van felosztva.

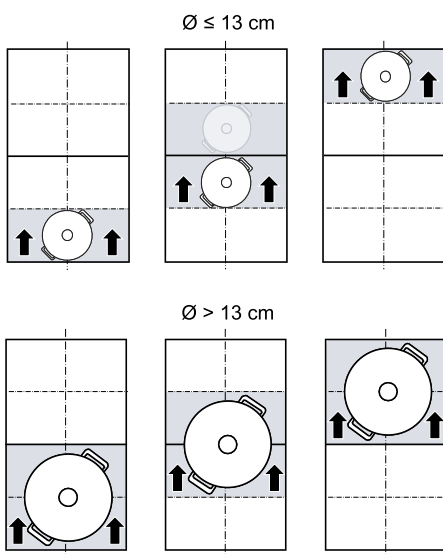
## 9.1 Az edények elhelyezése és eltolása

Csak egy főzőedényt használjon. A főzőhely kiterjedése a használt főzőedénytől, valamint annak méretétől és elhelyezésétől függ.

Mindegyik főzési terület előre beállított teljesítményfokozattal rendelkezik:



- Első terület = 9,0 főzési fokozat
- Középső terület = 5,0 főzési fokozat
- Hátsó terület =  főzési fokozat

Az előre beállított teljesítményfokozatok standard beállításai módosíthatók a főzési folyamat során. Ennek módjáról az Alapbeállítások fejezetben olvashat → *Oldal 17*.




## 9.2 PowerMove bekapcsolása

**Követelmény:** Csak egy edényt helyezzen a Flex Zone zónára.

1. Válassza ki a Flex Zone zónához tartozó két főzőzóna egyikét.
  2. Érintse meg a(z)  elemet.
  3. Válassza a  lehetőséget
- ✓ A funkció be van kapcsolva.

**Megjegyzés:** Módosíthatja a felületek teljesítményfokozatait a főzési folyamat során.

## 9.3 PowerMove kikapcsolása

1. Válasszon egy főzőzónát.
  2. Érintse meg a(z)  gombot és válasszon egy másik főzési módot.
- ✓ A funkció ki van kapcsolva.

## 10 Időfunkciók

A főzőlap különböző funkciókkal rendelkezik a főzési idő beállításához:

- Kikapcsolás időzítése
- Jelzőóra
- Működési idő

### 10.1 Kikapcsolás időzítése

Ezzel a funkcióval egy vagy több főzőzóna főzési idejét programozhatja be. Az idő letelte után a főzőzóna automatikusan kikapcsol.

#### Kikapcsolás időzítése bekapcsolása

1. Válasszon főzőzónát és teljesítményfokozatot.
  2. Érintse meg a(z)  $\rightarrow$  gombot a beállítási tartományban.
  3. A beállítási tartományban állítsa be az időt.
  4. A kiválasztott beállítás megerősítéséhez érintse meg a „Start” gombot.
- ✓ 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.

#### Módosítsa vagy kapcsolja ki a következőt: Kikapcsolás időzítése

1. Válassza ki a főzőzónát és érintse meg a(z)  $\rightarrow$  elemet.
  2. Módosítsa a főzési időt a beállítási tartományban, majd érintse meg a „Start” gombot.
- ✓ A főzési idő elkezd lefutni.
3. A működési idő törléséhez érintse meg a „Visszaállítás” elemet. A főzési idő 00:00:00 értékre módosul.
  4. A főoldalra való visszatéréshez érintse meg a szimbólumot.

### 10.2 Jelzőóra

A funkcióval bekapcsolhat egy jelzőórát. 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)  $\ominus$  elemet.
  2. Érintse meg a(z)  $\oplus$  elemet.
  3. Állítsa be a kívánt időt.
  4. Érintse meg a „Start” elemet.
- ✓ Az idő megjelenik az állapotosorban, majd elkezd lefutni.
  - ✓ Ha az idő letelt, egy hangjelzés hallható.
  - ✓ Az idő kijelzőn a 00:00 látható.
5. Érintse meg a(z)  $\oplus$  elemet.
- ✓ A kijelzők kialszanak.
  - ✓ A hangjelzés elhallgat.

#### JelzőóraMódosítás vagy kikapcsolás

1. Az állapotosorban érintse meg a  $\oplus$  szimbólumot.
2. Módosítsa a beállított időt.
3. Érintse meg a „Start” elemet.
4. A kikapcsoláshoz érintse meg a „Visszaállítás” elemet.

### 10.3 Működési idő

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

#### Működési idő bekapcsolása

1. Érintse meg a(z)  $\ominus$  elemet.
  2. Érintse meg a(z)  $\otimes$  elemet.
- ✓ A stopper elkezd lefutni.

#### Szüneteltesse a következőt: Működési idő.

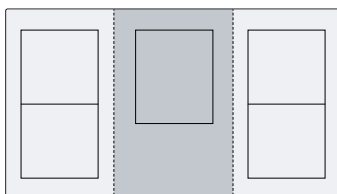
1. Az állapotosorban érintse meg a  $\otimes$  szimbólumot.
  2. Érintse meg a „Szünet” gombot.
- ✓ A stopper megáll.
3. Érintse meg a „Start” elemet.
- ✓ A stopper továbbfut.

#### Működési idő kikapcsolása

1. Az állapotosorban érintse meg a  $\otimes$  szimbólumot.
  2. Érintse meg a „Visszaállítás” gombot.
- ✓ A stopperóra kikapcsol.
3. A menü elhagyásához és a főoldalra való visszatéréshez érintse meg az  $\square$  elemet.

## 11 PowerBoost

Ezzel a funkcióval nagy mennyiségű vizet melegíthet meg gyorsabban, mint a 9. teljesítményfokozattal. 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. A beállítási tartományban válassza a következőt: Boost.
- ✓ Világít a(z)  $\hat{=}$  és a(z)  $\hat{=}$ .
3. Érintse meg a(z)  $\hat{=}$  elemet.
- ✓ A funkció be van kapcsolva.

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

## 11.2 PowerBoost kikapcsolása

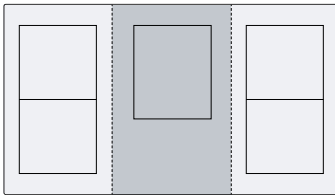
1. Válassza ki a főzőzónát.
  2. Állítson be a beállítási területen egy másik főzési fokozatot.
- ✓ A funkció ki van kapcsolva.

**Megjegyzés:** Bizonyos körülmények között a funkció automatikusan kikapcsolhat a nyák lap belsejében lévő elektromos alkatrészek védelmére.

# 12 PanBoost

Ezzel a funkcióval gyorsabban hevíti fel a serpenyőket, mint a 9 főzési fokozattal.




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. A beállítási tartományban válassza a Boost lehetőséget, és tartsa lenyomva, amíg világitani nem kezd az  és az  elem.
  3. Ujjának felemelése nélkül válassza a  szimbólumot.
  4. Emelje fel az ujját.
- ✓ 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.
  2. Állítson be a beállítási területen egy másik főzési fokozatot.
- ✓ A funkció ki van kapcsolva.

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

# 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 főzőzónát.
2. Érintse meg a(z)  gombot a beállítási tartományban.

A(z)  világit.

- ✓ A funkció be van kapcsolva.

## 13.2 Melegen tartási funkció kikapcsolása

1. Válassza ki a főzőzónát.
  2. Állítsa 0-ra.  
A  és a főzőzóna kikapcsol.
- ✓ A funkció ki van kapcsolva.

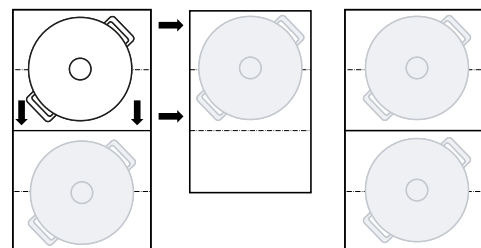
# 14 PowerTransfer

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

## 14.1 PowerTransfer

**Követelmény:** Tolja az edényt egy olyan főzőzónára, amely nincs bekapcsolva, amelyet még nem állított be előre, vagy amelyen eddig még nem állt edény.

1. Helyezze át az edényeket.



A készülék felismeri az edényt. Néhány másodperc elteltével megjelenik a kijelzőn az előbeállítások másik főzőzónán való alkalmazásának megerősítése.


2. Erősítse meg a beállításokat.

- ✓ A rendszer a beállításokat az új főzőzónára alkalmazza.

## 15 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  szimbólummal ellátott főzőzónán elérhető.

### 15.1 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.

### 15.2 Hőmérséklet-fokozatok

Ételek elkészítéséhez szükséges hőmérséklet-fokozatok.

Fokozat	Hőmérséklet	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	
4	180°C	Panírozott, fagyasztott, grillezett ételek sütése olajban	
5	215°C	Magas hőmérsékletű grill és grill-lap	

### 15.3 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
Teppanyaki 	Flex zóna
Grill 	Flex zóna


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

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



### 15.4 Frying Sensor bekapcsolása




1. Tegye az üres főzőedényt a főzőzónára.
2. Válasszon egy főzőzónát.
3. Érintse meg a(z)  elemet és válassza ki a következőt:  Frying Sensor.
4. Válassza ki a kívánt hőmérsékletfokozatot, és a fő nézetbe való visszatéréshez érintse meg a(z)  szimbólumot.
  - ✓ A funkció be van kapcsolva. A hőmérséklet-fokozat és a(z)  kijelzés világít.
  - ✓ A hőmérsékletellenőrző-kijelző egyre pirosabban világít, amíg a készülék el nem éri a kívánt hőfokot. Ekkor egy hangjelzés hallható.
5. Tegye a serpenyőbe a sütéshez használt zsiradékot és az ételt.



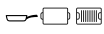

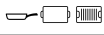
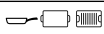

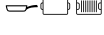


### 15.5 Frying Sensor kikapcsolása

1. Válassza ki a főzőzónát.
2. Állítsa 0-ra.
3. A(z) Frying Sensor funkcióból való kilépéshez érintse meg a(z)  gombot és válasszon egy másik főzési módot.

### 15.6 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

	Főzőedény	  min
<b>Hús</b>		
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

	Főző- edény	⌚ min
T-bone steak, angolosan, 4,5 cm vastag		5 10-15
T-bone steak, közepes, 4,5 cm vastag		5 20-30
Szárnyas 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
Virsli		3 8-20
Chorizo, hurka		3 10-20
Nyársak, kebabok		3 10-20
Gyros		4 7-12
<b>Halak és tenger gyümölcsei</b>		
Halfilé		4 10-20
Halfilé, panírozott		4 10-20
Sült hal, egész		3 10-20
Szardínia		4 6-12
Királyrák, fűrészes garnéla- rák		4 4-8
Tintahal, szépia		4 6-12
<b>Tojásos ételek</b>		
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
<b>Zöldségek</b>		
Sült burgonya		5 6-12

	Főző- edény	⌚ min
Hasábburgonya		4 15-25
Krumplilángos		5 2-4
Fokhagyma, pirított fokhagy- ma		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 tempurátésztában		4 5-10
<b>Mélyhűtött termékek</b>		
Csirkefalatok		4 10-15
Halrudacsok		4 8-12
Hasábburgonya		5 4-8
Serpenyőben készített ételek		3 6-10
Tavaszi tekerces		4 10-30
Pástétomok, krokett		5 3-8
<b>Szósok</b>		
Paradicsomszósz		1 25-35
Besamelmártás		1 10-20
Sajtszósz		1 10-20
Édes mártások		1 15-25
Mártások, redukció		1 25-35
<b>Továbbiak</b>		
Rántott sajt		3 7-10
Kruton		3 6-10
Pirított kenyér		4 4-8
Száraz készételek		1 5-10
Mandula, dió, fenyőmag, pirí- tott		4 3-15
Pattogatott kukorica		5 3-4

## 16 Ételsegéd

Ezzel a funkcióval minden fajta étel elkészíthető. A készülék kiválasztja az Ön számára optimális beállítást.

### 16.1 Kapcsolja be az ételsegédet

- Válasszon egy főzőzónát.
- Érintse meg a(z) elemet és válassza ki a következőt: .
- Válassza ki a kívánt programcsoportot és az ételt.

- Kövesse a kijelzőn megjelenő utasításokat.

### 16.2 Ételsegéd megszakítása

- Válassza ki a főzőzónát.
  - Érintse meg a(z) gombot és válasszon egy másik főzési módot.
- ✓ A funkció ki van kapcsolva.

## 17 Gyerekzár


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

### 17.1 A gyermekzár aktiválása

#### Követelmények

- A főzőlap be van kapcsolva.
  - Minden főzőzóna ki van kapcsolva.
- Koppintson az ikonra.



2. Koppintson az  elemre, és kövesse a kijelzőn megjelenő utasításokat.
- ✓ A főzőlap le van zárva.

## 17.2 Gyerekzár kikapcsolása

- ▶ Vegye figyelembe a kijelzőmezőben megjelenő megjegyzéseket.
- ✓ A lezárás ezzel megszűnt.

# 18 Törlési védelem

Ezzel a funkcióval zárhatja a kezelőfelületet a tisztítás idejére, hogy ne módosítsa véletlenül a beállításokat. A tisztítás céljából történő zárolás nem befolyásolja a főkapcsoló működését.

## 18.1 Törlési védelem bekapcsolása

- ▶ Érintse meg a(z)  elemet. Egy hangjelzés hallható.

## 17.3 Automatikus gyerekzár

A főzőlap minden bekapcsolásával automatikusan bekapcsolhatja a gyerekzárát. A funkció be- és kikapcsolásának módjáról az Alapbeállítások fejezetben olvashat. → *Oldal 17*

- ✓ A kezelőfelület 30 másodpercig le van zárva.
- ✓ 30 másodperc elteltével hangjelzés hallatszik, és a kezelőfelület zárva lesz.

## 18.2 Törlési védelem kikapcsolása

A funkció idő előtti befejezéséhez kövesse a képernyőn megjelenő utasításokat.

# 19 Egyedi biztonsági lekapcsolás

Ha egy főzőhely sokáig üzemel és Ön nem változtatja meg a beállítást, a biztonsági funkció aktiválódik. A kijelzőn megjelenik egy üzenet, és a főzőzóna nem fűt tovább.

A kijelző kikapcsolásához és a főzőzóna beállításához érintsen meg egy tetszőleges szimbólumot.

# 20 Alapbeállítások

Készülékének alapbeállításait a saját igényei szerint adhatja meg.

## 20.1 Az alapbeállítások áttekintése

Beállítás	Leírás és opciók
Nyelv	Módosíthatja a készülék kijelzőjének nyelvét.
Home Connect	Ezzel a funkcióval csatlakoztathatja készülékét otthoni hálózatához vagy egy mobilkészülékhez.
Főzőlapfüggő elszívóvezérlés	Ezzel a funkcióval a főzőlapon keresztül kezelheti a páraelszívó egyes funkcióit.
Akusztikus jelzések	Ezzel a funkcióval kiválaszthatja a készülék által kiadott figyelmeztető hangjelzéseket.
A figyelmeztető hangjelzés időtartama	Ezzel a funkcióval módosíthatja a figyelmeztető hangjelzés időtartamát.
Gombhangok	Ezzel a funkcióval kiválaszthatja, hogy a készülék adjon-e ki hangjelzéseket, ha megérinti az érintőkijelzőn lévő gombokat.
Kijelző fényereje	A kijelző fényerejének módosítása.

<sup>1</sup> A funkció ennél a modellnél nem elérhető.

Beállítás	Leírás és opciók
FlexZone	Ezzel a funkcióval beállíthatja a főzőlap bekapcsolási módját a főzőlap bekapcsolása után: két különálló főzőzóna vagy egyetlen zóna.
PowerMove	Ezzel a funkcióval módosíthatja a Flex Zone három főzési területéhez előre beállított főzési fokozatokat.
Gyerekzár	Ezzel a funkcióval automatikusan zárhatja a főzőlapot, hogy a gyermekek véletlenül se működtethessék a készüléket.
quickStop-funkció	Lehetővé teszi a főzőzóna gyors kikapcsolását közvetlenül a fő kijelzőn keresztül.
EasyAdjust	Ezzel a funkcióval gyorsan bekapcsolhatja a főzési fokozatot a fő kijelzőn.
Márkalógó	Ezzel a funkcióval beállíthatja, hogy a főzőfelület bekapcsolásakor megjelenjen-e a márkalógó.
ReStart	Ezzel a funkcióval beállíthatja, hogy a készülék mennyi ideig jegyezze meg a legutóbb használt beállításokat kikapcsolás után.

<sup>1</sup> A funkció ennél a modellnél nem elérhető.

Beállítás	Leírás és opciók
Teljesítménykorlát	Ezzel igény esetén az elektromos rendszer adottságai alapján korlátozhatja a főzőlap összteljesítményét. A rendelkezésre álló beállítások a főzőfelület maximális teljesítményétől függenek. A pontos adatokat a típus táblán találja meg. Ha a funkció be van kapcsolva, és a főzőlap eléri a beállított teljesítménykorlátot, megjelenik a $\perp$ szimbólum, és nem állíthat be magasabb teljesítményfokozatot.
Energiafogyasztás kijelzése	A főzőzóna be- és kikapcsolása közötti teljes energiafogyasztást kWh-ban mutatja. A kijelzés pontossága többek között a hálózati feszültség minőségétől függ.
Főzőszenzor <sup>1</sup>	Hozzáadhat egy új, vezeték nélküli főzőszenzort.
Forráspont beállítása <sup>1</sup>	Beállíthatja lakóhelyének tengerszint feletti magasságát annak érdekében, hogy a főzőszenzor pontosabban működjön.





<sup>1</sup> A funkció ennél a modellnél nem elérhető.

Beállítás	Leírás és opciók
Edényteszt	Ezzel a funkcióval ellenőrizheti az edény minőségét.
Készülékinformációk	Ezzel a funkcióval a készülékre vonatkozó információkat jeleníthet meg.
Gyári beállítások	Az összes módosított beállítás visszaállítása a gyári állapotra.

<sup>1</sup> A funkció ennél a modellnél nem elérhető.

## 20.2 Alapbeállítások megjelenítése

**Követelmény:** Minden főzőzónát ki kell kapcsolni.

1. Érintse meg a(z)  elemet.
2. Érintse meg a(z)  elemet.
3. Ujját húzva lapozhat a rendelkezésre álló beállítások között.
4. Az almenü megjelenítéséhez és a kívánt lehetőség kiválasztásához érintsen meg egy beállítást. Egy almenüből a  szimbólum megérintésével tud visszalépni az előző menüre.
5. Mielőtt kilép az alapbeállításokból, mentse vagy vessen el a beállításokat a megerősítő képernyőnél.
6. Kilépéshez érintse meg az  elemet.

## 21 Edényteszt

A főzőedény minősége erőteljes hatást gyakorol a főzési folyamat sebességére és eredményére.

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 17*

### 21.1 Edényteszt elvégzése

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

1. A szobahőmérsékletű edényt töltsen meg kb. 200 ml vízzel és helyezze azon főzőzóna közepére, amelynek átmérője leginkább egyezik az edény aljának átmérőjével.
2. Jelenítse meg az alapbeállításokat, és válassza az Edényteszt opciót.
3. Kövesse a kijelzőmezőn megjelenő utasításokat.  
✓ 10 másodperc elteltével a főzőzóna kijelzőjén megjelenik az eredmény.

**Megjegyzés:** A funkció bekapcsolásához térjen vissza az alapbeállítások menübe és válassza ki a következőt: Edényteszt.

## 22 Home Connect

Ez a készülék hálózatba kapcsolható. Kapcsolja össze készülékét egy mobil eszközzel, hogy a funkciókat a Home Connect alkalmazással működtesse, az alapbeállításokat módosítsa vagy az aktuális üzemállapotot figyelemmel kísérje.

A Home Connect szolgáltatások nem minden országban állnak rendelkezésre. A Home Connect funkció rendelkezésre állása attól függ, hogy az Ön országában rendelkezésre állnak-e a Home Connect szolgáltatások. Ezzel kapcsolatos információkat itt talál: [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

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

### Tippek

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

### Megjegyzések

- Ugyeljen a jelen használati útmutatóban található biztonsági előírásokra, és gondoskodjon arról, hogy ezeket akkor is betartsák, ha Ön a Home Connect alkalmazással működteti a készüléket.  
→ "Biztonság", *Oldal 2*
- A főzőlapokat nem felügyelet nélküli használatra szánták – a főzési folyamatot szemmel kell tartani. A főzési folyamatot felügyelni kell.
- A készüléken végrehajtott műveletek mindig elsőbbséget élveznek. Ez idő alatt nem lehetséges a Home Connect alkalmazással való működtetés.

- A hálózatra csatlakoztatva a készülék max. 2 W-ot fogyaszt készenléti üzemmódban.

## 22.1 Home Connect beüzemelése

### Követelmények

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

1. Töltse le a Home Connect alkalmazást.



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



3. Kövesse a Home Connect alkalmazásban megjelenő utasításokat.

## 22.2 A Home Connect-beállítások áttekintése

A főzőlap alapbeállításai megadhatja a Home Connect beállításokat és a hálózati beállításokat. A "Beállítás segéddel" beállítás csak akkor jelenik meg, ha a főzőlap nincs összekapcsolva az otthoni hálózattal. Minden más beállítás csak akkor jelenik meg a főzőlapon, ha már megtörtént a csatlakozás az otthoni hálózathoz.

Beállítás	Leírás és opciók
Beállítás segéddel	A főzőlapot automatikusan vagy manuálisan jelentkeztetheti be az otthoni hálózatba. <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Beállítás a segéddel (automatikus csatlakozás az otthoni hálózathoz).<sup>1</sup></li> <li>▪ Beállítás a segéddel: nincs WPS funkció (manuális bejelentkezés az otthoni hálózatba).</li> </ul>
Csatlakozás az alkalmazáshoz	A főzőlapot egy vagy több Home Connect-fiókkal is összekapcsolhatja.

<sup>1</sup> Gyári beállítás

Beállítás	Leírás és opciók
Beállítás az alkalmazással	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ki: Az alkalmazásban kizárólag a főzőlap aktuális állapota jelenik meg.</li> <li>▪ Be<sup>1</sup>: A főzési beállításokat az alkalmazásból is elküldheti a főzőlaphoz. Az elküldött főzési beállításokat meg kell erősíteni a főzőlapon.</li> </ul>
Wi-Fi	A főzőlap rádiós modulját kikapcsolhatja, és ezzel megszakíthatja a WLAN-kapcsolatot. <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Kikapcsolva: A rádiós modul ki van kapcsolva.</li> <li>▪ Bekapcsolva<sup>1</sup>: A rádiós modul párosítva van.</li> </ul>
Hálózati kapcsolat bontása	Törölheti az otthoni hálózat mentett kapcsolatait. A hálózati kapcsolat akkor is törlődik, ha visszaállítja a főzőlapot a gyári beállításokra.
Készülékinformációk	Információkat jeleníthet meg a hálózatról és a következőről: Home Connect.

<sup>1</sup> Gyári beállítás

## 22.3 WLAN-szimbólum

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

Ha a szimbólumot legalább 2 másodpercen keresztül nyomva tartja, a kijelzőn megjelenik a szimbólumhoz tartozó leírás.

## 22.4 Beállítások módosítása a Home Connect alkalmazáson keresztül

A Home Connect alkalmazással módosíthatja a főzőhely beállításait és elküldheti azokat a főzőhelynek.

### Követelmények

- A főzőlap össze van kapcsolva az otthoni hálózattal és a Home Connect alkalmazással.
- A főzőfelület Home Connect alkalmazáson keresztül beállításához be kell kapcsolni a "Beállítás az alkalmazáson keresztül" lehetőséget. Kiszállítási állapotban az alapbeállítás be van kapcsolva. Ha kikapcsolja a beállítások átvitelét, akkor csak a főzőlap üzemi állapota jelenik meg a Home Connect alkalmazásban.

1. Végezze el a beállításokat a Home Connect alkalmazásban és küldje el a főzőhelynek. Kövesse a Home Connect alkalmazásban megjelenő utasításokat. A Home Connect alkalmazásból a főzőfelületre küldött beállításokat a főzőfelületen nyugtáznia kell.
  - ✓ Ha a főzési beállítások továbbítódnak valamelyik főzőhelynek, a kijelzőn megjelenik egy üzenet.
2. A beállítás megerősítéséhez koppintson az "Átvétel" lehetőségre.
3. A beállítás elutasításához koppintson az "Elvetés" lehetőségre.

## 22.5 Szoftverfrissítés

A szoftverfrissítés funkcióval megtörténik készülékének aktualizálása, például optimalizálás, hibaelhárítás, biztonsági frissítések.

Ennek előfeltétele, hogy Ön regisztrált Home Connect-feasználó, az alkalmazást telepítette mobilkészülékén, és kapcsolódik a Home Connect-szerverhez.

Amint rendelkezésre áll szoftverfrissítés, a Home Connect alkalmazás tájékoztatja Önt, és Ön az alkalmazáson keresztül elindíthatja a szoftverfrissítést. Sikeres letöltést követően a telepítést a Home Connect alkalmazáson keresztül is elindíthatja, ha otthoni WLAN-hálózatában (Wi-Fi) van. A sikeres telepítés után információkat kap a Home Connect alkalmazással kapcsolatban.

### Megjegyzések

- Letöltés közben tovább használhatja a készüléket. Az alkalmazás egyéni beállításaitól függően a szoftverfrissítés letöltése automatikusan is történhet.
- Biztonsági frissítés esetén azt ajánljuk, hogy a lehető leggyorsabban végezze el a telepítést.

## 22.6 Távdiagnosztika

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

**Tipp:** További információt, illetve útmutatást a távdiagnosztika elérhetőségével kapcsolatban a weboldal Segítségnyújtás és támogatás részén talál: [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

## 22.7 Adatvédelem

Vegye figyelembe az adatvédelmi útmutatásokat. Amikor először csatlakoztatja készülékét egy internethez kapcsolódó otthoni hálózathoz, akkor készüléke a következő adatkategóriákat továbbítja a Home Connect szervernek (első regisztráció):

- Egyértelmű készülékazonosító (részei: készülékkulcsok, valamint a beépített Wi-Fi kommunikációs modul MAC-címe).
- A Wi-Fi kommunikációs modul biztonsági tanúsítványa (a kapcsolat informatikai biztonságáért).
- Otthoni készülékének aktuális szoftver- és hardververziója.
- Egy esetleges korábbi, gyári beállításokra való visszaállítás állapota.

Az első regisztráció előkészíti a Home Connect funkciók használatát, és csak abban az időpontban van rá szükség, amikor először kívánja használni a Home Connect funkciókat.

**Megjegyzés:** Vegye figyelembe, hogy a Home Connect funkciók csak a Home Connect alkalmazáshoz kapcsolódva használhatók. Az adatvédelemre vonatkozó információkat a Home Connect alkalmazásban talál.

# 23 Főzőlapfüggő elszívóvezérlés

Ha mindkét készülék Home Connect-képes, a legegyszerűbben a Home Connect alkalmazáson keresztül kapcsolhatja össze a készülékeket. Ehhez kapcsolja össze mindkét készüléket a Home Connect alkalmazással, majd kövesse az ott megjelenő utasításokat.



### Megjegyzések

- A páraelszívón történő vezérlés mindig elsőbbséget élvez. Ez idő alatt nem lehetséges a főzőlapról vezérelhető páraelszívóval való működtetés.
- A hálózatra csatlakoztatva a készülék max. 2 W-ot fogyaszt készenléti üzemmódban.
- A páraelszívóval csak a Home Connect alkalmazáson keresztül kapcsolhatja össze a készüléket. Más csatlakozási módok nem támogatottak.

## 23.1 Home Connect beállítások visszaállítása

Ha készülékének problémái vannak az otthoni WLAN-hálózathoz (Wi-Fi) történő kapcsolódás során, vagy a készülékét egy másik otthoni WLAN-hálózathoz (Wi-Fi) kívánja csatlakoztatni, szükség lehet a Home Connect beállítások visszaállítására.

**Megjegyzés:** A Home Connect beállítások visszaállításakor az esetleg csatlakoztatott páraelszívóval fennálló kapcsolat is megszűnik.


1. Az alapbeállítások megnyitásához koppintson az  elemre és válassza ki a  "Saját profil" elemet.
2. Válassza ki az "Elszívóvezérlés" lehetőséget.
3. Koppintson a "Csatlakozás bontása" elemre.

## 23.2 A páraelszívó vezérlése a főzőlapon keresztül


Főzőlapja alapbeállításában a főzőlap vagy egyes főzőhelyek bekapcsolásától és kikapcsolásától függően beállíthatja, mit tegyen a páraelszívó.

A főzőlap kezelőfelületén keresztül további beállításokat végezhet.


### Ventilátor beállítása

1. Az állapotsorban koppintson az  elemre.
  - ✓ A kijelzőn megjelenik az előre beállított ventilátorfokozat.
2. Válasszon egy ventilátorfokozatot.  
Az 1-es, 2-es és 3-as fokozat válsztható.  
Egy intenzív fokozat kiválasztásához koppintson a beállítási terület "P1" vagy "P2" elemére.


### Ventilátor kikapcsolása

1. Az állapotsorban koppintson az  elemre.
2. Válassza ki a 0 ventilátorfokozatot.

### Automata üzemmód bekapcsolása


1. Az állapotsorban koppintson az  elemre.
2. Válassza ki az "Automatika" lehetőséget.
  - ✓ Ha pára képződik, a ventilátor automatikusan elindul.

### Automata üzemmód kikapcsolása

1. Az állapotsorban koppintson az  elemre.
2. Válassza ki a 0 ventilátorfokozatot.

## Az elszívó világításának beállítása

Az elszívó világítását a főzőlap kezelőfelületén keresztül be- és kikapcsolhatja.

- ▶ A világítás bekapcsolásához koppintson a  ikonra az állapotosorban.

## 23.3 Az elszívóvezérlés beállításainak áttekintése

Főzőlapja alapbeállításában a főzőlap vagy egyes főzőhelyek bekapcsolásától és kikapcsolásától függően beállíthatja, mit tegyen a páraelszívó.

A kijelző csak akkor jeleníti meg a beállításokat, ha a készülék össze van kapcsolva a páraelszívóval.

Beállítás	Kiválasztás	Leírás
Elszívóvezérlés (automatikus indítás)	Kikapcsolva – A páraelszívót szükség esetén kézzel kell bekapcsolni. Bekapcsolva automata üzemmóddal <sup>1</sup> – A páraelszívó egy főzőzóna bekapcsolásakor automata üzemmódban bekapcsol. Bekapcsolva normál üzemmóddal – A páraelszívó egy főzőhely bekapcsolásakor fix fokozattal bekapcsol.	Beállíthatja, hogyan indul el a ventilátor a főzőlap bekapcsolásakor, vagy hogy egyáltalán elinduljon-e.
Ventilátor továbbműködése	Ventilátor ki. Bekapcsolva automata üzemmódban. <sup>1</sup> Bekapcsolva standard ventilátor-továbbműködéssel. A ventilátor beállításai nem módosulnak a főzőlap kikapcsolása esetén.	Beállíthatja, hogyan működik tovább a ventilátor a főzőlap bekapcsolásakor, vagy hogy egyáltalán tovább működik-e.
Lámpa be automatikusan	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ki</li> <li>■ Be<sup>1</sup> – A világítás bekapcsol a főzőlap bekapcsolásakor.</li> </ul>	Beállíthatja, hogy a páraelszívó világítása automatikusan bekapcsol-e a főzőlappal együtt.
Lámpa ki automatikusan	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ki<sup>1</sup></li> <li>■ Be – A világítás a főzőlap kikapcsolásakor kikapcsol.</li> </ul>	Beállíthatja, hogy a páraelszívó világítása automatikusan kikapcsol-e a főzőlappal együtt.
Csatlakozás bontása	-	A beállítással visszaállíthatja az otthoni hálózathoz és a páraelszívóhoz kapcsolódó, zárt kapcsolatokat.

<sup>1</sup> Gyári beállítás (a készüléktípustól függően eltérő lehet)

## 24 Tisztítás és ápolás

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

### 24.1 Tisztítószer

Megfelelő tisztítószer és üvegkaparó az ügyfélszolgálaton, a kereskedésekben vagy az online-shopban [www.neff-international.com](http://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

### 24.2 A főzőlap tisztítása

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

**Követelmény:** A főzőfelület legyen hideg. Cukor, rizskeményítő, műanyag vagy alufólia okozta foltok esetén ne hagyja lehűlni a főzőfelületet.

1. Az erős szennyeződést üvegkaparóval távolítsa el.
2. Tisztítsa meg a főzőfelületet üvegkerámia-tisztító szerrel.  
Tartsa be a tisztítószer csomagolásán feltüntetett tisztítási utasításokat.

#### Tippek

- Üvegkerámiához készült speciális szivaccsal jó tisztítási eredmények érhetők el.
- Ha az edény alját tisztán tartja, a főzőlap felülete jó állapotban marad.

### 24.3 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 törülőkendővel tisztítsa. Az új szivacskendőket használat előtt alaposan mossa ki.
2. Puha törülőruhával törölje szárazra.

## 25 Zavarok elhárítása

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

### **⚠ FIGYELMEZTETÉS – Sérülésveszély!**

A szakszerűtlen javítás veszélyes.

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

### **⚠ 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 csatlakozóvezetésekre kell kicserélni, amely a gyártónál vagy vevőszolgálatánál kapható.

### 25.1 Figyelmeztetések

Ha probléma adódik, a készülék automatikusan megjegyzéseket, figyelmeztetéseket vagy hibaüzeneteket jelenít meg a kijelzőn.


A probléma elhárításához kövesse az érintőkijelzőn megjelenő felszólításokat. Szükség esetén forduljon a vevőszolgálathoz, és adja meg a pontos hibakódot.

#### **Megjegyzések**

- 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.

### 25.2 A kijelzőmezőn megjelenő utasítások

Hiba	Ok és hibaelhárítás
A főzőlapot nem lehet bekapcsolni.	Az áramellátás megszakadt. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Más elektromos készülékek segítségével ellenőrizze, hogy áramkimaradás van-e.</li> </ul> A készüléket nem a kapcsolási rajznak megfelelően csatlakoztatták. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Csatlakoztassa a készüléket a kapcsolási rajznak megfelelően.</li> </ul> Az elektronika hibája <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ha a hibát nem lehet elhárítani, tájékoztassa a műszaki vevőszolgálatot.</li> </ul>
Az érintőkijelző nem reagál vagy blokkolva van.	A kezelőfelület nedves, vagy egy tárgy takarja. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Szárítsa meg a kezelőfelületet, vagy távolítsa el a tárgyat.</li> </ul>
A főzőzóna főzési fokozata nem növelhető.	A főzőlap összteljesítménye behatárolt. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Az alapbeállítások „Maximális teljesítményfelvétel” pontjánál állítsa be az összteljesítményt.</li> <li>▶ Egy nagyon nagy edény befolyásolhatja ugyanazon főzőlapfél maximális teljesítményfokozatát. Helyezze vissza az edényt.</li> </ul>
Hangjelzés	Ha egy tárgy található az érintőkijelzőn, akkor hangjelzés hallatszik. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Távolítsa el a tárgyat, és állítsa be újra a főzőlapot.</li> <li>2. Ne helyezzen forró edényt a kezelőfelületre.</li> </ol>
A főzőlap szokatlanul reagál, vagy nem működtethető megfelelően.	Hiba lépett fel az elektronikában. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. A készüléket kapcsolja ki a ház biztosítékát vagy a biztosítékszekrényben lévő védőkapcsolót használva.</li> <li>2. Várjon néhány másodpercet, majd csatlakoztassa újra a készüléket.</li> </ol>
Az egyik vagy minden főzőzóna automatikusan lekapcsolt.	Az elektronika túlmelegedett és lekapcsolt egy vagy minden főzőzónát. <p>Egy forró edény található a kezelőfelület területén. A főzőzóna kikapcsolt az elektronika védelme érdekében.</p> <p>A főzőzóna túlhevült, és a munkafelület védelmében kikapcsolt.</p>

Hiba	Ok és hibaelhárítás
A Beállítások átvétele funkció nem aktiválható.	Az elektronika hibája <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ A hiba kijelzésének befejezéséhez érintsen meg egy tetszőleges gombot. A megszokott módon főzhet, a PowerTransfer-funkció használata nélkül. Hívja a vevőszolgálatot.</li> </ul>
E70 i0	A főzőlap nem tud kapcsolatot létesíteni az otthoni hálózattal vagy a páraelszívóval. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Egy tetszőleges szenzoros mező megérintésével erősítse meg a hibakijelzést. A megszokott módon, kapcsolat nélkül főzhet.</li> <li>2. Ha a probléma továbbra is fennáll, értesítse a műszaki vevőszolgálatot.</li> </ol>
E 9000/E90 i0	Az üzemi feszültség hibás, kívül esik a normál üzemi tartományon. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Forduljon az áramszolgáltatóhoz.</li> </ul>
U400	A főzőfelület nincs megfelelően csatlakoztatva. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Válassza le a főzőlapot a hálózatról. Csatlakoztassa a főzőlapot a kapcsolási rajznak megfelelően.</li> </ul>
A főzőzónák nem melegítenek és a  jelenik meg.	Demó üzemmód aktiválva. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Válassza le a főzőlapot az elektromos hálózatról, majd néhány másodperc elteltével csatlakoztassa újra.</li> <li>2. Ezután 3 percen belül kapcsolja ki a Bemutató üzemmódot az alapbeállításoknál.</li> </ol>

## 25.3 A készülék normál zörejei

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

# 26 Ártalmatlanítás

## 26.1 A régi készülék ártalmatlanítása

A környezetkímélő ártalmatlanításnak köszönhetően az értékes nyersanyagok újra felhasználhatók.

1. Húzza ki a hálózati csatlakozóvezeték dugóját.
2. Vágja el a hálózati csatlakozóvezetékét.
3. Környezetkímélő módon ártalmatlanítsa a készüléket.

Az aktuális ártalmatlanítási lehetőségekről a szakkereskedőnél, ill. a települési közigazgatásnál vagy önkormányzatnál tájékozódhat.



Ez a készülék az elhasznált villamosági és elektronikai készülékekről szóló 2012/19/EU irányelvnek megfelelő jelölést kapott.

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


# 27 Megfelelőségi nyilatkozat

A BSH Hausgeräte GmbH ezennel kijelenti, hogy a Home Connect funkcióval ellátott készülék a(z) 2014/53/EU irányelvben foglalt alapvető követelményeknek és további vonatkozó rendelkezéseknek megfelel.

A részletes RED megfelelőségi nyilatkozatot megtalálja az interneten a [www.neff-international.com](http://www.neff-international.com) webhelyen, készüléke termékoldalán a kiegészítő dokumentumok között.



2,4 GHz-es sáv (2400–2483,5 MHz): max. 100 mW  
 5 GHz-es sáv (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz): max. 100 mW

	BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	EL	ES
	FR	HR	IT	CY	LI	LV	LT	LU	HU
	MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI	SK	FI
	SE	NO	CH	TR	IS	UK (NI)			

5 GHz-es WLAN (Wi-Fi): Csak beltéri használatra.

AL	BA	MD	ME	MK	RS	UK	UA
5 GHz-es WLAN (Wi-Fi): Csak beltéri használatra.							

## 28 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.

### 28.1 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 17* jeleníthető meg.

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

## 29 Próbaételek

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

### 29.1 Csokoládébevonat olvasztása

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

- Fazék, Ø 16 cm, fedő nélkül
  - Főzés: 1.5 teljesítményfokozat

### 29.2 Lencsefőzelék melegítése és melegen tartása

Recept a DIN 44550 szerint

Kezdő hőmérséklet 20 °C

Felmelegítés, keverés nélkül

- Fazék, Ø 16 cm, fedővel, mennyiség: 450 g
  - Felmelegítés: 1 perc 30 mp időtartam, 9 teljesítményfokozat
  - Továbbfőzés: 1.5 teljesítményfokozat
- Fazék, Ø 20 cm, fedővel, mennyiség: 800 g
  - Felmelegítés: 2 perc 30 mp időtartam, teljesítményfokozat 9
  - Továbbfőzés: 1.5 teljesítményfokozat

### 29.3 Lencsefőzelék melegítése és melegen tartása

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

1 perc melegítés után keverje meg

- Fazék, Ø 16 cm, fedővel, mennyiség: 500 g
  - Felmelegítés: kb. 1 perc 30 mp időtartam, 9 teljesítményfokozat
  - Továbbfőzés: 1.5 teljesítményfokozat

- Fazék, Ø 20 cm, fedővel, mennyiség: 1 kg
  - Felmelegítés: kb. 2 perc 30 mp időtartam, 9 teljesítményfokozat
  - Továbbfőzés: 1.5 teljesítményfokozat

### 29.4 Besamel mártás

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

#### Besamel mártás készítése

1. Olvassa meg a vaját, 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 besamel mártás felforrt, hagyja további 2 percig állandó keverés mellett a főzőzónán.
  - Továbbfőzés: 2 teljesítményfokozat

### 29.5 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 8.5
    - 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 8.5
  - Továbbfőzés: 3 teljesítményfokozat, 10 perc után keverje meg

## 29.6 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 8.5
  - 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 8.5
  - Továbbfőzés: 2.5 teljesítményfokozat

## 29.7 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: 2.5 teljesítményfokozat

## 29.8 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

## 29.9 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

## 29.10 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 of the page and extending downwards. The lines are evenly spaced and cover most of the page area.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the width of the page. The lines are evenly spaced and cover most of the page area.



Register your product online  
**neff-home.com**

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



**9001806362**  
030828  
hu

