

Indukciós főzőlap

Használati útmutató

T69..V4..

További információkat a Digitális felhasználói kézikönyvben talál.



Tartalomjegyzék

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

31	Próbaételek.....	24
----	------------------	----

1 Biztonság

Tartsa be a következő biztonsági előírásokat.

1.1 Általános útmutatások

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

1.2 Rendeltetésszerű használat

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

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

A készüléket csak a következőkre használja:

- ételek és italok készítésére.
- működését felügyelve. A rövid főzési folyamatokat mindig kövesse figyelemmel.
- a háztartásban és az otthoni környezet zárt helyiségeiben.
- legfeljebb 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,

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

illetve VDE-AR-E 2750-10 szerint lett-e kiválasztva, implantálva és programozva. Ha ezek a feltételek teljesülnek, és emellett nem fémből készült eszközöket (evő- és szedő eszközök, keverők stb.) valamint nem fém fogantyúval rendelkező edényeket használ, akkor jelen indukciós főzőfelület előírászerű használata nem jelent kockázatot.

1.3 A használók körének korlátozása

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

1.4 Biztonságos használat

⚠ FIGYELMEZTETÉS – 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 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 vagy a készülék vezetéke megsérül, egyedi hálózati csatlakozóvezetékre vagy egyedi készülékvezetékre kell kicserélni, amely a gyártónál vagy vevőszolgálatánál kapható.

A sérült készülék és a sérült hálózati csatlakozóvezeték veszélyes.

- ▶ Soha ne használjon megsérült készüléket.
- ▶ 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* 23

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.



A leeső forgatógomb a gyermekek és felnőttek sérülését okozhatja.

- ▶ Tisztítás előtt vegye le a forgatógombot.
- ▶ A forgatógombot kizárólag a megadott pozícióban helyezze fel a kezelőfelületre.
- ▶ Gyerekeket ne hagyjon a forgatógombbal játszani.

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Veszély: mágnesesség!



Figyelem! Mágneses veszély!



Figyelmeztetés a szívritmus-szabályozót viselők számára!

A kezelőfelület állandó mágneseket tartalmaz. A mágnesek az elektronikus implantátumok, pl. szívritmus-szabályozó vagy inzulinpumpa működését befolyásolhatják.

- ▶ Az elektronikus implantátumot viselő személyeknek legalább 10 cm távolságot kell tartani a kezelőfelülettől vagy 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.

Sérülések	Ok	Teendő
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 ütdjön az üvegnek semmi, és ne essen semmilyen tárgy a főzőfelületre.
Karcolások, elszíneződések	Durva felületű edényalj, vagy az edény csúsztatása a főzőfelületen.	Ellenőrizze az edényt. Az edényeket felemelve helyezze át.
Karcolások	Só, cukor vagy homok	Ne használja a főzőfelületet munka- vagy le- rakóhelyként.
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.
Az üveg sérülései	Megolvadt anyag a forró főzőzónán vagy forró fedő az üvegen.	Ne helyezzen sütőpapírt, alufóliát, műanyag edényeket vagy fedőt a főzőlapra.
Túlhevítés	Forró edények a kezelőfelületen vagy a kereten.	Soha ne tegyen forró edényeket ezekre a felületekre.

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

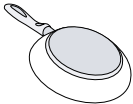
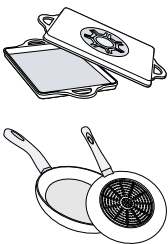
Egy indukciós főzéshez alkalmas edénynek ferromágneses talppal kell rendelkeznie, vagyis vonzania kell a mágneset, illetve a talpnak meg kell felelnie a főzőzóna méretének. Ha a készülék nem ismer fel egy edényt egy főzőzónán, akkor helyezze az edényt a következő legkisebb átmérőjű főzőzónára.

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.

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

→ "Edényteszt", Oldal 17.

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

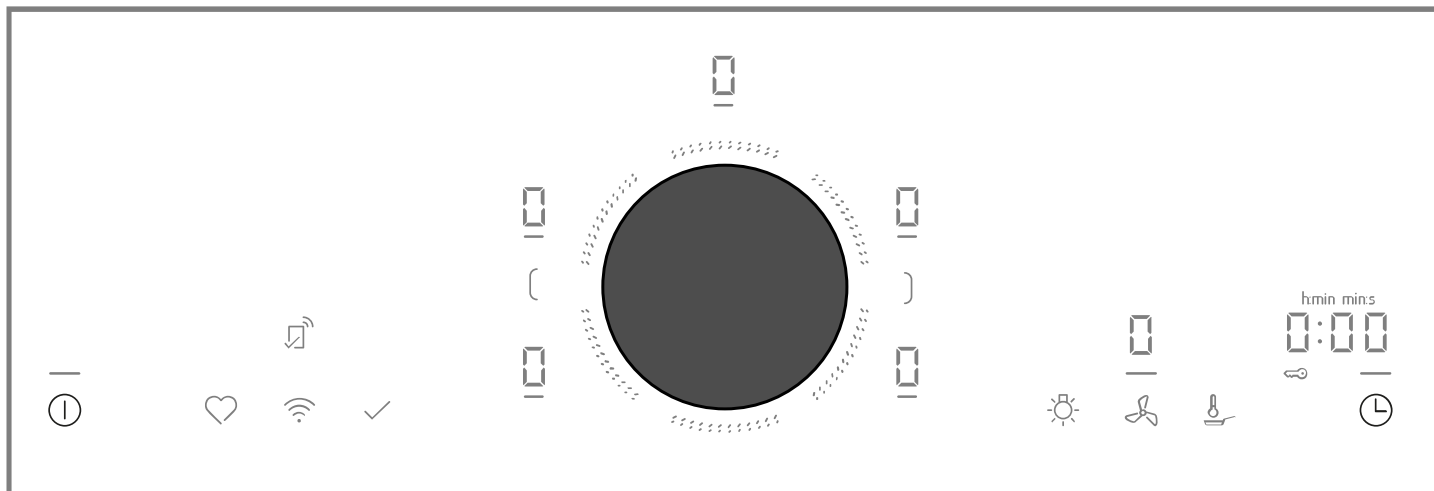
Megjegyzések

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

5 Ismerkedés

5.1 Kezelőfelület

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



Megjegyzés: Tartsa mindig tisztán és szárazon a kezelőfelületet.

Tipp: Az edényeket soha ne helyezze a kijelzők és a gombok közelébe. Az elektronika túlmelegedhet.

Twist Pad® kezelőelem

Ezzel a mágneses forgatógombbal egyetlen egyszerű forgatómozdulattal kezelheti a főzőfelületet.

A forgatógomb körüli ellenőrzőlámpák a kiválasztás állapotát mutatják.

Érintőgombok

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

Szenzor	Funkció
①	Főkapcsoló
{/}	Főzőzónák összekapcsolása/szétválasztása
🔥	Frying Sensor
🕒	Időzítő funkciók / Gyerekzár
❤️	Kedvencek gomb
📶	Összekapcsolhatóság

A különböző funkciók gombjai fehéren világítanak, ha a funkciók elérhetők. Ha kiválasztja a gombokat, vagy módosításokat hajt végre, akkor a gombok pirosan világítanak.

Kijelzések

Kijelzés	Jelentés
⏸️	Kikapcsolás időzítése
🔥	Frying Sensor
1-9	Főzési fokozatok
🔒	Gyerekzár

A Home Connecttel kapcsolatos gombok

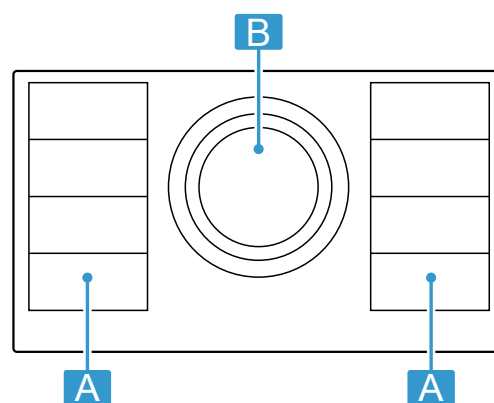
Amint létrejött a kapcsolat a Home Connecttel, az alábbi gombok elérhetőek:

Szenzor	Funkció
✓	Beállítások átvétele másik készülékről
🌀	Főzőlapfüggő elszívóvezérlés
💡	Elszívó világítása

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

5.2 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

Terület	Legmagasabb főzési fokozat	
B Ø 21 cm ☉	9. teljesítményfokozat PowerBoost	2 200 W 3 700 W
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

5.3 Főzőzóna

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

Terület	Főzőzóna típusa
☉/☐☐☐☐	Egykörös főzőzóna

Terület	Főzőzóna típusa
☐	Flex zóna → "FlexZone", Oldal 11
☉☉	Háromkörös főzőzóna A főzőzóna automatikusan bekapcsol, ha olyan edényt használ, amelynek alja megfelel az Ön által használt külső zóna méreteinek.

5.4 Maradékhő-kijelzés

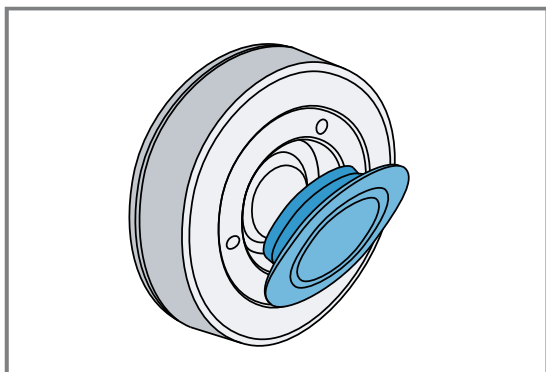
A főzőfelület mindegyik főzőzónájához külön maradékhő-kijelzéssel rendelkezik. Amíg a maradékhő-kijelzés világít, ne érintse meg a főzőzónát.

Kijelzés	Jelentés
H	A főzőzóna forró.
h	A főzőzóna meleg.

6 Twist Pad® kezelőelem

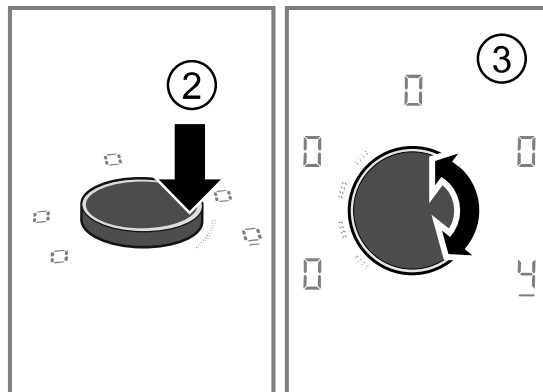
Ezzel a mágneses gombbal tudja kiválasztani a főzőzónákat, a főzési fokozatokat és a főzőfelület egyéb beállításait. A gombot a kezelőfelület közepére tudja helyezni, ahol megtapad. Emellett a gomb bármikor eltávolítható.

Két részből áll, amelyek könnyen levehetőek. Ha fémfelületről veszik le, az alsó rész ezen a felületen rögzítve maradhat. A használathoz össze kell szerelni a két részt.



6.1 Twist Pad® elhelyezése és használata

- Kapcsolja be a főzőfelületet a ① használatával.
- A kezelőfelület közepén található gombot helyezze a • jelölésű pontra az üvegen.
- Egy főzőzóna bekapcsolásához nyomja meg a forgatógombot a kívánt főzőhely magasságában.
- Forgassa el a gombot és válasszon egy főzési fokozatot.



6.2 Használati tudnivalók

A forgatógomb belsejében egy erős mágnes található. Ezért vegye figyelembe a következő útmutatásokat:

- Ne tegye a forgatógombot mágneses adathordozók, pl. videokazetták, floppy lemezek, hitelkártyák vagy mágnescsíkkal rendelkező kártyák közelébe. Az adathordozók károsodhatnak. Ezenkívül a tévékészülékek és képernyők működésében is zavar léphet fel.
- Az alsó oldalán megtapadó fémrészecskék megkarcolhatják a főzőfelületet. Tartsa mindig tisztán a forgatógombot. A szennyeződések zavarhatják a működést. Lásd A gomb tisztítását. → Oldal 21

6.3 Távolítsa el a következőt: Twist Pad®

A forgatógombot eltávolíthatja a főzőzónáról a főzési folyamat során.

Ha eltávolítja a forgatógombot, 10 percre bekapcsol a Szünet funkció. → Oldal 16 Ha ezen idő elteltével nem helyezi vissza a forgatógombot a helyére, a főzőfelület kikapcsol.

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Tűzveszély!







Ha ez alatt a 10 perc alatt egy fémből készült tárgyat helyez a forgatógomb területére, a főzőzóna tovább melegedhet.

- ▶ A főzőzónát mindig a főkapcsolóval kapcsolja ki.

6.4 Üzemeltetés a Twist Pad® forgatógomb nélkül

A forgatógomb elvesztése esetén vagy egyéb helyzetekben a főzőlapot TwistPad nélkül is üzemeltetheti. Ehhez tegye a következőket:

1. Kapcsolja be a főzőfelületet a  használatával.

2. A következő 5 másodpercen belül egyidejűleg érintse meg és tartsa nyomva 4 másodpercig a  és a  szimbólumot. Figyelmeztető hangjelzés hangzik fel és világít a .
 3. Nyomja meg többször a  szimbólumot, amíg a kívánt főzőzóna kijelzése nem világít.
 4. Ezután állítsa be a kívánt főzési fokozatot a  vagy a  szimbólummal.
- ✓ A főzőzóna be van kapcsolva és fűt.

Megjegyzések

- Ebben az üzemmódban csak a főzőhely alapfunkciója elérhető.
- A forgatógombot újra és újra a programozási zónára helyezheti.

7 Az első használat előtt

Vegye figyelembe a következő ajánlásokat.

7.1 Első tisztítás

Távolítsa el a csomagolóanyag maradványait és nedves kendővel törölje le a felületet. Az ajánlott tisztítószerek listáját a hivatalos weboldalunkon találja: www.neff-international.com.

Ápolással és tisztítással kapcsolatos további információk. → *Oldal 21*

7.2 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.


7.3 Főzőedény

Az ajánlott főzőedények listáját a hivatalos weboldalunkon találja: www.neff-international.com.

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

7.4 Home Connect beállítása

A készülék első bekapcsolásakor megjelenik az otthoni hálózat beállítása. A kijelzőmezőn néhány másodpercre megjelenik a  szimbólum.

A Home Connecthez való csatlakozás elindításához érintse meg a  gombot, és kövesse a(z)

→ *"Home Connect"*, *Oldal 18* fejezetben leírtakat.

A beállítás befejezéséhez kapcsolja ki a főzőfelületet.

A Home Connect beállítását egy későbbi időpontban is elvégezheti.


8 Szoftverfrissítés

Ha a készülék csatlakozik a következőhöz: Home Connect, egyes funkciók szoftverfrissítéssel elérhetőek.

A kiegészítő funkciók elérhetőségével kapcsolatban további információkat a következő weboldalon talál: www.neff-international.com

9 A kezelés alapjai


9.1 A főzőlap bekapcsolása

- ▶ Nyomja meg a  gombot. A főzőzónák és az éppen rendelkezésre álló funkciók szimbólumai világítanak.
- ✓ A főzőlap használatra kész.

ReStart



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

9.2 A főzőlap kikapcsolása


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

Megjegyzés: A főzőlap automatikusan kikapcsol, ha valamennyi főzőzóna 59 másodpercnél hosszabb ideig ki van kapcsolva.

9.3 Teljesítményfokozat beállítása a főzőzónákon

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

hu A kezelés alapjai

1. A főzőzóna kiválasztásához nyomja meg a forgatógombot a kívánt főzőzóna magasságában.
 - ✓ A  fényesebben világít.
2. A kívánt főzési fokozat kiválasztásához forgassa el a forgatógombot.
 - ✓ A főzési fokozat be van beállítva.

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


QuickStart

- ▶ Ha a készülék bekapcsolása előtt egy vagy több edényt helyez egy főzőzónára, a főzőlap felismeri ezeket, és automatikusan kiválasztja a főzőzónát

9.4 Főzési tanácsok

- Ha pürét, krémlevest vagy sűrű szószot 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 - 1.5	-
Vaj, méz, zselatin	1 - 2	-
Felmelegítés és melegen tartás		
Egytálétel, pl. lencsefőzelék	1.5 - 2	-
Tej ¹	1.5 - 2.5	-
Főtt virsli ¹	3 - 4	-
Felolvasztás és melegítés		
Mélyhűtött spenót	3 - 4	15 - 25
Mélyhűtött pörkölt	3 - 4	35 - 55
Puhára párolás, forralás		
¹ Fedő nélkül		
² ***Melegítse elő 8-8.5 fokozaton		

ezek egyikéhez. Majd a következő 59 másodpercben válassza ki a kívánt teljesítményfokozatot, különben a főzőlap kikapcsol.

A főzési fokozat módosítása vagy a főzőzóna kikapcsolása

1. Válassza ki a főzőzónát.
2. A főzési fokozatot módosítsa a forgatógombbal vagy állítsa 0-ra.
 - ✓ A főzőzóna főzési fokozata megváltozik vagy a főzőzóna kikapcsol.

		⌚ min
Burgonyagombóc ¹	4.5 - 5.5	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	2.5 - 3.5	15 - 30
Tejberizs ²	2 - 3	30 - 40
Héjában főtt burgonya	4.5 - 5.5	25 - 35
Sósburgonya	4.5 - 5.5	15 - 30
Tészta ¹	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	-
Párolás		
Göngyölt hús	4 - 5	50 - 65
Párolt sült	4 - 5	60 - 100
Pörkölt ²	3 - 4	50 - 60
Párolás/sütés kevés zsiradékkal¹		
Hússzelet, natúr vagy panírozott	6 - 7	6 - 10
Hússzelet, mélyhűtött	6 - 7	6 - 12
Karaj, natúr vagy panírozott	6 - 7	8 - 12
Steak (3 cm vastag)	7 - 8	8 - 12
Szárnyas mellehúsa, 2 cm vastag	5 - 6	10 - 20
Szárnyas mellehúsa, mélyhűtött	5 - 6	10 - 30
Húspogácsa (3 cm vastag)	4.5 - 5.5	20 - 30
Hamburger (2 cm vastag)	6 - 7	10 - 20
Hal és halfilé, natúr	5 - 6	8 - 20
¹ Fedő nélkül		
² ***Melegítse elő 8-8.5 fokozaton		

	☰☷☹	⌚ min
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	-
Omlett (sütés egymás után)	3.5 - 4.5	3 - 10
Tükörtojás olajon	5 - 6	3 - 6

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

	☰☷☹	⌚ min
Sütés bő olajban, 150-200 g adagonként 1-2 l olajban, adagonként sütve¹		
Mélyhűtött termékek, pl. hasáburgonya, csirkefalatok	8 - 9	-
Kroket, 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 8-8.5 fokozaton

10 Kedvencek gomb

A funkcióval kiválaszthat két funkciót vagy főzési beállítást, amelyek aztán a ♥ használatával gyorsan elérhetővé válnak.

10.1 Funkciók hozzárendelése a következőhöz: Kedvencek gomb

Követelmény: Csatlakoztassa a készüléket a Home Connect alkalmazáshoz. Home Connect → *Oldal 18*

1. A ♥ gombhoz a következőképpen tud funkciókat hozzárendelni: nyissa meg a Home Connect alkalmazást és kövesse az utasításokat.
2. Amint a funkciókat hozzárendelte, használhatja ezeket:

- ✓ 1. funkció: Röviden nyomja meg a ♥ gombot.
- ✓ 2. funkció: Hosszan nyomja meg a ♥ gombot.

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

11 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, amelyiket lefedi az edény.

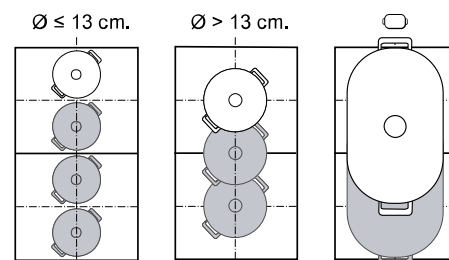
11.1 Az edények elhelyezése

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.

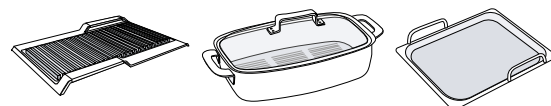
Egy összefüggő főzőzónaként

Kizárólag egy edénnyel történő főzéshez ajánlott.

- A főzőedény elhelyezése annak méretétől függően:



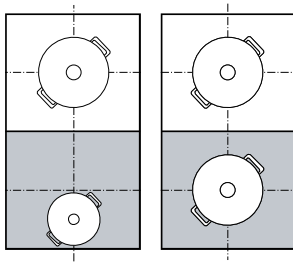
- Hosszú edény ajánlott



Két különálló főzőzónaként

Kizárólag két főzőedénnyel történő főzéshez ajánlott.

Az elülső és hátsó főzőzónát külön-külön is használhatja és mindegyikre egyedi teljesítményfokozatot állíthat be.



11.2 FlexZone bekapcsolása

1. Tegye az edényt a főzőzónára.

- A készülék felismeri az edényt és kiválasztja a főzőzónát.
- ✓ Az edény méretétől és helyzetétől függően a főzőzónák automatikusan szétválnak vagy összekapcsolódnak.
- ✓ A rugalmas főzőzóna össze van kötve, a (|) pirosan világít.

Megjegyzések

- A (|) szimbólum megnyomásával kézzel módosíthatja a főzőzóna beállításait.
- 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 főzési fokozattal felfűt.

12 Időfunkciók

A főzőlap különböző funkciókkal rendelkezik a főzési idő beállításához:

- Kikapcsolás időzítése
- Jelzőóra

A ⊖ gomb alapértelmezetten a Kikapcsolás időzítése funkcióhoz van hozzárendelve. Ön azonban hozzárendelheti a szenzorhoz a fent említett funkciók egyikét is. Ezeket a beállításokat a Home Connect alkalmazás használatával vagy az alapbeállításokban tudja módosítani → *Oldal 16*.

12.1 Kikapcsolás időzítése

A funkció segítségével programozhatja egy főzőzóna főzési idejét és annak a beállított idő lejárt utáni automatikus kikapcsolását.

Kikapcsolás időzítése bekapcsolása

- Válasszon főzőzónát és főzési fokozatot.
- Nyomja meg a ⊖ elemet.
- ✓ Világít a következő: |→| és 0:00.
- A kívánt főzési idő beállításához forgassa el a forgatógombot 10 másodpercen belül.
- A kiválasztott beállítás megerősítéséhez érintse meg az ⊖ szimbólumot.
- ✓ Ha a főzési idő letelt, a főzőzóna kikapcsol és hangjelzés hallható.

Megjegyzések

- 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.

- A funkcióhőmérséklet Frying Sensor és a programozott főzési idő megjelenítése közötti váltáshoz nyomja meg a kiválasztott hőmérsékletet.

Módosítsa vagy kapcsolja ki a következőt: Kikapcsolás időzítése

- Válassza ki a főzőzónát, majd érintse meg az ⊖ elemet.
- A funkció kikapcsolásához módosítsa a főzési időt a forgatógombbal vagy állítsa erre: 0:00.

12.2 Jelzőóra

A funkció segítségével aktiválhatja az időzítőt. Ez a funkció a főzőzónáktól és az egyéb beállításoktól függetlenül működik. Ez nem kapcsolja ki automatikusan a főzőzónákat.

Jelzőóra bekapcsolása

Követelmény: Rendelje hozzá a funkciót a következőhöz: ⊖.

- Érintse meg az ⊖ elemet.
- A kívánt idő kiválasztásához forgassa el a forgatógombot.
- ✓ Az idő elkezd lefutni.
- ✓ Ha letelt az idő, egy hangjelzés hallatszik és a kijelzők villognak.

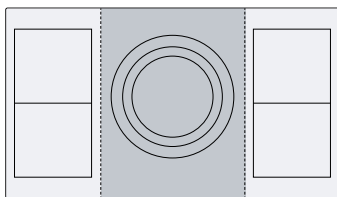
JelzőóraMódosítás vagy kikapcsolás

- Érintse meg az ⊖ elemet.
- A funkció kikapcsolásához módosítsa az időt a forgatógombbal vagy állítsa erre: 0:00.

13 PowerBoost

A funkció használatával gyorsabban forral fel nagy vízmennyiségeket, mint a következővel: 9.

Ez a funkció akkor elérhető az összes főzőzóna számára, ha az ugyanazon az oldalon lévő másik főzőzóna nincs üzemben.



13.1 PowerBoost bekapcsolása

1. Válassza ki a főzőzónát.
2. Forgassa a forgatógombot, amíg meg nem jelenik a **9** főzési fokozat.

3. Forgassa el újra a forgatógombot, amíg világítani nem kezd a következő: **P**.
 - ✓ A funkció be van kapcsolva.

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

13.2 PowerBoost kikapcsolása

1. Válassza ki a főzőzónát.
2. Forgassa el a forgatógombot, és válasszon ki egy másik főzési fokozatot.
 - ✓ A **P** kialszik.
 - ✓ A funkció ki van kapcsolva.

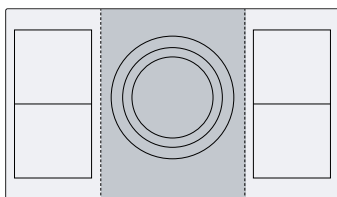
Megjegyzés: Bizonyos körülmények között a funkció automatikusan kikapcsol a főzőlap belsejében lévő elektromos alkatrészek védelme érdekében.

14 PanBoost ¹

Ezzel a funkcióval gyorsabban hevíti fel a serpenyőket, mint a következővel: **9**. A PowerBoost funkciót ne használja serpenyővel, mert megsérülhet a bevonat.

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

Ez a funkció akkor elérhető az összes főzőzóna számára, ha az ugyanazon az oldalon lévő másik főzőzóna nincs üzemben. Ellenkező esetben a kiválasztott főzőzóna kijelzőjén villog a **b** és a **9**. Végül a **9** automatikusan beáll.



14.1 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.

14.2 PanBoost bekapcsolása

Követelmény: Rendelje hozzá a funkciót a következőhöz: **♡**.

→ "Kedvencek gomb", Oldal 11.

1. Válassza ki a főzőzónát.
2. Nyomja meg az **♡** elemet.
3. A **b** világít.

✓ A funkció be van kapcsolva.

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

14.3 PanBoost kikapcsolása

1. Válassza ki a főzőzónát.
2. Forgassa el a forgatógombot, és válasszon ki egy másik főzési fokozatot.
 - ✓ A **b** kialszik.
 - ✓ A funkció ki van kapcsolva.

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

15 Melegen tartási funkció¹

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

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

15.1 Melegen tartási funkció bekapcsolása

Követelmény: Rendelje hozzá a funkciót a következőhöz: **♡**.

→ "Kedvencek gomb", Oldal 11.

1. Válassza ki a kívánt főzőzónát.

2. Nyomja meg a **♡** elemet.
 - A **ℒ** világít.
 - ✓ A funkció be van kapcsolva.

15.2 Melegen tartási funkció kikapcsolása

1. Válassza ki a főzőzónát.
2. Forgassa el a forgatógombot vagy állítsa a következőre: **ℒ**.
 - A **ℒ** kialszik.
 - ✓ A funkció ki van kapcsolva.

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

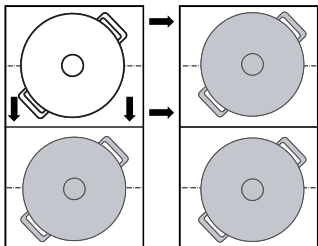
16 PowerTransfer

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

16.1 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.
- ✓ Az új főzőzóna kijelzőjén felváltva villog az előzőleg kiválasztott főzési fokozat és a $\bar{\square}$ szimbólum.

2. A beállítások átvételéhez válassza ki az új főzőzónát a forgatógombbal.

- ✓ Az eredeti főzőzóna a következőre áll: $\bar{\square}$.
- ✓ A rendszer a beállításokat az új főzőzónára alkalmazza.

Megjegyzés: Ha a beállítások elfogadása előtt egy új edényt helyez egy másik főzőzónára, ezt a funkciót alkalmazhatja az új edényre.

17 Frying Sensor

Ezzel a funkcióval olvashat, mártásokat készíthet, piríthat, olajban vagy anélkül süthet, miközben kontrollálja a hőmérsékletet.

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

Ez a funkció a $\bar{\square}$ szimbólummal ellátott főzőzónákon elérhető.

Funkciók	Hőmérséklet
Olvasztás	70-80 °C
Szószok készítése	110-120 °C
Sütés	140 °C
Sütés	160 °C
Sütés	180-200 °C
Sütés	220 °C

17.1 Ajánlott főzőedény

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

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

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

17.2 Frying Sensor bekapcsolása

1. Helyezze az üres edényt egy főzőzónára.
2. Főzőhely kiválasztása

3. Nyomja meg az $\bar{\square}$ elemet.

- ✓ A kiválasztott főzőzóna kijelzőjén világít a következő: $\bar{\square}$, $\bar{\square}$ és az előre beállított hőmérséklet.
4. A forgatógombbal válassza ki a kívánt hőmérsékletet.
- ✓ A $\bar{\square}$ villog a kezelőfelületen, amíg a készülék el nem éri a beállított hőmérsékletet.
 - ✓ A kiválasztott hőmérséklet és a serpenyőben addig elért hőmérséklet felváltva villog, amíg a kiválasztott hőmérsékletet el nem éri.
 - ✓ A kijelzéseken megjelenő hőmérséklet egy közelítő érték, és eltérhet a serpenyő tényleges hőmérsékletétől.
 - ✓ Ha a készülék elérte a hőmérsékletet, hangjelzés hallatszik, és a $\bar{\square}$, valamint a hőmérséklet-szimbólum befejezi a villogást.
5. Tegye a serpenyőbe a sütéshez használt zsiradékot és az ételt.

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

17.3 Frying Sensor kikapcsolása

- ▶ Válassza ki a főzőzónát és érintse meg az $\bar{\square}$ elemet.

17.4 Főzési ajánlások a következővel történő főzéshez: Frying Sensor

A következő táblázat az ételválasztékhoz ideális hőmérséklet-fokozatot tartalmazza. A hőmérséklet $\bar{\square}$ °C és a főzési idő $\bar{\square}$ min az élelmiszerek mennyiségétől, állapotától és minőségétől függ.

	$\bar{\square}$ °C	$\bar{\square}$ min
Hús		
Hússzelet, natúr	160-180	4-10

	⌘ °C	⌚ min
Rántott szelet	180	6-10
Filé	180-200	6-10
Karaj	160-180	10-15
Cordon bleu, bécsi szelet	180	10-15
Steak, angolosan, 3 cm vastag	220	8-10
Steak, közepes, 3 cm vastag	200	6-10
Steak, jól átsütve, 3 cm vastag	180	6-12
T-bone steak, angolosan, 4,5 cm vastag	200-220	10-15
T-bone steak, közepes, 4,5 cm vastag	180-200	20-30
Szárnyas mellehúsa, 2 cm vastag	160	10-20
Szalonna	160-180	5-8
Darált hús	180-200	6-10
Hamburger, 1,5 cm vastag	160-200	6-15
Húsgombóc	160-180	10-20
Előfőzött sült kolbász	160-180	8-20
Chorizo, nyers sült kolbász	160-180	10-20
Nyársak	160-180	10-20
Gyros	180-200	6-10
Halak és tenger gyümölcsei		
Halfilé, natúr	180	10-20
Halfilé, panírozott	180	10-20
Sült hal, egész	160	10-20
Szardínia	180	6-12
Garnéla	180	4-8
Tintahal, szépia	180-200	6-12
Kékkagyló, vénuskagyló, szívragyló	110-120	4-8
Tojásos ételek		
Tükörtojás vajon	140	2-6
Tükörtojás olajon	180-220	2-6
Rántotta	140	4-9
Omlett	140	3-6
Édes bundás kenyér	160	4-8
Crêpe, blini, palacsinta, tacos	180-200	1-3

	⌘ °C	⌚ min
Zöldségek		
Sült burgonya héjában főtt burgonyából	180-200	6-12
Hasábburgonya	180-200	15-25
Krumplilángos	200	2-4
Hagyma, fokhagyma, üvegesre párolva	140	4-12
Hagymakarikák	180-200	4-12
Cukkini, padlizsán, paprika	160-180	4-12
Zöld spárga, sütve	160-180	10-20
Gomba	180	10-15
Zöldségek, glasszírozva	120	10-20
Zöldség tempurátészta-ban	180-200	5-10
Fagyasztott ételek		
Csirkefalatok	180-200	8-12
Halrudacsok	180	8-12
Hasábburgonya	200-220	4-8
Serpenyőben készített ételek	160-180	6-10
Tavaszi tekercs	180-200	8-15
Pástétomok, krokett	200-220	6-8
Szósok		
Paradicsomszósz	120	20-30
Tejszínes mártás	110-120	10-20
Besamel	110-120	10-20
Sajtszósz	110-120	3-8
Édes szószok	110-120	10-20
Szószok redukálása	110-120	5-10
Olvasztás		
Csokoládébevonó	70-80	5-15
Sajt	70-80	3-10
Vaj	70-80	3-5
Fondü	70-80	5-15
Egyebek		
Rántott sajt	180-200	5-15
Kruton	160-180	6-10
Pirítós	200-220	8-12
Száraz készételek	110-120	5-10
Mandula, dió, fenyőmag, pirított	180-200	3-15
Pattogatott kukorica	220	10-20

18 Gyerekzár

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

18.1 Gyerekzár bekapcsolása

Követelmény: A főzőlapnak kikapcsolt állapotban kell lennie.

- ▶ Tartsa ujját 4 másodpercig az ⌚ elemen.

- ✓ A \leftrightarrow 10 másodpercig világít.
- ✓ A főzőlap zárolva van.

18.2 A gyerekszár kikapcsolása

1. Kapcsolja be a főzőfelületet.
 2. Tartsa ujját 4 másodpercig az \ominus elemen.
- ✓ A lezárás ezzel megszűnt.

18.3 Automatikus gyerekszár

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

19 Szünet

Ezzel a funkcióval akár 10 percig szüneteltethet, majd folytathat aktív főzési folyamatokat anélkül, hogy a kiválasztott beállításokat módosítania kelljen.

A funkciót pl. a kezelőfelület tisztításához is bekapcsolhatja.

19.1 A Szünet funkció bekapcsolása

- ▶ Távolítsa el a kezelőfelületről a forgatógombot.
- ✓ A főzőzóna-kijelzőknél villog a következő: $!!$.

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

19.2 A Szünet funkció kikapcsolása

- ▶ Helyezze a forgatógombot ismét a kezelőfelületre.
- ✓ A funkció ki van kapcsolva. A sütési folyamatok folytatódnak.

Megjegyzés: Kb. 10 perc elteltével a főzőzóna automatikusan kikapcsol.

20 Egyedi biztonsági lekapcsolás

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

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

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

Egy főzőzóna bekapcsolásához nyomjon meg egy tetszőleges gombot.

21 Alapbeállítások

Készülékének alapbeállításait a saját igényei szerint adhatja meg.

21.1 Az alapbeállítások áttekintése

Kijelzés	Beállítás	Érték
ϵ i	Gyerekszár → "Gyerekszár", <i>Oldal 15</i>	\square – Manuális. ¹ i – Automatikus. ϵ – Funkció kikapcsolva.
ϵ ϵ	Akusztikus jelzések	\square – A nyugtázó jelzés, a hibajelzés és a helytelen használat jelzése ki van kapcsolva. i – Csak a hibajelzés van bekapcsolva. ϵ – A nyugtázó jelzés és a helytelen használat jelzése be van kapcsolva. ϵ – Minden hangjelzés be van kapcsolva ¹ .
ϵ ϵ	Az akusztikus jelzések hangereje	i – Halk. ϵ – Közepes. ¹ ϵ = nagy
ϵ ϵ	Egy vagy több időzítő funkció hozzárendelése a \ominus gombhoz a kezelőfelületen. → "Időfunkciók", <i>Oldal 12</i>	i - Kikapcsolás időzítése. ¹ ϵ - Jelzőóra.

¹ Gyári beállítás

Kijelzés	Beállítás	Érték
c 7	Teljesítménykorlát Ezzel igény esetén az elektromos rendszer adottságai alapján korlátozhatja a főzőfelület összteljesítményét. Vegye figyelembe a helyi áramszolgáltató rendelkezéseit. A rendelkezésre álló beállítások a főzőfelület maximális teljesítményétől függenek. Ezzel kapcsolatos további információkat a típustáblán talál. Ha a funkció be van kapcsolva, és a főzőfelület eléri a beállított teljesítménykorlátot, villog a kívánt és megengedett főzési fokozat, és nem állíthat be magasabb főzési fokozatot.	A teljesítményt minden fokozat 500 W-tal növeli. 0 – Kikapcsolva. A főzőfelület maximális teljesítménye ¹ . 1 – 1000 W. Legkisebb teljesítmény. 1.5 – 1500 W. ... 3 – 3000 W. 3.5 – 3500 W. 4 – 4000 W. 4.5 – 4500 W. ... 9 – A főzőfelület maximális teljesítménye.
c 8	Bemutató mód A főzőfelület bemutató módja Ha bekapcsolja a főzőfelületet, néhány másodpercig világít a dE és a főzőzónák nem melegszenek.	0 – Kikapcsolva. ¹ 1 – Bekapcsolva.
c 12	Edényteszt Ezzel a funkcióval ellenőrizheti az edény minőségét. → "Edényteszt", Oldal 17	0 – Nem alkalmas. 1 – Nem optimális. 2 – Alkalmas.
c 18 - c 22	Főzőlapfüggő elszívóvezérlés A beállítások az elszívómodelltől függenek.	→ "Az elszívóvezérlés beállításainak áttekintése", Oldal 20
c 0	Gyári beállítások visszaállítása	0 – Egyéni beállítások ¹ . 1 – Gyári beállítások.

¹ Gyári beállítás

21.2 Az alapbeállításokhoz

Követelmény: A főzőfelületnek kikapcsolt állapotban kell lennie.

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

Termékinformáció	Kijelzés
Vevőszolgálatok jegyzéke	0 1 ,
Gyártási szám	Fd
Gyártási szám 1	02-
Gyártási szám 2	05

- ✓ Az első négy kijelzés a termékinformációkat mutatja. Koppintson a ⊖ szimbólumra az egyes kijelzések megjelenítéséhez.

3. Az alapbeállítások eléréséhez érintse meg az ⊖ szimbólumot.
- ✓ A c 1 és a 0 világít alapbeállításként.
4. Annyiszor érintse meg egymás után az ⊖ szimbólumot, amíg a kívánt beállítás meg nem jelenik.
5. A forgatógombbal válassza ki a kívánt beállítást.
6. Tartsa ujját 4 másodpercig az ⊖ elemen.
- ✓ A készülék menti a beállításokat.

21.3 Alapbeállítások módosításának megszakitása

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

22 Edényteszt

Az edény minősége nagymértékben befolyásolja a főzési folyamat gyorsaságát és eredményét. Ezzel a funkcióval ellenőrizheti az edény minőségét. Az ellenőrzés előtt győződjön meg arról, hogy az edény aljának átmérője megegyezik-e a használt főzőzóna átmérőjével. Hozzáférés az alapbeállításokon keresztül lehetséges.
→ Oldal 16

22.1 Edényteszt elvégzése


Követelmény: 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. Lépjen az alapbeállításokhoz, és válassza a következő beállítást: c 1 2.
3. Forgassa el a forgatógombot. A főzőzónákon villog a következő: u.
- ✓ A funkció be van kapcsolva.
- ✓ 10 másodperc elteltével a főzőzóna kijelzőjén megjelenik az eredmény.


22.2 Az eredmény ellenőrzése

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

Eredmény

 Az edény nem alkalmas a főzőzónához, ezért nem melegszik fel.

 Az edény lassabban melegszik fel az elvártnál, és a főzési folyamat nem zajlik optimálisan.

 Az edény megfelelően melegszik fel, és a főzési folyamat optimálisan zajlik.

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

A funkció újbóli bekapcsolásához forgassa el a forgatógombot.

23 Home Connect

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

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

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

Tippek

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

Megjegyzések

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

23.1 Home Connect beállítása

Követelmények

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

1. Töltse le a Home Connect alkalmazást.



1

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


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



3. Kövesse a Home Connect alkalmazásban megjelenő utasításokat.

23.2 WLAN-szimbólum

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

 állapot	Leírás
Fehéren világít.	Nincs mentett hálózati kapcsolat.
Pirosan világít.	Hálózati kapcsolat mentve és WiFi aktív.
Pirosan villog.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Hálózati kapcsolat létrehozása vagy csatlakozás egy másik készülékhez folyamatban. ▪ Hálózati beállítások visszaállítása folyamatban.

23.3 Otthoni WLAN-hálózat hozzáadása vagy eltávolítása

Az alábbi áttekintés bemutatja, hogyan adhat hozzá vagy távolíthat el otthoni WLAN-hálózatot.

Otthoni WLAN-hálózat állapota	Művelet
Nincs tárolt otthoni WLAN-hálózat.	Az otthoni WLAN-hálózat hozzáadásához nyomja meg röviden a gombot.
Az otthoni WLAN-hálózat mentve van.	Egy további készülék párosításához nyomja meg hosszan a gombot.
Az otthoni WLAN-hálózat mentve van.	Az otthoni WLAN-hálózat beállításainak visszaállításához nyomja hosszan a gombot. Ha a villog, nyomja meg ismét hosszan a gombot.

23.4 Beállítások módosítása a Home Connect alkalmazáson keresztül

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

Követelmény: A főzőlap össze van kapcsolva az otthoni hálózattal és a Home Connect alkalmazással.

- Végezze el a beállításokat a Home Connect alkalmazásban és küldje el a főzőfelületnek. Kövesse a Home Connect alkalmazásban megjelenő utasításokat. A Home Connect alkalmazásból a főzőfelületnek küldött beállításokat a főzőfelületen nyugtázni kell.
 - ✓ Ha a főzési beállítások továbbítódnak valamelyik főzőhelynek, villogni kezd a beállításnak megfelelő kijelző.
- Nyomja meg az elemet a beállítás megerősítéséhez.
- A beállítások elutasításához nyomja meg a főzőfelület bármely másik érintőmezőjét.

23.5 Automatikus jelenlétérzékelés bekapcsolása ¹

Az automatikus jelenlétérzékelés révén már nem szükséges a mobil eszközön elvégzett főzési beállításokat a főzőfelületen nyugtázni, amíg a főzőfelület közelében tartózkodik. Ha beállításokat küld egy főzőzónának, ezeket közvetlenül mobil eszközén is nyugtázhatja.

Követelmények

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

23.6 Szoftverfrissítés

A szoftverfrissítés funkcióval megtörténik készülékének aktualizálása, például optimalizálás, hibaelhárítás céljából, biztonsági frissítések, valamint kiegészítő funkciók és szolgáltatások elérése érdekében.

Ennek előfeltétele, hogy Ön regisztrált Home Connect-felhasználó, az alkalmazást telepítette mobil eszközén, és kapcsolódik a Home Connect-szerverhez.

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

Megjegyzések

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

23.7 Távdiagnosztika

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

Tipp: További információt, illetve útmutatást a távdiagnosztika elérhetőségével kapcsolatban a weboldal Segítségnyújtás és támogatás részén talál: www.home-connect.com.

23.8 Adatvédelem

Vegye figyelembe az adatvédelmi útmutatásokat.

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

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

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

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

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

24 Főzőlapfüggő elszívóvezérlés

Ha a főzőfelület és a páraelszívó 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 páraelszívóval csak a Home Connect alkalmazáson keresztül kapcsolhatja össze a készüléket. Más csatlakozási módok nem támogatottak.

24.1 A páraelszívó vezérlése a főzőlapon keresztül










A főzőfelület alapbeállításában beállíthatja, mit tegyen a páraelszívó a főzőfelület vagy egyes főzőhelyek bekapcsolásától és kikapcsolásától függően.

A főzőfelület kezelőfelületén keresztül további beállításokat végezhet.

Megjegyzés: Ha nem találja ezeket a beállításokat a főzőfelülethez, a kapcsolat konfigurálásához ellenőrizze a páraelszívó beállításait a Home Connect alkalmazásban.

24.2 Az elszívóvezérlés beállításainak áttekintése


A főzőfelület alapbeállításában a páraelszívó modelljétől függően beállíthatja, mit tegyen a páraelszívó a főzőfelület vagy egyes főzőzónák bekapcsolásától és kikapcsolásától függően. Ha nem találja ezeket a beállításokat a főzőfelülethez, a kapcsolat konfigurálásához ellenőrizze a páraelszívó beállításait a Home Connect alkalmazásban. A kijelző csak akkor jeleníti meg ezt a beállítást, ha a készülék össze van kapcsolva a páraelszívóval.








Kijelzés	Beállítás	Érték
	Annak beállítása, hogy a ventilátor automatikusan bekapcsoljon-e, és ha igen, hogyan.	A ventilátor automatikus indítása  – Kikapcsolva. A páraelszívót szükség esetén kézzel kell bekapcsolni.  – Bekapcsolva manuális üzemmóddal. A páraelszívó egy főzőzóna bekapcsolásakor fix fokozattal bekapcsol.  ¹ – Bekapcsolva automata üzemmóddal. A páraelszívó egy főzőzóna bekapcsolásakor automata üzemmódban bekapcsol. ²
	Annak beállítása, hogy a ventilátor a főzőfelület kikapcsolását követően tovább működik-e, és ha igen, hogyan.	Ventilátor továbbműködése  – A ventilátor a főzőfelülettel együtt kikapcsolódik  – Bekapcsolva standard ventilátor-továbbműködéssel  – Nem módosulnak a beállítások  ¹ – Bekapcsolva automata üzemmóddal ²

¹ Gyári beállítás


² A készülék kivitelétől függően

Ventilátor beállítása

1. Nyomja meg a  gombot.
2. A forgatógombbal válasszon ki egy beállítást. A következő beállításokat választhatja ki:



	Ventilátor ki
	1-es fokozat
	2-es fokozat
	3-as fokozat
	1-es intenzív fokozat
	2-es intenzív fokozat
	Automata üzemmód

Megjegyzés: A páraelszívó-modelltől függően elérhető.

- ✓ A ventilátor be van kapcsolva.
3. A ventilátor mód elhagyásához nyomja meg az  elemet.

Az elszívó világításának beállítása

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

1. A világítás kikapcsolásához nyomja meg az  elemet.
2. A világítás kikapcsolásához nyomja meg ismét az  elemet.

Kijelzés	Beállítás	Érték
c2 ¹	A világítás a főzőfelület bekapcsolásakor bekapcsol.	A világítás automatikus bekapcsolása 0 – Kikapcsolva 1 ¹ – Bekapcsolva
c2 ²	A világítás a főzőfelület kikapcsolásakor kikapcsol.	A világítás automatikus kikapcsolása 0 ¹ – Kikapcsolva 1 – Bekapcsolva

¹ Gyári beállítás
² A készülék kivitelétől függően

25 Tisztítás és ápolás

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

25.1 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

25.2 A főzőlap tisztítása

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

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

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

Tippek

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

25.3 Profilok tisztítása

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

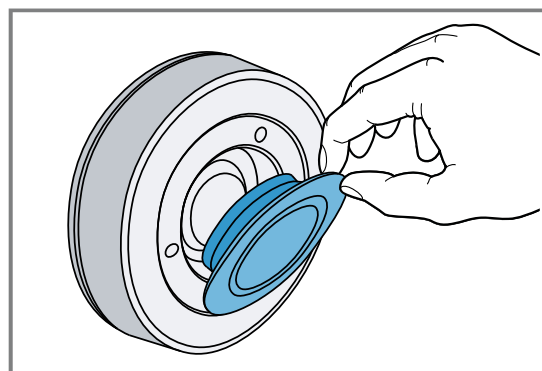
Megjegyzés: Ne használjon üvegkaparót.

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

Megjegyzés: Cserélhető oldalprofilok esetén a levételkor használjon védőkesztyűt.

25.4 Twist Pad® tisztítása

A forgatógomb két részből áll. Ezeket az alapos tisztítás érdekében könnyen leveheti.



Javasolt tisztítás:

- Az alkatrészeket langyos mosogatószeres vízzel átitatott törlőkendővel törölje le.
- Az összeállítás előtt alaposan szárítsa meg az alkatrészeket.

Nem javasolt tisztítás:

- Ne használjon dörzsölő vagy maró hatású terméket, mint pl. citromsavat, ecetet, agresszív tisztítószereket vagy üvegkerámia tisztítót.
- Ne tisztítsa mosogatógépben és ne merítse vízbe, mivel az károkat okozhat.
- Ne használja az üvegkaparót.
- Ne használjon nemesacél-ápoló szereket.

26 Zavarok elhárítása

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

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Sérülésveszély!

A szakszerűtlen javítás veszélyes.

- ▶ A készüléket csak szakképzett személyek javíthatják.
- ▶ Ha a készülék meghibásodott, hívja a vevőszolgálatot.
→ "Vevőszolgálat", Oldal 23

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Áramütés veszélye!

A szakszerűtlen javítás veszélyes.

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


26.1 Figyelmeztetések

Megjegyzések

- Ha a kijelzőn megjelenik a E vagy F kijelzés, akkor a hibakód leolvasásához tartsa lenyomva a megfelelő főzőzóna magasságában a 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 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.

26.2 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.
$F2, F4, E 7015, E 8207, E 8208$	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 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.
$F0$	PowerTransfer nem aktiválódik. ▶ A hiba kijelzésének befejezéséhez érintsen meg egy tetszőleges gombot. A megszokott módon főzhet, a PowerTransfer funkció használata nélkül. Hívja a vevőszolgálatot.
$F8$	A főzőzóna hosszabb időn keresztül megszakítás nélkül üzemelt. ▶ Egyedi biztonsági lekapcsolás bekapcsolva. A főzőzóna beállításához érintsen meg egy tetszőleges szimbólumot és kapcsolja ki a kijelzőt.
$E 9000/E9010$	Az üzemi feszültség hibás, kívül esik a normál üzemi tartományon. ▶ Forduljon az áramszolgáltatóhoz.

Hiba	Ok és hibaelhárítás
U400/E9011	A főzőfelület nincs megfelelően csatlakoztatva. ▶ Válassza le a főzőlapot a hálózatról. Csatlakoztassa a főzőlapot a kapcsolási rajznak megfelelően.
d E	Be van kapcsolva a bemutató mód. ▶ Kapcsolja ki a Bemutató módot az alapbeállításoknál.
Home Connect nem működik megfelelően.	Különböző okok lehetségesek. ▶ Keresse fel a www.home-connect.com webhelyet.
Az elszívóvezérlés nem működik szabályszerűen.	Az elszívóvezérlés funkciói nem kapcsolnak be. ▶ Az otthoni hálózat (WLAN) beállításainak visszaállítása és újrapárosítása
A kijelzések animációja 	Bizonyos körülmények között a főzőfelület önkarbantartási feladatokat hajthat végre, pl. firmware-frissítést, optimalizálást vagy hibakeresést. ▶ Várjon, amíg a folyamat lezárul, és csak ezt követően kapcsolja be a főzőfelületet.

26.3 A készülék normál zörejei

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

27 Ártalmatlanítás

27.1 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.

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 vevőszolgálatához fordul, tartsa kéznél készüléke termékszámát (E-Nr.), gyártási számát (FD) és sorszámát (Z-Nr.).

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

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

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

A típustáblát megtalálja:

- A készülék műszaki adatlapján.
- A főzőfelület alján.

A termékszám (E-Nr.) megtalálható az üvegkerámia felületen is. Az ügyfélelégedettségi index (CSI) és a gyártási szám (FD-Nr.) ezen kívül még az alapbeállításokban → *Oldal 16* jeleníthető meg.

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

29 Információk a szabad és a nyílt forráskódú szoftverekről

Ez a termék olyan szoftverelemeket tartalmaz, amelyeket a szerzői jogok tulajdonosai szabad vagy nyílt forráskódú szoftverként engedélyeztek.

A megfelelő licencinformációkat a háztartási készülék tárolja. A megfelelő licencinformációkhoz a Home Connect alkalmazáson keresztül is hozzáférhet: „Profil -> Jogi információk -> Licencinformációk”.¹ A licencinformációk a márkatermék weboldaláról letölthetők. (Kérjük, keresse meg a termékek weboldalán készülékmodelljét és további dokumentumokat.) Alternatív megoldásként a megfelelő információkért használja az ossrequest@bshg.com vagy a BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München címet.

A forráskód kérésre rendelkezésre áll.

Kérjük, kérését küldje az ossrequest@bshg.com vagy a BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München címre.

Tárgy: „OSSREQUEST“

Kérése feldolgozásának költségeit Önnek kell viselnie. Ez az ajánlat a vásárlás napjától számított három évig, ill. legalább arra az időszakra érvényes, amelyben támogatást és pótalkatrészeket kínálunk az adott készülékhez.

30 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 webhelyen, készüléke termékoldalán a kiegészítő dokumentumok között.



2,4 GHz-es sáv (2400–2483,5 MHz): max. 100 mW
5 GHz-es sáv (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz): max. 130 mW

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

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

AL	BA	MD	ME	MK	RS	UK	UA
----	----	----	----	----	----	----	----

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

31 Próbaételek

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

31.1 Csokoládébevonat olvasztása

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

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

31.2 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

¹ A készülék kivitelétől függően

31.3 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

31.4 Besamelmártás

Tej hőmérséklete: 7 °C

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

Besamelmártás készítése

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

31.5 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 sőt.
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

31.6 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

31.7 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

31.8 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

31.9 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

31.10 Mélyhűtött hasábburgonya sütése

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



Register your product online
neff-home.com

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



9001764548
030728
hu

