



## TARTALOM

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK.....	2
2. BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK.....	5
3. ÜZEMBE HELYEZÉS.....	7
4. TERMÉKLEÍRÁS.....	8
5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT.....	11
6. NAPI HASZNÁLAT.....	14
7. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK.....	22
8. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	30
9. HIBAEHÁRÍTÁS.....	30
10. MŰSZAKI ADATOK.....	35
11. ENERGIAHATÉKONYSÁG.....	36

## TÖRÖDÜNK ÖNNEL

Köszönjük, hogy Electrolux készüléket választott! Ön olyan készülék tulajdonosa lett, mely mögött több évtizedes szakmai tapasztalat és innováció áll. Rendkívüli tudását és stílusos megjelenését az Ön igényei ihlették. Valahányszor csak használja, biztos lehet abban, hogy a benne foglalt tudás a siker garanciája. Köszöntjük az Electrolux világában!

**Látogasson el weboldalunkra:**



Használattal kapcsolatos tanácsok, prospektusok, hibaelhárítási-, szerviz- és javítási információk kérése:

**[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)**



Regisztrálja termékét a még kiválóbb szolgáltatásokért:

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



Kiegészítők, segédanyagok és eredeti alkatrészek vásárlása a készülékhez:


**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## VEVŐSZOLGÁLAT ÉS SZERVIZ

Kizárólag eredeti alkatrészek használatát javasoljuk.

Ha készülékével a szervizhez fordul, legyenek kéznél az alábbi adatok: Típus, Termékszám, Sorozatszám.

Ezek az információk az adattáblán olvashatók.

 Figyelmeztetés - Biztonsági információk

 Általános információk és hasznos tanácsok

 Környezetvédelmi információk

A változtatások jogát fenntartjuk.

### 1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

Az üzembe helyezés és használat előtt gondosan olvassa el a mellékelt útmutatót. A gyártó nem vállal felelősséget a helytelen beszerelés vagy használat miatt

keletkezett sérülésekért és károkért. Tartsa biztonságos és elérhető helyen az útmutatót, hogy szükség esetén mindig a rendelkezésére álljon.

## 1.1 Gyermek és fogyatékkal élő személyek biztonsága

- A készüléket 8 év feletti gyermekek és csökkent fizikai, értelmi vagy mentális képességű, illetve megfelelő tapasztalatok vagy ismeretek híján lévő személyek csak felügyelettel, vagy a készülék biztonságos használatára vonatkozó megfelelő tájékoztatás esetén használhatják.
- A 3-8 éves gyermekek, illetve a súlyos, komplex fogyatékkal élő személyek állandó felügyelet nélkül nem tartózkodhatnak a készülék közelében.
- 3 évesnél fiatalabb gyermekek kizárólag folyamatos felügyelet mellett tartózkodhatnak a készülék közelében.
- Ne hagyja, hogy gyermekek játsszanak a készülékkel.
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől, és megfelelően dobja azokat hulladékba.
- A gyermekeket és kedvenc háziállatokat tartsa távol a készüléktől működés közben, és működés után, lehűléskor. Használat közben a hozzáférhető részek nagyon felforrósodhatnak.
- Ha rendelkezik gyermekbiztonsági zárral a készülék, akkor azt be kell kapcsolni.
- Gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetnek tisztítási vagy karbantartási tevékenységet a készüléken.

## 1.2 Általános biztonság

- **FIGYELMEZTETÉS:** Használat közben a készülék és az elérhető részek nagyon felforrósodhatnak. Legyen óvatos, hogy ne érjen a fűtőelemekhez.

- **FIGYELMEZTETÉS:** Főzőlapon történő főzéskor az olaj vagy zsír felügyelet nélkül hagyása veszélyes lehet, és tűz keletkezhet.
- A tüzet SOHA NE próbálja meg eloltani vízzel, hanem kapcsolja ki a készüléket, és takarja le a lángokat például egy fedővel vagy tűzálló takaróval.
- **VIGYÁZAT:** A készüléket tilos külső kapcsolóeszközzel, például időzítővel ellátni, vagy olyan áramkörre kötni, amelyet rendszeresen be- és kikapcsolnak.
- **VIGYÁZAT:** Főzéskor a készüléket ne hagyja felügyelet nélkül. Rövid időtartamú főzéskor a készüléket/terméket tartsa folyamatosan felügyelet alatt.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Tűzveszély: Ne tároljon semmit sem a főzőfelületeken.
- Soha ne tegyen a főzőfelületre fémtárgyakat (fedők, kések, kanalak), mert azok felforrósodhatnak.
- A bútorba való beépítés előtt ne használja a készüléket.
- A készülék tisztításához ne használjon nagy nyomású gőzt.
- Használat után saját gombjával kapcsolja ki a főzőlap adott elemét, és ne hagyatkozzon az edényérzékelésre.
- Ha repedést lát az üvegkerámia / üveg felületen, kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a konnektorból a dugvilláját. Amennyiben a készülék kötésdobozon keresztül közvetlenül csatlakozik az elektromos hálózathoz, vegye ki a biztosítékot a készülék elektromos hálózatról történő leválasztásához. Egyéb esetben forduljon a márkaszervizhez.
- Ha a hálózati kábel megsérül, azt a gyártónak vagy a hivatalos márkaszerviznek vagy más hasonlóan képzett személynek ki kell cserélnie, nehogy veszélyhelyzet álljon elő.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Kizárólag a főzőlap gyártója által tervezett vagy a főzőlap gyártója által a használati

útmutatóban javasolt, illetve a készülékhez mellékelt főzőlapvédő elemet használjon. A nem megfelelő védőelemek használata balesetet okozhat.

## 2. BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

### 2.1 Üzembe helyezés



#### FIGYELMEZTETÉS!

A készüléket csak képezített személy helyezheti üzembe.



#### FIGYELMEZTETÉS!

Személyi sérülés vagy a készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
- Ne helyezzen üzembe, és ne is használjon sérült készüléket.
- Tartsa be a készülékhez mellékelt üzembe helyezési útmutatóban foglaltakat.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
- A készülék nehéz, ezért legyen körültekintő a mozgatásakor. Mindig használjon munkavédelmi kesztyűt és zárt lábbelit.
- Megfelelő tömítőanyaggal védje a munkalap vágott felületeit a nedvesség ellen.
- Védje a készülék alját a gőztől és nedvességtől.
- Ne telepítse a készüléket ajtó mellé vagy ablak alá. Ezzel elkerülhető, hogy az ajtó vagy ablak kinyitásával leverje a forró főzőedényt a készülékről.
- Mindegyik készülék alján hűtőventilátorok találhatók.
- Ha a készüléket fiók fölött helyezi üzembe:
  - Ne tároljon semmi olyan kisméretű tárgyat vagy papírlapot, melyet a ventilátorok beszívhatnak, mivel az megsértheti a hűtőventilátorokat, vagy megrongálhatja a hűtőrendszert.
  - A készülék alja és a fiókban tárolt tárgyak között hagyjon legalább 2 cm távolságot.

- A készülék alatti szekrényből minden elválasztó lapot távolítson el.

### 2.2 Elektromos csatlakoztatás



#### FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást szakképzett villanyszerelőnek kell elvégeznie.
- A készüléket kötelező földelni.
- Bármilyen beavatkozás előtt ellenőrizni kell, hogy a berendezés le lett-e választva az elektromos hálózatról.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő adatok megfelelnek-e a helyi elektromos hálózat paramétereinek.
- Ellenőrizze, hogy megfelelően van-e üzembe helyezve a készülék. A hálózati vezeték dugója (ha van) és a konnektor közötti gyenge vagy rossz érintkezés miatt a csatlakozás túlságosan felforrósodhat.
- Használjon megfelelő típusú hálózati kábelt.
- Ne hagyja, hogy az elektromos vezetékek összegabalyodjanak.
- Ügyeljen arra, hogy az érintésvédelem ki legyen építve.
- Használjon feszültségmentesítő bilincset a vezetékhez.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel vagy dugója (ha van) ne érjen a készülékhez vagy a forró főzőedényekhez, amikor a készüléket a közeli csatlakozóaljzathoz csatlakoztatja.
- Ne használjon hálózati elosztókat és hosszabbító kábeleket.
- Ügyeljen a hálózati csatlakozódugó (ha van) és a hálózati kábel épségére. Ha a hálózati kábel cseréire szorul, forduljon a márkaszervizünkhöz vagy egy villanyszerelőhöz.
- A feszültség alatt álló és szigetelt alkatrészek érintésvédelmi részeit úgy

- kell rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen eltávolítani azokat.
- Csak az üzembe helyezés befejezése után csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatba. Ügyeljen arra, hogy a hálózati dugasz üzembe helyezés után is könnyen elérhető legyen.
  - Amennyiben a hálózati konnektor rögzítése laza, ne csatlakoztassa a csatlakozódugót hozzá.
  - A készülék csatlakozásának bontására, soha ne a hálózati kábelnél fogva húzza ki a csatlakozódugót. A kábelt mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
  - Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlterhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkioldót és védőrelét.
  - Az elektromos készüléket szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden fázison leválassza a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.

## 2.3 Használat



### FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés-, égés- és áramütésveszély.

- Az első használat előtt távolítsa el a csomagolóanyagot, a tájékoztató címkéket és a védőfóliát (ha van).
- Ez a készülék kizárólag háztartási célokra használható.
- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit.
- Ellenőrizze, hogy a készülék szellőzőnyílásai nincsenek-e lezárva.
- Használat közben ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.
- Minden használat után kapcsolja ki a főzőzónákat.
- Ne hagyatkozzon az edényérzékelésre.
- Soha ne tegyen a főzőzónákra evőeszközöket vagy fedőket. Ezek felforrósodhatnak.

- Ne működtesse a készüléket nedves kézzel, vagy amikor az vízzel érintkezik.
- Ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
- Amennyiben a készülék felülete megrepedt, azonnal válassza le a készüléket az elektromos hálózatról. Ez a lépés az áramütés elkerüléséhez szükséges.
- A szívritmus-szabályozóval rendelkező személyek tartsanak legalább 30 cm távolságot a bekapcsolt indukciós főzőzónától.
- Amikor az élelmiszert forró olajba helyezi, az olaj kifröccsenhet.



### FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és robbanásveszély

- A felforrósított zsírok és olajok gyúlékony gőzöket bocsáthatnak ki. Zsírral vagy olajjal való főzésekortartsa azoktól távol a nyílt lángot és a forró tárgyakat.
- A nagyon forró olaj által kibocsátott gőzök öngyulladását okozhatnak.
- Az ételmaradékot tartalmazó használt olaj az első használatkor alkalmazott hőfoknál alacsonyabb értéken is tüzet okozhat.
- Ne tegyen gyúlékony anyagot vagy gyúlékony anyaggal szennyezett tárgyat a készülékbe, annak közelébe, illetve annak tetejére.



### FIGYELMEZTETÉS!

A készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- Ne helyezzen forró főzőedényt a kezelőpanelre.
- Ne helyezzen forró fedőt a főzőlap üvegfelületére.
- Ne hagyja, hogy a főzőedényből elforrjon a folyadék.
- Ügyeljen arra, hogy ne ejtsen tárgyat vagy főzőedényt a készülékre. A készülék felülete megsérülhet.
- Üres főzőedényvel vagy főzőedény nélkül ne kapcsolja be a főzőzónákat.
- Ne tegyen alufóliát a készülékre.
- Az öntöttvasból vagy alumínium öntvényből készült, illetve sérült aljú edények megkarcolhatják az üveg- / üvegkerámia felületet. Az ilyen tárgyakat mindig emelje fel, ha a

főzőfelületen odébb szeretné helyezni ezeket.

- A készülék kizárólag ételkészítési célokat szolgál. Tilos bármilyen más célra, például helyiség fűtésére használni.

## 2.4 Húshőmérő szenzor

- A Húshőmérő szenzor-t az eredeti céljának megfelelően használja. Ne használja nyitásra vagy emelésre.
- Kizárólag a főzőlaphoz ajánlott Húshőmérő szenzor-t használjon, és abból is egyszerre csak egyet.
- Ne használja, ha meghibásodott vagy sérült.
- Ne használja a Húshőmérő szenzor-t a sütőben vagy a mikrohullámú sütőben.
- A Húshőmérő szenzor méréshatára 120 °C.
- Ügyeljen arra, hogy a Húshőmérő szenzor mindig az étel belsejében vagy a folyadékban legyen, legalább a minimum jelzésig.
- Az első használat előtt tisztítsa meg a Húshőmérő szenzor-t. Csak semleges tisztítószerrel használjon. Ne használjon semmilyen súrolószert, súrolószivacsot, oldószert vagy fém tárgyat. A Húshőmérő szenzor-t tilos mosogatógépben tisztítani. A szilikon nyél elszíneződhet, de ez nem befolyásolja a Húshőmérő szenzor működését.
- A Húshőmérő szenzor-t az eredeti csomagolásában tárolja.
- Ha kicseréli a Húshőmérő szenzor-t, tárolja a régit legalább 3 m távolságra az újtól. A régi Húshőmérő szenzor befolyásolhatja az új működését.

## 3. ÜZEMBE HELYEZÉS



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 3.1 A szerelést megelőző teendők

A főzőlap beszerelése előtt másolja le az adattábláról az alábbi adatokat. Az adattábla a főzőlap alján található.

## 2.5 Ápolás és tisztítás

- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje a felület károsodását.
- Kapcsolja ki a készüléket, és hagyja lehűlni, mielőtt megtisztítaná.
- Karbantartás előtt húzza ki a konnektorból a készülék hálózati vezetékét.
- A készülék tisztításához ne használjon vízsugarat vagy gőzt.
- A készüléket puha, nedves ruhával tisztítsa. Csak semleges tisztítószerrel használjon. Ne használjon semmilyen súrolószert, súrolószivacsot, oldószert vagy fém tárgyat.

## 2.6 Szerviz

- A készülék javítását bízza a márkaszervizre.
- Csak eredeti pótalkatrészeket használjon.

## 2.7 Ártalmatlanítás



### FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés- vagy fulladásveszély.

- A készülék megfelelő ártalmatlanítására vonatkozó tájékoztatásért lépjen kapcsolatba a helyi hatóságokkal.
- Válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.
- A készülék közelében vágja át a hálózati kábelt, és tegye a hulladékba.

Sorozatszám .....

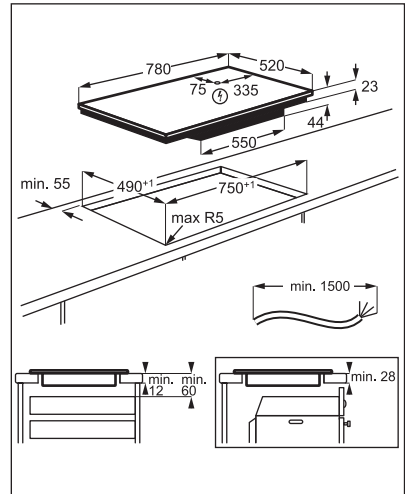
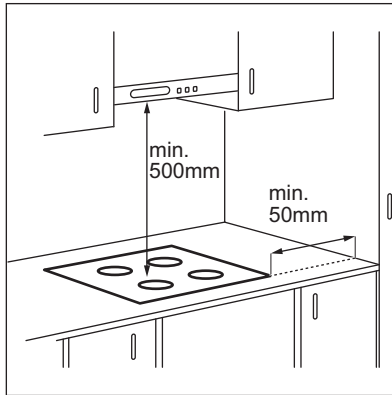
### 3.2 Beépített főzőlapok

Csak azután használhatja a beépített főzőlapot, miután beszerelte azt a szabványoknak megfelelő beépített szekrénybe és munkafelületbe.

### 3.3 Csatlakozókábel

- A főzőlapot csatlakozó vezetékkel együtt szállítjuk.
- A megsérült hálózati kábel pótlásához használja a következő vezetéktípust: H05V2V2-F, mely 90 °C-os vagy magasabb hőmérsékletnek is ellenáll. Forduljon a helyi márkaszervizhez.

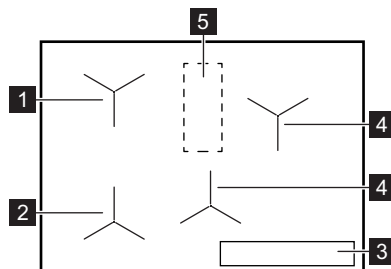
### 3.4 Összeszerelés



- i** Ha a készüléket egy fiók fölé szereli fel, a főzőlap ventilátora főzés közben felmelegítheti a fiókban elhelyezett és tárolt eszközöket.

## 4. TERMÉKLEÍRÁS

### 4.1 Főzőfelület elrendezése



- 1 Indukciós főzőzóna Előre Programozott Sütés funkcióval
- 2 Indukciós főzőzóna Előre Programozott Sütés és Sütés serpenyőben funkcióval
- 3 Kezelőpanel
- 4 Indukciós főzőzóna
- 5 Terület antennával

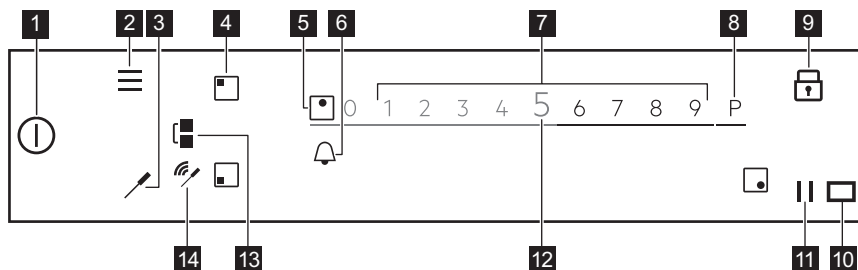


#### **VIGYÁZAT!**

Semmit ne tegyen rá a főzőlapon erre a területre.



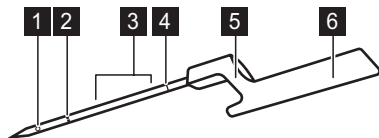
## 4.2 Kezelőpanel elrendezés



A rendelkezésre álló beállítások megtekintéséhez érintse meg a megfelelő szimbólumot.

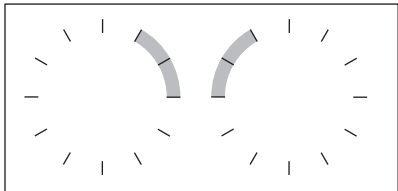
	Szim-bólum	Megjegyzés	
1	ⓘ	BE / KI	A főzőlap be- és kikapcsolása.
2	☰	Menü	A Menü megnyitása és bezárása.
3	✍	Hűshőmérő szenzor	A Hűshőmérő szenzor menü megnyitása.
4	◻	Főzőzóna-választás	A csúszka megnyitása a kiválasztott főzőzónához.
5	-	Főzőzóna visszajelzője	Jelzi, hogy a csúszka melyik főzőzónánál aktív.
6	🔔	-	Az időzítő funkciók beállítása.
7	-	Csúszka	A hőfok beállítása.
8	P	PowerBoost	A funkció bekapcsolása.
9	🔒	Funkciózár	A funkció be- és kikapcsolása.
10	◻	-	A Hob <sup>2</sup> Hood infravörös jeladó ablaka. Ne fedje le.
11		Szünet	A funkció be- és kikapcsolása.
12	0 - 9	-	Megjeleníti az aktuális hőfokbeállítást.
13	◻	Bridge	A funkció be- és kikapcsolása.
14	📶 / 📶	Jelerősség mutatók	Teljes kapcsolat / nincs jel. A Hűshőmérő szenzor és az antenna közötti kapcsolat jelerősségének kijelzése.

### 4.3 Húshőmérő szenzor



A Húshőmérő szenzor vezeték nélküli hőmérsékletmérő szonda elem nélkül működik, és a főzőlaphoz mellékelt csomagban kerül szállításra. A belsejében egy antenna található. Egy másik antenna a főzőlap felülete alatt, a két hátsó főzőzóna közötti területen található. A Húshőmérő szenzor és a főzőlap közötti megfelelő kommunikáció biztosításához semmit nem tegyen rá a főzőlapon erre a területre.

A mérési pont a szonda hegye és a minimum jelzés között félúton helyezkedik el. Szűrje a Húshőmérő szenzor-t az étel belsejébe, legalább a minimum jelzésig. Folyadékknál a legjobb főzési eredmény eléréséhez merítse a Húshőmérő szenzor-t a folyadékba úgy, hogy az 2-5 cm-rel fedje el a minimum szint felett. Helyezze a Húshőmérő szenzor-t a kampóval a főzőedény vagy tepszi peremére úgy, hogy az antenna területének közelében, 1-3 óra helyzetben legyen (a főzőlap bal oldala esetén), vagy 9-11 óra helyzetben legyen (a főzőlap jobb oldala esetén).



Az alábbi visszajelzők a főzőlap és a Húshőmérő szenzor közötti kapcsolat erősségét jelzik a kijelzőn: Ha a főzőlap nem tudja létrehozni a kapcsolatot, jelenik meg. A Húshőmérő szenzor-t a főzőedény széle mentén elmozdíthatja a kapcsolat

- 1 Mérési pont
- 2 Minimum szint jelzése
- 3 Javasolt bemelegítési tartomány (folyadékknál)
- 4 Kalibrálási kód
- 5 Kampó a Húshőmérő szenzor főzőedények szélére akasztásához
- 6 Nyél a belsejében antennával

megteremtéséhez vagy megerősítéséhez. A kapcsolat állapotát a főzőlap 3 másodpercenként frissíti.

További tájékoztatásért olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok a Húshőmérő szenzor-hoz” c. fejezetet.

### 4.4 A főzőlap fő funkciói


Új **SensePro®** főzőlapja professzionálisan végigvezeti önt a teljes főzési cikluson. Tekintse át az alábbi információkat a legjobb funkciók megismerése érdekében.


A Előre Programozott Sütés funkciót az étel fajtájától függően használhatja Húshőmérő szenzor-al vagy anélkül. A különböző fogásokhoz különböző funkciókészletek állnak rendelkezésre.

**Húshőmérő szenzor** - kétféle módon használható. A hőmérsékletet méri az olyan funkcióknál, mint a Hőmérő és Sütés serpenyőben, valamint segíti a hőmérséklet pontos fenntartását a különböző ételfajták Sous-vide főzése közben, vagy az olyan funkciók használatát segíti, mint a Párolás, Forralás vagy Újramelegítés.

**Előre Programozott Sütés** - különböző fogások főzését könnyíti meg kész receptekkel, előre megadott főzési paraméterekkel és folyamatos utasításokkal. Használhatja a Húshőmérő szenzor-al pl. hússzelet elkészítéséhez, vagy anélkül, pl. palacsinta elkészítéséhez. Az elérhető kiegészítő funkciók az elkészítendő ételfajtától függenek. Ennél az


üzemmódnál pl. a Sous-vide, Sütés serpenyőben, Forralás, Újramelegítés és számos egyéb funkció használható. Előugró ablakok és hangjelzések tájékoztatják, ha az előre megadott hőmérsékletet elérte. Az Előre Programozott Sütés a Menü-ből érhető el.

**Sous-vide**  - eljárás a vákuumsomagolt ételek alacsony hőmérsékleten, hosszú idő alatt történő főzésére, mely segít a vitaminok és az íz megőrzésében. A főzőlap könnyen érhető beállításokat és utasításokat nyújt. Miután kiválasztotta a funkciót a Előre Programozott Sütés segítségével, a készülék a hőmérsékleteket határozza meg a különböző ételfajtáknak megfelelően. Saját hőmérsékleteket is beállíthat, ha bekapcsolja a funkciót a Menü Sous-vide üzemmódjában.


**Sütés serpenyőben**  - sütési eljárás automatikusan vezérelt teljesítményszintekkel, mely különféle ételfajtákhoz alkalmas. Segítséget nyújt az étel vagy az olaj túlmelegedésének elkerülésében. Bekapcsolhatja az Előre Programozott Sütés kiválasztásával a Menü-ből.


**Hőmérő** - ezzel a funkcióval a főzés során a hőmérsékletet a Húshőmérő szenzor méri. Nem használható, ha a Előre Programozott Sütés funkció működik.

**A főzőlap egyéb hasznos funkciói:**


**Olvasztás**  - ez a funkció tökéletesen alkalmas csokoládé vagy vaj felolvasztásához.

**PowerBoost P** - a funkció nagy mennyiségű víz gyors felforralásához használható.

**Szünet**  - a funkció az összes főzőzóna teljesítményét az 1-es fokozatra csökkenti, így lehetővé teszi az étel hosszú ideig tartó melegen tartását.

**Bridge**  - a funkcióval a két bal oldali főzőzóna egyesíthető, így a főzőlap nagyobb edényekhez használható. A Sütés serpenyőben funkcióval használhatja egyszerre.

**Hob²Hood** - a funkció a főzőlapot összekapcsolja a speciális páraelszívóval, és annak ventilátorát igény szerint vezérli.

**Funkciózár**  - a funkció főzés közben ideiglenesen letiltja a kezelőpanelt.

**Gyerekszár** - a funkció letiltja a kezelőpanelt, amikor a főzőlap nem üzemel, így meggátolja a véletlen használatot.

**Stopperóra, Visszaszámlálós időzítő és Percszámláló** - három funkció közül választhat a főzési időtartam megfigyelése érdekében.

További tudnivalóért olvassa el a „Napi használat” című részt.

## 4.5 OptiHeat Control (maradékhő kijelzése 3 lépésben)



### FIGYELMEZTETÉS!

III / II / I A maradékhő miatt égési sérülés veszélye áll fenn. A visszajelző a maradékhő szintjét jelzi.

Az indukciós főzőzónák közvetlenül a főzőedény alján biztosítják az ételkészítéshez szükséges hőt. Az üvegerámiát a főzőedény maradékhője melegíti.

## 5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 5.1 A kijelző használata

- Csak a háttérvilágítással rendelkező szimbólumok használhatók.
- Egy adott kiegészítő funkció bekapcsolásához érintse meg a megfelelő szimbólumot a kijelzőn.

- A kiválasztott funkció bekapcsol, amikor elveszi ujját a kijelzőről.
- A rendelkezésre álló kiegészítő funkciók közötti görgetéshez tegyen egy gyors mozdulatot, vagy húzza végig az ujját a kijelzőn. A mozdulat sebességétől függ, hogy milyen gyorsan gördül a képernyő.
- A görgető mozgás önmagától leáll, vagy azonnal le is állíthatja, ha megérinti a kijelzőt.
- A kijelzőn megjelent paraméterek többségét módosíthatja, ha megérinti az adott paraméterhez tartozó szimbólumot.
- A kívánt funkció vagy idő beállításához végiggörgethet a listán, és/vagy érintse meg a kiválasztandó kiegészítő funkciót.
- Ha a főzőlap be van kapcsolva, és néhány szimbólum eltűnik a kijelzőről, érintse meg ismét a kijelzőt. Az összes szimbólum megjelenik.
- Néhány funkció elindítása után egy előugró ablak jelenik meg további információkkal. Mielőtt bekapcsolja a funkciót, a felugró ablak végleges kikapcsolásához jelölje be a  mezőt.
- Először válasszon egy főzőzónát az időzítő funkciók aktiválásához.

#### Hasznos szimbólumok a kijelzőn való mozgáshoz

OK	Választás vagy beállítás megerősítése.
⟨⟩	Vissza- / előre lépés egy szinttel a Menü-ben.
↖ ↘	Az utasítások felfele vagy lefele görgetése a kijelzőn.
☰	A kiegészítő funkciók be- és kikapcsolása.
✕	Az előugró ablak bezárása.
⊗	Beállítás törlése.

## 5.2 Első csatlakoztatás az elektromos hálózatra

Amikor a főzőlapot a tápfeszültséghez csatlakoztatja, a következőket kell beállítani: Nyelv, Kijelző Fényerő és Figyelmeztető hangerő.

A beállítások a Menü > Beállítások > Beállítás menüpontban módosíthatók. Lásd a „Napi használat” című részt.

## 5.3 Húshőmérő szenzor kalibrálása

Használatba vétel előtt kalibrálni kell a Húshőmérő szenzor-t azért, hogy a mért hőmérsékleti értékek helyesek legyenek.

Megfelelő kalibrálás után a Húshőmérő szenzor a forráspontot + / - 2 °C-os tűréshatárral érzékeli.

Kövesse az eljárást az alábbi esetekben:

- a főzőlap első üzembe helyezésekor;
- a főzőlapot más helyre költöztette át (a magasság változott);
- a Húshőmérő szenzor cseréje után.



Készítsen elő egy 180 mm átmérőjű aljaj rendelkező főzőedényt, és tölts fel 1 - 1,5 l vízzel.

1. A funkció kalibrálásához vagy újrakalibrálásához helyezze a Húshőmérő szenzor-t a főzőedény szélére. Tölts fel a főzőedényt hideg vízzel legalább a minimum jelzésig, majd helyezze a bal első főzőzónára.
2. Érintse meg a gombot. Válassza a Beállítások > Húshőmérő szenzor > Kalibrálás lehetőséget a listából. Kövesse a kijelzőn megjelenő utasításokat.
3. Érintse meg a főzőzóna mellett levő Start gombot.

Amikor az eljárás befejeződött, egy tájékoztató előugró ablak jelenik meg.



Ne tegyen sót a vízbe, mert ez befolyásolhatja az eljárást.


A Menü pontból való kilépéshez érintse meg a gombot vagy a kijelző jobb

oldalát, mely a felugró ablakon kívül helyezkedik el.

## 5.4 Húshőmérő szenzor társítás


Eredetileg a leszállított főzőlap a Húshőmérő szenzor-vel van társítva.

Ha a Húshőmérő szenzor-t egy újra cseréli, azt társítani kell a főzőlaphoz.


1. Érintse meg a  gombot. Válassza a Beállítások >Húshőmérő szenzor > Társítás lehetőséget a listából.
2. Érintse meg a(z) Elfelejt gombot az előző Húshőmérő szenzor leválasztásához.
3. Érintse meg a főzőzóna mellett levő Társítás gombot.  
Egy előugró ablak jelenik meg.
4. A numerikus billentyűzet segítségével adja meg az új Húshőmérő szenzor-re gravírozott ötjegyű kódot.
5. Megerősítéshez érintse meg az Ok gombot.


A Húshőmérő szenzor most már társítva van a főzőlaphoz.

Társítás után mindig kalibrálja a Húshőmérő szenzor-t.

A Menü pontból való kilépéshez érintse meg a  gombot vagy a kijelző jobb oldalát, mely a felugró ablakon kívül helyezkedik el.

## 5.5 Menü szerkezet

A főzőlap beállításainak eléréséhez és módosításához, illetve egyes funkciók bekapcsolásához érintse meg a  gombot.

A Menü pontból való kilépéshez érintse meg a  gombot vagy a kijelző jobb oldalát, mely a felugró ablakon kívül helyezkedik el. A Menü elemei közötti mozgáshoz használja a < vagy > gombot.

A táblázat a Menü alapszerkezetét mutatja be.

Előre Programozott Sütés	Olvassa el a Előre Programozott Sütés szakaszt a „Napi használat” című fejezetben.
Főzőlapfunkciók	Sous-vide
	Hőmérő
	Olvasztás

Beállítások	Gyerekszár
	Stopperóra
Hob <sup>2</sup> Hood	Olvassa el a Hob <sup>2</sup> Hood szakaszt a „Napi használat” című fejezetben.
	Hűshőmérő szenzor
Beállítás	Előre Programozott Sütés
	Nyelv
	Nyomógomb Hang
	Figyelmeztető hangerő
	Kijelző Fényerő
Szerviz	Demo üzemmód
	Licenc
	Szoftver verzió kijelzése
	Riasztási előzmények
	Minden beáll. vissz.

## 6. NAPI HASZNÁLAT



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 6.1 Be- és kikapcsolás

Érintse meg a ① gombot 1 másodpercig a főzőlap be- vagy kikapcsolásához.

### 6.2 Automatikus kikapcsolás

**A funkció automatikusan leállítja a főzőlapot, ha:**

- valamennyi főzőzóna ki van kapcsolva,
- nem végzett hőfokbeállítást a főzőlap bekapcsolása után,
- több mint 10 másodpercig valamivel (pl. edény, konyharuha stb.) letakarta a kezelőpanelt, vagy ráöntött valamit. Hangjelzés hallható, és a főzőlap

kikapcsol. Távolítsa el a tárgyat, vagy tisztítsa meg a kezelőpanelt.

- a főzőlap túlságosan felmelegszik (pl. egy lábasból elforr a folyadék). Mielőtt ismét használná a főzőlapot, várja meg, hogy a főzőzóna lehűljön.
- nem megfelelő a főzőedény, vagy nincs főzőedény az adott főzőzónán. A fehér főzőzóna szimbólum villog, és 2 perc múlva az indukciós főzőzóna automatikusan leáll.
- nem állított le egy főzőzónát, illetve nem módosította a hőfokbeállítást. Bizonyos idő után egy üzenet jelenik meg, és a főzőlap kikapcsol.

**A hőfokbeállítás és azon időtartam közötti kapcsolat, melynek elteltével a főzőlap kikapcsol:**

Hőfokbeállítás	Az alábbi idő elteltével a főzőlap kikapcsol:
1 - 2	6 óra
3 - 5	5 óra
6	4 óra
7 - 9	1,5 óra

- i** Sütés serpenyőben funkció használatakor a főzőlap 1,5 óra elteltével automatikusan kikapcsol. Sous-vide funkció esetén a főzőlap 4 óra elteltével automatikusan kikapcsol.

### 6.3 A főzőzónák használata

A főzőedényt a kiválasztott főzőzóna közepére helyezze. Az indukciós főzőzónák automatikusan alkalmazkodnak a főzőedény aljának méretéhez.

Miután a kiválasztott főzőzónára helyezte az edényt, a főzőlap automatikusan érzékeli azt, és a megfelelő csúszka megjelenik a kijelzőn. A csúszka 8 másodpercig látható, majd a kijelző visszatér a fő képernyőre. A csúszka gyorsabb bezárásához érintse meg a kijelző csúszkán kívül eső területét.

Más zónák működése közben előfordulhat, hogy a használandó főzőzóna hőfokbeállítása korlátozottá válik. Lásd a „Teljesítménykezelés” című szakaszt.

- i** Ellenőrizze, hogy főzőedény megfelelő-e indukciós főzőlaphoz. A főzőedény típusokkal kapcsolatos tudnivalóként olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet. Ellenőrizze a főzőedény méretét a „Műszaki adatok” fejezetben.

### 6.4 Hőfokbeállítás

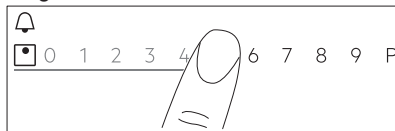
1. Kapcsolja be a főzőlapot.

2. Helyezze a főzőedényt a kiválasztott főzőzónára.

Az aktív főzőzóna csúszkája megjelenik a kijelzőn, és 8 másodpercig látható.

3. Érintse meg a csúszkát, vagy csúsztassa el az ujját a szükséges hőfok beállításához.

A szimbólum pirosra vált, és mérete megnő.




A hőfokbeállítást főzés közben is módosíthatja. Érintse meg a kezelőpanel fő nézetének zónakiválasztás szimbólumát, majd húzza az ujját balra vagy jobbra (a hőfokbeállítás csökkentéséhez vagy növeléséhez).

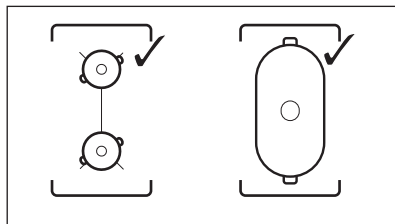
### 6.5 Bridge funkció

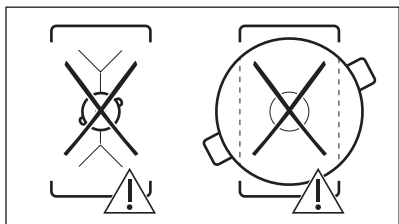
Ez a funkció két főzőzónát kapcsol össze, és azok egy zónaként üzemelnek ugyanazzal a hőfokbeállítással.


Ezt a funkciót nagyméretű edényekhez használhatja.

1. Helyezze a főzőedényt két főzőzónára. A főzőedényt úgy helyezze el, hogy lefedje mindkét zóna középpontját.
2. A funkció bekapcsolásához érintse meg a  mezőt. A zóna szimbólum automatikusan megváltozik.
3. Végezze el a hőfokbeállítást.

A főzőedényt úgy helyezze el, hogy lefedje mindkét zóna középpontját, de ne nyúljon túl a zónahatár jelölésén.





A funkció kikapcsolásához érintse meg a  gombot. A főzőzónák ezután egymástól függetlenül működnek.

## 6.6 PowerBoost

Ez a funkció nagyobb teljesítményt rendel a megfelelő indukciós zónához, a főzőedény méretétől függően. Ez a funkció csak bizonyos ideig működtethető.

1. Először érintse meg a megfelelő zóna szimbólumát.
2. Érintse meg a **P** gombot, vagy húzza el jobbra az ujját a funkció bekapcsolásához a kiválasztott főzőzónánál.

A szimbólum pirosra vált, és mérete megnő.

A funkció automatikusan kikapcsol. A funkció manuális kikapcsolásához válassza ki a főzőzónát, majd módosítsa hőfokbeállítását.



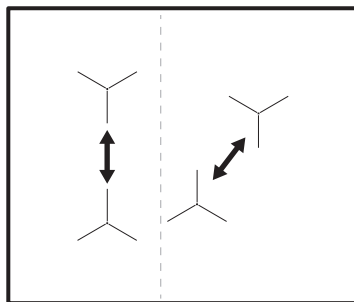
A maximális időtartamot lásd a „Műszaki adatok” c. részben.

## 6.7 Teljesítménykezelés

- A főzőzónák a főzőlapba lépő fázisok számától és elhelyezésétől függően vannak csoportosítva. Lásd az ábrát.
- Minden egyes fázis legnagyobb elektromos terhelhetősége 3680 W.
- A funkció elosztja a teljesítményt az ugyanazon fázisra kötött főzőzónák között.
- A funkció akkor kapcsol be, ha az ugyanazon fázisra kötött főzőzónák összes elektromos teljesítményfelvétele meghaladja a 3680 W értéket.
- A funkció csökkenti a teljesítményt az ugyanazon fázisra kötött többi

főzőzónánál, ezáltal befolyásolja a rendelkezésre álló hőfokbeállítást.

- A maximális hőfokbeállítás a csúszkán látható. Csak a fehér színű számjegyek aktívak.
- Amennyiben egy magasabb hőfokbeállítás nem áll rendelkezésre, csökkentse a többi főzőzóna beállított értékét.



## 6.8 Előre Programozott Sütés

Ez a funkció a különböző ételfajtákhoz beállítja a paramétereket, és fenntartja azokat a főzés során.

A funkcióval a fogások széles körét készítheti el, mint például: Hús, Hal és tenger gyümölcsei, zöldségek, Levesek, Szószok, Tészta vagy Tej. A különböző ételfajtákhoz különböző főzési eljárások állnak rendelkezésre, pl. csirkéhez a Sütés serpenyőben, Sous-vide vagy Párolás közül lehet választani.

A funkció csak a főzőzóna bal oldalánál kapcsolható be. A Előre Programozott Sütés a Sous-vide funkcióval a bal első vagy hátsó főzőzónánál kapcsolható be. Ha a Sütés serpenyőben-t szeretné használni, az a bal első főzőzónánál vagy az áthidalással összekapcsolt két bal oldali zónánál kapcsolható be.

Ha a bal első főzőzónánál Előre Programozott Sütés működik, főzéshez használja a jobb oldali zónákat a funkció nélkül.

Ne használjon 200 mm átmérőnél nagyobb aljjal rendelkező főzőedényt a bal hátsó főzőzónán, amikor a funkció a bal első főzőzónán működik. Ez befolyásolhatja a kapcsolatot a





Hűshőmérő szenzor és a főzőlap felülete alatt elhelyezkedő antenna között.

**i** Főzés előtt ne melegítse elő a főzőedényt. Kizárólag hideg csapvizet vagy folyadékot használjon, ha szükséges. Kizárólag hideg ételeket melegítsen.

**i** Sütés serpenyőben esetén kövesse a kijelzőn látható utasításokat. Az olajat felforrósított főzőedénybe töltsé.

**i** Előre Programozott Sütés esetén az időzítő funkció Percszámláló-ként működik. Ez nem állítja le a funkciót, ha a beállított időtartam lejár.

1. A funkció bekapcsolásához érintse meg a  vagy  gombot, majd válassza a Előre Programozott Sütés lehetőséget.
2. Válassza ki a listából az elkészítendő ételfajtát.

Néhány beállítás áll rendelkezésre minden egyes ételfajtahoz. Kövesse a kijelzőn látható utasításokat.

- A felugró ablak felső részén levő Ok megérintésével az alapértelmezett beállításokat használhatja.
- Sütés serpenyőben esetén módosíthatja az alapértelmezett hőmérsékleti fokozatot. Egyes fogásoknál ellenőrizheti az étel maghőmérsékletét, ha használja a Hűshőmérő szenzor-t.
- A kiegészítő funkciók, pl. Sous-vide és Párolás többségénél módosítható az alapértelmezett hőmérséklet.
- Az alapértelmezett időtartamot módosíthatja, vagy saját értéket állíthat be hozzá. Csak a Sous-vide esetében van a minimum időtartam előre meghatározva.

A kijelzőn további utasítások és részletes információk is megtalálhatók. Ezeket a

 és  gomb segítségével görgetheti.

3. Érintse meg a Ok gombot. Kövesse a felugró ablakban látható utasításokat.

Egyes kiegészítő funkciók előmelegítéssel kezdődnek. A folyamat előrehaladását a kezelőszávon lehet nyomon követni.



4. Ha egy felugró ablak jelenik meg utasításokkal, a folytatáshoz érintse meg az Ok, majd a Start gombot.

A funkció az előre meghatározott beállításokkal működik.

Mielőtt bekapcsolja a funkciót, a felugró ablak végleges kikapcsolásához jelölje be a  mezőt.

5. Amikor a beállított időtartam letelt, hangjelzés hallható, és egy felugró ablak jelenik meg. Az ablak bezárásához érintse meg az Ok gombot.

A funkció nem áll le automatikusan. Sous-vide funkció esetén a főzőlap legfeljebb négy óra elteltével automatikusan kikapcsol.

A funkció leállításához érintse meg a  vagy  gombot vagy az aktív zóna szimbólumát, majd válassza a Stop lehetőséget. Jóváhagyáshoz érintse meg az Igen gombot az előugró ablakban.

## 6.9 Sous-vide

Megfelelő cipzáras tasakok vagy műanyag tasakok és egy vákuumzáró készülék szükséges ahhoz, hogy a húst, halat vagy zöldséget a funkcióval elkészíthesse. Helyezze a befűszerezett ételt tasakokba, majd vákuumzárással zárja le azokat. Elkészítésre kész ételadagok is vásárolhatók ehhez a főzési eljárásához.



### FIGYELMEZTETÉS!

Ne feledje betartani az élelmiszerbiztonsági elveket. Olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet.

A funkcióval szabadon kiválaszthatja az egyéni időtartamot és hőmérsékletet (35 és 85 °C között), mely megfelel az elkészítendő ételfajtahoz. Legfeljebb 4 liter vizet használjon, és a főzőedényt fedővel fedje le. A főzési paraméterekre vonatkozó további részletekért nézze át a „Hasznos javaslatok és tanácsok” fejezetben a Főzési útmutató táblázatát.

Elkészítés előtt olvassa ki az élelmiszereket.

A funkció csak a bal első vagy a bal hátsó főzőzónánál kapcsolható be. Ha a Sous-vide funkció működik, akkor a jobb oldali zónákat használja a nélküle történő főzéshez.



Sous-vide esetén az időzítő funkció Percszámoló-ként működik. A funkció legfeljebb négy óra elteltével automatikusan kikapcsol.

1. Az ételadagokat a fenti utasítások szerint készítse el.
2. Helyezze a hideg vízzel megtöltött főzőedényt a bal első vagy hátsó főzőzónára.
3. Érintse meg a > Sous-vide gombot. A > Főzőlapfunkciók > Sous-vide gombot is megérintheti.
4. Válassza ki a megfelelő hőmérsékletet.

Állítsa be az időtartamot (tetszés szerint).

A főzési ciklus időtartama az étel vastagságától és fajtájától függ.

5. Érintse meg az Ok gombot a folytatáshoz.
6. Helyezze a Hűshőmérő szenzor-t a főzőedény szélére.
7. Érintse meg az Ok gombot az előugró ablak bezárásához.
8. Az előmelegítés bekapcsolásához érintse meg a Start gombot.

Amikor a főzőedény eléri a kívánt hőmérsékletet, hangjelzés hallható, és egy felugró ablak jelenik meg.

Megerősítéshez érintse meg az Ok gombot.

9. A tasakokban levő ételadagokat függőlegesen helyezze a főzőedénybe (használhatja a Sous-vide állványt). Érintse meg a Start gombot.

Ha beállította a Percszámoló-t, az a funkcióval együtt kezd működni.

10. Amikor a beállított idő letelt, hangjelzés hallható, és a villog. A jelzés leállításához érintse meg a gombot.

A funkció leállításához vagy ismételt

beállításához érintse meg a gombot

vagy az aktív zóna szimbólumát, majd a Stop gombot. Jóváhagyáshoz érintse meg az Igen gombot az előugró ablakban.

## Hőntartás

A Sous-vide funkciót főzéshez használhatja, miközben a Hűshőmérő szenzor pontosan szabályozza és fenntartja a hőmérsékletet (+ / - 1 °C-os pontossággal). Az ételek széles körét készítheti el, úgymint fűszeres alapokat és szószokat (pl. különböző típusú curry-eket vagy francia hallevest). Saját paramétereket állíthat be, vagy nézze át a „Hasznos javaslatok és tanácsok” fejezetben a Főzési útmutató táblázatot.

A funkció csak a bal első vagy a bal hátsó főzőzónánál kapcsolható be.

1. A funkció a > Főzőlapfunkciók > Sous-vide gombok vagy a > Sous-vide gombok megérintésével érhető el.
2. Válassza ki a megfelelő hőmérsékletet.

Állítsa be az időtartamot (tetszés szerint).

3. Érintse meg az Ok gombot a folytatáshoz.
4. Helyezze a Hűshőmérő szenzor-t a főzőedény szélére, vagy szűrja az ételbe.
5. Az előmelegítés bekapcsolásához érintse meg a Start gombot.

Amikor a főzőedény eléri a kívánt hőmérsékletet, hangjelzés hallható, és egy felugró ablak jelenik meg.

6. Érintse meg az Ok gombot az előugró ablak bezárásához.
7. Érintse meg a Start gombot. Ha beállította a Percszámoló-t, az a funkcióval együtt kezd működni.
8. Amikor a beállított idő letelt, hangjelzés hallható, és a villog. A jelzés leállításához érintse meg a gombot.

A funkció leállításához vagy ismételt


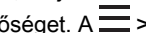
beállításához érintse meg a gombot vagy az aktív zóna szimbólumát, majd a Stop gombot. Jóváhagyáshoz érintse meg az Igen gombot az előugró ablakban.


## 6.10 Hőmérő

A funkcióval a Húshőmérő szenzor hőmérőként működik, és lehetővé teszi az étel vagy folyadék hőmérsékletének főzés közben történő megfigyelését. A segítségével például tejet melegíthet, vagy ellenőrizheti a bébiétel hőmérsékletét.

A funkció használatához legalább egy főzőzónának aktívnak kell lennie.


A funkciókat mindegyik főzőzónához bekapcsolhatja, de egyszerre csak egyenél használhatja.




1. Szűrja a Húshőmérő szenzor-t az étel belsejébe, vagy helyezze a folyadékba legalább a minimum jelzésig.
2. Érintse meg a  gombot a kijelzőn a Húshőmérő szenzor megnyitásához, majd válassza a Hőmérő lehetőséget. A  > Főzőlapfunkciók > Hőmérő gombot is megérintheti.
3. Érintse meg a Start gombot. Az aktív főzőzónánál megkezdődik a mérés.  
Ha egyik főzőzóna sem aktív, egy tájékoztató előugró ablak jelenik meg.

A funkció leállításához érintse meg a hőmérsékletet jelző számjegyeket vagy a  gombot, majd válassza a Stop lehetőséget.

## 6.11 Olvasztás

Ezt a funkciót különböző termékek, pl. csokoládé vagy vaj felolvasztásához használhatja. A funkció egyszerre csak egy főzőzónán használható.

1. Érintse meg a  gombot a kijelzőn a Menü megnyitásához.
2. Válassza a Főzőlapfunkciók > Olvasztás lehetőséget a listából.
3. Érintse meg a Start gombot. Válassza ki a megfelelő főzőzónát. Ha a főzőzóna már működik, egy előugró ablak jelenik meg. A funkció bekapcsolásához törölje az előző hőfokbeállítást.



A Menü pontból való kilépéshez érintse meg a  gombot vagy a kijelző jobb oldalát, mely a felugró ablakon kívül helyezkedik el. A Menü elemei közötti mozgáshoz használja a  vagy  gombot.

A funkció leállításához érintse meg a zónakiválasztás szimbólumot, majd a Stop gombot.


## 6.12 || Szünet



Ez a funkció az összes üzemelő főzőzónát a legalacsonyabb hőfokú beállításra állítja.


A funkciót nem lehet bekapcsolni a Előre Programozott Sütés vagy Sous-vide működése közben.

Amíg a funkció működik, csak a  és  szimbólum használható. Minden egyéb szimbólum le van zárva a kezelőpanelen.

A funkció nem állítja le az időzítési funkciókat.

A funkció bekapcsolásához érintse meg a  mezőt.

A  visszajelző világítani kezd. A hőfokbeállítás 1-es szintre mérséklődik. A funkció kikapcsolásához érintse meg a  gombot.


A funkció leállítja a PowerBoost működését. A magasabb hőfokbeállítás ismét bekapcsolja, ha újra megérinti a  gombot.



## 6.13 Időzítő

  Visszaszámlálós időzítő


A funkcióval beállíthatja, hogy az adott főzőzóna milyen hosszú ideig üzemeljen egyetlen főzési ciklus alatt.

A funkció külön állítható mindegyik főzőzónánál.


1. Először végezze el a megfelelő főzőzóna hőfokbeállítását, majd állítsa be a funkciót.
2. Érintse meg a zóna szimbólumot.
3. Érintse meg a  gombot. Az időzítő menü ablaka megjelenik a kijelzőn.

4. Jelölje be a  mezőt a funkció aktiválásához.
- A szimbólumok  jelzésre változnak.
5. Húzza az ujját balra vagy jobbra a megfelelő idő (pl. óra és/vagy perc) kiválasztásához.
  6. A választás megerősítéséhez érintse meg az Ok gombot.

A kiválasztás törléséhez az **X** elemet is használhatja.

Amikor a visszaszámlálás véget ér, hangjelzés hallható, és a  villog.


Érintse meg a  gombot a hangjelzés kikapcsolásához.

A funkció kikapcsolásához módosítsa a hőfokbeállítást **0** értékre. Másik lehetőségként érintse meg az időzítés értékétől balra található  gombot, majd érintse meg a mellette levő **X** gombot, és a felugró ablak megjelenésekor erősítse meg választását.


## Percszámláló

Ezt a funkciót akkor használhatja, amikor a főzőlap be van kapcsolva, de a főzőzónák nem üzemelnek.


A funkció nincs hatással a főzőzónák működésére.

1. Válassza ki a főzőzónák egyikét. A hozzá tartozó csúszka megjelenik a kijelzőn.
2. Érintse meg a  gombot. Az időzítő menü ablaka megjelenik a kijelzőn.
3. Húzza az ujját balra vagy jobbra a megfelelő idő (pl. óra és perc) kiválasztásához.
4. A választás megerősítéséhez érintse meg az Ok gombot.

A kiválasztás törléséhez az **X** elemet is használhatja.

Amikor a visszaszámlálás véget ér, hangjelzés hallható, és a  villog.


Érintse meg a  gombot a hangjelzés kikapcsolásához.


A funkció kikapcsolásához érintse meg az időzítés értékétől balra található 


gombot, majd érintse meg a mellette levő **X** gombot, és a felugró ablak megjelenésekor erősítse meg választását.

## Stopperóra

A funkció automatikusan megkezdí a számlálást a főzőzóna bekapcsolása után. Ezzel a funkcióval figyelheti, hogy mennyi ideig tart a működés.

1. Érintse meg a  gombot a Menü eléréséhez.
2. Görgesse a Menü-t a Beállítások > Stopperóra kiválasztásához.
3. A funkció be- / kikapcsolásához érintse meg a kapcsolót.


A funkció nem áll le a főzőedény felemelésekor. A funkció manuális visszaállításához és újraindításához érintse meg a  gombot, majd válassza a Törlés lehetőséget a felugró ablakból. A funkció **0** értéktől kezdi a számlálást. A funkció egy főzési ciklusra történő


Szünet-éhez érintse meg a  gombot, majd válassza a Szünet lehetőséget a felugró ablakból. A számlálás folytatásához válassza a Start pontot.


## 6.14 Funkciózár

A főzőlap működése közben zárolhatja a kezelőpanelt. Ezzel megelőzheti a hőfokbeállítás véletlen módosítását.

Először végezze el a hőfokbeállítást.


A funkció bekapcsolásához érintse meg a  mezőt.

A funkció kikapcsolásához érintse meg a  gombot 3 másodpercre.


 A főzőlap kikapcsolása ezt a funkciót is kikapcsolja.

## 6.15 Gyerekzár


Ez a kiegészítő funkció megakadályozza a főzőlap véletlen üzemeltetését.


1. Érintse meg a  gombot a kijelzőn a Menü megnyitásához.
2. Válassza a Beállítások > Gyerekzár lehetőséget a listából.


3. A funkció aktiválásához fordítsa bekapcsolás helyzetbe a kapcsolót, majd érintse meg a A-O-X betűket ábécé sorrendben. A funkció leállításához forgassa a kapcsolót kikapcsolt helyzetbe.

A Menü pontból való kilépéshez érintse meg a  gombot vagy a kijelző jobb oldalát, mely a felugró ablakon kívül helyezkedik el. A Menü elemei közötti mozgáshoz használja a < vagy > gombot.

## 6.16 Nyelv



1. Érintse meg a  gombot a kijelzőn a Menü megnyitásához.
2. Válassza a Beállítások > Beállítás > Nyelv lehetőséget a listából.
3. Válassza ki a megfelelő nyelvet a listából.

Ha nem a megfelelő nyelvet választotta ki, érintse meg a  gombot. Egy lista jelenik meg. Felülről a harmadik, majd az utolsó, egyetlen lehetőséget válassza ki. Ezután válassza a második lehetőséget. Görgessen le, hogy kiválassza a megfelelő nyelvet a listából. Végül válassza a jobb oldalon található lehetőséget.

A Menü pontból való kilépéshez érintse meg a  gombot vagy a kijelző jobb oldalát, mely a felugró ablakon kívül helyezkedik el. A Menü elemei közötti mozgáshoz használja a < vagy > gombot.

## 6.17 Nyomógomb Hang / Figyelmeztető hangerő

Kiválaszthatja a főzőlap által megszólaltatott hangjelzés típusát, vagy teljesen ki is kapcsolhatja a hangjelzést. Kattanás (alapértelmezett) vagy sípolás közül választhat.


1. Érintse meg a  gombot a kijelzőn a Menü megnyitásához.
2. Válassza a Beállítások > Beállítás> Nyomógomb Hang / Figyelmeztető hangerő lehetőséget a listából.
3. Válassza ki a megfelelő beállítást. A Menü pontból való kilépéshez érintse meg a  gombot vagy a kijelző jobb


oldalát, mely a felugró ablakon kívül helyezkedik el. A Menü elemei közötti mozgáshoz használja a < vagy > gombot.

## 6.18 Kijelző Fényerő

A kijelző fényereje módosítható.

4 fényerő szint áll rendelkezésre: 1 a legkisebb, 4 a legnagyobb fényerőt jelenti.

1. Érintse meg a  gombot a kijelzőn a Menü megnyitásához.
2. Válassza a Beállítások > Beállítás > Kijelző Fényerő lehetőséget a listából.
3. Válassza ki a megfelelő fokozatot.

A Menü pontból való kilépéshez érintse meg a  gombot vagy a kijelző jobb oldalát, mely a felugró ablakon kívül helyezkedik el. A Menü elemei közötti mozgáshoz használja a < vagy > gombot.

## 6.19 Hob<sup>2</sup>Hood

Ez egy korszerű automatikus funkció, mely a főzőlapot egy speciális páraelszívóval kapcsolja össze. A főzőlap és a páraelszívó is infravörös jelekkel kommunikál. A ventilátor sebességét a készülék automatikusan határozza meg a beállított üzemmód és a főzőlapon levő legmelegebb főzőedény alapján.

A legtöbb páraelszívónál a távvezérlő rendszer gyárilag ki van kapcsolva. Kapcsolja be a funkció használata előtt. További információkért olvassa el a páraelszívó használati utasítását.

A funkció automatikus működéséhez állítsa be a H1 - H6 üzemmódok egyikét. A főzőlap gyárilag H5 üzemmódra van állítva. A páraelszívó a főzőlap minden egyes működtetésére reagál. A páraelszívó automatikusan érzékeli a főzőedény hőmérsékletét, és ehhez állítja a ventilátor sebességét. A H1 üzemmód kiválasztásával úgy állíthatja be a főzőlapot, hogy csak a világítás kapcsoljon be.



A főzőlappal való alapértelmezett kapcsolatot leáll, ha módosítja a páraelszívó ventilátorsebességét. A funkció ismételt bekapcsolásához mindkét készüléket kapcsolja KI és BE.

Üze mm ód	Auto- mati- kus világ- ítás	Főzés <sup>1)</sup>	Sütés <sup>2)</sup>
H0	Ki	Ki	Ki
H1	Be	Ki	Ki
H2 <sup>3)</sup>	Be	1. ventilá- torsebes- ség	1. ventilá- torsebes- ség
H3	Be	Ki	1. ventilá- torsebes- ség
H4	Be	1. ventilá- torsebes- ség	1. ventilá- torsebes- ség
H5	Be	1. ventilá- torsebes- ség	2. ventilá- torsebes- ség
H6	Be	2. ventilá- torsebes- ség	3. ventilá- torsebes- ség

1) A főzőlap érzékeli a főzés műveletét, és automatikus üzemmódban ennek megfelelően állítja be a ventilátor sebességét.

2) A főzőlap érzékeli a sütés műveletét, és automatikus üzemmódban ennek megfelelően állítja be a ventilátor sebességét.

3) Ez az üzemmód bekapcsolja a ventilátort és a világítást, és nem veszi figyelembe a hőmérsékletet.

## Az üzemmódok váltása

Az üzemmódok között kézzel válthat, ha nem elégedett a zajszinttel / ventilátorsebességgel.

1. Érintse meg a gombot. Válassza a Beállítások > Hob<sup>2</sup>Hood lehetőséget a listából.
2. Válassza ki a megfelelő üzemmódot. A Menü pontból való kilépéshez érintse meg a gombot vagy a kijelző jobb oldalát, mely a felugró ablakon kívül helyezkedik el.

Amikor befejezi a főzést, és kikapcsolja a főzőlapot, a páraelszívó ventilátora még egy bizonyos ideig működhet. Ezen idő elteltével a rendszer automatikusan kikapcsolja a ventilátort, és a véletlen bekapcsolás elkerülése érdekében a következő 30 másodpercben nem engedélyezi a bekapcsolást.

A főzőlap kikapcsolása után 2 perccel a páraelszívó világítása is kikapcsol.

## 7. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

## 7.1 Főzőedény

**i** Az indukciós főzőzónáknál az erős elektromágneses mező a főzőedényben nagyon gyorsan termel hőt.

**i** Az indukciós főzőzónákat megfelelő edényekkel használja

### A főzőedény anyaga

- **megfelelő:** öntöttvas, acél, zománcozott acél, többrétegű főzőedényalj (a gyártó által megfelelőnek jelölve).
- **nem megfelelő:** alumínium, réz, sárgaréz, üveg, kerámia, porcelán.

### A főzőedény akkor megfelelő indukciós tűzhelylaphoz, ha:

- egy kevés víz nagyon gyorsan felforr a legmagasabb hőfokra beállított zónán.
- a mágnes hozzátapad a főzőedény aljához.

**i** A főzőedény alja legyen minél vastagabb és laposabb. Ügyeljen arra, hogy az edények alja tiszta és száraz legyen, mielőtt a főzőlaphoz helyezi azokat.

### Edények méretei

Az indukciós főzőzónák automatikusan alkalmazkodnak a főzőedény aljának méretéhez.

A főzőzóna határfoka függ a főzőedény átmérőjétől. Az ajánlott minimumnál kisebb átmérőjű főzőedény csak egy részét veszi fel a főzőzóna által leadott energiának.

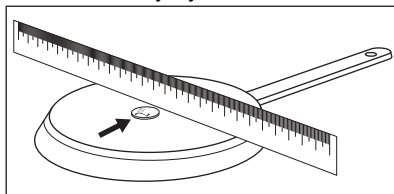
**i** Lásd a „Műszaki adatok” c. részt.

## 7.2 A Sütés serpenyőben funkcióhoz megfelelő edények

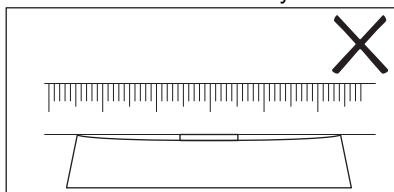
Csak lapos fenekű főzőedényeket használjon. Az edény megfelelőségének ellenőrzése:

1. Fordítsa a főzőedényt fejjel lefelé.

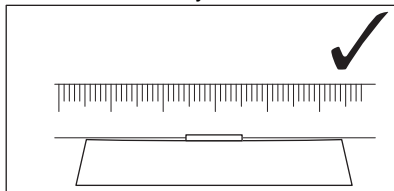
2. Tegyen egy vonalzó a főzőedény aljára.
3. Próbálja meg behelyezni egy 1, 2 vagy 5 eurócentes érmét (vagy hasonló vastagságú érmét) a vonalzó és az edény alja közé.



- a.** Az edény nem megfelelő, ha az érmét be lehet helyezni a vonalzó és az edény közé.



- b.** Az edény megfelelő, ha az érmét nem lehet behelyezni a vonalzó és az edény közé.



## 7.3 Működés közben hallható hangok

### Ha a következőt hallja:

- recsegés: a főzőedény különböző anyagokból készült (szendvicskonstrukció).
- füttyülés: a főzőzónát magas teljesítményszinten használja, és az edény különböző anyagokból készült (szendvicskonstrukció).
- zümmögés: magas teljesítményszintet használ.
- kattogás: elektromos kapcsolás megy végbe, az edény főzőlaphoz helyezése után az edényérzékelés bekapcsol.
- sziszegés, zümmögés: a ventilátor üzemel.

**Ezek a zajok normális jelenségnek számítanak, és nem jelentenek meghibásodást.**

## 7.4 Öko Timer (Eco időzítő)

Az energiatakarékosság érdekében a főzőzóna fűtőegysége korábban kikapcsol a visszaszámlálásos időzítő hangjelzésénél. A működés időbeli különbsége a hőfok beállításától és a főzési idő hosszától függ.

## 7.5 Példák különböző főzési alkalmazásokra

A főzőzóna hőfokbeállítása és energiafogyasztása közötti kapcsolat

nem lineáris. A hőfokbeállítás növelésekor a főzőzóna energiafogyasztása nem arányosan emelkedik. Azaz, a közepes hőfokbeállítású főzőzóna a névleges energiafogyasztásának felénél kevesebb energiát fogyaszt.



A táblázatban szereplő adatok csak útmutatásul szolgálnak.

Hőfokbeállítás	Használat:	Idő (perc)	Tanácsok
1	Főtt ételek melegen tartására.	szükség szerint	Tegyen fedőt a főzőedényre.
1 - 2	Hollandi mártás, olvasztás: vaj, csokoládé, zselatin.	5 - 25	Időnként keverje meg.
1 - 2	Keményítés: könnyű omllett, sült tojás.	10 - 40	Fedővel lefedve készítse.
2 - 3	Rizs és tejalapú ételek főzése, készételek felmelegítése.	25 - 50	A folyadék mennyisége legalább kétszerese legyen a rizsének, a főzés félidejében keverje meg a tejalapú ételeket.
3 - 4	Zöldségek, hal gőzölése, hús párolása.	20 - 45	Adjon hozzá néhány evőkanálnyi folyadékot.
4 - 5	Burgonya párolása.	20 - 60	750 g burgonyához max. ¼ l vizet használjon.
4 - 5	Nagyobb mennyiségű étel, raguk és levesek készítése.	60 - 150	Legfeljebb 3 l folyadék plusz a hozzávalók.
6 - 7	Kímélő sütés: bécsi szelet, borjúhús, cordon bleu, borda, húspogácsa, kolbász, máj, rántás, tojás, palacsinta, fánk.	szükség szerint	Félidejében fordítsa meg.
7 - 8	Erős sütés, burgonyatallér, bélszín, marhaszeletek.	5 - 15	Félidejében fordítsa meg.



Hőfokbeállítás	Használat:	Idő (perc)	Tanácsok
9	Víz forralása, tészta kifőzése, hús barnítása (gulyás, serpenyős sült), burgonya bő olajban sütése.		
P	Nagymennyiségű víz forralása. PowerBoost bekapcsolva.		

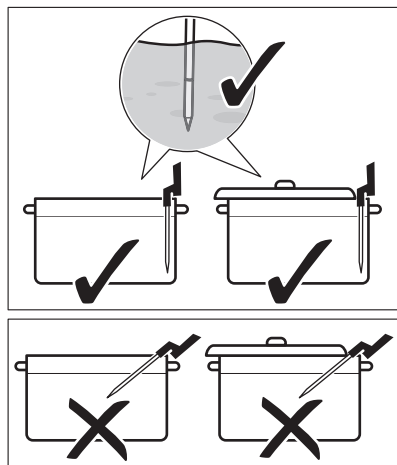
## 7.6 Javaslatok és tanácsok - Húshőmérő szenzor

**i** Az olyan funkciókhoz, mint például a Előre Programozott Sütés és Sous-vide, kizárólag a főzőlap bal oldalán levő Húshőmérő szenzor használható. A Hőmérő funkcióval a Húshőmérő szenzor a főzőlap jobb oldalán is használható.

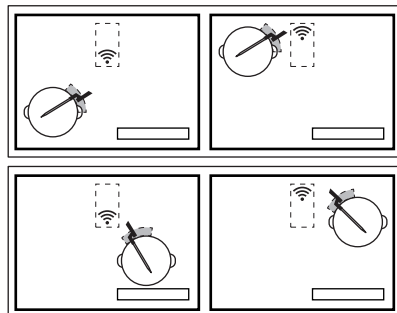
A Húshőmérő szenzor és a főzőlap közötti stabil kapcsolat (☞, ☞) biztosítása:

### Folyadékok esetén

- Merítse a Húshőmérő szenzor-t a folyadékba, a javasolt mélységig. A minimum jelzést a folyadéknak el kell lepnie.
- Helyezze a Húshőmérő szenzor-t a főzőedény szélére. Tartsa azt függőleges helyzetben, ha lehetséges. Ügyeljen arra, hogy a hegye ne érjen a főzőedény aljához. A Húshőmérő szenzor nyelének mindig a főzőedényen vagy tepsin kívül kell lennie.



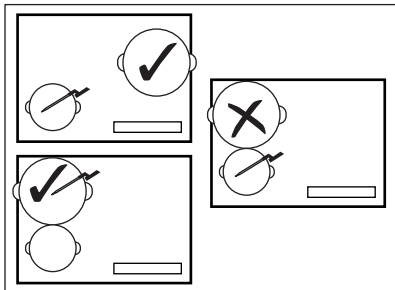
- Ha a főzőlap bal oldalán szeretné használni a Húshőmérő szenzor-t, ügyeljen arra, hogy az közel legyen a főzőlap közepéhez, az 1 - 3 óra helyzetben. Ha a jobb oldalon szeretné használni (a Hőmérő funkcióval), ügyeljen arra, hogy 9 - 11 óra pozícióba legyen helyezve. Lásd az alábbi ábrákat.



A Húshőmérő szenzor-t a főzőedény széle mentén elmozdíthatja, ha a kapcsolat nem jön létre.

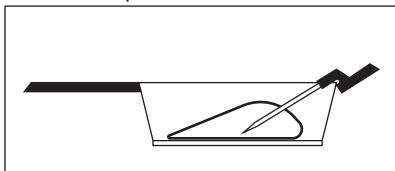
- A főzőedényt részlegesen lehet egy fedővel lefedni.

- Ha bal első főzőzónát használja, ne helyezzen nagy edényt a bal hátsó zónára. A bal hátsó főzőzónára helyezett nagy edények akadályozhatják a jelet. A nagy edényt helyezze át a jobb hátsó főzőzónára.

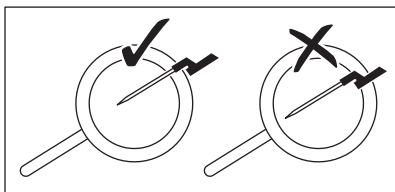


### Szilárd ételek esetén (mághőmérséklet mérése)

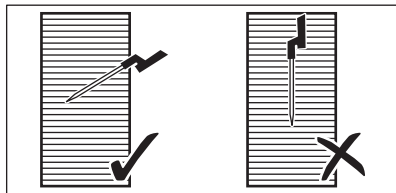
- Szúrja a Hűshőmérő szenzor-t az étel legvastagabb részébe, legalább a minimum jelzésig. A mérési pontnak az étel közepében kell lennie.



- Ellenőrizze, hogy a Hűshőmérő szenzor szilárdan áll-e az ételben. A Hűshőmérő szenzor fém részei nem érintkezhetnek a főzőedény / tepsi falával. A nyél kampós részének lefelé kell néznie.



- 2 - 3 cm vastag hús / hal esetén a Hűshőmérő szenzor hegyének hozzá kell érnie a főzőedény aljához.
- Az étel megfordítása előtt távolítsa el belőle a Hűshőmérő szenzor-t.
- Plancha grillező lemez használatakor ügyeljen arra, hogy a Hűshőmérő szenzor nyele a jobb oldalon, a lemez felületén kívül maradjon. Lásd az alábbi ábrákat.



## 7.7 Főzés alacsony hőmérsékleten - Élelmiszerbiztonsági elvek

Ügyeljen arra, hogy betartsa az alábbi utasításokat alacsony hőmérsékleten történő főzéskor, pl. Sous-vide esetén.

- Az étel elkészítése előtt mossa meg / fertőtlenítsa a kezét. Használjon eldobható kesztyűt.
- Csak első osztályú, friss és megfelelő körülmények között tárolt élelmiszereket használjon fel.
- Mindig alaposan mossa és hámossa meg a gyümölcsöket és zöldségeket.
- Tartsa tisztán a munkafelületet és a vágódeszkákat. Külön vágódeszkát használjon minden élelmiszer fajtához.
- Fokozottan ügyeljen az étel higiéniájára szárnyas, tojás és hal elkészítésekor. A szárnyasokat mindig legalább 65 °C-on és minimum 50 perc főzési időtartam mellett kell elkészíteni.
- Ügyeljen arra, hogy a Sous-vide segítségével elkészítendő hal sashimi minőségű, azaz extra friss legyen.
- Az elkészült ételt hűtőszekrényben tárolja, legfeljebb 24 óráig.
- A legyengült immunrendszerű vagy krónikus betegségben szenvedő személyek számára ajánlott az étel pasztörizálása fogyasztás előtt. Az ételt 60 °C-on, legalább 1 órán keresztül pasztörizálja.

## 7.8 Főzési útmutató

Az alábbi táblázat ételfajtához mutat be példákat, továbbá megadja az optimális hőmérsékleteket és javasolt ételkészítési időket. Az értékek az étel hőmérsékletétől, minőségétől, állagától és mennyiségétől függően változhatnak.

A sütés időtartamát jobban befolyásolja az étel vastagsága, mint a súlya. Pl. hússzelet esetén; minél vastagabb a szelet, annál több időbe telik, hogy a magja elérje az előre meghatározott hőmérsékletet. Egy 2 cm vastag hússzeletnél kb. egy óra szükséges, hogy elérje az 58 °C-ot, míg egy 5 cm vastag szeletnél ez kb. négy órát igényel.

Kísérje figyelemmel az első főzési ciklust annak ellenőrzésére, hogy az alábbi értékek megfelelnek-e főzési szokásainak és főzőedényének. Az értékeket saját ízlése szerint módosíthatja.

Az ételmi-szer típusa	Ételkészítés	Elkészítés szintje	Étel vastagsága / mennyisége	Maghőmérséklet / ételkészítés hőfoka (°C)	Sütési idő (perc)
Bifsztek	Sous-vide	véres	2 cm	50 - 54	45 - 90
			4 cm		100 - 150
			6 cm		180 - 250
	közepesen	közepesen	2 cm	55 - 60	45 - 90
			4 cm		100 - 150
			6 cm		180 - 250
	Kész	Kész	2 cm	61 - 68	45 - 90
			4 cm		100 - 150
			6 cm		180 - 250
Jércemell	Sous-vide	jól átsütve	200 - 300 g	64 - 72	45 - 60
	Párolás			68 - 74	35 - 45
Csirkecomb	Párolás	jól átsütve	200 - 300 g	78 - 85	30 - 60
Sertésszelet	Sous-vide	jól átsütve	2 cm	60 - 66	35 - 60
Sertés vesepecsenye	Sous-vide	jól átsütve	4 - 5 cm	62 - 66	60 - 120
Bárányszelet	Sous-vide	közepesen	2 cm	56 - 60	35 - 60
		jól átsütve		64 - 68	40 - 65
Báránygerinc (csont nélkül)	Sous-vide	közepesen	200 - 300 g	56 - 60	60 - 120
		jól átsütve		64 - 68	65 - 120

Az élelmiszer típusa	Ételkészítés	Elkészítés szintje	Étel vastagsága / mennyisége	Maghőmérséklet / ételkészítés hőfoka (°C)	Sütési idő (perc)
Lazac	Sous-vide	áttetsző	2 cm	46 - 52	20 - 45
			3 cm	46 - 52	35 - 50
	Párolás	áttetsző	2 cm	55 - 68	20 - 35
			3 cm	55 - 68	25 - 45
Tonhal	Sous-vide	áttetsző	2 cm	45 - 50	35 - 50
Garnélarák	Sous-vide	áttetsző	1 - 2 cm	50 - 56	25 - 45
Tojás	Sous-vide	lágy <sup>1)</sup>	M - méret	63 - 64	45 - 70 <sup>2)</sup>
		közepesen <sup>1)</sup>		65 - 67	45 - 70 <sup>2)</sup>
		kemény <sup>1)</sup>		68 - 70	45 - 70 <sup>2)</sup>
	Főzés	lágy	erős főzés	4	
		közepesen	erős főzés	7	
		kemény	erős főzés	10	
Rizs	Duzzasztás	főtt	-	-	10 - 30
Burgonya	Főzés	főtt	-	-	15 - 30
Zöldség, friss	Sous-vide	főtt	-	85	30 - 40
Spárga	Sous-vide	főtt	-	85	30 - 40

<sup>1)</sup> A tojásfehérje folyékony marad.

<sup>2)</sup> Az időtartamok közepes méretű tojásokra vonatkoznak. Nagyméretű vagy hűtőszekrényből kivett tojásoknál adjon hozzá további egy percet az elkészítési időhöz.

### További ötletek - Előre Programozott Sütés:

- A főzés megkezdése előtt töltsön megfelelő mennyiségű folyadékot (1-3 liter között) a főzőedénybe. Főzés közben próbálja meg elkerülni a további folyadék hozzáadását.
- Használjon fedőt az energiatakarékosság érdekében, és hogy gyorsabban elérje a megfelelő hőmérsékletet (pl. víz felmelegítésekor).
- A főzés során rendszeresen keverje meg az ételt, hogy a hőmérséklet eloszlása egyenletes legyen.
- Az ételt a főzési ciklus kezdetén sózza meg.
- Elkészítés előtt olvassza ki az élelmiszereket.
- Adja hozzá a zöldségeket (pl. brokkolit, karfiolt, zöldbabot, kelbimbót), amikor a víz eléri a megfelelő hőmérsékletet, és az előugró ablak megjelenik.
- A funkció elindítása előtt adja hozzá a hideg vízhez a burgonyát vagy rizst.
- Pörköltözhöz, szoszhoz, leveshez, raguhoz, gulyáshoz és alapléhez a Újramelegítés vagy Forralás használható. A Forralás funkció elindítása előtt pirítsa meg az

összetevőket (a Hűshőmérő szenzor használata nélkül), majd adjon hozzá hideg folyadékot. Végül kapcsolja be a funkciót a Előre Programozott Sütés menüből.

- Kisméretű tenger gyümölcsei, pl. polip szeletek / karok vagy kagyló esetén használhatja a Sütés serpenyőben funkciót.

#### További ötletek - Sütés serpenyőben:



#### FIGYELMEZTETÉS!

Csak lapos fenekű főzőedényeket használjon.



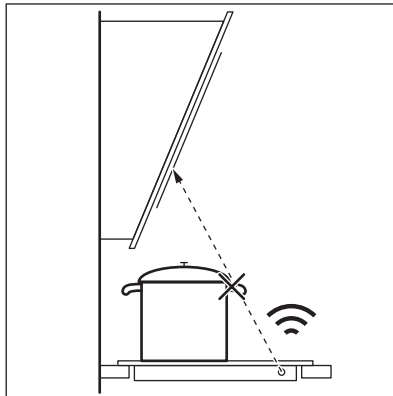
#### VIGYÁZAT!

A rétegelt felépítésű főzőedényeket csak alacsony fokozaton használja, hogy megelőzze túlmelegedésüket és károsodásukat.

- A funkció bekapcsolásakor a főzőlapnak hidegnek kell lennie (előmelegítés nem szükséges).
- Rozsdamentes acélból készült, szendvics szerkezetű aljaj rendelkező főzőedényeket használjon.
- Az aljuk közepén domborullattal rendelkező edényeket ne használjon.
- Az eltérő méretű főzőedények eltérő időtartamok alatt melegednek fel. A nehéz főzőedények több hőt tárolnak, mint a könnyű edények, azonban több időbe telik az átmelegedésük.
- A kívánt hőmérséklet felének elérésekor fordítsa meg az ételt. A nagyon vastag ételeket gyakrabban kell megfordítani (pl. kétpercenként). A legjobb eredmény eléréséhez javasoljuk, hogy elsőként a Sous-vide eljárást alkalmazza. Utolsó simításként helyezze az elkészített adagokat egy előre felmelegített edénybe, és gyorsan barnítsa meg mindkét oldalukat.
- Az étel megfordítása előtt mindig távolítsa el belőle a Hűshőmérő szenzor-t.

- A páraelszívó kezelőpanelét óvja a közvetlen napfénytől.
- Ne irányítson halogén lámpát a páraelszívó kezelőpanelére.
- Ne takarja le a főzőlap kezelőpaneljét.
- Ne szakítsa meg a jelet a főzőlap és a páraelszívó között (pl. kézzel, a főzőedény fogantyújával vagy magas edénnyel). Lásd a képet.

#### A képen levő páraelszívó csak illusztrációként szolgál.




Tartsa a Hob²Hood infravörös jeladó ablakát tisztán.



Előfordulhat, hogy egyéb távirányítású készülékek akadályozzák a vezérlőjelet. Ne használjon ilyen készülékeket a főzőlap közelében, amikor a Hob²Hood funkció be van kapcsolva.

#### Páraelszívók Hob²Hood funkcióval

Látogassa meg webáruházunkat az ezen funkcióval működő páraelszívók teljes kínálatának megtekintéséhez. Az ezzel a funkcióval működő Electrolux páraelszívók  szimbólummal vannak megjelölve.

## 7.9 Javaslatok és tanácsok a Hob²Hood funkcióhoz

Amikor a főzőlapot az alábbi funkcióval használja:

## 8. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



**FIGYELMEZTETÉS!**  
Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 8.1 Általános tudnivalók

- Minden használat után tisztítsa meg a főzőlapot.
- Mindig olyan főzőedényeket használjon, amelyeknek tiszta az alja.
- A felületen megjelenő karcolások vagy sötét foltok nem befolyásolják a főzőlap működését.
- Használjon a főzőlapok tisztításához megfelelő tisztítószert.
- Használjon üvegfelületekhez tervezett speciális kaparóeszközt.

### 8.2 A főzőlap tisztítása

- **Azonnal távolítsa el:** a megolvadt műanyagot, folpackot, a cukrot, valamint a cukortartalmú ételeket, máskülönben a szennyeződés károsíthatja a főzőlapot. Az égési

sérülés megelőzésére körültekintéssel járjon el. Állítsa éles szögben az üvegkerámia felületre a kaparókést, majd csúsztassa végig a pengét a felületen.

- **Távolítsa el, miután a főzőlap megfelelően lehült:** vízkőkarikák, vízgyűrűk, zsírfoltok, fényes, fémes elszíneződések. Nem karcoló tisztítószerral és megnedvesített ruhával tisztítsa meg a főzőlapot. A tisztítás után puha ruhával törölje szárazra a főzőlapot.
- **Fényes, fémes elszíneződés eltávolítása:** ecetes vízzel megnedvesített ruhával tisztítsa meg az üvegfelületet.
- A főzőlap felületén vízszintes vajatok találhatóak. Finom, balról jobbra végzett törlőmozdulatokkal tisztítsa meg a főzőlapot egy enyhén mosogatószeres, nedves ruhával. A tisztítás után puha ruhával, balról jobbra végzett mozdulatokkal törölje szárazra a főzőlapot.

## 9. HIBAELHÁRÍTÁS



**FIGYELMEZTETÉS!**  
Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 9.1 Mi a teendő, ha ...


Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
Nem lehet elindítani vagy üzemeltetni a főzőlapot.	A főzőlap nincs csatlakoztatva az elektromos hálózathoz, vagy csatlakoztatása nem megfelelő.	Ellenőrizze, hogy a főzőlap jól van-e csatlakoztatva az elektromos hálózathoz. Lásd a kapcsolási rajzot.
	Leolvadt a biztosíték.	Ellenőrizze, hogy a biztosíték okozza-e a problémát. Ha a biztosíték többször is leolvad, hívjon szakképzett villanyszerelőt.
	Nem végezte el a hőfokbeállítást 60 másodpercen belül.	Indítsa el újra a főzőlapot, és 60 másodpercen belül állítsa be a hőfokot.

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
	2 vagy több érzékelőmezőt érintett meg egyszerre.	Egyszerre csak egy érzékelőmezőt érintsen meg.
	A Szünet funkció működik.	Lásd a „Napi használat” című részt.
A kijelző nem reagál az érintésre.	A kijelző egy része le van takarva, vagy a főzőedények túl közel helyezkednek el a kijelzőhöz. Folyadék vagy tárgy van a kijelzőn.	Távolítsa el a tárgyakat. Helyezze távolabb a főzőedényeket a kijelzőtől. Tisztítsa meg a kijelzőt. Ehhez várja meg, hogy a készülék kihűljön. Feszültségmentesítse a főzőlapot. 1 perc múlva csatlakoztassa újra a főzőlapot.
Hangjelzés hallható, és kikapcsol a főzőlap. Amikor a főzőlap kikapcsol, egy hangjelzés hallható.	Letakart egy vagy több érzékelőmezőt.	Vegyen le minden tárgyat az érzékelőmezőkről.
A főzőlap kikapcsol.	Valamit rátett a  érzékelőmezőre.	Vegyen le minden tárgyat az érzékelőmezőről.
Nem kezd világítani a maradek hő visszajelző.	A főzőzóna még nem forrosodott fel, mert csak rövid ideje van működésben, vagy a főzőlap felülete alatti érzékelő sérült/meghibásodott.	Ha a főzőzóna elég ideig működött, és forrónak kellene lennie, forduljon a márkaszervizhez.
A Előre Programozott Sütés bekapcsolása után a főzőlap megkezdi a felfűtést, leáll, majd ismét beindul.	Ez egy biztonsági lépés, és azt ellenőrzi, hogy a Hűhőmérő szenzor abban a főzőedényben van, melyhez az Előre programozott sütés funkciót bekapcsolták.	Ez normális eljárás, és nem jelent semmilyen meghibásodást.
A legmagasabb hőfokbeállítás nem lehet bekapcsolni.	Egy másik főzőzóna már a legmagasabb hőfokbeállításra van állítva.	Elsőként csökkentse a másik zóna teljesítményét.
Az érzékelőmező felmelegszik.	A főzőedény túl nagy vagy túl közel tette a kezelőpanelhez.	Ha lehetséges, tegye a nagy főzőedényeket a hátsó főzőlapokra.

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
A kijelző azt mutatja, hogy a Hűshőmérő szenzor nem található.	A Hűshőmérő szenzor pozíciója nem megfelelő. Valami elzárja a jel útját (pl. egy evőeszköz, edény fogantyú vagy egy másik főzőedény).	Állítsa megfelelő helyzetbe a Hűshőmérő szenzor-t. Lásd a „Hasznos tanácsok és javaslatok” című szakaszban található ábrákat. Távolítson el minden olyan fém- vagy egyéb tárgyat, mely akadályozhatja a jelet.
A kijelzőn az látható, hogy a víz hőmérséklete 100 °C-nál magasabb.	Nem vagy nem megfelelően kalibrálta a Hűshőmérő szenzor-t. A főzőlapot más helyre költöztette át.	Kalibrálja újra a Hűshőmérő szenzor-t. Lásd a „Kalibrálás” című szakaszt. Előfordulhat, hogy a kalibrálás kódjának helyességét is ellenőriznie kell. Lásd a „Társítás” című szakaszt.
	Túl sok sót tett a vízbe.	Ne tegyen sót forrásban lévő vízbe.
A hőmérséklet nem látható a kijelzőn. A kijelzőn figyelmeztető ikon jelenik meg.	Nincs kapcsolat a Hűshőmérő szenzor és a főzőlap között, mert a jel erőssége túl alacsony.	Helyezze a Hűshőmérő szenzor-t a főzőlap felületén az antenna közelébe, a főzőlap közepéhez közel. Olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet.
	Valami, pl. egy fém evőeszköz letakarja a Hűshőmérő szenzor-t, vagy a főzőlap felületén levő antennát.	Távolítsa el az antennát eltakaró tárgyat. Ügyeljen arra, hogy a főzőedényt a főzőzóna közepére helyezze. Olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet.
	A Hűshőmérő szenzor és az antenna közötti összeköttetés megszakadt.	Győződjön meg arról, hogy semmi nem akadályozza a jel terjedését. Helyezze át a Hűshőmérő szenzor-t a főzőedény szélén a pozíció módosításához. Olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet.
	Más készülékek ugyanezen a frekvencián működnek, és zavarják a kapcsolatot.	Távolítsa el azokat a készülékeket, melyek zavarhatják a kapcsolatot. Lásd a „Műszaki adatok” c. részt.



Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
Az étel hőmérséklete eltér a várttól.	A Hűhőmérő szenzor behelyezése helytelen.	Ügyeljen arra, hogy a mérési pont az étel legvastagabb részében legyen. Lásd a „Hasznos tanácsok és javaslatok” című szakaszban található ábrákat.
A főzőlap jelentős hőmérsékleti ugrást észlelt.	Vizet öntött az ételhez, vagy főzés közben edényt cserélt.	Ne adjon vizet az ételhez, és ne cserélje meg az edényt a funkció elindítása után.
	A hó az edényben egyenetlenül oszlik el, különösen sűrű folyadékok esetén.	Gyakran keverje meg az ételt.
A főzőedény túl forróvá válik, vagy az étel túl gyorsan túlfőtté válik.	Túl kicsi főzőedényt használ.	Az adott főzőzónához megfelelő méretű főzőedényt használjon. Lásd a „Műszaki adatok” c. részt.
A funkciót nem sikerül bekapcsolni.	Egy másik funkció már működik ugyanannál a főzőzónánál, és megakadályozza a bekapcsolást.	Állítsa le a funkciót, mielőtt egy másikat bekapcsolna.
A Előre Programozott Sütés vagy Sous-vide leáll.	A főzési ciklus kezdetén a főzőedényben levő folyadék hőmérséklete 40 °C-nál magasabb. Az éppen használt főzőedény forró.	Kizárólag hideg folyadékot használjon. A főzőedényt nem kell előmelegíteni.
Nem működik a Hob <sup>2</sup> Hood funkció.	Letakarták a kezelőpanelt.	Távolítsa el a tárgyat a kezelőpanelről.
A Hob <sup>2</sup> Hood funkció működik, de csak a világítás van bekapcsolva.	A H1 üzemmódot kapcsolta be.	Változtassa meg az üzemmódot H2 - H6-ra, vagy várjon, míg az automatikus üzemmód el nem indul.
A Hob <sup>2</sup> Hood H1 - H6 üzemmódok működnek, de a világítás nem.	Lehetséges, hogy az izzó meghibásodott.	Vegye fel a kapcsolatot egy márkaszervizzel.
Nincs hangjelzés, amikor megérinti a kezelőpanel érzékelőmezőit.	A hangjelzések ki vannak kapcsolva.	Kapcsolja be a hangjelzéseket. Lásd a „Napi használat” című részt.

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
Helytelen nyelv van beállítva.	Véletlenül módosította a nyelvi beállítást.	Minden funkció visszaállítása a gyári beállításra. Válassza a Minden beáll. vissz. lehetőséget a Menü pontban. Feszültségmentesítse a főzőlapot. 1 perc múlva csatlakoztassa újra a főzőlapot. Állítsa be a Nyelv, Kijelző Fényerő és Figyelmeztető hangerő funkciókat.
A főzőzóna kikapcsol. Egy figyelmeztető üzenet jelenik meg, és azt jelzi, hogy a főzőzóna kikapcsol.	A Automatikus kikapcsolás kikapcsolja a főzőzónát.	Lásd a „Napi használat” című részt. Kapcsolja ki a főzőlapot, majd kapcsolja be újra.
 és egy üzenet jelenik meg.	A Funkciózár funkció működik.	Lásd a „Napi használat” című részt.
O - X - A jelenik meg.	A Gyerekzár funkció működik.	Lásd a „Napi használat” című részt.
A  villog.	Nincs főzőedény a főzőzónára helyezve.	Tegyen főzőedényt a főzőzónára.
	A főzőedény nem megfelelő típusú.	Használjon megfelelő főzőedényt. Olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet.
	A főzőedény aljának átmérője túl kicsi a főzőzónához képest.	Megfelelő méretű főzőedényt használjon. Lásd a „Műszaki adatok” c. részt.
A  visszajelző és egy szám jelenik meg.	Üzemzavar lépett fel a főzőlapnál.	Kapcsolja ki a főzőlapot, majd 30 másodperc elteltével kapcsolja be újra. Amennyiben a  jelzés ismét megjelenik, feszültségmentesítse a főzőlapot. 30 másodperc múlva csatlakoztassa újra a főzőlapot. Ha a probléma továbbra is fennáll, forduljon a márkaszervizhez.
Folyamatos hangjelzés hallható.	Az elektromos csatlakoztatás helytelen.	Feszültségmentesítse a főzőlapot. A készülék telepítésének ellenőrzéséhez forduljon szakképzett villanyszerelőhöz.

## 9.2 Ha nem talál megoldást...

Ha nem talál megoldást egyedül a problémára, forduljon a márkakereskedőhöz vagy a hivatalos szervizközponthoz. Adja meg az adattáblán található adatokat. Győződjön meg arról, hogy a főzőlapot megfelelően működtette-e. Ha nem megfelelően

üzemeltette a készüléket, a szerviz szerelője vagy az eladó kiszállása nem lesz ingyenes, még a garanciális időszakban sem. A szervizközponttal és a garanciális feltételekkel kapcsolatos tájékoztatást a garanciakönyvben találja meg.

# 10. MŰSZAKI ADATOK

## 10.1 Adattábla

Modell: EIS8648  
Típus: 62 D4A 01 CA  
Indukciós 7.35 kW  
Sorozatszám: .....  
ELECTROLUX

PNC (Termékszám): 949 596 889 00  
220 - 240 V / 400 V, 2N, 50 - 60 Hz  
Gyártási hely: Németország  
7.35 kW



## 10.2 Szoftver licenzek

A főzőlapban levő szoftver kereskedelmi védelem alatt áll, és a BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/ libpng, MIT, OpenSSL / SSLEAY ISC, Apache 2.0 és egyéb licenzek hatálya alá tartozik.

A licenz teljes másolata itt ellenőrizhető:  
Menü > Beállítások > Szerviz > Licenc.

A nyílt forrású szoftver forráskódja letölthető a termék honlapján található hiperhivatkozás segítségével.

## 10.3 Főzőzónák jellemzői

Főzőzóna	Névleges teljesítmény (maximális hőfokbeállítás) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximális időtartam [perc]	Főzőedény átmérője [mm]
Bal első	2300	3200	10	125 - 210
Bal hátsó	2300	3200	10	125 - 210
Középső első	1400	2500	4	125 - 145
Jobb hátsó	2300	3600	10	205 - 240

A főzőzónák teljesítménye kismértékben eltérhet a táblázat adataitól. A teljesítmény a főzőedény anyagától és méretétől függően változik.

Az optimális főzési eredmény érdekében olyan főzőedényt használjon, melynek átmérője nem haladja meg a táblázatban szereplő átmérőt.

## 10.4 Hűshőmérő szenzor Műszaki jellemzők

A Hűshőmérő szenzor élelmiszerekkel való érintkezése hivatalosan jóváhagyott.

Üzemi frekvencia	433,05 - 434,73 MHz
------------------	------------------------

Legnagyobb sugárzott teljesítmény	5 dBm
Hőmérséklet-tartomány	0 - 120 °C

Mérési ciklus	3 másodperc
---------------	-------------

## 11. ENERGIAHATÉKONYSÁG

**11.1 Termékismertető az EU 66/2014 szabvány szerint, mely kizárólag az EU piacra érvényes**

A készülék azonosítójele	EIS8648	
Főzőlap típusa	Beépíthető főzőlap	
Főzőzónák száma	4	
Fűtési technológia	Indukciós	
Kör alakú főzőzónák átmérője (Ø)	Bal első	21,0 cm
	Bal hátsó	21,0 cm
	Középső első	14,5 cm
	Jobb hátsó	24,0 cm
Energiafogyasztás főzőzónánként (EC electric cooking)	Bal első	179,6 Wh / kg
	Bal hátsó	189,1 Wh / kg
	Középső első	180,2 Wh / kg
	Jobb hátsó	185,2 Wh / kg
Főzőlap energiafogyasztása (EC electric hob)	183,5 Wh / kg	

EN 60350-2 - Háztartási elektromos főzőkészülékek - 2. rész: Főzőlapok - Teljesítménymérési módszerek


A főzőfelületre vonatkozó energiafogyasztási értékeket az egyes főzőzónák jelöléseivel lehet beazonosítani.


### 11.2 Energiatakarékosság

A mindennapos főzés közben energiát takaríthat meg az alábbi ötletek betartásával.

- Víz melegítésekor csak a szükséges vízmennyiséget használja.
- Lehetőség szerint mindig tegyen fedőt a főzőedényre.
- A főzőedényt már bekapcsolás előtt helyezze a főzőzónára.
- A kisebb főzőedényt a kisebb főzőzónára helyezze.
- A főzőedényt a főzőzóna közepére helyezze.
- A maradékhot használja az étel melegen tartásához vagy felolvasztásához.

## 12. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

A  következő jelzéssel ellátott anyagokat hasznosítsa újra. Újrahasznosításhoz tegye a megfelelő konténerekbe a csomagolást. Járuljon hozzá környezetünk és egészségünk védelméhez, és hasznosítsa újra az

elektromos és elektronikus hulladékot. A  tiltó szimbólummal ellátott készüléket ne dobja a háztartási hulladék közé. Juttassa el a készüléket a helyi újrahasznosító telepre, vagy lépjen kapcsolatba a hulladékkezelésért felelős hivatallal.







[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)



867357032-B-212020

