

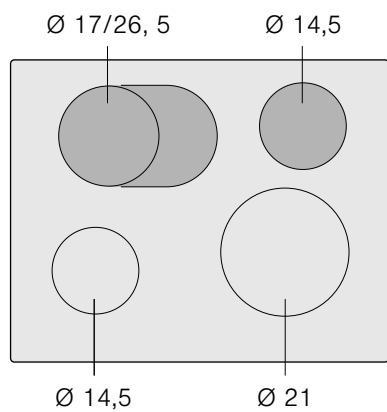


EH...BC...

Főzőfelület

SIEMENS

EH...BC...



		g*	b*
Ø 14,5		1.400 W	1.800 W
Ø 17-26,5		1.600 W	–
		2.400 W	–
Ø 14,5		1.200 W	–
Ø 21		2.200 W	3.700 W

*  IEC 60335-2-6

Biztonsági útmutató	3	Bekapcsolás.....	9
A károk okai.....	4	Kikapcsolás.....	9
Környezetvédelem	5	Időbeállítás funkció	9
Ártalmatlanítás környezetbarát módon.....	5	Főzőfelület automatikus kikapcsolása.....	9
Energia-megtakarítási tanácsok.....	5	Jelzőóra.....	10
Indukciós főzés	5	Automata időkorlátozás	10
Az indukciós főzés előnyei.....	5	Alapbeállítások	10
Edények.....	5	Az alapbeállítások elérése.....	11
A készülék megismerése	6	Ápolás és tisztítás	11
Kezelőfelület.....	6	Főzőlap.....	11
Főzőfelületek.....	6	A főzőlap pereme.....	11
Maradék hő-kijelző.....	7	Hibamegállapítás	12
A főzőlap beállítása	7	A készülék működésével járó normális zajok.....	12
Főzőlap be- és kikapcsolása.....	7	Ügyfélszolgálat	13
Főzőfelület beállítása.....	7	Tesztelt ételek	13
Elkészítési táblázat.....	7		
Gyermekbiztonsági zár	9		
Gyermekbiztonsági zár be- és kikapcsolása.....	9		
Automatikus gyermekbiztonsági zár.....	9		
Powerboost funkció	9		
Alkalmazási korlátok.....	9		

További információkat a termékekről, a tartozékokról, az alkatrészekről és a szervizzel kapcsolatban internetes oldalunkon: **www.siemens-home.com** és az Online-Shop-ban: **www.siemens-eshop.com** talál.

⚠ Biztonsági útmutató

Gondosan olvassa el ezt az útmutatót. A használati és a szerelési útmutatót, valamint a készülék garanciajegyét őrizze meg későbbre vagy a következő tulajdonos részére.

A csomagolás eltávolítása után vizsgálja meg a készüléket. Amennyiben a készülék szállítás közben károsodott, ne csatlakoztassa azt, hanem forduljon a vevőszolgálatához, és írásban jelentse be a bekövetkezett károkat. Ellenkező esetben mindenfajta kártérítési jogtól esik le.

A készüléket a mellékelt szerelési útmutató szerint kell beszerelni.

Ez a készülék csak háztartásban vagy ház körül való alkalmazásra készült. A készüléket kizárólag ételek és italok készítésére használja. A készüléket üzemelés közben soha ne hagyja felügyelet nélkül. A készüléket csak zárt helyiségben használja.

Ne fedje le a főzőfelületet. A fedőlapok használata balesetet okozhat, pl. túlhevülhetnek, meggyulladhatnak vagy elpattanhatnak.

Ne használjon nem megfelelő védőeszközt vagy gyermekvédő rácsot. Ezek használata balesetet okozhat.

A készülék külső időkapcsolóval vagy távirányítással való üzemeltetésre nem alkalmas.

Ezt a készüléket 8 év feletti gyerekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességű, ill. tapasztalatlan személyek csak a biztonságukért felelős személy felügyelete mellett használhatják, illetve akkor, ha megtanulták a készülék biztonságos használatát és megértették az ebből eredő veszélyeket.

Soha ne engedjen gyerekeket a készülékkel játszani. A tisztítást és a felhasználói karbantartást nem végezhetik gyerekek, kivéve ha 8 évnél idősebbek és felügyelet mellett vannak.

8 évnél fiatalabb gyerekeket ne engedjen a készülék és a csatlakozóvezeték közelébe.

A szívritmus-szabályozóval vagy hasonló orvosi eszközzel rendelkező személyek különösen ügyeljenek az indukciós főzőlapok használatakor, illetve amikor működő indukciós főzőlap közelében tartózkodnak. Kérje orvosa segítségét, vagy tájékozódjon a készülék gyártójánál, hogy a készülék megfelel-e a hatályos előírásoknak és vannak-e esetleges összeférhetlenségek.

Tűzveszély!

- A forró olaj és a zsír könnyen meggyullad. Soha ne hagyja felügyelet nélkül a forró olajat és zsírt. Soha ne vízzel oltsa el a tüzet. Kapcsolja ki a főzőhelyet. A lángot óvatosan fojtsa el fedővel, oltókendővel vagy hasonlóval.
- A főzőhelyek nagyon forrók. Soha ne tegyen gyúlékony tárgyakat a főzőfelületre. Ne tároljon tárgyakat a főzőfelületen.
- A készülék forró. Ne tartson gyúlékony tárgyakat vagy sprayt a főzőfelület alatti fiókokban.
- A főzőfelület magától lekapcsol és utána már nem lehet kezelni. Később véletlenül bekapcsolhat. Kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben. Hívja az ügyfélszolgálatot.

Égésveszély!

- A főzőhelyek és környékük felforrósodnak, különösen a főzőfelület kerete, ha van. Soha ne érintse meg a forró felületeket. Tartsa távol a gyerekeket.
- A főzőhely fűt, de a kijelző nem működik. Kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben. Hívja az ügyfélszolgálatot.
- A fém tárgyak nagyon gyorsan felforrósodnak a főzőfelületen. Soha ne tegyen a főzőfelületre fém tárgyakat, pl. kést, villát, kanalat vagy fedőt.
- Használat után minden esetben kapcsolja ki a főzőlapot a főkapcsoló segítségével. Ne várja meg, amíg a használaton kívüli főzőlap automatikusan kikapcsol.

Áramütésveszély!

- A szakszerűtlen javítások veszélyesek. Javításokat csak szakképzett ügyfélszolgálati technikus végezhet, és csak ő cserélheti ki a sérült csatlakozóvezetéseket. Ha a készülék hibás, húzza ki a csatlakozódugót vagy kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben. Hívja az ügyfélszolgálatot

- Az intenzív nedvesség áramütést okozhat. Ne használjon magasnyomású vagy gőzsugaras tisztítógépet.
- A hibás készülék áramütést okozhat. Soha ne kapcsolja be a hibás készüléket. Húzza ki a csatlakozódugót és kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben. Hívja az ügyfélszolgálatot
- Az üvegkerámiában keletkezett repedések vagy törések áramütést okozhatnak. Kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben. Hívja az ügyfélszolgálatot.

Meghibásodás veszélye!

Ez a főzőlap rendelkezik egy ventilátorral, amely a főzőlap alsó részén található. Ha a főzőlap alatt fiók található, a fiókban ne tároljon apró tárgyakat vagy papírokat, mivel a ventilátor beszippanthatja azokat. A ventilátor és a hűtőrendszer károsodhat.

A fiók tartalma és a ventilátor között minimum 2 cm távolságot kell hagyni.

Sérülésveszély!

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

A károk okai

Figyelem!

- Ha az edény aljának felülete nem sima, megkarcolhatja a főzőlapot.
- Soha ne helyezzen üres edényt a főzőfelületekre. Ez károsodásokat okozhat.
- Ne helyezzen forró edényt a kezelőfelületre, a kijelzőfelületre vagy a főzőlap szélére. Ez károsodásokat okozhat.
- Ha kemény vagy hegyes végű tárgyak esnek a főzőlapra, a készülék károsodhat.
- Az alufólia és a műanyag edények a forró főzőfelületeken megolvadnak. A főzőlapon nem ajánlott a védőfólia használata.

Áttekintés

A következő táblázatban a leggyakoribb hibákat mutatjuk be:

Sérülések	Ok	Lehetséges megoldás
Foltok	A főzőlapra került ételek	A kiömlött ételt azonnal távolítsa el egy üvegkaparó segítségével.
	Nem megfelelő tisztítószer	A főzőlapokhoz alkalmas tisztítószeret használjon.
Karcolások	Só, cukor, homok	Ne használja a főzőlapot tálcaként és munkalapként.
	A nem sima aljú edények megkarcolják az üvegkerámia lapot.	Ellenőrizze az edényeket.
Elszíneződések	Nem megfelelő tisztítószer	A főzőlapokhoz alkalmas tisztítószeret használjon.
	Az edények okozta sűrűlódás	Az edények és serpenyők mozgatasakor emelje meg azokat.
Töredezett zománc	Cukor vagy magas cukortartalmú anyagok	A kiömlött ételt azonnal távolítsa el egy üvegkaparó segítségével.

Környezetvédelem

Ártalmatlanítás környezetbarát módon

A csomagolást környezetbarát módon ártalmatlanítsa.



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



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

Energia-megtakarítási tanácsok

- Minden edényhez a megfelelő fedőt használja. A fedő nélküli főzés sokkal több energiát igényel. Használjon üvegfedőt, így a fedő felemelése nélkül is ellenőrizheti az ételt.

- Egyenletes aljú edényeket használjon. A nem egyenletes aljú edények több energiát fogyasztanak.
- Az edény aljának átmérője egyezzen meg a főzőfelület méretével. Figyelem: Az edények gyártói általában az edény felső átmérőjét tüntetik fel, amely a legtöbbször nagyobb, mint az edény aljának átmérője.
- Kisebb mennyiségekhez használjon kisebb edényt. A nagy és alig megtöltött edény sok energiát fogyaszt.
- A főzéshez kevés vizet használjon. Így energiát takarít meg, valamint megőrzi a zöldségekben lévő összes vitamint és ásványi anyagot.
- A főzéshez megfelelő legalacsonyabb teljesítményszintet válassza ki. A túl magas teljesítményszint energiapazarlással jár.

Indukciós főzés

Az indukciós főzés előnyei

Az indukciós főzés nagymértékben eltér a hagyományos melegítéstől, mivel a hő közvetlenül az edénynél termelődik. Így számos előnnyel bír:

- Időt takarít meg főzéskor és sütéskor, mivel közvetlenül az edényt melegíti fel.
- Energiát takarít meg.
- Megkönnyíti az ápolást és a tisztítást. A kiömlött ételek nem égnék le olyan gyorsan.
- Hőszabályozás és biztonság: a főzőlap közvetlenül a kapcsoló beállításakor indítja, illetve szakítja meg az energiaáramlást. Ha az edényt leveszi a főzőlapról, az indukciós főzőfelület megszakítja a teljesítményt, akkor is, ha nem kapcsolta ki a főzőfelületet.

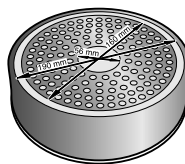
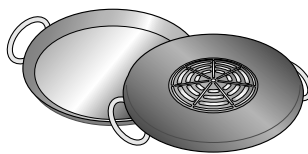
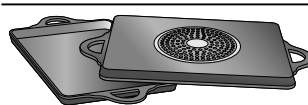
Edények

Az indukciós főzéshez kizárólag ferromágneses edények használhatók, melyek lehetnek:

- zománcozott acél edények
- öntöttvas edények
- rozsdamentes acélból készült speciális indukciós edények.

Ellenőrizze, hogy az edény alkalmas-e, azaz az edény alja vonzza-e a mágnes.

Léteznek egyéb típusú indukciós edények is, melyek alja nem teljes egészében ferromágneses.



Ha olyan nagyméretű edényt használ, melynek csak egy része ferromágneses bevonatú, csak a ferromágneses rész melegedik fel. Így lehetséges, hogy a hőelosztás nem egyenletes.

Ha az edény alján alumíniumból készült részek is vannak, a ferromágneses zóna felülete kisebb. Ennek következtében alacsonyabb lehet a teljesítmény, hiba történhet az edény felismerése során, vagy előfordulhat, hogy a rendszer nem ismeri fel az edényt.

A megfelelő főzési eredmény érdekében ajánlott, hogy az edény ferromágneses felületének nagysága igazodjon a főzőfelület méretéhez. Ha az edény felismerése nem sikerül az egyik főzőfelületen, próbálkozzon egy másik főzőfelületen, amelynek átmérője valamivel kisebb.

Nem megfelelő edények

Soha ne használjon indukciós adapterlemezt és a következő anyagokból készült edényeket:

- normál finomacél
- üveg
- kerámia
- réz
- alumínium

Az edény aljának jellemzői

Az edény aljának jellemzői befolyásolhatják a főzés végeredményét. A hőeloszlást segítő anyagokból készült edények (mint például a dupla falú rozsdamentes acél edények) egyenletesen osztják el a hőt, így időt és energiát takarítanak meg.

Hiányzó vagy nem megfelelő méretű edény

Ha nem tesz edényt a kiválasztott főzőfelületre, illetve a használt edény nem megfelelő anyagú vagy méretű, a

főzőfelület kijelzőjén megjelenő elkészítési fokozat villogni kezd. Hogy a villogás megszűnjön, helyezzen a főzőfelületre egy megfelelő edényt. 90 másodperc után a főzőfelület automatikusan kikapcsol.

Vékony aljú vagy üres edények

Ne melegítsen üres edényeket, és ne használjon vékony aljú edényeket. Bár a főzőlap belső biztonsági rendszerrel van felszerelve, az üres edények olyan gyorsan felmelegedhetnek, hogy az automatikus kikapcsolás funkciónak nincs ideje reagálni, és a főzőfelület nagyon felforrósodhat. Az edény alja megolvadhat és károsíthatja az üvegkerámia főzőlapot. Ilyen esetben kapcsolja ki a főzőfelületet, és ne nyúljon az edényhez. Ha a kihűlt főzőfelület nem működik, lépjen kapcsolatba a vevőszolgálattal.

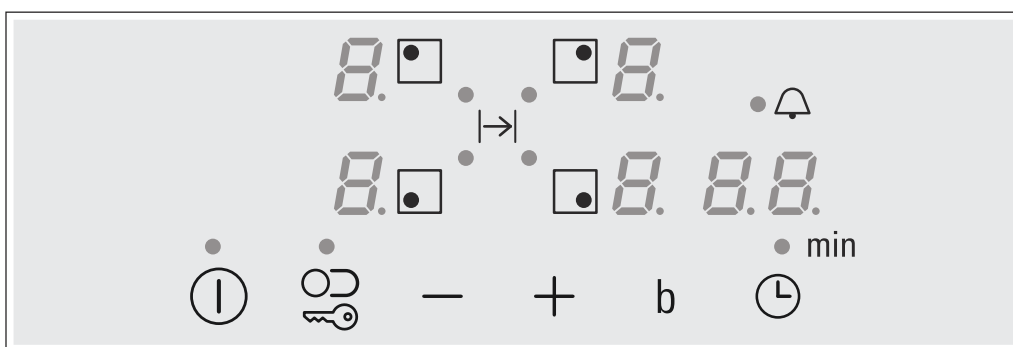
Edényfelismerés

Az összes főzőfelület rendelkezik egy adott edényfelismerési határral, amely az éppen használt edény anyagától függően változik. Ezért az edény átmérőjének leginkább megfelelő főzőfelületet kell használni.

A készülék megismerése

A 2. oldalon talál információt a főzőhelyek méretéről és teljesítményéről.

Kezelőfelület



Kapcsolófelületek	
①	Főkapcsoló
■	Főzőfelület kiválasztása
-/+	Beállítások kiválasztása
b	Powerboost funkció
🔑	Gyermekekbiztonsági zár
🕒	Sütőzóna
🕒	Időbeállítás funkció

Jelzések	
0	Működés
1-9	Erősségi fokozatok
b	Powerboost funkció
H/h	Maradék hő
00	Időbeállítás funkció

Kapcsolófelületek

Adott szimbólum megnyomásakor aktiválódik a megfelelő funkció.

Utasítás: A kapcsolófelületet mindig tartsa szárazon. A nedvesség befolyásolhatja a megfelelő működést.

Főzőfelületek

Főzőfelület	
○ Szimpla főzőfelület	Használjon megfelelő méretű edényt.
○ Szimpla indukciós főzőfelület	Használjon megfelelő méretű edényt.
∞ Sugárzó sütőzóna*	Nyomja meg a szimbólumot ∞.

* Főzőfelület bekapcsolása: A megfelelő jelzés kigyullad.

Az indukciós főzőfelületeken kizárólag indukciós főzőfelülethez alkalmas edényeket használjon, ld. az "Alkalmas edények" c. részt.

Maradékhő-kijelző

A főzőlap minden főzőfelületén található egy maradékhő-kijelző, amely jelzi, hogy melyik főzőfelület nem hűlt még ki. Ha a kijelző ég, ne érjen hozzá az adott főzőfelülethez.

A jelzés **h** vagy **H** kikapcsolt főzőlap mellett is mindaddig égve marad, amíg a főzőfelület forró.

Ha az edényt a főzőlap kikapcsolása előtt leveszi a főzőlapról, váltokozva megjelenik a jelzés **h** vagy **H** és a kiválasztott teljesítményszint.

A főzőlap beállítása

Ebben a fejezetben a főzőfelületek beállítására vonatkozó információkat talál. A táblázatban a különböző ételekre vonatkozó teljesítményszintek és főzési idők szerepelnek.

Főzőlap be- és kikapcsolása

A főzőlapot a főkapcsoló segítségével kapcsolhatja be és ki.

Bekapcsolás: Nyomja meg a szimbólumot ①. Megszólal egy hangjelzés. A főkapcsoló melletti jelzés és a főzőfelületek jelzései **h** kigyulladnak. A főzőlap használatra kész.

Kikapcsolás: Nyomja le a szimbólumot ① addig, amíg a jelzések eltűnnek. Az összes főzőfelület kikapcsolt. A maradékhő-kijelző égve marad, amíg a főzőhelyek ki nem hűltek.

Utasítások

- Ha a főzőfelületek mindegyike legalább 20 másodperce ki van kapcsolva, a főzőlap automatikusan kikapcsol.
- A kiválasztott beállítások a főzőlap kikapcsolása után 4 másodpercig elérhetők. Ha ez alatt az időtartam alatt visszakapcsolja a főzőlapot, az iménti beállítások még aktívak.

Főzőfelület beállítása

A **+** és **-** szimbólumok segítségével válassza ki a kívánt teljesítményszintet.

1-es teljesítményszint = minimális teljesítmény.

9-es teljesítményszint = maximális teljesítmény.

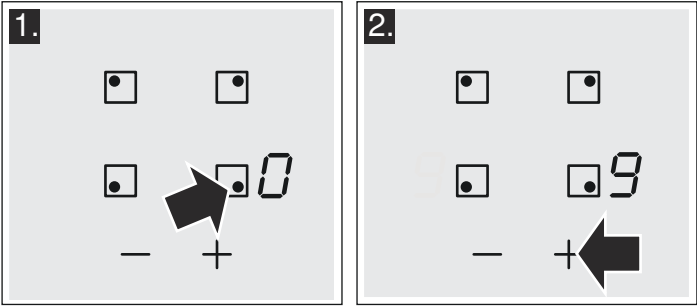
Minden teljesítményszint rendelkezik egy közepes beállítási helyzettel. Ezt egy pont jelöli.

A főzőhely és a teljesítményszint kiválasztása

A főzőlap legyen bekapcsolva.

1. Válassza ki a főzőfelületet a szimbólum **■** segítségével.

2. A következő 10 másodpercen belül nyomja meg a **+** vagy **-** szimbólumot. Megjelenik az alapbeállítás:
- +** szimbólum: 9-es teljesítményszint
 - szimbólum: 4-es teljesítményszint



A teljesítményszint beállítása megtörtént.

Teljesítményszint módosítása

Válassza ki a főzőfelületet, és nyomja meg a **+** vagy **-** szimbólumot, amíg megjelenik a kívánt teljesítményszint.

Főzőfelület kikapcsolása

Válassza ki a főzőfelületet, majd nyomja meg a **+** vagy **-** szimbólumot, amíg megjelenik a jelzés **h**.

A főzőfelület kikapcsol, és megjelenik a maradékhő-kijelző.

Utasítás: Ha nem helyezett edényt az indukciós főzőfelületre, a kiválasztott teljesítményszint villog. Egy idő után a főzőfelület kikapcsol.

Elkészítési táblázat

A következő táblázatban néhány példa szerepel.

Az elkészítési idő függ az ételek típusától, súlyától és minőségétől. Így az alábbi adatok módosulhatnak.

Burgonyapüré, sűrű krémek és mártások melegítésekor időnként keverje meg az ételt.

A főzés kezdetekor használja a 9-es teljesítményszintet.

	Teljesítményszint	Főzési időtartam
Olvasztás		
Csokoládé, csokoládébevonat	1–1.	-
Vaj, méz, zselatin	1–2	-
Melegítés és melegen tartás		
Főzelék (pl. lencsefőzelék)	1.–2	-
Tej**	1.–2.	-
Vízben felmelegített kolbászok**	3–4	-
Kiolvasztás és melegítés		
Mélyhűtött paraj	3–4	15–25 perc
Mélyhűtött gulyásleves	3–4	30–40 perc

* Főzés fedő nélkül

** Fedő nélkül

*** Gyakori kevergetés mellett

	Teljesítményszint	Főzési időtartam
Lassú tűzön történő elkészítés és forralás		
Burgonyagombóc*	4.–5.	20–30 perc
Hal*	4–5	10–15 perc
Fehér mártások, pl. besamel	1–2	3–6 perc
Felvert mártások, pl. berni mártás, hollandi mártás	3–4	8–12 perc
Forralás, párolás, pirítás		
Rizs (dupla mennyiségű vízzel)	2–3	15–30 perc
Tejberizs	2–3	30–40 perc
Burgonya héjában	4–5	25–30 perc
Sózott burgonya héjában	4–5	15–25 perc
Tészta*	6–7	6–10 perc
Főtt ételek, levesek	3.–4.	15–60 perc
Zöldségek	2.–3.	10–20 perc
Mélyhűtött zöldségek	3.–4.	7–20 perc
Kuktaiban főzött ételek	4.–5.	-
Párolás		
Húsgombóc	4–5	50–60 perc
Párolt hús	4–5	60–100 perc
Gulyásleves	3–4	50–60 perc
Sütés kis mennyiségű olajjal**		
Natúr vagy rántott szelet	6–7	6–10 perc
Mélyhűtött szelet	6–7	8–12 perc
Karaj, panírral vagy anélkül***	6–7	8–12 perc
Sült hús (3 cm vastag)	7–8	8–12 perc
Mellehúsa (2 cm vastag)***	5–6	10–20 perc
Mélyhűtött mellehúsa***	5–6	10–30 perc
Húspogácsa, fasírt (3 cm vastag)***	4.–5.	30–40 perc
Natúr hal(szelet)	5–6	8–20 perc
Rántott hal(szelet)	6–7	8–20 perc
Mélyhűtött rántott hal, pl. halrudak	6–7	8–12 perc
Rák és garnéla	7–8	4–10 perc
Mélyhűtött ételek, pl. enyhén átsütött hús	6–7	6–10 perc
Palacsinta	6–7	közvetlenül egymás után
Tortilla	3.–4.	közvetlenül egymás után
Tükörtojás	5–6	3–6 perc
Sütés** (adagonként 150–200 g étel, 1–2 l olajban)		
Mélyhűtött termékek, pl. sült burgonya, csirkefalatok	8–9	közvetlenül egymás után
Mélyhűtött krokett	7–8	
Hús, pl. csirke	6–7	
Rántott hal	6–7	
Rántott zöldségek és gomba	6–7	
Édesség, pl. fánk, gyümölcs	4–5	

* Főzés fedő nélkül

** Fedő nélkül

*** Gyakori kevergetés mellett

Gyermekbiztonsági zár

A főzőlap biztosítva van a véletlen bekapcsolás ellen, így megakadályozható, hogy a gyermekek bekapcsolják a főzőfelületeket.

Gyermekbiztonsági zár be- és kikapcsolása

A főzőlap legyen kikapcsolva.

Bekapcsolás: Nyomja meg és tartsa lenyomva a szimbólumot  kb. 4 másodpercig. A szimbólum  mellett található jelzés kigyullad kb. 10 másodpercre. A főzőlap lezárva marad.

Kikapcsolás: nyomja meg és tartsa lenyomva a szimbólumot  kb. 4 másodpercig. A lezárás feloldódott.

Automatikus gyermekbiztonsági zár

A funkció segítségével a főzőlap minden kikapcsolásakor automatikusan bekapcsol a gyermekbiztonsági zár.

Be- és kikapcsolás

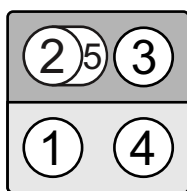
A gyermekbiztonsági zár bekapcsolásával kapcsolatos információk az *Alapbeállítások* részben találhatók.

Powerboost funkció

A Powerboost funkció segítségével a nagy mennyiségű víz gyorsabban felmelegíthető, mint a -es teljesítményszint használatával.

Alkalmazási korlátok

Az indukciós főzőfelületek (1. és 4.) rendelkeznek ezzel a funkcióval (ld. a képet). A Powerboost funkció csak akkor használható, ha a másik indukciós főzőfelület nincs használatban. Ellenkező esetben a kiválasztott főzőfelület kijelzőjén villogni kezd a  és  szimbólum, majd automatikusan a  teljesítményszint lesz kiválasztva.



Bekapcsolás

1. Válassza ki az egyik főzőfelületet.

2. Nyomja meg a szimbólumot .

Kigyullad a jelzés .

A funkció aktiválódott.

Kikapcsolás

1. Válassza ki az egyik főzőfelületet.

2. Nyomja meg a szimbólumot .

A kijelző  kialszik, és a főzőfelület visszatér a teljesítményszinthez .

A funkció kikapcsolt.

Utasítás: A főzőlap elektronikus alkatrészeinek védelme érdekében a Powerboost funkció bizonyos esetekben automatikusan kikapcsol.

Időbeállítás funkció

Ez a funkció kétféleképpen használható:

- a főzőfelület automatikus kikapcsolására
- jelzőóraként

Főzőfelület automatikus kikapcsolása

A beállított idő leteltével a főzőfelület automatikusan kikapcsol.

Főzési idő beállítása.

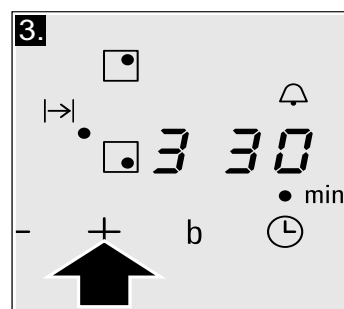
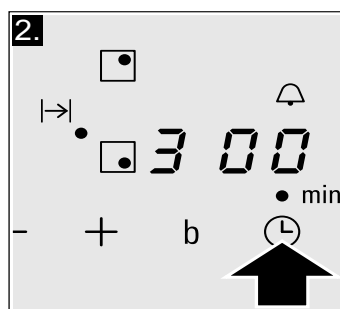
A főzőlap legyen bekapcsolva:

1. Válassza ki a főzőhelyet és a kívánt teljesítményszintet.
2. Nyomja meg a szimbólumot . Kigyullad a főzőfelület jelzése . Az időbeállítás kijelzőjén megjelenik a jelzés .

3. Nyomja meg a + vagy -szimbólumot. Megjelenik az alapbeállítás:

+szimbólum: 30 perc.

-szimbólum: 10 perc.



4. Nyomja le a +vagy - szimbólumot addig, amíg megjelenik a kívánt főzési idő.

Néhány másodperc múlva elindul a beállított főzési idő számlálása.

Utasítás: Ugyanaz a főzési idő automatikusan beállítható mindegyik főzőfelülethez. A beállított idő visszaszámlálása az egyes főzőfelületeken egymástól függetlenül történik. Az automatikus időbeállítással kapcsolatos információk az *Alapbeállítások* részben találhatók.

Idő módosítása vagy törlése

Válassza ki a főzőfelületet. Nyomja meg a szimbólumot , és módosítsa a főzési időt a + vagy -, szimbólumok segítségével, vagy állítsa be a  értéket.

Ha az idő letelt

A főzőfelület kikapcsol. Figyelmeztető hangjelzés hallatszik, és az időbeállítás funkció kijelzőjén 10 másodpercig világít a jelzés . Kigyullad a főzőfelület jelzése . Nyomja meg a szimbólumot . A jelzések kialszanak, és a hangjelzés megszűnik.

Utasítások

- Ha egyszerre több főzőfelülethez is beállította a főzési időt, az időbeállítás funkció kijelzőjén mindig a kiválasztott főzőfelülethez tartozó idő látható.
- A beállítható maximális főzési idő 99 perc.

Jelzőóra

A konyhai jelzőóra segítségével beállítható az elkészítési idő (max. 99 perc). A funkció a többi beállítástól független. Ez a funkció nem kapcsolja ki automatikusan a főzőfelületeket.

Beállítás

1. A konyhai jelzőóra két módon választható ki:

- Ha az egyik főzőfelületet bekapcsolta: Nyomja meg kétszer a szimbólumot .

- Ha nem kapcsolt be főzőfelületet: Nyomja meg a szimbólumot .

Kigyullad a szimbólum  melletti jelzés . Az időbeállítás kijelzőjén megjelenik a jelzés .

2. Nyomja meg a + vagy - szimbólumot. Megjelenik az alapbeállítás.

+ szimbólum: 10 perc.

- szimbólum: 5 perc.

3. Állítsa be a kívánt időtartamot a + vagy - szimbólumok segítségével.

Néhány másodperc múlva elindul az idő számlálása.

Idő módosítása vagy törlése

Nyomja meg többször a szimbólumot , amíg ki nem gyullad a szimbólum  melletti jelzés . Módosítsa az időt vagy állítsa be a  értéket a + vagy - szimbólumok segítségével.

Ha az idő letelt

Megszólal egy figyelmeztető hangjelzés. Az időbeállítás kijelzőjén megjelenik a jelzés . 10 másodperc elteltével a jelzések kialszanak.

A szimbólum  megnyomásakor a jelzések kialszanak, és a hangjelzés megszűnik.

Automata időkorlátozás

Az automata időkorlátozás abban az esetben aktiválódik, ha a főzőfelület hosszabb ideig használatban van, és a beállításon eközben nem történik módosítás.

A főzőfelület melegítése leáll. A főzőfelület kijelzőjén felváltva villognak a jelzések ,  és a maradékhő-jelző .

Bármely szimbólum megnyomásakor a jelzés kialszik. Ekkor a főzőfelület ismét beállítható.

Az automata időkorlátozás bekapcsolásakor az időkorlátozás (1–10 óra) a kiválasztott teljesítményszinthez igazodik.

Alapbeállítások

A készülék különböző alapbeállításokkal rendelkezik. Ezek a beállítások a felhasználó egyedi igényeihez igazíthatók.

Kijelzés	Funkció
 	Automatikus gyermekbiztonsági zár  Kikapcsolva*  Bekapcsolva
 	Hangjelzések  Megerősítő és hibajelző hangjelzés kikapcsolva.  Hibajelző hangjelzés bekapcsolva.  Megerősítő hangjelzés bekapcsolva.  Összes hangjelzés bekapcsolva.*
 	Főzési időtartam automatikus beállítása.  Kikapcsolva*   Automatikus kikapcsolás ideje.
 	Az időbeállítás funkció figyelmeztető jelzésének hossza  10 másodperc*  30 másodperc  1 perc

*Gyári beállítás

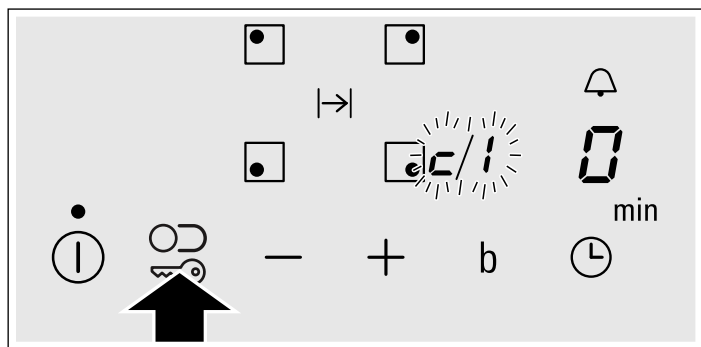
Kijelzés	Funkció
	Power Management funkció = Kikapcsolva* = 1000 W (minimális teljesítmény) = 1500 W = 2000 W ... vagy = főzőlap maximális teljesítménye
	A főzőfelület kiválasztási ideje Nincs korlátozva: az utoljára beprogramozott főzőfelület marad kiválasztva.* Korlátozva van: A főzőfelület kiválasztása csak 10 másodpercig aktív.
	Alapértelmezett beállítások visszaállítása Egyéni beállítások* Gyári alapbeállítás visszaállítása

*Gyári beállítás

Az alapbeállítások elérése

A főzőfelületnek kikapcsolt állapotban kell lennie.

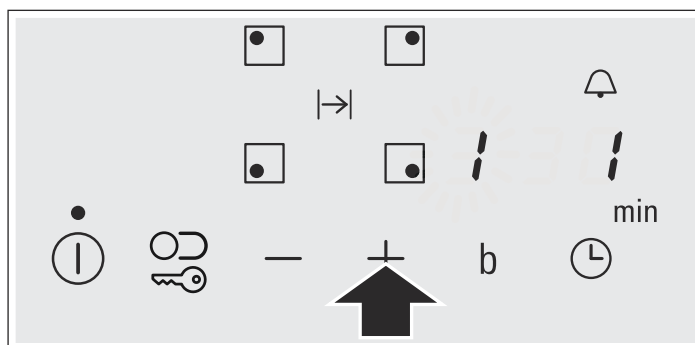
1. Kapcsolja be a főzőfelületet.
2. A következő 10 másodpercben érintse meg a szimbólumot és tartsa nyomva 4 másodpercig.



A kijelzőkön felváltva villog a és megjelenik a alapbeállításaként.

3. Érintse meg a szimbólumot többször egymás után mindaddig, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a kívánt funkció.

4. Végül válassza ki a kívánt beállítást a és szimbólummal.



5. Érintse meg a szimbólumot és tartsa nyomva 4 másodpercig.

A készülék menti a beállításokat.

Kilépés

Az alapbeállításokból történő kilépéshez kapcsolja ki a főzőlapot a főkapcsoló segítségével.

Ápolás és tisztítás

A fejezetben szereplő tanácsok és figyelmeztetések segítséget nyújtanak a főzőlap optimális tisztításához és karbantartásához.

Főzőlap

Tisztítás

A főzőlapot minden használat után tisztítsa meg. Így megakadályozhatja, hogy a főzőlapra került szennyeződések odaégjenek. A tisztításhoz csak azt követően kezdjen hozzá, hogy a főzőlap megfelelően lehűlt.

Kizárólag főzőlapokhoz alkalmas tisztítószeret használjon. Vegye figyelembe a termék csomagolásán feltüntetett utasításokat.

Soha ne használja a következőket:

- hígítás nélküli mosogatószer
- gépi mosogatószer
- súrolószer
- maró hatású tisztítószer, mint például sütőtisztító spray vagy folteltávolító

- súrolószivacs
- magas nyomású tisztítószer vagy gőzzel tisztító készülékek

A makacs szennyeződések leghatékonyabban egy üvegkaparóval távolíthatók el. Vegye figyelembe a gyártó utasításait.

Megfelelő üvegkaparó a vevőszolgálatnál vagy webáruházunkban beszerezhető be.

A főzőlap pereme

Hogy megelőzze a főzőlap peremének sérüléseit, a tisztításkor vegye figyelembe a következőket:

- Kizárólag enyhén szappanos meleg vizet használjon.
- Ne használjon éles vagy súroló hatású termékeket.
- Ne használjon üvegkaparót.

Hibamegállapítás

A hibákat általában apró rendellenességek okozzák. Mielőtt felkeresné a vevőszolgálatot, vegye figyelembe a következő tanácsokat és figyelmeztetéseket.

Kijelzés	Hiba	Lehetséges megoldás
nincs	A készülék nem jut áramhoz. A készülék bekötése nem a kapcsolási rajznak megfelelően történt. Hiba az elektronikus rendszerben.	Ellenőrizze más elektromos készülékek segítségével, hogy áramkimaradás van-e. Ellenőrizze, hogy a készülék bekötése a kapcsolási rajznak megfelelően történt-e. Ha az előbbi ellenőrző lépések során nem sikerült megoldani a hibát, lépjen kapcsolatba a vevőszolgálat-tal.
Villognak a jelzések	A kapcsolótáblát víz érte vagy valamilyen tárgy-tal érintkezett.	Szárítsa meg a kapcsolótáblát, illetve távolítsa el a tárgyat.
A jelzés - villog a főzőfelületek kijelzőin	Hiba lépett fel az elektronikus rendszerben.	A hibajelzés jóváhagyásához takarja le rövid ideig a kezével a kapcsolófelületet.
E_r + szám / d + szám / e + szám	Hiba az elektronikus rendszerben.	Válassza le a főzőlapot az elektromos hálózatról. Várjon kb. 30 másodpercet, majd csatlakoztassa újra.*
$FQ / F9$	A működésben belső hiba történt.	Válassza le a főzőlapot az elektromos hálózatról. Várjon kb. 30 másodpercet, majd csatlakoztassa újra.*
$F2$	Az elektronikus rendszer túlmelegedett, és az érintett főzőfelület kikapcsolt.	Várja meg, amíg az elektronikus rendszer kihűl. Ezután nyomja meg a főzőlapon található bármelyik szimbólumot.*
$F4$	Az elektronikus rendszer túlmelegedett, és az összes főzőfelület kikapcsolt.	Várja meg, amíg az elektronikus rendszer kihűl. Ezután nyomja meg a főzőlapon található bármelyik szimbólumot.*
$F5$ + teljesítményszint és figyelmeztető hangjelzés	Egy forró edény található a kapcsolótáblán. Valószínűleg túlmelegedett az elektromos rendszer.	Vegye le az edényt a főzőlapról. Nem sokkal később a hibajelzés eltűnik. Folytathatja a főzést.
$F5$ és figyelmeztető hangjelzés	Egy forró edény található a kapcsolótáblán. A főzőfelület kikapcsolt az elektronikus rendszer védelme érdekében.	Vegye le az edényt a főzőlapról. Várjon néhány másodpercet. Nyomja meg valamelyik kapcsolófelületet. Ha kialszik a hibajelzés, folytathatja a főzést.
$U1$	Nem megfelelő, a normál működési értékektől eltérő hálózati feszültség.	Lépjen kapcsolatba az energiaszolgáltatóval.
$U2 / U3$	A főzőfelület túlmelegedett és a munkalap védelme érdekében kikapcsolt.	Várja meg, amíg az elektronikus rendszer kihűl, majd kapcsolja vissza a főzőfelületet.

* Ha a jelzés nem tűnik el, lépjen kapcsolatba a vevőszolgálat-tal.

Soha ne tegyen forró edényeket a kezelőfelületre.

A készülék működésével járó normális zajok

Az indukciós fűtés technológiájának alapja az elektromágneses mezők létrehozása, melyek a hőt közvetlenül az edény aljánál termelik. Az edény típusától függően a mezők jelenléte bizonyos zajokat eredményezhet:

Transzformátorra emlékeztető, mély zúgás

Ez a zaj a nagy teljesítményen történő főzéskor keletkezik. Oka a főzőlap és az edény között áramló energiamennyiség. Amint csökkenti a teljesítményszintet, a zaj megszűnik vagy gyengül.

Halk sípolás

Ez a zaj akkor keletkezik, ha az edény üres. Amint vizet vagy ételt tesz az edénybe, a zaj megszűnik.

Sercegés

Ez a zaj a különböző anyagrégekből álló edényeknél keletkezik. Oka az egyes anyagrégek találkozásánál keletkező rezgés. A zajt maga az edény okozza. A zaj mértéke az ételek mennyiségétől és az elkészítés módjától függően változhat.

Magas sípoló hangok

Ezek a zajok a különböző anyagrégekből álló edényeknél keletkeznek, amikor azokat maximális teljesítményen és egyidejűleg két főzőfelületen használja. Amint csökkenti a teljesítményt, a sípoló hangok megszűnnek.

Ventilátorzaj

Az elektronikus rendszer megfelelő működéséhez szükség van a főzőlap hőmérsékletének szabályozására. Ezért a főzőlap egy ventilátorral rendelkezik, amely magas hőmérséklet érzékelésekor bekapcsol. A ventilátor a főzőlap kikapcsolása után tovább működhet, ha az érzékelt hőmérséklet továbbra is túl magas.

Az említett zajok az indukciós technológia velejárói, így jelenlétük normális és nem hibás működésre utal.

Ügyfélszolgálat

Ha a készüléket javítani kell, ügyfélszolgálatunk az Ön rendelkezésére áll.

E-szám és FD-szám:

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

Tartsa szem előtt, hogy a vevőszolgálati technikus kiszállása hibás kezelésből fakadó zavarok esetén a garanciális időszakban sem ingyenes.

Az egyes országok kapcsolati adatait megtalálja a mellékelt ügyfélszolgálati jegyzékben.

Javítási megrendelés és tanácsadás zavarok esetén

H 01 489 5461

Bízzon a gyártó hozzáértésében. Ezzel biztosítja, hogy a javításokat szakképzett szerviztechnikusok fogják elvégezni, akik háztartási készülékébe eredeti pótalkatrészeket fognak beszerelni.

Tesztelt ételek

A következő táblázatot az értékelést végző intézmények számára készítettük, hogy megkönnyítsük számukra készülékeink tesztelését.

A táblázatban szereplő adatok az általunk használt Schulte-Ufer konyhai eszközökre vonatkoznak (4 részes készlet indukciós főzőlapokhoz, HZ 390042), melyek méretei:

- Lábas, Ø 16 cm, 1,2 l (Ø 14,5 cm-es főzőfelületekhez)
- Kukta, Ø 16 cm, 1,7 l (Ø 14,5 cm-es főzőfelületekhez)
- Kukta, Ø 22 cm, 4,2 l (Ø 18 cm-es főzőfelületekhez)
- Serpenyő, Ø 24 cm (Ø 18 cm-es főzőfelületekhez)

Tesztelt ételek	Főzőfelület	Előmelegítés			Főzés	
		Teljesítményszint	Időtartam (p:mp)	Fedő	Teljesítményszint	Fedő
Csokoládé felolvasztása						
Edény: Lábas						
Csokoládébevonat (pl. Dr. Oetker étcsokoládé, 55%, 150 g)	Ø 14,5 cm	-	-	-	1–1.	Nem
Lencsefőzelék melegítése és melegen tartása						
Edény: Kukta						
Kezdő hőmérséklet: 20 °C						
Lencsefőzelék*						
Mennyiség: 450 g.	Ø 14,5 cm	9	1:30, keverés nélkül	Igen	1.	Igen
Mennyiség: 800 g.	Ø 18 cm	9	02:30, keverés nélkül	Igen	1.	Igen
Konzerv lencsefőzelék, pl. Erasco kolbászos lencse						
Mennyiség: 500 g.	Ø 14,5 cm	9	01:30, keverje meg kb. 1 perc után	Igen	1.	Igen
Mennyiség: 1 kg.	Ø 18 cm	9	02:30, keverje meg kb. 1 perc után	Igen	1.	Igen
Besamel mártás						
Edény: Lábas						
Tej hőmérséklete: 7 °C						
Hozzávalók: 40 g vaj, 40 g liszt, 0,5 l tej (3,5%-os zsírtartalmú) és egy csipet só	Ø 14,5 cm					
1. Olvassza fel a vajat, adja hozzá a lisztet és a sót, majd melegítse fel.		1	kb. 03:00	Nem		
2. Adja hozzá a tejet, és folyamatos keverés mellett forralja fel a mártást.		7	kb. 05:20	Nem		
3. Amikor a besamel mártás forni kezd, hagyja további 2 percig forni folyamatos keverés mellett.					1	Nem

*A DIN 44550 szabványnak megfelelő recept
*A DIN 60350-2 szabványnak megfelelő recept

Tesztelt ételek	Főzőfelület	Előmelegítés			Főzés	
		Teljesítményszint	Időtartam (p:mp)	Fedő	Teljesítményszint	Fedő
Tejberizs készítése						
Edény: Kukta						
Tej hőmérséklete: 7 °C						
Melegítse a tejet addig, amíg forni nem kezd. Állítsa be az ajánlott főzési fokozatot, majd adja a tejhez a rizst, a cukrot és a sót.						
Hozzávalók: 190 g kerek szemű rizs, 23 g cukor, 750 ml (3,5% zsírtartalmú) tej és egy csipetnyi só	Ø 14,5 cm	8.	kb. 06:30	Nem	2 Keverje meg kb. 10:00 perc után	Igen
Hozzávalók: 250 g kerek szemű rizs, 30 g cukor, 1 l (3,5% zsírtartalmú) tej és egy csipetnyi só	Ø 18 cm					
Rizs főzése*						
Edény: Kukta						
Víz hőmérséklete: 20 °C						
Hozzávalók: 125 g kerek szemű rizs, 300 g víz és egy csipetnyi só	Ø 14,5 cm	9	kb. 02:30	Igen	2	Igen
Hozzávalók: 250 g kerek szemű rizs, 600 g víz és egy csipetnyi só	Ø 18 cm	9	kb. 02:30	Igen	2.	Igen
Sertés hátszín sütése						
Edény: Serpenyő						
A hátszín kezdeti hőmérséklete: 7 °C	Ø 18 cm	9	01:30	Nem	7	Nem
2 hátszínszelet (összesen kb. 200 g, 1 cm vastag)						
Palacsinta sütése**						
Edény: Serpenyő	Ø 18 cm	9	01:30	Nem	7	Nem
55 ml palacsintatészta						
Mélyhűtött burgonya sütése						
Edény: Kukta						
Hozzávalók: 1,8 kg napraforgóolaj, 200 g fagyasztott sült burgonya (pl. McCain 123 Frites Original)	Ø 18 cm	9	Amíg az olaj hőmérséklete eléri a 180 °C-ot	Nem	9	Nem

*A DIN 44550 szabványnak megfelelő recept

*A DIN 60350-2 szabványnak megfelelő recept



Siemens-Electrogeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
Germany



9000923585 00 930716