

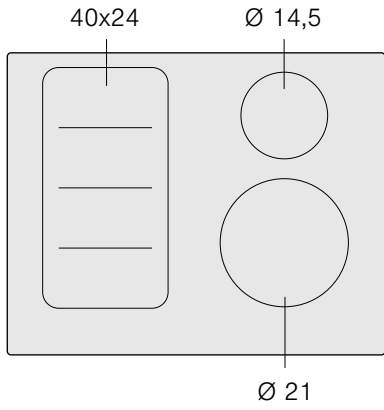





EH...MN..

Főzőfelület

SIEMENS

EH...MN...



		g*	b*
40x24		2.000 W	2.500 W
		2.000 W	3.200 W
		3.300 W	3.600 W
Ø 14,5		1.400 W	1.800 W
Ø 21		2.200 W	3.700 W

*  IEC 60335-2-6

Biztonsági útmutató	3	Gyermekbiztonsági zár	12
A károk okai.....	4	Gyermekbiztonsági zár be- és kikapcsolása.....	12
Környezetvédelem	5	Automatikus gyermekbiztonsági zár	12
Ártalmatlanítás környezetbarát módon	5	Powerboost funkció	12
Energia-megtakarítási tanácsok.....	5	Alkalmazási korlátok	12
Indukciós főzés	5	Bekapcsolás	12
Az indukciós főzés előnyei.....	5	Kikapcsolás.....	12
Edények.....	5	Időbeállítás funkció	13
A készülék megismerése	6	Főzőfelület automatikus kikapcsolása.....	13
Kezelőfelület.....	6	Jelzőóra	13
Főzőfelületek.....	7	Automata időkorlátozás	13
Maradékhő-kijelző.....	7	Biztonsági zár tisztításkor funkció	14
A főzőlap beállítása	7	Alapbeállítások	14
Főzőlap be- és kikapcsolása.....	7	Alapbeállítások elérése.....	15
Főzőfelület beállítása.....	7	Ápolás és tisztítás	15
Elkészítési táblázat	7	Főzőlap	15
Sütés funkció	9	A főzőlap pereme	15
Sütés funkcióhoz használatos serpenyők.....	9	Hibamegállapítás	16
Főzési fokozatok	9	A készülék működésével járó normális zajok	16
Beállítás	9	Ügyfélszolgálat	17
Táblázat	10	Tesztelt ételek	17
Sütési programok	11		
Többcélú felület	11		
Tanácsok az edények használatához	11		
Megjegyzések.....	11		
Két főzőfelületként történő használat.....	11		
Szimpla főzőfelületként történő használat.....	11		

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 vevőszolgálathoz, és írásban jelentse be a bekövetkezett károkat. Ellenkező esetben mindenfajta kártérítési jogtól eselik.

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 Nem megfelelő tisztítószer	A kiömlött ételt azonnal távolítsa el egy üvegkaparó segítségével. A főzőlapokhoz alkalmas tisztítószereket használjon.
Karcolások	Só, cukor, homok A nem sima aljú edények megkarcolják az üvegkerámia lapot.	Ne használja a főzőlapot tálcaként és munkalapként. Ellenőrizze az edényeket.
Elszíneződések	Nem megfelelő tisztítószer Az edények okozta sülődés	A főzőlapokhoz alkalmas tisztítószereket használjon. 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 villamossági 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 égneek 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.

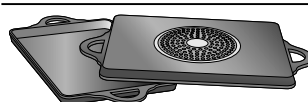
Edények

Az indukciós főzéshez kizárólag ferromágneses edények használhatók, melyek lehetnek:

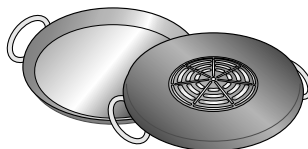
- zománcozott acél edények
- öntöttvas edények
- rozsdamentes acélból készült speciális indukciós edények.

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

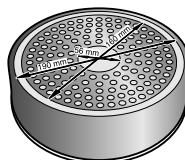
Léteznek egyéb típusú indukciós edények is, melyek alja nem teljes egészében ferromágneses.



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.

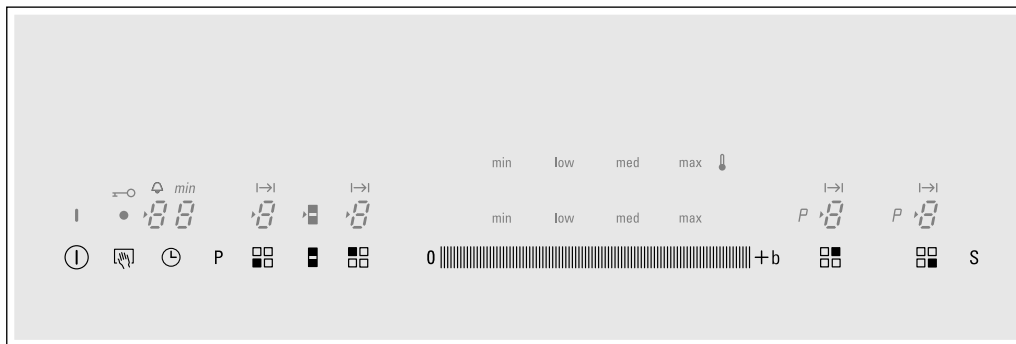
Edényfelismerés

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
0 +b	Kapcsolófelület
🔒	Biztonsági zár tisztításkor és gyermekbiztonsági zár
⌚	Időbeállítás
■	Többcélú felület
S	Sütés funkció
P	A sütés funkcióhoz tartozó programok

Jelzések	
0	Működés
1-9	Erősségi fokozatok
H/h	Maradék hő
b	Powerboost funkció
■	Többcélú felület
🔒	Gyermekebiztonsági zár
00	Időbeállítás funkció
🔔	Jelzőóra
→	Automatikus kikapcsolás
A	Sütés funkció
P	A sütés funkcióhoz tartozó programok
🌡️	Sütés funkció hőmérséklete
min, low, med, max	Hőmérsékleti fokozatok

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.
- Többcélú felület Lásd a "Többcélú felület" c. részt.

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, váltakozva 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 . A főkapcsoló fölött található jelzés kigyullad. A főzőlap használatra kész.

Kikapcsolás: Nyomja meg a szimbólumot , amíg a főkapcsoló fölött található jelzés eltűnik. Az összes főzőfelület kikapcsolt. A maradékhő-kijelző mindaddig égve marad, amíg a főzőfelületek megfelelően le nem hűltek.

Utasítás: Ha a főzőfelületek mindegyike legalább 20 másodperce ki van kapcsolva, a főzőlap automatikusan kikapcsol.

Főzőfelület beállítása

A kívánt teljesítményszint a kapcsolófelületen állítható be.




1-es teljesítményszint = minimális teljesítmény.

9-es teljesítményszint = maximális teljesítmény.

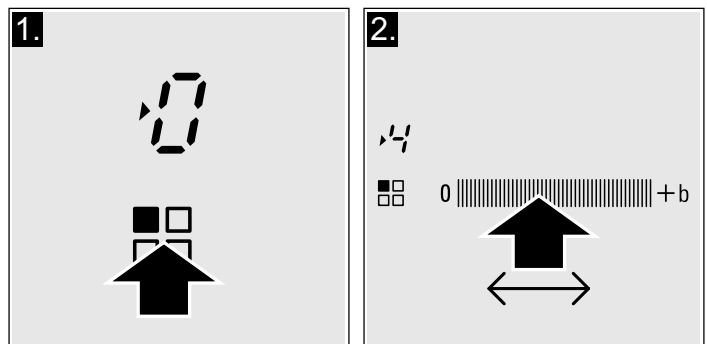
Minden teljesítményszint rendelkezik egy közepes beállítási helyzettel. Ezt egy pont jelöli.

A főzőhely és a teljesítményszint kiválasztása

A főzőlap legyen bekapcsolva.

1. Válassza ki a főzőfelületet a szimbólum  segítségével. A kijelzőn kigyullad a jelzés  és a szimbólum .

2. A következő 10 másodpercben érintse meg a kapcsolófelületet addig, amíg ki nem gyullad a kívánt teljesítményszint.




A teljesítményszint beállítása megtörtént.


Teljesítményszint módosítása

Válassza ki a főzőfelületet, és állítsa be a kapcsolófelületen a kívánt teljesítményszintet.

Főzőfelület kikapcsolása

Válassza ki a főzőfelületet, és állítsa be a kapcsolófelületen az értéket . A főzőfelület kikapcsol, és megjelenik a maradékhő-kijelző.

Utasítások

- A főzőfelület kiválasztása után megjelenik a szimbólum . Ezután végrehajtható a beállítás.
- 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 krémekek 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	-

* Főzés fedő nélkül

** Fedő nélkül

*** Gyakori kevergetés mellett

	Teljesítményszint	Főzési időtartam
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
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
Kuktában 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

Sütés funkció

Ez a funkció a két jobb oldalsó főzőfelületen történő sütéskor aktiválható, és a serpenyő hőmérsékletét szabályozza.

Hatékonyabb sütés

A főzőfelület csak akkor melegít, ha az szükséges. Ezáltal energiát takaríthat meg. Az olaj és a zsiradék nem melegedik túl.

Utasítások

- Olajat, vajat, zsiradékot soha ne melegítsen felügyelet nélkül!
- A serpenyőt a főzőfelület közepére helyezze. Ellenőrizze, hogy a serpenyő aljának átmérője a főzőfelület méretének megfelelő.
- Ne fedje le a serpenyőt. Ellenkező esetben az automatikus szabályozás nem működik. Használhat speciális serpenyőfedőt sütéshez, mivel az nem befolyásolja az automatikus szabályozás működését.
- A sütéshez kizárólag a célnak megfelelő olajat használjon. Ha vajat, margarint, olívaolajat vagy zsírt használ, válassza a **min** hőmérsékleti fokozatot.

Főzési fokozatok

Teljesítményszint	Hőmérséklet	Mikor használatos?
max	magas	pl. burgonyagolyó, sült burgonya, sült hús angolosan
med	közepes - magas	pl. vékony sülték mint például fagyasztott rántott szelet, ragu, zöldségek
low	alacsony - közepes	pl. vastag sülték mint például fasírt, kolbász, hal
min	alacsony	pl. tortilla vagy vajban/olívaolajban/margarinban sült ételek

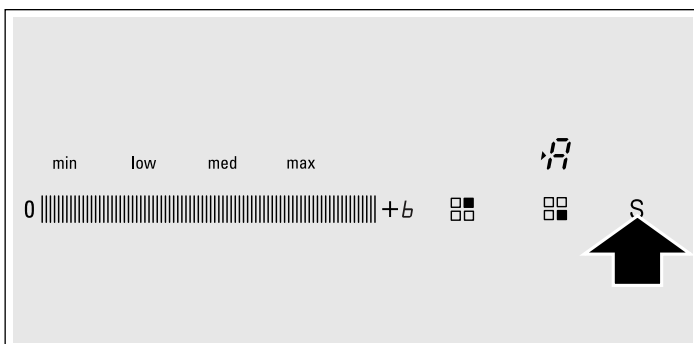
Beállítás

A hőmérséklet megfelelő szintjét ellenőrizze a táblázatban. Helyezze a serpenyőt a főzőfelületre.

A főzőlap legyen bekapcsolva.

1. Válassza ki a főzőfelületet, és nyomja meg a szimbólumot **S**. A főzőfelület kijelzőjén kigyullad a jelzés **A**.

A kapcsolófelületen megjelennek a választható hőmérsékleti szintek.



Sütés funkcióhoz használatos serpenyők

A funkcióhoz kifejezetten alkalmas serpenyők opcionális tartozékként, utólag szerezhetők be a szaküzletekben vagy vevőszolgálatunkon. A vásárláskor mindig közölje a vonatkozó referenciaszámot.

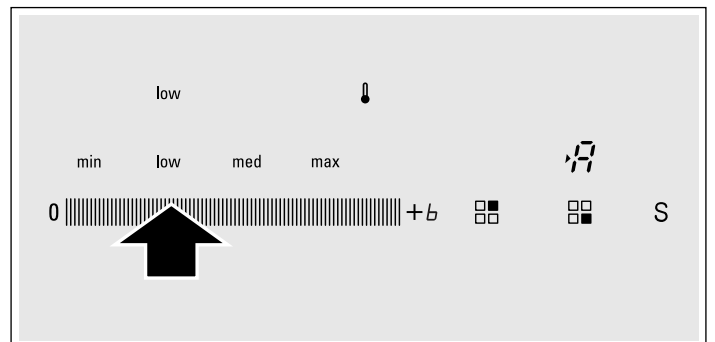
- **HZ390210** kis edény (átmérő: 15 cm)
- **HZ390220** közepes edény (19 cm)
- **HZ390230** nagy edény (21 cm)

Ezek a serpenyők tapadásmentes bevonattal rendelkeznek, ezért kis mennyiségű olajjal történő sütéshez is alkalmasak.

Utasítások

- A sütés funkció kifejezetten az ilyen típusú edényekhez való használatra állították be.
- Más típusú edények használatakor a kiválasztott szintnél magasabb vagy alacsonyabb hőmérséklet is beállítható. Először válasszon alacsonyabb hőmérsékletet, majd módosítsa azt szükség szerint. Ezek az edények túlmelegedhetnek.

2. A következő 10 másodpercben válassza ki a kapcsolófelületen a kívánt hőmérsékleti szintet.



A sütés funkció aktiválódott. A hőmérséklet jelzése **!** mindaddig látható, amíg a főzőfelület eléri a sütési hőmérsékletet. Ekkor hangjelzés hallatszik, és a hőmérsékletet jelző szimbólum kialszik.

Utasítás: A hőmérsékletjelzők **!** és a hőmérsékleti fokozat megjelenítéséhez válassza ki a főzőfelületet.

3. A megfelelő hőmérséklet elérésekor tegyen olajat a serpenyőbe, majd adja hozzá az ételt.

Keverje meg az ételt, hogy elkerülje a leégést.

Sütés funkció kikapcsolása

Válassza ki a kapcsolófelületen a 0 értéket.

Táblázat

A táblázatban látható, hogy az egyes ételek elkészítéskor melyik hőmérsékleti fokozat használatos. A főzési idő eltérhet az étel típusától, súlyától, vastagságától és minőségétől függően.

A kiválasztott teljesítményszint a használt serpenyő típusától is függ.

		Hőmérsékleti fokozat	Teljes főzési idő a hangjelzéstől számítva
Hús	Natúr vagy rántott szelet	med	6-10 perc
	Bélszín	med	6-10 perc
	Karaj	low	10-17 perc
	Cordon bleu	low	15-20 perc
	Sült hús angolosan (3 cm vastag)	max	6-8 perc
	Közepesen vagy jól átsütött hús (3 cm vastag)	med	8-12 perc
	Mellehúsa (2 cm vastag)	low	10-20 perc
	Főtt vagy sült virsli	low	8-20 perc
	Húspogácsa, fasírt	low	6-30 perc
	Húspástétom	min	6-9 perc
	Ragu, gyros	med	7-12 perc
	Vagdalt hús	med	6-10 perc
	Szalonna	min	5-8 perc
Hal	Sült hal	low	10-20 perc
	Natúr vagy panírozott halfilé	low / med	10-20 perc
	Garnéla, rák	med	4-8 perc
Tojásos ételek	Palacsinta	med	közvetlenül egymás után
	Tortilla	min	közvetlenül egymás után
	Tükörtojás	min / med	2-6 perc
	Rántotta	min	2-4 perc
	Bajor császármorzsa	low	10-15 perc
	Bundáskenyér, francia pirítós	low	közvetlenül egymás után
Burgonya	Sült burgonya (héjában főtt burgonyából)	max	6-12 perc
	Sült burgonya (nyers burgonyából)	low	15-25 perc
	Burgonyás édességek	max	közvetlenül egymás után
	Édes burgonyaköret	med	10-15 perc
Zöldségek	Fokhagyma, hagyma	min	2-10 perc
	Cukkini, padlizsán	low	4-12 perc
	Paprika, zöld spárga	low	4-15 perc
	Gomba	med	10-15 perc
	Édes zöldségköret	med	6-10 perc
Fagyasztott termékek	Rántott szelet	med	15-20 perc
	Cordon bleu	low	10-30 perc
	Mellehúsa	min	10-30 perc
	Csirkefalatok	med	10-15 perc
	Gyros, kebab	med	10-15 perc
	Natúr vagy panírozott halfilé	low	10-20 perc
	Halrudak	med	8-12 perc
	Sült burgonya	med / max	4-6 perc
	Serpenyős ételek, zöldségek	min	8-15 perc
	Tavaszi tekercs	low	10-30 perc
	Camembert, egyéb sajtok	low	10-15 perc
Egyéb	Camembert, egyéb sajtok	low	7-10 perc
	Víz hozzáadásával készült, előre elkészített ételek (pl. serpenyős tészta)	min	4-6 perc
	Pirított kenyérszelet	low	6-10 perc
	Mandula, dió, fenyőmag*	min	3-7 perc

* Hideg serpenyőben.

Sütési programok

Ezek a programok kizárólag a sütés funkcióhoz ajánlott edényekkel használhatók.

A programok segítségével a következő ételek készíthetők el:

Program	Étel
P1	Rántott szelet
P2	Mellehúsa, cordon bleu
P3	Sült hús angolosan
P4	Közepesen vagy jól átsütött hús
P5	Hal
P6	Serpenyős és fagyasztott ételek, zöldségek
P7	Sütő: fagyasztott sült burgonya
P8	Palacsinta
P9	Tortilla, tojás

Többcélú felület

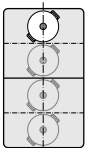
A főzési igényektől függően használható egyetlen vagy két önálló felületként.

Négy, egymástól függetlenül működő induktorból áll. Ha a többcélú felület aktív, csak az a főzőfelület kapcsol be, amelyen az edény található.

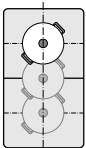
Tanácsok az edények használatához

A megfelelő érzékelés és hőelosztás érdekében ajánlott az edényt pontosan középre helyezni:

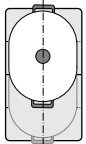
Egyetlen főzőfelületként történő használat



Az átmérő kisebb vagy egyenlő, mint 13 cm
Tegye az edényt a képen látható 4 hely egyikére.

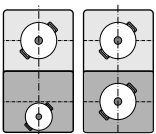


Az átmérő nagyobb, mint 13 cm
Tegye az edényt a képen látható 3 hely egyikére.



Ha az edény több főzőfelületet foglal, a többcélú felület felső vagy alsó széléhez igazítsa azt.

Két önálló főzőfelületként történő használat



A két-két induktorral rendelkező elülső és hátsó főzőfelület egymástól függetlenül használható. Ha egyenként állítja be a kívánt teljesítményt, ajánlott főzőfelületként csak egy edényt használni.

Kívánt program kiválasztása

Válassza ki a főzőfelületet.

1. Nyomja meg a szimbólumot **P**. A főzőfelület kijelzőjén kigyullad a jelzés **P**. A program kijelzőjén kigyullad a jelzés **P**.
2. Érintse meg a kapcsolófelületet addig, amíg megjelenik a kívánt program.

A programot megfelelően kiválasztotta.

A hőmérséklet szimbóluma mindaddig látható, amíg a főzőfelület eléri a megfelelő hőmérsékletet. A hőmérséklet elérésekor hangjelzés hallatszik, és a hőmérséklet szimbóluma kialszik.

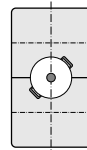
Tegyen olajat vagy zsiradékot a serpenyőbe, majd adja hozzá az ételt. Szokás szerint keverje meg az ételt, hogy elkerülje a leégést.

Program törlése

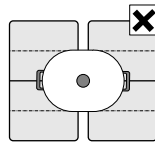
Állítsa be a kapcsolófelületen a 0 értéket.

Megjegyzések

Két, különböző méretű vagy anyagú edény használatakor szokatlan zajok és rezgések keletkezhetnek. Ezek nem befolyásolják a felület megfelelő működését.



Egyetlen főzőfelületként történő használat során, a Powerboost funkció maximális teljesítményének kihasználásához helyezze az edényt a többcélú felület középre.



A több többcélú felülettel rendelkező főzőlapoknál egy edényhez és egy időben nem ajánlott különböző felületek használata.

Két főzőfelületként történő használat

A többcélú felület alapértelmezett beállítás szerint két főzőfelületként használható.

Aktiválás

Lásd a "Főzőfelület beállítása" c. részt.

Szimpla főzőfelületként történő használat

A két félből álló főzőfelület szimpla főzőfelületként történő használata.

Aktiválás

A főzőlap legyen bekapcsolva.

1. Helyezze el az edényt, és nyomja meg a szimbólumot **P**. Kigyullad a jelzés **P**.

A többcélú felület bekapcsolt.

2. Ezután válassza ki a kívánt teljesítményszintet. Ehhez érintse meg a kapcsolófelületet annyiszor, hogy megjelenjen a kívánt teljesítményszint.

A többcélú felület bekapcsol.

Teljesítményszint módosítása

Válassza ki a többcélú felületet: nyomja meg a szimbólumot **P**, és módosítsa a teljesítményszintet a kapcsolófelület segítségével.

Új edény hozzáadása

Nyomja meg a szimbólumot . A rendszer érzékeli az új edényt, és az előzőleg kiválasztott teljesítményszint lesz aktív.

Utasítás: Ha a bekapcsolt főzőfelületen lévő edényt elmozdítja vagy felemeli, a főzőlap automatikus keresést végez, és az előzőleg kiválasztott teljesítményszint lesz aktív.

Kikapcsolás

Állítsa be a kapcsolófelületen a  értéket.

Visszatérés a két főzőfelületként történő használathoz

Válassza ki a többcélú felület két főzőfelületének egyikét.



Utasítás: Ha a főzőlap kikapcsolása után bekapcsolja azt, a többcélú felületen ismét a két főzőfelületként történő használat lesz beállítva.


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 a szimbólumot  kb. 4 másodpercig. A szimbólum  10 másodpercig világít. A főzőlap lezárva marad.

Kikapcsolás: Nyomja meg 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

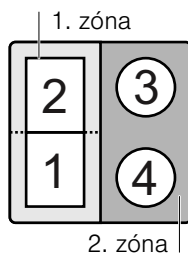
A gyermekbiztonsági zár bekapcsolásával kapcsolatos információk az *Alapbeállítások* részben találhatóak.

Powerboost funkció

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



Alkalmazási korlátok

Ez a funkció minden főzőfelületen elérhető, de csak akkor használható, ha az azonos zónába tartozó másik főzőfelület nincs bekapcsolva. (Lásd az ábrát) Ellenkező esetben a kiválasztott főzőfelület kijelzőjén villogni kezd a  és  szimbólum, majd automatikusan a  teljesítményszint lesz kiválasztva, és a funkció nem kapcsol be.




Utasítás: Ha a legnagyobb teljesítményt kívánja használni a többcélú felületen, csak egy edényt helyezzen a felület közepére a *Többcélú felület* részben leírtak szerint.

Bekapcsolás

- Válassza ki a -es teljesítményszintet.
- Érintse meg a szimbólum  fölött található kapcsolófelületet. A funkció aktiválódott.

Kikapcsolás

Érintse meg a szimbólum  fölött található kapcsolófelületet. A Powerboost 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,
- jelzőóráként.

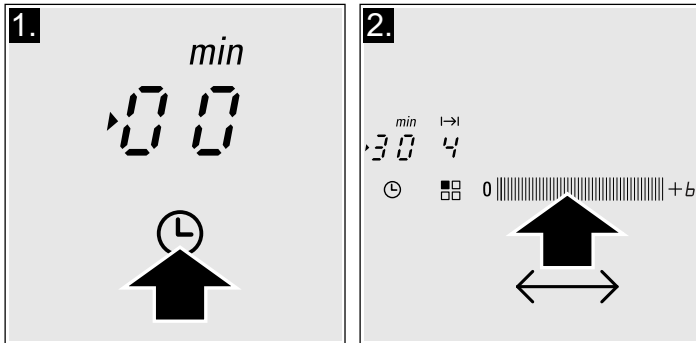
Főzőfelület automatikus kikapcsolása

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 . Másik főzőfelület kiválasztásához nyomja meg többször a szimbólumot addig, amíg a kívánt főzőfelület jelzése kigyullad.
3. A következő 10 másodpercben válassza ki a kapcsolófelületen a kívánt főzési időt. A lehetséges beállítások balról jobbra haladva: 1, 2, 3... 10 perc.



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 találhatóak.

Automatikus programozás

Ha az 1-5 beállítást nyomja meg a kapcsolófelületen, a főzési idő egy perccel csökken. Ha lenyomva tartja, az időtartam automatikusan 1 percre változik.

Ha a 6-10 beállítást nyomja meg a kapcsolófelületen, a főzési idő egy perccel nő. Ha lenyomva tartja, az időtartam automatikusan 99 percre változik.

Idő módosítása vagy törlése

Nyomja meg többször a szimbólumot , amíg ki nem gyullad a kívánt jelzés . Módosítsa a főzési időt a kapcsolófelület 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 jelzés . Nyomja meg a szimbólumot . A jelzések kialszanak, és a hangjelzés megszűnik.

Főzőfelület automatikus kikapcsolása sütés funkció esetén

A sütés funkció használatakor a beállított főzési idő visszaszámlálása akkor kezdődik el, amikor a kiválasztott főzőfelület elérte a megfelelő hőmérsékletet.

Utasítások

- Ha több főzőfelületen beprogramozta a főzési időt, a funkció beállítható úgy, hogy az összes idő megjelenjen kijelzőn. Ehhez nyomja meg többször a szimbólumot , amíg kigyullad a kívánt főzőfelülethez tartozó jelzés .
- 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. Nyomja meg többször a szimbólumot , amíg ki nem gyullad a jelzés . Az időbeállítás funkció kijelzőjén kigyullad a jelzés .
2. Válassza ki a kívánt időt a kapcsolófelületen. Néhány másodperc után elindul a számlálás.

Idő módosítása vagy törlése

Nyomja meg többször a szimbólumot , amíg ki nem gyullad a jelzés . Módosítsa az időt a kapcsolófelület segítségével, vagy állítsa be az értéket .

Ha az idő letelt

Megszólal egy figyelmeztető hangjelzés. Az időbeállítás funkció kijelzőjén megjelenik a jelzés , és kigyullad 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 villog a **F** és **B** jelzés.

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

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

Biztonsági zár tisztításkor funkció









Ha a főzőlap be van kapcsolva, miközben a kezelőfelületet tisztítja, a beállítások módosulhatnak.

Ennek elkerülésére a főzőlap "biztonsági zár tisztításkor" funkcióval rendelkezik. Nyomja meg a szimbólumot . Megszólal egy jelzőhang. A kezelőfelület 35 másodpercig lezárva marad. Ekkor a kezelőfelület a beállítások módosításának veszélye nélkül tisztítható.

Utasítás: A főkapcsoló nincs lezárva. A főzőlap bármikor kikapcsolható.

Alapbeállítások


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

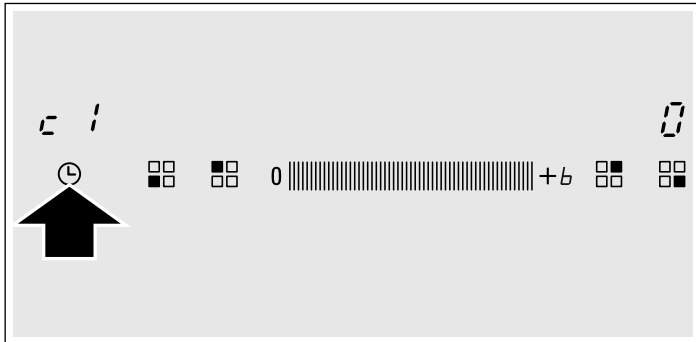
Kijelzés	Funkció
	Automatikus gyermekbiztonsági zár  Kikapcsolva*  Bekapcsolva
	Hangjelzések  Megerősítő és hibajelző hangjelzés kikapcsolva.  Csak a megerősítő hangjelzés van kikapcsolva.  Összes hangjelzés bekapcsolva.*
	Főzési időtartam automatikus beállítása  Kikapcsolva*  Automatikusan kikapcsolás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


Alapbeállítások elérése

A főzőlap legyen kikapcsolva.

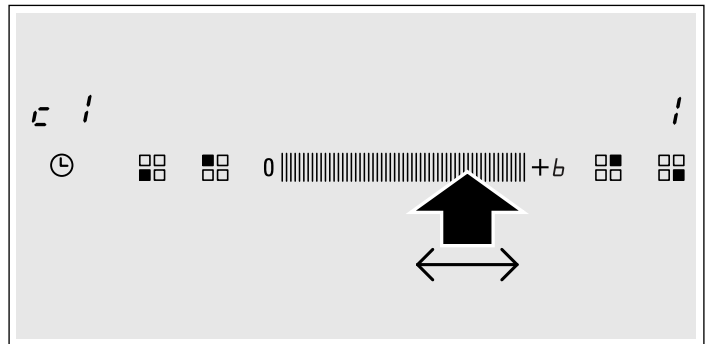
1. Kapcsolja be a főzőlapot a főkapcsoló segítségével.
2. A következő 10 másodpercen belül nyomja le és tartsa lenyomva a szimbólumot  4 másodpercig.




A kijelzőkön megjelenik a jelzés  és  alapértelmezett beállításaként.

3. Nyomja le többször egymás után a szimbólumot , amíg megjelenik a kívánt funkció jelzése.

4. Ezután válassza ki a kívánt beállítást a kapcsolófelület segítségével.



5. Nyomja meg újra a szimbólumot  4 másodpercnél hosszabban.

A beállításokat megfelelően mentette.

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 felteltárolító
- 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 vevőszolgálattal.
E villog	A kapcsolótáblát víz érte, vagy valamilyen tárgyat tettek rá.	Szárítsa meg a kapcsolótáblát, illetve távolítsa el a tárgyat.
E_r + szám / d + szám / E + szám	Hiba az elektronikus rendszerben.	Válassa le a főzőlapot az elektromos hálózatról. Várjon kb. 30 másodpercet, majd csatlakoztassa újra.*
FQ / $F9$	A működésben belső hiba történt.	Válassa le a főzőlapot az elektromos hálózatról. Várjon kb. 30 másodpercet, majd csatlakoztassa újra.*
$F2$ / $F5$	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.	
$U1$	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 vevőszolgálattal.

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 anyagrétegekből álló edényeknél keletkezik. Oka az egyes anyagrétegek 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 anyagrétegekből 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 javítást szakképzett szerelők végzik el, akik eredeti pótalkatrészekkel rendelkeznek az Ön készülékéhez.

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						
<i>Lencsefőzelék*</i>						
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
<i>Konzerv lencsefőzelék, pl. Erasco kolbászos lencse</i>						
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
Besamelmártás						
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. Olvassa 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 besamelmártás 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						
2 hátszín szelet (összesen kb. 200 g, 1 cm vastag)						
	Ø 18 cm	9	01:30	Nem	7	Nem
Palacsinta sütése**						
Edény: Serpenyő						
55 ml palacsintatészta						
	Ø 18 cm	9	01:30	Nem	7	Nem
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



9000940671 00 931010