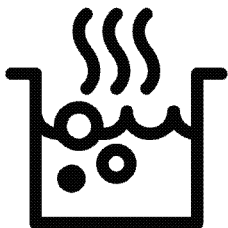




Beépített tűzhely

Használati útmutató



HII 64200 FMT

HU

185.2620.18/R.AK/13.04.2021/6-6
7757189216

Kedves Vásárló,

A termék használata előtt kérjük, olvassa el az útmutatót.

Beko Köszönjük, hogy ezt a terméket választotta. Azt szeretnénk, hogy ez a kiemelkedő minőségben és kiemelkedő technológiával gyártott termék a leghatékonyabban működjön Önnél. Ehhez a termék használata előtt figyelmesen olvassa el az útmutató és a többi dokumentációt, majd őrizze meg őket későbbi felhasználáshoz. Ha a terméket valaki másnak átadja, akkor az útmutatót is adja át vele. Kövesse az utasításokat, tartsa be az útmutatóban szereplő összes információt és figyelmeztetést.

Vegye figyelembe az útmutatóban található információkat és figyelmeztetéseket. Így megóvhatja a saját magát és a terméket is az esetlegesen felmerülő veszélyektől. Őrizze meg a felhasználói útmutatót. Ha a terméket valaki másnak átadja, akkor az útmutatót is adja át vele.

A felhasználói útmutatóban a következő szimbólumok találhatók:



Veszélyek, amelyek halált vagy sérülést okozhatnak.

MEGJEGYZÉS Veszélyek, amelyek károkat okozhatnak a termékben vagy annak környezetében.



Veszélyek, amelyek égési sérüléseket okozhatnak a forró felületek miatt.



Fontos információ vagy hasznos tippek.



Olvassa el felhasználói útmutatót.



Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/İstanbul/TURKEY
Made in TURKEY

1 Biztonsági útmutató 4

A felhasználás célja	4
Gyermekek, kiszolgáltatott személyek és háziállatok biztonsága	4
Elektromos biztonság	5
Biztonságos szállítás	6
Biztonságos telepítés	6
Biztonságos használat	6
Hőmérséklettel kapcsolatos figyelmeztetések	7
Kiegészítő használata	8
Biztonságos sütés	8
Indukció	8
Karbantartási és tisztítási biztonság	9

2 Környezetvédelmi utasítások 10

Hulladékszabályozás	10
A WEEE-irányelvnek való megfelelés és a hulladék termék megsemmisítése	10
A csomagolóanyag kidobása	10
Javaslatok az energiatakarékos használatra	10

3 Az Ön terméke 11

Termék bemutatása	11
Termék kezelőpaneljének bemutatása és használata	11
Főzőlap vezérlése	11
Főzőlappal kapcsolatos általános információk	12
Műszaki adatok	13

4 Első használat 14

Első tisztítás	14
----------------------	----

5 A főzőlap használata 15

Főzőlap használatával kapcsolatos általános információk	15
Kezelőpanel	18

6 Főzéssel kapcsolatos általános információk 27

A főzőlapon történő főzéssel kapcsolatos általános figyelmeztetések	27
---	----

7 Karbantartás és tisztítás 28

Tisztítással kapcsolatos információk	28
Főzőlap tisztítása	29
Vezérlőpanel tisztítása	29

8 Hibaelhárítás 30

1 Biztonsági útmutató

- Ez a bekezdés a személyi sérülések vagy anyagi károk elkerüléséhez szükséges biztonsági utasításokat tartalmazza.
- Ha a terméket egy másik személynek adja át, vagy értékesíti, akkor a termékhez mellékelt használati útmutatót, termékcímkéket és egyéb kapcsolódó dokumentumokat, illetve kiegészítőket is át kell adni a termékkel.
- Cégünk nem vállal semmilyen felelősséget olyan károkért, amelyek ezen utasítások be nem tartása miatt jelentkeznek.
- Az utasítások be nem tartása a jótállás megszűnését eredményezi.
- ⚠ A telepítést és a javítási munkákat mindig a gyártóval, a hivatalos szervizzel vagy az importőr által meghatározott személlyel végeztesse.
- ⚠ Csak eredeti pótalkatrészeket és tartozékokat használjon.
- ⚠ Ne próbálja meg megjavítani vagy kicserélni a termék egyik alkatrészét sem,

kivéve, hogy azt a használati útmutató egyértelműen meghatározza.

- ⚠ Ne hajtson végre műszaki módosításokat a terméken.

⚠ A felhasználás célja

- Jelen termék háztartási használatra készült. Nem alkalmas kereskedelmi felhasználásra.
- Ne használja a terméket kertben, erkélyen vagy más kültéri környezetben. A készüléket háztartási és személyzeti konyhákban, üzletekben, irodákban és más munkakörnyezetekben való használatra szánják.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Ez a termék csak sütés céljából használható. Nem használható más célokra, például egy helyiség fűtésére.

⚠ Gyermekek,

kiszolgáltatók személyek és háziállatok biztonsága

- Ezt a terméket 8 évnél idősebb gyermekek, illetve megfelelő fizikai, szenzoros vagy mentális képességekkel, valamint tapasztalattal és tudással nem rendelkező

személyek akkor használhatják, ha a termék biztonságos használatára, illetve annak veszélyeivel kapcsolatban megfelelő oktatást kaptak, a termék használatát más személyek felügyelik.

- Gyermekeknek tilos a készülékkel játszani. A takarítást és a felhasználói karbantartást gyermekek nem végezhetik, kivéve felügyelet alatt.
- Ezt a terméket korlátozott fizikai, szenzoros vagy mentális képességekkel rendelkező személyek (beleértve a gyerekeket is) nem használhatják, kivéve ha a termék használatát más személyek felügyelik vagy a szükséges utasításokat megkapják.
- Gondoskodni kell a gyermekek felügyeletéről annak biztosítása érdekében, hogy a termékkel ne játszanak.
- Az elektromos termékek veszélyesek a gyermekekre és a háziállatokra. Gyermekek és háziállatok ne játszanak, másszanak fel

vagy másszanak be a termékbe.

- Ne tegyen olyan tárgyakat a termékre, amelyeket a gyermekek elérhetnek.
- Az edények és serpenyők fogantyúit fordítsa el a munkapult oldala felé, hogy a gyerekek ne érhék el és ne égessék meg magukat.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Használat során a termék hozzáférhető felületei forrók. Tartsa távol a gyermekeket a terméktől.
- A csomagolóanyagokat tartsa távol a gyermekektől. Fennáll a sérülés és fulladás veszélye.



Elektromos biztonság

- A terméket csak olyan földelt aljzatba csatlakoztassa, amely biztosítéka megfelel a típuscímkén található névleges áramfelvételnek. A földelés kialakítását szakképzett villanyszerelő végezze el. A helyi/nemzeti előírások szerint ne használja a terméket földelés nélkül.
- A termék dugvilláját vagy elektromos csatlakozását könnyen elérhető helyen kell elhelyezni (ahol a főzőlap

lángja nincs hatással rá). Ha ez nem lehetséges, egy olyan mechanizmust (biztosíték, kapcsoló, stb.) kell elhelyezni, amellyel a termék az előírásoknak megfelelően csatlakoztatható az elektromos hálózatra, illetve amely segítségével az összes pólus leválasztható a hálózatról.

- A terméket a telepítés, javítás vagy szállítás során tilos az aljzathoz csatlakoztatni.
- Csatlakoztassa a terméket olyan aljzatba, amely megfelel a típuscímkén megadott feszültség- és áram értékeknek.
- A tápvezetékét ne gyűrje a termék alá vagy mögé. Ne tegyen nehéz tárgyakat a tápkábelre. A tápkábelt ne hajlítsa, törje meg, az ne érintkezzen semmilyen hőforrással.
- Csak eredeti kábelt használjon. Ne használjon repedt, sérült kábeleket vagy hosszabbítókat.
- Ha a tápvezeték sérült, a gyártónak, a hivatalos szerviznek vagy az importőr által meghatározott személynek kell kicserélnie,

hogy megelőzze az esetleges veszélyeket.



Biztonságos szállítás

- Szállítás előtt válassza le a terméket a hálózatról.
- Ha a terméket szállítani kell, csomagolja buborékfóliába vagy vastag kartonba és szorosan ragassza le. Rögzítse a terméket ragasztószalaggal, hogy az eltávolítható vagy mozgó alkatrészek, illetve maga a termék ne sérüljön.
- Ellenőrizze a termék általános megjelenését, hogy a szállítás során nem keletkezett rajta semmilyen sérülés.



Biztonságos telepítés

- A telepítés előtt ellenőrizze, hogy a termék nem sérült. Ha a termék sérült, ne telepítse.
- Ha telepítse a terméket hőforrások közelébe (radiátor, fűtőtest, stb.).
- A terméken az összes szellőzőnyílást hagyja szabadon.



Biztonságos használat

- Minden használat után győződjön meg róla, hogy a terméket kikapcsolta.

- Ha hosszabb ideig nem használja a terméket, húzza ki vagy kapcsolja le a biztosítékot a kapcsolótáblán.
- Ne használjon hibás vagy sérült terméket. Ha hibát észlel, válassza le az elektromos tápellátást/zárja el a gázt és hívja a hivatalos szervizt.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Ha a sütő felülete repedt, győződjön meg róla, hogy a termék az áramforrásról leválasztásra került, hogy elkerülhesse az áramütést.
- Ne másszon fel a termékre, hogy onnan érhessen el valamit, de másszon rá egyéb okból sem.
- Ne használja a terméket olyan helyzetekben, amikor kábítószeres és/vagy alkoholos befolyásoltság alatt áll.
- A főzőterületen tárolt gyúlékony tárgyak lángra kaphatnak. Soha ne tároljon gyúlékony tárgyakat a főzőterületen.
- Az öntöttvas, alumínium vagy sérült/durva alsó résszel rendelkező edények megkarcolhatják az üvegfelületet. Az edények cseréjekor mindig emelje fel őket, ne húzza azokat a felületen.
- A felületről felszabaduló gőz nyomása, illetve a nedvesség miatt a edények oldalirányba elcsúszhatnak. Ezért győződjön meg róla, hogy az edény alja, illetve a főzőlap felülete minden esetben száraz.
- Ez a termék nem használható távvezérlővel vagy külső órával.



Hőmérséklettel

kapcsolatos

figyelmeztetések

- **FIGYELMEZTETÉS:** A termék működése közben a kitett részek felforrósodhatnak. Ne érintse meg a terméket vagy a fűtőelemeket. A 8 év alatti gyermekek felnőtt felügyelete nélkül ne menjenek a termék közelébe.
- Ne helyezzen gyúlékony/robbanó anyagokat a termék közelébe, mivel használat közben az élek felforrósodhatnak.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Tűzveszély: Semmilyen anyagot ne tároljon a sütőben.

Kiegészítő használata

- **FIGYELMEZTETÉS:** Csak a termék gyártója által tervezett vagy a gyártó által meghatározott szabványok szerint gyártott védőtokot használjon. Nem megfelelő védőtok használata balesetet okozhat.

Biztonságos sütés

- **FIGYELMEZTETÉS:** A sütési folyamatot felügyelni kell. A rövid távú folyamatokat folyamatosan felügyelni kell.
- **FIGYELMEZTETÉS:** A zsírban vagy olajban történő sütés esetén ne hagyja felügyelet nélkül a sütőt, lángra kaphat. SOHA ne próbálja meg a tüzet vízzel oltani; Válassza le a terméket az elektromos hálózatról, majd takarja le a lángokat takaróval (stb.).
- Legyen óvatos, ha alkoholt használ az ételekben. Az alkohol magas hőmérsékleten elpárolog és lángra kaphat ha forró felülettel érintkezik, ami tüzet is okozhat.

Indukció

- A termékben található elektromos főzőlapok az úgynevezett „indukciós” technológiát alkalmazzák. Az indukciós főzőlapokon, amelyekkel időt és energiát takaríthat meg, csak indukciós főzőlapokhoz megfelelő edényeket használjon, ellenkező esetben a főzőlap nem működik. Részletes információkért lapozza fel az „Edény kiválasztása” c. részt. ,
- Mivel az indukciós főzőlapok mágneses mezőt hoznak létre, káros hatással lehet olyan személyekre, akik például pacemakerrel vagy inzulinpumpával rendelkeznek.
- Használatot követően kapcsolja le a főzőlapot, ne bízson csak az érzékelőben.
- Ne helyezzen olyan fém tárgyakat a főzőlapra, mint kések, villák, kanalak vagy fedők, mert ezek felmelegedhetnek.
- Hosszú és intenzív használat esetén a főzőlap alatti fiókban tárolt fém tárgyak felmelegedhetnek. Ne tároljon

fém tárgyakat a főzőlap alatti fiókban.

- Ne tegyen olyan elektronikus termékeket, mint mobiltelefonok, táblagépek, számítógépek az indukciós tűzhelyre. A termék megsérülhet.



Karbantartási és tisztítási biztonság

- A termék tisztítása előtt várjon, amíg a termék lehűl. A forró felületek égési sérüléseket okozhatnak!
- Soha ne mossa le a terméket úgy, hogy vizet spriccel van

önt rá! Fennáll az áramütés veszélye!

- Ne tisztítsa a terméket gőztisztítóval, mivel ez áramütést okozhat.
- Az edény alján található só és cukor maradványok, illetve az ehhez hasonló részecskék az üvegfelületen az üveg karcolódását és repedését eredményezhetik. A sütőedény behelyezése előtt győződjön meg róla, hogy az alja tiszta. Tartsa tisztán az üveg kerámia felületeket.

2 Környezetvédelmi utasítások

Hulladékszabályozás

A WEEE-irányelvnek való megfelelés és a hulladék termék megsemmisítése



A termék megfelel az uniós WEEE-irányelv (2012/19/EU) követelményeinek. A terméken megtalálható az elektromos és elektronikus hulladékok besorolására vonatkozó szimbólum (WEEE).

A terméket magas minőségű alkatrészekből és anyagokból állították elő, amelyek ismételten felhasználhatók és alkalmasak az újrahasznosításra. A hulladék terméket annak élettartamának végén ne a szokásos háztartási vagy egyéb hulladékkal együtt selejtezze le. Vigye el azt egy az elektromos és elektronikus berendezések újrahasznosítására szakosodott begyűjtőhelyre. A begyűjtőhelyek kapcsán kérjük, tájékozódjon a helyi hatóságoknál.

A használt készülék megfelelő ártalmatlanítása segít megelőzni a környezetre és az emberi egészségre gyakorolt lehetséges negatív következményeket

Az RoHS-irányelvnek való megfelelés:

Az Ön által megvásárolt termék megfelel az uniós RoHS-irányelv (2011/65/EU) követelményeinek. A termék nem

tartalmaz az irányelvben meghatározott káros vagy tiltott anyagokat.

A csomagolóanyag kidobása

- A csomagolóanyagok veszélyt jelentenek a gyermekek számára. Ezért a csomagolóanyag gyermekektől távol tartandó. A termék csomagolóanyaga újrahasznosított anyagokból készül. Selejtezze le ezeket ennek megfelelően. A csomagolóanyagot ne háztartási hulladékként kezelje.

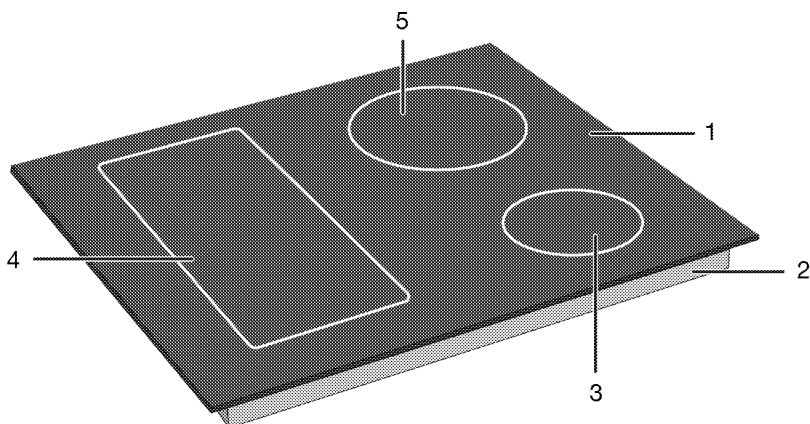
Javaslatok az energiatakarékos használatra

A következő javaslatok segítenek a termék gazdaságos és energiahatékony használatában:

- A fagyaszott ételt főzés előtt olvassza ki.
- Hosszabb sütés esetén a sütési idő lejártá előtt 5 - 10 perccel kapcsolja ki a terméket. A maradék hő felhasználásával akár 20% elektromos áramot is megtakaríthat.
- Olyan edényeket/serpenyőket használjon, amelyek mérete megfelel a főzőlap méretének. Mindig az ételnek megfelelő méretű edényt válasszon. A nem megfelelő méretű edényekhez az ideálisnál több energiára van szükség.
- Tartsa a főzőlapot és az edények alját tisztán. A szennyeződések csökkentik a hőátvitelt a főzőlap és az edények alja között.

3 Az Ön terméke

Termék bemutatása

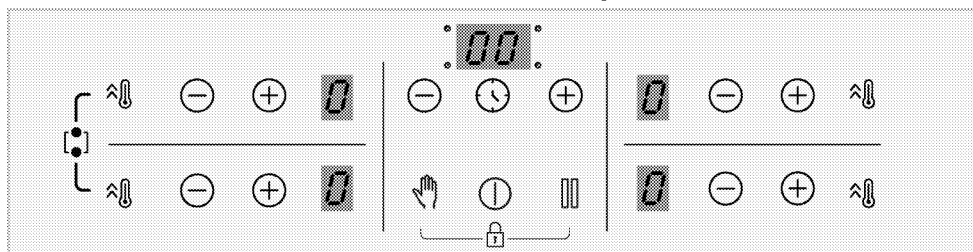


- 1 Üveg főzőfelület
- 2 Alsó ház
- 3 Indukciós főzőzóna
- 4 Indukciós főzőzóna
- 5 Indukciós főzőzóna

Termék kezelőpaneljének bemutatása és használata

Ebben a fejezetben a termék kezelőpaneljének áttekintését és alapvető használatával kapcsolatos információkat találja. A termék típusától függően eltérések lehetnek a képek és az egyes funkciók között.

Főzőlap vezérlése

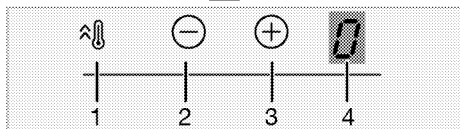
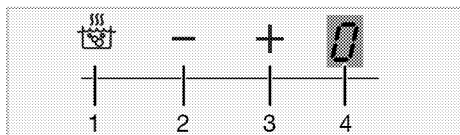


Jelmagyarázat

- ⓘ : Be/ki kapcsoló gomb
- 🕒 : Időzítő gomb
- 🔥 : Gyorsmelegítés gomb/Nagy teljesítményű (booster) gomb
- 👉 : Tisztítás billentyűzár gomb
- ⏏ : Stop gomb
- ⬆ : Növelés gomb
- ⬇ : Csökkentés gomb

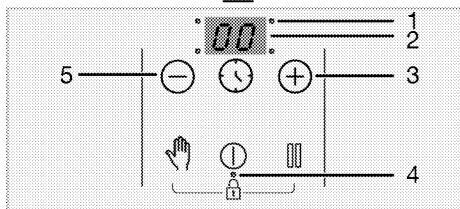
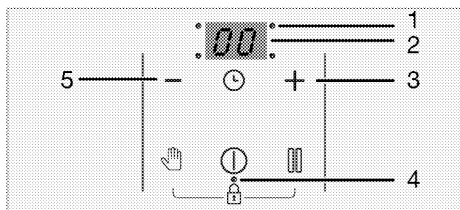
Szimbólumok

- 🔥 : Széles felületű főzési zóna kombinációs szimbólum
- 🔒 : Billentyűzár szimbólum



Főzőzóna kijelző

- 1 Gyorsmelegítés gomb/Nagy teljesítményű (booster) gomb
- 2 Hőmérséklet csökkentés gomb
- 3 Hőmérséklet növelés gomb
- 4 A megfelelő főzési zóna hőmérséklet indikátor

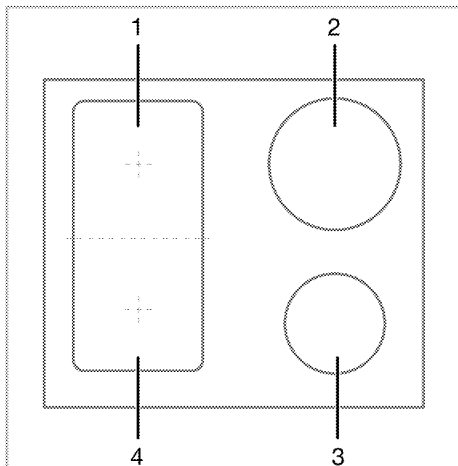


Idő indikátor

- 1 Működési pont LED időzítőhöz
- 2 Idő indikátor
- 3 Időzítő növelés gomb
- 4 Működési pont LED Billentyűzár / Gyermekzár számára

5 Időzítő csökkentés gomb

Főzőlappal kapcsolatos általános információk



- 1 Bal hátsó - Indukciós főzőzóna
- 2 Jobb hátsó - Indukciós főzőzóna
- 3 Jobb első - Indukciós főzőzóna
- 4 Bal első - Indukciós főzőzóna

A főzőlap fel van szerelve ún. széles felületű főzőzónákkal (Flexi felületek). Ezt a főzőfelületet működtetheti különálló, független főzőlapokként is. Ezeket a főzőzónákat kombinálhatja és egyetlen főzőfelületté alakíthatja, ahol nagy főzőedényeket használhat a főzéshez. A zónákhoz használható megfelelő edények, illetve a zónák kombinálása a „Főzőlap használata” c. részben található.

Műszaki adatok

Általános specifikáció

Termék külső méretei (magasság/szélesség/mélység)	52 mm*/580 mm/510 mm
Főzőlap telepítési méretei (magasság/szélesség/mélység)	560 (+2) mm /490 (+2) mm
Feszültség / frekvencia	1N ~ 220-240 V/ 2N ~ 380-415 V ~ 50 Hz
A termékhez használt / megfelelő kábel típusa és keresztmetszete	min. H05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
Teljes teljesítményfelvétel	max. 7200 W

Égők

Bal hátsó	Indukciós főzőzóna
Méret	180 mm
Áramellátás	2000W / Booster: 2300 W
Bal első	Indukciós főzőzóna
Méret	180 mm
Áramellátás	2000W / Booster: 2300 W
Jobb első	Indukciós főzőzóna
Méret	145 mm
Áramellátás	1600 W / Booster: 1800 W
Jobb hátsó	Indukciós főzőzóna
Méret	210 mm
Áramellátás	2000 W / Booster: 2300 W

* A főzőlap műszaki adatlapján feltüntetett magasság megegyezik a termék alburkolat magasságával.



A műszaki specifikáció a termék javítása érdekében előzetes értesítés nélkül módosítható.



Az útmutatóban szereplő adatok vázlatosak, és lehet, hogy nem egyeznek pontosan az Ön termékével.



A termék címkéjén vagy a kísérő dokumentumokban feltüntetett értékeket laboratóriumi körülmények között mértük, a vonatkozó szabványoknak megfelelően. A termék működési és környezeti feltételeitől függően ezek az értékek változhatnak.

4 Első használat

A termék használata előtt javasolt végrehajtani a következő fejezetekben található műveleteket.

Első tisztítás

1. Távolítsa el a csomagolás minden részét.
2. Törölje át a termék felületét egy nedves ruhával vagy szivaccsal, majd pedig egy száraz ruhával.

MEGJEGYZÉS Egyes tisztítószeresek károsíthatják a felületet. Ne használjon durva tisztítószereseket, súrolóport/-krémet vagy éles tárgyakat.

MEGJEGYZÉS Amikor első alkalommal működteti, néhány órán át füst és szag képződhet. Ez teljesen normális. A füst és szag eltávolításához győződjön meg arról, hogy a helyiség megfelelően szellőzik. Kerülje a kilépő füst és szag közvetlen belégzését.

5 A főzőlap használata

Főzőlap használatával kapcsolatos általános információk

Általános figyelmeztetések

- Ügyeljen arra, hogy semmilyen tárgy ne essen a főzőlapra. Még a legkisebb tárgy, például egy sószóró is károsíthatja a főzőlapot. Ne használja a megrepedt főzőlapot. A víz átszivároghat a repedéseken és rövidzárlatot okozhat. Ha a felület sérült (pl. látható repedések), először kapcsolja ki a biztosítékot, majd hívja a hivatalos szervizt, hogy húzza ki a terméket az elektromos hálózathoz az áramütés kockázatának csökkentése érdekében.
- Ne használjon olyan edényeket/serpenyőket, amelyek könnyen felbillenhetnek a főzőlapon.
- Üresen ne melegítse az edényeket/serpenyőket. Az edények és a főzőlap is károsodhat.
- Használat után mindig kapcsolja ki az égőket.
- A berendezés sérülhet, ha a főzőlapot edények/serpenyők nélkül használja. Minden használat után kapcsolja ki a főzőlapokat.
- Minden használat után a sütőfelület forró lesz, ezért ne tegye a műanyag edényeket a sütőfelületre. Az ilyen anyagokat azonnal tisztítsa le a felületről.
- Tegyen elegendő mennyiségű ételt az edényekbe és serpenyőkbe. Így megakadályozhatja, hogy az étel túlsorduljon az edényekből/serpenyőkből, és így elkerülhető a szükségtelen takarítás.
- Ne tegye az edények és serpenyők fedőit az égőkre/zónákra.

- Az edényeket helyezze az égők/zónák középre. Ha egy edényt szeretne áthelyezni egy másik égőre/zónára, ne húzza azt; inkább emelje fel és úgy tegye át a másik égőre.

Az indukciós főzőlap működési elve

Az indukciós főzőlap olyan, mint egy nyitott áramkör. Az áramkör akkor fejeződik be, amikor indukciós főzésre alkalmas edényeket / edényeket helyeznek rá, és az üvegfelület alatt található elektronikus rendszer mágneses teret generál. Az edények fémalapját úgy melegítik fel, hogy energiát vesznek ebből a mágneses mezőből. Így a hő nem a főzőlap felületén generálódik, hanem közvetlenül felette, az edényekben/serpenyőkben. Az üveg felületet az edények/serpenyők melegítik fel.

Az indukciós főzőlapon történő főzés előnye

- Az indukciós főzőlapok előnye, hogy a hő közvetlenül az edényekbe/serpenyőkbe kerül továbbításra.
- A főzés során kifutó ételek nem égnék oda azonnal mivel az üveg főzőlap melegítése nem közvetlenül történik. Sokkal könnyebben tisztítható.
 - A főzés sokkal gyorsabb, mivel a hő az edényekben/serpenyőkben generálódik. Ezzel időt és energiát takaríthatunk meg a többi főzőlappal szemben.
 - Mivel a hőátadás közvetlenül az edényekbe/serpenyőkbe történik, nincs hővesztés, ami még hatékonyabb főzést biztosít.
 - Az a tény, hogy a hőátadás leáll, és a főzőfelület nem melegszik fel közvetlenül, ha az

edényeket/serpenyőket eltávolítjuk a főzőfelületről, biztonságosabb felhasználást biztosít a főzés közben bekövetkező esetleges balesetekkel szemben.

A biztonságos használat érdekében:

- Ne válasszon ki magas hőmérsékleteket, amikor tapadásmentes felületű edényeket/serpenyőket használ kis mennyiségű olajjal vagy olaj nélkül (teflon).
- Az üveg főzőfelületekre ne helyezzen semmi, illetve ezeken a felületeken ne vágjon.
- Ne helyezzen fémtárgyakat, késeket, kanalakat, fedőket a főzőlapra, mert felforrósodhatnak!
- A főzéshez ne használjon alufóliát. Soha ne helyezzen az indukciós felületre alufóliába tekert ételeket.
- Használat közben a mágneses tárgyakat, például a hitelkártyákat vagy magnószalagokat, tartsa távol a főzőlaptól.
- Ha a főzőlap alatt van egy sütő és éppen használatban van, a főzőlapon található érzékelők csökkenthetik a főzés hőmérsékletét, vagy ki is kapcsolhatják a főzőlapot.
- A főzőlap automatikus kikapcsolási funkcióval rendelkezik. A rendszerrel kapcsolatos részletes információkat a következő fejezetekben talál. Ha azonban főzéshez vékony talpú edényeket használ, akkor ezek az edények nagyon gyorsan felmelegednek, és a serpenyő alja megolvadhat, károsíthatja a főzési felületet és a készüléket, mielőtt az automatikus kikapcsoló rendszer aktiválódik.

Főzőedények/serpenyők

Ferromágneses, jó minőségű edényeket/serpenyőket használjon, amelyeken megtalálható a címke vagy figyelmeztetés, hogy kompatibilisek az indukciós főzőlapokkal. Általánosságban elmondható, hogy minél magasabb a vastartalom, annál jobban teljesítenek az edények/serpenyők. A főzőedények / edények alapátmérőjének meg kell egyeznie az indukciós zónával. A javasolt méretek az alábbiakban láthatók.

Megfelelő edények/serpenyők:

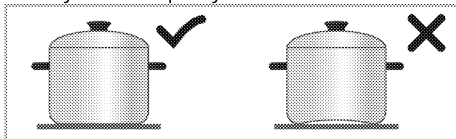
- Öntöttvas edények/serpenyők
- Zománczott acél edények/serpenyők
- Acél és rozsdamentes acél edények/serpenyők (olyan címkével vagy figyelmeztetéssel, amely jelzi, hogy kompatibilis az indukciós főzőlappal)

Nem megfelelő edények/serpenyők:

- Alumínium edények/serpenyők
- Réz edények/serpenyők
- Bronz edények/serpenyők
- Üveg edények/serpenyők
- Cserépedények
- Kerámia és porcelán edények

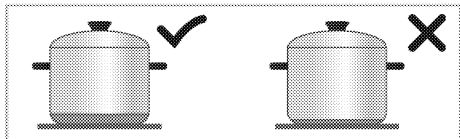
Javaslatok:

- Csak sík alsó résszel rendelkező edényeket/serpenyőket használjon. Ne használjon konvex vagy konkáv alsó résszel rendelkező edényeket/serpenyőket.

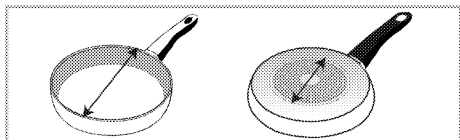


- Csak vastag, megfelelően megmunkált alsó résszel rendelkező edényeket/serpenyőket használjon. Ha vékony alsó résszel rendelkező edényeket használ, azok nagyon gyorsan felmelegedhetnek és a

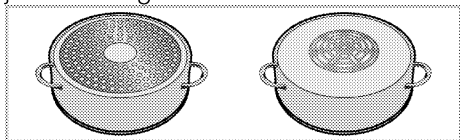
serpenyő alja megolvadhat és károsíthatja a főzőfelületet, még az előtt, hogy a berendezés automatikus kikapcsolása aktiválódna. Az éles szélek karcolásokat okozhatnak a felületen.



- Egyes edényeknél/serpenyőknél előfordulhat, hogy kisebb a ferromágneses mezeje, mint a tényleges átmérője. A főzőlap csak ezt a felületet melegíti fel. Ezáltal a hő nem egyenletesen oszlik el és csökken a főzési teljesítmény. Továbbá az is előfordulhat, hogy ezeket az edényeket/serpenyőket a nagyobb indukciós lapok nem is érzékelik. Ezért a főzőedényeket minden esetben a ferromágneses mező mérete alapján kell kiválasztani.



- Egyes edények/serpenyők alja tartalmazhat nem ferromágneses anyagokat, például alumíniumot. Ezek az edények/serpenyők nem melegítenek megfelelően vagy nem is érzékeli őket az indukciós főzőlap. Bizonyos esetekben rossz edények/serpenyők figyelmeztetése jelenhet meg.



Edények/serpenyők tesztelése

Az alábbi módszerek segítségével tesztelje, hogy az edény kompatibilis-e az indukciós főzőlappal.

1. Az edény kompatibilis, ha hozzátapad a mágnes.
2. Kompatibilis, ha a "U" nem villan fel, amikor az edényt ráhelyezi az indukciós főzőlapra és a főtálapot bekapcsolja.

Javasolt edény/serpenyő méretek

A főzőzóna átmérője - mm	Fazékátmérő - mm
145	min. 100 - max 145
180	min. 100 - max 180
210	min. 140 - max 210
240	min. 140 - max 240
280	min. 125 - max 280
320	min. 125 - max 320
Főzési zóna széles (flexi) felülettel	szélesség 230 - hossz 390

Az edény átmérőjétől és az edény/serpenyő aljában található ferromágneses anyagtól függ, hogy az indukciós főzőlap érzékeli-e az edényt/serpenyőt. Annak érdekében, hogy a főzőlap észlelje az edényeket/serpenyőket, illetve hatékony legyen a főzés, a edényeket/serpenyőket a főzőlap mérete alapján kell kiválasztani. Az egyes főzőlap méretekhez javasolt edény/serpenyő méretek az alábbiakban találhatóak.

A forralási viselkedés az edény típusától, az edény méretétől és a főzési zóna méretétől függően változhat. Homogénebb forrásponztú viselkedéshez egy lépéssel nagyobb főzési zóna használható. Nagyobb főzési zóna használata nem okoz energiapazarlást az indukciós főzőlapokon, mert a hő csak a megfelelő edényterületen keletkezik.

Széles felületű főzőzóna (flexi)

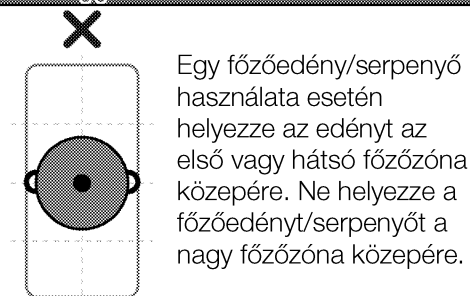
A főzőlap fel van szerelve ún. széles felületű főzőzónákkal (Flexi felületek). Ezt a főzőfelületet működtetheti különálló, független főzőlapokként kisebb edények/serpenyők esetén. Ezeket a főzőzónákat kombinálhatja és egyetlen

főzőfelületté alakíthatja, ahol nagy főzőedényeket használhat a főzéshez.

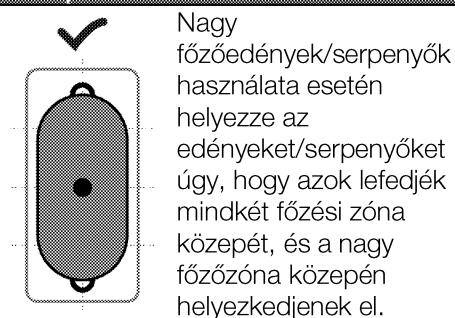
Két független főzőzóna



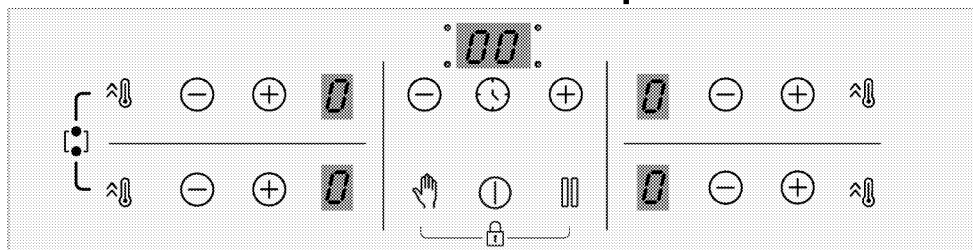
Két független főzőzóna



Szimpla főzőzóna



Kezelőpanel

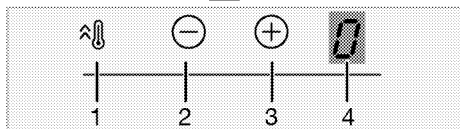
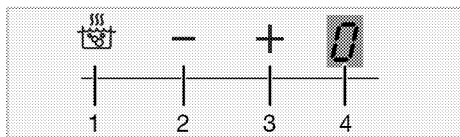


Jelmagyarázat

- ① : Be/ki kapcsoló gomb
- ⌚ : Időzítő gomb
- ⌚ : Gyorsmelegítés gomb/Nagy teljesítményű (booster) gomb
- ✋ : Tisztítás billentyűzár gomb
- ⏏ : Stop gomb
- ⊕ : Növelés gomb
- ⊖ : Csökkentés gomb

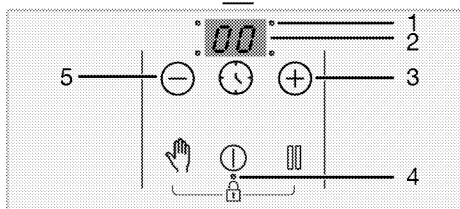
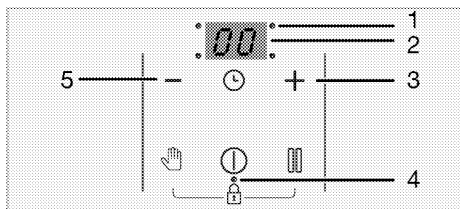
Szimbólumok

- ⦿ : Széles felületű főzési zóna kombinációs szimbólum
- 🔒 : Billentyűzár szimbólum



Főzőzóna kijelző

- 1 Gyorsmelegítés gomb/Nagy teljesítményű (booster) gomb
- 2 Hőmérséklet csökkentés gomb
- 3 Hőmérséklet növelés gomb
- 4 A megfelelő főzési zóna hőmérséklet indikátor



Idő indikátor

- 1 Működési pont LED időzítőhöz
- 2 Idő indikátor
- 3 Időzítő növelés gomb
- 4 Működési pont LED Billejtőzár / Gyermekzár számára
- 5 Időzítő csökkentés gomb

Kezelőpanel általános figyelmeztetései

i A termék egy érintőgombos panel segítségével vezérelhető. Az érintőgombos panelen végzett műveleteket egy hangjelzés igazolja vissza.

i A vezérlőpanelt mindig tartsa tisztán és szárazon. A nedves és szennyezett felület meghibásodásokat okozhat.

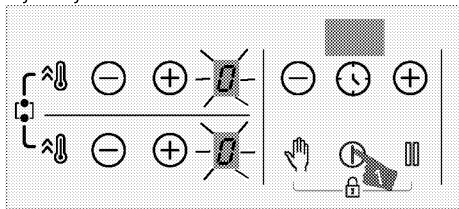
i A főzőlap automatikusan Készenléti módba kapcsol, ha 10 másodpercen belül semmilyen műveletet nem végez.

i A termék biztonsági okokból kikapcsolja magát, ha hosszabb ideig nem érint meg semmilyen gombot.

A főzőlap bekapcsolása:

1. Kapcsolja be a főzőlapot az **1** gomb megérintésével.

A "0" jelenik meg minden főzési zóna kijelzőjén.



A főzési zóna kikapcsolása:

Egy aktív főzési zónát 3 féle módon lehet kikapcsolni:

1. A **1** gomb megérintésével.

Érintse meg az **1** gombot.

2. A hőmérséklet "0"-ra való csökkentésével;

A főzési zónát úgy is kikapcsolhatja, hogy a hőmérsékletet a "0" fokozatra állítja.

3. A kívánt főzési zóna időzítőjén található kikapcsolási funkció használatával;

Az idő lejártá után az időzítő lekapcsolja a hozzárendelt főzési zónát. **Ekkor a "0"** vagy **"00"** érték jelenik meg a megfelelő kijelzőn.

Amikor az idő lejár, egy hangjelzést lehet hallani. A hangjelzés elnémitásához érintse meg a vezérlőpanel bármely gombját.

4. A zóna $\ominus/\oplus$ gombok egyidejű megérintésével a kívánt főzési zónára;

Kikapcsolhatja az adott főzési zónát úgy, hogy megérinti a $\ominus/\oplus$ gombokat egyidejűleg.

i Ha a **"H"** vagy **"h"** szimbólum megjelenik a főzési zóna kikapcsolása után, az azt jelzi, hogy a főzési zóna továbbra is forró. Ne érintse meg a főzési zónákat.

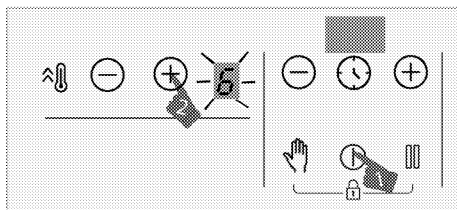
Maradék hő jelzése

Ha a **"H"** szimbólum villog a főzési zóna kijelzőjén, az azt jelzi, hogy a főzőlap még forró, és egy kisebb mennyiségű étel melegen tartásához is használható. A szimbólum nemsokára **"h"** szimbólumra változik, ami azt jelenti, hogy kevésbé forró.

i Az áram kikapcsolásakor a maradékhő-jelző nem kapcsol fel, és nem figyelmezteti a felhasználót a forró főzési zónákra.

A hőmérsékleti fokozat beállítása

1. Kapcsolja be a főzőlapot az ⌚ gomb megérintésével.
2. Állítsa be a kívánt hőmérsékleti fokozatot a zóna $\ominus/\oplus$ gombjainak megérintésével.



» A megfelelő sütési zóna a beállított hőmérsékleti fokozaton fog működni.

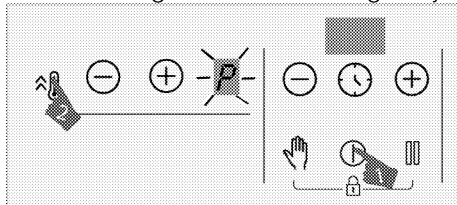
i A 280 mm-es indukciós főzőlap zóna (amennyiben sütője 280 mm-es főzőzónával rendelkezik) külső része csak akkor aktiválódik, ha a főző zónát elfedő serpenyőt helyez a főző zónára, és a hőmérséklet 8-asnál nagyobb fokozatra van állítva.

Magas teljesítmény beállítása (ERŐSÍTŐ)

Az erősítő funkciót gyors felmelegítéshez használhatja. Ezt a funkciót azonban nem ajánljuk huzamosabb ideig történő főzéshez. Az erősítő funkció nem minden főzési zónánál érhető el.

A magas teljesítmény-beállítás kiválasztása (ERŐSÍTŐ):

1. Kapcsolja be a főzőlapot az ⌚ gomb megérintésével.
2. Érintse meg az adott zóna ⌚ gombját.



» A kiválasztott főzési zóna maximális teljesítménnyel fog működni, és a **"P"** szimbólum jelenik meg a főzési zóna kijelzőjén. A főzési zóna kilép az erősítő funkcióból, és **"9"**-es fokozaton működik tovább.

A magas teljesítmény-beállítás (ERŐSÍTŐ) idő előtti kikapcsolása:

A magas teljesítmény-beállítást bármikor kikapcsolhatja, amikor akarja, a $\ominus$ vagy ⏏ gomb megérintésével.

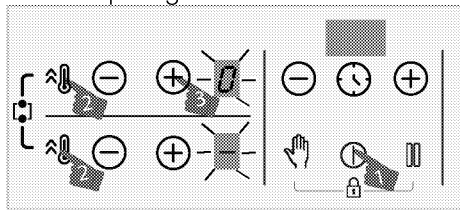
A főzési zóna kilép az erősítő funkcióból, és "9"-es fokozaton működik tovább.

2 zóna működési elve, ha ugyanabban a függőleges irányban helyezkednek el:

Ha az egyik zóna fokozaterősítésre van állítva, és a másik zónát, amelyik ugyanabban a függőleges irányban található, 6-osnál magasabb (7, 8 vagy 9) fokozatra állítják, akkor az első zóna 9-es szintre csökken, majd a másik zónát be lehet állítani 6-osnál magasabb fokozatra (7, 8 vagy 9). Ha a második zóna van fokozaterősítésre állítva, akkor az első zóna csökken 6-os fokozatra.

A széles főzési zóna bekapcsolása

1. Érintse meg a ⏏ gombot a főzőlap bekapcsolásához.
2. A széles főzési zóna bekapcsolásához tartsa mindkét főzési zóna ⏏ gombját egyidejűleg nyomva körülbelül 3 másodpercig.



» Ekkor a "0" jelenik meg a bal hátsó főzési zóna kijelzőjén. $\ominus$ jelenik meg a bal első főzési zóna kijelzőjén, és a széles főzési zóna aktiválódik.

3. Érintse meg a bal hátsó főzési zóna $\ominus/\oplus$ gombjait, hogy a hőmérsékletet "0" és "9" között állítsa.

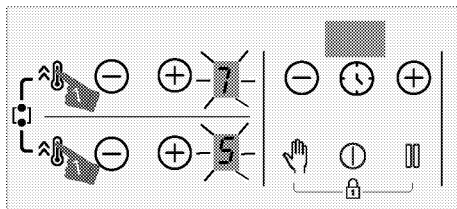
i Amint a széles főzési zóna aktiválásra került, a hőmérsékletet a bal hátsó főzési zóna $\ominus/\oplus$ gombjaival lehet állítani. A hőmérsékletet nem lehet a bal első főzési zóna $\ominus/\oplus$ gombjaival állítani.

i A bal oldali széles főzési zónákat példaként ismertettük. Ha a főzőlap jobb oldali felén is van széles főzési zóna, ugyanazok az utasítások vonatkoznak arra a főzési zónára is.

» A főzési zóna működésbe lép.

A széles főzési zóna bekapcsolása egy vagy mindkét bal oldali főzési zóna működése közben

Ha egy vagy mindkét bal oldali főzési zóna működik, a széles főzési zóna aktiválásával mindkét főzési zónát kombinálhatja. Így ugyanazokkal az értékekkel használhatja a széles főzési zónát.

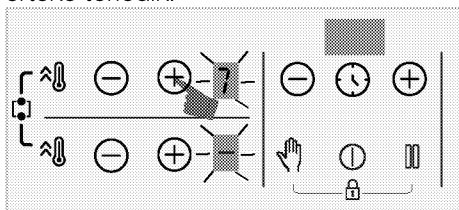


1. A széles főzési zóna bekapcsolásához egy vagy mindkét bal oldali főzési zóna működése közben tartsa mindkét főzési zóna ⏏ gombját egyidejűleg nyomva körülbelül 3 másodpercig.

» A legutóbb kiválasztott főzési zóna hőmérsékleti értéke jelenik meg a bal hátsó főzési zóna kijelzőjén, és a széles főzési zóna aktiválódik.

» A kombinált főzési zónák a kiválasztott bal oldali főzési zóna hőmérsékletével és időzítőjével (ha elérhető) működnek

tovább. A főzési zónák kombinálása előtt beállított bal oldali főzési zóna értéke törlődik.



» A hőmérséklet változtatásához érintse meg a bal hátsó zóna $\ominus/\oplus$ gombjait, és állítsa be a kívánt hőmérsékletet.

i Ha megérinti a bal oldali főzési zóna $\sim$ gombját, míg a széles főzési zóna aktív, a főzési zónák erősítő fokozaton fognak működni.

A széles főzési zónák kikapcsolása

A széles főzési zónákat négyféle módon lehet lekapcsolni:

1. A hőmérséklet "0" fokozatra csökkentésével

A széles főzési zóna kikapcsolásához csökkentse a hőmérsékletet "0" fokozatra.

2. A széles főzési zóna időzítőjén található kikapcsolási funkció használatával;

Az idő lejártá után az időzítő lekapcsolja a széles főzési zónát. 0 jelenik meg a bal oldali főzési zóna kijelzőjén, és 00 jelenik meg az időzítő kijelzőjén.

3. Bármelyik bal oldali főzési zóna $\ominus/\oplus$ gombjainak egyidejű megérintésével

Ha megérinti bármelyik bal oldali főzési zóna $\ominus/\oplus$ gombjait egyidejűleg, a főzési zónák szétválasztásra és kikapcsolásra kerülnek.

4. Mindkét főzési zóna $\sim$ gombjainak egyidejű megnyomásával körülbelül 3 másodpercig

A főzési zónák lekapcsolnak, ha mindkét főzési zóna $\sim$ gombját egyidejűleg megnyomja körülbelül 3 másodpercig.

Tisztítási zár

A tisztítási zár 20 másodpercre lekapcsolja a vezérlőpanel összes gombjának működését bekapcsolt főzőlapnál, így gyorsan letakaríthatja azokat. Ez idő alatt az eszköz nem vesz fel teljesítményt.

A tisztítási zár bekapcsolása

1. Érintse meg és tartsa nyomva a $\sim$ gombot, amíg **egyetlen figyelmeztető hang** hallatszik bármelyik főzési zóna bekapcsolásakor.

A főzőlap időzítőjének kijelzőjén visszaszámlálás kezdődik 20-tól. Ez alatt az idő alatt a panel egyik gombja sem működik a ⌚ gomb kivételével.

A tisztítási zár kikapcsolása

A zár kikapcsolásához semmilyen gombot nem kell megnyomni. A főzőlap a 20 másodperc letelte után egy hangjelzéssel jelez, és a tisztítási zár automatikusan kikapcsol.

i Ha korábban ki akarja kapcsolni a tisztítási zárat, érintse meg és tartsa nyomva a $\sim$ gombot, amíg **két figyelmeztető hang** hallatszik.

Gyermekezár

Ha a főzési zónák ki vannak kapcsolva, megvédheti a főzőlapot, a gyermekezár segítségével megakadályozhatja, hogy a gyermekek bekapcsolják a főzési zónákat. A gyermekezárat csak akkor tudja be- és kikapcsolni, amikor a főzési zónák ki vannak kapcsolva (készenléti módban).

A gyermekezár bekapcsolása

1. Érintse meg és tartsa nyomva a $\sim$ és ⌚ gombokat egyidejűleg, amíg **egyetlen figyelmeztető hang** hallatszik, amikor a főzőlap készenléti állapotban van.

A gyermekzár bekapcsol. „L” jelenik meg egy ideig minden főzési zóna kijelzőjén, és a  gomb tizedespontja kigyullad.

i Ha bármelyik gombot megnyomják, amíg a gyermekzár funkció aktív, két figyelmeztető hang hallatszik, és az „L” villog minden főzési zóna kijelzőjén.

A gyermekzár kikapcsolása

1. Érintse meg és tartsa nyomva a  és  gombokat egyidejűleg, amíg **két figyelmeztető hang** hallatszik, amikor a gyermekzár aktív.

» A gyermekzár funkció kikapcsol. Az „L” villog minden főzési zóna kijelzőjén, és a  gomb fénye kialszik.

Billentyűzár

Bekapcsolhatja a billentyűzárát annak érdekében, hogy megakadályozza a funkciók megváltoztatását tévedésből, míg a főzőlap működik.

i Áramkimaradás esetén a billentyűzár törlődik.

A billentyűzár bekapcsolása

1. Érintse meg és tartsa nyomva a  és  gombokat egyidejűleg, amíg **egyetlen figyelmeztető hang** hallatszik.

A billentyűzár bekapcsol, és a  gomb tizedespontja villogás után kigyullad.

i A billentyűzárát csak normál működési üzemmódban kapcsolhatja be. Csak a  gomb használható, amikor a billentyűzár aktív. Bármelyik másik gomb megérintésekor a  gomb tizedespontja villog, jelezve, hogy a billentyűzár aktív. Ha kikapcsolja a főzőlapot, amikor a gombok le vannak zárva, ki kell kapcsolnia a billentyűzárát annak érdekében, hogy újra be tudja kapcsolni a főzőlapot. Ha bármelyik gombot megérinti a billentyűzár kikapcsolása nélkül, az „L” villogni fog minden főzési zóna kijelzőjén, jelezve, hogy a billentyűzár aktiválva van. Kapcsolja ki a billentyűzárát, hogy újra be tudja kapcsolni a főzőlapot.

A billentyűzár kikapcsolása

1. Érintse meg a  és  gombokat egyidejűleg, amíg **két figyelmeztető hang** hallatszik, amikor a billentyűzár aktív.

» A  gomb fénye kialszik, és a vezérlőpanel zárása feloldódik.

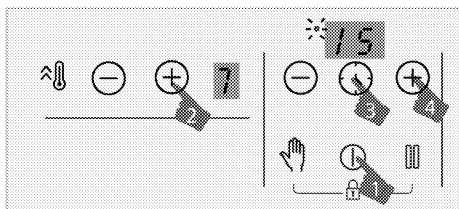
Időzítési funkció

Ez a funkció egyszerűbbé teszi a főzést. Nem kell figyelnie a főzőlapra a főzés teljes ideje alatt. A főzési zóna automatikusan lekapcsol a beállított időtartam lejáta után.

Az időzítő bekapcsolása

1. Kapcsolja be a főzőlapot az  gomb megérintésével.

2. Állítsa be a kívánt hőmérsékleti fokozatot a zóna  /  gombjainak megérintésével.



3. Kapcsolja be az időzítőt a gomb megérintésével. **A kiválasztott zóna "00" szimbóluma és tizedespontja villogni fog az időzítő kijelzőjén.**
4. Állítsa be a kívánt időtartamot az időzítő $\ominus/\oplus$ gombjainak megérintésével.
5. Körülbelül 10 másodperc után a beállítás aktiválódik. A kiválasztott zóna tizedespontja villogni fog az időzítő kijelzőjén.
6. Egy másik főzési zónához használt időzítés beállításához ismételje meg a fenti folyamatot.

i Ha több mint egy időzítés van beállítva különböző zónákra, akkor az időzítő kijelzője annak a zónának az időzítését jelzi ki, amelynek az értéke a legkisebb, és annak a zónának a tizedespontja villog. A többi zóna tizedespontja folyamatosan ég.

i A hátralévő főzési időt a főzési zónák gombjának megérintésével nézheti meg. Minden érintésre másik zóna időzítési értékét jelzi ki. Végül újra a legkisebb időzítési értéket jelzi ki.

i Az időzítőt nem lehet beállítani a főzési zóna és a hőmérsékleti érték kiválasztása nélkül

i Az időzítő csak a használatban lévő főzési zónákhoz állítható be.

Az időzítő kikapcsolása

A beállított idő lejártával a főzőlap automatikusan kikapcsol, és hangjelzést

ad. A hangjelzés kikapcsolásához nyomja meg a készülék bármelyik gombját. Ha nem nyom meg egy gombot sem, a hangjelzés néhány perc után leáll.

Az időzítő idő előtti kikapcsolása

Amennyiben idő előtt szeretné lekapcsolni az időzítőt, a készülék a lekapcsolásig a beállított hőmérsékleten üzemel.

Az időzítőt két különböző módon kapcsolhatja le korábban:

Az adott zóna időzítőjének kikapcsolása az értéke "00"-ra csökkentésével:

1. Érintse meg az időzítő $\ominus/\oplus$ gombjait, amíg "00" nem jelenik meg annak a főzési zónának a kijelzőjén, amelyik időzítője aktív.

» Az adott zóna tizedespontja kialszik, és az időzítő kikapcsol.

Az adott zóna időzítőjének kikapcsolása a zóna $\ominus/\oplus$ gombjainak egyidejű megérintésével:

1. Érintse meg az adott zóna $\ominus/\oplus$ gombjait egyidejűleg.

» Az adott zóna tizedespontja kialszik, és az időzítő kikapcsol.

i Ezután a lépés után az adott zóna hőmérsékleti fokozata "0" lesz, és az időzítő fokozata is.

Leállítás funkció

Ezzel a funkcióval lecsökkentheti a főzési zónák működési hőmérsékleti fokozatát a minimális fokozatra (1-es fokozat).

i Amennyiben időzítő van beállítva valamelyik főzési zónához, az időzítő az idő lejártáig fog működni.

1. Érintse meg az adott zóna gombját bármelyik főzési zóna működése közben.

Minden főzési zóna a minimális fokozaton (1-es fokozat) fog működni.

"■" szimbólum jelenik meg az aktív főzési zóna kijelzőjén.

2.Érintse meg újra az adott zóna ■ gombját, hogy minden főzési zónát az előző beállításokkal működtessen.

Teljesítménykezelő funkció

A berendezés fel van szerelve egy teljesítménykezelő funkcióval. Ezzel a funkcióval beállíthatja, hogy mekkora legyen a főzőlap által felvett összteljesítmény. A teljesítménykezelő funkcióban 8 szint érhető el.

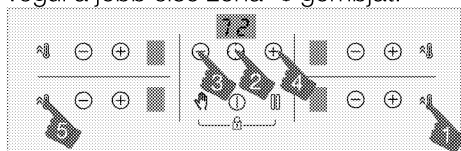
Teljesítménykezelő funkció - Az összteljesítmény- szintek a következők szerint állhatók be

Teljesítménykezelő visszajelző	Összteljesítmény
25	2,5 kW
30	3 kW
36	3,6 kW
44	4,4 kW
54	5,4 kW
57	5,7 kW
67	6,7 kW
72	7,2 kW

Az összteljesítmény módosításához;

1.Kapcsolja be a főzőlapot a ① gombot megérintésével. Kapcsolja ki a főzőlapot a ① gombot ismételt megérintésével.

2.Érintse meg a jobb első zóna ⌚ gombját, a ⌚ gombot, az időzítő ⊖ gombját, az időzítő ⊕ gombját, majd végül a jobb első zóna ⌚ gombját.



3.A teljesítménykezelő beállított szintje megjelenik az időzítő kijelzőjén.

4.Érintse meg a ■ gombot, hogy a szintek között válthasson és a kívánt teljesítményszintet beállíthassa.

5.Erősítse meg a beállítást a ① gomb megérintésével, majd kapcsolja ki a főzőlapot. A beállított teljesítményszint aktiválásra kerül.

i A főzőlaphoz hozzárendelhető hőmérsékletszintek a beállított összteljesítménytől függnnek. A főzőlap hőmérsékleti beállításai automatikusan csökkennek a főzőlap teljesítményének megfelelően. Ez nem hiba.

i Ha a megadott sorrendtől eltérő gombot megérint a teljesítményszint változtatása közben, a beállítás nem hajtható végre. A beállítás elvégzéséhez előlről meg kell ismételnie a lépéseket.

Az indukciós főzési zónák biztonságos és hatékony használata

Működési elv: Elvileg az indukciós főzőlap a főzőedényt melegíti. Ezért egy csomó előnye van más típusú főzőlapokhoz képest. Sokkal hatékonyabban üzemel, és a főzőfelület nem melegszik fel.

Az indukciós főzőlap kiváló biztonsági rendszerekkel van ellátva, amelyek maximálisan biztonságos használatot biztosítanak Önnek.

i A főzőlap modelltől függően 145, 180, 210 vagy 280 mm átmérőjű főzési zónákkal van ellátva. Az indukciós eljárásnak köszönhetően a főzési zónák automatikusan felismerik a rájuk helyezett edényeket. Az energia ezután csak ott összpontosul, ahol az edény érintkezik a főzési zónával, így minimalizálva a fogsasztást.

i Előfordulhat, hogy a termék 1-től 7-ig működik, különösen kis átmérőjű edényeknél és amikor kevés vizolaj van, akkor leállhat. Ez nem hiba.

Automatikus kikapcsoló rendszer

A főzőlap rendelkezik egy automatikus kikapcsoló rendszerrel. Ha egy vagy több zóna bekapcsolva marad, a zóna egy bizonyos idő elteltével automatikusan kikapcsol (lásd: 1. táblázat). Abban az esetben, ha időzítő is hozzá van rendelve az adott zónához, az időzítő képernyője is kikapcsol. Az automatikus kikapcsolás ideje a kiválasztott hőmérséklettől függ. Maximális üzemi idő tartozik ehhez a hőmérsékletszinthez.

Ha a zóna automatikusan kikapcsolt, a felhasználó újra működésbe hozhatja a fent leírtak szerint.

1. táblázat: Automatikus kikapcsolási periódus

Hőmérséklet	Automatikus kikapcsolási periódus - óra
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5

Hőmérséklet	Automatikus kikapcsolási periódus - óra
7	1,5
8	1,5
9	30 perc
P (Erősítő)	10 perc (*)
(*) A főzőlap 10 perc után 9-es fokozatra csökkenti a hőmérsékletet	

Túlhevülés-védelem

A főzőlap rendelkezik néhány érzékelővel, melyek a túlhevülés ellen nyújtanak védelmet. Túlhevülés esetén az alábbiakat tapasztalhatja:

- A működő főzési zóna kikapcsolhat.
- A kiválasztott fokozat magasabb fokozatról 7-es fokozatra csökkenhet.

Kifutásbiztos rendszer

A főzőlap kifutásbiztos rendszerrel is el van látva. Ha valami kifut főzés közben, és az a vezérlőpanelre kerül, akkor a rendszer azonnal áramtalanítja és kikapcsolja a főzőlapot. Az "E" figyelmeztetés jelenik meg a kijelzőn ez idő alatt.

Precíz teljesítmény-beállítás

A működési elvből adódóan az indukciós főzőlap azonnal reagál a parancsokra. Rendkívül gyorsan képes megváltoztatni a teljesítmény-beállításokat. Így megelőzheti, hogy az edényben lévő víz, tej, stb. kifusson, akkor is, ha már majdnem kifutott.

i Ha az érintőgombos vezérlőpanel felületét nagy mennyiségű gőznek teszi ki, akkor akár a teljes vezérlőrendszer is lekapcsolhat; ilyenkor a főzőlap hibaüzenetet ad.

i Tartsa tisztán az érintőgombos vezérlőpanel felületét. Ellenkező esetben hibás működést tapasztalhat.

6 Főzéssel kapcsolatos általános információk

Ebben a fejezetben az étel előkészítésével és főzésével kapcsolatos információkat talál.

A főzőlapon történő főzéssel kapcsolatos általános figyelmeztetések

- A serpenyőt soha ne töltse fel a harmadanál jobban olajjal. Ne hagyja felügyelet nélkül, amikor az olajat melegíti. A túlzottan felmelegített olaj tüzet okozhat. Ne kísérelje meg az esetleges tüzet vízzel oltani. Ha az olaj lángra kap, takarja le egy tűztakaróval vagy egy nedves ruhával. Amikor biztonságos, kapcsolja ki a főzőlapot és hívja a tűzoltóságot.
- Ételek sütése előtt távolítsa el a felesleges vizet azokból és lassan eressze őket a felmelegített olajba. A fagyasztott ételeket sütés előtt olvassa ki.
- Olajfűtéskor győződjön meg arról, hogy az edény száraz, és tartsa nyitva a fedelet.
- Az energiatakarékos főzéssel kapcsolatos javaslatok megtalálhatók a „Környezetvédelmi utasítások” c. részben.
- Az egyes ételekhez megadott sütési hőmérséklet és idő a recept és a mennyiség függvényében változhat. Ezért ezek az értékek tartományokban kerültek megadásra.

Tisztítással kapcsolatos információk

▲ Általános figyelmeztetések

- A tisztítást megelőzőn várjon, amíg a termék lehűl. A forró felületek égési sérüléseket okozhatnak!
- Ne alkalmazzon tisztítószerkeket a forró felületeken. Ez állandó elszíneződést okozhat.
- A berendezést minden használatot követően alaposan meg kell tisztítani és szárítani. Ilyenkor az ételmaradékok még könnyen letisztíthatók és megelőzhető, hogy ráégjenek a berendezésre a következő használat során. Így a berendezés élettartama meghosszabbítható, és a gyakran előforduló problémák száma lecsökkenthető.
- A berendezést ne tisztítsa gőzzel.
- Egyes tisztítószerkeket károsíthatják a felületet. Ne használjon karcoló tisztítószerkeket, súrolóporokat, krémeket, vízkőoldókat vagy egyéb éles tárgyakat a tisztításhoz.
- A használat utáni tisztításhoz nincs szükség speciális tisztítószerkekre. Tisztítsa meg a berendezést mosogatószerrel, meleg vízzel és puha ronggyal vagy szivaccsal, majd szárítsa meg egy mikroszálas ruhával.
- A tisztítást követően törölje le az összes folyadékot; a főzés során kiömlő ételeket azonnal törölje le.
- A berendezés egyik elemét se mossa mosogatógépben.

A főzőlap esetén:

- A savas szennyeződések, mint a tej, a paradicsompüré és az olaj, állandó foltokat okozhatnak a tűzhelyeken és az égők alkatrészein, a túlfolyó folyadékokat azonnal tisztítsa le,

miután a tűzhely kikapcsolást követően lehűlt.

Inox és rozsdamentes felületek

- Ne használjon savas vagy klórtartalmú tisztítószerkeket a rozsdamentes vagy inox felületek és fogantyúk tisztításához.
- A rozsdamentes vagy inox felületek idővel elszíneződhetnek. Ez normális jelenség. Minden használatot követően tisztítsa meg a rozsdamentes vagy inox felületeket arra alkalmas tisztítószerrel.
- Az inox felületeket enyhe szappanos ruhával és folyékony (nem karcoló) tisztítószerrel tisztítsa meg, ügyeljen a törlés irányára.
- A vízkő, olaj, keményítő, tej és fehérje okozta szennyeződéseket azonnal, várakozás nélkül törölje le az inox és üveg felületekről. A szennyeződések hosszabb idő alatt berozsdásodhatnak.

Üveg felületek

- Az üveg felületek tisztításakor ne használjon fém kaparókat és maró hatású anyagokat. Ezek károsíthatják az üveg felületeket.
- Tisztítsa meg a berendezést mosogatószerrel, meleg vízzel és üveg felületekhez használható mikroszálas ruhával, majd törölje szárazra mikroszálas ruhával.
- Ha a tisztítást követően tisztítószer marad hátra, törölje le hideg vízzel és szárítsa meg száraz mikroszálas ruhával. A tisztítószer maradvány a következő alkalommal károsíthatja az üveg felületet.
- Az üvegfelületre száradt maradékot semmilyen körülmények között nem szabad fogazott késsel, súrolódróttal

vagy hasonló karcoló szerszámmal tisztítani.

- Az üvegfelületen található vízkő jellegű szennyeződések (sárga szennyeződés) eltávolíthatja a kereskedelmi forgalomban kapható vízkőoldó szerekkel, esetleg ecettel vagy citromlével.
- Ha a felület erősen szennyezett, akkor egy szivaccsal vigyen fel tisztítószeret a foltra, várjon egy darabig, amíg az hat a szennyeződésre. Majd tisztítsa meg az üvegfelületet egy nedves ruhával.
- Az üvegfelület elszíneződései és foltjai normálisak, nem jelentenek hibát.

Műanyag alkatrészek és festett felületek

- Tisztítsa le a műanyag alkatrészeket és festett felületeket mosogatószerrel, meleg vízzel és puha ruhával vagy szivaccsal, majd szárítsa le a felületet száraz ruhával.
- Ne használjon fém kaparókat és karcoló tisztítószereket. Ettől a felületek sérülhetnek.
- Győződjön meg róla, hogy a készülék zsanérjai nem maradnak nedvesek, illetve nem marad rajtuk tisztítószer. Ellenkező esetben korrózió jelentkezhet ezeket az elemeken.

Főzőlap tisztítása

Üveg főzőfelület

Az üveg főzőfelület tisztítása során kövesse a „Tisztítással kapcsolatos információk” c. részben található

tisztítási lépéseket. Speciális esetekben elvégezheti a tisztítást az alábbi információk szerint.

- A cukor alapú ételeket, például krémeket, a keményítőt és szirupot azonnal le kell törölni anélkül, hogy megvárná, amíg a felület lehűl. Ellenkező esetben az üveg főzőfelület tartósan károsodhat.
- Ne használjon tisztítószeret olyankor, amikor a főzőlap még forró, különben maradandó foltok keletkezhetnek.

Vezérlőpanel tisztítása

- Amikor a vezérlőgombokat tartalmazó vezérlőpanelt tisztítja, egy nedves, puha ruhával törölje le a panelt és a gombokat, majd törölje szárazra egy száraz ruhával. A vezérlőpanel tisztítása során ne távolítsa el a gombokat és a tömítéseket. A vezérlőpanel és a gombok sérülhetnek.
- A vezérlőgombokat tartalmazó inox panelek tisztítása közben ne használjon inox tisztítószereket a gombok körül. Ezzel letörölheti a gombok körül látható jelzéseket.
- Az érintőpanelt egy nedves, puha ruhával törölje le, majd törölje szárazra egy száraz ruhával. Ha a termék rendelkezik billentyűzár opcióval, állítsa be a billentyűzárát, mielőtt vezérlőpanel tisztítását megkezdene. Ellenkező esetben a rendszer a gombok nem megfelelően érzékeli.

8 Hibaelhárítás

Ha az alábbi fejezetben található utasításokat felhasználva nem sikerült elhárítani a hibát, vegye fel a kapcsolatot a hivatalos szervizzel, a megfelelő jogosultsággal rendelkező szerelővel vagy a márkakereskedővel, ahol a terméket vásárolta. Soha ne próbálja saját maga megjavítani a hibás terméket.

A készülék nem működik.

- A biztosíték hibás vagy kioldott. >>> *Ellenőrizze a biztosítékokat a kapcsolótáblán. Ha szükséges, cserélje ki vagy kapcsolja vissza őket.*
- A terméket nem csatlakoztatta a (földelt) dugaljba. >>> *Ellenőrizze a dugvilla csatlakoztatását.*
- A kezelőpanel gombjai/billentyűi nem működnek. >>> *Ha a terméken elérhető a billentyűzár, elfordulhat, hogy engedélyezve van. Kérjük, oldja fel.*
- Ha a kijelző nem villan fel, amikor a főzőlapot újra bekapcsolja. >>> *Kapcsolja le a készülék összes áramköri megszakítóját. Várjon legalább 20 másodpercet, majd kapcsolja vissza.*
- Túlmelegedés elleni védelem aktív. >>> *Hagyja, hogy a főzőlap lehűljön.*
- Az edény nem megfelelő. >>> *Ellenőrizze az edényt.*

szimbólum jelenik meg a főzőzóna kijelzőjén.

- Az edényt nem az aktív főzőzónára helyezte. >>> **Ellenőrizze, hogy van-e edény a főzőzónán.**
- Az edény nem kompatibilis az indukciós főzőlappal. >>> *Ellenőrizze, hogy az edény kompatibilis-e az indukciós főzőlappal.*
- Az edény nincs pontosan a zóna közepén, vagy az edény alja nem elég széles a zónához. >>> *Válasszon egy megfelelő szélességű edényt és helyezze pontosan a főzőzóna közepére.*
- Az edény vagy a főzőzóna túlmelegedett. >>> *Hagyja lehűlni őket.*

A kiválasztott főzőzóna hirtelen kikapcsol használat közben.

- Előfordulhat, hogy lejárt a kiválasztott főzőzónához beállított idő. >>> *Beállíthat egy új időt vagy befejezheti a főzést.*
- Túlmelegedés elleni védelem aktív. >>> *Hagyja, hogy a főzőlap lehűljön.*
- Előfordulhat, hogy egy tárgy eltakarja a kezelőpanelt. >>> *Távolítsa el a tárgyat a panelről.*

Az edény nem melegszik fel, még akkor sem, ha a főzőzóna be van kapcsolva.

- Az edény nem kompatibilis az indukciós főzőlappal. >>> *Ellenőrizze, hogy az edény kompatibilis-e az indukciós főzőlappal.*
- Az edény nincs pontosan a zóna közepén, vagy az edény alja nem elég széles a zónához. >>> *Válasszon egy megfelelő szélességű edényt és helyezze pontosan a főzőzóna közepére.*

A hűtőventilátor tovább működik, annak ellenére, hogy a főzőlapot kikapcsolta.

- Ez nem hiba. A hűtőventilátor addig működik, amíg a főzőlap elektronikája a megfelelő hőmérsékletre nem hűl.

Zaj hallható a főzőlap felől főzés közben

Főzés közben némi zaj hallható a főzőlap felől főzés közben. Ez a zaj a főzőedények anyagösszetételének köszönhető. Ezek a hangok a normál működéshez tartoznak, nem jelentenek hibát és az indukciós technológia részei.

Lehetséges zajok és okok

- **Ventilátorzaj** A főzőlap egy ventilátorral van felszerelve, amely automatikusan elindul, ha a berendezés hőmérséklete ezt megkívánja. A ventilátor különböző sebességekkel működhet, a különböző hőmérsékletektől függően.
- **Az alacsonyabb, berregés szerű zaj a transzformátorból származik:** Ez szintén az indukciós technológia része. Ahogy a hő átadásra kerül közvetlenül a főzőedény aljára, szintén berregés szerű zaj hallható, amely a főzőedény anyagától függ. Különböző főzőedényeknél különböző zajok hallhatók.
- **Recsegő hang:** Ennek oka a főzőedény aljának szerkezeti felépítése és anyaga. A recsegő hang akkor hallható, ha a főzőedény alja különböző anyagok egymásra helyezett rétegeiből áll.
- **Sípoló hang:** Akkor hallható sípoló hang, ha a két főzési zónát működtet azonos oldalon eltérő hőmérsékleti szintekkel.

Hibakódok/okok és lehetséges megoldások

Hibakódok	Hibaokok	Lehetséges megoldások
E 22 E 26	Indukciós főzőlap túlmelegedett.	Kapcsolja ki az indukciós főzőlapot és várja meg, amíg lehűl. A hibának meg kell szűnnie, amikor a főzőlap hőmérséklete a megadott szint alá csökken.
E 46	Egy vagy több gombot több, mint 10 másodpercig tartott lenyomva. Egy tárgy található a kezelőpanelen vagy a panel nedves.	A problémának meg kell szűnnie, ha elveszi a kezét a főzőlapról. A problémának meg kell szűnnie, ha a kezelőpanelt megtisztítja.
E 47	Nem olyan edényt használ, amely megfelelő az indukciós fűtéshez.	A problémának meg kell szűnnie, ha az indukciós fűtéshez megfelelő edényt használ.
E 1 - E 15	Kommunikációs hiba az indukciós főzőlapon.	Kapcsolja ki az indukciós főzőlapot, majd 30 másodperc elteltével kapcsolja be újra. Ha a probléma továbbra is fennáll, vegye fel a kapcsolatot a hivatalos márkakereskedéssel.

Hibakódok	Hibaokok	Lehetséges megoldások
E 16 - E 21	Hőmérsékletérzékelő hiba az indukciós főzőlapon.	Kapcsolja ki az indukciós főzőlapot, majd 30 másodperc elteltével kapcsolja be újra. Ha a probléma továbbra is fennáll, vegye fel a kapcsolatot a hivatalos márkakereskedéssel.
E 23 E 24	Szoftver hiba az indukciós főzőlapon.	Kapcsolja ki az indukciós főzőlapot, majd 30 másodperc elteltével kapcsolja be újra. Ha a probléma továbbra is fennáll, vegye fel a kapcsolatot a hivatalos márkakereskedéssel.
E 25	Ventilátor működési hiba az indukciós főzőlapon.	Kapcsolja ki az indukciós főzőlapot, majd 30 másodperc elteltével kapcsolja be újra. Ha a probléma továbbra is fennáll, vegye fel a kapcsolatot a hivatalos márkakereskedéssel.
E 31 - E 45	Elektronikus panel hiba az indukciós főzőlapon.	Kapcsolja ki az indukciós főzőlapot, majd 30 másodperc elteltével kapcsolja be újra. Ha a probléma továbbra is fennáll, vegye fel a kapcsolatot a hivatalos márkakereskedéssel.
E 48 E 49 E 51	Érzékelőhiba az indukciós főzőlapon.	Az érzékelőberendezést kompatibilissé kell tenni az üzemi körülményekhez. Ha a probléma továbbra is fennáll, vegye fel a kapcsolatot a hivatalos márkakereskedéssel.
E 52 - E 57	Magas hőmérséklet hiba az indukciós főzőlapon.	Kapcsolja ki az indukciós főzőlapot és várja meg, amíg lehűl. A hibának meg kell szűnnie, amikor az érzékelő hőmérséklete a megadott szint alá csökken. Ha a probléma továbbra is fennáll, vegye fel a kapcsolatot a hivatalos márkakereskedéssel.