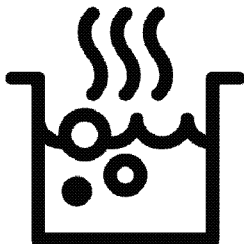




Beépített tűzhely

Használati útmutató



HII 64700 UFT

HU

185.9298.53/R.AA/22.02.2023/5-5

7757188683



ÚJRAHASZNOSÍTOTT ÉS
ÚJRAFELDOLGOZHATÓ
PAPÍR

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	7
Biztonságos használat	7
Hőmérséklettel kapcsolatos figyelmeztetések	8
Kiegészítő használata	8
Biztonságos sütés	8
Indukció	8
Biztonságos karbantartás és tisztítás	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 26

A főzőlapon történő főzéssel kapcsolatos általános figyelmeztetések	26
---	----

7 Karbantartás és tisztítás 27

Tisztítással kapcsolatos információk	27
Főzőlap tisztítása	28
Vezérlőpanel tisztítása	28

8 Hibaelhárítás 29

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.
- Gyermeknek 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.
 - (Ha a termék rendelkezik dugóval) A gyerekek biztonsága érdekében csatlakoztassa le a hálózati csatlakozót és a termék ártalmatlanítása előtt tegye a terméket működésképtelenné.



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 típuscímken megadott feszültség- és áram értékeknek.
 - (Ha a termékén nincs tápkábel) Csak a „Műszaki adatok” c. fejezetben meghatározott csatlakozókábelt használja.
 - A tápvezetéket 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.
(Ha a termék rendelkezik dugóval)
 - Ne csatlakoztassa a terméket olyan aljzathoz, amely laza, amely kijött a helyéről, törött, olajos, esetleg vízzel érintkezhet (például a pultról lecsurgó víz).
 - Soha ne érintse meg a csatlakozódugót nedves kézzel. Leválasztásnál soha ne a vezetéket fogja meg, mindig a dugvillát.
 - Az ívképződés elkerülése érdekében győződjön meg róla, hogy a termék dugvillája megfelelően csatlakoztatva van az aljzatba.



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 felület megreped, az áramütés elkerülése

érdekében kapcsolja ki a készüléket.

- Ne másszon fel a termékre, hogy onnan érhesse 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 felszabaduló pára következtében a főzőlap felületén vagy az edény alján létrejövő nyomás hatására előfordulhat, hogy az edény elmozdul. Ezért ügyeljen arra, hogy a főzőlap felülete és az edények alja mindig száraz legyen.
- 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: Ne tároljon semmilyen tárgyat a sütőfelületeken.



Kiegészítő használata

- **FIGYELMEZTETÉS:** Kizárólag a főzőkészülék gyártója által tervezett vagy a készülék gyártója által a használati útmutatóban alkalmasnak feltüntetett, illetve a készülékbe beépített főzőlap-őrzőt használjon! A nem megfelelő őrző használata balesetet okozhat!



Biztonságos sütés

- **FIGYELMEZTETÉS:** A sütési folyamatot felügyelni kell. A

rövid távú folyamatokat folyamatosan felügyelni kell.

- **FIGYELMEZTETÉS:** Soha ne hagyja őrizetlenül a sütőt, ha a főzőlapon zsírral vagy olajjal főz, mert az tűzveszélyes lehet. SOHA ne próbálja a lángokat vízzel eloltani, hanem kapcsolja ki a készüléket és fedje be a lángokat egy fedővel vagy egy tűzálló ruhával.
- 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 főzőlapok "indukciós" technológiával készültek. Az indukciós főzőlap segítségével időt és pénzt takaríthat meg, azonban kifejezetten indukciós főzéshez készült edényekkel működik; más edények esetén a főzőlap nem működik. Részletes információkért lapozza fel az „Edény kiválasztása” c. részt.
- Mivel az indukciós főzőlapok mágneses teret hoznak létre, káros hatást fejthetnek ki olyan embereknél, akik pl.

inzulin adagolót vagy pacemakert használnak.

- 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.
- A főzőlap alatti fiókokban tárolt fémtárgyak nagyon felforrósodhatnak hosszú és intenzív használat során. Ne tároljon fémtárgyakat a főzőlap alatti fiókokban.
- Ne tegyen elektronikus termékeket, például mobiltelefonokat, táblagépeket, számítógépeket az indukciós főzőlapra. A termék sérült lehet.



Biztonságos karbantartás és tisztítás

- A termék tisztítása előtt várja meg, amíg a termék lehűl. A forró felületek égési sérüléseket okozhatnak!
- Soha ne mossa a terméket úgy, hogy vizet permetez vagy önt rá! Felláll az áramütés veszélye!
- Ne tisztítsa a terméket gőztisztítóval, mert ez áramütést okozhat.
- Az edények alján lévő só- és cukormaradványok vagy az üvegfelületen lévő ilyen részecskék megkarcolhatják és megrepszthetik az üveget. Az edények elhelyezése előtt ellenőrizze, hogy tiszta-e az aljuk. Tartsa az üvegkerámia felületét tisztán.

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.

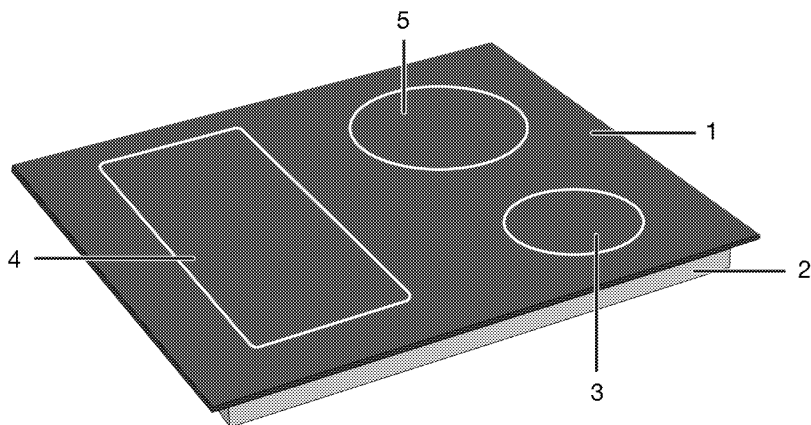
Javaslatok az energiatakarékos használatra

Az EU 66/2014 szerinti energiahatékonysággal kapcsolatos információk megtalálhatók a termékhez mellékelt adatlapon. A következő javaslatok segítenek a termék gazdaságos és energiahatékony használatában:

- A fagyasztott 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 tisztán a főzőlap főzőfelületeit és az edény aljait. A piszok csökkenti a hőátadást a főzőhely és az edényalap között.

3 Az Ön terméke

Termék bemutatása

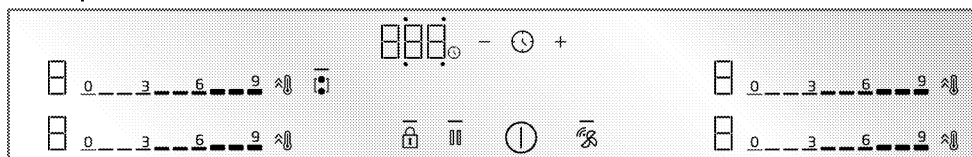


- | | |
|----------------------|----------------------|
| 1 Üveg főzőfelület | 4 Indukciós főzőzóna |
| 2 Alsó ház | 5 Indukciós főzőzóna |
| 3 Indukciós főzőzóna | |

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.

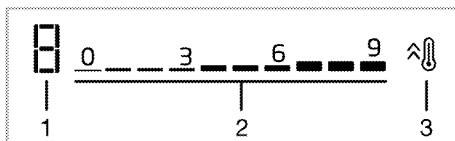
Főzőlap vezérlése



Billentyűk és szimbólumok

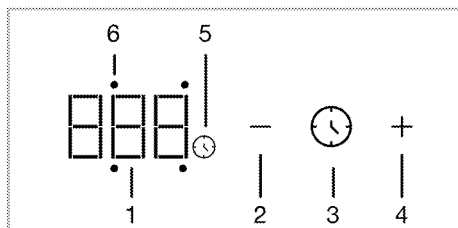
- : A megfelelő gomb működését jelző lámpa
- ⓘ : Be/ki kapcsoló gomb
- 🔒 : Billentyűzár gomb
- ⬜ : Széles felületű főzési zóna kombinációs gomb
- 🔥 : Gyorsmelegítés gomb/Nagy teljesítményű (booster) gomb
- 🧼 : Tisztítás billentyűzár gomb
- 🕒 : Időzítő gomb
- ⬆️ : Időzítő növelés gomb
- ⬇️ : Időzítő csökkentés gomb
- 🔌 : Főzőlap-elszívó kapcsolat gomb *

* A termék típusától függően változik. Lehet, hogy az Ön termékén nem érhető el.



Főzőzóna kijelző

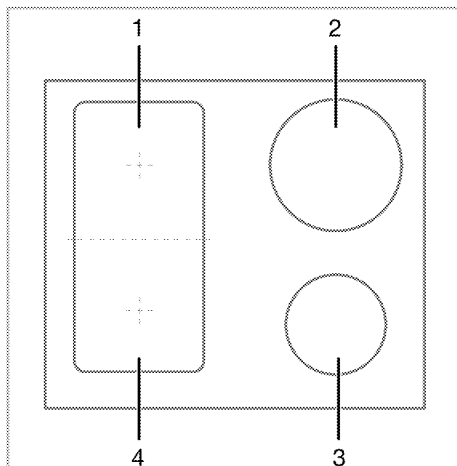
- 1 A megfelelő főzési zóna hőmérséklet indikátor
- 2 Főzőzóna beállítása hőmérséklet szint számára
- 3 Gyorsmelegítés gomb/Nagy teljesítményű (booster) gomb



Időzítő kijelzője

- 1 Idő indikátor
- 2 Időzítő csökkentés gomb
- 3 Időzítő gomb
- 4 Időzítő növelés gomb
- 5 Időzítő szimbóluma
- 6 Az adott főzőzónához tartozó időzítő LED

Főzőlappal kapcsolatos általános információk



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

Főzőlapja széles felületű főzőfelületekkel van felszerelve (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)	48,2 mm*/590 mm/520 mm
Főzőlap telepítési méretei (magasság/szélesség/mélység)	560 (+2) mm /490 (+2) mm
Feszültség / frekvencia	1N~ 220-240 V/2N~ 380-415 V ;50/60 Hz
A termékhez használt / megfelelő kábel típusa és keresztmetszete	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm ²
Teljes teljesítményfelvétel	max. 7,4 kW

Régek

Bal hátsó	Indukciós főzőzóna
Méret	180 mm
Áramellátás	2200 W / Booster: 3100 W
Bal első	Indukciós főzőzóna
Méret	180 mm
Áramellátás	2200 W / Booster: 3100 W
Jobb első	Indukciós főzőzóna
Méret	145 mm
Áramellátás	1500 W / Booster: 2200 W
Jobb hátsó	Indukciós főzőzóna
Méret	210 mm
Áramellátás	2400 W / Booster: 3700 W

* A főzőlap műszaki adatlapján feltüntetett magasság megegyezik a termék alap-burkolat magasságával.



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



A útmutatóban szereplő adatok vázlatosak, és lehet, hogy nem egyeznek pontosan 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

- Ne engedje, hogy tárgyak essenek a főzőlapra. Még a kisméretű tárgyak is károsíthatják a főzőlapot. Ne használjon repedt főzőlapot. Ezeken a repedéseken víz szívároghat, és rövidzárlatot okozhat. Ha a felület bármilyen módon megsérült (például látható repedések), először kapcsolja ki a biztosítékot, majd hívja a hivatalos szervizt, hogy húzza ki a hálózati csatlakozót, hogy csökkentse az áramütés kockázatát.
- 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.
- A hirtelen hőmérsékletváltozások az üveg főzőfelületén károsodást okozhatnak, ügyeljen arra, hogy főzés közben ne folyjon ki hideg folyadék.
- 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 közepére. 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 égnek 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 hőveszteség, 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
- Zománcozott acél edények/serpenyők
- Acél és rozsdamentes acél edények/serpenyők (olyan címkével vagy figyelmeztetéssel, amely jelzi, hogy kompatibilis az indukciós főzőlappal)

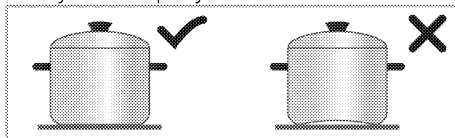
Nem megfelelő edények/serpenyők:

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

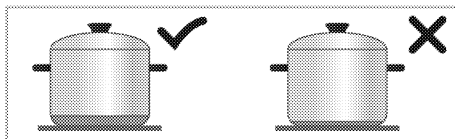
Javaslatok:

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

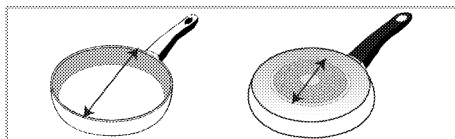
résszel rendelkező edényeket/serpenyőket.



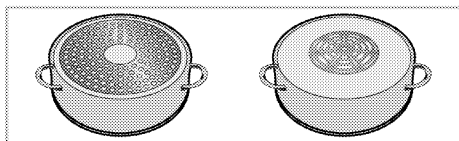
- Csak vastag, megfelelően megmunkált alsó résszel rendelkező edényeket/serpenyőket használjon. Ha vékony alsó résszel rendelkező edényeket használ, azok nagyon gyorsan felmelegedhetnek és a serpenyő alja megolvadhat és károsíthatja a főzőfelületet, még az előtt, hogy a berendezés automatikus kikapcsolása aktiválódna. Az éles szélek karcolásokat okozhatnak a felületen.



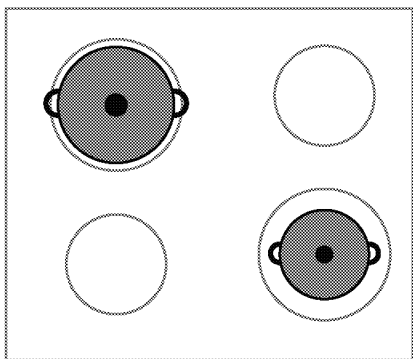
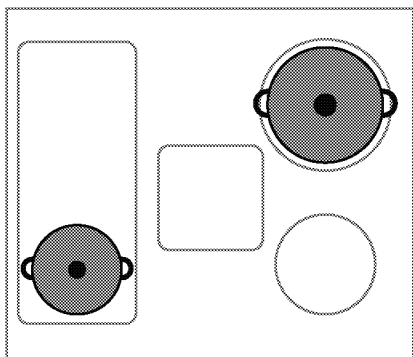
- Egyes edényeknél/serpenyőknel előfordulhat, hogy kisebb a ferromágneses mezeje, mint a tényleges átmérője. A főzőlap csak ezt a felületet melegíti fel. Ezáltal a hő nem egyenletesen oszlik el és csökken a főzési teljesítmény. Továbbá az is előfordulhat, hogy ezeket az edényeket/serpenyőket a nagyobb 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.



- i** Ravnomjerno raspoređivanje posuđa za kuhanje na desne, lijeve i središnje zone za kuhanje na ploči za kuhanje zbog odabir zone kuhanja pozitivno utječe na učinkovitost kuhanja prilikom kuhanja više jela na indukcijskoj ploči za kuhanje.



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 "□" és "□" vagy "□" nem villan fel, amikor az edényt ráhelyezi az indukciós főzőlapra és a főtőlapot 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 találhatók.

A forralási viselkedés az edény típusától, az edény méretétől és a főzési zóna méretétől függően változhat. Homogénebb forráspontú 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.

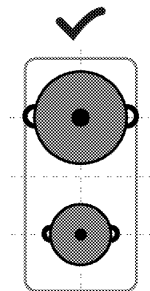
Az edények/serpenyők automatikus észlelése

Ha az indukciós főzőlappal kompatibilis edényeket/serpenyőket felhelyezi, a főzőlap automatikusan érzékeli, hogy melyik főzőzónára helyezte le az edényeket/serpenyőket, és utasítást ad a vezérlőpanelnek.

Széles felületű főzőzóna (flexi)

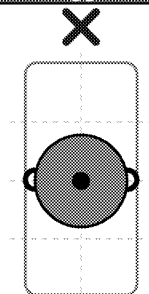
A főzőlap fel van szerelve ún. széles felületű főzőzónákkal (Flexi felületek). Ezt a főzőfelületet működtetheti különálló, független főzőlapokként kisebb edények/serpenyők esetén. Ezeket a főzőzónákat kombinálhatja és egyetlen főzőfelületté alakíthatja, ahol nagy főzőedényeket használhat a főzéshez.

Két független főzőzóna



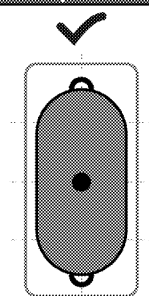
A széles felületű főzőzónának két főzőzónával rendelkeznek, eggyel elől és eggyel hátul. Ezeket a zónákat két független főzőzónaként használhatja különböző hőmérsékleti szintekkel és különböző edényekkel/serpenyőkkel. Helyezze az edényeket/serpenyőket a különálló főzőzónák közepére.

Két független főzőzóna



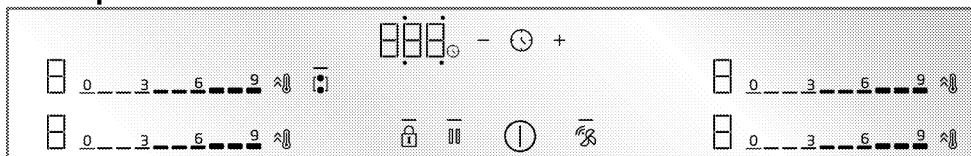
Egy főzőedény/serpenyő használata esetén helyezze az edényt az első vagy hátsó főzőzóna közepére. Ne helyezze a főzőedényt/serpenyőt a nagy főzőzóna közepére.

Szimpla főzőzóna



Nagy főzőedények/serpenyők használata esetén helyezze az edényeket/serpenyőket úgy, hogy azok lefedjék mindkét főzési zóna közepét, és a nagy főzőzóna közepén helyezkedjenek el.

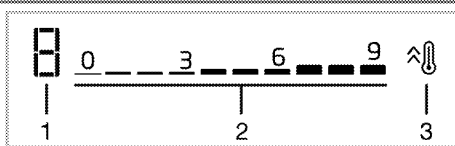
Kezelőpanel



Billentyűk és szimbólumok

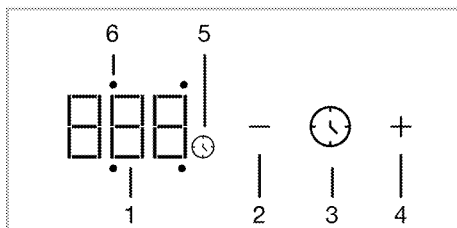
- : A megfelelő gomb működését jelző lámpa
- ⌚ : Be/ki kapcsoló gomb
- 🔒 : Billentyűzár gomb
- 🔥 : Széles felületű főzési zóna kombinációs gomb
- ⚡ : Gyorsmelegítés gomb/Nagy teljesítményű (booster) gomb
- 🧼 : Tisztítás billentyűzár gomb
- ⌚ : Időzítő gomb
- ⚡ : Időzítő növelés gomb
- : Időzítő csökkentés gomb
- 🔥 : Főzőlap-elszívó kapcsolat gomb *

* A termék típusától függően változik. Lehet, hogy az Ön termékén nem érhető el.



Főzőzóna kijelző

- 1 A megfelelő főzési zóna hőmérséklet indikátor
- 2 Főzőzóna beállítása hőmérséklet szint számára
- 3 Gyorsmelegítés gomb/Nagy teljesítményű (booster) gomb



Időzítő kijelzője

- 1 Idő indikátor
- 2 Időzítő csökkentés gomb
- 3 Időzítő gomb
- 4 Időzítő növelés gomb
- 5 Időzítő szimbóluma
- 6 Az adott főzőzónához tartozó időzítő LED

A érintőpanellel kapcsolatos általános figyelmeztetések

- i** A berendezés az érintőpanellel működtethető. Az érintőpanelen végrehajtott műveleteket egy hangjelzés erősíti meg.
- i** A vezérlőpanelt mindig tartsa tisztán és szárazon. A nedves és szennyezett felület működési problémákat okozhat.
- i** A főzőlap automatikusan visszatér készenléti üzemmódba, ha 20 másodpercen belül semmilyen műveletet nem hajt végre.
- i** A berendezésen a következő kijelzés látható „FF” riasztás biztonsági okok miatt, ha bármelyik gombot (↑ gomb) hosszabb ideig lenyomva tartja.
- i** A — visszajelző világít az aktivált vagy kiválasztott gombon.

A főzőlap bekapcsolása

1. Érintse meg a ① gombot a vezérlőpanelen.
- » A főzőlap használatra kész.

A főzőlap kikapcsolása

1. Érintse meg a ① gombot a vezérlőpanelen.
- » A főzőlap kikapcsol és visszatér készenléti üzemmódba.

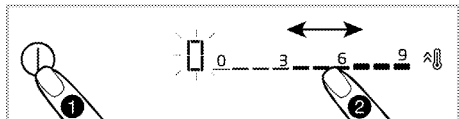
Maradékhő kijelző

A vezérlőpanelen minden főzőlaphoz tartozik egy maradékhő kijelző. Ez a visszajelző azt jelzi, hogy a főzőlap még mindig meleg, még akkor, ha az egységet kikapcsolta. Ne érintse meg az adott főzőlapo(ka)t, amíg a maradékhő kijelző el nem tűnik.

Szimbólum	Leírás
H	Magas hőmérséklet
h	Alacsony hőmérséklet

- i** Áramkimaradás esetén a maradékhő kijelző nem világít, és nem figyelmezteti a felhasználót a meleg főzőlapra.

A főzőlapok bekapcsolása (főzőzóna) és a hőmérsékletszint beállítása



1. A ① gomb megérintésével kapcsolja be a főzőlapot.
- » A „0” szimbólum jelenik meg a főzőlap kijelzőjén.
2. A bekapcsolni kívánt területtől függően érintse meg a beállítási területet vagy csúsztassa el az ujját a területen, és így állítsa be a hőmérsékletet „0” és „9” közötti értékre.

A hőmérséklet 1,2,3...19 lépésekben növelhető egyes modelleken, míg más modelleken 1,1 „2,2 ... 9. lépésekben. Ez az adott modelltől függ.

A főzőlap kikapcsolása:

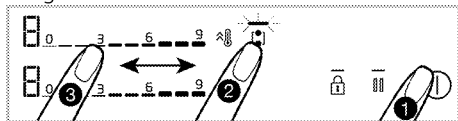
A kiválasztott főzőlap 2 különböző módon kapcsolható ki:

1. **A hőmérséklet „0” értékre állításával**
Kikapcsolhatja a főzőlapot, ha a hőmérsékletet beállítja a következő értékre: „0”.
2. **Időzítő funkció használata az adott főzőzónához**
Ha az idő lejárt, az időzítő kikapcsolja a hozzárendelt főzőlapot. Minden kijelzőn a

következő érték látható: „0” vagy „00” . A  szimbólum eltűnik a főzőlap kijelzőjéről. A főzőzónához tartozó időzítő beállítása a következő fejezetekben kerül bemutatásra.

Széles felületű főzőzónák kombinálása (flexi) (ha a széles felületű főzőzónák elérhetők az adott főzőlapon)

1. A  gomb megérintésével kapcsolja be a főzőlapot.
2. Érintse meg a  gombot.
» A bal oldali főzőzóna kijelzőjén **0** látható, és a  lámpa, ami a  gombhoz tartozik, világít.



3. Érintse meg a beállítási területet vagy csúsztassa el az ujját a területen, és így állítsa be a hőmérsékletet **0 és 9 között** .

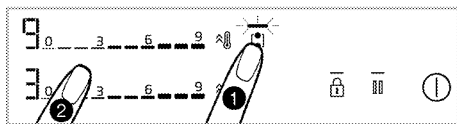
A hőmérséklet 1,2,3...19 lépésekben növelhető egyes modelleken, míg más modelleken 1,1.,2,2. ... 9. lépésekben. Ez az adott modelltől függ.

» A főzőlap működni kezd. Ha egy másik főzőlapot is kiválaszt, vagy ha 10 másodpercig semmilyen műveletet nem hajt végre, a  visszajelző a  gombon elhalványul.

 A széles felületű bal oldali főzőlapok csak példaként szerepelnek. Ha az Ön berendezésén a jobb oldali főzőlapok rendelkeznek széles felülettel, ugyanez a művelet vonatkozik azokra is.

Széles felületű főzőzónák kombinálása (flexi), miközben az egyik vagy mindkét bal oldali főzőzóna már működik (ha a széles felületű főzőlapok elérhetők az Ön készülékén)

Ha az egyik főzőlap, illetve mindkét bal oldali főzőlap egymástól függetlenül működik, akkor kombinálhatja ezeket a főzőlapokat egy széles felületté. Így egy szélesebb főzőlapot működtethet ugyanazokkal az értékekkel.



1. Miközben az egyik vagy mindkét bal oldali főzőlap működik, érintse meg a  gombot.

» Mindkét főzőzóna kijelzőjén az alacsonyabb hőmérsékleti érték jelenik meg, és a  lámpa a  gombon világít.

» A kombinált főzőzóna tovább működik az alacsonyabb hőmérsékleti beállítással, és ha van beállítva, akkor a hozzá kapcsolódó időzítővel. A hőmérsékleti érték, illetve az időzítő, amely korábban a magasabb hőmérsékletű zónához volt beállítva, törlésre kerül.



» A hőmérséklet módosításához használja a beállítási területet.

A széles főzőfelületű főzőzóna kikapcsolása (ha a széles főzőfelületű főzőzóna az Ön készülékén elérhető)

A  gombot megérintve szétválaszthatja és kikapcsolhatja a főzőlapokat

Nagy teljesítményű beállítás (BOOSTER)

A maximális teljesítmény eléréséhez használhatja a „booster” opciót. Azt javasoljuk, hogy ezt a opciót ne használja főzéshez hosszabb ideig. Előfordulhat, hogy a nagy teljesítményű beállítás nem érhető el minden főzőlaphoz. Ha a nagy teljesítményű beállítás ideje lejárt (lásd: Üzemidő korlátozások táblázata), a főzőzóna kikapcsol.

Nagy teljesítményű beállítás (BOOSTER) közvetlen kiválasztása:

1. A  gomb megérintésével kapcsolja be a főzőlapot.
2. Érints meg a  gombot azon a főzőlapon, amelyet használni szeretne.

A kiválasztott főzőzóna maximális teljesítménnyel működik, és 3 lámpa villog a főzőzóna kijelzőjén.

Ha a nagy teljesítményű beállítás ideje lejárt (lásd: Üzemidő korlátozások táblázata), a főzőlap tovább működik a legmagasabb hőmérsékleti értékkel.

A nagy teljesítményű beállítás (BOOSTER) kiválasztása, miközben a főzőzóna aktív:

1. Érintse meg a  gombot, amikor a főzőlap be van kapcsolva, és a kapcsolódó főzőzóna egy megadott szinten működik.
2. A kiválasztott főzőzóna maximális teljesítménnyel működik, és 3 lámpa villog a főzőzóna kijelzőjén. Ha a nagy teljesítményű beállítás ideje lejár, a főzőlap tovább működik a legmagasabb hőmérsékleti értékkel.

A nagy teljesítményű beállítás (BOOSTER) kikapcsolása a lejárat előtt:

A nagy teljesítményű beállítást bármikor kikapcsolhatja, amikor szeretné, ehhez érintse meg a  gombot. A főzőzóna tovább működik a legmagasabb hőmérsékleti értékkel. Állítsa 0 értékre az aktív zóna beállítási területének megérintésével, vagy csúsztassa el az ujját a területen a kikapcsoláshoz.

Takarítási zár

A takarítási zár lehetővé teszi a felhasználó számára, hogy egy rövid idő alatt letakarítsa a főzőlapot, miközben az működik, anélkül, hogy vezérlőpanel bármelyik gombját működtetné. Ez alatt az időszak alatt a berendezés nem vesz fel áramot.

A takarítási zár aktiválása



1. Érints meg és tartsa nyomva a  gombot, amikor a főzőlap be van kapcsolva.
- »  visszajelző világít. A "□" szimbólum jelenik meg a főzőlap kijelzőjén. Ez alatt az idő alatt csak a ① gomb működtethető.

A takarítási zár deaktiválása

Érintse meg és tartsa nyomva a  gombot a takarítási zár feloldásához.  visszajelző kialszik, és a takarítási zár feloldásra kerül.

Billentyűzár

Függetlenül attól, hogy a főzőlap be- vagy ki van kapcsolva, aktiválhatja a billentyűzárát, amely megakadályozza, hogy akaratlanul is módosítson bizonyos funkciókat.

A billentyűzár aktiválása

1. A billentyűzár aktiválásához nyomja a  gombot, amíg **egy hangjelzést** nem hall. A  visszajelző lámpa a  gombon villogni kezd, és minden főzőzóna lezárásra kerül.



Csak a ① gomb működtethető, ha a billentyűzár aktív. Ha bármelyik másik gombot megérinti, a  visszajelző lámpa a  gombon villogni kezd, ami azt jelzi, hogy a billentyűzár aktív. Ha akkor kapcsolja ki a főzőlapot, amikor a billentyűk le vannak zárva, a billentyűzárát ki kell kapcsolni, hogy újra bekapcsolhassa a főzőlapot.

A billentyűzár deaktiválása

1. Érints meg és tartsa nyomva a  gombot, amíg hangjelzést nem hall. A műveletet egy hangjelzés erősíti meg. A  visszajelző lámpa a  gombon kialszik, és a billentyűzár kikapcsolásra kerül.

Időzítőfunkció

Ez a funkció segíti a főzést. Nem kell az egész főzési folyamat során figyelni a főzőlapot. A kiválasztott időtartam lejáta után a főzőzóna automatikusan kikapcsol.

Az időzítő aktiválása



1. A ① gomb megérintésével kapcsolja be a főzőlapot.
2. A bekapcsolni kívánt területtől függően érintse meg a beállítási területet, vagy csúsztassa el az ujját a területen, és így állítsa be a hőmérsékletet.

3. A  gomb megérintésével aktiválja az időzítőt.
 - A „00” világít és a  szimbólum villogni kezd.
 4. 4 LED látható a „00” körül az időzítő kijelzőn. Annál a zónánál, ahol szeretne időzítőt beállítani, érintse meg a  gombot, hogy kiválaszthassa az adott zónaoldalt.
 5. Állítsa be a kívánt időtartamot a  /  gombok megérintésével.  Az időzítőt gyorsabban is léptetheti, ha a  vagy a  gombot hosszan nyomja.
- A  szimbólum folyamatosan világít azt követően, hogy a zóna kijelzőjén egy meghatározott ideig villogott. Ha a  szimbólum folyamatosan világít, az jelzi, hogy a funkció aktiválva van.

 Az időzítő csak azoknál a főzőlapoknál használható, amelyek működnek.

 Ismételje meg a fenti folyamatot azoknál a főzőlapoknál is, amelyhez szeretne még időzítőt beállítani.

 Az időzítő nem állítható be főzőzóna kiválasztása, illetve hőmérséklet szint beállítása nélkül.

 Ha az időzítő aktív, a kiválasztott zónához beállított idő megjelenik az időzítő kijelzőjén.

Az időzítő kikapcsolása

Ha a beállított időzítő lejár, a főzőlap automatikusan kikapcsol és egy hangjelzés szólal meg. Érintse meg bármelyik gombot a hangjelzés kikapcsolásához.

Az időzítő kikapcsolása korábban

Ha az időzítőt korábban kikapcsolja, a főzőlap tovább működik a beállított hőmérséklettel, amíg ki nem kapcsolja.

Kikapcsolás az időzítő „00” szintre állításával:

1. Válassza ki az adott főzőlaphoz kapcsolódó időzítőt a  gomb megérintésével.
 2. Várjon, amíg a „00” szimbólum jelenik meg az időzítő kijelzőjén, miután a  gombot megérintette az értéke csökkentéséhez. Az időzítőt gyorsabban is léptetheti, ha a  gombot hosszabb ideig nyomva tartja.
- A  szimbólum megadott ideig villog a főzőzóna kijelzőjén, majd teljesen **kikapcsol** és az időzítő törlésre kerül.

Leállítás funkció

Ezzel a funkcióval minden működő főzőlapot lekapcsolhat **(kivéve az időzítőt)** az 1. szintre.

 Ha valamelyik főzőlaphoz időzítő van beállítva, akkor a stop funkció során az időzítő működik.

 Ha a  gombot megérinti, miközben a központi főzési zónán aktív az automatikus főzés, az automatikus főzés funkció kikapcsol.

1. Érintse meg a  gombot, miközben a főzőlap be van kapcsolva. Minden bekapcsolt főzőlap az 1. teljesítményszinten működik tovább.
2. Érintse meg a  gombot újra, hogy a főzőlapok ismét a korábban beállított értékekkel működjenek tovább.

Beállítások

Ezzel a funkcióval módosíthatja a teljesítményeket, a főzés végét jelző hangjelzés idejét, illetve a főzőlap-páraelszívó összekapcsolás beállításait.

 Teljesítménykezelés beállítása

 Főzés végét jelző hangjelzés ideje

 Főzőlap- páraelszívó összekapcsolásának beállítása

1- Teljesítménykezelés beállítása ()

Ezzel a funkcióval saját igényei szerint beállíthatja a főzőlap összteljesítményét.

1. Kapcsolja be a főzőlapot a  gomb megérintésével, majd kapcsolja ki a  gomb ismételt megérintésével.

2. 10 másodpercen belül azt követően, hogy kikapcsolja a terméket, érintse meg a  /  /  gombokat.

» Az időzítő kijelzőn $\square F I$, a bal hátsó főzőlap kijelzőjén a „9” érték jelenik meg.

3. A bal hátsó főzőlap beállítási területének megérintésével, vagy a ujjá elhúzásával a beállítási területen állítsa be a teljesítményszintet (lásd: Teljesítményszintek kezelése táblázat) „1” és „9” közötti értékre.

4. A kiválasztott szint beállításához érintse meg a  gombot.

» A főzőlap kikapcsol, majd a beállított teljesítményszinttel kezd el újra működni.

„Teljesítményszintek kezelése” opcióban 9 különböző teljesítményszint érhető el (lásd: Teljesítményszintek kezelése táblázat).
Teljesítményszintek kezelése táblázat

Teljesítményszintek	Összteljesítmény
1	1,2 kW
2	2,4 kW
3	3 kW
4	3,6 kW
5	4,4 kW
6	5,4 kW
7	5,7 kW
8	6,7 kW
9	7,4 kW

i Az 5, 6, 7, 8, 9 teljesítményszintekhez tartozó teljes 3,6 kW azoknál a termékeknél, amelyek a maximális teljesítménye 3,6 kW.

2- Főzés végét jelző hangjelzés ideje ($\square F \square$)

Ezt a funkciót használva beállíthatja a főzés végét jelző hangjelzés idejét a saját igényei szerint.

1. Kapcsolja be a főzőlapot a  gomb megérintésével, majd kapcsolja ki a  gomb ismételt megérintésével.
2. 10 másodpercen belül azt követően, hogy kikapcsolja a terméket, érintse meg a  /  /  gombokat.
» Az alapértelmezett $\square F I$ beállítás megjelenik az időzítő kijelzőn.

3. A főzés végét jelző hangjelzés beállításához érintse meg a  gombot egyszer.

» Az időzítő kijelzőn $\square F \square$, a bal hátsó főzőlap kijelzőjén a „2” érték jelenik meg.

4. A bal hátsó főzőlap beállítási területének megérintésével, vagy a ujjá elhúzásával a beállítási területen állítsa be a hangjelzés idejét (lásd: Főzés végét jelző hangjelzés ideje - táblázat) „0” és „3” között.

5. A  gomb megérintésével erősítse meg a főzés végét jelző hangjelzés idejét.

» A főzőlap kikapcsol, majd a beállított jelzési idővel kezd el újra működni.

i A főzés végét jelző hangjelzés gyárilag beállított értéke a standard 2. szint.

Főzés végét jelző hangjelzés ideje - táblázat

Főzés végét jelző hangjelzés szintje	Főzés végét jelző hangjelzés időtartama
0	15 másodperc
1	30 másodperc
2	1 perc
3	2 perc

3- Főzőlap- páraelszívó összekapcsolásának beállítása ($\square F \square$)

Ezzel a funkcióval összekapcsolhatja a főzőlapot és a páraelszívót, hogy automatikusan együtt működjenek.

1. Kapcsolja be a főzőlapot a  gomb megérintésével, majd kapcsolja ki a  gomb ismételt megérintésével.
2. 10 másodpercen belül azt követően, hogy kikapcsolja a terméket, érintse meg a  /  /  gombokat.
» Az alapértelmezett $\square F I$ beállítás megjelenik az időzítő kijelzőn.
3. Érintse meg a  gombot kétszer, hogy beléphe a főzőlap- páraelszívó összekapcsolásának beállításába.
» Az időzítő kijelzőn $\square F \square$, a bal hátsó főzőlap kijelzőjén a „4” érték jelenik meg.
4. A bal hátsó főzőlap beállítási területének megérintésével, vagy a ujjá elhúzásával a beállítási területen állítsa be a páraelszívó működési szintjét (lásd: Páraelszívó

működési szint - táblázat) „0” és „7” között.

5. Érintse meg a ① gombot, megerősítse a főzőlap- páraelszívó összekapcsolásának beállításait.
Páraelszívó működési szint - táblázat

» A főzőlap kikapcsol, majd a beállított páraelszívó elszívási szinttel kezd el újra működni.

Páraelszívó működési szint	Lámpa	Páraelszívó (Forrás egy főzőlapon)	Páraelszívó (Forrás bármely 2 vagy több főzőlapon)	Sütés olajban
0	ki	ki	ki	ki
1	gyenge	ki	ki	ki
2	gyenge	ki	L1	L1
3	gyenge	L1	L1	L1
4	gyenge	L1	L1	L2
5	gyenge	L1	L2	L2
6	gyenge	L1	L2	L3
7	gyenge	L2	L2	L3

Páraelszívó működési szintjének beállítása a főzőlap felett

Ezzel a beállítással beállíthatja a páraelszívó működési szintjét a főzőlap felett.

1. A ① gomb megérintésével kapcsolja be a főzőlapot.
2. Érintse meg a  gombot 3 másodpercre.
» A  visszajelző lámpa a  gombon kialszik.
3. Nyomja a  gombot, amíg a páraelszívó kívánt működési szintjét el nem éri.

Az indukciós főzőlapok biztonságos és hatékony használata

Működési elv: Az indukciós főzőlap a működési elvének köszönhetően közvetlenül melegíti az edényeket. Így számos előnye van a más főzőlaptípusokkal szemben. Sokkal hatékonyabban működik, és a főzőlap felülete is hidegebb.
Az indukciós főzőlap egy kiemelkedő biztonsági rendszerrel van felszerelve, amely biztosítja a maximális biztonságot.



A főzőlapon 145, 180, 210 és 280 mm átmérőjű indukciós lapok lehetnek a modelltől függően. Az indukciós működésnek köszönhetően minden főzőzóna automatikusan észleli a rá helyezett edényeket. Az energia átadása csak az edények érintkezési felületén történik, így minimalizálva a felhasznált energia mennyiségét.

Automatikus kikapcsoló rendszer

A főzőlap vezérlése automatikusan kikapcsolja a rendszert. Ha egy vagy több zónát bekapcsolva hagyott, a rendszer bizonyos idő elteltével automatikusan kikapcsolja a zónákat (lásd: 1. táblázat). Ha az adott zónához időzítő is van beállítva, az időzítő is kikapcsolásra kerül.
Az automatikus kikapcsolással összefüggő időlimit a kiválasztott hőmérsékleti szinttől függ. Ehhez a hőmérsékleti szinthez maximális működési idő van hozzárendelve. A főzőzónát a felhasználó újra bekapcsolhatja az automatikus kikapcsolást követően a fent leírt módon.

1. táblázat Automatikus kikapcsolási periódus

Hőmérsékletszint	Automatikus kikapcsolási periódus - óra
0	0

Hőmérsékletszint	Automatikus kikapcsolási periódus - óra
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	2
8	2
9	1
Gyors felfűtés	10 perc

A hőmérséklet 1,2,3...19 lépésekben növelhető egyes modelleken, míg más modelleken 1,1.,2,2. ... 9. lépésekben. Ez az adott modelltől függ.

Túlmelegedés elleni védelem

A főzőlap olyan érzékelőkkel van ellátva, amely megakadályozza a túlmelegedést. Túlmelegedés során a következőket tapasztalhatja:

- A működő főzőzóna kikapcsol.
- A kiválasztott működési szint lecsökkentésre kerül. Azonban ez nem jelenik meg a kijelzőn.

Túlfolyás elleni védelem

A főzőlap egy túlfolyás elleni védelemmel van felszerelve. Abban az esetben, ha valamilyen oknál fogva folyadék kerülne a vezérlőpanelra, a rendszer automatikusan leválasztja a tápellátást, így kapcsolva ki a főzőlapot. Ekkor egy „F” szimbólum jelenik meg a kijelzőn.

Pontos teljesítménybeállítás

A működési elvnek köszönhetően az indukciós főzőlap azonnal reagál a kiadott parancsokra. A teljesítménybeállítások nagyon gyorsan módosíthatók. Az berendezés azonnali kikapcsolásával megakadályozható, hogy az ételek (víz, tej) a főzőedényből kiömöljenek.

6 Főzéssel kapcsolatos általános információk

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

A főzőlapon történő főzéssel kapcsolatos általános figyelmeztetések

- Nikada nemojte u tavu stavljati više od jedne trećine ulja. Ne ostavljajte plamenik bez nadzora kad grijete ulje. Pregrijano ulje predstavlja opasnost od požara.

Nikada nemojte pokušavati ugasiti vatru vodom! Kada se ulje zapali, pokrijte požar dekom ili mokrom krpom. Isključite plamenik ako je to sigurno i pozovite vatrogasce.

- 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 tisztítószeret 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 ráéigjenek a berendezésre a következő használat során. Így a berendezés élettartama meghosszabbítható, és a gyakran előforduló problémák száma lecsökkenthető.
- A berendezést ne tisztítsa gőzzel.
- Egyes tisztítószeresek károsíthatják a felületet. Ne használjon karcoló tisztítószeret, súrolóporokat, krémeket, vízkőoldókat vagy egyéb éles tárgyakat a tisztításhoz.
- A használat utáni tisztításhoz nincs szükség speciális tisztítószerre. Tisztítsa meg a berendezést mosogatószerrrel, meleg vízzel és puha ronggyal vagy szivaccsal, majd szárítsa meg egy mikroszál 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 főzőlaphoz:

- A savas szennyeződések, például a tej, a paradicsompüré és az olaj tartós foltokat okozhatnak a főzőlapokon és az égők/főzőlapok alkatrészein, a túlfolyó folyadékokat a főzőlap lehűtése után azonnal tisztítsa meg kikapcsolásával.

Inox és rozsdamentes felületek

- Ne használjon savas vagy klórtartalmú tisztítószeret 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 szennyeződések 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 mosogatószerrrel, meleg vízzel és üveg felületekhez használható mikroszál ruhával, majd törölje szárazra mikroszál ruhával.
- Ha a tisztítást követően tisztítószer marad hátra, törölje le hideg vízzel és szárítsa meg száraz mikroszál 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 tisztítószert 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 mosogatószerrrel, 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 zsanéjai 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 billentyűzárat, 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 engedélyezze van. Kérjük, oldja fel.*
- Ha a kijelző nem villan fel, amikor a főzőlapot újra bekapcsolja. >>> *Kapcsolja le 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.*

"Q" és "U" vagy "L" 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 - Főzőlaphoz

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.
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.

Hibakódok	Hibaokok	Lehetséges megoldások
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.
E 58 - E 59	Érzékelőhiba / magas hőmérsékleti hiba történt az automatikus főzési módban.	Kapcsolja ki az indukciós főzőlapot, és várja meg, amíg lehűl. Ha a probléma továbbra is fennáll, lépjen kapcsolatba a hivatalos szervizzel.
FF	A gombok valamelyikét túl hosszan nyomta.	Ha valamelyik gomb hosszú lenyomását megszakította,
	A főzőlap a vezérlőpanel fölé került.	Ha a vezérlőpanel felett található edényt felemelte,
	Étel/folyadék ömlött a vezérlőegységre.	A hiba eltűnik, ha az ételt/folyadékot letakarítja.

