

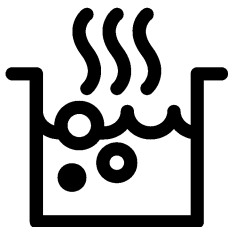


Вбудована варильна панель

Посібник користувача

Beépített tűzhely

Használati útmutató



HII 64500 UFT

UK / HU

185.9284.98/R.AD/2.03.2021/4-4

7757188675

Шановний покупцю!

Перед використанням виробу прочитайте це керівництво.

Веко дякуємо вам за вибір нашого виробу. Ми бажаємо, щоб ваш вироб, який виготовлено з високою якістю та технологією, працював найкращім та найефективнішим чином. Для цього уважно ознайомтеся з цим керівництвом та будь-якою іншою документацією, наданою перед використанням виробу, і зберігайте його як орієнтир. При передачі цього продукту іншій особі, передайте їй також це керівництво користувача. Дотримуйтесь інструкцій, беручи до уваги всю інформацію та попередження, викладені в посібнику користувача.

Звертайте увагу на всю інформацію та попередження в посібнику користувача. Таким чином, ви захистите себе і свій вироб від небезпек, що можуть виникнути.

Дотримуйтесь посібника користувача. При передачі цього продукту іншій особі, передайте їй також це керівництво користувача.

Посібник користувача містить такі позначки:



Небезпека, яка може призвести до смерті або травми.

ПРИМІТКА Небезпека, що може призвести до матеріальної шкоди виробу або його навколишньому середовищу.



Небезпека, що може спричинити опіки через контакт з гарячими поверхнями.



Важлива інформація або корисні поради.



Прочитайте посібник користувача.



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

1 Інструкції з техніки безпеки 4

Мета використання	4
Безпека дітей, вразливих людей та домашніх тварин	4
Електрична безпека	5
Безпека під час транспортування	6
Безпечне встановлення	6
Безпека використання	7
Застереження щодо температури	7
Використання приладдя	8
Безпека при готуванні	8
Електроіндукція	8
Безпечне обслуговування та очищення	9

2 Екологічні інструкції 10

Правила щодо відходів	10
Відповідність Директиві щодо відпрацьованого електричного й електронного обладнання (Директива WEEE) й утилізація відходів	10
Утилізація пакувальних матеріалів	10
Поради з енергозбереження	10

3 Ваш виріб 11

Опис виробу	11
Знайомство та використання панелі управління виробом	12

Управління конфорками	12
Загальна інформація про плиту	13
ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ	14

4 Перше використання 15

Перша чистка	15
--------------------	----

5 Правила експлуатації варильної панелі 16

Загальна інформація про використання печі	16
Панель управління	19

6 Загальна інформація щодо приготування їжі 30

Загальні попередження про приготування їжі на плиті	30
---	----

7 Догляд і технічне обслуговування 31

Загальна інформація щодо очищення	31
Чищення плити	32
Очищення панелі управління	32

8 Пошук та усунення несправностей 33

1 Інструкції з техніки безпеки

- Цей розділ містить інструкції з техніки безпеки, які допоможуть запобігти будь-яким ризикам отримання особистих травм або матеріальних збитків.
- Якщо виріб буде передано іншій особі або використано як бувший у використанні: посібник з експлуатації, етикетки виробу, інші відповідні документи та приладдя слід передати разом із виробом.
- Наша компанія не несе відповідальності за будь-яку шкоду, яка може статися внаслідок невиконання цих інструкцій.
- Недотримання цих інструкцій призводить до втрати будь-яких гарантій.
- ⚠ Завжди монтажні та ремонтні роботи має виконувати виробник, уповноважений сервіс або особа, визначена імпортером.
- ⚠ Використовуйте лише оригінальні запчастини та приладдя.
- ⚠ Не намагайтеся ремонтувати або замінювати будь-яку деталь виробу, якщо це чітко не зазначено в посібнику з експлуатації.
- ⚠ Не робіть технічні модифікації виробу.
- ⚠ Мета використання
- Цей виріб призначений для домашнього використання. Він не підходить для комерційного використання.
- Не використовуйте виріб у садах, на балконах чи інших приміщеннях на відкритому повітрі. Прилад призначений для використання в домашніх приміщеннях та на кухні персоналу в магазинах, офісах та інших робочих середовищах.
- **УВАГА:** Цей продукт слід використовувати лише для приготування їжі. Його не слід використовувати для інших цілей, наприклад для обігріву приміщення.
- ⚠ Безпека дітей, вразливих людей та домашніх тварин
- Цей продукт можна використовувати дітям 8 років і старше, а також людям, які недостатньо розвинені у фізичних, сенсорних або розумових

- навичках або не мають досвіду та знань, якщо їх контролюють чи навчають щодо безпечного використання та небезпек виробу.
- Не дозволяйте дітям бавитися з виробом. Прибирання та обслуговування не повинне виконуватись дітьми, якщо хтось не наглядає за ними.
 - Цей продукт не слід використовувати людям з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями (включаючи дітей), якщо вони не знаходяться під наглядом або не отримують необхідних інструкцій.
 - Дітей слід контролювати та не дозволяти грати з виробом.
 - Електротехнічні вироби є небезпечними для дітей і домашніх тварин. Діти та домашні тварини не повинні грати, залазити на або всередину виробу.
 - Не кладіть на виріб предмети, до яких можуть дотягнутися діти.
 - Поверніть ручки горщиків і каструль до сторони поверхні стола, щоб діти не могли схопити їх та обпіктись.

- **УВАГА:** Під час використання доступні поверхні виробу нагріваються. Тримайте дітей подалі від виробу.
- Зберігайте пакувальні матеріали в недоступному для дітей місці. Існує небезпека травм і задусення.



Електрична безпека

- Підключіть виріб до заземленої розетки, захищеної запобіжником, що відповідає поточним номіналам, зазначеним на етикетці типу. Монтаж заземлення має бути виконаний кваліфікованим електриком. Не використовуйте виріб без заземлення відповідно до місцевих/національних норм.
- Вилка або електричне з'єднання виробу повинні знаходитися у легкодоступному місці (там, де на нього не буде впливати полум'я печі). Якщо це неможливо, на електричній установці, до якої підключається виріб, повинен бути встановлений механізм (запобіжник, вимикач тощо), відповідно до електричних норм та з

- відокремленням всіх елементів від мережі.
- Виріб має вимикатись з розетки під час встановлення, ремонту та транспортування.
 - Підключіть виріб до розетки, яка відповідає значенню напруги та частоти, зазначеному на етикетці типу.
 - Не затискуйте шнур живлення під і за виробом. Не кладіть важкі предмети на шнур живлення. Шнур живлення не повинен бути зігнутих, розламаних, або контактувати з будь-яким джерелом тепла.
 - Використовуйте лише оригінальний кабель. Не використовуйте порізані або пошкоджені кабелі чи подовжувачі.
 - Якщо шнур живлення пошкоджений, він повинен бути замінений виробником, уповноваженим сервісом або особою, яка буде зазначена компанією-імпортером, з метою запобігання можливих небезпек.



Безпека під час транспортування

- Від'єднайте виріб від мережі живлення перед транспортуванням.

- У разі необхідності транспортування виробу, оберніть його пакувальним бульбашковим матеріалом або товстим картоном і щільно зафіксуйте за допомогою клейкої стрічки. Зафіксуйте виріб щільно за допомогою клейкої стрічки, щоб запобігти пошкодження знімних або рухомих частин виробу та самого виробу.
- Перевірте загальний зовнішній вигляд виробу на наявність пошкоджень, які могли виникнути під час транспортування.



- Безпечно встановлення
- Перед встановленням виробу його слід перевірити на пошкодження. Забороняється встановлювати виріб у випадку виявлення ознак пошкодження.
 - Забороняється встановлювати виріб біля нагрівальних приладів (радіаторів опалення, печі і т.п.).
 - Забороняється блокувати вентиляційні отвори виробу.



Безпека використання

- Переконайтесь, що виріб вимкнено після кожного використання.
- Якщо ви не використовуєте виріб тривалий час, від'єднайте його від мережі або вимкніть запобіжник в електричному щитку.
- Не використовуйте дефектний або пошкоджений виріб. В такому разі, від'єднайте електроенергію/газове з'єднання виробу і зателефонуйте до авторизованого сервісу.
- **УВАГА:** Якщо поверхня печі розтріскується, відключіть виріб від електромережі, щоб уникнути небезпеки ураження електричним струмом.
- Не лізьте на виріб, щоб дістатися до чого-небудь або з будь-якої іншої причини.
- Не використовуйте продукт у стану зміненої свідомості, наприклад, під час прийому ліків та/або вживання алкоголю.
- Легкозаймисті предмети, що знаходяться в зоні приготування їжі, можуть загорітися. Ніколи не

зберігайте легкозаймисті предмети в зоні приготування.

- Чавунний, алюмінієвий або посуд з пошкодженою / грубою нижньою частиною може призвести до подряпин скла. Замінюючи посуд, завжди піднімайте тару, не ковзайте по поверхні.
- Тиск пари з поверхні печі, а також волога можуть призвести до ковзання або скакання каструлі. З цієї причини переконайтесь, що дно горщика та поверхня плити завжди сухі.
- Цей виріб не підходить для використання з пультом дистанційного керування або зовнішнім годинником.



Застереження щодо температури

- **УВАГА:** Відкриті частини виробу можуть нагріватися до дуже високих температур під час роботи. Забороняється торкатися виробу та нагрівальних елементів. Дітям до 8 років забороняється наближатися до виробу без супроводу дорослих.
- Забороняється зберігати легко займисті або

вибухонебезпечні матеріали біля виробу, оскільки його бічні поверхні можуть нагріватися до дуже високих температур під час роботи.

- **УВАГА:** Вогненебезпечно: Забороняється зберігати будь-які предмети на духовій шафі.



Використання приладдя

- **УВАГА:** Духову шафу слід зберігати лише у спеціальній упаковці, розробленій виробником або виготовленій відповідно до стандартів виробника. Неправильне зберігання духової шафи може призвести до нещасних випадків.



Безпека при готуванні

- **УВАГА:** Потрібно дотримуватися процесу приготування. Потрібно постійно спостерігати за процесом короткотривалого приготування.
- **УВАГА:** При готуванні з твердою або рідкою олією небезпечно залишати піч, це може спричинити пожежу. **НІКОЛИ** не намагайтеся гасити вогонь водою; Відключіть виріб від електромережі, а потім

накрийте полум'я кришкою або пожежною кришкою (тощо).

- Будьте обережні при застосовуванні алкоголю в їжі. Алкоголь випаровується при високій температурі і може спіймати вогонь з гарячих поверхонь, спричинивши пожежу.



Електроіндукція

- Конфорки вашої духової шафи використовують вдосконалену технологію «Електроіндукція». Для індукційних конфорок, які економлять час та електроенергію, слід використовувати посуд, придатний для індукційного приготування; в іншому випадку конфорка не працюватиме. Детальна інформація наведена у розділі «Вибір посуду для приготування». ,
- Оскільки індукційна плита створює магнітне поле, це може мати шкідливі наслідки для людей, які використовують такі пристрої, як кардіостимулятори або дозатори інсуліну.

- Після використання вимкніть конфорку за допомогою елемента панелі управління, не покладайтеся на датчик посуду.
- Забороняється розміщувати такі металеві предмети, як ножі, виделки, ложки та кришки на конфорці, оскільки вони сильно нагріються.
- Металеві предмети, що зберігаються у шухлядах під духовою шафою, можуть нагріватися під час тривалого та інтенсивного використання. Забороняється зберігати металеві предмети в шухлядах під духовою шафою.
- Не кладіть на індукційну плиту електронні вироби, як наприклад: мобільні телефони, планшети, комп'ютери. Ці вироби можуть зазнати пошкоджень.



Безпечне обслуговування та очищення

- Зачекайте, поки виріб охолоне, перш ніж його чистити. Гарячі поверхні можуть спричинити опіки!
- Ніколи не мийте виріб, розпилюючи або наливаючи на нього воду! Існує небезпека ураження електричним струмом!
- Не чистіть виріб парочисниками, оскільки це може спричинити ураження електричним струмом.
- Сіль, залишки цукру на дні посуду або такі частинки на скляній поверхні можуть спричинити подряпини та розтріскування скла. Переконайтесь, що дно чисте перед тим, як ставити посуд. Зберігайте склокерамічну поверхню в чистоті.

2 Екологічні інструкції

Правила щодо відходів Відповідність Директиві щодо відпрацьованого електричного й електронного обладнання (Директива WEEE) й утилізація відходів



Цей виріб відповідає вимогам Директиви WEEE (2012/19/EU). Цей виріб позначений символом приналежності до категорії відходів електричного й електронного обладнання (WEEE).

Цей виріб виготовлений з високоякісних деталей та матеріалів, які підлягають повторному використанню й переробці. Після закінчення терміну експлуатації цей виріб не можна викидати разом зі звичайними побутовими відходами. Його слід здати у відповідний пункт збору відходів електричного й електронного обладнання як вторинної сировини. Інформацію про місцезнаходження найближчого пункту збору відходів можна отримати в місцевих органах влади.

Відповідне утилізація використаного приладу допомагає запобігти потенційним негативним наслідкам для навколишнього середовища та здоров'я людей.

Відповідність Директиві щодо обмеження використанням шкідливих речовин (RoHS)

Цей виріб відповідає вимогам Директиви RoHS (2011/65/EU). Він не містить шкідливих та інших речовин, використання яких заборонено цією Директивою.

Утилізація пакувальних матеріалів

- Пакувальні матеріали становлять загрозу для дітей. Зберігайте пакувальні матеріали в безпечному й недоступному для дітей місці. Пакувальні матеріали для приладу виготовлені з матеріалів, які підлягають вторинній переробці. Правильно утилізуйте їх і сортуйте відповідно до вказівок стосовно відходів, які підлягають переробці. Не викидайте їх разом зі звичайними побутовими відходами.

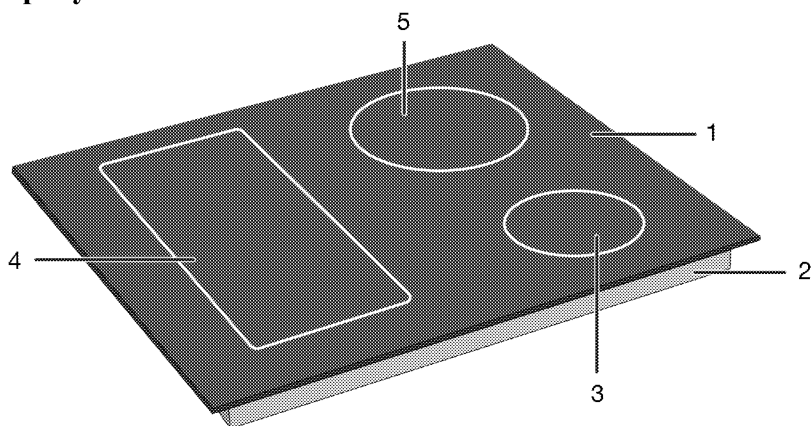
Поради з енергозбереження

Наступні рекомендації допоможуть вам використовувати ваш продукт в екологічній та енергоефективній спосіб:

- Разморозуйте заморожену їжу перед приготуванням.
- Вимкніть виріб за 5-10 хвилин до закінчення часу приготування для тривалого приготування. Тепер ви можете заощадити до 20% електроенергії, використовуючи існуюче тепло.
- Використовуйте каструлі / сковорідки з розміром і кришкою, що підходять для конфорки. Завжди вибирайте каструлі потрібного розміру для своїх страв. Для контейнерів неправильного розміру потрібно більше необхідної енергії.
- Тримайте зони розігріву духовки та основи для кастрюль чистими. Бруд зменшує тепловіддачу від зони нагрівання їжі або основи для кастрюль.

3 Ваш виріб

Опис виробу



1 Скляна поверхня приготування

2 Нижня частина корпусу

3 Індукційна зона приготування

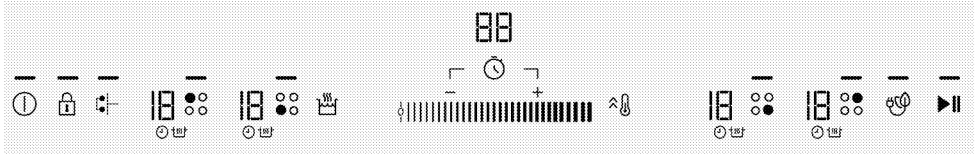
4 Індукційна зона приготування

5 Індукційна зона приготування

Знайомство та використання панелі управління виробом

У цьому розділі ви можете знайти огляд і основи користування панеллю управління виробом. Можуть бути відмінності в зображеннях та деяких характеристиках залежно від типу виробу.











Управління конфорками







Область налаштування рівня температури









Кнопки

-  : Кнопка ввімкнення/вимкнення
-  : Кнопка блокування кнопок
-  : Кнопка для комбінування зон приготування на широкій поверхні
-  : Кнопка підтримування тепла
-  : Кнопка швидкого розігрівання/Кнопка високої потужності (підсилювання)
-  : Кнопка економного режиму
-  : Кнопка блокування очищення
-  : Кнопка таймера
-  : Кнопка збільшення таймера
-  : Кнопка зменшення таймера

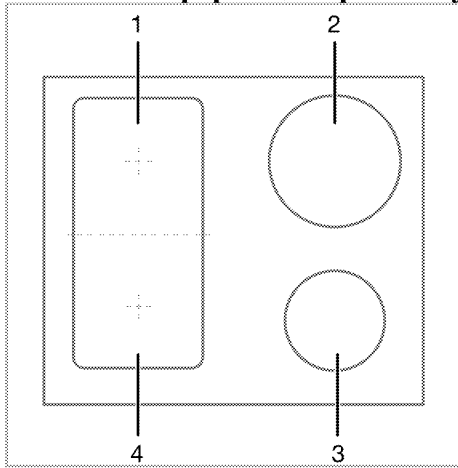
Кнопки вибору зони приготування

-  : Кнопка вибору конфорки ззаду ліворуч
-  : Кнопка вибору конфорки спереду ліворуч
-  : Кнопка вибору конфорки спереду праворуч
-  : Кнопка вибору конфорки ззаду праворуч

Індикатори

-  : Світловий індикатор, що вказує на те, що кнопка працює
-  : Індикатор температури відповідної зони приготування
-  : Індикатор таймера
-  : Символ таймера відповідної зони приготування
-  : Символ підтримування тепла відповідної зони приготування
-  : Символ підтримування тепла відповідної зони приготування

Загальна інформація про плиту



- 1 Ззаду ліворуч - Індукційна зона приготування
- 2 Ззаду праворуч - Індукційна зона приготування
- 3 Спереду праворуч - Індукційна зона приготування
- 4 Спереду ліворуч - Індукційна зона приготування

Ваша плита оснащена широкими (гнучкими) поверхнями для готування. Ви можете користуватися поверхнями для готування окремо, незалежно одна від одної. Ви можете активувати комбіновану функцію для цих зон приготування їжі та перетворити їх на одну поверхню для приготування їжі у великій каструлі. Використання відповідних каструль для цих зон приготування та функція комбінування описані в розділі «Як користуватися плитою».

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ




Загальні характеристики

Зовнішні розміри виробу (висота/ширина/глибина)	45,2 мм*/580 мм/510 мм
Габарити установки варильної поверхні (ширина/глибина)	560 (+2) мм /490 (+2) мм
Напруга / частота	1N~ 220-240 В/2N~ 380-415 В; 50/60 Гц
Тип кабелю та поперечний розріз, що використовується/підходить для використання у виробі	мін. H05V2V2-F 5 x 1,5 мм ²
Загальне енергоспоживання	макс. 7,4 кВт

Горінки

Ззаду ліворуч	Індукційна зона приготування
Розміри	180 мм
Потужність	2200Вт / Підсилення: 3100 Вт
Спереду ліворуч	Індукційна зона приготування
Розміри	180 мм
Потужність	2200 Вт / Підсилення: 3100 Вт
Спереду праворуч	Індукційна зона приготування
Розміри	145 мм
Потужність	1500 Вт / Підсилення: 2200 Вт
Ззаду праворуч	Індукційна зона приготування
Розміри	210 мм
Потужність	2400 Вт / Підсилення: 3700 Вт

* Висота варильної панелі, зазначена в технічній таблиці, є базовою висотою поверхні виробу.

-  Технічні характеристики можуть бути змінені без попереднього попередження для поліпшення якості продукту.
-  Зображення в цьому посібнику є схематичними і можуть не точно збігатися з вашим продуктом.
-  Значення, зазначені на етикетках виробу або в супровідній документації, отримуються в лабораторних умовах відповідно до відповідних стандартів. Залежно від експлуатаційних та екологічних умов виробу ці значення можуть змінюватися.

4 Перше використання

Будь ласка, перед початком використання виробу виконайте вказані дії у наступних розділах.

Перша чистка

1. Видаліть всі упаковочні матеріали.
2. Протріть поверхні виробу вологою ганчіркою або губкою та висушіть тканиною.

ПРИМІТКА Деякі засоби для миття або матеріали для чищення можуть пошкодити поверхню. Під час чищення не використовуйте агресивні засоби для миття, порошки/рідини для чищення або гострі предмети.

ПРИМІТКА Після першого вмикання протягом кількох годин можуть з'явитися запах і дим. Це цілком нормально. Забезпечте достатню вентиляцію приміщення, щоб усунути дим і запах. Не вдихайте дим і запахи, що виділяються.

5 Правила експлуатації варильної панелі

Загальна інформація про використання печі

Загальні попередження

- Не допускайте падіння предметів на піч. Навіть дрібні предмети, такі як солонки, можуть пошкодити піч. Не використовуйте тріснуту піч. Вода може просочитися через тріщину і спричинити коротке замикання. Якщо поверхня будь-яким чином пошкоджена (наприклад, є видимі тріщини), негайно вимкніть виріб, щоб зменшити ризик ураження електричним струмом.
- Не використовуйте незбалансовані та легко нахилиючися каструлі/пательні на печі.
- Не нагрівайте каструлі/пательні та каструлі порожніми. Каструлі та прилад можуть бути пошкоджені.
- Завжди вимикайте конфорки печі після кожного використання.
- Якщо ви використовуєте піч без кастрюль або сковорідок, ви можете пошкодити прилад. Завжди вимикайте конфорки печі після кожного використання.
- Не ставте пластикові каструлі/пательні на прилад, оскільки вони можуть розплавитися. Негайно очистіть такий матеріал з поверхні.
- Покладіть достатню кількість їжі в каструлі і сковорідки. Таким чином, ви можете запобігти виливанню їжі з кастрюль/сковорідок, і вам не потрібно буде чистити піч без потреби.
- Не розміщуйте кришки кастрюль та сковорідок на конфорках/зонах нагріву.
- Розміщуйте посуд в центрі на конфорках/зонах нагріву. Якщо ви хочете розмістити посуд на іншій конфорці/зоні нагріву, не посувайте

його до бажаної конфорки; підніміть його спочатку, а потім покладіть на іншу конфорку.

Принцип роботи індукційної поверхні для готування

Індукційна плита схожа на відкрити контур. Контур закривається, коли на ньому розміщуються каструлі/пательні, придатні для індукційного приготування, а електромагніт прямо під скляною поверхнею створює магнітне поле. Металевий корпус кастрюль/сковорідок нагрівається, забираючи енергію з цього магнітного поля. Таким чином, тепло утворюється не на поверхні плити, а безпосередньо на горщиках/сковорідках над нею. Скляна поверхня нагрівається теплом кастрюль/сковорідок.

Переваги готування з індукцією

Індукційні панелі для готування мають деякі переваги, оскільки тепло передається безпосередньо у каструлі/сковорідки.

- Їжа, яка переливається під час готування, не горить швидко, оскільки скляна поверхня для готування не нагрівається безпосередньо. Вона очищається легше.
- Приготування їжі має бути швидшим, оскільки тепло утворюється безпосередньо на горщиках/сковорідках для готування. Таким чином, це заощаджує час та енергію по відношенню до інших типів поверхонь для готування.
- Оскільки тепло подається безпосередньо до горщиків/сковорідок, втрата тепла не відбувається, і це забезпечує більш ефективне приготування їжі.
- Оскільки теплообмін припиняється, а поверхня для готування не нагрівається безпосередньо після видалення каструлі/пательні з

поверхні для готування, забезпечується більш безпечно використання у разі можливих випадків під час готування.

Для безпечного використання:

- Не вибирайте високі рівні нагрівання при використанні каstrулі/сковорідок з поверхнею до якої не прилипає їжа, покритих невеликою кількістю олії або без олії (тефлонового типу).
- Не використовуйте скляну поверхню для готування як місце, де можна щось покласти або як ріжучу поверхню.
- Не кладіть на панель готування металеві предмети (ножі, ложки, каstrулі кришками та інше) вони можуть сильно нагріватися.
- Ніколи не використовуйте для приготування страв алюмінієву фольгу. Ніколи не кладіть на індукційну зону продукти, загорнуті в алюмінієву фольгу.
- Тримайте подалі від плити магнітні предмети, такі як кредитні картки або стрічки, поки вона працює.
- Якщо під вашою плитою є духовка, і вона працює, датчики на панелі для готування можуть знизити рівень приготування або вимкнути поверхню для готування.
- Ваша піч має систему автоматичного вимкнення. Детальна інформація про цю систему наведена в наступних розділах. Однак, якщо ви використовуєте горщики для приготування їжі з тонкою основою, ці горщики нагріваються дуже швидко, а дно каstrулі може розплавитися і пошкодити поверхню для готування та пристрій до того, як увімкнеться система автоматичного вимкнення.

Пательні/горщики для готування

Ви повинні використовувати для приготування їжі на вашій індукційній поверхні тільки феромагнітні, якісні

горщики/сковорідки для приготування, на яких є етикетка або попередження про те, що вони сумісні для індукційного приготування. Як правило, чим вище вміст заліза, тим краще будуть працювати каstrулі/сковороди. Розмір горщиків/сковорідок повинен відповідати зони індукції. Пропоновані розміри наведені нижче.

Відповідні каstrулі/горщики:

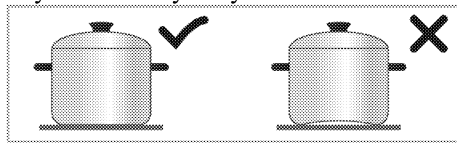
- Чавунні каstrулі/сковорідки
- Емальовані сталеві каstrулі/сковорідки
- Сталеві та нержавіючі горщики /сковорідки (з етикеткою або попередженням про те, що вони сумісні з індукцією)

Непридатні горщики/сковорідки:

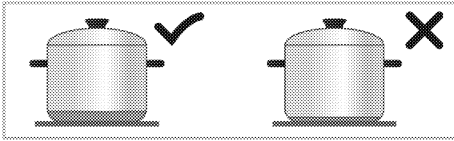
- Алюмінієві горщики/сковорідки
- Мідні горщики/сковорідки
- Латунні каstrулі/горщики
- Скляні горщики/каstrулі
- Кераміка
- Кераміка і порцеляна

Рекомендації:

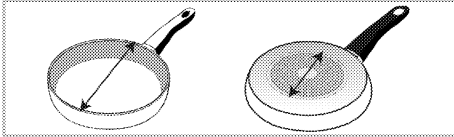
- Використовуйте лише горщики/каstrулі з плоским дном. Не використовуйте каstrулі/сковорідки з опуклими або увігнутими основами.



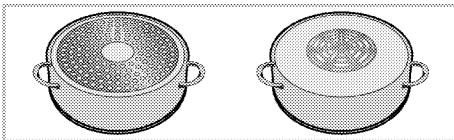
- Використовуйте горщики/сковорідки тільки з товстими, обробленими основами. Якщо ви використовуєте каstrулі на тонкій основі, ці каstrулі дуже швидко нагріваються, а дно каstrулі може розплавитися та пошкодити поверхню для готування та прилад до того, як буде активована система автоматичного вимкнення. Гострі кути можуть призвести до подряпин на поверхні.



- Основи деяких горщиків/сковорідок мають менше феромагнітне поле, ніж його справжній діаметр. Тільки ця зона нагрівається плитою. Тому тепло не розподіляється рівномірно, а продуктивність приготування знижується. Більше того, такі каструлі/сковорідки можуть бути не виявлені великими індукційними поверхнями. Таким чином, поверхню для готування слід обирати відповідно до розміру феромагнітного поля.




- Деякі горщики/сковорідки мають основу, яка містить неферомагнітні матеріали, такі як алюміній. Такі типи горщиків/сковорідок можуть не нагріватися належним чином або можуть бути не виявлені індукційною плитою.



Перевірка кухонних горщиків/сковорідок

Перевірте, чи сумісна ваша каструля з приготуванням їжі за допомогою індукційної плити за допомогою наведених нижче методів.

1. Сумісна, якщо основа вашого горщика тримає магніт.
2. Сумісна, якщо  не блимає, коли ви ставите горщик на індукційну плиту та вмикаєте плиту.

Рекомендовані розміри кастрюль/сковорідок

Діаметр зони приготування - мм	Діаметр каструлі - мм
145	мін. 100 - макс 145
180	мін. 100 - макс 180
210	мін. 140 - макс 210
240	мін. 140 - макс 240
280	мін. 125 - макс 280
320	мін. 125 - макс 320
Зона приготування з широкою (гнучкою) поверхнею	ширина 230 - довжина 390

Виявлення кастрюль/каструль індукційними панелями для готування залежить від діаметра та феромагнітного матеріала в основі кастрюль. Для забезпечення виявлення кухонних горщиків/сковорідок та досягнення ефективного приготування, кухонні горщики/сковорідки слід обирати за розміром поверхні для готування. Розміри кастрюль/сковорідок, рекомендовані для розмірів поверхні для готування, наведені вище.

Автоматичне виявлення горщиків/сковорідок для готування

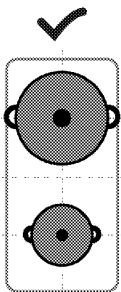
Коли ви ставите на плиту будь-які горщики/каструлі, сумісні з індукційною плитою, панель для готування автоматично визначає, на якій конфорці встановлено сковорідку/каструлю, та надає вказівки на панелі управління.

«0» блимає протягом 10 секунд на дисплеї температури відповідної поверхні для готування, де ви встановили каструлі/сковорідки. Таким чином, ви можете обирати та керувати поверхнею для готування там, де розміщені сковорідки/каструлі, швидко встановивши значення температури. Встановлення значення температури поверхні для готування описано в наступних розділах.

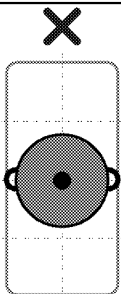
Зона приготування з широкою (гнучкою) поверхнею

Ваша плита оснащена поверхнями для готування з широкими (гнучкими) поверхнями. Ви можете використовувати цю поверхню для готування як окремою поверхнею для готування, незалежно одна від одної для ваших малих горщиків/сковорідок. Ви можете активувати комбіновану функцію для цих зон приготування їжі та перетворити їх на одну поверхню для приготування їжі у великій каструлі.

Як дві незалежні зони приготування їжі

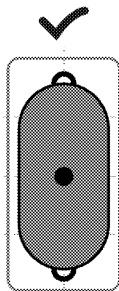


Зони готування з широкою поверхнею мають дві зони приготування їжі, передня та задня. Ви можете використовувати ці зони як дві незалежні зони для готування на різних рівнях температури з двома різними каструлями/сковорідками. Розмістіть горщики/каструлі, центруючи в окремих зони для готування.

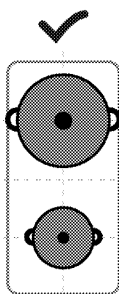


Для приготування їжі з однією каструлею/сковорідкою, розмістіть її в центрі передньої або задньої зони. Не розміщуйте каструлі/сковорідки в центрі зони готування.

Як одна зона готування

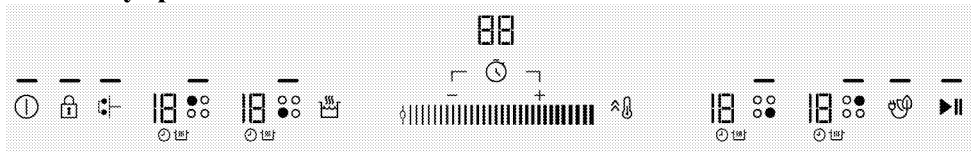


Для приготування страв у великих каструлях/сковорідках, розміщуйте каструлі/сковорідки так, щоб вони охоплювали центри обох зон готування і були посередені зони готування.



Якщо ви хочете готувати з двома різними каструлями/сковорідками на одному рівні температури, ви можете поєднати конфорку з широкою (гнучкою) поверхнею і готувати у двох різних каструлях/сковорідках при однаковій температурі. Розмістіть каструлі/сковорідки так, щоб центри зон були знову відцентровані.










Панель управління







Область налаштування рівня температури







Кнопки

-  : Кнопка ввімкнення/вимкнення
-  : Кнопка блокування кнопок
-  : Кнопка для комбінування зон приготування на широкій поверхні
-  : Кнопка підтримування тепла
-  : Кнопка швидкого розігрівання/Кнопка високої потужності (підсилювання)
-  : Кнопка економного режиму
-  : Кнопка блокування очищення
-  : Кнопка таймера
-  : Кнопка збільшення таймера
-  : Кнопка зменшення таймера

Кнопки вибору зони приготування








-  : Кнопка вибору конфорки ззаду ліворуч
-  : Кнопка вибору конфорки спереду ліворуч
-  : Кнопка вибору конфорки спереду праворуч
-  : Кнопка вибору конфорки ззаду праворуч

Індикатори




-  : Світловий індикатор, що вказує на те, що кнопка працює
-  : Індикатор температури відповідної зони приготування
-  : Індикатор таймера
-  : Символ таймера відповідної зони приготування

 : Символ підтримування тепла відповідної зони приготування


Загальні застереження для панелі управління

-  Управління пристроєм здійснюється за допомогою сенсорної панелі управління. Кожна операція, виконана на сенсорній панелі управління, підтверджується звуковим сигналом.
-  Завжди тримайте панель управління чистою та сухою. Волога і забруднена поверхня може спричинити проблеми з функціонуванням.
-  Плита автоматично повертається в режим очікування, якщо протягом 20 секунд не виконується жодна операція.
-  Прилад самостійно вимикається з міркувань безпеки, якщо будь-яку кнопку () натискати протягом тривалого часу.
-  На активованих або вибраних кнопках світиться індикатор .

Увімкнення плити

1. Торкніться кнопки  на панелі управління.
- Загориться індикатор  на кнопці . Плита готова до використання.

Вимкнення плити

1. Торкніться кнопки  на панелі управління.
- Плита вимикається і повертається в режим очікування.

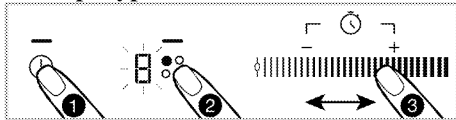
Індикатор залишкового тепла

Для кожної конфорки на панелі управління виділений індикатор нагрівання. Цей індикатор вказує на те, що плита все ще гаряча, коли її вимкнено. Не торкайтесь відповідної конфорки, поки індикатор залишкового тепла не вимкнеться.

Символ	Опис
H	Висока температура
h	Низька температура

- i** У разі відключення електроенергії індикатор залишкового тепла не світлитися і не попереджує користувача про гарячі конфорки.

Увімкніть конфорку (зону приготування) і встановіть рівень температури



1. Увімкніть конфорку, торкнувшись кнопки ①.
2. Торкніться кнопки вибору конфорки, яку потрібно увімкнути. Символ «0» відображається на екрані конфорки, а індикатор — відповідної кнопки вибору конфорки світлиться.
3. Торкаючись області налаштування або проводячи пальцем по ній, встановіть рівень температури між «0» та «19». Хоча рівень температури на деяких моделях підвищений до 1,2,3 ... 19, він може бути підвищений до 1,1, 2,2. ... 9. на деяких інших моделях. Це залежить від моделі приладу.

- i** Якщо ваша плита перегрівается, рівень конфорок знижується до рівня 14, якщо рівень вище 14, і з міркувань безпеки їх не можна встановити на вищий рівень нагріву. Коли температура вашої плити знижується до безпечного рівня, можна буде знову встановити її на більш високий рівень. У разі критичного нагрівання вашої плити плита сама вимикається, і конфорки не можна використовувати.

Вимкнення конфорок:

Вибрану конфорку можна вимкнути 3 різними способами:

1. Встановити температуру як «0»

Ви можете вимкнути конфорку, зменшивши налаштування температури до «0» .

2. Використання функції вимкнення таймера для потрібної конфорки

Коли час сплине, таймер вимкне підключену до нього конфорку. Усі дисплеї вказують «0» або «00» . Символ ⌚ на дисплеї конфорки зникає.

Налаштування таймера для зони конфорки описано в наступних розділах.

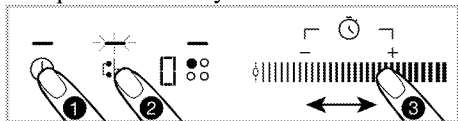
3. Торкаючись відповідного символу зони конфорки протягом приблизно 3 секунд

Торкніться символу конфорки, яку потрібно вимкнути, приблизно на 3 секунди.

Поєднання конфорок з широкою поверхнею (флексі) (якщо на плиті є зони конфорок із широкими поверхнями)

1. Увімкніть конфорку, торкнувшись кнопки ①.
2. Торкніться кнопки вибору зони конфорки з широкою поверхнею.
» Символ 0 відображається на екрані задньої дальньої конфорки, а

індикатор зони конфорки з широкою поверхнею спалахує.



3. Торкаючись області налаштування або проводячи пальцем по ній, встановіть рівень температури між **0** та **19**.

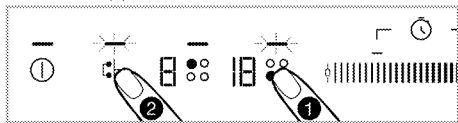
Хоча рівень температури на деяких моделях підвищений до 1,2,3 ... 19, він може бути підвищений до 1,1, 2,2. ... 9. на деяких інших моделях. Це залежить від моделі приладу.

» Плита починає працювати. Якщо обрана інша конфорка або якщо ви зачекаєте 10 секунд, не виконуючи жодних операцій, індикатор конфорки з широкою поверхнею буде світитися постійно.

i В якості прикладу описані конфорки з широкою поверхнею зліва. Якщо конфорка праворуч має широку поверхню, те саме стосується і конфорок праворуч.

Поєднання конфорок з широкою поверхнею (флексі), коли одна або обидві конфорки зліва працюють (якщо на плиті є конфорки з широкими поверхнями)

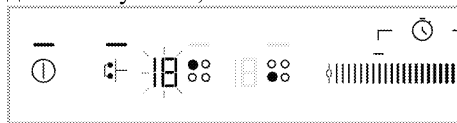
Поки одна або обидві конфорки зліва працюють окремо, ви можете поєднати обидві конфорки, активуючи конфорку з широкою поверхнею. Таким чином, ви можете управляти ширшою поверхнею плити з однаковими значеннями.



1. Поки одна або обидві конфорки зліва працюють, виберіть будь-яку з конфорок ліворуч.
2. Торкніться кнопки вибору зони конфорки з широкою поверхнею.

» На дисплеї задньої лівої зони конфорки відображається температура зони лівої конфорки, яку ви вибрали раніше, і спалахує індикатор зони конфорки з широкою поверхнею.

» Комбіновані конфорки продовжують працювати з температурою та, якщо це можливо, з налаштуванням таймера на вибраній вами лівій конфорці. Значення для лівої конфорки, яку не було обрано до комбінування, скасовано.




» Щоб в подальшому змінити значення температури, активуйте зону конфорки з широкою поверхнею, торкнувшись кнопки її вибору. В полі налаштування встановіть рівень температури, який потрібно змінити.

i Якщо торкнутися будь-якої з кнопок вибору зони конфорки, коли зона конфорки з широкою поверхнею активна, зони конфорки відокремлюються та вимикаються.

Вимкнення конфорок з широкою поверхнею (якщо на плиті є конфорки з широкими поверхнями)

Зону конфорки з широкою поверхнею можна вимкнути 4 різними способами:

1. **Встановивши температуру як "0"**
2. **Використання функції вимкнення таймера для зони конфорки з широкою поверхнею**

Коли час сплине, таймер вимикає конфорку з широкою поверхнею. Відобразиться екран лівої зони конфорки **0**, і відображається дисплей годинника **00**. Символ  на задній лівій панелі конфорки вимикається.

3. Торкнувшись символу будь-якої з лівих конфорок

Якщо торкнутися символу будь-якої кнопки лівої зони конфорки, коли зона конфорки з широкою поверхнею активна, зони конфорки відокремлюються та вимикаються.



4. Торкаючись символу зони конфорки з широкою поверхнею протягом приблизно 3 секунд

Якщо доторкнутися до символу зони конфорки з широкою поверхнею і утримувати протягом приблизно 3 секунд, зона конфорки вимкнеться.

Налаштування високої потужності (ПІДСИЛЮВАЧ)

Ви можете використовувати підсилювач для нагрівання з максимальною потужністю. Однак ми не рекомендуємо готувати протягом тривалого періоду з цими налаштуваннями. Налаштування високої потужності може бути доступне не на всіх плитах. Коли закінчився час для налаштування високої потужності (див. Таблицю обмежень періодів роботи), зона конфорки вимикається.


Безпосередній вибір параметра потужності (ПІДСИЛЮВАЧ):


1. Увімкніть конфорку, торкнувшись кнопки .
2. Виберіть потрібну зону конфорки, торкнувшись кнопки вибору зони конфорок.
3. Торкніться кнопки .

Обрана зона конфорки працює з максимальною потужністю, а на дисплеї зони конфорки блимає відповідно 3 індикатори.

Коли закінчився час для налаштування високої потужності (див. Таблицю обмежень періодів роботи), зона конфорки вимикається.


Вибір налаштування високої потужності (BOOSTER), коли зона конфорки активна:

1. Торкніться кнопки , коли плита увімкнена, і відповідна зона конфорки працювала принаймні протягом 20 секунд на певному рівні.

 Зона конфорки повинна працювати принаймні 20 секунд на обраному рівні.

2. Обрана зона конфорки працює з максимальною потужністю, а на дисплеї зони конфорки блимає відповідно 3 індикатори. Коли закінчується період налаштування високої потужності, зона конфорки перемикається на встановлений рівень температури, і на екрані відображається лише вибраний вами рівень температури.


Вимкнення налаштування високої потужності (ПІДСИЛЮВАЧ) перед його закінченням:

Ви можете вимкнути налаштування високої потужності, коли завгодно, торкнувшись кнопки .

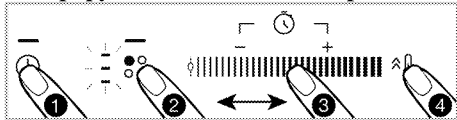
Швидке розігрівання

Функція швидкого нагрівання полегшує приготування їжі. Усі конфорки оснащені функцією швидкого нагрівання. Функція швидкого нагрівання може працювати протягом 20 секунд після встановлення бажаної температури зони конфорки.

Ця функція використовується для швидкого нагрівання протягом короткого часу. Коли закінчується період швидкого нагрівання, зона конфорки продовжує працювати з заданим рівнем температури.

 Функція швидкого нагрівання може працювати протягом перших 20 секунд після увімкнення плити.

Вибір функції швидкого нагрівання:



1. Увімкніть конфорку, торкнувшись кнопки ①.
2. Виберіть потрібну зону конфорки, торкнувшись кнопки вибору зони конфорок
3. Торкнувшись області налаштування або провівши пальцем по ній, встановіть бажаний рівень температури.
4. Торкніться кнопки ④.
Обрана зона конфорки працює з великою потужністю протягом періоду, зазначеного в наступній таблиці. На дисплеї конфорки відображаються відповідно 3 індикатори та вибраний вами рівень температури.
5. Коли закінчується період швидкого нагрівання, зона конфорки перемикається на встановлений рівень температури, і на екрані відображається лише вибраний вами рівень температури.

Таблиця: Робочі періоди для швидкого нагрівання

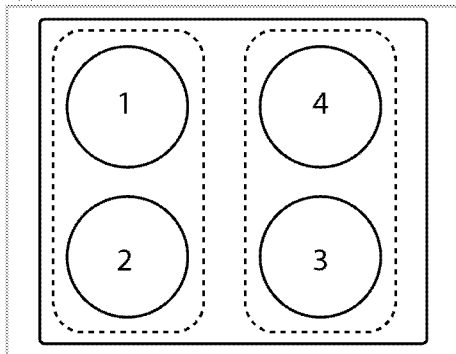
Рівень температури		Обмеження періоду експлуатації - секунди
19	9	
0	0	0
1	1	10
2	1.	10
3	2	20
4	2.	30
5	3	40
6	3.	47
7	4	56
8	4.	65
9	5	75
10	5.	85
11	6	85

Рівень температури		Обмеження періоду експлуатації - секунди
19	9	
12	6.	25
13	7	25
14	7.	35
15	8	35
16	8.	45
17	9	45
18	9.	10
19	-	10

Хоча рівень температури на деяких моделях підвищений до 1,2,3 ... 19, він може бути підвищений до 1,1, 2,2. ... 9. на деяких інших моделях. Це залежить від моделі приладу.

Використання 2 конфорок одночасно


Ефективність плити може відрізнятись залежно від кількості активних конфорок. Якщо одночасно використовуються дві конфорки, повинні використовуватися конфорки на одній стороні. Таким чином, слід досягти кращих характеристик приготування їжі та виявлення каstrулі/сковороди. На малюнку нижче ви можете побачити рекомендований спосіб використання двох конфорок одночасно.



Через обмеження загальної потужності конфорок рівень встановленої першої конфорки може бути знижений відповідно до встановлених рівнів

температури, якщо одночасно працюють як ліва, так і права панелі.

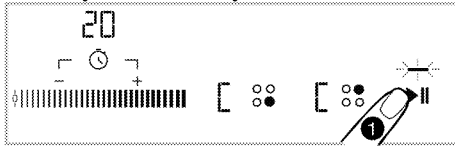
Вимкнення функції швидкого нагрівання:


Ви можете вимкнути функцію швидкого нагрівання, коли завгодно, торкнувшись кнопки .



Блокування очищення

Блокування очищення дозволяє користувачеві здійснювати очищення протягом короткого періоду часу, запобігаючи роботі всіх кнопок на панелі управління протягом 20 секунд, коли плита увімкнена. Протягом цього періоду прилад не отримує електроенергії.


Активування блокування очищення





1. Поки плита увімкнена, утримуйте кнопку  натиснутою, доки на екрані годинника плити не відобразиться 20.

» На екрані годинника плити вмикається індикатор  і відлік починається з 20. Символ "С" на дисплеї конфорки з'являється символ. Протягом цього періоду не можна використовувати жодну кнопку, крім кнопки .

Вимкнення блокування очищення


Вам не потрібно натискати жодну кнопку, щоб вимкнути блокування очищення. Плита подає один сигнал через 20 секунд, індикатор  вмикається, а блокування очищення автоматично вмикається.



 Якщо ви хочете передчасно вимкнути блокування очищення, зачекайте, доки "С" символ не зникне з дисплея конфорки, доторкнувшись до кнопки .



Блокування від дітей

Якщо плита вимкнена, ви можете захистити плиту блокуванням від дітей, щоб діти не вмикали плиту. Ви можете активувати або вимкнути функцію блокування від дітей, коли плита вимкнена (режим очікування).


Активація блокування від дітей



1. Коли плита вимкнена, утримуйте натиснутою кнопку  **поки не почуєте один** сигнали.

Функція блокування від дітей повинна бути активована, а індикатор  кнопки  повинен засвітитися.

 Якщо якась кнопка буде натиснута в той час як блокування від дітей буде активним, індикатор  почне блимати.

Вимкнення блокування від дітей


1. Коли блокування від дітей буде активним, утримуйте натиснутою кнопку  **поки не почуєте один** сигнал.



» Функція блокування для дітей повинна бути вимкнута, а індикатор  кнопки  не повинен світитися.



Блокування кнопок

Якщо плита в активному стані, ви можете активувати блокування кнопок, щоб запобігти випадковій зміні функцій.

Активація блокування кнопок


1. **Якщо плита в активному стані**, натисніть і утримуйте клавішу , **поки не почуєте один** сигнали.



Індикатор  кнопки  буде блимати, і все конфорки повинні бути заблоковані.

i Ви можете активувати блокування кнопок, лише поки плита перебуває в робочому режимі. Під час активного блокування кнопки працює лише кнопка ①. При натисканні на будь-яку іншу кнопку, індикатор  кнопки  блимає, щоб вказати на активне блокування.

Якщо ви вимкнете плиту, коли кнопки заблоковані, блокування кнопок вимкнеться, щоб знову увімкнути конфорку.

Вимкнення блокування кнопок

1. Утримуйте кнопку  натиснутою протягом 2 секунд.

Операція повинна бути підтверджена звуковим сигналом. Індикатор  кнопки  вимикається і панель управління буде розблокована.



Функція таймера



Ця функція полегшує приготування їжі. Вам не потрібно наглядати за плитою протягом усього періоду приготування. Зона конфорки автоматично вимикається після вибраного вами періоду.

Активация таймера

1. Увімкніть конфорку, торкнувшись кнопки ①.
2. Виберіть потрібну зону конфорки, торкнувшись кнопки вибору зони конфорок.
3. Торкнувшись області налаштування або провівши пальцем по ній, встановіть бажаний рівень температури.
4. Увімкніть таймер, торкнувшись кнопки ②.

Символ «00» символ загоряється на екрані таймера, а символ ② починає блимати на дисплеї конфорки.

5. Встановіть бажаний час натисканням на кнопки /. Ви також можете прискорити таймер, утримуючи

кнопку  або  протягом тривалого періоду часу.

Символ ② світиться постійно, блимаючи на дисплеї конфорки протягом певного періоду часу. Якщо символ ② світиться постійно, це означає, що функція активована.

i Таймер можна використовувати лише для конфорок, які експлуатуються.

i Повторіть наведену вище процедуру для інших конфорок, для яких потрібно встановити таймер.

i Не можна встановлювати таймер без вибору зони конфорки та рівня температури зони конфорки.

i Поки таймер активний, на екрані таймера відображається час, встановлений для обраної конфорки.

Вимкнення таймерів


Плита автоматично вимикається, і після закінчення встановленого часу подається звукове попередження. Натисніть будь-яку кнопку, щоб вимкнути звукове попередження.


Вимкнення таймерів передчасно

Якщо таймер вимкнено передчасно, плита продовжує працювати з заданою температурою, поки не вимкнеться. Ви можете передчасно вимкнути таймер двома різними методами:



1- Вимкнення шляхом зменшення налаштування таймера до рівня "00":


1. Виберіть конфорку, яку потрібно вимкнути.
2. Виберіть таймер відповідної конфорки, торкнувшись кнопки ②.
3. Зачекайте, поки «00» символ не відобразиться на екрані таймера, торкаючись кнопки ②, щоб зменшити значення. Ви також можете

прискорити таймер, утримуючи кнопку  або протягом тривалого періоду часу.

Символ  блимає протягом певного періоду часу на дисплеї конфорки, **після чого** він повністю вимикається, а таймер скасовується.

2- Вимкнення, торкаючись і утримуючи кнопку таймера протягом приблизно 3 секунд:

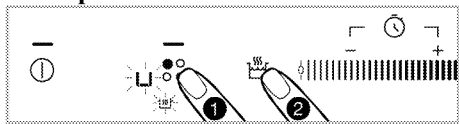
1. Виберіть конфорку, яку потрібно вимкнути.
2. Виберіть таймер відповідної конфорки, торкнувшись кнопки .
3. Утримуйте кнопку  натиснутою протягом 3 секунд.


Символ  блимає протягом певного періоду часу на дисплеї конфорки, **після чого** він повністю вимикається, а таймер скасовується.


Функція підтримування температури (за наявності)

Ви можете використовувати цю функцію, щоб зберегти їжу теплою, коли приготування закінчиться. Функція підтримування температури використовується двома різними методами; з встановленням та без встановлення таймеру.


Активація функції підтримування температури без встановлення таймера




1. Виберіть конфорку, для якої потрібно активувати функцію підтримування температури і для якої встановлена температура
2. Активуйте функцію підтримування температури для відповідної зони конфорки, торкнувшись кнопки .

i Зона конфорки продовжує працювати при низькій температурі.
Символ  та символ "u" світитимуться на дисплеї конфорки.


Активація функції підтримування температури з встановленням таймеру

1. Виберіть конфорку, для якої потрібно активувати функцію підтримування температури і для якої встановлена температура і таймер
2. Активуйте функцію підтримування температури для відповідної зони конфорки, торкнувшись кнопки .

На дисплеї зони конфорки загоряється символ .

Зона конфорки продовжує працювати при заданій температурі протягом встановленого періоду часу. Коли таймер закінчився, він перемикається на функцію підтримування температури і починає працювати при низькій температурі. Символ "u" на дисплеї конфорки з'являється символ.

Вимкнення функції підтримування температури

1. Якщо таймер активний, виберіть конфорку, де активна функція підтримування температури. Вимкніть функцію підтримування температури, торкнувшись кнопки . Зона конфорки продовжує працювати з попередніми налаштуваннями періоду та температури.
2. Якщо таймер не активний, виберіть конфорку, де активна функція підтримування температури. Вимкніть функцію підтримування температури, встановивши бажану температуру, торкнувшись області налаштування або провівши пальцем по цій області. Плита продовжує працювати при новій температурі, яку ви встановили.

i Ви можете скасувати функцію підтримування температури, якщо повністю вимкнути конфорку, торкнувшись кнопки ①.

Функція зупинки

За допомогою цієї функції ви можете знизити рівень температури всіх функцій, що активні на плиті (**без таймера**) на деякий час до 1-го рівня.

i Якщо таймер встановлений для будь-якої зони конфорки, таймер продовжує працювати під час активації функції зупинки.

1. Торкніться кнопки ►||, поки плита увімкнена.

Усі конфорки, які експлуатуються, продовжують працювати на 1-му рівні.

2. Знову торкніться кнопки ►||, щоб запустити всі зупинені конфорки з попередніми налаштуваннями.

Управління потужністю


За допомогою цієї функції ви можете встановити загальну потужність плити як завгодно. **“Управління потужністю”** включає 9 різних рівнів потужності (див. таблицю - Рівень управління потужністю).


Таблиця - Рівень управління потужністю


Рівень управління потужністю	Загальна потужність
P1	1,2 кВт
P2	2,4 кВт
P3	3 кВт
P4	3,6 кВт
P5	4,4 кВт
P6	5,4 кВт
P7	5,7 кВт
P8	6,7 кВт
P9	7,4 кВт


Виконайте наведені нижче дії, щоб змінити загальну потужність вашої плити. Коли плита вимкнена, наступна

процедура застосовується протягом 10 секунд.

1. Торкніться кнопки .

2. Торкніться кнопки .

3. Торкніться кнопки .

4. Торкніться кнопки .

5. Торкніться кнопки .

6. Торкніться кнопки ►||, щоб активувати **“Управління потужністю”**.

7. Виберіть бажаний рівень потужності, торкнувшись кнопки ►||. Інший рівень відображається кожного разу, коли ви торкаєтесь кнопки ►||.


8. Підтвердьте вибраний рівень рівня, торкнувшись кнопки ①.

9. Ваша плита почне працювати з налаштуванням загальної потужності на обраному рівні.

Економічний режим роботи

За допомогою цієї функції ви можете перемкнути всі конфорки на нижчий рівень.

i Економічний режим роботи може бути активований лише для конфорок, які експлуатуються.

1. Торкніться кнопки , поки увімкнена зона конфорки.

» Активна зона конфорки переходить в економічний режим роботи, і її потужність зменшується наполовину.

Безпечне та ефективне використання індукційних конфорок

Принцип роботи: Індукційний нагрівач нагріває безпосередньо каstrулю завдяки принципу його роботи. Таким чином, він має багато переваг перед іншими типами плит. Він працює ефективніше, а поверхня конфорки холодніша.

Ваша індукційна плита оснащена чудовою системою безпеки, яка забезпечує максимальну безпеку роботи.

i Ваша плита може бути оснащена конфорками діаметром 145, 180, 210 та 280 мм з функцією індукції залежно від моделі. Завдяки функції індукції кожна зона конфорки автоматично визначає посуд, розміщений на ній. Енергія виникає лише в зоні контакту посуду, і таким чином витрачається мінімальний рівень потужності.

Система автоматичного вимкнення

Система управління плитою включає систему автоматичного вимкнення. Якщо одна або кілька зон конфорки залишаються увімкненими, зона конфорки через деякий час автоматично вимикається (див. Таблицю-1). У разі встановлення таймера на конфорку екран таймера також вимикається. Обмеження часу для автоматичного вимкнення залежить від обраного рівня температури. Для цього рівня температури застосовується максимальний робочий період. Користувач може знову керувати зоною конфорки після її автоматичного вимкнення, як описано вище.

Таблиця-1: Періоди автоматичного вимкнення

Рівень температури		Періоди автоматичного вимкнення - години
19	9	
0	0	0
1	1	6
2	1.	6
3	2	6
4	2.	6
5	3	6
6	3.	6
7	4	5
8	4.	5
9	5	5
10	5.	5

Рівень температури		Періоди автоматичного вимкнення - години
19	9	
11	6	4
12	6.	4
13	7	4
14	7.	4
15	8	4
16	8.	2
17	9	2
18	9.	2
19	-	1
Швидке розігріванн я	Швидке розігріванн я	10 хв

Хоча рівень температури на деяких моделях підвищений до 1,2,3 ... 19, він може бути підвищений до 1,1, 2,2. ... 9. на деяких інших моделях. Це залежить від моделі приладу.

Захист від перегріву

Ваша плита оснащена деякими датчиками, які забезпечують захист від перегріву. У разі перегріву ви можете спостерігати наступне:

- Зона конфорки, яка працює, може бути вимкнена.
- Обраний рівень може бути зменшений. Однак це не відображається на дисплеї.

Система захисту від переливу

Ваша плита оснащена системою захисту від переливу. У випадку будь-якого переливу на панель управління з будь-якої причини, система автоматично відключає електроживлення, щоб вимкнути плиту. У цей час, "E" символ з'являється на дисплеї.

Точне налаштування потужності

Індукційна плита негайно реагує на видані команди, відповідно до її принципу роботи. Налаштування її потужності змінюються дуже швидко. Таким чином, ви можете запобігти переливу їжі (води, молока), яка ось-ось переллється, негайно вимкнувши прилад.

6 Загальна інформація щодо приготування їжі

У цьому розділі ви знайдете поради щодо підготування та приготування ваших страв.

Загальні попередження про приготування їжі на плиті

- Ніколи не наповнюйте сковороду олією більше ніж на третину. Не залишайте її під час нагрівання олії. Надмірно нагріта олія становить пожежну небезпеку. Ніколи не намагайтеся загасити можливий вогонь водою! Коли масло загориться, накрийте його вогняною ковдрою або мокрою тканиною. Коли це буде безпечно, вимкніть піч і зателефонуйте в пожежну.
- Перед смаженням продуктів завжди видаляйте з них надлишки води і повільно кладіть всередину розігрітої олії. Переконайтесь, що заморожені продукти розморожені перед смаженням.
- Під час нагрівання масла переконайтесь, що казан, який ви використовуєте, сухий і тримайте кришку відкритою.
- Рекомендації щодо приготування їжі з енергозбереженням можна знайти в розділі «Інструкції з охорони навколишнього середовища».

7 Догляд і технічне обслуговування

Загальна інформація щодо очищення

▲ Загальні попередження

- Зачекайте, поки виріб охолоне, перш ніж його очистити. Гарячі поверхні можуть спричинити опіки!
- Не наносіть миючі засоби безпосередньо на гарячі поверхні. Це може призвести до постійних плям.
- Прилад слід ретельно очищати та висушувати після кожного використання. Так, залишки їжі легко очищаються, і ці залишки не буде спалено при повторному використанні виробу. Таким чином, термін служби приладу продовжується, і зменшуються кількості часто виникаючих проблем.
- Не використовуйте засоби для чищення парою.
- Деякі миючі та чистячі засоби можуть пошкодити поверхню. Під час чищення не використовуйте абразивні миючі засоби, чистячі порошки, чистячі креми, засоби видалення накипу або гострі предмети.
- Не потрібно використовувати спеціальні миючі засоби для чищення після кожного використання. Очистіть прилад посудомийним засобом, теплою водою та м'якою тканиною або губкою та висушіть сухою тканиною з мікрофібри.
- Упевнитесь, що повністю витераєте залишки рідини після чищення та негайно відчіщаєте будь-яку їжу, яка бризкає під час готування.
- Не мийте будь-які компоненти приладу в посудомийній машині.

Для конфорок:

- Кислотні забруднення, такі як молоко, томатна паста та олія, можуть спричинити постійні плями на плитах

та компонентах конфорок. Очистіть залишки рідини відразу після охолодження плити, після вимкнення її.

Поверхні з нержавіючої сталі

- Не використовуйте чистячі засоби, що містять кислоту або хлор, для очищення поверхонь та ручок з нержавіючої сталі.
- Поверхня з нержавіючої сталі може змінювати колір з часом. Це нормально. Після кожного використання очищайте миючим засобом, придатним для поверхонь з нержавіючої сталі.
- Чистіть м'якою мильною тканиною та рідким (не дряпаючим) миючим засобом, придатним для нержавіючих поверхонь, обережно протираючи в одному напрямку.
- Негайно, не чекаючи видаляйте вапно, масло, крохмаль, молоко та білкові плями на нержавіючих і скляних поверхнях. Плями можуть іржавіти протягом тривалого часу.

Скляні поверхні

- При очищенні скляних поверхонь не використовуйте скребки з твердих металів та абразивні миючі матеріали. Вони можуть пошкодити скляну поверхню.
- Очистіть виріб за допомогою засобу для миття посуду, теплої води та м'якої тканини з мікрофібри для скляних поверхонь, та висушіть його сухою тканиною.
- Якщо після чищення залишився миючий засіб, протріть його холодною водою і висушіть м'якою та сухою тканиною з мікрофібри. Залишки миючого засобу можуть пошкодити скляну поверхню наступного разу.

- Ні в якому разі не слід очищати висушені залишки на скляній поверхні зубчастими ножами, металевою губкою або подібними дряпаючими інструментами.
- Ви можете видалити плями кальцію (жовті плями) на скляній поверхні за допомогою комерційно доступного засобу для видалення накипу за допомогою засобу, с такими складовими як оцет або лимонний сік.
- Якщо поверхня сильно забруднена, нанесіть губкою засіб для чищення на пляму і довго чекайте, щоб вона зпрацювала. Потім очистіть скляну поверхню мокрою ганчіркою.
- Знебарвлення та плями на скляній поверхні це нормально та не є дефектами.

Пластикові деталі та пофарбовані поверхні

- Очистіть пластикові частини та пофарбовані поверхні за допомогою миючого засобу для миття посуду, теплої води та м'якої тканини або губки та висушіть їх сухою ганчіркою.
- Не використовуйте тверді металеві скребки та абразивні чистячі засоби. Вони можуть пошкодити поверхні.
- Переконайтеся, що з'єднання частин приладу не залишаються вологими та з миючим засобом. В іншому випадку на цих з'єднаннях може виникнути корозія.

Чищення плити

Скляна поверхня приготування

Виконайте кроки з чищення скляних поверхонь зазначені у розділі «Загальні відомості про очищення» при чищенні скляних поверхонь для готування. Ви можете виконати чищення відповідно до наведеної нижче інформації в особливих випадках.

- Продукти на основі цукру, такі як темні вершки, крохмаль і сироп, слід негайно очищати, не чекаючи поки поверхня охолоне. Інакше скляна поверхня для готування може остаточно пошкодитися.
- Не використовуйте чистячі засоби поки поверхня для готування гаряча, інакше можуть з'явитись постійні плями.

Очищення панелі управління

- Під час очищення панелей та ручи регулятора, протріть панель та ручки вологою м'якою тканиною та висушіть сухою тканиною. Не знімайте ручки та прокладки під ними для чищення панель управління. Так можна пошкодити панель управління та ручки.
- Під час чищення панелей з нержавіючої сталі та ручки регулятора не використовуйте засоби для чищення нержавіючої сталі на ручках та біля них. Індикатори навколо регуляторів можуть бути пошкоджені.
- Сенсорні кнопки слід очистити за допомогою вологої м'якої ганчірки та висушити сухою ганчіркою. Якщо ваш виріб має функцію блокування елементів управління, перед проведенням очищення панелі управління слід застосувати цю функцію. Інакше сенсорні кнопки можуть працювати неправильно.

8 Пошук та усунення несправностей

Якщо ви не можете усунути несправності, хоча ви виконали інструкції в цьому розділі, зверніться до авторизованого сервісного центру або ліцензованого спеціаліста чи торговельного представника, у якого ви придбали виріб. Ніколи не намагайтеся самостійно відремонтувати несправний виріб.

Виріб не працює.

- Мережевий запобіжник несправний або спрацював. >>> *Перевірте запобіжники у блоці запобіжників. За необхідності замініть їх або виконайте скидання.*
- Виріб не підключено до (заземленої) розетки. >>> *Перевірте підключення.*
- Кнопки / регулятори на панелі управління не функціонують. >>> *Якщо ваш виріб оснащений функцією блокування клавіш, можливо ця функція була увімкнена. Будь ласка, вимкніть її.*
- Дисплей не активується, коли ви знову вмикаєте конфорку. >>> *Відключіть прилад за допомогою автоматичного вимикача. Зачекайте мінімум 20 секунд, а потім знову підключіть.*
- Активовано захист від перегрівання. >>> *Дайте конфорці охолонути.*
- Невірно вибрано посуд для приготування. >>> *Перевірте посуд.*

Позначка з'являється на дисплеї зони приготування.

- Ви не помістили посуд в зону активного приготування. >>> **Перевірте наявність посуду в зоні приготування їжі.**
- Ваш посуд не призначений для індукційного приготування їжі. >>> *Переконайтесь, що ваш посуд сумісний з індукційною конфоркою.*
- Посуд не розташований належним чином по центру або нижня поверхня посуду недостатньо широка для зони приготування. >>> *Виберіть достатньо широкий посуд і правильно розташуйте посуд у зоні приготування їжі.*
- Посуд або зона приготування їжі перегрівається. >>> *Дайте їм охолонути.*

Вибрана зона приготування їжі раптово вимикається під час роботи.

- Можливо вийшов час приготування для вибраної зони приготування. >>> *Необхідно встановити новичий час приготування або завершити приготування їжі.*
- Активовано захист від перегрівання. >>> *Дайте конфорці охолонути.*
- Сенсорна панель управління може бути закрыта сторонніми предметами. >>> *Видаліть сторонній предмет з панелі.*

Посуд не нагрівається, навіть якщо зона приготування їжі увімкнена.

- Ваш посуд не призначений для індукційного приготування їжі. >>> *Переконайтесь, що ваш посуд сумісний з індукційною конфоркою.*
- Посуд не розташований належним чином по центру або нижня поверхня посуду недостатньо широка для зони приготування. >>> *Виберіть достатньо широкий посуд і правильно розташуйте посуд у зоні приготування їжі.*

Вентилятор охолодження продовжує працювати навіть після вимкнення конфорки.

- Це не є несправністю. Вентилятор охолодження буде продовжувати працювати, поки електронний сенсор конфорки не охолоне до відповідної температури.

Шум від плити під час варіння

Під час готування з плити можуть чути деякі звуки. Ці звуки зумовлені складом посуду для готування. Ці звуки є нормальними, вони не є несправністю, і вони є частиною індукційної технології.

Можливі шуми та причини

- **Шум вентилятора:** Плита оснащена вентилятором, який автоматично активується відповідно до температури приладу. Вентилятор має різні робочі рівні і працює на різних рівнях відповідно до температури.
- **Низькі звуки, схожі на робочий шум трансформатора:** Це пов'язано з природою індукційної технології. Оскільки тепло передається безпосередньо на основу варильної посудини, такі звукові сигнали можуть чути відповідно до матеріалу посуду для готування. Таким чином, різні шуми можна чути з різного посуду.
- **Шум розтріскування:** Причиною цього є структура і матеріал основи посуду для готування. Якщо кухонна посудина виготовлена з різних шарів з різними матеріалами, можна чути звуки розтріскування.
- **Шум ниття:** Звук ниття можна почути, коли дві зони готування на одній стороні плити використовуються для приготування їжі з різним рівнем готування.

Коди помилок/причини та можливі рішення

Коди помилок	Причини помилок	Можливі рішення
E 22 E 26	Індукційна плита перегріта.	Вимкніть індукційну плиту і почекайте, поки вона охолоне. Помилка повинна бути усунена, коли температура плити знизиться нижче меж.
E 46	Одна або кілька клавіш утримуються натиснутими більше 10 секунд. На панелі керування залишився предмет, або на елемент керування впливає пара.	Проблема вирішиться, коли ви заберете руку від плити. Проблема повинна бути вирішена після очищення панелі управління.
E 47	Горщик, придатний для індукційного нагрівання, не використовується.	Помилка повинна бути усунена, у разі використання горщика, придатного для індукційного нагрівання.
E 1 - E 15	Помилка зв'язку на індукційній плиті.	Вимкніть індукційну плиту та знову ввімкніть її через 30 секунд. Якщо проблема не зникне, зверніться до авторизованого дилерського центру.

Коди помилок	Причини помилок	Можливі рішення
E 16 - E 21	Помилка датчика температури на індукційній плиті.	Вимкніть індукційну плиту та знову ввімкніть її через 30 секунд. Якщо проблема не зникне, зверніться до авторизованого дилерського центру.
E 23 E 24	Помилка програмного забезпечення на індукційній плиті.	Вимкніть індукційну плиту та знову ввімкніть її через 30 секунд. Якщо проблема не зникне, зверніться до авторизованого дилерського центру.
E 25	Помилка роботи вентилятора на індукційній плиті.	Вимкніть індукційну плиту та знову ввімкніть її через 30 секунд. Якщо проблема не зникне, зверніться до авторизованого дилерського центру.
E 31 - E 45	Помилка апаратного забезпечення електронної плати на індукційній плиті.	Вимкніть індукційну плиту та знову ввімкніть її через 30 секунд. Якщо проблема не зникне, зверніться до авторизованого дилерського центру.
E 48 E 49 E 51	Помилка датчика на індукційній плиті.	Сенсорна апаратура повинна бути сумісна з умовами експлуатації. Якщо проблема не зникне, зверніться до авторизованого дилерського центру.
E 52 - E 57	Помилка високої температури на індукційній плиті.	Вимкніть індукційну плиту і почекайте, поки вона охолоне. Помилка повинна бути усунена, коли температура сенсора знизиться нижче меж. Якщо проблема не зникне, зверніться до авторизованого дилерського центру.

Виробник: "Arçelik A.S."

"Arçelik A.S.", м. Стамбул, Сютлюдже, вул. Караагач №2-6, 34445, Туреччина
(Karaağaç Caddesi No:2-6 Söğütözü, 34445, Turkey)

Офіційний представник на території України: ТОВ «Беко Україна»,
адреса: 01021, м. Київ, вул. Кловський узвіз, буд. 5 тел/факс.: 0-800-500-4-3-2

Термін служби десять років

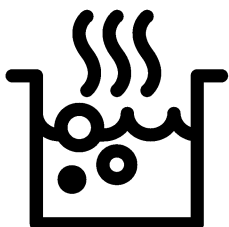
Інформацію про сертифікацію продукту Ви можете уточнити, зателефонувавши на
гарячу лінію 0-800-500-4-3-2.

Дата виробництва міститься в серійному номері продукту, що вказаний на
етикетці, розташованій на продукті, а саме, перші дві цифри серійного номера
позначають рік виробництва, а останні дві - місяць. Наприклад, «10-100001-05»
означає, що продукт виготовлений в травні 2010 року.



Beépített tűzhely

Használati útmutató



HU

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/Istanbul/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	12
Főzőlap vezérlése	12
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 28

A főzőlapon történő főzéssel kapcsolatos általános figyelmeztetések	28
---	----

7 Karbantartás és tisztítás 29

Tisztítással kapcsolatos információk	29
Főzőlap tisztítása	30
Vezérlőpanel tisztítása	30

8 Hibaelhárítás 31

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, kiszolgáltatott 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 készülékekkel 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.

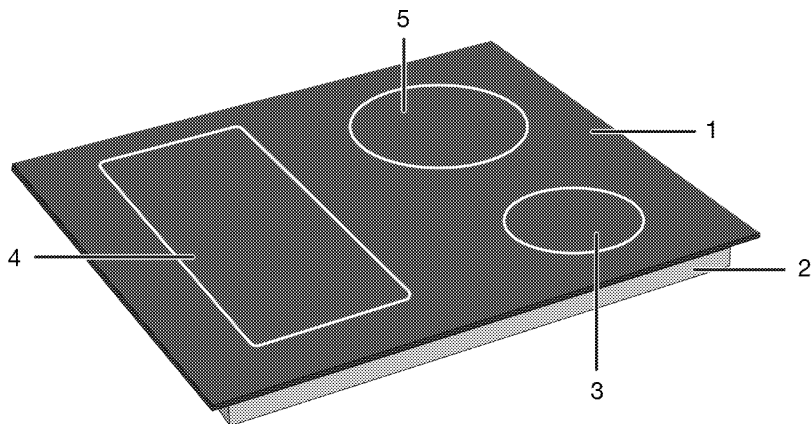
Javaslatok az energiatakarékos használatra

A következő javaslatok segítenek a termék gazdaságos és energiahatékony használatában:

- A 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 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

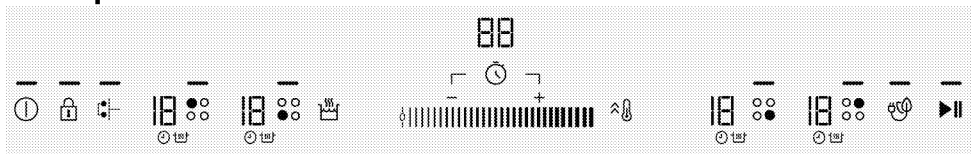
4 Indukciós főzőzóna

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



Főzőzóna beállítása hőmérséklet szint számára



Jelmagyarázat

- : Be/ki kapcsoló gomb
- : Billentyűzár gomb
- : Széles felületű főzési zóna kombinációs gomb
- : Melegen tart gomb
- : Gyorsmelegítés gomb/Nagy teljesítményű (booster) gomb
- : Gazdaságos mód gomb
- : Tisztítás billentyűzár gomb
- : Időzítő gomb
- : Időzítő növelés gomb
- : Időzítő csökkentés gomb

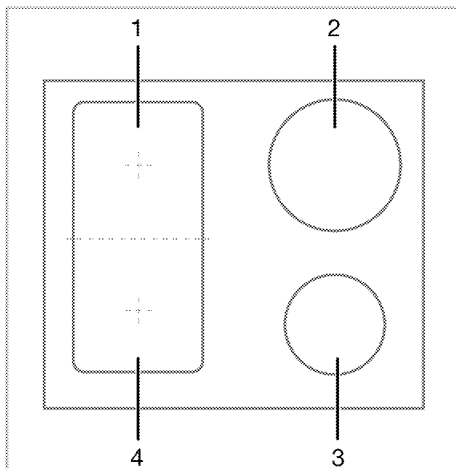
A főzési zóna választógombjai

- : Bal hátsó főzőzóna kiválasztó gomb
- : Bal első főzőzóna kiválasztó gomb
- : Jobb elülső főzőzóna kiválasztó gomb
- : Jobb hátsó főzőzóna kiválasztó gomb

Indikátorok

- : A megfelelő gomb működését jelző lámpa
- : A megfelelő főzési zóna hőmérséklet indikátor
- : Idő indikátor
- : A megfelelő főzési zóna időzítő szimbóluma
- : A megfelelő főzési zóna melegen tart szimbóluma

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)	45,2 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; 50/60 Hz
A termékhez használt / megfelelő kábel típusa és keresztmetszete	min. H05V2V2-F 5 x 1,5 mm ²
Teljes teljesítményfelvétel	max. 7,4 kW

Égők

Bal hátsó	Indukciós főzőzóna
Méret	180 mm
Áramellátás	2200W / 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 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), azonnal kapcsolja ki a terméket, hogy csökkenteni tudja 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.
- Ne helyezzen műanyag edényeket/serpenyőket az eszközre, mivel azok megolvadhatnak. Az ilyen anyagokat azonnal tisztítsa le a felületről.
- Tegyen elegendő mennyiségű ételt az edényekbe és serpenyőkbe. Így megakadályozhatja, hogy az étel túlcsoorduljon az edényekből/serpenyőkbe, 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 záródik, ha az indukciós főzéshez megfelelő edényt/serpenyőt felhelyezi a főzőlapra, az üveg alatt található elektromágnes mágneses mezőt generál. Az edény/serpenyő fém teste felmelegszik azáltal, hogy ebből a mágneses mezőből energiát vesz fel. 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 előnyei

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 hőmérsékletet, 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. Az edények/serpenyők mérete illeszkedjen az indukciós zóna méretéhez. A javasolt méretek az alábbiakban láthatók.

Megfelelő edények/serpenyők:

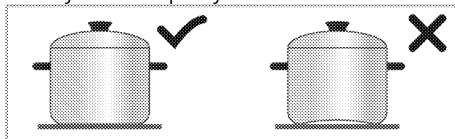
- Öntöttvas edények/serpenyők
- Zománcozott acél edények/serpenyők
- Acél és rozsdamentes acél edények/serpenyők (olyan címkével vagy figyelmeztetéssel, amely jelzi, hogy kompatibilis az indukciós főzőlappal)

Nem megfelelő edények/serpenyők:

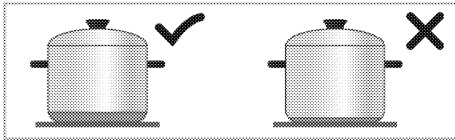
- Alumínium edények/serpenyők
- Réz edények/serpenyők
- Bronz edények/serpenyők
- Üveg edények/serpenyők
- Cserépedények
- Kerámia és porcelán edények

Javaslatok:

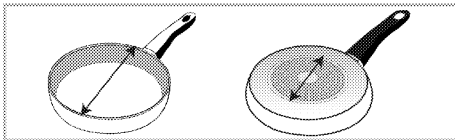
- Csak sík alsó résszel rendelkező edényeket/serpenyőket használjon. Ne használjon konvex vagy konkáv alsó résszel rendelkező edényeket/serpenyőket.



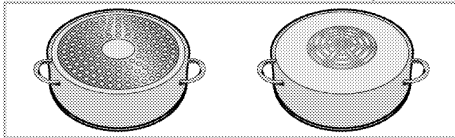
- Csak vastag, megfelelően megmunkált alsó résszel rendelkező edényeket/serpenyőket használjon. Ha vékony alsó résszel rendelkező edényeket használ, azok nagyon gyorsan felmelegedhetnek és a serpenyő alja megolvadhat és károsíthatja a főzőfelületet, még az előtt, hogy a berendezés automatikus kikapcsolása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



- Egyes edényeknél/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.



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  nem villan fel, amikor az edényt ráhelyezi az indukciós főzőlappal és a főzőlapot bekapcsolja.

Javasolt edény/serpenyő méretek

A főzőzóna átmérője - mm	Fazékátmérő - mm
145	min. 100 - max 145

A főzőzóna átmérője - mm	Fazékátmérő - mm
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 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.

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.

A „0” érték 10 másodpercig villog annak a főzőlappal a hőmérséklet kijelzőjén, amelyre az edényt/serpenyőt elhelyezte. A hőmérséklet gyors meghatározásával így kiválaszthatja és működtetheti azt a főzőzónát, amelyre az edényt/serpenyőt elhelyezte. Az adott főzőzóna

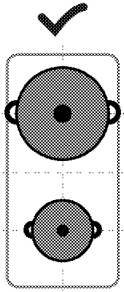
hőmérsékletbeállításával kapcsolatos részleteket a következő fejezetekben találja.

Széles felületű főzőzóna (flexi)

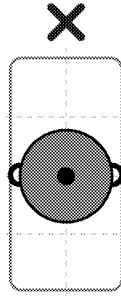
A főzőlap fel van szerelve ún. széles felületű főzőzónákkal (Flexi felületek). Ezt a főzőfelületet működtetheti különálló, független főzőlapokként kisebb edények/serpenyők esetén. Ezeket a főzőzónákat kombinálhatja és egyetlen főzőfelületté alakíthatja, ahol nagy főzőedényeket használhat a főzéshez.

Két független főzőzóna

A széles felületű főzőzónák két főzőzónával rendelkeznek, eggyel elöl 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.

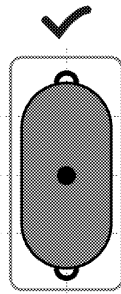


Két független főzőzóna



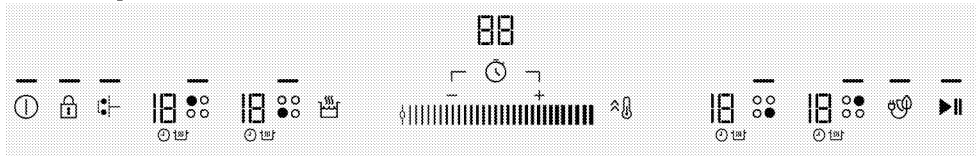
Egy főzőedény/serpenyő használata esetén helyezze az edényt az első vagy hátsó főzőzóna közepére. Ne helyezze a főzőedényt/serpenyőt a nagy főzőzóna közepére.

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



Főzőzóna beállítása hőmérséklet szint számára



Jelmagyarázat

- ⓘ : Be/ki kapcsoló gomb
- 🔒 : Billentyűzár gomb
- ⚙️ : Széles felületű főzési zóna kombinációs gomb
- 🔥 : Melegen tart gomb
- ⚡ : Gyorsmelegítés gomb/Nagy teljesítményű (booster) gomb

- 🔥 : Gazdaságos mód gomb
- ⏸️ : Tisztítás billentyűzár gomb
- 🕒 : Időzítő gomb
- ⊕ : Időzítő növelés gomb
- ⊖ : Időzítő csökkentés gomb

A főzési zóna választógombjai

- ⦿ : Bal hátsó főzőzóna kiválasztó gomb
- ⦿ : Bal első főzőzóna kiválasztó gomb

- ⦿ : Jobb előlő főzőzóna kiválasztó gomb
- ⦿ : Jobb hátsó főzőzóna kiválasztó gomb

Indikátorok

- : A megfelelő gomb működését jelző lámpa
- ⦿ : A megfelelő főzési zóna hőmérséklet indikátor
- ⦿ : Idő indikátor
- ⦿ : A megfelelő főzési zóna időzítő szimbóluma
- ⦿ : A megfelelő főzési zóna melegen tart szimbóluma

Kezelőpanel általános figyelmeztetései

- i** Ez a berendezés a kezelőpanelen keresztül vezérelhető. A kezelőpanelen végrehajtott minden műveletet egy hangjelzés követ.
- i** A kezelőpanel tartsa tisztán és szárazon. A nedves és szennyezett felület problémákat okozhat az egyes funkciók használatakor.
- i** Ha 20 másodpercig semmilyen műveletet nem hajt végre, a főzőlap automatikusan visszaáll készenléti üzemmódba.
- i** A berendezés biztonsági okok miatt kikapcsolja magát, ha bármelyik (⦿) gomb) hosszabb ideig nyomja.
- i** A — lámpa az aktivált vagy kiválasztott gombon világít.

A főzőlap bekapcsolása

1. Érintse meg a ① gombot a kezelőpanelen.
- A — lámpa a ① gombon világít. A főzőlap készen áll a használatra.

A főzőlap kikapcsolása

1. Érintse meg a ① gombot a kezelőpanelen.

A főzőlap kikapcsol és készenléti üzemmódba vált.

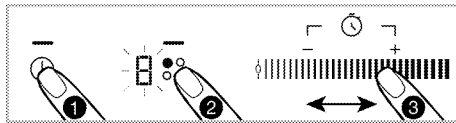
Maradékhő visszajelző

A kezelőpanelen minden főzőlaphoz tartozik egy maradékhő visszajelző. Ez a visszajelző azt jelzi, hogy a főzőlap még a kikapcsolást követően is meleg. Ne érintse meg az adott főzőlapo(ka)t, amíg a maradékhő visszajelző el nem tűnik.

Szimbólum	Leírás
H	Magas hőmérséklet
h	Alacsony hőmérséklet

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

Főzőlap (zóna) bekapcsolása és a hőmérséklet beállítása



1. Kapcsolja be a főzőlapot a ① gombot megérintésével.
2. Válassza ki ahhoz a főzőlaphoz tartozó gombot, amelyet szeretne használni. A „0” szimbólum jelenik meg a főzőlap kijelzőjén és az adott zónához tartozó kiválasztógomb — visszajelző lámpája világít.
3. A beállító terület megérintésével, vagy az ujjá elcsúsztatásával ezen a területen, beállíthatja a hőmérsékletet „0” és „19” közé.

A hőmérséklet egyes modelleken 1,2,3...19 érték között állható, míg más modelleken 1,1.,2,2. ... 9. között. Ez modellről függően változik.

i Ha a főzőlap túlmelegszik, a működtetett lapok szintje lecsökken 14-re; ha a hőmérséklet magasabb, mint 14, biztonsági okok miatt nem lehet magasabbra állítani. Ha a főzőlap hőmérséklete a biztonságos szint alá csökken, akkor újra magasabb értékre lehet állítani. Ha a főzőlap kritikusan felmelegszik, a főzőlap kikapcsolja saját magát és az egyes lapok nem működtethetők.

Főzőlap kikapcsolása:

A kiválasztott zóna 3 különböző módon kapcsolható ki:

1. Hőmérséklet „0”-ra állítása

Kikapcsolhatja a főzőlapot úgy, hogy a hőmérsékletet „0”-ra állítja.

2. A főzőlap időzítőjének használata

Ha a beállított idő lejár, az időzítő kikapcsolja a hozzá kapcsolódó főzőlapot. Minden kijelzőn a következő érték látható: „0” vagy „00”. A ⊕ szimbólum eltűnik a főzőlap kijelzőjéről. A főzőlap időzítőjének beállítása a következő fejezetekben található.

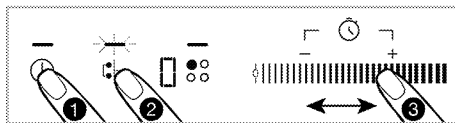
3. Az adott zóna gombjának 3 másodpercig történő megérintésével Érintse meg annak a lapnak a jelölését 3 másodpercre, amelyet szeretne kikapcsolni.

Főzőlapok kombinálása széles főzőzónával (flexi) (ha az adott modellen a főzőlapok széles főzőzónával elérhetők)

1. Kapcsolja be a főzőlapot a ① gombot megérintésével.

2. Érintse meg a kiválasztógombot a széles főzőzónával rendelkező főzőlaphoz.

» A 0 szimbólum jelenik meg a bal hátsó zóna kijelzőjénél, és a széles főzőzóna — visszajelző lámpája villog.



3. A beállító terület megérintésével, vagy az uja elcsúsztatásával ezen a területen, beállíthatja a hőmérsékletet 0 és 19 közé.

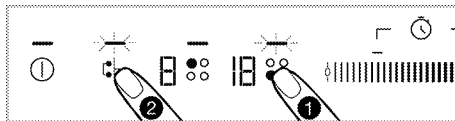
A hőmérséklet egyes modelleken 1,2,3...19 érték között állható, míg más modelleken 1,1.,2,2. ... 9. között. Ez modelltől függően változik.

» A főzőlap működésbe lép. Ha egy másik főzőlapot kiválaszt, vagy ha 10 másodpercet vár bármilyen további művelet nélkül, a széles főzőzóna visszajelzője folyamatosan világít.

i A bal oldali széles felületű főzőzóna csak példaként került leírásra. Ha az Ön berendezésén a széles főzőzóna főzőlapjai a jobb oldalon találhatóak, akkor ugyanez vonatkozik a jobb oldali főzőlapokra.

A széles főzőzóna főzőlapjainak (flexi) kombinációja, miközben a mindkét baloldali főzőlap működik (ha a széles főzőzóna elérhető az Ön főzőlapján)

Ha az egyik vagy mindkét főzőlap külön működik a főzőlapon, kombinálhatja a főzőlapokat a széles főzőzóna aktiválásával. Így ugyanazokkal a paraméterekkel működtetheti a széles főzőzónát.

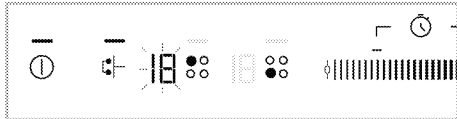


1. Ha az egyik vagy mindkét főzőlap működik a bal oldalon, válassza ki bármelyik főzőlapot a bal oldalon.

2. Érintse meg a kiválasztógombot a széles főzőzónával rendelkező főzőlaphoz.

» A bal hátsó zóna kijelzőjén megjelenik a bal hátsó zónához kiválasztott és korábban beállított hőmérséklet, és a széles főzőzónához tartozó lámpa villog.

» A kombinált főzőlapok tovább működnek a bal főzőlaphoz kiválasztott hőmérséklettel, és ha volt beállítva, akkor az időzítővel. A kombináció előtt ki nem választott bal oldali főzőlap értékei törlésre kerülnek.




» Ahhoz, hogy a hőmérsékletértékeket ezt követően módosítani tudja, aktiválja a széles főzőzónát a kiválasztás gombbal. Állítsa be a hőmérsékletszintet a beállítási mezőn.

i Ha a széles főzőzóna aktív és megérinti valamelyik bal oldali zónakiválasztó gombot, a zónák szétválasztásra kerülnek és kikapcsolnak.

A széles főzőzóna kikapcsolása (ha a széles főzőzóna elérhető a főzőlapon)

A széles főzőzóna 4 különböző módon kapcsolható ki:

- 1. Hőmérséklet „0”-ra állítása**
Kikapcsolhatja a széles főzőzónát úgy, hogy a hőmérsékletet „0”-ra állítja.
- 2. Időzítő használata a széles főzőzónán**
Ha az időzítő lejár, a széles főzőzóna kikapcsol. A bal oldali főzőlap kijelzőjén a **0**, míg az óra kijelzőjén a **00** látható. A bal hátsó főzőlap  jelzése kikapcsol.
- 3. Bármelyik bal főzőlap megérintésével**

Ha a széles főzőzóna funkció aktív és megérinti bármelyik bal oldali főzőlap gombját, a zóna szétválasztásra és kikapcsolásra kerül.



4. Széles főzőzóna gombjának megérintése 3 másodperc hosszan

Ha a széles főzőzóna gombját 3 másodperc hosszan nyomja, a főzőlap kikapcsol.

Nagy teljesítmény beállítása (BOOSTER)

A rásegítő funkciót a maximális teljesítménnyel történő felfűtéshez használhatja. Azonban nem javasoljuk, hogy hosszabb ideig ebben a pozícióban főzzön. A nagy teljesítmény beállítása nem minden főzőlapon érhető el. Ha a nagy teljesítmény beállítása (lásd az üzemidőre vonatkozó táblázatot) lejárt, a főzőlap kikapcsol.


A nagy teljesítmény beállításának közvetlen kiválasztása (BOOSTER):

1. Kapcsolja be a főzőlapot a  gombot megérintésével.
2. Válassza ki a kívánt zónát úgy, hogy megérinti a zóna kiválasztó gombját.
3. Érintse meg a  gombot.

A kiválasztott zóna maximális teljesítménnyel fűt és a 3 lámpa világít a zóna kijelzőjén.

Ha a nagy teljesítmény beállítása (lásd az üzemidőre vonatkozó táblázatot) lejárt, a főzőlap kikapcsol.

Nagy teljesítmény (BOOSTER) kiválasztása, miközben a zóna aktív:

1. Érintse meg a  gombot, amikor a főzőlap be van kapcsolva és legalább már 20 másodpercet működött egy meghatározott szinten.

i A zónának legalább 20 másodpercet kell működnie a kiválasztott szinten.

2. A kiválasztott zóna maximális teljesítménnyel fűt és a 3 lámpa világít a zóna kijelzőjén. Ha a nagy teljesítményhez kapcsolódó beállítás lejárt, a zóna visszavált a beállított

hőmérsékletre, és a kiválasztott hőmérséklet jelenik meg a kijelzőn.

A nagy teljesítmény (BOOSTER) kikapcsolása, mielőtt a beállítás lejár:

A nagy teljesítményű beállítás bármikor kikapcsolható a gomb megérintésével.

Gyors felfűtés

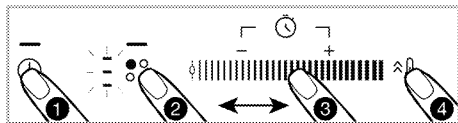
A gyors felfűtés elősegíti a főzést.

Minden főzőlap fel van szerelve a gyors felfűtés funkcióval. A gyors felfűtés 20 másodpercen belül működtethető azt követően, hogy a kívánt főzőlap hőmérsékletét beállította.

Ez a funkció gyors felfűtésre használható rövid időszakokon belül. Ha a gyors felfűtés beállítása lejár, a zóna a korábban beállított hőmérséklettel működik tovább.

i A gyors felfűtés funkció 20 másodpercen belül működtethető azt követően, hogy a főzőlapot bekapcsolta.

A gyors felfűtés funkció kiválasztása:



1. Kapcsolja be a főzőlapot a gombot megérintésével.

2. Válassza ki a kívánt zónát úgy, hogy megérinti a zóna kiválasztó gombját

3. A beállító terület megérintésével, vagy az ujjá elcsúsztatásával ezen a területen, állítsa be a kívánt hőmérsékletet.

4. Érintse meg a gombot.

A kiválasztott zóna nagy teljesítménnyel működik a következő táblázatban meghatározott időtartamig. A zóna kijelzőjén megjelenik 3 lámpa a kiválasztott hőmérséklet.

5. Ha a gyors felfűtéshez kapcsolódó beállítás lejár, a zóna visszavált a beállított hőmérsékletre, és a kiválasztott hőmérséklet jelenik meg a kijelzőn.

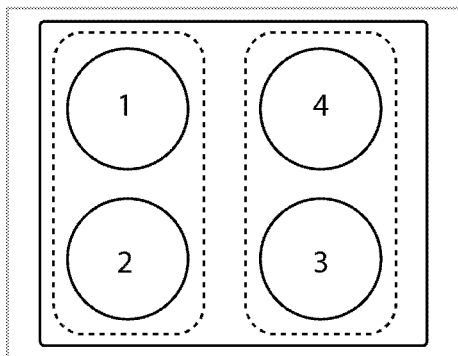
Táblázat: Gyors felfűtés működési időtartamai

Hőmérséklet	Üzemidő korlátozás - másodperc
19	9
0	0
1	1
2	1.
3	2
4	2.
5	3
6	3.
7	4
8	4.
9	5
10	5.
11	6
12	6.
13	7
14	7.
15	8
16	8.
17	9
18	9.
19	-

A hőmérséklet egyes modelleken 1,2,3...19 érték között állható, míg más modelleken 1,1.,2,2. ... 9. között. Ez modelltől függően változik.

2 főzőlap használata egy időben

A főzőlap teljesítménye az aktív zónák számától függően változhat. Ha egy időben két zónát szeretne használni, akkor az azonos oldalon található zónákat használja. Így jobb főzési eredmény és edény/serpenyő érzékelés érhető el. Az alábbi ábrán láthatja a két zóna egyidejű használatára vonatkozó javaslatot.



A főzőlapok teljesítménykorlátozása miatt az első bekapcsolt lap teljesítménye csökkenhet a kiválasztott hőmérséklethez képest, ha bal és jobb oldali zónákat működtet egyszerre.

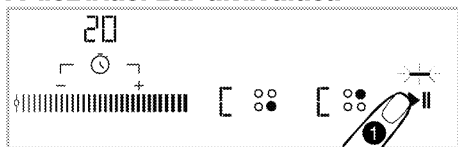
A gyors felfűtés funkció kikapcsolása:


A gyors felfűtés bármikor kikapcsolható a  gomb megérintésével.



Tisztítási zár

A tisztítási zár lehetővé teszi a felhasználó számára, hogy 20 másodpercig úgy tisztítsa a kezelőpanelt, hogy a gombok nem működnek. A berendezés ezen időszak alatt nem vesz fel áramot.

A tisztítási zár aktiválása






1. Ha a főzőlap be van kapcsolva, tartsa a  gombot lenyomva, amíg a 20 másodperc meg nem jelenik a főzőlap kijelzőjén.

» A  lámpa bekapcsol és a visszaszámlás 20 másodpercről elindul a sütő óráján. A „C” szimbólum jelenik meg a főzőlap kijelzőjén. Ebben az időszakban csak a  gomb használható.

A tisztítási zár deaktiválása

A tisztítási zár deaktiválásához nem kell megnyomni egyetlen gombot sem. A

főzőlap 20 másodperc elteltével egy jelzést ad,  lámpa kialszik és a tisztítási zár automatikusan deaktiválásra kerül.


 Ha a tisztítási zárat idő előtt szeretné kikapcsolni, várjon amíg a „C” szimbólum eltűnik a főzőlap kijelzőjéről a  gomb megérintésével.

Gyerekszár




Miközben a főzőlap ki van kapcsolva,gyerekszár

megakadályozhatja, hogy a főzőlapot a gyerekek bekapcsolják. Ha a főzőlap ki van kapcsolva (készenléti állapot), aktiválhatja vagy deaktiválhatja a gyerekszárát.

A gyerekszár aktiválása



1. Miközben a főzőlap ki van kapcsolva, tartsa lenyomva a  gombot, **amíg egy jelzést** nem hall.

A gyerekszár funkció aktiválódik és a  lámpa felvillan a  gombon.

 Ha bármelyik gombot megnyomja, miközben a gyerekszár aktív, a  lámpa villog a  gombon.

A gyerekszár deaktiválása


1. Miközben a gyerekszár aktív, tartsa lenyomva a  gombot, **amíg egy jelzést** nem hall.


» A gyerekszár funkció deaktiválódik és a  lámpa kikapcsol a  gombon.



Billentyűzár

Miközben a főzőlap be van kapcsolva,aktiválhatja a billentyűzárát, amellyel megakadályozhatja, hogy az egyes funkciókat akaratlanul módosítsa.


A billentyűzár aktiválása



1. Miközben a főzőlap be van kapcsolva, tartsa lenyomva a  gombot **amíg egy jelzést** nem hall.

A  lámpa villog a  gombon, és a főzőlap minden funkciója zárolásra kerül.

i A billentyűzárat csak akkor aktiválhatja, hogy a főzőlap működik. Ha a billentyűzár aktív, csak a  gomb működik. Ha bármilyen másik gombot megérint, a  lámpa a  gombon villog, jelezve, hogy a billentyűzár aktív. Ha a főzőlapot úgy kapcsolja ki, hogy a gombok le vannak zárva, a billentyűzár deaktiválódik, hogy a főzőlap újra bekapcsolható legyen.

Az billentyűzár deaktiválása


1. Tartsa a  gombot 2 másodpercig lenyomva.

A műveletet egy hangjelzés erősíti meg. A  lámpa a  gombon kikapcsol, és a kezelőpanel feloldásra kerül.

Időzítőfunkció


Ez a funkció elősegíti a főzést. Így nem kell különösebb figyelmet fordítani a főzőlapra a főzés során. A főzőlap a kiválasztott idő letelte után automatikusan kikapcsol.


Az időzítő aktiválása





1. Kapcsolja be a főzőlapot a  gombot megérintésével.



2. Válassza ki a kívánt zónát úgy, hogy megérinti a zóna kiválasztó gombját.

3. A beállító terület megérintésével, vagy az ujj elcsúsztatásával ezen a területen, állítsa be a kívánt hőmérsékletet.

4. Aktiválja az időzítő funkciót a  gomb megérintésével.

A „00” szimbólum világít az időzítő kijelzőjén, és a  szimbólum villog a főzőlap zónakijelzőjén.

5. Állítsa be a kívánt időszakot a  /  gombok megérintésével. Az időzítő beállítását gyorsabban is elvégezheti, ha a  gombot vagy a  gombot hosszú ideig lenyomva tartja.

A  szimbólum folyamatosan világít azt követően, hogy egy meghatározott ideig villogott a főzőlap zónakijelzőjén. Ha a  szimbólum folyamatosan világít, azt jelenti, hogy a funkció aktiválva van.

i Az időzítő a működtetett főzőlapokhoz használható.

i Ismételje meg a folyamatot azokhoz a főzőlapokhoz is, amelyekhez szeretne időzítőt beállítani.

i Az időzítő nem állítható be zóna, illetve hőmérsékletszint kiválasztása nélkül.

i Miközben az időzítő aktív, a kiválasztott zónához beállított idő megjelenik a képernyőn.

Az időzítők kikapcsolása

Ha a beállított idő lejár, a főzőlap automatikusan kikapcsol és egy hallható figyelmeztetés szólal meg.

Nyomja meg bármelyik gombot a hangjelzés kikapcsolásához.


Az időzítők kikapcsolása idő előtt



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


Az időzítőt két különböző módon kapcsolhatja ki idő előtt:

1- Kikapcsolás az időzítő „00” szintre állításával:



1. Válassza ki a főzőlapot, amelyet szeretne kikapcsolni.


2. Válassza ki az adott főzőlaphoz tartozó időzítőt a  gomb megérintésével.

3. Várjon, amíg a „00” szimbólum meg nem jelenik az időzítő kijelzőjén a  gomb megérintését követően, amellyel csökkentheti az értéket. Az értéket gyorsabban is léptetheti, ha a  gombot hosszú ideig lenyomva tartja.

A  szimbólum meghatározott ideig villog a főzőlap kijelzőjén, majd teljesen kikapcsol és az időzítő törlésre kerül.

2- Kikapcsolás az időzítő gombjának 3 másodperces lenyomásával:

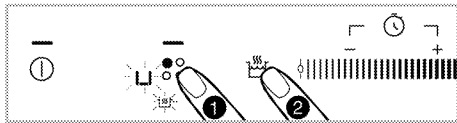
1. Válassza ki a főzőlapot, amelyet szeretne kikapcsolni.
2. Válassza ki az adott főzőlaphoz tartozó időzítőt a  gomb megérintésével.
3. Tartsa a  gombot kb. 3 másodpercig lenyomva.


A  szimbólum meghatározott ideig villog a főzőlap kijelzőjén, majd teljesen kikapcsol és az időzítő törlésre kerül.



Melegen tartás funkció (ha van)

Ezzel a funkcióval az ételt melegen tarthatja a főzés befejezését követően. A melegen tartás funkció két különböző módon használható; időzítővel vagy időzítő nélkül.

Melegen tartás funkció aktiválása időzítő nélkül





1. Válassza ki a főzőlapot, amelyhez szeretné aktiválni a melegen tartás funkciót, illetve amelyhez kiválasztotta a hőmérsékletet
2. Aktiválja az adott főzőlap melegen tartás funkcióját a  gomb megérintésével.

 A zóna tovább működik az alacsonyabb hőmérséklettel. A  szimbólum, illetve a „u” szimbólum jelenik meg a zóna kijelzőjén.

Melegen tartás funkció aktiválása időzítővel

1. Válassza ki a főzőlapot, amelyhez szeretné aktiválni a melegen tartás funkciót, illetve amelyhez kiválasztotta a hőmérsékletet és az időzítőt

2. Aktiválja az adott főzőlap melegen tartás funkcióját a  gomb megérintésével.

A  szimbólum világít a kijelzőn az adott zónánál.

A zóna tovább működik a beállított hőmérsékleten a beállított időtartamig. Ha az időzítő lejárt, átvált melegen tartás funkcióra és alacsony hőmérsékleten kezd működni. A „u” szimbólum jelenik meg a főzőlap kijelzőjén.

A melegen tartás funkció kikapcsolása



1. Ha az időzítő aktív, válassza ki a főzőlapot, amelynél a melegen tartás funkció aktív.

Kapcsolja ki a melegen tartás funkciót a  gomb megérintésével.

A zóna tovább működik a korábbi időtartam és hőmérséklet beállítással.


2. Ha az időzítő nem aktív, válassza ki a főzőlapot, amelynél a melegen tartás funkció aktív. Kapcsolja ki a melegen tartás funkciót úgy, hogy beállítja a kívánt hőmérsékletet a beállítás opció megérintésével vagy az ujjá elcsúsztatásával az adott területen.

A főzőlap tovább működik az újonnan beállított hőmérsékleten.

 A melegen tartás funkciót kikapcsolhatja a főzőlap kikapcsolásával, ha a  gombot megérinti.

Leállítás funkció

Ezzel a funkcióval csökkentheti a főzőlapon működő összes funkció hőmérséklet szintjét (**kivéve az időzítőt**) az 1. szintre egy bizonyos időre.

 Ha bármelyik főzőzónához időzítő van beállítva, az időzítő tovább működik a leállítás funkció alatt is.

1. Érintse meg a  gombot, miközben a főzőlap be van kapcsolva.

Minden bekapcsolt főzőlap 1. szinten működik tovább.

2. Érintse meg a ►|| gombot újra, hogy az összes leállított főzőlap a korábbi beállításokkal működjön tovább.

Teljesítménykezelő







Ezzel a funkcióval beállíthatja a főzőlap kívánt teljesítményszintjét. **A**

„teljesítménykezelő” 9 különböző teljesítményszintre állítható be (lásd: Teljesítményszint - táblázat).

Teljesítményszint - táblázat


Teljesítményszint	Összteljesítmény
P1	1,2 kW
P2	2,4 kW
P3	3 kW
P4	3,6 kW
P5	4,4 kW
P6	5,4 kW
P7	5,7 kW
P8	6,7 kW
P9	7,4 kW

Ahhoz, hogy a főzőlap összeteljesítményét módosítani tudja, kövesse az alábbi lépéseket. Ha a főzőlap ki van kapcsolva, a következő folyamatot hajtja végre 10 másodpercen belül.

1. Érintse meg a  gombot.
2. Érintse meg a  gombot.
3. Érintse meg a  gombot.
4. Érintse meg a  gombot.
5. Érintse meg a  gombot.
6. Érintse meg a ►|| gombot, hogy aktiválni tudja **A** „teljesítménykezelő” beállítást.
7. Válassza ki a kívánt teljesítményszintet a ►|| gomb megérintésével. Az újabb szintnek kell megjelennie, amikor a ►|| gombot megérinti.
8. Erősítse meg a kiválasztott szintet a  gomb megérintésével.
9. A főzőlap a kiválasztott teljesítményszint- beállítással kezd el működni.

Gazdaságos üzemmód

Ezzel a funkcióval a főzőlapot egy alacsonyabb szintre állíthatja.

 A gazdaságos üzemmód csak az éppen működő főzőlapokhoz állítható be.


1. Érints meg a  gombot, miközben az adott zóna be van kapcsolva.

» Az aktív főzőlap gazdaságos üzemmódba vált, a teljesítménye a felére csökken.

Indukciós főzőlapok biztonságos és hatékony használata

Működési elv: Az indukciós főzőlap közvetlenül a főzőedény alját melegíti, köszönhetően a működési elvének. Így számos előnye van más főzőlapokkal szemben. Sokkal hatékonyabb, miközben a főzőlap felülete sokkal hidegebb magad.

Az indukciós főzőlap egy olyan biztonsági rendszerrel van felszerelve, amely biztosítja a maximális üzemi biztonságot.

 A főzőlapok 145, 180, 210 és 280 mm átmérőjű indukciós zónákkal lehetnek felszerelve, függően az adott modelltől. Az indukciós funkciónak köszönhetően az egyes zónák automatikusan érzékelik a rájuk helyezett edényeket. Az energiaátadás csak az edény érintkezési felületén történik, így az energiafelhasználás csak minimális.

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 üzemidő 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
19	9	
0	0	0
1	1	6
2	1.	6
3	2	6
4	2.	6
5	3	6
6	3.	6
7	4	5
8	4.	5
9	5	5
10	5.	5
11	6	4
12	6.	4
13	7	4
14	7.	4
15	8	4
16	8.	2
17	9	2
18	9.	2
19	-	1

Hőmérséklet		Automatikus kikapcsolási periódus - óra
19	9	
Gyors felfűtés	Gyors felfűtés	10 perc

A hőmérséklet egyes modelleken 1,2,3...19 érték között állható, míg más modelleken 1,1.,2,2. ... 9. között. Ez modelltől függően változik.

Túlmelegedés elleni védelem

A főzőlap fel van szerelve néhány szenzorral, amelyek segítenek a túlmelegedés elleni védelemben. Túlmelegedés esetén a következőket tapasztalhatja:

- A működő zóna kikapcsolásra kerül.
 - A kiválasztott szint csökkentésre kerül.
- Azonban ez nem jelenik meg a kijelzőn.

Kifutás elleni védelem

A főzőlap fel van szerelve egy ún. kifutás elleni védelemmel. Ha valamilyen oknál fogva az étel kifut a kezelőpanelre, a rendszer automatikusan lekapcsolja a tápellátást, hogy lekapcsolhassa a főzőlapot. Ekkor az „E” szimbólum jelenik meg a kijelzőn.

Pontos teljesítménybeállítás

Az indukciós főzőlapok a működési elvük miatt azonnal reagálnak a kiadott parancsokra. A teljesítménybeállításuk nagyon gyorsan változik. Így a berendezés azonnali kikapcsolásával megakadályozhatja, hogy az étel (víz, tej) kifusson.

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 töltsse fel a harmadánál 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 azokról 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.

7 Karbantartás és tisztítás

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 ráéjjenek 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 tisztítószerekre. Tisztítsa meg a berendezést mosogatószerrel, 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 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 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 tisztítószerral.
- Az inox felületeket enyhe szappanos ruhával és folyékony (nem karcoló) tisztítószerral 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 mosogatószerrel, 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 mosogatószerrel, meleg vízzel és puha ruhával vagy szivaccsal, majd szárítsa le a felületet száraz ruhával.
- Ne használjon fém kaparókat és karcoló tisztítószerket. 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 tisztítószerket 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 tömitéseket. A vezérlőpanel és a gombok sérülhetnek.
- A vezérlőgombokat tartalmazó inox panelek tisztítása közben ne használjon inox tisztítószerket 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 áramkörü megszakítóját. Várjon legalább 20 másodpercet, majd kapcsolja vissza.*
- Túlmelegedés elleni védelem aktív. >>> *Hagyja, hogy a főzőlap lehűljön.*
- Az edény nem megfelelő. >>> *Ellenőrizze az edényt.*

A 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.

