

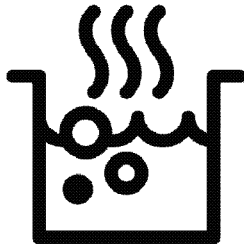


## **Placa encastrável**

Manual do utilizador

## **Beépített tűzhely**

Használati útmutató



HII 64200 FMT

**PT / HU**

185.2620.18/R.AL/28.10.2021/6-6

7757189216

## Caro Cliente,

### Deve ler este manual antes de utilizar o produto.

Beko Agradecemos a escolha deste produto. Queremos que o seu produto, fabricado com alta qualidade e tecnologia, para lhe oferecer a melhor eficiência. Para o fazer, deve ler cuidadosamente este manual e qualquer outra documentação fornecida antes de utilizar o produto e manter a mesma como uma referência. Se entregar este produto a mais alguém, entregar também o respetivo manual. Seguir as instruções, tendo em conta toda a informação e as advertências mencionadas no manual do utilizador.

Deve prestar atenção a toda a informação e todas as advertências no manual do utilizador. Desta forma, irá proteger-se a si mesmo e ao seu produto contra os perigos que podem ocorrer.

Guardar o manual do utilizador. Se entregar este produto a mais alguém, entregar também o respetivo manual.

O manual do utilizador inclui os seguintes símbolos:



Risco que pode resultar em morte ou lesões.

**OBSERVAÇÃO** Risco que pode resultar em danos no material no produto e para o meio ambiente.



Riscos que podem resultar em queimaduras devido ao contacto com superfícies quentes.



Informações importantes ou dicas úteis de utilização.



Ler o manual do utilizador.



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

**1 Instruções de segurança 4**

Finalidade do uso.....	4
Segurança de crianças, pessoas vulneráveis e animais de estimação.....	4
Segurança elétrica.....	5
Segurança no transporte.....	7
Segurança da instalação.....	7
Segurança durante a utilização.....	7
Advertências da temperatura.....	8
Uso de acessórios.....	8
Segurança na cozedura.....	9
Indução.....	9
Segurança da manutenção e limpeza.....	10

**2 Instruções ambientais 11**

Regulamentação de resíduos.....	11
Conformidade com a Directiva WEEE e Eliminação de Resíduos.....	11
Eliminação do material da embalagem....	11
Recomendações para poupança de energia.....	11

**3 O seu produto 12**

Apresentação do produto.....	12
Apresentação e utilização do painel de controlo.....	13
Controlo da placa.....	13
Informação geral acerca da placa.....	14
Especificações técnicas.....	15

**4 Primeira utilização 16**

Primeira limpeza.....	16
-----------------------	----

**5 Como utilizar a placa 17**

Informação geral acerca da utilização da placa.....	17
Painel de controlo.....	21

**6 Informação geral acerca da cozedura 31**






Advertências gerais acerca de cozinhar com a placa.....	31
---------------------------------------------------------	----

**7 Manutenção e cuidados 32**

Informações gerais de limpeza.....	32
Limpar a placa.....	33
Limpar o painel de controlo.....	33

**8 Resolução de problemas 34**

# 1 Instruções de segurança

- Esta secção contém instruções de segurança que irão ajudar a impedir lesões pessoais ou danos no material.
  - Se o produto for transferido para outra pessoa ou usado em segunda-mão, o manual de funcionamento, as etiquetas do produto e outros documentos e acessórios devem ser entregues com o produto.
  - A nossa empresa não pode ser responsabilizada por qualquer dano que possa ocorrer em resultado de falha no cumprimento destas instruções.
  - O incumprimento destas instruções deverá anular qualquer garantia.
  -  A instalação e as reparações devem ser sempre realizadas pelo fabricante, por serviço de assistência autorizado ou por uma pessoa especificada pelo importador.
  -  Utilizar apenas peças de substituição e acessórios originais.
  -  Não tentar reparar ou substituir qualquer componente do produto exceto se especificamente mencionado no manual de funcionamento.
  -  Não realizar modificações técnicas no produto.
-  **Finalidade do uso**
- Este produto é concebido para utilização doméstica. Não é adequado para utilização comercial.
  - Não usar o produto em jardins, varandas ou outros ambientes exteriores. O aparelho foi projetado para uso em áreas de cozinhas domésticas e de funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho.
  - **ADVERTÊNCIA:** Este produto deve ser usado apenas com a finalidade de cozinhar. Não deve ser usado para outros fins como para aquecer uma sala.
-  **Segurança de crianças, pessoas vulneráveis e animais de estimação**
- Este produto pode ser usado por crianças com 8 anos de

- idade ou mais e por pessoas com debilidade físicas, sensoriais e mentais, ou com falta de experiência e conhecimento desde que supervisionadas ou instruídas sobre um uso seguro e sobre os riscos do produto.
- As crianças não devem brincar com o produto. A limpeza e manutenção do utilizador não deve ser feita por crianças a menos que sejam supervisionadas.
  - Este produto não deve ser usado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais e mentais limitadas (incluindo crianças) exceto se forem supervisionadas ou receberem as instruções necessárias.
  - As crianças devem ser supervisionadas de modo a assegurar que não brincam com o produto.
  - Os produtos elétricos são perigosos para as crianças e para os animais domésticos. As crianças e os animais de estimação não podem brincar, trepar ou entrar dentro do produto.
  - Não colocar sobre o aparelho objetos que as crianças possam alcançar.
  - Rodar a pega dos recipientes para o lado da bancada de modo que as crianças não as possam alcançar dado haver perigo de se queimarem.
  - **ADVERTÊNCIA:** Durante a utilização, as superfícies acessíveis do produto estão quentes. Manter as crianças afastadas do produto.
  - Manter todo o material de embalagem afastado do alcance das crianças. Existe o perigo de lesões e de sufocarem.
  - (Se o seu produto tiver um plugue) Para a segurança das crianças, desligar a ficha de alimentação e tornar o produto inoperável antes de o depositar para eliminação.



### **Segurança elétrica**

- Ligar o produto a tomada com ligação terra protegida por um fusível que coincida com a classificação de corrente indicada na etiqueta do tipo. A instalação da ligação a terra deve ser feita por um electricista qualificado. Não usar o produto sem

- ligação à terra em conformidade com as regulamentações locais/nacionais.
- A ficha ou ligação elétrica do produto deve estar em local facilmente acessível (onde não serão afetadas por chamas do fogão). Se isto não for possível, tem de existir um mecanismo (fusível, interruptor, etc.) na instalação elétrica ao qual o produto é ligado, em conformidade com as regulamentações elétricas e todos os pólos têm de estar separados da rede.
  - O produto não pode estar ligado à tomada durante a instalação, reparação e transporte.
  - Ligar o produto numa tomada com ligação terra que esteja de acordo com os valores de tensão, corrente e frequência especificados na etiqueta de classificação.
  - (Se o seu produto não tiver um cabo de alimentação) Usar apenas o cabo de ligação especificado na secção “Especificações Técnicas”.
  - Não prender o cabo por baixo ou atrás do produto. Não colocar objetos pesados em cima do cabo de alimentação. O cabo de alimentação não pode ser dobrado, esmagado ou entrar em contacto com qualquer fonte de calor.
  - Usar apenas o cabo original. Não usar cabos cortados ou danificados ou cabos de extensão.
  - Se o cabo de alimentação estiver danificado, tem de ser substituído por um fabricante, um serviço autorizado ou uma pessoa a ser especificada pela empresa de importação de modo a evitar possíveis perigos. (Se o seu produto tiver um plugue)
  - Não ligar o produto a uma tomada que esteja solta, que tenha saído da respetiva caixa, que esteja partida, com gordura, com risco de contacto com a água (por exemplo, a água pode verter da bancada).
  - Nunca tocar na ficha com as mãos molhadas! Nunca tocar na ficha com as mãos molhadas. Para desligar não

segurar pelo cabo, segurar sempre na ficha.

- Assegurar que a ficha do produto está firmemente ligada na tomada para evitar a formação de arco.

### **Segurança no transporte**

- Desligar o produto da corrente elétrica antes de o transportar.
- Quando precisar de transportar o seu produto, envolver o mesmo com material de embalagem de bolhas ou com cartão grosso e passar com fita cola com firmeza. Fixar o produto com firmeza com fita cola para impedir que as partes amovíveis ou as partes de movimento e que o próprio produto fiquem danificados.
- Verificar a aparência em geral do produto relativamente a quaisquer danos que possam ter ocorrido durante o transporte.

### **Segurança da instalação**

- Antes de o produto ser instalado, verificar o produto relativamente a quaisquer danos. Se o produto estiver

danificado, não instalar o mesmo.

- Não instalar o produto perto de fontes de calor (radiadores, fogões, etc.).
- Manter as condutas de ventilação abertas em volta do produto.

### **Segurança durante a utilização**

- Assegurar que o produto é desligado depois de cada utilização.
- Se não usar o produto durante um longo período de tempo, deve desligar o mesmo ou desligar o fusível da caixa do mesmo.
- Não operar com um produto defeituoso ou danificado. Se aplicável, desligar as ligações de eletricidade/gás do produto e chamar a assistência autorizada.
- **ADVERTÊNCIA:** Se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque eléctrico.
- Não subir para cima do produto para alcançar alguma coisa ou por qualquer outra razão.

- Não usar o produto em situações que podem afetar a sua avaliação, tal como o consumo de drogas e/ou álcool.
- Os objetos inflamáveis guardados na zona de cozedura podem provocar um incêndio. Nunca guardar objetos inflamáveis na zona de cozedura.
- Ferro fundido, alumínio ou recipientes de cozinha com as partes inferiores danificadas/irregulares podem provocar riscos na superfície de vidro. Quando voltar a colocar os recipientes de cozinha, levantar sempre os recipientes, não os fazer deslizar sobre a superfície.
- A pressão do vapor acumulado devido à condensação na superfície da placa ou no fundo do tacho pode fazer com que o tacho se mova. Portanto, certifique-se de que a superfície da placa e o fundo das panelas estejam sempre secos.
- Este produto não é adequado para usar com

controlo remoto ou com um relógio externo.



### **Advertências da temperatura**

- **ADVERTÊNCIA:** Enquanto o produto estiver em funcionamento, as partes expostas ficarão quentes. Não tocar no produto ou nos elementos de aquecimento. As crianças com idade inferior a 8 anos não podem ficar perto do produto sem a supervisão de um adulto.
- Não colocar materiais inflamáveis/explosivos perto do produto, dado que os rebordos irão ficar quentes enquanto o mesmo estiver em funcionamento.
- **ADVERTÊNCIA:** Perigo de incêndio: Não conserve itens sobre as superfícies de cozedura.



### **Uso de acessórios**

- **ADVERTÊNCIA:** Utilize apenas protecções da placa concebidos pelo fabricante do aparelho de cozinha ou indicado pelo fabricante do aparelho nas instruções para uso apropriado, ou protecções da placa



incorporadas no aparelho. A utilização de protecções impróprias pode causar acidentes.

### **Segurança na cozedura**

- **ADVERTÊNCIA:** Tem de ser respeitado o processo de cozedura. Os processos de cozedura de curto prazo devem ser constantemente respeitados.
- **ADVERTÊNCIA:** A cozedura sem vigilância numa panela com óleo ou gordura pode ser perigosa e provocar um incêndio. NUNCA tente extinguir um fogo com água, mas sim, desligue o aparelho e cubra a chama com, por exemplo, uma tampa ou cobertor anti-fogo.
- Ter cuidado quando usar álcool nos seus alimentos. O álcool evapora-se a temperaturas elevadas e pode provocar um incêndio quando exposto a superfícies quentes, provocando um incêndio.

### **Indução**

- As placas de aquecimento estão equipadas com tecnologia de "Indução". A

sua placa de indução, que oferece uma poupança de tempo e dinheiro, deve ser usada com tachos apropriados para cozedura por indução; caso contrário, as placas de aquecimento não funcionarão. Para informação detalhada, consultar a secção "Seleção de recipiente".

- As placas de indução criam um campo magnético, que podem causar impactos perigosos às pessoas que usam dispositivos como bomba de insulina ou pacemaker.
- Fechar a placa de aquecimento a partir do respetivo painel de controlo depois de utilizar, não depender do sensor do recipiente
- Objetos metálicos, como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados na placa de aquecimento pois ficam quentes.
- Os itens de metal armazenados em gavetas sob o fogão podem ficar muito quentes durante o uso prolongado e intensivo. Não

guarde objetos de metal em gavetas sob o fogão.

- Não coloque produtos eletrônicos como telefones celulares, tablets e computadores na placa de indução. Seu produto pode ser danificado.



### **Segurança da manutenção e limpeza**

- Deixar que o produto arrefeça antes de iniciar a limpeza do mesmo. As superfícies quentes podem provocar queimaduras!
- Nunca lavar o produto pulverizando-o ou deitando

água sobre o mesmo! Existe um risco de choque elétrico!

- Não limpar o produto com equipamentos de limpeza a vapor dado isso poder provocar um choque elétrico.
- O sal, resíduos do açúcar na base dos recipientes de cozinha ou na superfície de vidro podem provocar riscos e a quebra do vidro. Assegurar que a base é limpa antes de colocar o recipiente de cozinha. Manter a superfície de cerâmica/vidro limpa.

## 2 Instruções ambientais

### Regulamentação de resíduos

#### Conformidade com a Directiva WEEE e Eliminação de Resíduos



Este produto está em conformidade com a Directiva WEEE da UE (2012/19/EU). Este produto porta um símbolo de classificação para resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (WEEE).

Este produto foi fabricado com materiais e peças de alta qualidade, que podem ser reutilizados e reciclados. No fim da sua vida útil, não elimine o resíduo com o lixo doméstico normal ou outro lixo. Leve-o a um centro de recolha para reciclagem de equipamentos eléctricos e electrónicos. Consulte as autoridades locais para se informar sobre estes centros de recolha.

A eliminação adequada de aparelhos usados ajuda a prevenir potenciais consequências negativas para o ambiente e para a saúde humana.

#### Cumprimento com a Directiva RoHS:

O produto que adquiriu está em conformidade com a Directiva RoHS da UE (2011/65/EU). Ele não contém materiais perigosos e proibidos especificados na Directiva.

#### Eliminação do material da embalagem

- Os materiais da embalagem são perigosos para as crianças. Mantenha os materiais no lugar seguro fora do

alcance das crianças. Os materiais da embalagem do produto são fabricados a partir de materiais reciclados. Elimine-os de forma adequada e separe-os de acordo com as instruções de lixo reciclado. Não os elimine com o lixo doméstico normal.

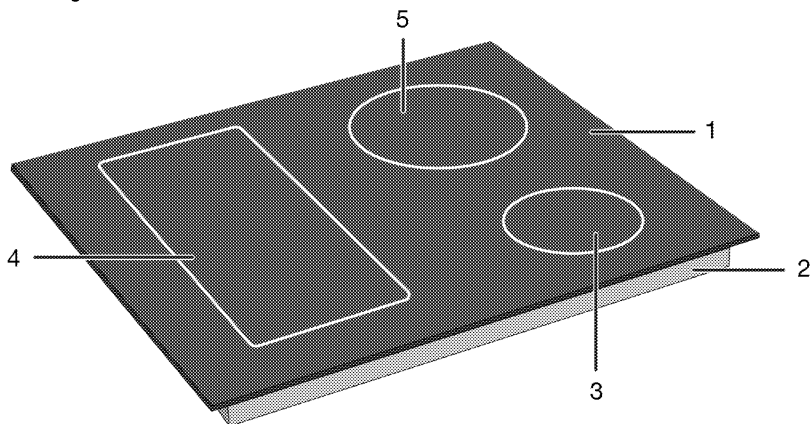
#### Recomendações para poupança de energia

As informações sobre eficiência energética de acordo com a UE 66/2014 podem ser encontradas na ficha do produto fornecida com o produto. As sugestões seguintes irão ajudá-lo a usar o seu produto de uma forma ecológica e com eficiência energética.

- Descongelar os alimentos congelados antes de cozinhar.
- Desligar o produto 5 ou 10 minutos antes do tempo de fim de cozedura para uma cozedura prolongada. Agora pode economizar até 20% de eletricidade ao utilizar o calor.
- Usar recipientes com o tampa e tampa adequados para a placa de aquecimento. Escolher sempre o recipiente do tamanho correto para as suas refeições. É necessária mais energia para recipientes de tamanho incorreto.
- Mantenha as superfícies de cozimento do fogão e as bases das panelas limpas. A sujeira reduz a transferência de calor entre a área de cozimento e a base da panela.

## **3 O seu produto**

### **Apresentação do produto**



1 Superfície de cozedura de vidro

2 Compartimento inferior

3 Zona de cozinhar de indução

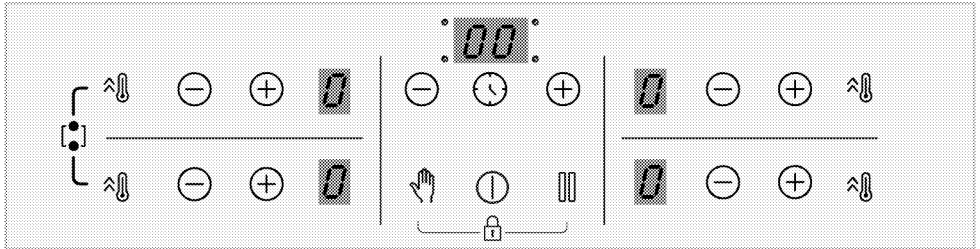
4 Zona de cozinhar de indução

5 Zona de cozinhar de indução

# Apresentação e utilização do painel de controlo

Nesta secção, pode encontrar uma visão geral e as utilizações básicas do painel de controlo do produto. Podem existir diferenças nas imagens e algumas funções dependem do tipo de produto.

## Controlo da placa

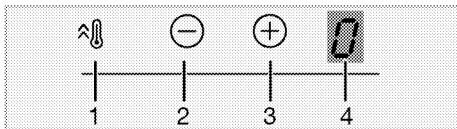
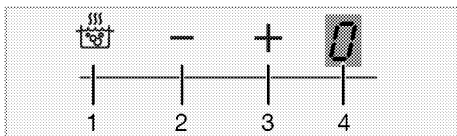


### Teclas

- ⏻ : Tecla ligar/desligar
- 🕒 : Tecla temporizador
- 🔥 : Tecla aquecimento rápido/Tecla definição de alta potência (intensa)
- 👉 : Tecla bloqueio de limpeza
- ⏸ : Tecla parar
- ⊕ : Tecla para aumentar
- ⊖ : Tecla para diminuir

### Símbolos

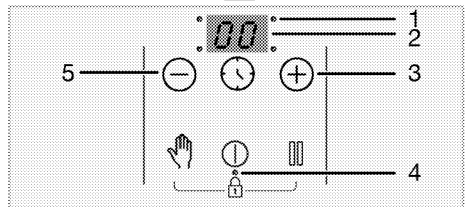
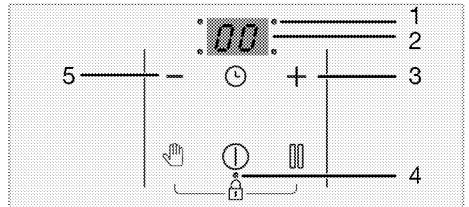
- 🔥 : Símbolo combinação da zona de cozedura de superfície grande
- 🔒 : Símbolo de bloqueio de teclas



### Visor da zona de cozedura

- 1 Tecla aquecimento rápido/Tecla definição de alta potência (intensa)
- 2 Tecla diminuir temperatura
- 3 Tecla aumentar temperatura

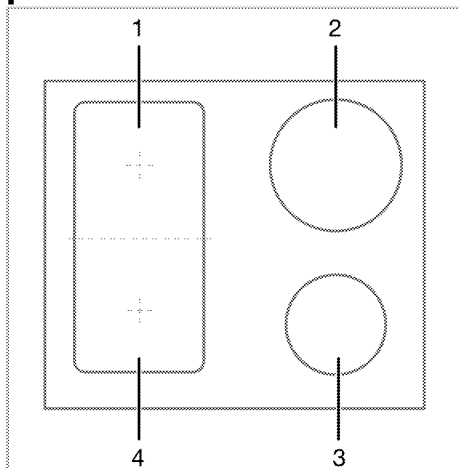
- 4 Indicador da temperatura da zona de cozedura correspondente



### Indicador do temporizador

- 1 LED do ponto de funcionamento para o temporizador
- 2 Indicador do temporizador
- 3 Tecla aumentar temporizador
- 4 LED do ponto de funcionamento para tecla de bloqueio/bloqueio para crianças
- 5 Tecla diminuir temporizador

## Informação geral acerca da placa



- 1 Traseira esquerda - Zona de cozinhar de indução
- 2 Traseira esquerda - Zona de cozinhar de indução

- 3 Frontal direita - Zona de cozinhar de indução
- 4 Frontal esquerda - Zona de cozinhar de indução

A sua placa está equipada com placas de cozinhar com superfícies largas (superfícies Flexi). Pode utilizar esta superfície de cozedura como placas individuais independentes umas das outras. Pode ativar a função de combinação para estas zonas de cozedura e transformá-las numa única superfície de cozedura para operações de cozedura com as suas panelas grandes. Deve usar os recipientes apropriados para estas zonas de cozedura e a função de combinação está descrita na secção “Como usar a placa”.

## Especificações técnicas




### Especificações gerais

Dimensões externas do produto (altura/largura/profundidade)	52 mm*/580 mm/510 mm(Para modelos que vêm com molas de montagem e junta de vedação anexada ao produto, considere as medidas de largura e profundidade como 10 mm a mais do que essas medidas.)
Dimensões da instalação da placa (largura/profundidade)	560 (+2) mm /490 (+2) mm
Tensão / Frequência	1N ~ 220-240 V/ 2N ~ 380-415 V ~ 50 Hz
Tipo do cabo e seção cruzada usada/adequada para usar no produto	min. H05V2V2-F 5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Consumo total de energia	máx. 7200 W

### Queimadores

Traseira esquerda	<b>Zona de cozinhar de indução</b>
Dimensão	180 mm
Potência	2000W / Acelerador de ventilação: 2300 W
Frontal esquerda	<b>Zona de cozinhar de indução</b>
Dimensão	180 mm
Potência	2000W / Acelerador de ventilação: 2300 W
Frontal direita	<b>Zona de cozinhar de indução</b>
Dimensão	145 mm
Potência	1600 W / Acelerador de ventilação: 1800 W
Traseira esquerda	<b>Zona de cozinhar de indução</b>
Dimensão	210 mm
Potência	2000 W / Acelerador de ventilação: 2300 W

\* A altura da placa especificada na tabela técnica é a altura da tampa da base do produto.

-  As especificações técnicas podem ser alteradas sem aviso prévio para melhorar a qualidade do produto.
-  As imagens neste manual são esquemáticas e podem não coincidir exactamente com o seu produto.
-  Os valores indicados nas etiquetas do produto ou na documentação que acompanha o mesmo são obtidos em condições laboratoriais em conformidade com as normas relevantes. Dependendo das condições operacionais e ambientais do produto, estes valores podem variar.

## 4 Primeira utilização

Antes de começar a utilizar o seu produto, é recomendado fazer o que está indicado nas secções seguintes.

### Primeira limpeza

1. Remover todos os materiais de embalagem.
2. Limpar as superfícies do produto com um pano ou esponja humedecidos e secar com um pano.

**OBSERVAÇÃO** A superfície pode ficar danificada por alguns detergentes ou materiais de limpeza. Não use detergentes ou cremes/pós de limpeza agressivos ou qualquer objecto pontiagudo durante a limpeza.

**OBSERVAÇÃO** Poderá ocorrer maus odores e fumaça por um par de horas durante o funcionamento inicial. Isto é perfeitamente natural. Assegure que o cómodo esteja bem ventilado para extrair o fumo e o cheiro. Evite inalar directamente o fumo e os odores emitidos.



## **5** Como utilizar a placa

### **Informação geral acerca da utilização da placa**

#### **Advertências gerais**

- Não deixe nenhum objeto cair sobre o fogão. Mesmo pequenos objetos, como saleiros, podem danificar o fogão. Não use placas rachadas. A água pode vazar por essas rachaduras e causar um curto-circuito. Se a superfície estiver danificada de alguma forma (por exemplo, rachaduras visíveis), desligue o fusível primeiro e, em seguida, chame o serviço autorizado para desconectar o produto para reduzir o risco de choque elétrico.
- Não usar panelas/recipientes desequilibradas e facilmente inclináveis sobre a placa.
- Não aquecer as panelas/recipientes e panelas vazias. As panelas e o aparelho podem ficar danificados.
- Desligar sempre os queimadores da placa após cada utilização.
- Deve danificar o aparelho se utilizar as placas sem qualquer panela ou panelas/recipientes. Desligar sempre as placas após cada utilização.
- Após cada utilização, a superfície de cozedura estará quente, por isso não coloque os tachos / panelas de plástico sobre a superfície de cozedura. Limpar esse material na superfície imediatamente.
- Mudanças repentinas de temperatura na superfície de cozedura de vidro podem causar danos, tome cuidado para não derramar líquidos frios durante o cozimento.
- Colocar uma quantidade suficiente de alimentos em panelas e recipientes. Assim, pode evitar que a comida

escorra das panelas/recipientes e não precisará de limpar desnecessariamente.

- Não colocar as tampas dos recipientes e das panelas sobre os queimadores/zonas.
- Colocar as panelas centrando-as sobre os queimadores/zonas. Se quiser colocar uma panela num queimador/zona diferente, não a empurre para o queimador pretendido; em vez disso, levantar primeiro e depois colocar sobre o outro queimador.

#### **Princípio de funcionamento da placa de indução**

A placa de indução é como um circuito aberto. O circuito é concluído quando uma panela / frigideira adequada para cozimento por indução é colocada nele e um sistema eletrônico abaixo da superfície do vidro gera um campo magnético. A base de metal das panelas / frigideiras é aquecida retirando energia desse campo magnético. Portanto, o calor não é gerado na superfície da placa, mas diretamente nas panelas/recipientes por cima dela. A superfície do vidro é aquecida com o calor das panelas/recipientes.

#### **Vantagens de cozinhar com indução**

As placas de indução oferecem algumas vantagens, pois o calor é transferido diretamente para as panelas/recipientes.

- Alimentos que transbordem durante a cozedura não queimam rapidamente porque a superfície de cozedura de vidro não é aquecida diretamente. É limpa mais facilmente.
- Cozinhar deve ser mais rápido, pois o calor é gerado diretamente sobre as panelas/recipientes. Portanto,

economiza tempo e energia em relação a outros tipos de placa.

- Como o calor é aplicado diretamente nas panelas/recipientes, não há perda de calor e proporciona uma cozedura mais eficiente.
- O facto de a transferência de calor parar e a superfície de cozedura não ser aquecida diretamente ao retirar as panelas/recipientes da superfície de cozedura proporciona uma utilização mais segura contra possíveis acidentes enquanto cozinhar.

### **Para um funcionamento seguro:**

- Não seleccionar níveis elevados de aquecimento quando se usa panelas/recipientes revestidos anti-aderentes com pequena quantidade de óleo ou usados sem óleo (tipo teflon).
- Não usar a superfície de cozedura de vidro como superfície onde pode colocar algo sobre ela ou como uma superfície de corte.
- Não colocar objetos de metal, tais como talheres ou tampas de panelas, sobre a placa, pois podem ficar quentes.
- Nunca usar papel de alumínio para cozinhar. Nunca colocar alimentos embrulhados em papel alumínio na zona de indução.
- Manter objetos magnéticos, tais como cartões de crédito ou gravações, afastados do fogão enquanto estiver a funcionar.
- Se houver um forno debaixo da placa e este estiver a funcionar, os sensores da placa podem reduzir o nível de cozedura ou desligar a placa.
- A sua placa tem um sistema de desligamento automático. Nas secções a seguir são fornecidas informações detalhadas sobre este sistema. No entanto, se usar panelas

de base fina para cozinhar, estas panelas devem aquecer muito rapidamente e o fundo da panela pode derreter e danificar a superfície de cozedura e o aparelho antes que o sistema de desligamento automático seja ativado.

### **Panelas/recipientes para cozinhar**

Deve usar panelas/recipientes ferromagnéticos de qualidade que tenham uma etiqueta ou aviso de que são compatíveis para cozinhar por indução apenas com a sua placa de indução. Geralmente, quanto maior o teor de ferro, melhor será o desempenho das panelas/recipientes. O diâmetro da base das panelas / frigideiras deve coincidir com a zona de indução. As dimensões sugeridas estão listadas abaixo.

### **Panelas/recipientes adequadas:**

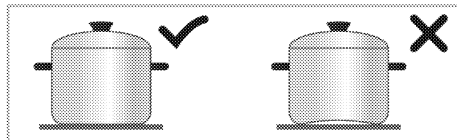
- Panelas/recipientes de ferro fundido
- Panelas/recipientes de aço esmaltado
- Panelas/recipientes de aço e aço inoxidável (com etiqueta ou aviso a indicar que são compatíveis com indução)

### **Panelas/recipientes não adequadas:**

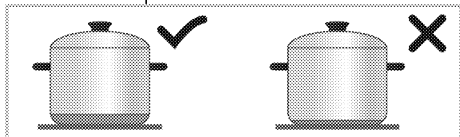
- Panelas/recipientes de alumínio
- Panelas/recipientes de cobre
- Panelas/recipientes de latão
- Panelas/recipientes de vidro
- Cerâmica
- Cerâmica e porcelana

### **Recomendações:**

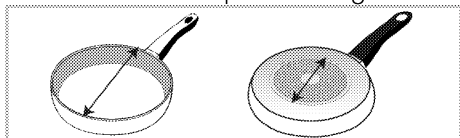
- Usar apenas panelas/recipientes para cozinhar de fundo plano. Não usar panelas/recipientes com bases convexas ou côncavas.



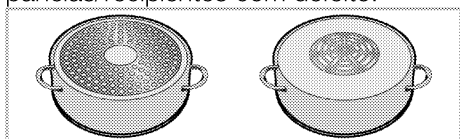
- Use apenas panelas/recipientes com bases grossas e tratadas. Se usar panelas de base fina, estas panelas devem aquecer muito rapidamente e o fundo da panela pode derreter e danificar a superfície de cozedura e o aparelho antes que o sistema de desligamento automático seja ativado. Rebordos afiados podem causar riscos na superfície.



- As bases de algumas panelas/recipientes têm um campo ferromagnético menor do que o seu diâmetro verdadeiro. Apenas esta área é aquecida pela placa. Portanto, o calor não é distribuída uniformemente e o desempenho da cozedura é diminuído. Além disso, tais panelas/recipientes podem não ser detetados por grandes placas de indução. Assim, a placa de cozedura deve ser selecionada de acordo com o tamanho do campo ferromagnético.



- Algumas panelas/recipientes têm uma base que contém materiais não-ferromagnéticos tais como o alumínio. Estes tipos de panelas/recipientes podem não aquecer adequadamente ou podem nem ser detetados pela placa de indução. Em alguns casos, pode aparecer um aviso de panelas/recipientes com defeito.



## Teste de panelas/recipientes para cozinhar

Teste se o seu recipiente é compatível para cozinhar com placa de indução usando os métodos abaixo.

1. É compatível se a base do seu recipiente contém um ímã.
2. É compatível se "L" não piscar quando coloca o recipiente na placa de indução e liga a placa.

## Tamanhos de panelas/recipientes recomendados

Diâmetro da zona de cozedura - mm	Diâmetro do recipiente - mm
145	min. 100 - máx 145
180	min. 100 - máx 180
210	min. 140 - máx 210
240	min. 140 - máx 240
280	min. 125 - máx 280
320	min. 125 - máx 320
Zona de cozedura com superfície grande (flexível)	largura 230 - comprimento 390

A deteção de panelas/recipientes pelas placas de indução depende do diâmetro e do material do ferromagnético no fundo das panelas/recipientes. Para assegurar a deteção das panelas/recipientes e conseguir uma cozedura eficiente, as panelas/recipientes devem ser selecionados de acordo com o tamanho da sua placa. Os tamanhos de panelas/recipientes recomendados para os tamanhos da placa são fornecidos acima.

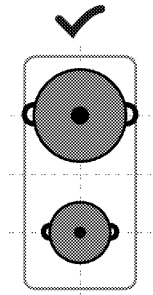
O comportamento de fervura pode variar dependendo dos tipos de panela, tamanho da panela e tamanho da zona de cozinhar. Para um comportamento de ebulição mais homogêneo, uma zona de cozinhar um passo maior pode ser usada. Usar uma zona de cozinhar maior não causa desperdício de energia nas placas de indução, porque o calor só é gerado na área da panela relevante.

## Zona de cozedura com superfície grande (flexível)

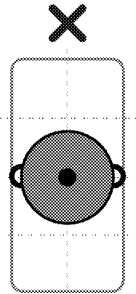
A sua placa está equipada com placas de cozedura com superfícies grandes (superfícies flexíveis). Pode utilizar esta superfície de cozedura como placas individuais independentes umas das outras para as suas panelas/recipientes menores. Pode ativar a função de combinação para estas zonas de cozedura e transformá-las numa única superfície de cozedura para operações de cozedura com as suas panelas grandes.

### Como duas zonas de cozedura independentes

As zonas de cozedura com superfície grande têm duas zonas de cozedura, frontal e traseira. Pode usar estas zonas como duas zonas de cozedura independentes para diferentes níveis de temperatura com duas panelas/recipientes para cozinhar diferentes. Colocar as panelas/recipientes para cozinhar centrando as zonas de cozedura separadas.

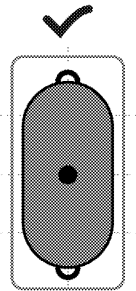


### Como duas zonas de cozedura independentes



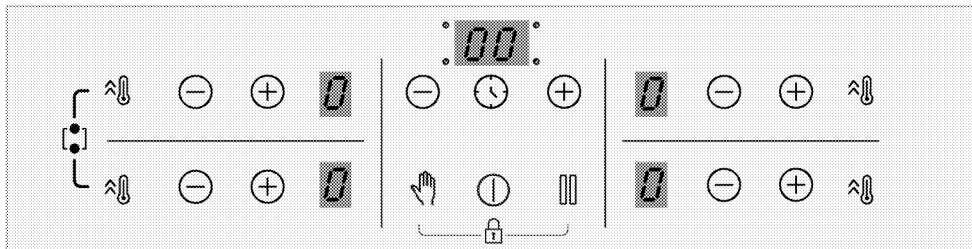
Para cozinhar com uma única panela/ recipiente, colocar no centro da zona de cozedura frontal ou traseira. Não colocar as panelas/recipientes no centro da zona de cozedura.

### Como uma zona de cozedura individual



Para cozinhar em panelas/recipientes para cozinhar grandes, colocá-las de forma a cobrir o centro de ambas as zonas de cozedura e que fique no centro da zona de cozedura.

## Painel de controlo

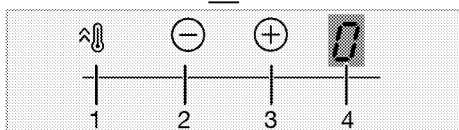
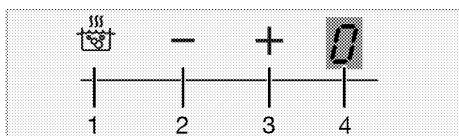


### Teclas

- : Tecla ligar/desligar
- : Tecla temporizador
- : Tecla aquecimento rápido/Tecla definição de alta potência (intensa)
- : Tecla bloqueio de limpeza
- : Tecla parar
- : Tecla para aumentar
- : Tecla para diminuir

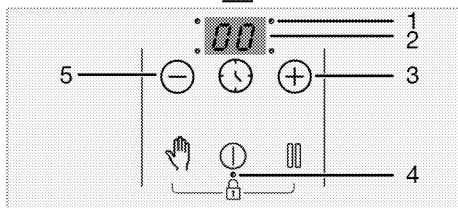
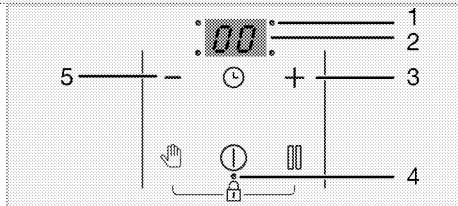
### Símbolos

- : Símbolo combinação da zona de cozimento de superfície grande
- : Símbolo de bloqueio de teclas



### Visor da zona de cozimento

- 1 Tecla aquecimento rápido/Tecla definição de alta potência (intensa)
- 2 Tecla diminuir temperatura
- 3 Tecla aumentar temperatura
- 4 Indicador da temperatura da zona de cozimento correspondente




### Indicador do temporizador

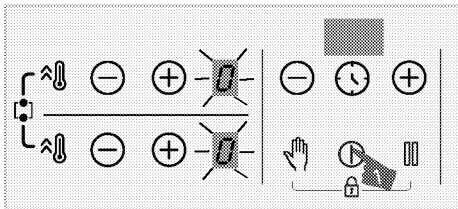
- 1 LED do ponto de funcionamento para o temporizador
- 2 Indicador do temporizador
- 3 Tecla aumentar temporizador
- 4 LED do ponto de funcionamento para tecla de bloqueio/bloqueio para crianças
- 5 Tecla diminuir temporizador

## Advertências gerais para a unidade de controlo do forno

- i** Este produto é controlado através de um painel de controlo digital. Cada operação que efetuar no painel de controlo digital será confirmada por um sinal audível.
- i** Mantenha sempre o painel de controlo limpo e seco. Ter uma superfície suja e húmida pode causar problemas nas funções.
- i** A placa voltará automaticamente ao modo standby se nenhuma operação for realizada no espaço de 10 segundos.
- i** O produto irá desligar-se automaticamente por razões de segurança se nenhuma tecla for pressionada durante um longo período de tempo.



### Ligar a placa:

1. Ligar a placa ao tocar na tecla . "0" aparece no visor de todas as zonas de cozedura.



### Desligar a zona de cozedura:

Uma zona de cozedura ativa pode ser desligada de 3 maneiras diferentes:



1. **Ao pressionar a tecla**  Pressione a tecla .
2. **Ao reduzir a temperatura para nível "0";** Pode desligar a zona de cozedura ao ajustar a definição de temperatura para nível "0".

### 3. Ao utilizar a função desligar no temporizador para a zona de cozedura pretendida;

Decorrido o tempo, o temporizador desligará a zona de cozedura que lhe está atribuída. "0" ou "00" irão aparecer no visor correspondente.

Decorrido o tempo, irá soar um alarme audível. Toque em qualquer tecla no painel de controlo para silenciar o alarme.

### 4. Ao tocar simultaneamente nas teclas / de zona para a zona de cozedura pretendida;

Pode desligar a zona de cozedura correspondente ao pressionar simultaneamente as respetivas teclas /.




- i** Se "H" ou "h" estiver ligado após a zona de cozedura ser desligada, isso indica que a zona de cozedura continua quente. Não toque nas zonas de cozedura.

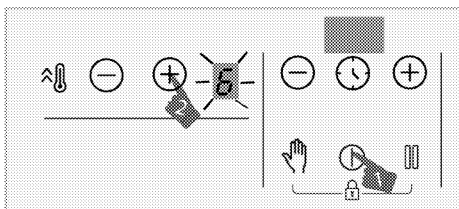
### Indicador de calor residual

Se o símbolo "H" estiver a piscar no visor da zona de cozedura, este indica que a placa continua quente e pode ser utilizada para manter quente uma pequena quantidade de alimentos. Este símbolo mudará em breve para o símbolo "h", o que significa que está menos quente.

- i** Quando a eletricidade estiver desligada, o indicador de calor residual não irá acender, nem avisar o utilizador sobre as zonas de cozedura quentes.

### Ajustar o nível de temperatura

1. Ligar a placa ao tocar na tecla .
2. Ajustar o nível de temperatura pretendido ao tocar nas teclas / de zona.



» A zona de cozadura correspondente começará a funcionar ao nível de temperatura definido.

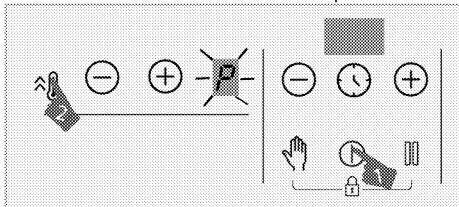
**i** A secção exterior da zona de cozinhado de 280 mm da placa de indução (se o seu produto estiver equipado com uma placa de indução com uma zona de cozinhado de 280 mm) apenas é ativada quando é colocada uma caçarola suficientemente grande para cobrir essa zona de cozinhado e a temperatura esteja definida a um nível superior a 8.

### Definição de potência elevada (BOOSTER)

Pode utilizar a função booster para um aquecimento rápido. No entanto, esta função não é recomendada para cozinhar durante muito tempo. A função booster poderá não estar disponível em todas as zonas de cozadura.

### Selecionar a definição de potência elevada:

1. Ligar a placa ao tocar na tecla ①.
2. Pressione a tecla da respetiva zona.



» A zona de cozadura selecionada vai funcionar com a potência máxima e o símbolo "P" vai aparecer no visor da zona de cozadura. A zona de cozadura

desativa o booster e continua a funcionar no nível "9".

### Desligar antecipadamente as definições de potência elevada (Booster):

Pode desligar a definição de potência elevada sempre que quiser ao pressionar a tecla ou .

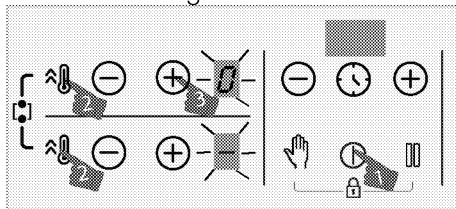
A zona de cozadura desativa o booster e continua a funcionar no nível "9".

### Princípio de funcionamento de 2 zonas localizadas na mesma direção vertical:

Se uma zona é ajustada para o nível booster e depois a outra zona que se encontra localizada na mesma direção vertical é ajustada para um nível superior ao nível 6 (7, 8 e 9), a primeira zona baixa para o nível 9 e a outra zona pode ser ajustada para um nível superior ao nível 6 (7, 8 e 9). Se a segunda zona é ajustada para o nível booster, a primeira zona baixa para o nível 6.

### Ligar a zona de cozadura da superfície ampla

1. Pressionar ① para ligar a placa.
2. Para ligar a zona de cozadura da superfície ampla, pressione simultaneamente as teclas de ambas as zonas de cozadura durante cerca de 3 segundos.



» "0" vai aparecer no visor da zona de cozadura da parte traseira esquerda. vai aparecer no visor da zona de cozadura da parte frontal direita e a zona de cozadura da superfície ampla será ativada.

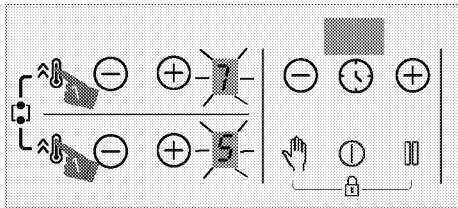
3. Pressione as teclas  $\ominus/\oplus$  na zona de cozedura da parte traseira esquerda para definir a temperatura entre "0" e "9".

**i** Uma vez ativada a zona de cozedura da superfície ampla, a temperatura pode ser definida com as teclas  $\ominus/\oplus$  da zona de cozedura da parte traseira esquerda. Não pode definir a temperatura ao usar as teclas  $\ominus/\oplus$  da zona de cozedura da parte frontal esquerda.

**i** As zonas de cozedura de superfície ampla da esquerda são explicadas como um exemplo. Caso haja uma zona de cozedura de superfície ampla também no lado direito da placa, as mesmas instruções aplicam-se à dita zona de cozedura.

» A zona de cozedura começa a funcionar.

Enquanto uma ou ambas as zonas de cozedura da parte esquerda estão a funcionar pode combinar ambas as zonas de cozedura ao ativar a zona de cozedura da superfície ampla. Assim, pode utilizar uma zona de cozedura mais ampla simplesmente ao mesmo nível.

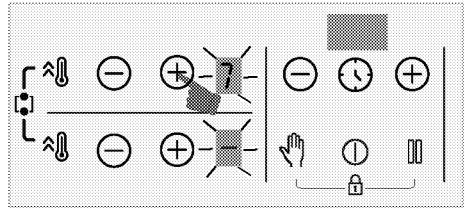


1. Para ligar a zona de cozedura da superfície ampla enquanto uma ou ambas as zonas de cozedura da parte esquerda estão ativas, pressione simultaneamente as teclas  $\hat{\text{b}}$  de

ambas as zonas de cozedura durante cerca de 3 segundos.

» O valor da temperatura da última zona de cozedura selecionada vai aparecer no visor da zona de cozedura da parte traseira esquerda e a zona de cozedura da superfície ampla será ativada.

» As zonas de cozedura combinadas continuam a funcionar com o valor da temperatura e do temporizador (se disponível) na zona de cozedura da parte esquerda que selecionou. O valor da zona de cozedura da parte esquerda que foi selecionado antes das zonas de cozedura combinadas será cancelado.



» Para alterar a temperatura, pressione as teclas  $\ominus/\oplus$  da zona de cozedura da parte traseira esquerda e defina a temperatura pretendida.

**i** Se pressionar a tecla  $\hat{\text{b}}$  da zona de cozedura da parte esquerda enquanto a zona de cozedura da superfície ampla estiver ativa, as zonas de cozedura irão funcionar no nível booster.

### Desligar as zonas de cozedura da superfície ampla

A zona de cozedura da superfície ampla pode ser desligada de 4 modos diferentes:

1. Ao reduzir a temperatura para o nível "0"

Pode desligar a zona de cozedura da superfície ampla ao reduzir o nível da temperatura para "0".

2. Ao utilizar a função desligar no temporizador para a zona de cozedura da superfície ampla



Decorrido o tempo, o temporizador irá desligar a zona de cozedura da superfície ampla. **0** aparecerá no visor da zona de cozedura da parte esquerda e **00** aparecerá no visor do temporizador.

### 3. Ao pressionar simultaneamente as teclas $\ominus/\oplus$ de qualquer uma das zonas de cozedura da parte esquerda

Se pressionar simultaneamente as teclas  $\ominus/\oplus$  de qualquer uma das zonas de cozedura da parte esquerda, as zonas de cozedura são separadas e desligadas.

### 4. Ao pressionar simultaneamente as teclas $\wedge$ de ambas as zonas de cozedura durante cerca de 3 segundos

As zonas de cozedura irão desligar, se pressionar simultaneamente as teclas  $\wedge$  de ambas as zonas de cozedura durante cerca de 3 segundos.

## Bloqueio para limpeza

O bloqueio para limpeza impede o funcionamento de todas as teclas do painel de controlo durante 20 segundos, enquanto a placa está ligada para permitir ao utilizador realizar uma pequena limpeza. O aparelho não receberá qualquer potência durante este tempo.

### Activar o bloqueio para limpeza

1. Mantenha pressionada a tecla  $\wedge$  até ouvir **um único sinal sonoro**, quando qualquer uma das zonas de cozedura estiver ligada.

Uma contagem começa a partir de 20 no visor do temporizador da placa. Nenhuma das teclas no painel de controlo estará funcionar durante este período, exceto a tecla  $\odot$ .

## Desativar o bloqueio para limpeza

Não tem de pressionar qualquer tecla para desativar o bloqueio para limpeza. A placa emitirá um sinal sonoro após 20 segundos e o bloqueio para limpeza será automaticamente desativado.

**i** Se pretender desativar o bloqueio para limpeza mais cedo, mantenha pressionada a tecla  $\wedge$  até que **dois sinais sonoros** sejam ouvidos.

## Bloqueio para crianças

Quando as zonas de cozedura estiverem desligadas, pode proteger a placa com o bloqueio para crianças, para impedir que as crianças liguem as zonas de cozedura. Pode ativar ou desativar o bloqueio para crianças apenas quando as zonas de cozedura estiverem desligadas (no modo standby).

### Ativar o bloqueio para crianças


1. Mantenha pressionadas simultaneamente ambas as teclas  $\wedge$  e  $\equiv$  até que **um único sinal sonoro** seja ouvido, quando a placa está em modo standby.

O bloqueio para crianças será ativado. O símbolo "**L**" será exibido no visor de todas as zonas de cozedura durante algum tempo e o ponto decimal da tecla  $\hat{=}$  será ligado.

**i** Se alguma tecla for pressionada enquanto o bloqueio para crianças está ativo, dois sinais sonoros serão ouvidos e o símbolo "**L**" irá piscar no visor de todas as zonas de cozedura.


## Desativar o bloqueio para crianças

1. Mantenha pressionadas simultaneamente ambas as teclas  $\wedge$  e  $\equiv$  até que **dois sinais sonoros** sejam ouvidos, quando o bloqueio para crianças está ativo.



» A função de bloqueio para crianças será desativada. O símbolo "L" irá piscar no visor de todas as zonas de cozedura e a luz da tecla  desliga.


## Bloqueio de teclas




Pode ativar o bloqueio de teclas para evitar mudar as funções por engano quando a placa está em funcionamento.

 O bloqueio de teclas será cancelado em caso de falha elétrica.



## Ativar o bloqueio de teclas

1. Mantenha pressionadas simultaneamente ambas as teclas  e  até que **um único sinal sonoro** seja ouvido.


O bloqueio de teclas será ativado e o ponto decimal da tecla  será ligado após piscar.

 Apenas pode ativar o bloqueio de teclas em modo de funcionamento. Apenas a tecla  estará funcional, quando o bloqueio de teclas está ativo. Quando pressiona qualquer outro botão, o ponto decimal da tecla  pisca para indicar que o bloqueio de teclas está ativo. Se desliga a placa quando as teclas estão bloqueadas, deve desativar o bloqueio de teclas para poder ligar novamente a placa. Se pressiona qualquer outro botão sem desativar o bloqueio de teclas, o símbolo "L" irá piscar no visor de todas as zonas de cozedura, para indicar que o bloqueio de teclas está ativo. Desativar o bloqueio de teclas para ligar novamente a placa.

## Desativar o bloqueio de teclas

1. Pressione simultaneamente ambas as teclas  e  até que **dois sinais**




**sonoros** sejam ouvidos, quando o bloqueio de teclas está ativo.

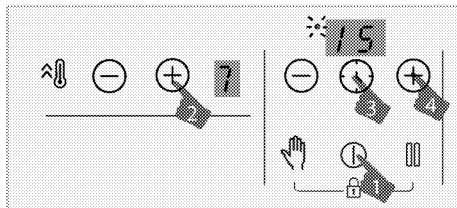
» A luz da tecla  vai desligar e o painel de controlo será desbloqueado.




## Função do temporizador

Esta função ajuda-o a cozinhar mais facilmente. Não precisa de vigiar a placa durante todo o período de cozedura. A zona de cozedura será automaticamente desligada no fim do período de tempo que definiu.


## Ativar o temporizador

1. Ligar a placa ao pressionar a tecla .
2. Ajuste o nível de temperatura pretendido ao pressionar as teclas  /  da zona.



3. Ative o temporizador ao pressionar a tecla . O símbolo "00" e o ponto decimal da zona selecionada irá piscar no visor do temporizador.
4. Defina a duração pretendida ao pressionar as teclas  /  do temporizador.
5. Após 10 segundos, a definição será ativada. O ponto decimal da zona selecionada irá piscar no visor do temporizador.
6. Para definir os temporizadores de outras zonas de cozedura, repita o processo acima explicado.

**i** Se definir mais do que um valor no temporizador para diferentes zonas, o temporizador da zona que tiver o valor mínimo é exibido no visor do temporizador e o ponto decimal pisca para essa zona. Os pontos decimais de outras zonas iluminam continuamente.

**i** Pode ver o tempo restante de cozedura ao pressionar na tecla  de todas as zonas de cozedura. Por cada toque é exibido o valor do temporizador para diferentes zonas. Finalmente, o valor mínimo do temporizador é novamente exibido.

**i** O temporizador não pode ser definido sem selecionar a zona de cozedura e o respetivo valor da temperatura

**i** O temporizador apenas pode ser ajustado para as zonas de cozedura em funcionamento.

### **Desativar o temporizador**



Assim que o tempo definido tiver terminado, a placa irá desligar-se automaticamente e produzir um sinal sonoro audível. Pressione qualquer tecla para silenciar o sinal sonoro. Se não pressionar qualquer tecla, o sinal sonoro será cancelado após alguns minutos.

### **Desativar antecipadamente o temporizador**

Se desativar antecipadamente o temporizador, a placa continuará a funcionar à temperatura definida até que seja desligada.



Pode desativar antecipadamente o temporizador de dois modos diferentes:

**Desativar o temporizador para a zona correspondente, ao reduzir o seu valor para "00":**

1. Pressionar as teclas / do temporizador até aparecer "00" no visor da zona de cozedura, cujo temporizador está ativo.

» O símbolo do ponto decimal da zona correspondente vai apagar-se definitivamente e o temporizador será cancelado.

### **Desativar o temporizador para a zona correspondente ao pressionar simultaneamente as teclas / da zona correspondente:**

1. Pressione simultaneamente as teclas / da zona correspondente.


» O símbolo do ponto decimal da zona correspondente vai apagar-se definitivamente e o temporizador será cancelado.


**i** Após este passo, o nível de temperatura da zona correspondente será "0" também com o nível do temporizador.


### **Função de paragem**

Pode reduzir o nível de temperatura de funcionamento das zonas de cozedura para um nível mínimo (nível 1) através desta função.

**i** Se o temporizador estiver ajustado para qualquer zona de cozedura, continuará a funcionar durante a paragem.

1. Pressione a tecla  quando qualquer uma das zonas de cozedura estiver a funcionar.

Todas as zonas de cozedura irão funcionar num nível mínimo (nível 1). O símbolo "" irá aparecer no visor das zonas de cozedura ativas.

2. Pressione novamente a tecla  para reiniciar todas as zonas de cozedura com as definições anteriores.

### **Função de gestão da potência**








O seu aparelho está equipado com uma função de gestão da potência. Pode

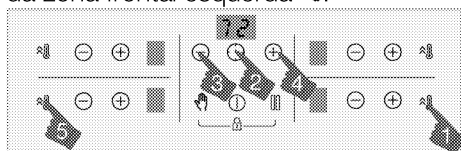
alterar a potência total que pode ser consumida pela placa com esta função. Há 8 níveis para a função de gestão da potência.



Função de gestão da potência - Níveis de potência total que podem ser definidos


Indicador do visor de gestão de potência	Potência total
25	2,5 kW
30	3 kW
36	3,6 kW
44	4,4 kW
54	5,4 kW
57	5,7 kW
67	6,7 kW
72	7,2 kW


Para alterar a potência total:

1. Desligar o forno tocando a tecla .  
Desligar o placa tocando novamente a tecla .
2. Depois tocar respectivamente a tecla  da zona frontal direita, a tecla , a tecla do temporizador , a tecla do temporizador  e finalmente a chave da zona frontal esquerda .



3. O nível de gestão de potência definido é exibido no visor do temporizador.
4. Tocar a tecla  para alternar entre os níveis e definir o valor da potência total que pretende definir.
5. Confirmar a definição tocando na tecla  e desligar a zona da placa. O valor da potência total que definiu deve ser ativado.

 Os níveis de temperatura que pode atribuir às zonas da placa podem variar de acordo com o nível de potência total definido. O nível de temperatura fornecido à zona da placa é reduzido automaticamente de acordo com a definição de potência a ser efetuada pela placa. Isto não é um erro.

 Se uma tecla diferente da sequência especificada for tocada durante a alteração do nível de potência, a configuração não poderá ser feita. Você tem que repetir os passos desde o início para fazer a configuração.

### Utilizar as zonas de cozedura por indução de forma segura e eficiente

**Princípios de funcionamento:** Como princípio de funcionamento, a placa de indução aquece diretamente o recipiente de cozedura. Consequentemente, tem várias vantagens em comparação com outros tipos de placas. Funciona de forma mais eficiente e a superfície da placa é mais fria.

A sua placa de indução está equipada com sistemas superiores de segurança que lhe irão oferecer o máximo de segurança durante a utilização.

**i** A sua placa pode ser equipada com zonas de cozedura por indução com um diâmetro de 145, 180, 210 e 280 mm, dependendo do modelo. Cada zona de cozedura deteta automaticamente o recipiente colocado sobre a mesma, graças à característica de indução. A energia é produzida apenas onde o recipiente entra em contacto com a zona de cozedura, e assim é obtido um consumo mínimo de energia.

**i** O produto pode começar a parar quando estiver operando em níveis de 1 a 7, especialmente com utensílios de cozinha de pequeno diâmetro e quando o óleo de água é pequeno. Isso não é uma falha.

### **Desligamento automático do sistema**

O controlo da placa tem um sistema de desligamento automático. Se uma ou mais zonas forem deixadas ligadas, a zona da placa desliga-se automaticamente após alguns instantes (Ver a Tabela-1). No caso de ser atribuído um temporizador à zona da placa, o ecrã do temporizador é também desligado.

O limite de tempo para o desligamento automático depende do nível de temperatura selecionado. O período máximo de funcionamento é aplicado para este nível de temperatura. A zona da placa pode ser operada pelo utilizador novamente depois de ser automaticamente desligada conforme descrito acima.

**Tabela -1:** Períodos de desligamento automático

Nível de temperatura	Períodos de desligamento automático - horas
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	30 minutos
P (Booster)	10 minutos (*)
(*) A placa descerá para o nível 9 após 10 minutos	

### **Proteção contra sobreaquecimento**

A sua placa está equipada com alguns sensores que fornecem proteção contra o sobreaquecimento. O seguinte deve ser tido em atenção em caso de sobreaquecimento:

- A zona de cozedura em funcionamento pode ser desligada.
- O nível selecionado pode baixar para o nível 7 a partir de um nível superior.

### **Sistema de segurança contra derrames**

A sua placa está equipada com um sistema de segurança contra derrames. Se houver qualquer derrame que salpique sobre o painel de controlo, o sistema cortará imediatamente a ligação elétrica e desligará a sua placa. O aviso "E" aparece no indicador durante este período.

### **Ajuste preciso da potência**

A placa de indução reage imediatamente aos comandos, como

um princípio de funcionamento. Esta altera os ajustes de potência muito rapidamente. Por isso, pode impedir um derrame (de leite, água), mesmo que apenas estivesse próximo disso.

**i** Se a superfície do painel de controlo digital for exposto a vapor intenso, todo o sistema de controlo pode ficar desativado e emitir um sinal de erro.

**i** Mantenha a superfície do painel de controlo digital limpa. Um funcionamento incorreto pode ser detetado.

## 6 Informação geral acerca da cozedura

Esta secção descreve dicas sobre a preparação e a cozedura dos seus alimentos.

### **Advertências gerais acerca de cozinhar com a placa**

- Nunca encha mais do que um terço da panela com óleo. Não deixe a placa sem supervisão quando aquecer óleo. Óleos sobreaquecidos constituem risco de incêndio. **Nunca tente apagar um possível fogo com água!** Se o óleo se incendiar, cubra-a com um cobertor para incêndio ou pano húmido. Desligue a placa se for seguro fazê-lo e chame os bombeiros.
- Antes de fritar alimentos, deve remover sempre o excesso de água e

colocar os mesmos lentamente dentro do óleo aquecido. Assegurar que os alimentos congelados estão descongelados antes de os fritar.

- Ao aquecer óleo, certifique-se de que a panela que você usa está seca e mantenha a tampa aberta.
- Para recomendações sobre cozinhar com poupança de energia, consultar a secção “Instruções ambientais”.
- A temperatura de cozedura e os valores do tempo atribuídos aos alimentos podem variar dependendo da receita e da quantidade. Por esta razão, estes valores são dados como intervalos.

## 7 Manutenção e cuidados

### Informações gerais de limpeza

#### ⚠️ Advertências gerais

- Deixar que o produto arrefeça antes de iniciar a limpeza do mesmo. As superfícies quentes podem provocar queimaduras!
- Não aplicar detergentes sobre as superfícies quentes. Isto pode causar manchas permanentes.
- O aparelho deve ser cuidadosamente limpo e seco após cada funcionamento. Portanto, os resíduos de alimentos devem ser facilmente limpos e deve ser evitado que estes resíduos se queimem quando o produto for usado novamente mais tarde. Portanto, a vida útil do aparelho estende-se e diminuem os problemas frequentemente enfrentados.
- Não usar aparelhos de limpeza a vapor para limpar o aparelho.
- Alguns detergentes ou soluções de limpeza podem danificar a superfície. Não usar detergentes abrasivos, pós de limpeza, cremes de limpeza, desincrustantes ou objetos afiados durante a limpeza.
- Não há necessidade de um agente de limpeza especial para a limpeza após cada utilização. Limpar o produto usando um detergente para a loiça, água morna e uma pano macio ou esponja e secar com um pano de microfibras.
- Assegurar que limpa totalmente qualquer líquido que permaneça depois da limpeza e limpar imediatamente quaisquer salpicos de alimentos ocorridos durante a cozedura.

- Não lavar qualquer componente do seu aparelho na máquina de lavar loiça.

#### Para o fogão:

- Sujeira ácida como leite, extrato de tomate e óleo pode causar manchas permanentes nos fogões e nos componentes dos queimadores / chapas. Limpe todos os líquidos que transbordaram imediatamente após resfriar o fogão, desligando-o.

#### Superfícies em inox e aço inoxidável

- Não usar soluções de limpeza ácidos ou que contenham cloro para limpar as superfícies de aço ou inox e as pegas.
- A superfície em inox ou aço inoxidável pode com o tempo mudar de cor. Isto é normal. Após cada utilização, limpar com um detergente adequado para as superfícies em inox ou aço inoxidável.
- Limpar com um pano macio embebido e detergente líquido adequado para superfícies em inox, tendo o cuidado de limpar num único sentido.
- Remover de imediato as manchas de calcário, óleo, amidos, leite e proteínas das superfícies de inox-aço inoxidável e vidro. As manchas podem enferrujar quando permanecerem por longos períodos de tempo.

#### Superfícies de vidro

- Quando da limpeza das superfícies de vidro, não usar raspadores de metal rijos e materiais de limpeza abrasivos. Podem danificar a superfície de vidro.
- Limpar o aparelho usando um detergente para a loiça, água morna e uma pano de microfibra específico para superfícies de vidro e secar o



mesma com um pano seco de microfibra.

- Se após a limpeza ainda existir detergente residual, deve limpar o mesmo com água fria e secar com um pano de microfibra limpo e seco. Os resíduos do detergente residual podem danificar a superfície de vidro da próxima vez que for utilizada.
- Em circunstância alguma os resíduos secos na superfície de vidro devem ser limpos com facas de serrilha, palha de aço ou utensílios semelhantes para raspar.
- Pode remover as manchas de calcário (manchas amarelas) na superfície de vidro com soluções descalcificadoras existentes no mercado, com uma solução descalcificante como vinagre ou sumo de limão.
- Se a superfície estiver muito suja, aplicar a solução de limpeza sobre a mancha com uma esponja e aguardar o tempo necessário para que a mesma atue devidamente. Nunca limpar a superfície de vidro com um pano húmido.
- As descolorações e as manchas na superfície de vidro são normais e não podem ser consideradas defeitos.

### **Peças em plástico e superfícies pintadas**

- Limpar as peças de plástico e as superfícies pintadas usando um detergente para a loiça, água morna e uma pano macio ou esponja e secar os mesmos com um pano seco.
- Não usar raspadores de metal rijo ou soluções de limpeza abrasivas. Pode danificar as superfícies.
- Assegurar que as juntas dos componentes do aparelho não são deixadas molhadas com detergente. Caso contrário, pode ocorrer corrosão nestas juntas.

## **Limpar a placa**

### **Superfície de cozedura de vidro**

Seguir os passos de limpeza descritos para as superfícies de vidro na secção “Informação geral de limpeza” para limpeza das mesmas. Pode completar a limpeza de acordo com a informação abaixo para os casos especiais.

- Os alimentos à base de açúcar como natas, amido e melaço devem ser limpos de imediato, sem aguardar que a superfície arrefeça. Caso contrário, a superfície de vidro de cozedura pode ficar danificada.
- Não usar soluções de limpeza para a limpeza enquanto a placa estiver quente, caso contrário podem ocorrer manchas permanentes.

### **Limpar o painel de controlo**

- Quando limpar os painéis com o botão de controlo, deve limpar o painel e os botões com um pano macio humedecido e secar com um pano seco. Não remover os botões e os vedantes que se encontram por baixo para limpar o painel de controlo. O painel de controlo e os botões podem ficar danificados.
- Enquanto estiver a limpar os painéis de inox com o botão de controlo, não usar soluções de limpeza para inox em volta dos botões. Os indicadores em volta dos botões pode ficar apagados.
- Limpar os painéis táteis de controlo com um pano macio humedecido e secar com um pano seco. Se o seu produto estiver equipado com a função de bloqueio de teclas, deve definir o mesmo antes de iniciar a limpeza do painel de controlo. Caso contrário, pode ocorrer uma deteção incorreta nas teclas.

## 8 Resolução de problemas

Consultar o Agente de Assistência Autorizada ou um técnico portador de licença ou o comerciante onde o produto foi adquirido se não conseguir solucionar o problema ainda que tenha implementado as instruções nesta secção. Nunca tentar reparar de forma autónoma um produto avariado.

### **O produto não funciona.**

- O fusível elétrico está defeituoso ou queimado. >>> *Verificar os fusíveis na caixa dos mesmos . Se necessário, substituir ou repor os mesmos.*
- O produto não está ligado na tomada (terra). >>> *Verificar a ligação da ficha.*
- Os botões/teclas no painel de controlo não funcionam. >>> *Se o seu produto estiver equipado com a função de bloqueio das teclas, o mesmo pode estar ativado. Deve desativar o mesmo.*
- Se o visor não acender quando ligar novamente a placa. >>> *Desligar o aparelho no disjuntor. Aguardar um mínimo de 20 segundos e depois voltar a ligar o mesmo.*
- A proteção de sobreaquecimento está ativa. >>> *Permitir que a placa arrefeça.*
- O recipiente utilizado para a cozedura não é adequado. >>> *Verificar o recipiente.*

### **O símbolo aparece no visor da zona de cozedura.**

- Não colocou o recipiente na zona de cozedura ativa. >>> **Verificar se está algum recipiente na zona de cozedura.**
- O seu recipiente não é compatível com a cozedura a indução. >>> *Verificar se o recipiente de cozedura é compatível com a placa de indução.*
- O recipiente de cozedura não está corretamente centrado ou a superfície inferior do mesmo não é suficientemente larga para a zona de cozedura. >>> *Escolher um recipiente largo o suficiente e centrar o mesmo corretamente na zona de cozedura.*
- O recipiente ou a zona de cozedura estão sobreaquecidos. >>> *Permitir que ambos arrefeçam.*

### **A zona de cozedura selecionada desliga-se rapidamente durante o funcionamento.**

- O tempo de cozedura na zona de cozedura selecionada pode ter terminado. >>> *Pode definir um novo tempo de cozedura ou terminar a mesma.*
- A proteção de sobreaquecimento está ativa. >>> *Permitir que a placa arrefeça.*
- O painel tátil de controlo pode estar tapado por um objeto. >>> *Remover o objeto que está sobre o painel.*

### **O recipiente não fica quente ainda que a zona de cozedura esteja quente.**

- O seu recipiente não é compatível com a cozedura a indução. >>> *Verificar se o recipiente de cozedura é compatível com a placa de indução.*
- O recipiente de cozedura não está corretamente centrado ou a superfície inferior do mesmo não é suficientemente larga para a zona de cozedura. >>> *Escolher um recipiente largo o suficiente e centrar o mesmo corretamente na zona de cozedura.*

O ventilador de arrefecimento continua a funcionar apesar de a placa estar desligada.

- Isto não é uma avaria. O ventilador de arrefecimento irá continuar a funcionar até que os elementos eletrónicos da placa arrefeçam a uma temperatura adequada.

### Ruído da placa durante a cozedura

Podem ser ouvidos alguns sons provenientes da placa durante a cozedura. Estes sons são devidos à composição do recipiente da cozedura. Estes sons são normais, não representam um mau funcionamento e fazem parte da tecnologia de indução.

### Ruídos possíveis e os motivos

- **Ruído do ventilador:** A placa está equipada com um ventilador que se ativa automaticamente de acordo com a temperatura do aparelho. O ventilador tem vários níveis de funcionamento e opera em níveis diferentes conforme a temperatura.
- **Uma zumbido baixo como o ruído de funcionamento de um transformador:** Isto é devido à natureza da tecnologia de indução. Como o calor é transmitido diretamente para a base do recipiente de cozedura, os referidos sons de zumbido podem ser ouvidos de acordo com o material do recipiente de cozedura. Portanto, podem ser ouvidos ruídos diferentes com recipientes de cozinha diferentes.
- **Ruído de estalidos:** A razão deste ruído é a estrutura e o material da base do recipiente de cozedura. Um som de estalidos pode ser ouvido se o recipiente de cozedura for feito de várias camadas com materiais diferentes.
- **Ruído de lamúrio:** Um som de lamúrio pode ser ouvido quando duas zonas de cozedura no mesmo lado da placa são usadas com diferentes níveis de cozedura.

### Códigos de erro/motivos e soluções possíveis

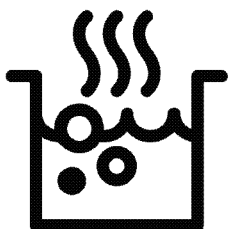
Códigos de erro	Motivos do erro	Soluções possíveis
E 22 E 26	A placa de indução sobreaquece.	Desligar a placa de indução e aguardar até que arrefeça. O erro deve ser resolvido quando a temperatura da placa desce abaixo dos limites.
E 46	Uma ou mais teclas são mantidas premidas durante mais de 10 segundos. É deixado um objeto no painel de controlo ou o controlo é exposto ao vapor.	O problema deve ser resolvido quando remover as mãos da placa. O problema deve ser resolvido quando o painel de controlo é limpo.
E 47	Não é usado um recipiente de indução adequado.	O erro deve ser resolvido quando for usado um recipiente adequado para aquecimento por indução.

Códigos de erro	Motivos do erro	Soluções possíveis
E 1 - E 15	Erro de comunicação na zona da placa de indução.	Desligar a zona da placa de indução e operar novamente após 30 segundos. Contactar o revendedor autorizado se o problema ficar resolvido.
E 16 - E 21	Erro do sensor da temperatura na placa de indução.	Desligar a zona da placa de indução e operar novamente após 30 segundos. Contactar o revendedor autorizado se o problema ficar resolvido.
E 23 E 24	Erro do software na zona da placa de indução.	Desligar a zona da placa de indução e operar novamente após 30 segundos. Contactar o revendedor autorizado se o problema ficar resolvido.
E 25	Erro de funcionamento do ventilador na zona da placa de indução.	Desligar a zona da placa de indução e operar novamente após 30 segundos. Contactar o revendedor autorizado se o problema ficar resolvido.
E 31 - E 45	Erro do equipamento eletrónico na zona da placa de indução.	Desligar a zona da placa de indução e operar novamente após 30 segundos. Contactar o revendedor autorizado se o problema ficar resolvido.
E 48 E 49 E 51	Erro do sensor na zona da placa de indução.	O equipamento do sensor deve ser considerado compatível para as condições de funcionamento. Contactar o revendedor autorizado se o problema ficar resolvido.
E 52 - E 57	Erro de temperatura elevada na zona da placa de indução.	Desligar a placa de indução e aguardar até que arrefeça. O erro deve ser resolvido quando a temperatura do sensor desce abaixo dos limites. Contactar o revendedor autorizado se o problema ficar resolvido.



## **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 .....	7
Biztonságos telepítés .....	7
Biztonságos használat .....	7
Hőmérséklettel kapcsolatos figyelmeztetések .....	8
Kiegészítő használata .....	8
Biztonságos sütés .....	8
Indukció .....	9
Biztonságos karbantartás és tisztítás .....	9

**2 Környezetvédelmi utasítások 10**

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

**3 Az Ön terméke 11**

Termék bemutatása .....	11
-------------------------	----

Termék kezelőpaneljének bemutatása és használata .....	12
Főzőlap vezérlése .....	12
Főzőlappal kapcsolatos általános információk .....	13
Műszaki adatok .....	14

**4 Első használat 15**

Első tisztítás .....	15
----------------------	----

**5 A főzőlap használata 16**

Főzőlap használatával kapcsolatos általános információk .....	16
Kezelőpanel .....	19

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



### **Elektromos biztonság**

- A terméket csak olyan földelt aljzatba csatlakoztassa, amely biztosítéka megfelel a típuscímkén található névleges áramfelvételnek. A földelés kialakítását szakképzett villanyszerelő

végezze el. A helyi/nemzeti előírások szerint ne használja a terméket földelés nélkül.

- A termék dugvilláját vagy elektromos csatlakozását könnyen elérhető helyen kell elhelyezni (ahol a főzőlap lángja nincs hatással rá). Ha ez nem lehetséges, egy olyan mechanizmust (biztosíték, kapcsoló, stb.) kell elhelyezni, amellyel a termék az előírásoknak megfelelően csatlakoztatható az elektromos hálózatra, illetve amely segítségével az összes pólus leválasztható a hálózatról.
- A terméket a telepítés, javítás vagy szállítás során tilos az aljzathoz csatlakoztatni.
- Csatlakoztassa a terméket olyan aljzatba, amely megfelel a típuscímkén megadott feszültség- és áram értékeknek.
- (Ha a termékén nincs tápkábel) Csak a „Műszaki adatok” c. fejezetben meghatározott csatlakozókábelt használja.
- 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.

(Ha a termék rendelkezik dugóval)

- Ne csatlakoztassa a terméket olyan aljzathoz, amely laza, amely kijött a helyéről, törött, olajos, esetleg vízzel érintkezhet (például a pultról lecsurgó víz).
- Soha ne érintse meg a csatlakozódugót nedves kézzel. Leválasztásnál soha ne a vezetékét fogja meg, mindig a dugvillát.
- Az ívképződés elkerülése érdekében győződjön meg róla, hogy a termék dugvillája megfelelően csatlakoztatva van az aljzatba.

## **Biztonságos szállítás**

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

## **Biztonságos telepítés**

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

## **Biztonságos használat**

- Minden használat után győződjön meg róla, hogy a terméket kikapcsolta.
- Ha hosszabb ideig nem használja a terméket, húzza

ki vagy kapcsolja le a biztosítékot a kapcsolótáblán.

- Ne használjon hibás vagy sérült terméket. Ha hibát észlel, válassza le az elektromos tápellátást/zárja el a gázt és hívja a hivatalos szervizt.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Ha a felület megreped, az áramütés elkerülése érdekében kapcsolja ki a készüléket.
- Ne másszon fel a termékre, hogy onnan 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 felszabaduló pára következtében a főzőlap felületén vagy az edény alján létrejövő nyomás hatására előfordulhat, hogy az edény elmozdul. Ezért ügyeljen arra, hogy a főzőlap felülete és az edények alja mindig száraz legyen.
- Ez a termék nem használható távvezérlővel vagy külső órával.



### **Hőmérséklettel**

#### **kapcsolatos**

#### **figyelmeztetések**

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



### **Kiegészítő használata**

#### **FIGYELMEZTETÉS:**

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



### **Biztonságos sütés**

- **FIGYELMEZTETÉS:** A sütési folyamatot felügyelni kell. A rövid távú folyamatokat folyamatosan felügyelni kell.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Soha ne hagyja őrizetlenül a sütőt, ha a főzőlapon zsírral vagy olajjal főz, mert az tűzveszélyes lehet. SOHA ne próbálja a lángokat vízzel eloltani, hanem kapcsolja ki a készüléket és fedje be a lángokat egy fedővel vagy egy tűzálló ruhával.
- Legyen óvatos, ha alkoholt használ az ételekben. Az alkohol magas hőmérsékleten elpárolog és lánggra kaphat ha forró felülettel érintkezik, ami tüzet is okozhat.

## **Indukció**

- A főzőlapok "indukciós" technológiával készültek. Az indukciós főzőlap segítségével időt és pénzt takaríthat meg, azonban kifejezetten indukciós főzéshez készült edényekkel működik; más edények esetén a főzőlap nem működik. Részletes információkért lapozza fel az „Edény kiválasztása” c. részt.
- Mivel az indukciós főzőlapok mágneses teret hoznak létre, káros hatást fejthetnek ki olyan embereknél, akik pl. inzulin adagolót vagy pacemakert használnak.
- Használatot követően kapcsolja le a főzőlapot, ne bízson csak az érzékelőben.
- Ne helyezzen olyan fém tárgyakat a főzőlapra, mint kések, villák, kanalak vagy fedők, mert ezek felmelegedhetnek.
- A főzőlap alatti fiókokban tárolt fémtárgyak nagyon felforrósodhatnak hosszú és intenzív használat során. Ne

tároljon fémtárgyakat a főzőlap alatti fiókokban.

- Ne tegyen elektronikus termékeket, például mobiltelefonokat, táblagépeket, számítógépeket az indukciós főzőlapra. A termék sérült lehet.

## **Biztonságos**

### **karbantartás és tisztítás**

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

## 2 Környezetvédelmi utasítások

### Hulladékszabályozás

#### A WEEE-irányelvnek való megfelelés és a hulladék termék megsemmisítése



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

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

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

#### Az RoHS-irányelvnek való megfelelés:

Az Ön által megvásárolt termék megfelel az uniós RoHS-irányelv (2011/65/EU) követelményeinek. A termék nem tartalmaz az irányelvben meghatározott káros vagy tiltott anyagokat.

### A csomagolóanyag kidobása

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

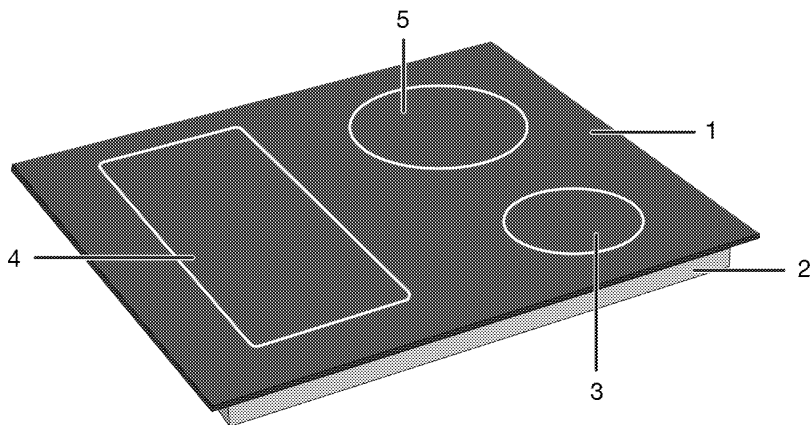
### Javaslatok az energiatakarékos használatra

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

- A fagyasztott ételt főzés előtt olvassza ki.
- Hosszabb sütés esetén a sütési idő lejártá előtt 5 - 10 perccel kapcsolja ki a terméket. A maradék hő felhasználásával akár 20% elektromos áramot is megtakaríthat.
- Olyan edényeket/serpenyőket használjon, amelyek mérete megfelel a főzőlap méretének. Mindig az ételnek megfelelő méretű edényt válasszon. A nem megfelelő méretű edényekhez az ideálisnál több energiára van szükség.
- Tartsa tisztán a főzőlap főzőfelületeit és az edény aljait. A piszok csökkenti a hőátadást a főzőhely és az edényalap között.

### 3 Az Ön terméke

#### Termék bemutatása



1 Üveg főzőfelület

2 Alsó ház

3 Indukciós főzőzóna

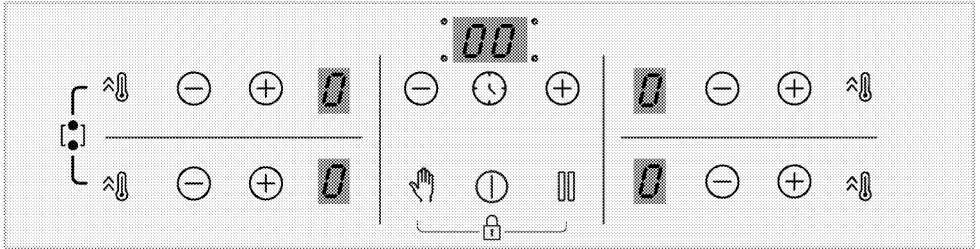
4 Indukciós főzőzóna

5 Indukciós főzőzóna

# Termék kezelőpaneljének bemutatása és használata

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

## Főzőlap vezérlése

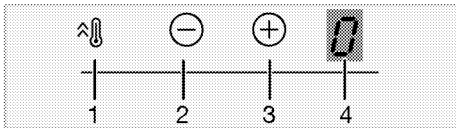
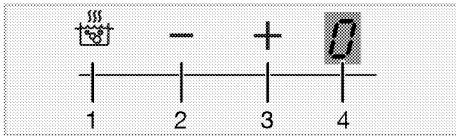


### Jelmagyarázat

- ⓪ : Be/ki kapcsoló gomb
- ⌚ : Időzítő gomb
- 🔥 : Gyorsmelegítés gomb/Nagy teljesítményű (booster) gomb
- ✋ : Tisztítás billentyűzár gomb
- ⏏ : Stop gomb
- ⊕ : Növelés gomb
- ⊖ : Csökkentés gomb

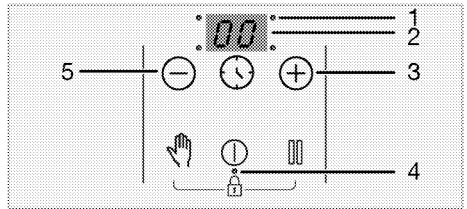
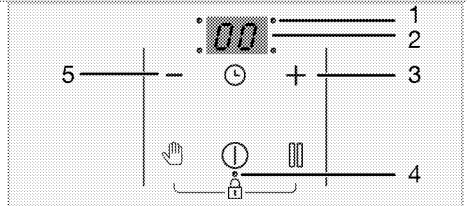
### Szimbólumok

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



### Főzőzóna kijelző

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

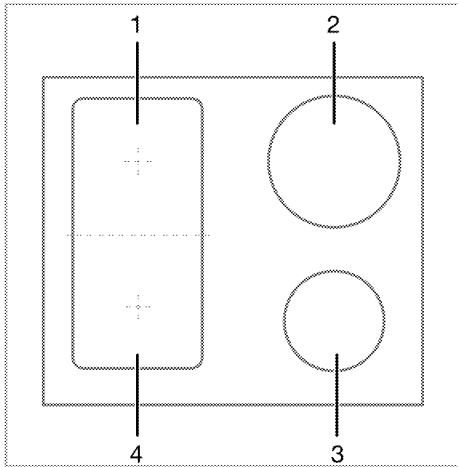


### Idő indikátor

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



## Főzőlappal kapcsolatos általános információk



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

4 Bal első - Indukciós főzőzóna  
Főzőlapja széles felületű főzőfelületekkel van felszerelve (Flexi felületek). Ezt a főzőfelületet működtetheti különálló, független főzőlapokként is. Ezeket a főzőzónákat kombinálhatja és egyetlen főzőfelületté alakíthatja, ahol nagy főzőedényeket használhat a főzéshez. A zónákhoz használható megfelelő edények, illetve a zónák kombinálása a „Főzőlap használata” c. részben található.

## Műszaki adatok

### Általános specifikáció

Termék külső méretei (magasság/szélesség/mélység)	52 mm* / 580 mm / 510 mm (A termékhez rögzített rugókkal és tömítőtömítéssel ellátott modelleknél a szélesség és mélység mérése 10 mm-rel nagyobb, mint ezek a méretek.)
Főzőlap telepítési méretei (magasság/szélesség/mélység)	560 (+2) mm / 490 (+2) mm
Feszültség / frekvencia	1N ~ 220-240 V / 2N ~ 380-415 V ~ 50 Hz
A termékhez használt / megfelelő kábel típusa és keresztmetszete	min. H05V2V2-F 5 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Teljes teljesítményfelvétel	max. 7200 W

### Egők

Bal hátsó	<b>Indukciós főzőzóna</b>
Méretek	180 mm
Áramellátás	2000W / Booster: 2300 W
Bal első	<b>Indukciós főzőzóna</b>
Méretek	180 mm
Áramellátás	2000W / Booster: 2300 W
Jobb első	<b>Indukciós főzőzóna</b>
Méretek	145 mm
Áramellátás	1600 W / Booster: 1800 W
Jobb hátsó	<b>Indukciós főzőzóna</b>
Méretek	210 mm
Áramellátás	2000 W / Booster: 2300 W

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



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



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



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

## 4 Első használat

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

### Első tisztítás

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

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

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

## 5 A főzőlap használata

### Főzőlap használatával kapcsolatos általános információk

#### Általános figyelmeztetések

- Ne engedje, hogy tárgyak essenek a főzőlapra. Még a kisméretű tárgyak is károsíthatják a főzőlapot. Ne használjon repedt főzőlapot. Ezeken a repedéseken víz szivároghat, és rövidzárlatot okozhat. Ha a felület bármilyen módon megsérült (például látható repedések), először kapcsolja ki a biztosítékot, majd hívja a hivatalos szervizt, hogy húzza ki a hálózati csatlakozót, hogy csökkentse az áramütés kockázatát.
- Ne használjon olyan edényeket/serpenyőket, amelyek könnyen felbillenhetnek a főzőlapon.
- Üresen ne melegítse az edényeket/serpenyőket. Az edények és a főzőlap is károsodhat.
- Használat után mindig kapcsolja ki az égőket.
- A berendezés sérülhet, ha a főzőlapot edények/serpenyők nélkül használja. Minden használat után kapcsolja ki a főzőlapokat.
- Minden használat után a sütőfelület forró lesz, ezért ne tegye a műanyag edényeket a sütőfelületre. Az ilyen anyagokat azonnal tisztítsa le a felületről.
- A hirtelen hőmérsékletváltozások az üveg főzőfelületén károsodást okozhatnak, ügyeljen arra, hogy főzés közben ne folyjon ki hideg folyadék.
- Tegyen elegendő mennyiségű ételt az edényekbe és serpenyőkbe. Így megakadályozhatja, hogy az étel túlsorduljon az

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

#### Az indukciós főzőlapon történő főzés előnye

Az indukciós főzőlapok előnye, hogy a hő közvetlenül az edényekbe/serpenyőkbe kerül továbbításra.

- A főzés során kifutó ételek nem égnek oda azonnal mivel az üveg főzőlap melegítése nem közvetlenül történik. Sokkal könnyebben tisztítható.
- A főzés sokkal gyorsabb, mivel a hő az edényekben/serpenyőkben generálódik. Ezzel időt és energiát takaríthatunk meg a többi főzőlappal szemben.
- Mivel a hőátadás közvetlenül az edényekbe/serpenyőkbe történik,

nincs hőveszteség, ami még hatékonyabb főzést biztosít.

- Az a tény, hogy a hőátadás leáll, és a főzőfelület nem melegszik fel közvetlenül, ha az edényeket/serpenyőket eltávolítjuk a főzőfelületről, biztonságosabb felhasználást biztosít a főzés közben bekövetkező esetleges balesetekkel szemben.

### **A biztonságos használat érdekében:**

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

felületet és a készüléket, mielőtt az automatikus kikapcsoló rendszer aktiválódik.

### **Főzőedények/serpenyők**

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

### **Megfelelő edények/serpenyők:**

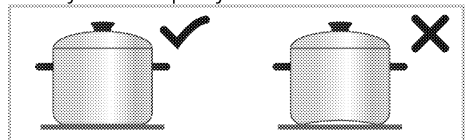
- Öntöttvas edények/serpenyők
- Zománcozott acél edények/serpenyők
- Acél és rozsdamentes acél edények/serpenyők (olyan címkével vagy figyelmeztetéssel, amely jelzi, hogy kompatibilis az indukciós főzőlappal)

### **Nem megfelelő edények/serpenyők:**

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

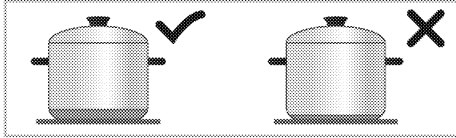
### **Javaslatok:**

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

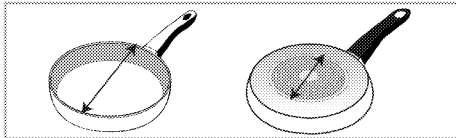


- Csak vastag, megfelelően megmunkált alsó résszel rendelkező edényeket/serpenyőket használjon. Ha

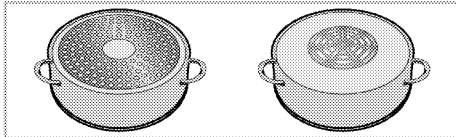
vékony alsó résszel rendelkező edényeket használ, azok nagyon gyorsan felmelegedhetnek és a serpenyő alja megolvadhat és károsíthatja a főzőfelületet, még az előtt, hogy a berendezés automatikus kikapcsolása aktiválódna. Az éles szélek karcolásokat okozhatnak a felületen.



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



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



## Edények/serpenyők tesztelése

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

- Az edény kompatibilis, ha hozzátapad a mágnes.
- Kompatibilis, ha a "L" nem villan fel, amikor az edényt ráhelyezi az indukciós főzőlapra és a főtőlapot bekapcsolja.

## Javasolt edény/serpenyő méretek

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

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

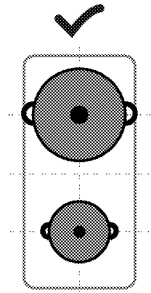
A forralási viselkedés az edény típusától, az edény méretétől és a főzési zóna méretétől függően változhat. Homogénebb forrásponztú viselkedéshez egy lépéssel nagyobb főzési zóna használható. Nagyobb főzési zóna használata nem okoz energiapazarlást az indukciós főzőlapokon, mert a hő csak a megfelelő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

## Széles felületű főzőzóna (flexi)

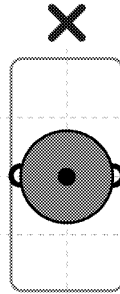
A főzőlap fel van szerelve ún. széles felületű főzőzónákkal (Flexi felületek). Ezt a főzőfelületet működtetheti különálló, független főzőlapokként kisebb edények/serpenyők esetén. Ezeket a főzőzónákat kombinálhatja és egyetlen főzőfelületté alakíthatja, ahol nagy főzőedényeket használhat a főzéshez.

## Két független főzőzóna

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



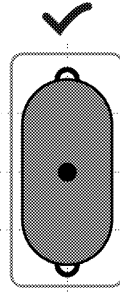
## Két független főzőzóna



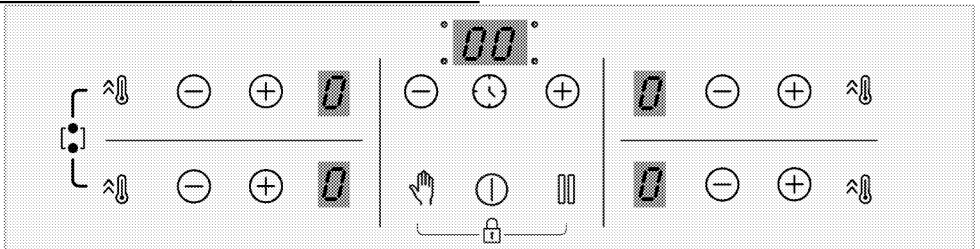
Egy főzőedény/serpenyő használata esetén helyezze az edényt az első vagy hátsó főzőzóna közepére. Ne helyezze a főzőedényt/serpenyőt a nagy főzőzóna közepére.

## Szimpla főzőzóna

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



## Kezelőpanel

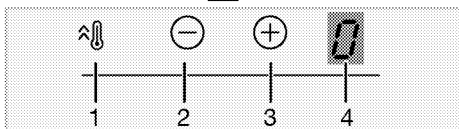
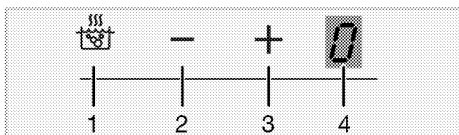


## Jelmagyarázat

- ⓘ : Be/ki kapcsoló gomb
- 🕒 : Időzítő gomb
- 🔥 : Gyorsmelegítés gomb/Nagy teljesítményű (booster) gomb
- 👉 : Tisztítás billentyűzár gomb
- ⏸ : Stop gomb
- ⊕ : Növelés gomb
- ⊖ : Csökkentés gomb

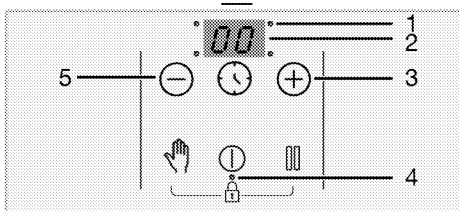
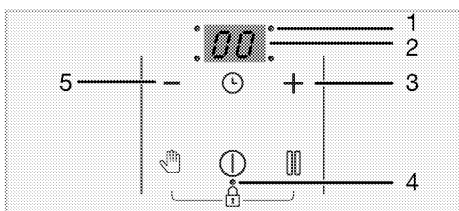
## Szimbólumok

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



### Főzőzóna kijelző

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



### Idő indikátor

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

## Kezelőpanel általános figyelmeztetései

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

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

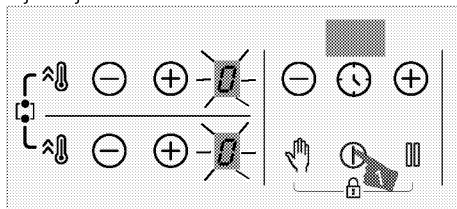
**i** A főzőlap automatikusan Készenléti módba kapcsol, ha 10 másodpercen belül semmilyen műveletet nem végez.

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

### A főzőlap bekapcsolása:

1. Kapcsolja be a főzőlapot az gomb megérintésével.

A "0" jelenik meg minden főzési zóna kijelzőjén.



### A főzési zóna kikapcsolása:

Egy aktív főzési zónát 3 féle módon lehet kikapcsolni:

1. A gomb megérintésével.

Érintse meg az gombot.

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

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

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



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

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

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

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

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

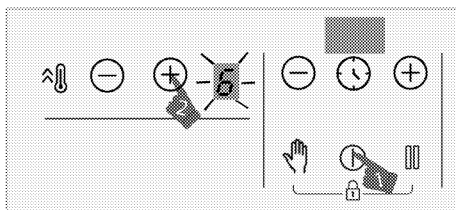
#### Maradék hő jelzése

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

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

#### A hőmérsékleti fokozat beállítása

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



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

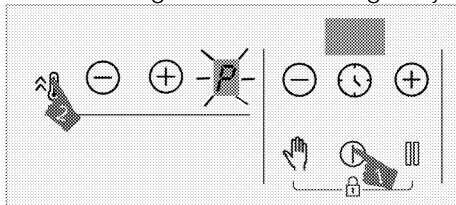
**i** A 280 mm-es indukciós főzőlap zóna (amennyiben sütője 280 mm-es főzőzónával rendelkezik) külső része csak akkor aktiválódik, ha a főző zónát elfedő serpenyőt helyez a főző zónára, és a hőmérséklet 8-asnál nagyobb fokozatra van állítva.

#### Magas teljesítmény beállítása (ERŐSÍTŐ)

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

#### A magas teljesítmény-beállítás kiválasztása (ERŐSÍTŐ):

1. Kapcsolja be a főzőlapot az  $\text{⏸}$  gomb megérintésével.
2. Érintse meg az adott zóna  $\text{⏸}$  gombját.



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

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

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

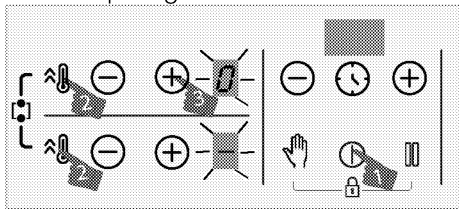
A főzési zóna kilép az erősítő funkcióból, és "9"-es fokozaton működik tovább.

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

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

## A széles főzési zóna bekapcsolása

1. Érintse meg a  $\textcircled{1}$  gombot a főzőlap bekapcsolásához.
2. A széles főzési zóna bekapcsolásához tartsa mindkét főzési zóna  $\wedge$  gombját egyidejűleg nyomva körülbelül 3 másodpercig.



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

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

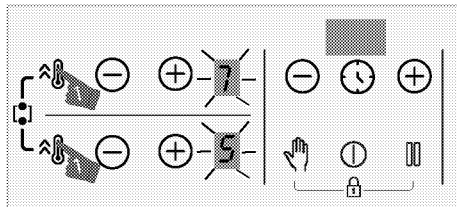
**i** Amint a széles főzési zóna aktiválásra került, a hőmérsékletet a bal hátsó főzési zóna  $\ominus$  /  $\oplus$  gombjaival lehet állítani. A hőmérsékletet nem lehet a bal első főzési zóna  $\ominus$  /  $\oplus$  gombjaival állítani.

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

» A főzési zóna működésbe lép.

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

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

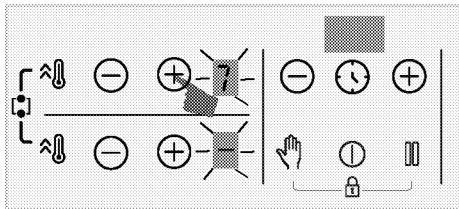


1. A széles főzési zóna bekapcsolásához egy vagy mindkét bal oldali főzési zóna működése közben tartsa mindkét főzési zóna  $\wedge$  gombját egyidejűleg nyomva körülbelül 3 másodpercig.

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

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

előtt beállított bal oldali főzési zóna értéke törlődik.



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

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

### A széles főzési zónák kikapcsolása

A széles főzési zónákat négyféle módon lehet lekapcsolni:

#### 1. A hőmérséklet "0" fokozatra csökkentésével

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

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

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

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

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

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

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

### Tisztítási zár

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

### A tisztítási zár bekapcsolása

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

A főzőlap időzítőjének kijelzőjén visszaszámlálás kezdődik 20-tól. Ezalatt az idő alatt a panel egyik gombja sem működik a  $\text{⏸}$  gomb kivételével.

### A tisztítási zár kikapcsolása

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

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


### Gyermekzár

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

### A gyermekzár bekapcsolása



1. Érintse meg és tartsa nyomva a  $\updownarrow$  és  $\text{⏸}$  gombokat egyidejűleg, amíg **egyetlen figyelmeztető hang**


hallatszik, amikor a főzőlap készenléti állapotban van.

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

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

### A gyermekzár kikapcsolása

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



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

### Billentyűzár



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

**i** Áramkimaradás esetén a billentyűzár törlődik.

### A billentyűzár bekapcsolása


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

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

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

### A billentyűzár kikapcsolása




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

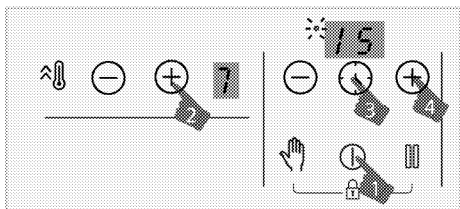
» A  gomb fénye kialszik, és a vezérlőpanel zárása feloldódik.

### Időzítési funkció

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

### Az időzítő bekapcsolása

1. Kapcsolja be a főzőlapot az  gomb megérintésével.
2. Állítsa be a kívánt hőmérsékleti fokozatot a zóna  /  gombjainak megérintésével.



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

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

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

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

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

### Az időzítő kikapcsolása

A beállított idő lejártával a főzőlap automatikusan kikapcsol, és hangjelzést

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

### Az időzítő idő előtti kikapcsolása

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

Az időzítőt két különböző módon kapcsolhatja le korábban:

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

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

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

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

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

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

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


### Leállítás funkció

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

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

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

Minden főzési zóna a minimális fokozaton (1-es fokozat) fog működni. "□" szimbólum jelenik meg az aktív főzési zóna kijelzőjén.

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



### Teljesítménykezelő funkció






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

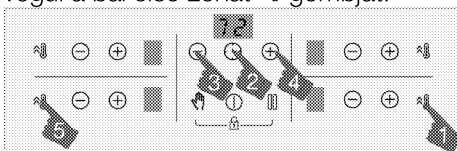
Teljesítménykezelő funkció - Az összteljesítmény- szintek a következők szerint állíthatók be

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

Az összteljesítmény módosításához;


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


2.Érintse meg a jobb első zóna  gombját, a  gombot, az időzítő  gombját, az időzítő  gomb, majd végül a bal első zónát  gombját.




3.A teljesítménykezelő beállított szintje megjelenik az időzítő kijelzőjén.

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

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

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

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

### Az indukciós főzési zónák biztonságos és hatékony használata

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

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

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

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

### Automatikus kikapcsoló rendszer

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

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

**1. táblázat:** Automatikus kikapcsolási periódus

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

Hőmérséklet	Automatikus kikapcsolási periódus - óra
7	1,5
8	1,5
9	30 perc
P (Erősítő)	10 perc (*)

(\*) A főzőlap 10 perc után 9-es fokozatra csökkenti a hőmérsékletet

### Túlhevülés-védelem

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

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

### Kifutásbiztos rendszer

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

### Precíz teljesítmény-beállítás

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

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

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

## 6 Főzéssel kapcsolatos általános információk

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

### A főzőlapon történő főzéssel kapcsolatos általános figyelmeztetések

- Nikada nemojte u tavu stavljati više od jedne trećine ulja. Ne ostavljajte plamenik bez nadzora kad grijete ulje. Pregrijano ulje predstavlja opasnost od požara. **Nikada nemojte pokušavati ugasiti vatru vodom!** Kada se ulje zapali, pokrijte požar dekom ili mokrom krpom. Isključite plamenik ako je to sigurno i pozovite vatrogasce.

- Ételek sütése előtt távolítsa el a felesleges vizet azokból és lassan eressze őket a felmelegített olajba. A fagyasztott ételeket sütés előtt olvassa ki.
- Olajfűtéskor győződjön meg arról, hogy az edény száraz, és tartsa nyitva a fedelet.
- Az energiatakarékos főzéssel kapcsolatos javaslatok megtalálhatók a „Környezetvédelmi utasítások” c. részben.
- Az egyes ételekhez megadott sütési hőmérséklet és idő a recept és a mennyiség függvényében változhat. Ezért ezek az értékek tartományokban kerültek megadásra.



### Tisztítással kapcsolatos információk

#### ▲ Általános figyelmeztetések

- A tisztítást megelőzően várjon, amíg a termék lehűl. A forró felületek égési sérüléseket okozhatnak!
- Ne alkalmazzon tisztítószereket 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 ráégenek a berendezésre a következő használat során. Így a berendezés élettartama meghosszabbítható, és a gyakran előforduló problémák száma lecsökkenthető.
- A berendezést ne tisztítsa gőzzel.
- Egyes tisztítószerek károsíthatják a felületet. Ne használjon karcoló tisztítószereket, 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 mikroszálás ruhával.
- A tisztítást követően törölje le az összes folyadékot; a főzés során kiömlő ételeket azonnal törölje le.
- A berendezés egyik elemét se mossa mosogatógépben.

#### A főzőlaphoz:

- A savas szennyeződések, például a tej, a paradicsompüré és az olaj tartós foltokat okozhatnak a főzőlapokon és az égők/főzőlapok alkatrészein, a túlfolyó folyadékokat a főzőlap

lehűtése után azonnal tisztítsa meg kikapcsolásával.

#### Inox és rozsdamentes felületek

- Ne használjon savas vagy klórtartalmú tisztítószereket 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 tisztítószerezrel.
- Az inox felületeket enyhe szappanos ruhával és folyékony (nem karcoló) tisztítószerezrel 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 mikroszálás ruhával, majd törölje szárazra mikroszálás ruhával.
- Ha a tisztítást követően tisztítószert marad hátra, törölje le hideg vízzel és szárítsa meg száraz mikroszálás ruhával. A tisztítószert 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 zsanérai 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.*

### " " 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.





