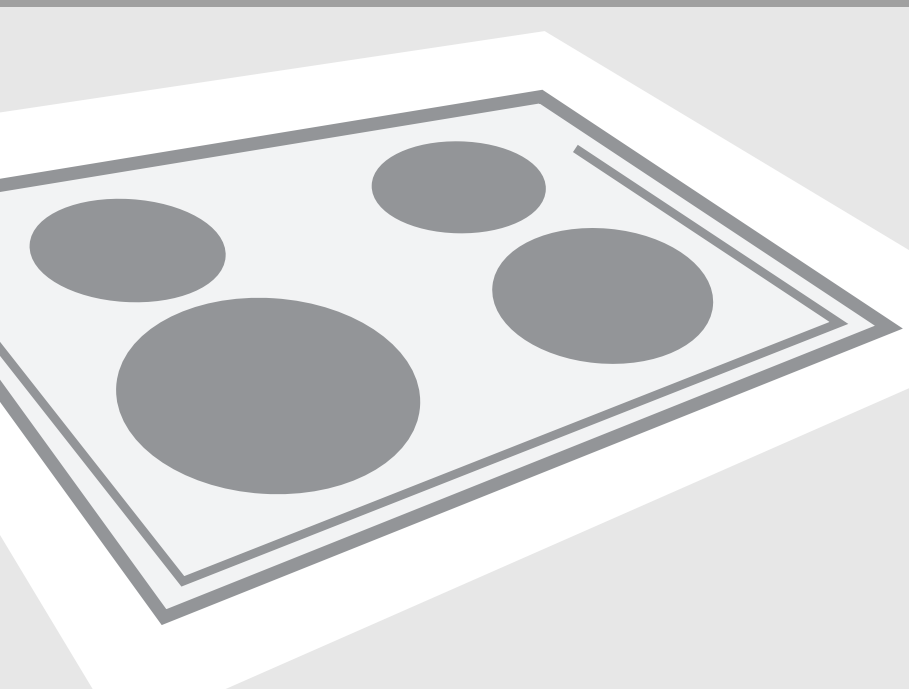


HU

Használati, beszerelési és csatlakoztatási utasítás



Beépíthető indukciós üvegkerámia főzőlap

Beépíthető indukciós üvegkerámia főzőlap

Tisztelt Vásárló!

A beépíthető indukciós üvegkerámia főzőlap háztartásban való használatra készült. Termékeink csomagolása környezetbarát anyagokból áll, amelyek a környezet terhelése nélkül újrafeldolgozhatóak, tárolhatóak vagy megsemmisíthetőek. A csomagolóanyagokon látható is az erre utaló jelölés. Akkor is ügyeljünk a környezet védelmére, ha a készülék már elöregedett és nem szeretnénk többé használni. A régi készüléket adjuk le a háztartási készülékek begyűjtését végző telephelyen.

Használati utasítás

A használati utasítás a készülék használójának szól. Benne ismertetésre kerül a készülék, valamint annak használata. Mivel különféle típusú készülékekhez készült, előfordulhat, hogy olyan funkciókat is leír, amelyekkel az Ön készüléke nem rendelkezik.

A csatlakoztatásra vonatkozó utasítások

A csatlakoztatást Az elektromos hálózatra történő csatlakoztatás fejezetben foglaltaknak, valamint az érvényes előírásoknak és standardeknek megfelelően kell elvégezni. A munkát kizárólag szakember végezheti el.

Adattábla

A készülék adatait tartalmazó adattábla a főzőlap alsó részére van erősítve.

Tűzvédelem

A készülék az egyik oldalról magas bútorelem mellé is beépíthető, míg a másik oldalon csak a készülékkel megegyező magasságú bútorelem állhat.

Fontos figyelmeztetések.....	3
Üvegkerámia főzési felület	4
A főzőlap vezérlése	8
Az üvegkerámia felület tisztítása és karbantartása ..	16
Beszereles.....	17
Az elektromos hálózatra történő csatlakoztatás	20
Műszaki adatok	22

Fontos figyelmeztetések

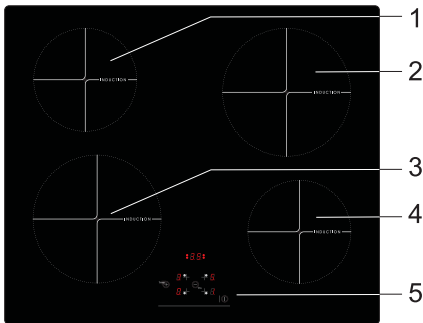
- A készülék bűtorelembe való beszerelését, illetve elektromos, valamint gáz-hálózatba történő bekötését csak szakember végezheti el.
- Ne hagyjuk a kisgyerekeket felügyelet nélkül amikor a készülék működésben van. Égésveszély!
- A főzés során a felforrósodott zsír vagy olaj lángra lobbánhat – ez égés- és tűzveszélyes; ezért a főzési folyamat állandó felügyelete elkerülhetetlen.
- A főzőlapot ne használjuk fűtésre. Ne helyezünk üres edényeket a főzőlapra.
- Az üvegkerámia főzőlapot ne használjuk munkalapként, mivel megsérülhet vagy megkarcolódhat.
- Az indukciós mezőre ne helyezünk olyan tárgyakat, mint kések, villák, kanalak, valamint fedők, mivel ezek erősen felmelegedhetnek.
- Ha a főzőlaphoz közeli fali aljzatba egy másik készüléket csatlakoztatunk, ügyeljünk arra, hogy a csatlakozó kábel ne érintkezzen a forró főzési mezőkkel.
- A főzőlap alatt ne tároljunk hőre érzékeny tárgyakat, anyagokat (pl. tisztítószer, sprayk, stb.).
- Ha az üvegkerámia főzőlap megkarcolódott, vagy eltört, ne használjuk. Ha a főzőlapon repedés válik láthatóvá, azonnal kapcsoljuk ki és áramtalanítsuk.
- Meghibásodás esetén azonnal kapcsoljuk ki a készüléket és vegyük fel a kapcsolatot a szervizzel.
- A főzőlap tisztítására ne használjunk gőztisztítót vagy magas nyomású tisztítót, mert az áramütést okozhat.
- A készülék a vonatkozó biztonsági szabványok figyelembe vételével készült. Ennek ellenére nem javasolt, hogy csökkent fizikai vagy mentális képességű, vagy megfelelő tapasztalatokkal és tudással nem rendelkező személyek felügyelet nélkül használják. Ugyanez vonatkozik a készülék kiskorúak részéről történő használatára is.



A terméken vagy a csomagoláson található szimbólum azt jelzi, hogy a termék nem kezelhető háztartási hulladékként. Ehelyett a terméket el kell szállítani az elektromos és elektronikai készülékek újrahasznosítására szakosodott megfelelő begyűjtő helyre. Azzal, hogy gondoskodik ezen termék helyes hulladékba helyezéséről, segít megelőzni azokat, a környezetre és az emberi egészségre gyakorolt potenciális kedvezőtlen következményeket, amelyeket ellenkező esetben a termék nem megfelelő hulladékkezelése okozhatna. Ha részletesebb tájékoztatásra van szüksége a termék újrahasznosítására vonatkozóan, kérjük, lépjen kapcsolatba a helyi önkormányzattal, a háztartási hulladékok kezelését végző szolgálattal vagy azzal a bolttal, ahol a terméket vásárolta.

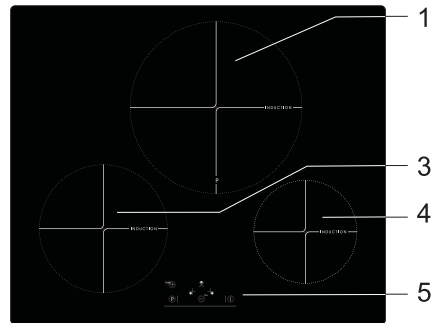
Üvegkerámia főzési felület

A



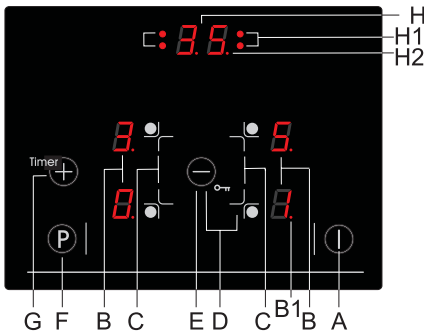
1. Hátsó indukciós főzési mező (bal – A)
2. Jobb hátsó indukciós főzési mező
3. Bal első főzési mező

B

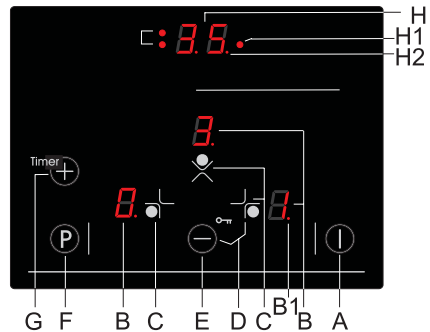


4. Jobb első főzési mező
5. A főzőlap vezérlőmodulja

A főzőlap vezérlése



- A** A főzőlap be/kikapcsolása szenzor
- B** A főzési fokozat, illetve a fennmaradó hő kijelzése
- B1** Pont a főzési fokozat kijelzésénél:
 - **Világít:** a főzési mező vezérlése lehetséges
 - **Nem világít:** a főzési mező vezérlése nem lehetséges
- C** A főzési mezők be/kikapcsolására szolgáló szenzorok (+)
- D** A vezérlő egység blokkolásának be/kikapcsolása / gyerekzár szenzor



- E** (-) Szenzor
- F** A különlegesen erős fokozat be/kikapcsolására szolgáló szenzor (csak egyes modelleknél)
- G** Az időzítés funkció be/kikapcsolása szenzor (+)
- H** Az óra kijelzője
- H1** A főzőlap idővezérlését jelző jelfény
- H2** Pont az óra kijelzőjén:
 - **Világít:** a beállított idő megváltoztatható
 - **Nem világít:** változtatás nem lehetséges

Az indukciós főzőlap működési elve

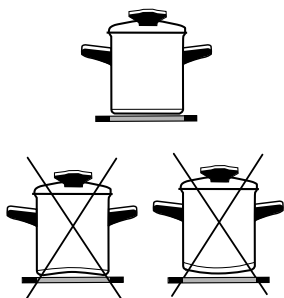
- Az üvegkerámiai felületbe négy, illetve három főzési mező van beépítve. A felület egyenes, szegélyek nélkül, ahol összegyűlhetne a szennyeződés.
- A főzőlap nagy hatásfokú indukciós főzési mezőkkel van felszerelve. A hő közvetlenül az edény alján képződik, ahol a legnagyobb szükség van rá, anélkül, hogy bármilyen hővesztés történne az üvegkerámia felületen keresztül. Ezáltal az energiafelhasználása jelentősebb kisebb, mint a hagyományos égők esetében, amelyek a sugárzás elvén működnek.
- Az üvegkerámia lap nem közvetlenül melegszik fel, hanem az edény alja által leadott hőtől. Kikapcsolás után ez a hő jelenik meg mint »fennmaradó hő«. Az indukciós főzőlap esetében a melegítést az üvegkerámia felület alá beépített indukciós cséve (tekerecs) idézi elő. A cséve mágneses mezőt hoz létre, aminek köszönhetően az edény aljában (amely mágnesezhető) örvények képződnek, amelyek felmelegítik az edényt.plotynku.

FONTOS!

Ha a forró üvegkerámia lapra cukor vagy erősen cukrozott étel kerül, azonnal töröljük le, illetve távolítsuk el a kaparó segítségével – függetlenül attól, hogy a főzőlap még meleg. Ezáltal megakadályozhatjuk a főzőlap esetleges sérüléseit.

Az üvegkerámia felület tisztítására ne használjunk tisztítószereket, mert megsérthetik azt.

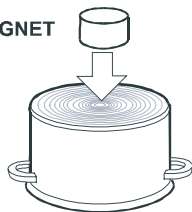
Az indukciós főzőlapon való használathoz megfelelő edény



- Az indukciós főzőlap csak abban az esetben működik hibátlanul, ha megfelelő edényt használunk.
- Főzés közben az edény legyen a főzési mező közepén.
- Olyan edények megfelelőek, amelyek lehetővé teszik az indukciót, például az acélból, zománcozott acélból, vagy acélöntvényből készült edények. Az acélöntvényből készült, bakrén vagy alumínium fenekű edények, valamint az üvegedények nem alkalmasak indukciós főzőlapon való használatra.
- Ha nyomás alatt működő edényt (kuktát) használunk, ne hagyjuk felügyelet nélkül mindaddig, amíg el nem értük a kívánt nyomást. A főzési mezőt állítsuk először a maximális fokozatra, majd a nyomás növekedésével csökkentjük a teljesítményt a szenzorok segítségével – a gyártó utasításainak megfelelően.
- **Az edények vásárlásakor legyünk különösen figyelmesek az „indukciót lehetővé teszi“ megjegyzésre.**

Főzési mező	Az edény aljának minimális átmérője
Ø 160 mm	Ø 110 mm
Ø 200 mm	Ø 150 mm
Ø 275 mm	Ø 180 mm

MAGNET



Próba mágnessel

Egy kisebb mágnes segítségével könnyen ellenőrizhetjük, hogy az edény, illetve lábas alja mágnesezhető-e. Csak olyan edényt használjunk, amelynek aljára rátapad a mágnes.

Az edény felismerése

Az indukciós főzési mező egyik előnye az edényfelismerés. Abban az esetben is, ha a főzési mezőn nincs edény, vagy ha olyan edény van rajta, amelynek átmérője kisebb, mint a főzési mezőé, így nincs energia-vesztés. Ha az edény sokkal kisebb, mint a főzési mező, lehetséges, hogy a főzési mező nem ismeri fel. Amikor a főzési mező be van kapcsolva, a főzési fokozat kijelzőjén az »U« jelzés világít. Ha a következő tíz percben edényt helyezünk az indukciós főzési mezőre, az felismeri az edényt és bekapcsol a beállított fokozaton.

Abban a pillanatban, amikor az edényt elvesszük a főzési mezőről, az energia-ellátás megszakad. Ha pedig a főzési mezőre olyan kisebb edényt vagy lábast helyezünk, amelyet a főzési mező még felismer, a melegítéshez csak annyi energia kerül felhasználásra, amennyire az edény méretének megfelelően szükség van.

A főzési mező megsérülhet:

- Ha üres edényt helyezünk rá.
- Mielőtt bármilyen edényt helyeznénk a főzőlapra, töröljük szárazra az alját, ezzel is javíthatjuk a hővezetést és védhetjük a főzőlapot az esetleges sérülésektől.
- A főzéshez és sütéshez olyan edényt használjunk, amely mágnesezhető – tehát acél, zománcozott vagy öntöttvas edényt. Az indukciós mező csak ebben az esetben fog működni.

Főzési fokozatok

Topný výkon varných plotýnek je možné nastaviť v deväť úrovních. Následujúca tabuľka zobrazuje použitie každého výkonového stupňa.

Fokozat	Cél
0	Kikapcsolás, a fennmaradó hő kihasználása
1 - 2	Ételek melegen tartása, kisebb mennyiségek lassú főzése (legalacsonyabb fokozat)
3	Lassú főzés (a főzés folytatása erőteljesebb melegítés után)
4 - 5	Lassú főzés (a főzés folytatása) – nagyobb mennyiségű étel esetén, nagyobb darabok sütése
6	Sütés, ha pirosra szeretnénk sütni az ételt
7 - 8	Sütés
9	Főzés, sütés kezdete, sütés
A	Főzési automatika
P	Különleges erősségű »Power boost« teljesítmény-fokozat nagy mennyiségű étel készítéséhez (csak egyes modelleknél)

Energiatakarékossági tanácsok

- Vásárláskor figyeljünk arra a tényre, hogy az edényeken általában a felső rész átmérője van feltüntetve, ami gyakran nagyobb az edény aljának átmérőjénél.
- A nyomás alatt működő edények (pl. kukta), amelyek a szorosan lezárt belső térben megnövedett nyomást használják ki, különösen gazdaságosak – úgy az idő, mint az energia tekintetében. A rövidebb főzési idő miatt az ételben több vitamin marad.
- Ügyeljünk arra, hogy a kuktában mindig elég folyadék legyen, ugyanis abban az esetben, ha üres edény kerül a főzőlapra, az túlforrósodik, ami sérüléshez vezet úgy az edény, mint a főzőlap esetében.
- Az edényt, illetve a fazekat lehetőség szerint mindig fedjük be megfelelő méretű fedővel.
- Olyan méretű edényt használjunk, amely tökéletesen megfelel a készítendő étel mennyiségének. Ha nagy, csak részben teli edényt használunk, sokkal több energiát fogyasztunk.

A főzőlap vezérlése

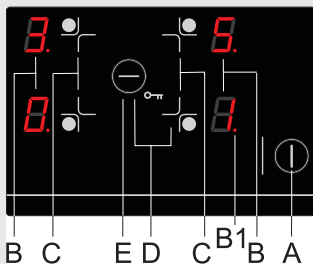
- Az üvegkerámia főzőlap bekapcsolását követően egy pillanatra valamennyi kijelző kigyullad. A főzőlap működésre kész.
- A főzőlap elektronikus szenzorokkal rendelkezik, amelyek akkor kapcsolnak be, ha ujjunkkal legalább 1 másodpercre megérintjük a megjelölt felületeket.
- A szenzorok minden egyes bekapcsolását hangjelzés kíséri.
- A szenzorok felületére nem szabad tárgyakat helyezni.

A főzőlap bekapcsolása

Érintsük meg az ki/bekapcsolás (A) szenzor-gombot és tartsuk rajta az ujjunkat legalább egy másodpercig. A főzőlap ezzel bekapcsolt és valamennyi teljesítmény-fokozat kijelzője (B) mellett a »0« világít, valamint villog a tizedespont (B1).

⚠ A következő beállítást 10 másodpercen belül el kell végeznünk, ellenkező esetben a főzőlap kikapcsol.

A főzési mezők bekapcsolása



Ha a főzőlapot a be/kikapcsolás gomb (A) segítségével bekapcsoltuk, a következő 10 másodpercben bekapcsolhatjuk a kívánt főzési mezőt is.

- A kívánt főzési mező szenzorjának (C) megérintését követően a főzési mezőhöz tartozó teljesítmény-fokozat kijelzőn világítani kezd a »0« és a tizedespont (B1).
- A „+“ (C), illetve a „-“ (E) szenzorok segítségével beállíthatjuk a fokozatot 1 és 9 között.

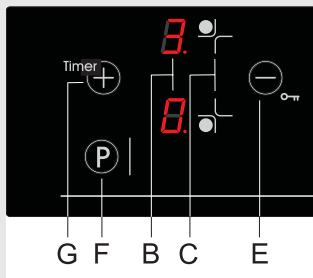
⚠ A „+“ (C), illetve a „-“ (E) szenzorok folyamatos nyomva tartásával a fokozatok automatikusan csökkennek, illetve nőnek, de fokozatonként is változtathatjuk őket a szenzorok ismételt, sorozatos érintésével.

⚠ Egy időben mindig csak egy főzési mező beállítását tudjuk elvégezni – azért, amely mellett világít a tizedespont (B1).

A főzési mezők kikapcsolása

- A kiválasztott főzési mezőnek aktivált állapotban kell lennie – ilyenkor világít a pont (B1).
- A főzési mezők be/kikapcsolás szenzorjának »-« (E) érintésével állítsuk a teljesítmény-fokozatot »0«-ra. Ha valamennyi főzési mező a »0« fokozaton van, a főzőlap 20 másodperc múlva kikapcsol.

Különleges erősségű teljesítmény-fokozat („P” jelzésű főzési mezők) - »Power boost« (csak egyes modelleknél)



tartására vagy kiolvasztására.

Amikor a »H« jelzés eltűnik, a főzési mező még mindig lehet forró – vigyázzuk, mert fennáll az égésveszély.

A gyors főzés érdekében azon főzési mezőknél, amelyek rendelkeznek »P« jelöléssel, bekapcsolhatjuk a különleges erősségű melegítést. Így nagyobb mennyiségű ételeket is gyorsan felmelegíthetünk.

A bekapcsolást követően az erős teljesítmény-fokozat nyolc percre lehet aktív, ezt követően a főzési mező automatikusan 9. fokozatra kapcsol.

Abban az esetben, ha egy főzési mezőnél aktív a különlegesen erős teljesítmény-fokozat, a szomszédos (felső és alsó) főzési mező teljesítménye korlátozott. Ez úgy érzékelhető, hogy a beállított teljesítmény-fokozat automatikusan csökken.

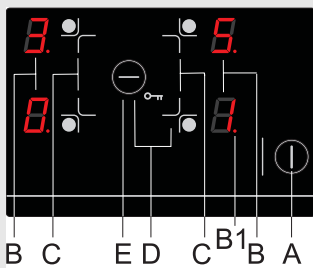
A különlegesen erős »Power boost« teljesítmény-fokozat bekapcsolása

- A megfelelő szenzor (C) érintésével válasszuk ki a főzési mezőt, ezután pedig érintsük meg a P (F) szenzort – ezzel bekapcsoltuk a különlegesen erős teljesítmény-fokozatot. A teljesítmény-fokozat kijelzőn megjelenik a »P« jelzés.
- 8 perc elteltével a főzési mező automatikusan 9. fokozatra kapcsol.

A különlegesen erős »Power boost« teljesítmény-fokozat idő előtti kikapcsolása

- Nyomjuk meg a kiválasztott főzési mező szenzorját (C), majd rögtön utána a P szenzort. A »P« jelzés eltűnik, a főzési mező pedig automatikusan 9. fokozatra kapcsol.

Főzési automatika



Ha ezt a funkciót bekapcsoljuk, a főzési mező egy ideig (a kiválasztott teljesítmény-fokozattól függően) a legmagasabb teljesítmény-fokozaton fog működni, majd ezt követően automatikusan a kiválasztott teljesítmény-fokozatra kapcsol és azon folytatja a működést. A teljesítmény-növelés funkció bármely főzési mező és bármely teljesítmény-fokozat esetében bekapcsolható – kivéve a 9. fokozatot, mivel ez esetben a főzési mező állandóan a legnagyobb fokozaton működik.

A főzési automatika bekapcsolása

- A kiválasztott főzési mezőnek „0” fokozaton kell lennie.
- Az (E) szenzor érintésére a kijelző 9-es fokozatra kapcsol.
- Nyomjuk meg a kiválasztott főzési mezőhöz tartozó „+” (C) szenzort – ekkor a kijelzőn megjelenik az „A” jelzés.
- Válasszuk ki a kívánt főzési fokozatot.

A főzési fokozat kijelzőjén váltakozva láthatjuk a „A” jelzést, valamint a kiválasztott fokozatot. Amikor a gyorsmelegítés ideje eltelik, a főzési mező a kiválasztott fokozatra kapcsol és a továbbiakban ez látható a kijelzőn.

- Ha az edény levesszük a főzőlapról, majd tíz percen belül visszahelyezzük, a félbeszakadt gyorsmelegítés folytatódik.



Abban az esetben, ha beállítottuk a gyorsmelegítést, majd azt követően még a különlegesen erős fokozatot is, akkor ez utóbbi felülírja a gyorsmelegítést.

Étel / főzési mód	menyiség	teljesítmény-fokozat	főzés időtartama (perc)
Leves / melegítés	0,5 - 1 liter	A7 - 8	4 - 7
Tej / melegítés	0,2 - 0,4 liter	A1 - 2	4 - 7
Rizs / párolás	125g - 250g kb. 300 ml – 600 ml víz	A2 - 3	20 - 25
Főtt héjas burgonya	750g - 1,5kg kb. 600 ml – 900 ml víz	A5 - 6	25 - 38
Friss zöldségek / forralás	0,5 - 1 kg kb. 400 ml – 600 ml víz	A4 - 5	18 - 25

- A fenti táblázat néhány példát mutat olyan ételekre, amelyek esetében a gyors melegítés megfelelő.
- A jelzett értékek hozzávetőlegesek és függenek az egyéb paramétereiktől (pl. edény típusa, hozzáadott víz mennyisége, stb.).
- A kisebb mennyiségek a kisebb főzési mezőkre, a nagyobbak a nagyobbakra vonatkoznak.

A főzési automatika megfelelő...

- Olyan ételek készítésére, amelyek a készítés kezdetén hidegek, majd a főzési mező magasabb fokozatán felmelegítjük őket, végül hagyjuk, hogy hosszabb ideig főjenek – és ezalatt nem kell felügyelnünk a főzést (például főtt marhahús készítésekor).

A főzési automatika nem alkalmas...

Sült, kirántott vagy párolt ételek készítésére, mivel ezeket gyakran kell forgatni, locsolni, illetve keverni.

- Nagy mennyiségű folyadékban készülék tészták, gombócok készítésére.
- Olyan ételek készítésére, amelyeknek hosszabb ideig kell nyomás alatti edényben főniük

Biztonsági kikapcsolás

Beállított főzési fokozat	A biztonsági kikapcsolás előtti órák száma
1	8,5
2	7
3	5
4	4
5	3,5
6	3
7	2,5
8	2
9	1,5
P	1,5

Valamennyi főzési mező maximális folyamatos működési ideje korlátozott, ezt a fenti táblázatból láthatjuk. Amikor a főzési mező a biztonsági mechanizmusnak köszönhetően kikapcsol, a kijelzőn a "0" vagy a "H" jelzés látható, amennyiben fennmaradó hő jelentkezik.

Példa:

Állítsuk a főzési mezőt 6. fokozatra és hagyjuk hosszabb ideig működni. Ha a főzési mező beállítását nem változtatjuk meg, a biztonsági mechanizmus miatt a főzési mező három és fél óra elteltével kikapcsol.

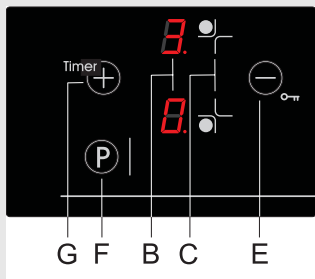
Túlmelegedés elleni védelem

- Valamennyi főzési mező rendelkezik hűtőventilátorral, amely főzés közben hűti az elektronikát és a főzés végeztével is működik még egy ideig – ilyenkor világít a »H« jelzés.
- Az indukciós főzőlap beépített túlmelegedés elleni védelemmel is el van látva, amely végi az elektronikát a károsodásokkal szemben. A védelem több fokozaton működik. Amikor a főzési mező hőfoka jelentősen megemelkedik, automatikusan csökken a teljesítmény-fokozat. Amennyiben ez nem elegendő, a forró mezők teljesítménye még tovább csökken, vagy a biztonsági mechanizmus teljesen kikapcsolja az adott mezőket. Ebben az esetben a kijelzőn az E2 üzenet lesz látható. Amint a mező lehűlt, a teljesítménye újra teljes mértékben rendelkezésre áll.

Időzítés funkció (Timer) (modelltől függően)

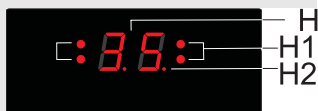
IDŐZÍTETT KIKAPCSOLÁS (Timer)

A kikapcsoló óra a főzési mezők működési idejének beállításával megkönnyíti a főzés folyamatát. Használható ugyanakkor figyelmeztetésként is.



Az óra bekapcsolása

- A főzési mezők be/kikapcsolása szenzor (C) érintésével válasszuk ki a kívánt főzési mezőt. Ekkor világítani kezd a tizedespont (B1).
- A »+« vagy »-« (C vagy E) szenzorok segítségével válasszuk ki a teljesítmény-fokozatot 1 és 9 között.
- Az óra be/kikapcsolása szenzor (G) érintésével kapcsoljuk be az órát. Az óra kijelzőjén (H) megjelenik a »00« jelzés.
- A »+« vagy »-« (G vagy E) szenzorok segítségével állítsuk be a főzés kívánt időtartamát (01 és 99 perc között). Az óra néhány másodperc múlva automatikusan működésbe lép. Világítani kezd a kiválasztott, idővezérelt főzési mező jelvénye (H1).



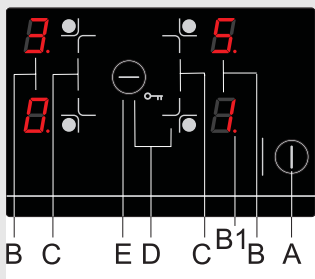
⚠ Az óra segítségével minden egyes főzési mezőre egymástól függetlenül beállíthatjuk a főzési időt. A főzési idő gyorsabb bevitelére érdekében tartassuk folyamatosan nyomva a »+« vagy »-« (G vagy E) szenzorokat.

A beállított főzési idő megváltoztatása

- A főzési időt működés közben bármikor megváltoztathatjuk.
- A főzési mezők be/kikapcsolására szolgáló szenzor (C) érintésével válasszuk ki a kívánt főzési mezőt. Ekkor világít a pont (B1).
- Az óra be/kikapcsolására szolgáló szenzor (G) érintésével kapcsoljuk be az órát, ekkor villogni kezd a kiválasztott főzési mező szenzorja (H1).
- A "+" vagy "-" (G vagy E) szenzorok segítségével állítsuk be a kívánt főzési időt.

Hátralévő főzési idő

A hátralévő főzési időt a főzési mezők be/kikapcsolására szolgáló szenzor (C) érintésével nézhetjük meg.

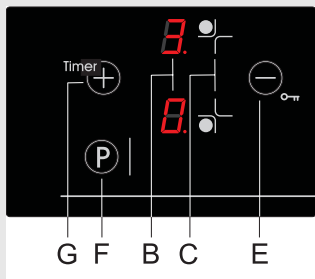


Az óra kikapcsolása

A beállított működési idő elteltével szaggatott hangjelzés hallható, amelyet bármelyik szenzor érintésével kikapcsolhatunk, illetve 2 perc múlva magától kikapcsol.

Ha az órát a beállított idő letelte előtt szeretnénk kikapcsolni:

- A főzési mezők be/kikapcsolására szolgáló szenzor (C) érintésével aktiváljuk a kívánt főzési mezőt. Ekkor világítani kezd a pont (B1).
- Érintjük meg az óra be/kikapcsolására szolgáló szenzort (G).
- A »-« (E) szenzor érintésével a főzési időt »00«-ra állíthatjuk. Kikapcsol az időzítés funkció, a főzőlap pedig addig működik tovább, amíg manuálisan ki nem kapcsoljuk.



Az óra gyors kikapcsolása

- Az óra gyors kikapcsolása
- A főzési mezők be/kikapcsolás szenzorjának (C) érintésével kapcsoljuk be a kívánt főzési mezőt. Ekkor világítani kezd a tizedespont (B1).
- A »+» és »-« (G és E) szenzorok egyidejű érintésére az óra kikapcsol. Az óra kijelzőjén (H) a »00« jelzés, a főzőlap kijelzőjén pedig a beállított teljesítmény-fokozat lesz látható.

FIGYELMEZTETÉS

Az órát figyelmeztetésként is használhatjuk, de csak akkor, ha egyetlen főzési mező sincs bekapcsolva.

Figyelmeztetés beállítása

- A be/kikapcsolás szenzor (A) érintésével kapcsoljuk be a főzési mezőt.
- Az óra be/kikapcsolására szolgáló szenzor (G) segítségével aktiváljuk az órát.
- A »+» (G) vagy »-« (E) szenzorok érintésével állítsuk be a kívánt időt.

A figyelmeztetés kikapcsolása

A beállított idő elteltével szaggatott hangjelzés hallható, amit bármely szenzor érintésével kikapcsolhatunk, vagy 2 perc múltán automatikusan kikapcsol.

Ha az órát a beállított idő eltelte előtt szeretnénk kikapcsolni:

- Nyomjuk meg az óra be/kikapcsolásra szolgáló szenzorját (G).
- A »-« (E) szenzor segítségével állítsuk a főzési időt »00«-ra. Ekkor a figyelmeztetés funkció kikapcsol.

A figyelmeztetés gyors kikapcsolása úgy lehetséges, hogy egyszerre megnyomjuk a »+» és »-« (G és E) szenzorokat.

- Amíg a figyelmeztetés aktív, az órát nem lehet a főzési mezőkhöz beállítani (ehhez ki kell kapcsolni a figyelmeztetést).

Biztonsági funkciók és hibák kijelzése

A főzőlap túlmelegedés ellen védő szenzorokkal van ellátva. Ilyen esetben egy-egy főzési mező, vagy akár az egész főzőlap is automatikusan kikapcsolhat egy időre.

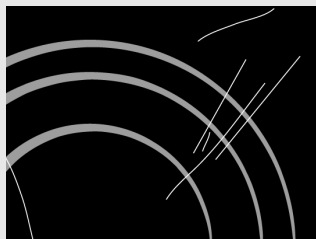
Hiba, lehetséges ok, a hiba elhárítása

- Folyamatos hangjelzés vagy Er03,
 - A szenzorok felszínére víz került (töröljük meg a szenzorok felületét).
- Villogó E/2
 - A főzési mező túlmelegedett. Várjunk, amíg a főzőlap lehűl.



Ha működés közben zavar jelentkezik, vagy ha a hibajelzés nem tűnik el, néhány percre áramtalanítsuk a főzőlapot (csavarjuk ki a biztosítékot vagy kapcsoljuk ki a főkapcsolót), majd csatlakoztassuk ismét a hálózatra és kapcsoljuk be.

Az üveggerámia felület tisztítása és karbantartása



ábra 1

A kihűlt üveggerámia felületet minden egyes használat után tisztítsuk meg, egyébként következő használatkor a legkisebb szennyeződés is ráéig a forró felületre.

Az üveggerámia felület rendszeres tisztítására használjunk speciális ápolószereket, amelyek a szennyeződéstől védő filmréteget képeznek a felületen

Használat előtt az üveggerámia felületről és az edény aljáról töröljük le a port vagy más esetleges szennyeződéseket, ami megsérthetné a felületet (1. ábra).

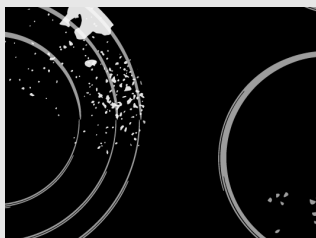


ábra 2

Figyelem: üvegyapattal, tisztítószivacsokkal vagy erős súrolóporokkal megkarcolhatjuk a felületet. Erős spray-k vagy nem megfelelő folyékony tisztítószerek ugyanígy sérüléseket okozhatnak (1. és 2. ábrák)

A jelölés erős tisztítószerek használata esetén, illetve edények durva vagy sérült részeitől lekophat (2. ábra)

Kisebb szennyeződéseket nedves, puha ronggyal távolíthatunk el, majd a felületet töröljük szárazra. (3. ábra)



ábra 3

A vízfoltokat gyenge ecetes oldattal távolítsuk el, ezzel azonban nem szabad a keretet tisztítani (egyres modelleknél), mert az elveszítheti csillogását. Ne használjunk erős sprayket, illetve vízkő eltávolítására szolgáló tisztítószereket (3. ábra).

Az erősebb szennyeződéseket üveggerámia felületek tisztítására szolgáló speciális szerekkel távolítsuk el. Ennek során vegyük figyelembe a tisztítószer gyártójának utasításait.

Ügyeljünk arra, hogy használat után a tisztítószert alaposan távolítsuk el, mert annak maradványai melegítéskor megsérthetik az üveggerámia felületet (3. ábra)



ábra 4

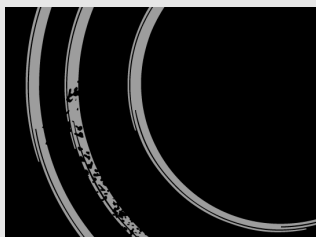
A makacs és ráégett szennyeződéseket a kaparóval távolítsuk el. Ennek során ügyeljünk arra, hogy a kaparó műanyag nyele ne kerüljön kapcsolatba a forró főzési felülettel (4. ábra).

A kaparó használatakor legyünk elővigyázatosak, nehogy megsérüljünk!

A cukor, illetve a cukrot tartalmazó ételek megsérthetik az üveggerámia felületet (5. ábra), ezért a cukrot és az édes ételeket a kaparó segítségével azonnal el kell távolítani az üveggerámia felületről, akkor is, ha a felület még forró (4. ábra).

Az üveggerámia felület színének megváltozása nem hat a felület működésére és stabilitására. A színváltozás legtöbbször a ráégett ételmaradékok következménye, vagy edények alja (például alumínium vagy bakrén) okozhatja, amit nagyon nehéz teljesen eltüntetni.

Figyelem: Valamennyi említett hiba elsősorban esztétikai jellegű és nem hat ki közvetlenül a készülék működésére. E hibák elhárítása nem képezi a garancia tárgyát.



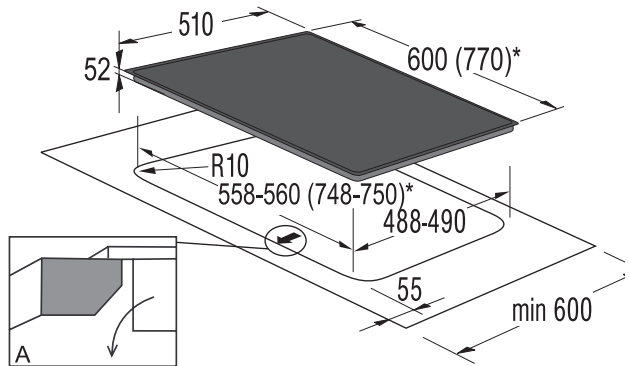
ábra 5

Beszereles

Fontos figyelmeztetések

- A készülék beszerelését és elektromos hálózatra való csatlakoztatását csak szakember végezheti.
- A konyhabútor furnérját vagy más típusú burkolatát hőálló ragasztóval (100°C) kell kezelni, ellenkező esetben a burkolat elszíneződhet vagy deformálódhat.
- A főzőlap egy 600 mm-es, vagy annál szélesebb konyhai bútorelem munkalapjába építhető be.
- Beszerelés után a két első rögzítő elem szabadon elérhető kell hogy legyen alulról.
- A függő vagy falra szerelt konyhai bútorelemek elég magasra kell hogy legyenek ahhoz, hogy ne zavarják a munkafolyamatot.
- A főzőlap és az elszívó közötti távolság legalább az elszívó használati utasításában megadott érték kell hogy legyen. A minimális távolság 650 mm.
- A készülék széle és a szomszédos magas konyhai bútorelem közötti távolság legalább 40 mm kell hogy legyen.
- Tömörfa dekolapok használata a főzőlap mögötti munkalapokon megengedett, ha a minimális távolság annyi marad, mint a beszerelési rajzon feltüntetett.
- A minimális távolság a beépíthető főzőlap és a hátsó fal között a beszerelési rajzon van feltüntetve.

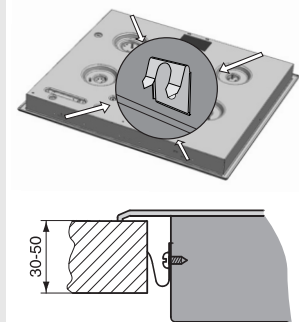
Munkalap kivágási méretek



*()-SIVK7...-770 mm

- A főzőlapok 30 – 50 mm vastag munkalapokba szerelhetők be.
- Abban az esetben, ha a munkalap vastagsága 40 mm-nél nagyobb, a munkalap belső szélét le kell venni (A ábra). Így biztosítható a levegő megfelelő keringése.

A beépítés menete



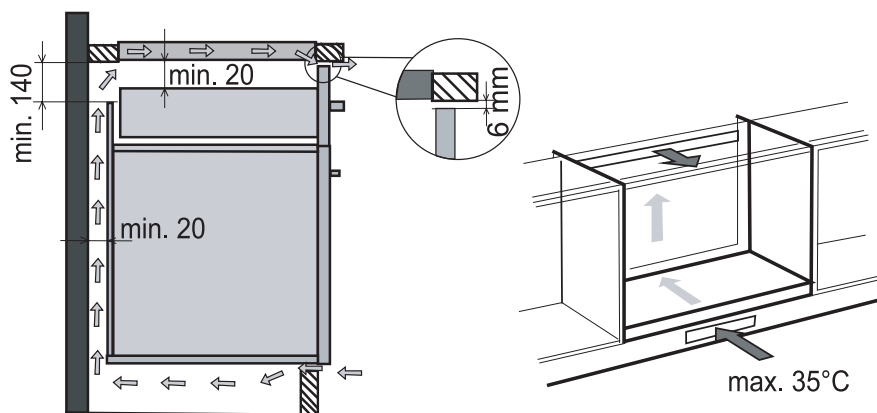
- A munkalapnak teljesen vízszintesnek kell lennie.
- A kivágott felületeket megfelelően védeni szükséges.
- A mellékelt rögzítő elemeket (4) a csavarok (4) segítségével rögzítsük a főzőlap első és a hátsó falához, a kivágott lyukba.
- A főzőlapot csatlakoztassuk az elektromos hálózatra (lásd a főzőlap elektromos hálózatra való csatlakoztatására vonatkozó utasításokat).
- A főzőlapot helyezzük a kivágott nyílásba.
- A főzőlapot felülről erősen nyomjuk a munkalap irányába.

Az alsó konyhai bútorelem szellőzőnyílásai

- Az indukciós főzőlap elektronikájának normál működéséhez A levegő megfelelő keringésére van szükség.

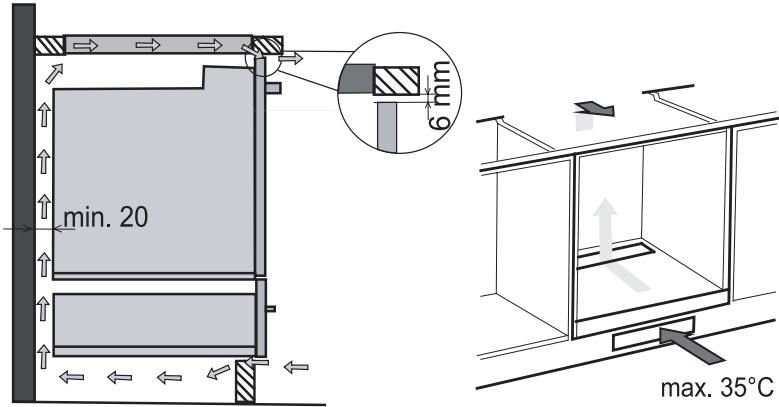
A Fiókos alsó konyhai bútorelem

- A bútorelem hátsó oldalán mindenképpen szükséges egy min. 140 mm magas kivágás, az elem teljes szélességében. Ugyanígy szükség van egy min. 6 mm-es nyílásra elöl, az elem teljes szélességében.
- A főzőlap ventilátorral is rendelkezik, amely az alsó részén található. Abban az esetben, ha a konyhai elem alatt fiók van, abban nem szabad apró tárgyakat vagy papírt tárolni, mert a ventilátor magába szívhatja őket – ettől pedig elromolhat vagy károsodhat a hűtőrendszer. Ugyanígy nem szabad a fiókban alufóliát és gyúlékony anyagokat vagy folyadékokat (például sprayket) tárolni, vagy azokat a főzőlap közelében elhelyezni. Robbanásveszély! A fiók tartalma és a ventilátor bemenete között legalább legalább 20 mm üres hely kell hogy legyen.



B Alsó konyhai elem sütővel

- Az indukciós főzőlap alá sütőt az EVP4..., EVP2..., típusú, hűtőventilátorral ellátott modellek esetében lehet beépíteni. A sütő beépítése előtt a beépítési nyílás helyén el kell távolítani a bútorelem hátsó falát. Ugyanígy legalább 6 mm-es nyílásra van szükség elöl, az elem teljes szélességében.



- A csatlakoztatást csak szakember végezheti. Az elektromos vezeték biztonsága meg kell hogy feleljen az érvényes előírásoknak.
- A csatlakozó kapcsokhoz úgy férhetünk hozzá, hogy kinyitjuk a kapcsok fedelét.
- Csatlakoztatás előtt ellenőrizzük, hogy az adattáblán feltüntetett feszültség-érték megfelel-e a hálózati feszültségnek.
- A beépíthető üvegkerámia gázfőzőlap adattáblája a készülék alsó részére van erősítve.
- A készülék 230 V~ os váltóáramú feszültségre csatlakoztatható.
- Az elektromos hálózatba olyan kapcsolóberendezést kell betervezni, mely a készüléket minden egyes pólusban elválasztja a hálózattól és amelyben nyitott helyzetben az érintkezési távolság minimum 3 mm. Erre a célra biztosítékok, földelt fáziskapcsolók, stb. felelnek meg.
- A csatlakozót az installáció és a biztosítékok teherbíró képességének megfelelően kell kiválasztani.
- Tűzvédelmi szempontból az ilyen típusú készülékek az egyik oldalon magas bútorelem mellé is beépíthetők, a másik oldalukon viszont csak a készülékkel megegyező magasságú elem állhat.
- Az áramvezető és szigetelő részeket beépítés után érintésvédelemmel kell ellátni.

A szenzorok alkalmazkodása a környezethez

A készülék minden egyes alkalommal, amikor az elektromos hálózatra csatlakozik, önműködően alkalmazkodik a környezeti feltételekhez, hogy ezáltal biztosítsa a szenzorok optimális működését. Ilyenkor valamennyi kijelző világít néhány másodpercig.

A beállítás alatt semmilyen tárgy nem lehet a szenzorokon. Amennyiben mégis rajtuk felejtünk valamit, a beállítás folyamata megszakad és csak akkor indul újra, ha eltávolítjuk a szenzorokon lévő tárgyakat. Ez idő alatt a főzőlapot nem tudjuk használni.

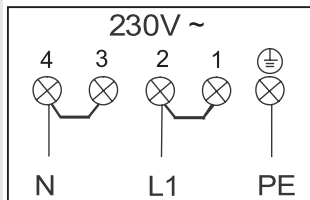
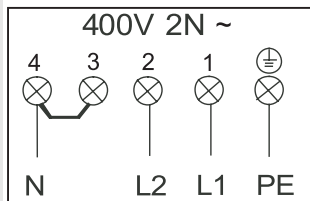
FIGYELEM!

A készülék elektromos csatlakozását minden egyes beavatkozás előtt meg kell szakítani. A hálózati feszültségre való tekintettel a készüléket a mellékelt ábra szerint kell csatlakoztatni. A földelő vezeték (PE) csatlakoztassuk ahhoz a kapcsolóhoz, amelyen a földelés jelét látjuk \perp .

A csatlakozó kábelt a kábel kihúzása ellen védelmet nyújtó tehermentesítő készüléken keresztül kell vezetni.

Csatlakoztatás után kapcsoljunk be valamennyi égőt legalább 3 percre, hogy ellenőrizni tudjuk a működésüket.

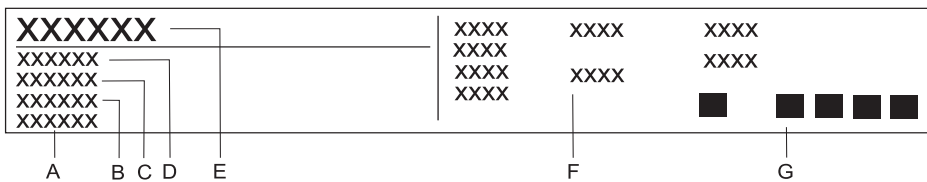
A csatlakoztatás vázlatja:



A csatlakoztatáshoz használhatók:

- H05 RR-F 4 x1,5 típusú gumi csatlakozókábelek sárga-zöld színű földelő vezetékkel,
- H05 VV-F 4 x1,5 PVC szigetelt csatlakozó kábelek sárga-zöld színű földelő vezetékkel, vagy, más, a fentiekkel egyenértékű, vagy azoknál jobb kábelek.

Adattábla



A Szériaszám

B Kód

C Modell

D Típus

E Védjegy

F Műszaki információk

G Megfelelőségi jelölések

A KÉSZÜLÉK FUNKCIONALITÁSÁT NEM BEFOLYÁSOLÓ
VÁLTOZTATÁSOK JOGÁT FENNTARTJUK.

