

FONTOS BIZTONSÁGI TUDNIVALÓK

AZ ÖN ÉS MÁSOK BIZTONSÁGA RENDKÍVÜL FONTOS

Ez a kézikönyv és maga a készülék fontos biztonsági figyelmeztetéseket nyújt, amelyeket el kell olvasni és mindenkor figyelembe kell venni.



Ez a veszély szimbólum a biztonságra vonatkozóan, amely figyelmezteti a felhasználókat az őket és másokat fenyegető lehetséges kockázatokra.

Minden biztonsági figyelmeztetést megelőző a veszély szimbólum és a következő kifejezések egyike:



VESZÉLY

Veszélyes helyzetet jelez, amely, ha nem kerül el, súlyos sérülést okoz.



FIGYELMEZTETÉS

Veszélyes helyzetet jelez, amely, ha nem kerül el, súlyos sérülést okozhat.

Minden biztonsági figyelmeztetés specifikusan részletezi a meglévő potenciális kockázatot, és jelzi, hogyan kell a készülék helytelen használatából eredő sérülés, kár és áramütés kockázatát csökkenteni. Gondosan tartsa be a következő utasításokat:

- A készüléket le kell választani az elektromos táphálózatról bármilyen üzembe helyezési munka végzése előtt.
- A készülék üzembe helyezését és karbantartását szakembernek kell végeznie a gyártó utasításaival és a helyi biztonsági előírásokkal összhangban. Ne javítsa meg, illetve nem cserélje ki a készülék semmilyen alkatrészét, hacsak az a művelet nem szerepel kifejezetten a felhasználói kézikönyvben.
- A készülék földelése kötelező.
- A elektromos kábelnek elég hosszúnak kell lennie a helyére beszerelt készüléknek az elektromos hálózathoz történő csatlakoztatásához.
- Az érvényes biztonsági előírásoknak való megfelelés érdekében a beszerelésnél legalább 3 mm-es érintkezőtávolságú sokpólusú megszakítót kell használni.
- Ne használjon többdugaszos elosztót, illetve hosszabbítót.
- Tilos húzni a készülék hálózati zsinórját.
- A üzembe helyezést követően az elektromos alkatrészeknek hozzáférhetetlennek kell lenniük a felhasználó számára.
- A készülék kizárólag háztartási ételkészítő berendezésként történő használatra készült. Egyéb használat nem megengedett (pl. helyiségek fűtése). A gyártó a helytelen vagy szabálytalan használatból származó károkért felelősséget nem vállal.
- A készülék és annak hozzáférhető részei nagyon felforrósodnak használat közben. Ügyelni kell arra, nehogy megérintse a fűtőelemeket. A 8 évesnél fiatalabb gyermekeket távol kell tartani tőle, hacsak nincsenek folyamatos felügyelet alatt.
- Használat közben a készülék hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak. A kisgyermeket távol kell tartani a készüléktől, és felügyelettel kell gondoskodni arról, hogy ne játszanak a készülékkel.
- Használat közben és után ügyeljen arra, hogy ne érjen hozzá a sütő belsejében levő fűtőelemekhez. Ne hagyja, hogy a készülékhez ruhadarabokkal vagy más gyúlékony anyaggal hozzáérjenek, amíg valamennyi komponens kellőképpen le nem hűlt.
- Ne tegyen gyúlékony anyagot a készülékbe vagy annak közelébe.
- A túlhevített zsírok és olajok könnyen lángra lobbannak. Mindig legyen éber, amikor zsírban vagy olajban gazdag ételt süt.
- A készüléket legalább 8 éves gyermekek, valamint csökkent fizikai, értelmi vagy mentális képességű, illetve megfelelő tapasztalatok és ismeretek híján lévő személyek akkor használhatják, ha számukra biztosítják a felügyeletet és az útmutatást a készülék biztonságos használatára vonatkozóan, és ha megértik az ezzel járó veszélyeket. A gyermekek ne játszanak a készülékkel. A tisztítást és a felhasználói karbantartást nem végezhetik gyermekek felügyelet nélkül.

- Ne tegyen a főzőfelületre olyan fémtárgyakat, mint evőeszközök (kések, villák, kanalak, fedők stb.), mert ezek felforrósodhatnak.
 - A készülék alatt található térbe kötelező beszerezni egy elválasztó panelt (nem tartozék).
 - Ha a felület megrepedt, az áramütés lehetőségének elkerülése érdekében kapcsolja ki a készüléket.
 - Kialakításából adódóan a készülék bekapcsolása nem lehetséges külső időzítő szerkezet vagy külön távirányító útján.
 - A felügyelet nélküli zsírban vagy olajban való sütés a tűzhelylapon veszélyes lehet, és tüzet eredményezhet. SOHA NE próbálja meg eloltani a tüzet vízzel, hanem kapcsolja ki a készüléket, hanem borítsa le a lángot pl. egy fedővel vagy egy pokróccal.
- Tűzveszély: ne tároljon tárgyakat a főzőfelületeken.
- Gőzzel tisztító eszközök használata tilos!
 - Ne helyezzen fémtárgyakat, például késeket, villákat, kanalakat vagy fedőket a tűzhelylap felületére, mivel azok átforrósodhatnak.
 - Használat után kapcsolja ki a tűzhelylap elemét a kezelőgombbal, és ne hagyatkozzon az edényérzékelőre.

A csomagolóanyag hulladékba helyezése

A csomagolóanyag 100%-ban újrahasznosítható, és el van látva az újrahasznosítás jelével (). A csomagolóanyagokkal ne szennyezze a környezetet, hanem a helyi hatóságok utasításai szerint járjon el.

A termék kiselejtezése

A készüléken található jelzés megfelel az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló 2002/96/EK európai irányelvben (WEEE) foglalt előírásoknak. A hulladékká vált készülék szabályszerű elhelyezésével Ön segít elkerülni a környezetre és az emberi egészségre esetlegesen gyakorolt káros következményeket.

A terméken vagy a kísérő dokumentációban lévő  szimbólum azt jelzi, hogy ezt a terméket nem szabad háztartási hulladékként kezelni, hanem el kell szállítani az elektromos és elektronikus berendezések újrahasznosítását végző megfelelő gyűjtőpontra.

Energiatakarékosság

A legjobb eredmények eléréséhez javasoljuk a következőket:

- Olyan fazekakat és serpenyőket használjon, melyek alsó átmérője megegyezik a főzőterület átmérőjével.
- Csak sík fenekű fazekat és serpenyőt használjon.
- Ha lehetséges, a főzés során fedje le az edényeket.
- A kukta lehetővé teszi, hogy még több energiát és időt takarítson meg.
- A lábost mindig a főzőlapon kialakított főzési zóna közepére helyezze.

MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT

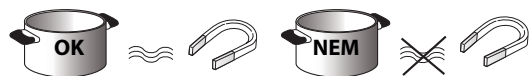
- Ez a készülék – amely rendeltetése szerint élelmiszerekkel kerül érintkezésbe – megfelel az 1935/2004 számú rendeletnek () , kialakítása, előállítása és forgalmazása pedig teljesíti a 2006/95/EK számú (a 73/23/EGK számú irányelv és annak módosításai helyébe lépő) „Kisfeszültség” irányelv biztonsági követelményeit és a 2004/108/EK számú „EMC” irányelv védelmi előírásait.

HASZNÁLAT ELŐTT



FONTOS: A főzőzónák nem kapcsolnak be, ha a lábosok mérete nem megfelelő. Kizárólag „INDUKCIÓS RENDSZER” jelzéssel ellátott lábosokat használjon (lásd az ábrát). Mielőtt bekapcsolná a főzőlapot, helyezze a lábost a kívánt főzőzónára.

MÁR MEGLEVŐ EDÉNYEK

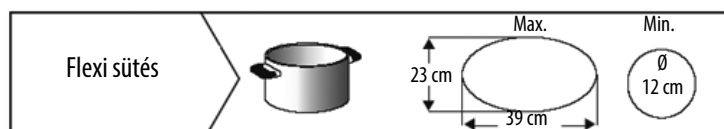


Mágnes segítségével ellenőrizheti azt, hogy az adott edény alkalmas-e az indukciós főzőlapon való használatra: az erre nem alkalmas edények nem vonzzák a mágneset.

- Ügyeljen arra, hogy a lábosok alja ne legyen érdes, mert ellenkező esetben megkarcolhatják a főzőlap felületét. Minden edényt ellenőrizzen.
- Soha nem helyezzen meleg lábosokat vagy serpenyőket a kezelőkapra. Ezek ugyanis sérülést okozhatnak.

A LÁBOSOK ALJÁNAK AJÁNLOTT ÁTMÉRŐI

	Ø 28 cm		Ø min. 17 cm → max. 28 cm		Ø 18 cm		Ø min. 12 cm → max. 18 cm
	Ø 21 cm		Ø min. 15 cm → max. 21 cm		Ø 14,5 cm		Ø min. 10 cm → max. 14,5 cm



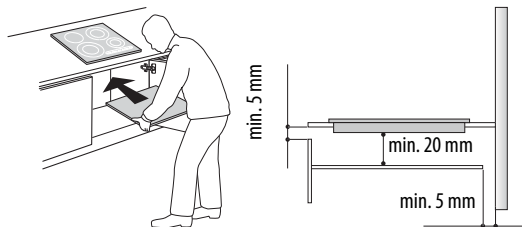
ÜZEMBE HELYEZÉS

A kicsomagolást követően ellenőrizze, hogy szállítás közben nem sérült-e meg a készülék, és probléma esetén forduljon a viszonteladóhoz vagy a vevőszolgálathoz. A beépítési méretek és az üzembe helyezési utasítások a 2. oldal képein találhatóak.

A BEFOGLALÓ EGYSÉG ELŐKÉSZÍTÉSE

FIGYELMEZTETÉS

- Építsen be egy elválasztó panelt a főzőlap alá.
- A beszerelést követően a készülék alsó része ne legyen hozzáférhető.
- Ne tegyen be elválasztó panelt, ha a főzőlap alá sütő kerül beszerelésre.



- A készülék alsó része és az elválasztó panel közötti távolságot illetően az ábrán feltüntetett méreteket kell betartani.
- A készülék helyes működése érdekében a munkalap és a bútor felső szegélye közötti minimális nyílást nem szabad eltömni (min. 5 mm).
- Ha a főzőlap alá sütő kerül beszerelésre, akkor fontos, hogy a sütőnek legyen hűtése.
- Ne építse be a főzőlapot mosogatógép vagy mosógép fölé, hogy az elektromos áramköröket ne érhesse nedvesség vagy gőz, mivel ez a károsodásukat okozhatja.
- Süllyesztett beépítés esetén forduljon a vevőszolgálathoz, és kérje a 4801 211 00112 számú szerelőkészletet.
- A készülék levételénél egy (nem tartozék) csavarhúzó használgon a termék alsó részén elhelyezett külső rugókhöz.

CSATLAKOZTATÁS AZ ELEKTROMOS HÁLÓZATHOZ

FIGYELMEZTETÉS

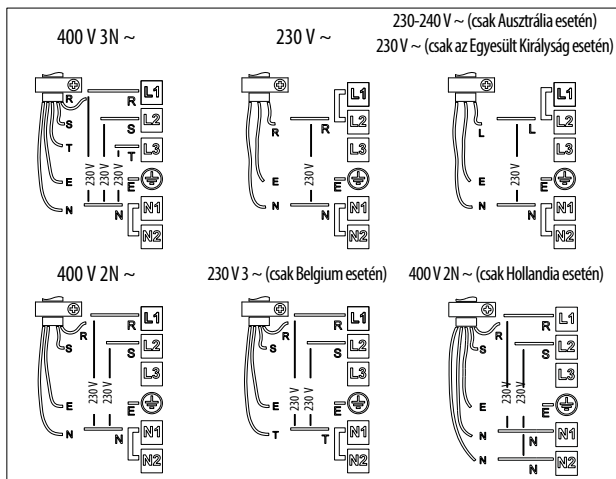
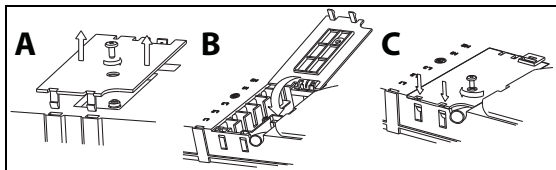
- Válassza le a készüléket az áramforrásról.
- Az üzembe helyezést szakképzett szerelőnek kell végeznie az érvényes üzembe helyezési és biztonsági előírások szerint.

- A gyártó nem vállal felelősséget az említett rendelkezések be nem tartása miatt személyekben, állatokban vagy tárgyakban bekövetkező sérülésekért vagy károkért.
- A hálózati zsinórnak elég hosszúnak kell lennie ahhoz, hogy a főzőlapot ki lehessen venni a munkalapból.
- Ellenőrizze, hogy a készülék alján elhelyezett adattáblán szereplő feszültségérték egyezik-e az üzembe helyezés helyszínén érvényes hálózati feszültséggel.

Csatlakoztatás a kapcsolódobozhoz

Az elektromos bekötéshez használja az alábbi táblázat szerinti H05RR-F típusú vezetéket.

Vezetékek	Szám x méret
230 V ~ + (⊕)	3 x 4 mm ²
230-240 V ~ + (⊕)	3 x 4 mm ² (csak Ausztrália esetén)
230 V 3 ~ + (⊕)	4 x 1,5 mm ²
400 V 3N ~ + (⊕)	5 x 1,5 mm ²
400 V 2N ~ + (⊕)	4 x 1,5 mm ²



Fontos:

- A kapcsolási rajznak megfelelően (lásd az ábrát) tartsa meg vagy távolítsa el a kapcsoléc csavarjai közötti fémhidakat (L1-L2 és N1-N2).
- Ha a kábel tartozék, akkor nézze meg a kábelhez mellékelt csatlakoztatási útmutatót.
- Ügyeljen arra, hogy a vezetékek bekötése után a kapcsoléc mind a hat csavarja meg legyen húzva.

Példa a meglevő (bal) és az eltávolított (jobb) hídra. A részleteket lásd a kapcsolási rajzon (a hidak lehetnek az L1 és L2, illetve az N1 és N2 között).



A sárga/zöld földvezetékét a  jelzésű kivezetéshez kell bekötni.

Az említett vezetéknek a többinél hosszabbnak kell lennie.

1. A csavart kicsavarva vegye le a kapcsoléc fedelét (A) és illessze be a fedelet a kapcsoléc forgópántjába (B)
2. Ezután illessze be a tápvezetékét a kábeliszorítóba, majd a kapcsoléc mellett elhelyezett kapcsolási rajz utasításait követve kösse be a vezetékeket a kapcsolécbe.
3. A tápvezetékét a kábeliszorító segítségével rögzítse.
4. Zárja le a fedelet (C), és csavarozza azt rá a kapcsolécre az eltávolított csavarral.

Az elektromos hálózatba való bekötések alkalmával a főzőlap mindig automatikusan elvéggez egy néhány másodperces ellenőrzést.

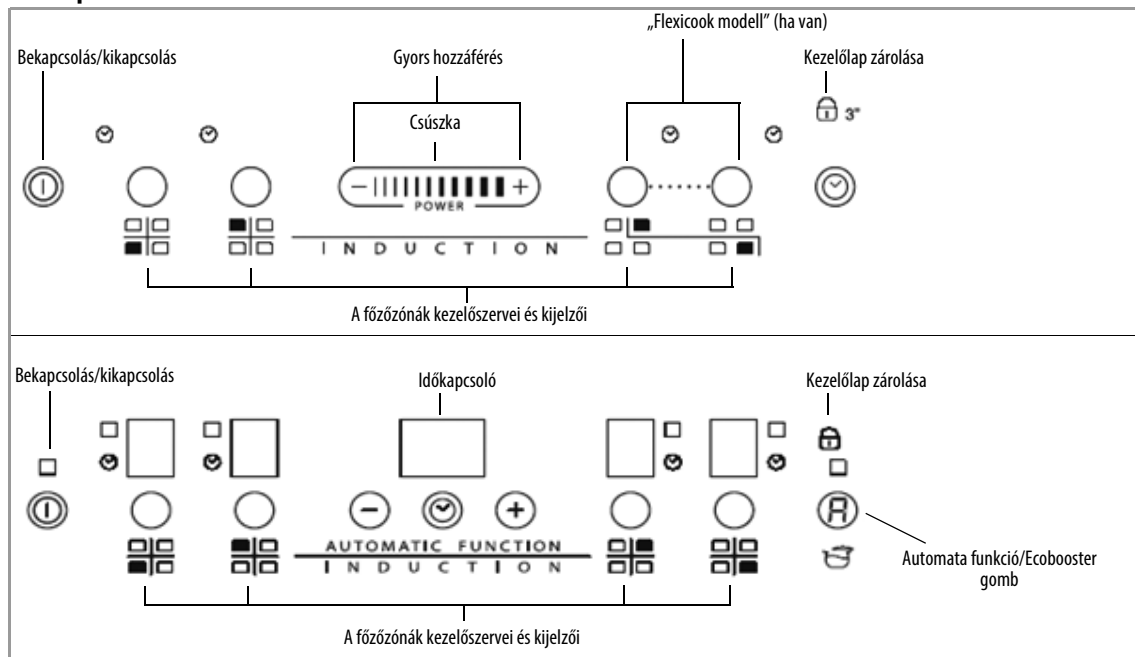
Ha a főzőlapnak már van tápvezetéke, akkor kövesse az arra vonatkozó utasításokat. A csatlakoztatást olyan többpólusú megszakítókapcsolóval végezze, amelynél az érintkezők közötti távolság legalább 3 mm.

HASZNÁLATI UTASÍTÁS



A kezelőlap bemutatása

Kezelőpanel



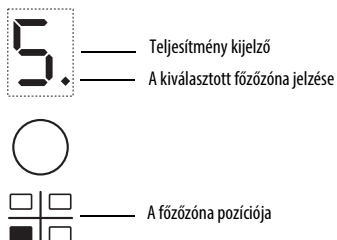
A főzőlap bekapcsolása/kikapcsolása

A készülék bekapcsolásához tartsa lenyomva legalább 2 másodpercig a  gombot, amíg nem kezdenek világítani a főzőzónák kijelzői. A kikapcsoláshoz addig nyomja ugyanazt a gombot, amíg ki nem alszanak a kijelzők. Ekkor az összes főzőzóna kikapcsolódik.

Amikor a főzőlap már használatban volt, a maradványhő „H” jelzése egészen a főzőzónák kihűléséig látható marad.

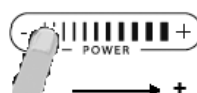
Ha a főzőlap bekapcsolásától számított 10 másodpercen belül nem történik funkcióválasztás, akkor a készülék automatikusan kikapcsol.

A főzőzónák aktiválása és szabályozása



Csúszka működése

A teljesítményszint növelése



A teljesítményszint csökkentése



A főzőlap bekapcsolása után a megfelelő körgomb megnyomásával indítsa el a kívánt főzőzónát, majd helyezze a lábost a kiválasztott zónára. A csúszka segítségével minimum 0 és maximum 9 között lehet kiválasztani a kívánt teljesítményszintet, illetve a „P” booster funkciót, ahol van.

A teljesítményszint növeléséhez húzza végig többször az ujját balról jobbra a csúszkán, a csökkentéséhez pedig ugyanezt ellenkező irányban tegye. Ugyanígy használhatók a gyors hozzáférés „+” és „-” gombjai is.

A főzőzóna leállítása

A főzőzóna kikapcsolásához 3 másodpercnél tovább nyomja le a megfelelő gombot.

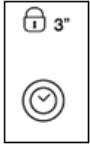
A főzőzóna kikapcsol, és a zóna kijelzőjében egy „H” betű jelenik meg, ha a zóna még meleg.

Kezelőlap zárolása

Ez a funkció lezárja a kezelőszerveket, így akadályozva meg a készülék véletlen bekapcsolását. A gombzár aktiválásához kapcsolja be a készüléket, és tartsa lenyomva 3 másodpercig a Timer gombot; ezt követően hangjelzés és a lakatikon melletti jelzőlámpa tudatja az aktiválás megtörténtét. Ekkor a kikapcsolási funkció kivételével a kezelőlap le van zárva. A kezelőlap lezárásának feloldásához ismételje meg az aktiválási lépéseket. Ekkor kialszik a világító pont és a főzőlap ismét használható.

A víz jelenléte, a lábosokból kikerült folyadék vagy a szimbólum alatti gombra helyezett bármilyen tárgy akaratlanul is előidézheti a kezelőlap zárolása funkció be- vagy kikapcsolását.

Időzítő (timer)



Az időzítés segítségével maximum 99 perc (1 óra és 39 perc) főzési időtartam állítható be minden főzőzónához.

Válassza ki az időzítés funkcióval beállítandó főzőzónát, nyomja meg a Timer gombot, ekkor hangjelzés figyelmeztet a funkcióra (lásd az ábrát). A kijelzőn „00” jelenik meg, és bekapcsol a LED jelzés. Az időzítés értékét a csúszka funkció „+” és „-” gombjaival lehet csökkenteni vagy növelni. A beállított időtartam lejáratakor hangjelzés hallható, és a főzőzóna automatikusan kikapcsol. Az időzítés kikapcsolásához tartsa lenyomva a Timer gombot legalább 3 másodpercig.

A fenti műveleteket megismételve egy másik zónát is időzíthet. Az időzítés kijelzője mindig a kiválasztott zóna időzítését vagy a legrövidebb

időzítést mutatja.

Az időzítés módosításához vagy kikapcsolásához nyomja meg az időzített főzőzónához tartozó választógombot.

A kezelőlap figyelmeztetései

Speciális funkciók

Egyes típusoknál különleges funkciók vannak:

Automata funkció (R)

Ez a funkció automatikusan állítja be a minimális forrásban tartáshoz szükséges teljesítményt. Ezt a funkciót az ételek forrásba hozása után kell bekapcsolni előbb a zónához tartozó gomb, majd a (R) gomb megnyomásával.

A maradványhő kijelzése.



A készülék minden főzőlapjánál külön kijelző mutatja a maradványhőt. Ez a kijelző mutatja, hogy a főzőzónák közül melyiknek magas még a hőmérséklete.

A kijelzőn látható H azt jelzi, hogy a főzőzóna még meleg. Az ezt a jelzést mutató főzőzónán lehetőség van - például - az ételt melegen tartani vagy vajat olvasztani

A főzőzóna kihűlésekor a jelzés kialszik.

Nem megfelelő vagy hiányzó lábos jelzése.



Ha a lábos nem kompatibilis az indukciós főzőlappal, rosszul van elhelyezve, illetve nem a megfelelő méretű, akkor a kijelzőn megjelenik a „lábos hiányzik” figyelmeztetés (oldalsó ábra). Ha 60 másodpercen belül nem kerül fel egy lábos, akkor a főzőlap kikapcsol.

Gyorsforralás (booster) funkció

Ez a csak egyes főzőzónáknál elérhető funkció lehetővé teszi a főzőlap teljesítményének maximális kihasználását (például a víz gyors felforralása érdekében). A funkció bekapcsolásához nyomja meg a „+” gombot a „P” megjelenéséig. A booster funkció 10 perces használatát követően a készülék automatikusan 9. fokozatra állítja a zónát.

„Power management” funkció

A „Power management” funkciónak köszönhetően igénye szerint a felhasználó megadhatja a főzőlappal elérhető legnagyobb teljesítményt.

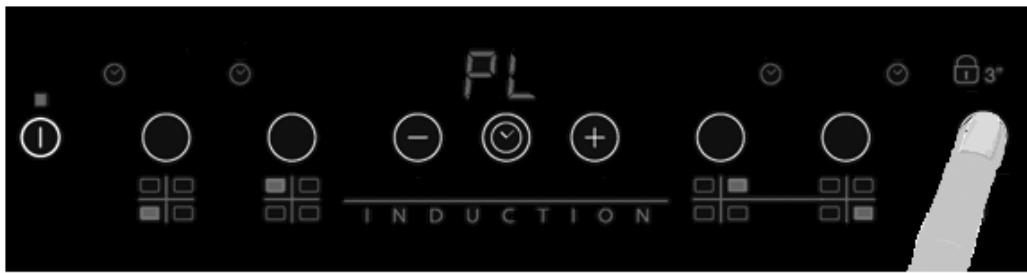
Ez a beállítás bármikor elvégezhető, és a következő módosításig megmarad.

A kívánt legnagyobb teljesítmény beállításakor a főzőlap automatikusan szabályozza a teljesítmény egyes főzőzónák közötti felosztását, így biztosítja azt, hogy ez a küszöb soha ne legyen átlépve; ennek előnye az, hogy akár az összes zóna kezelhető egyidejűleg a túlterhelés veszélye nélkül.

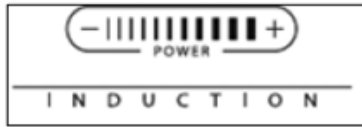
A legnagyobb teljesítményt 4 szint közül lehet kiválasztani: 2,5 – 4,0 – 6,0 – 7,2 kW

A vásárlás időpontjában a főzőlap a legnagyobb teljesítményre van beállítva

Miután megtörtént a főzőlap rákapcsolása az elektromos hálózatra, az első 60 másodpercen választhatja ki a kívánt teljesítményszintet úgy, hogy kb. 3 másodpercig megnyomja a „+” gombot, utána pedig az ettől jobbra levő gombot (lásd az ábrát).



A „+” és „-” gombbal állítható be a kívánt érték a különböző lehetőségek görgetése útján, az ettől jobbra levő gomb pedig a megerősítésre szolgál.



← Ahol van csúszka

A kívánt teljesítmény megerősítése után az érték kb. 2 másodpercig villog; ezt követően a főzőlap hangjelzést ad és kikapcsol, és készen áll a soron következő használatra.

Ha hiba történik a teljesítmény beállítás során, középen megjelenik a **EE** jel, és körülbelül 5 másodpercen át folyamatos hangjelzés hallható. Ilyen esetben kezdje el újra az elejétől a konfigurálási eljárást. Ha a hiba ismét előfordul, forduljon a vevőszolgálathoz.

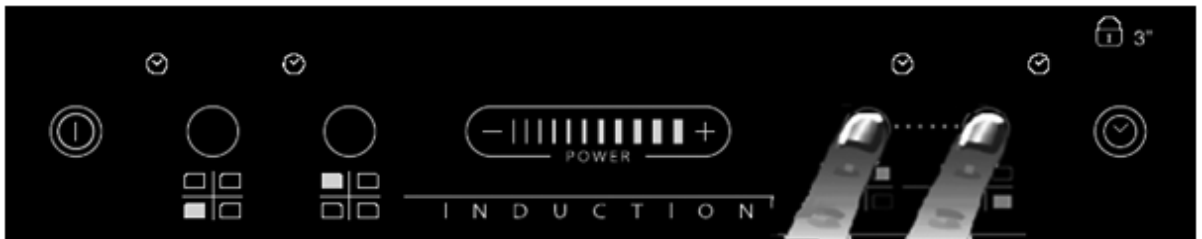
Normál használat során, amikor a készülék már elérte a lehetséges legnagyobb teljesítményszintet, és a felhasználó tovább szeretné azt növelni, az adott zónaszint kétszer villog és hangjelzést ad.

Ha ehhez a zónához nagyobb teljesítmény szükséges, akkor kézzel kell csökkenteni a teljesítményszintet egy vagy több aktív főzőzónánál.

Flexi sütés

Ahol van, ez a funkció lehetővé teszi két különálló főzőzóna összekapcsolását és egy extra széles zónaként való kezelését.

Ez tökéletes ovális, négyzetes és hosszúkas serpenyőkhöz (legfeljebb 38x23 cm méretű alappal) vagy egyszerre egynél több normál serpenyőhöz. A flexi sütés funkció aktiválásához kapcsolja be a főzőfelületet, és nyomja meg egyszerre a zónák 2 kiválasztó gombját az ábrán látható módon: a két főzőzóna kijelzőjén az „5” teljesítményszint látható; a szint száma mellett mindkét gomb világít jelezve, hogy a Flexi sütés funkció aktiválva van.



A teljesítményfokozat módosításához (1 és maximum 9 között) nyomja meg a +/- gombokat, vagy mozgassa ujját a csúszkán. A Flexi sütés funkció kikapcsolásához nyomja meg egyszerre a zónák 2 kiválasztó gombját. A zónák azonnali kikapcsoláshoz tartsa lenyomva az egyik zónakiválasztó gombot 3 másodpercig.

i A „no pot” **U** (nincs edény) üzenet jelenik meg annak a zónának a kijelzőjén, amelyik nem érzékel semmilyen edényt (hiányzó, rosszul felhelyezett vagy az indukciós főzőlaphoz nem megfelelő edény esetén). Ez az üzenet 60 másodpercig marad látható: ezen idő alatt felteheti az edényeket a flexi sütési területre, vagy elcsúsztathatja őket rajta tetszés szerint.

60 másodperc elteltével, ha nem helyeznek edényt a zónára, a rendszer leállítja az edény „keresését” az adott zónán, a **U** jel látható marad a kijelzőn emlékeztetőül, hogy a zóna le van tiltva.

A Flexi sütés funkció újbóli aktiválásához nyomja meg a 2 gomb egyikét. **○.....○**

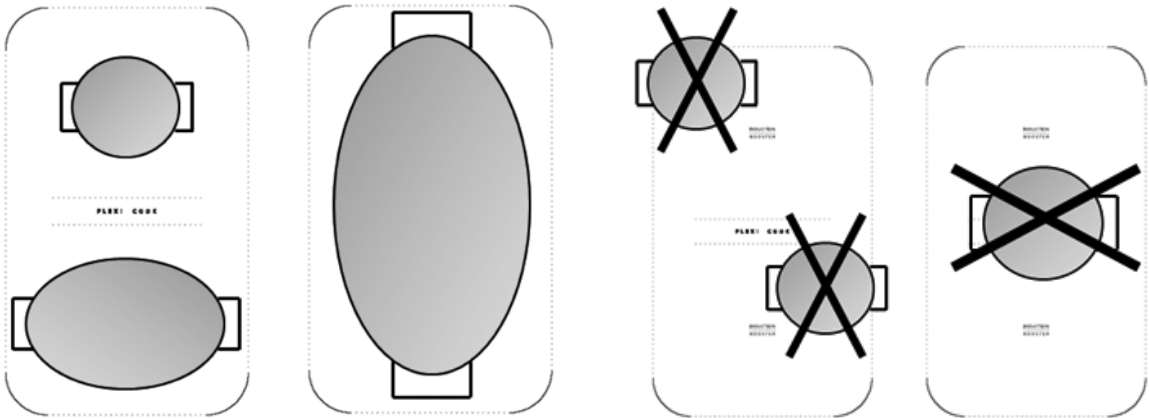
A Flexi sütés funkció érzékeli tudja azt is, amikor egy edényt az egyik zónáról áthelyeznek a másikra a flexi sütési területen belül, fenntartva annak a zónának a teljesítményszintjét, amelyre az edényt eredetileg helyezték (lásd a példát az alábbi ábrán: ha az edényt az előlső fűtőelemről a hátsó fűtőelemre helyezik át, az a teljesítményszint jelenik meg a kijelzőn, amely megfelel annak a zónának, ahová az edényt helyezték).

Lehetőség van arra is, hogy a Flexi főzőterületet két független főzőzónaként működtesse az különálló zónák megfelelő gombjainak használatával. Helyezze az edény a különálló zóna közepére, és állítsa be a teljesítményszintet az érintőképernyő csúszkájával.

i ügyeljen arra, hogy az edényeket a főzőzóna közepére helyezze oly módon, hogy az lefedje a különálló főzőzóna közepén elhelyezett **INDUCTION BOOSTER** emblémát.

Nagy fazekak, ovális, négyszögletes és hosszúkás serpenyők esetén ügyeljen arra, hogy az edényeket úgy helyezze a főzőzóna közepére, hogy elfedjék mindkét emblémát.

Példák az edények jó elhelyezésére és rossz elhelyezésére:



TISZTÍTÁS

FIGYELMEZTETÉS

- Gőztisztító berendezések használata tilos.
- A tisztítási művelet megkezdése előtt ellenőrizze, hogy megtörtént-e a főzőzónák kikapcsolása, és hogy eltűnt-e a maradványhő („H”) jelzése.

FONTOS: Ne használjon súrolószivacsokat vagy dörzspárnákat. Ezek ugyanis idővel sérülést okoznának az üvegen.

- A készüléket minden használat után hagyja kihűlni, majd tisztítsa meg a rásült ételmaradékok miatti lerakódásoktól és foltoktól.
- Azonnal távolítsa el az esetlegesen ráfolyó cukrot vagy nagy cukortartalmú ételmaradékokat, mert ezek károsítják a főzőlapot.
- A só, a cukor és a homok megkarcolhatja az üveg felületét.
- A főzőlap tisztításához puha ruhát, konyhai papírtörölkőt vagy speciális tisztítószereket használjon (tartsa be a gyártó utasításait).

HIBAELEHÁRÍTÁSI ÚTMUTATÓ

- Figyelmesen olvassa el és kövesse a „Használati útmutató” című részben foglaltakat.
- Ellenőrizze, hogy nincsenek-e áramkimaradások.
- A tisztítást követően jól szárítsa meg a főzőlap felületét.
- Ha a főzőlap bekapcsolásakor a kijelzőn alfanumerikus kódok jelennek meg, kövesse az alábbi táblázat utasításait.
- Ha a használat után nem sikerül kikapcsolnia a főzőlapot, akkor csatlakoztassa le a készüléket az elektromos hálózatról.

HIBAKÓD	LEÍRÁS	LEHETSÉGES OK	A HIBA MEGSZÜNTETÉSE
C81, C82	Magas hőmérséklet esetén kikapcsol a kezelőlap	Túl magas az elektromos alkatrészek belső hőmérséklete	Az ismételt használat előtt várjon, hogy a főzőlap lehűljön
F42 vagy F43	A főzőlap csatlakoztatása nem a helyes feszültségen történt	Az érzékelő szerint a feszültség eltér a csatlakozási feszültségtől	Válassza le a készüléket az elektromos hálózatról és ellenőrizze a csatlakoztatást
F12, F21, F25, F36, F37, F40, F47, F56, F58, F60	Forduljon a vevőszolgálathoz és adja meg a hibakódot		

A KÉSZÜLÉK ÁLTAL KELTETT ZAJOK

A szokásos működés közben az indukciós készülékeknél sziszegő vagy ropogó hangok jelentkezhetnek, de ezeket a lábosok adják ki az edényaljak jellemzői miatt (például ha a lábos alja nem sima vagy ha több különböző rétegből van kialakítva). Ezek a zajok az adott edénytől és a benne levő étel mennyiségétől függően változnak, de semmiképpen nem jelentenek problémát.

Emellett az indukciós készülékekben egy belső hűtőrendszer segíti az elektronikus alkatrészek meghatározott hőmérsékleten tartását, aminek következtében a működés során és a készülék kikapcsolása után még néhány percig hallható lehet a ventilátor zaja. Ez minden szempontból normális jelenségnek számít és nélkülözhetetlen a készülék helyes működéséhez.

VEVŐSZOLGÁLAT

A vevőszolgálat értesítése előtt

- 1. Ellenőrizze, hogy nem lehet-e a problémát a „Hibakeresési útmutató” című részben foglalt pontok alapján megoldani.
- 2. Kapcsolja ki, majd újra be a készüléket, és ellenőrizze, hogy fennáll-e még a hiba.

Ha a fenti ellenőrzések után a hiba még mindig fennáll, lépjen kapcsolatba a legközelebbi vevőszolgálattal.

Mindig adja meg:

- a hiba rövid ismertetését;
- a termék pontos típusa és modellszáma;
- a szervizszám (az adattáblán a Service szó után álló szám) a készülék alján (a fémlapon).
- a teljes címét;
- a telefonszámát.

SERVICE 0000 000 00000



Amennyiben a készüléket javítani kell, forduljon javításra **felhatalmazott vevőszolgálathoz** (ez a garancia arra, hogy a javításhoz eredeti alkatrészeket használnak fel és a javítási munkát megfelelően elvégzik). A tartalék alkatrészek 10 évig rendelkezésre állnak.

TELJESÍTMÉNY TÁBLÁZAT

Teljesítményszint		A művelet jellege	Használoi szint (az ételkészítési tapasztalatok és szokások jelzése)
Max. teljesítmény	Boost	Gyors melegítés	Ideális az étel rövid idő alatti felmelegítéséhez, a víz gyors felforralásához vagy az ételkészítési folyadékok hirtelen felhevítéséhez
	8-9	Sütés - forralás	Ideális piritáshoz, egy ételkészítés kezdéséhez, gyorsfagyasztott termékek sütéséhez, gyors forraláshoz
Nagy teljesítmény	7-8	Piritás - lassú piritás - forralás - grillezés	Ideális lassú piritáshoz, erős forrásban tartáshoz, főzéshez és grillezéshez (rövid, 5-10 perc időtartamra)
	6-7	Piritás - főzés - párolás - lassú piritás - grillezés	Ideális lassú piritáshoz, közepes forrásban tartáshoz, főzéshez és grillezéshez (közepes, 10-20 perc időtartamra), előmelegítéshez
Közepes teljesítmény	4-5	Főzés - párolás - lassú piritás - grillezés	Ideális lassú piritáshoz, enyhe forrásban tartáshoz, főzéshez és grillezéshez (hosszú időtartamra).
	3-4	Főzés – lassú forralás – sűrítés – tészta elkeverése	Ideális hosszabb főzésekhez (rizs, mártások, sülték, hal) kísérő folyadékok jelenlétében (pl. víz, bor, húslé, tej), tészta elkeveréséhez.
	2-3		Ideális hosszabb főzésekhez (egy liter alatti mennyiségek: rizs, mártások, sülték, hal) kísérő folyadékok jelenlétében (pl. víz, bor, húslé, tej)
Kis teljesítmény	1-2	Olvasztás - kiolvasztás - melegen tartás - rizottó elkeverése	Ideális vaj lágyításához, csokoládé finom megolvasztásához, kis mennyiségű termékek kiolvasztásához és az éppen elkészült ételek (pl. mártások, levesek, főzelékek) melegen tartásához
	1		Ideális az éppen elkészült kis ételek melegen tartásához, rizottó elkeveréséhez, tálalóedények melegen tartásához (indukciós tartozékkal)
OFF	Nulla teljesítmény	Tartófelület	Főzőlap stand-by vagy kikapcsolt helyzetben (főzés utáni maradványhő lehetséges, H betűvel jelezve)

MEGJEGYZÉS:

A gyorsan elkészíthető és tökéletes hőeloszlást igénylő ételek (például palacsinta) céljára szolgáló 28 cm átmérőjű dupla zónához (ha van) ajánlatos 24 cm-nél nem nagyobb átmérőjű edényeket használni. A kényesebb műveletekhez (például csokoládé vagy vaj olvasztása) ajánlatos az ennél kisebb átmérőjű zónákat használni.