

IKF 72-2Z



105862

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Németország

tel. +49 (0) 5258 971-0
fax.: +49 (0) 5258 971-120
Ügyfélszolgálat: +49 (0) 5258 971-197
www.bartscher.com



Kivitel: 2.0

Frissítve: 2023-03-22

Eredeti kezelési útmutató

1	Biztonság.....	2
1.1	Figyelmeztető jelzések magyarázata	2
1.2	Biztonsággal kapcsolatos jó tanácsok	3
1.3	Rendeltetésszerű használat.....	7
1.4	Nem rendeltetésszerű használat	7
2	Általános információ	8
2.1	Felelőssége és garancia	8
2.2	Szerzői jog védelme.....	8
2.3	Megfelelősségi nyilatkozat	8
3	Szállítás, csomagolás és tárolás	9
3.1	Szállítási ellenőrzés	9
3.2	Csomagolás.....	9
3.3	Tárolás.....	9
4	Technikai adatok	10
4.1	Technikai adatok.....	10
4.2	A készülék részegységeinek leírása	11
4.3	Készülék funkciói	12
5	Üzembe helyezése és kezelés	12
5.1	Üzembe helyezés	12
5.2	Használat.....	17
6	Tisztítás	32
6.1	Tisztítás közbeni biztonsággal kapcsolatos jó tanácsok	32
6.2	Tisztítás	32
7	Tanácsok és tippek.....	34
8	Lehetséges meghibásodások	36
9	Leselejtezés.....	38



Használat előtt olvassa el a használati útmutatót, és tartsa kéznél a készülék mellett!

A használati útmutató a készülék üzembe helyezésével, kezelésével, valamint karbantartásával kapcsolatos információkat tartalmaz, és tanácsokkal szolgál. Az ebben található tanácsok és előírások ismerete a készülék biztonságos és megfelelő használatának feltétele. Továbbá tartalmaz balesetekkel, előírásokkal, munkavédelemmel és jogi előírásokkal kapcsolatos információkat a termék használatával kapcsolatban.

A készülék üzembe helyezése előtt, különösen annak első elindításakor, át kell olvasni az alábbi kezelési utasítást, hogy elkerülje a személyi és tárgyi sérüléseket. A nem megfelelő használat sérüléshez vezethet.

Az alábbi kezelési útmutató a készülék szerves részét képezi és a készülék közvetlen közelében kell tárolni, és bármikor elérhetőnek kell lennie. Ha a készüléket átruházzák, mindenképpen tegyék a kezelési útmutatóval együtt.

1 Biztonság

A készülék a jelenlegi technikai elvárásoknak megfelelően lett legyártva. Mindemellett a készülék veszélyforrás lehet, ha nem megfelelően, vagy nem rendeltetés szerűen kerül használatra. Minden felhasználó, ki üzemelteti a készüléket, követnie kell az alábbi használati útmutatóban foglaltakat és be kell tartani a munkavédelmi előírásokat.

1.1 Figyelmeztető jelzések magyarázata

A fontos, biztonsággal kapcsolatos és a figyelmeztető jelzések az alábbi használati útmutatóban a megfelelő figyelmeztető jelzésekkel vannak ellátva. Ezen tanácsokat kötelezően be kell tartani a balesetek, tárgyi és személyi sérülések elkerülése érdekében.



VESZÉLY!

Az **VESZÉLY** figyelmeztetés olyan lehetséges veszélyre figyelmeztet, melyek súlyos sérüléssel, vagy halállal járhat, ha nem kerül el ezeket.

**FIGYELMEZTETÉS!**

A **FIGYELMEZTETÉS** figyelmeztetés olyan lehetséges veszélyre figyelmeztet, melyek közepes, vagy súlyos sérüléssel, vagy halállal járhat, ha nem kerül el ezeket.

**VIGYÁZAT!**

A **VIGYÁZAT** figyelmeztetés olyan lehetséges veszélyre figyelmeztet, melyek könnyű sérüléssel, vagy károsodással járhat, ha nem kerül el ezeket.

FIGYELEM!

A **FIGYELEM** figyelmeztetés a lehetséges tárgyi sérülésre figyelmeztet, mely akkor léphet fel, ha nem tartja be a megfelelő biztonsági előírásokat.

JÓ TANÁCS!

A **JÓ TANÁCS** szimbólum tájékoztatja a felhasználót a kezeléssel és tanácsokkal kapcsolatosan.

1.2 Biztonsággal kapcsolatos jó tanácsok

Elektromos áram

- A túl magas hálózati feszültség, vagy a nem megfelelő bekötés elektromos áramütéssel járhat.
- A készülék csak akkor csatlakoztatható, ha az információs adattáblán szereplő adatok megfelelnek a hálózati feszültségnek.
- A rövidzárlat elkerüléséhez a készüléket száraz állapotban kell tartani.
- Ha a készülék üzemeltetésekor meghibásodás lép fel, azonnal szüntesse meg a készülék áramellátását.
- Ne érintse a készülék csatlakozóját nedves kézzel.
- Soha ne fogja meg a készüléket, ha vízbe esett. Azonnal szüntesse meg a készülék áramellátását.
- Bármilyen javítás és a készülék burkolatának kinyitása csak szakképzet szerelő által és a megfelelő szerszámokkal történhet.

- Ne mozgassa a készüléket a hálózati vezetéknél fogva.
- Ne engedje, hogy a hálózati kábel hőforrással vagy éles élekkel érintkezzen.
- A hálózati vezetéket ne törje meg, nyomja, vagy csomózza össze.
- A készülék hálózati vezetékét mindig tekerje ki teljesen.
- Soha ne állítsa a készüléket, vagy más tárgyakat a hálózati vezetékre.
- A készülék konnektorból való kihúzását mindig a csatlakozót megfogva tegye.
- Rendszeresen ellenőrizze, hogy a hálózati kábel nem sérült-e. Soha ne használja a készüléket, ha a kábel sérült. Ha a kábelen sérülésnyomok láthatók, a veszélyek elkerülése érdekében az ügyfélszolgálatl vagy képzett villanyszerelő szakemberrel ki kell cseréltetni.

- Rendszeresen ellenőrizze, hogy a hálózati kábel nem sérült-e. Soha ne használja a készüléket, ha a kábel sérült. Ha a kábelen sérülésnyomok láthatók, a veszélyek elkerülése érdekében az ügyfélszolgálatl vagy képzett villanyszerelő szakemberrel ki kell cseréltetni.

Éghető anyagok

- Soha ne tegye ki a készüléket magas hő hatásának, mint pl. főzőlap, sütő, nyílt láng, fűtőkészülék, stb.
- A készüléket rendszeresen tisztítsa, hogy elkerülje a tűzveszélyt.
- Ne takarja le a készüléket pl. alufóliával, vagy konyharuhával.
- A készüléket csak a megfelelő anyagokkal használja és csak a megfelelően beállított hőmérsékleten. Az anyagok, élelmiszerek és ételmaradékok a készülékben meggyulladhatnak.
- Soha ne üzemeltesse a készüléket gyúlékony, könnyen gyulladó anyagok közelében, mint pl.: benzin, denaturált szesz, alkohol. A magas hőmérséklet párolgást idéz elő ezen anyagokban és tűzforrással érintkezve robbanáshoz vezethet.
- Tűz esetén először áramtalanítsa a készüléket, mielőtt megtenné a megfelelő tűzvédelmi intézkedéseket. Soha ne oltsa a tüzet vízzel, mikor az elektromos csatlakozó be van dugva a konnektorba. A tűz eloltását követően biztosítani kell a megfelelő szellőztetést.

Az indukciós melegentartó lap biztonságos kezelése

- Működés közben a melegentartó felület nagyon felmelegszik.

Információ: Az indukciós melegentartó lap, mint olyan a főzési folyamat közben nem sugároz hőt. Mindemellett a főzőedény hőmérséklete a melegítő felületen keresztül felmelegszik és a használat után még meleg marad. Ne érintse a készülék forró felületét.

- A készüléket szállítani és tisztítani csak a teljes kihűlését követően lehet.
- A forró felületet ne öntse le hideg vízzel, sem pedig gyúlékony folyadékokkal.
- Ne helyezzen a melegentartó felületre semmilyen fém konyhai eszközt, fedőt, kést, vagy bármilyen egyéb fém tárgyat. A készülék bekapcsolását követően ezek felmelegedhetnek.
- Kérjük legyen figyelemmel, hogy a hordott tárgyak, mint pl.: gyűrűk, órák, stb. felmelegedhetnek ha a melegentartó lap közelébe kerülnek.
- A felmelegedés elkerülése érdekében ne helyezzen a melegítő felületre semmilyen alufóliát, sem fémlapot.
- Az indukciós melegentartó lapon nem melegíthetőek zárt tárolóedények, mint pl. konzervek. A létrejövő túlnyomás az edény, vagy tároló felrobbanásához (szétrepedéséhez) vezethet. A konzervdobozokat a legjobb kinyitni és egy vízzel töltött edénybe helyezni, melyet a felmelegítéshez a melegentartó lapra helyezünk.
- A melegentartó lap felülete a hőmérsékletnek ellenálló üvegből készült. Sérülés esetén, akár ha csak egy kis repedésről is van szó, a készüléket mindenképpen le kell kapcsolni az áramellátásról, és kapcsolatba kell lépni a szervízzel.

Elektromágneses mező

- Mágnesezhető tárgyak, mint pl. hitelkártya, adathordozók, vagy számológépek nem helyezhetőek a bekapcsolt készülék közvetlen közelébe. Az elektromágneses mező sérülést okozhat.
- Nem nyissa fel az alsó fedőlemezt!
- A főzéshez használt edényeket mindig a főzőfelület közepére helyezze, úgy, hogy az edények alja a lehető legnagyobb felületen érintkezzen a mágneses felülettel.
- A tudományos kísérletek bebizonyították, hogy az indukciós melegentartó lapok nem veszélyesek. Mindazonáltal azon személyek, akik szívritmus-szabályzóval rendelkeznek, tartsanak legalább 60 cm távolságot a működő készüléktől.

Üzemeltetés csak felügyelet mellett

- A készüléket csak felügyelet mellett üzemeltesse.
- Mindig maradjon a készülék közvetlen közelében.

Kezelő személyzet

- Ezt a készüléket 8 évnél idősebb gyermekek ill. pszichikai, érzékelési vagy mentális fogyatékkal élők vagy ezirányú tudással, tapasztalattal nem rendelkezők is használhatják, ha felügyelet alatt vannak vagy ha felvilágosították őket a készülék használatával kapcsolatban, és megértették, milyen veszélyekkel járhat a berendezés használata. Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.
- Ne hagyja a készüléket gyermekek közelében felügyelet nélkül.
- A tisztítást és karbantartást nem végezhetik gyermekek.
- A készülék és a csatlakozókábel közelében 8 évnél fiatalabb gyermekektől nem tartózkodhatnak.

Nem rendeltetészerű használat

- A nem rendeltetészerű, vagy tiltott használat a készülék meghibásodásához vezethet.
- A készülék csak akkor használható, ha annak technikai állapota megfelelő, és lehetővé teszi a biztonságos működtetést.
- A készülék csak akkor használható, ha minden csatlakozás az előírásoknak megfelelően került kivitelezésre.
- A készüléket csak akkor szabad üzemeltetni, ha tiszta.
- Csak eredeti gyári cserealkatrészeket használjon. Soha ne végezzen a készüléken önállóan szerelést.
- Nem végezhető a készüléken változtatás, vagy beavatkozás.

1.3 Rendeltetésszerű használat

A készülék bármilyen egyéb célú és/vagy a normális rendeltetésszerű használatól eltérő használata nem megengedett, és ezen használat nem rendeltetésszerűnek tekinthető.

A következő használat minősül rendeltetésszerű használatnak:

- Ételek felmelegítése és melegen tartása a megfelelő edények használatával.

1.4 Nem rendeltetésszerű használat

A nem rendeltetésszerű használat komoly sérüléshez vezethet személyekben és tárgyokban a nem biztonságos elektromos feszültség, tűz, és magas hőmérséklet következtében. A készülék segítségével csak olyan munka végezhető, mely leírásra került ezen használati útmutatóban.

Az alábbi használat minősül nem rendeltetésszerű használatnak:

- Helyiségek fűtésére
- Éghető, egészségre káros, könnyen párologó, vagy ehhez hasonló folyadékok és anyagok melegítése.

2 Általános információ

2.1 Felelőssége és garancia

A használati útmutatóban található információk a hatályos jogszabályok, a jelenlegi technikai tudás, valamint tervezői és mérnöki tapasztalatunk figyelembe vételével és többéves gyakorlatunk alapján lettek összeállítva. Különleges, egyedi rendelésű, vagy további opciókkal rendelkező modellnél, illetve a legfrisebb technikai újítások alkalmazása esetén a kapott készülék különleges esetekben eltérhet a leírástól és az ábráktól az ezen kezelési útmutatóban leírtaktól.

A gyártó nem vállal felelősséget az olyan károkért és üzemzavarokért, amelyek az alábbiak során keletkeztek:

- előírások nem betartása,
- nem rendeltetésszerű használat,
- a felhasználó által eszközölt műszaki módosítások,
- nem megengedett cserealkatrészek használata.

Fenntartjuk a jogot a terméken végrehajtott műszaki változtatások tekintetében, melyek a készülék felhasználói tulajdonságainak javítására és jobbá tételére irányulnak.

HU

2.2 Szerzői jog védelme

Eme használati útmutató valamint a benne foglalt szöveg, vázlatok, fényképek és más elemek a szerzői jog által védettek. A törvényes tulajdonos írásbeli engedélyének beszerzése nélkül tilos a használati útmutató egészének, illetve bármely elemének sokszorosítása bármely módon és bármely formában, valamint a felhasználása és/vagy harmadik személy felé való továbbítása. A fentiek megsértése esetén kártérítési felelősséggel tartozik. Fenntartjuk magunknak a jogot további kártérítési igény benyújtásához.

2.3 Megfelelőségi nyilatkozat

A készülék teljesíti a jelenlegi Európai Unió normákat és előírásokat. A fentieket WE Megfelelőségi Nyilatkozattal bizonyítjuk. Szükség esetén szívesen elküldjük Önöknek a megfelelő Megfelelőségi nyilatkozatot.

3 Szállítás, csomagolás és tárolás

3.1 Szállítási ellenőrzés

A készülék megérkezésekor haladéktalanul ellenőrizni kell, hogy a készülék és felszereltsége komplett-e és hogy nem sérült-e meg szállítás közben. Látható szállítási sérülés megállapításakor el kell utasítani a készülék átvételét, vagy feltételes átvételt kell tenni. A kézbesítő logisztikai cég szállítói / kézbesítési dokumentumán be kell jegyezni a sérülés leírását és reklamációt kell indítani. A rejtett sérülést közvetlenül annak felfedezését követően jelezni kell, mivel a kártérítési igényeket lejelenteni csak az adott reklamációs időn belül lehet kezdeményezni.

Bármely részegység, vagy alkatrész hiánya esetén kérjük vegye fel a kapcsolatot az Ügyfélszolgálattal.

3.2 Csomagolás

Kérjük ne dobja ki a készülék dobozát. Még szükség lehet rá a készülék tárolásakor, költöztetésekor illetve a szakszervizbe való szállításakor, amennyiben esetleg meghibásodás lépne fel.

A csomagolás és annak elemei újrafelhasználható anyagokból készültek. Részletezve ezek: zsákok és fóliák műanyagból, a csomagolás kartonpapírból.

A csomagolás megsemmisítésekor be kell tartani az adott ország előírásait. Az újjra felhasználható csomagoló anyagokat el kell juttatni újrafelhasználásra.

3.3 Tárolás

A csomagolás maradjon zárva a készülék beüzemeléséig, a tárolásakor pedig legyen figyelemmel a külső jelzésekre a tárolásra és a tárolási helyzetre vonatkozóan. A csomagolást csak az alábbi környezetben tárolja:

- zárt helyiségekben
- száraz és pormentes környezetben
- agresszív anyagoktól távol
- olyan helyen ahol nincs kitéve közvetlen napfények
- olyan helyen ahol nincs kitéve mechanikus sérülésnek.

Hosszabb ideig való tárolás esetén (több, mint három hónap) rendszeresen ellenőrizze a részesegységek és a csomagolás állapotát. Szükség esetén cserélje a csomagolást újra.

4 Technikai adatok

4.1 Technikai adatok

Név:	Indukciós főzőfelület IKF 72-2Z
Cikkszám:	105862
Anyaga:	alumínium, műanyag
Melegentartó felület anyaga:	SCHOTT CERAN®
Főzőfelület / indukciós felület mennyiség:	4 / 2
Üveg felület méretei (szél. x mély.) mm-ben:	590 x 520
Indukciós felületek méretei (szél. x mély.) mm:	220 x 400
A főzőfelület átmérője mm:	220
Főzőfelület teljesítménye:	1,8 kW / 3 kW
Indukciós felület teljesítménye:	3 kW / 4 kW
Teljesítmény fokozatok száma:	9
Időbeállítás tól - ig perc.:	1 - 99
Idő beállítási fokozat perc-ben:	1
Csatlakozási értékek:	7,2 kW / 220-240 V~ / 400 V / 2N~/50-60 Hz
Beépítési méret (szél. x mély.) mm:	560 x 490
Méreték: (szél x mély. x mag.) (mm):	590 x 520 x 60
Súly kg:	13,5

A műszaki adatok megváltoztatásának jogát fenntartjuk!

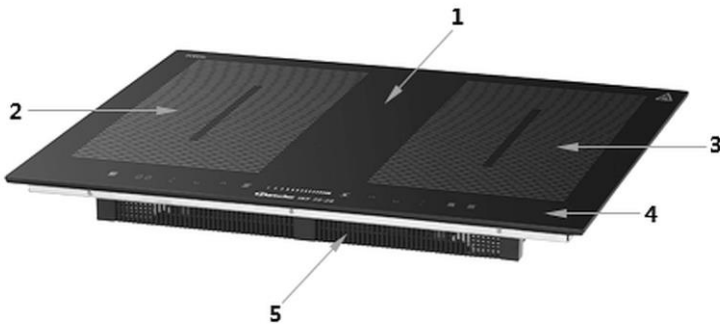
Verzió / tulajdonságok

- Készülék csatlakozás: 2NAC
- Melegítőfelületek fajtája: indukciós felület, kombi
- Vezérlés: elektronikus, érintős
- Szabályozhatóság: teljesítmény, idő
- Időzítő

Technikai adatok

- Edényfelismerés
- Szünet funkció
- Booster funkció
- Reteszelő gomb (gyerekzár)
- Digitális kijelző
- Túlmelegedés elleni védelem
- Bekapcsoló/kikapcsoló
- Ellenőrző lámpák: BE/Kl., teljesítmény, idő

4.2 A készülék részegységeinek leírása



HU

Ábr. 1

- | | |
|---|--|
| 1. Üveglap | 2. Főzőfelület (2x) / indukciós felület (1x) bal |
| 3. Főzőfelület (2x) / indukciós felület (1x) jobb | 4. Kezelőpanel |
| 5. Szellőző nyílások | |

4.3 Készülék funkciói

A 7,2 kW teljesítmény megosztható, választás szerint: a 4 főzőfelületre, vagy a 2 indukciós felületre. Ennek köszönhetően teljesen kihasználhatja az indukciós felületet, különböző méretű és formájú edények használatával.

5 Üzembe helyezése és kezelés

5.1 Üzembe helyezés



VIGYÁZAT!

A nem megfelelő üzembe helyezés, beállítás, kezelés, karbantartás, vagy a nem megfelelő készülékkel kapcsolatos magatartás személyi és tárgyi sérüléshez vezethetnek.

A beállítás és üzembe helyezés, valamint a javítás és szétszerelés csak és kizárólag szakképzett szakszervíz által hajtható végre, az adott ország előírásainak megfelelően.

JÓ TANÁCS!

A gyártó nem vállal felelősséget és nem biztosít garanciát az előírások be nem tartásából, vagy a nem megfelelő használatból eredő meghibásodásokért.

Kicsomagolás / Beállítás

- Csomagolja ki a készüléket és távolítsa el az összes belső és külső csomagolóanyagot és a szállítási védőanyagot.



VIGYÁZAT!

Fulladásveszély!

Tegye elérhetetlenné gyermekek számára a csomagoló anyagokat, mint műanyag zacskók, hungarocell elemek.

- Ha a készüléken védőfólia található, azt el kell távolítani. A fóliát lassan távolítsa el, hogy ne hagyjon ragasztómaradványokat. Az esetleges ragasztómaradványokat távolítsa el megfelelő oldószerrel.
- Figyeljen rá, hogy ne sérüljön meg az adattábla, illetve a figyelmeztető jelzések a készüléken.

Üzembe helyezése és kezelés

- **Soha** ne állítsa fel a készüléket vizes, vagy nedves környezetben.
- A berendezést úgy helyezze el, hogy a csatlakozó könnyen elérhető legyen a gyors lecsatlakoztatás érdekében, ha esetleg erre lenne szükség.
- A készüléket a következő tulajdonságokkal rendelkező felületen állítsa fel:
 - egyenes, megfelelő teherbírású, vízálló, száraz és magas hőmérsékletnek ellenálló
 - elég nagy, hogy sérülés nélkül dolgozhasson a készülékkel
 - könnyen megközelíthető
 - jó légcserével rendelkező.

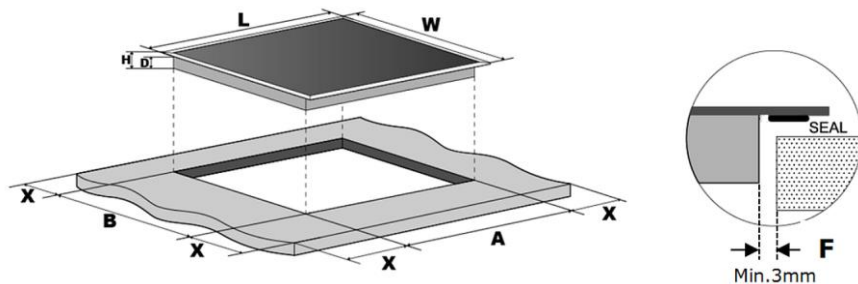
Beépítés

A készülék a konyhapulti beszerelésre előkészített. A főzőfelület telepítése előtt bizonyosodjon meg, hogy:

- a konyhapult vízszintezésre került és semmilyen eleme nem nyúlik be a szükséges helyre,
- a konyhapult magas hőmérsékletnek ellenálló anyagból készült és szigetelésre került, annak érdekében, hogy a készülékből áradó magas hőmérséklet következtében ne deformálódjon,
- a főzőfelület nem kerül mosogatógép, hűtőszekrény, fagyasztó, mosógép vagy szárítógép fölé, mivel a nedvesség meghibásodást okozhat a főzőfelület elektronikájában,
- sütő fölé való telepítéskor, hogy a sütő rendelkezik e beépített ventillátorral,
- a telepítés megfelel a jóváhagyásoknak, az előírt normáknak és előírásoknak,
- a rögzített kábelezés a beépített, felszerelt és felhelyezett, a helyi előírásoknak és szabályozásoknak megfelelő leválasztóval került ellátásra, mely teljes mértékben elkülöníthető a tápellátástól,
- a leválasztó engedélyezett és 3 mm-es légréssel rendelkezik minden vezetéken (vagy minden aktív vezetéken [fázison]), amennyiben a helyi előírások a kábelezésre vonatkozóan ezen követelmény ily változatát megengedik,
- a telepített főzőfelület leválasztója könnyen elérhető a kezelő számára,
- az indukciós lap körül található falak anyaga magas hőmérsékletnek ellenálló és könnyen tisztítható (pl.: csempe),
- a hátsó fal, a határoló felületek és a környezet ellen kell álljon 90 °C-nak,
- a konyhapult vastagsága megfelel a kívánt terhelésnek és legalább 30 mm vastag.

Előkészítés

1. Vágja ki a nyílást a konyhapultban az alábbi ábrának megfelelően.
2. A telepítéskor hagyjon a nyílás körül legalább 50 mm távolságot.



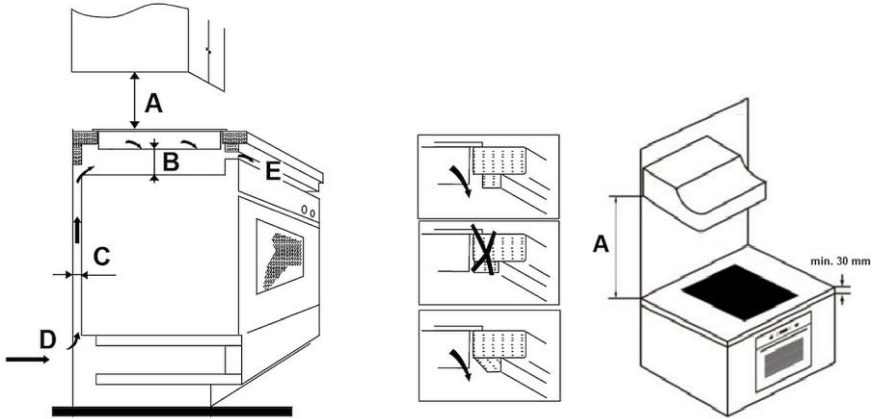
Ábr. 2

L [mm]	W [mm]	H [mm]	D [mm]	A [mm]	B [mm]	X [mm]	F [mm]
590	520	60	56	560+4 +1	490+4 +1	min. 50	min. 3

Tábl. 1

TANÁCSI!

A biztonságos távolság a főzőfelület és a főzőfelület felett elhelyezkedő szekrénytől legyen legalább 760 mm.



Ábr. 3

A [mm]	B [mm]	C [mm]	D [mm]	E [mm]
760	min. 50	min. 20	Levegő bevezetés	Levegő kivezetés 5 mm

Tábl. 2

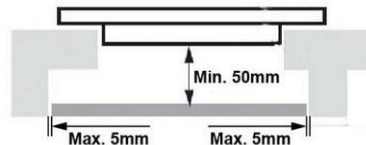
HU

- Bizonyosodjon meg, hogy az indukciós főzőfelület jól szellőzik, a légbevezető és kivezetés nincs takarva.

FIGYELEM!

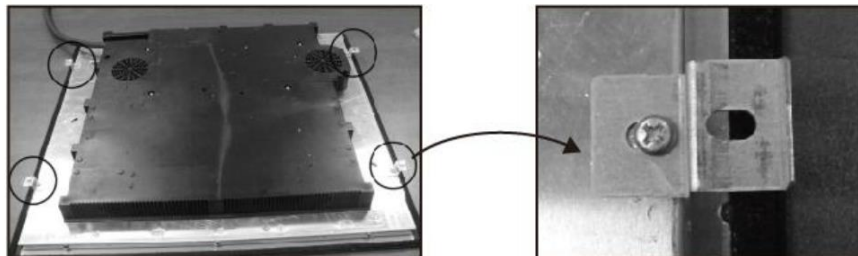
A véletlenszerű érintése az indukciós főzőfelületnek a munka közben égési sérüléssel és esetleges áramütéssel járhat.

- Erősítse a fabetéket a minimális 50 mm-re a melegítőlapp aljától a csavar segítségével. Tartsa be a távolságokat a 4. ábrán.



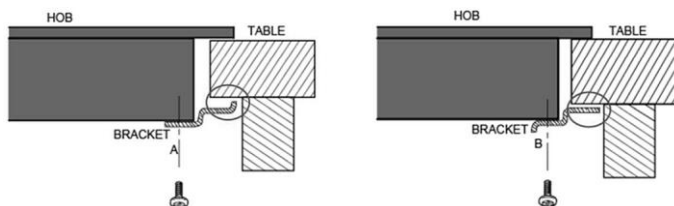
Ábr. 4

5. A telepítés követően erősítse a főzőfelülethez a beszerelési távtartókat a 4 csavar segítségével a főzőfelület alján (Isd. 5. ábr). Illessze a felhelyezett beszerelési távtartókat a konyhapult vastagságához.



Ábr. 5

6. Legyen figyelemmel, hogy a beszerelési távtartók a telepítést követően ne érintsék a konyhapult belső felületét (Isd. 6. ábr.)



Ábr. 6

FIGYELEM

A főzőfelület alatt találhatóak a szellőző nyílások. A főzőfelület beszereléskor legyen figyelemmel, hogy ne legyenek takarva a konyhapult által.

Ne feledje, hogy a műanyag, vagy fa bútorragasztónak ellen kell állnia legalább 150 ° C hőmérsékletnek, hogy ne lazuljon ki a kötés.

A főzőfelület telepítése után bizonyosodjon meg, hogy:

- a csatlakozó kábel könnyen elérhető, nincs a szekrény ajtó, vagy fiókok által blokkolva,
- biztosított a megfelelő szellőzés a szekrény belsejében a készülék aljánál,
- a készülék fiók, vagy szekrény fölé való beépítésekor a főzőfelület alá megfelelő szigetelés került e,
- a leválasztó könnyen elérhető e a kezelő számára.

Csatlakoztatás - áram

- Ellenőrizze, hogy a készülék műszaki adatai (lásd: adattábla) megegyeznek-e a helyi elektromos hálózattal.
- A készülék elektromos hálózatra való csatlakoztatását csak szakképzett villanyszerelő végezheti az adott nemzetközi, országos, és helyi előírásoknak megfelelően.
- Az indukciós főzőlap tápkábellel van felszerelve. Ezt csatlakoztatni kell egy csatlakozódugóba, vagy közvetlenül bekötni a fali csatlakozóba.
- A készülék elektromos áramba való csatlakoztatásakor ne használjon adaptert, redukort, sem többszörös aljzatot.
- A tápkábel nem érinthet semmilyen forró felületet és úgy kell elhelyezni, hogy semmikor ne legyen kitéve több, mint 75 °C hőmérsékletnek.
- Ne használja a készüléket külső időzítővel, vagy távirányítóval.

5.2 Használat

Az indukciós melegentartó lap működése

Az indukciós főzőlapokban az elektromos feszültség az üveg alatt található elektromos tekercsre van vezetve. Ez létrehoz egy mágneses teret, mely a fizikai hatás következtében közvetlenül az edény alját felmelegíti.

Ez idő és energiamegtakarítást eredményez, mivel nem történik meg - mint a hagyományos főzőlapoknál - a fűtőszál, majd utána az üveglap felmelegítése.

További előny - a korábban leírt tulajdonságnak köszönhetően - a nagyon rövid főzési idő.

Továbbá a hőáramlás az állítást követően azonnal megtörténik és nagyon pontosan szabályozható. Az indukciós melegentartó lap olyan gyorsan reagál az állításra, mint a gáztűzhely, ahol az energia közvetlenül az edényre gyakorol hatást, elkerülve egyéb anyagok előzetes melegítését.

Az indukciós technológia összekapcsolja ezen gyorsaságot az áram alapvető előnyeivel, lehetővé téve a hőáramlás pontos szabályozását.

Megfelelő főzőedények

- Vasból készült főzőedények
- Zománcozott vasból készült főzőedények
- Acélból, vagy zománcozott vasból készült edények/serpenyők
- Vasból készült edények/serpenyők
- Rozsdamentes 10/8 acélból és alumíniumból készült főzőedények, ha azok megfelelnek az indukciós főzőlapokhoz (tekintse meg az edény leírását)



Az indukciós melegentartó lap speciális működéséből eredően csak azon edények használhatóak, melyek mágnesezhető aljzattal rendelkeznek.

A jobb eredmény elérése érdekében csak 14 cm és 28 cm közötti átmérőjű főzőedényt / serpenyőt használjon.

HU

Nem megfelelő főzőedények

- Edény domború aljzattal
- Alumínium, bronz, vagy réz edények, kivéve ha azok határozottan indukciós főzéshez készültek
- Edények/serpenyők 14 cm-nél kisebb átmérővel
- Főzőedény lábazattal
- Kerámia főzőedény
- Üveg főzőedény



Használat előtt

1. A használat megkezdése előtt tisztítsa meg a berendezést a tanácsok alapján a fejezetben **6 „Tisztítás“**.
2. Alaposan szárítsa meg a készüléket.
3. Helyezze el a megfelelő edényt tartalommal feltöltve a kiválasztott főző, vagy indukciós felületre.
4. Végezze el a kívánt beállításokat az alábbiak szerint.

Főzési felületek/főzési zónák teljesítménye



1. max. 1800/3000 W főzőfelület
2. max. 1800/3000 W főzőfelület
3. max. 1800/3000 W főzőfelület
4. max. 1800/3000 W főzőfelület
5. Bal indukciós felület
3000/4000 W
6. Jobb indukciós felület
3000/4000 W

Ábr. 7

HU

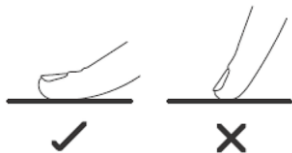
Kezelő elemek / kijelzett információk



Ábr. 8


- | | |
|--|--------------------------|
| 1. Főzési szint / idő beállítási tartomány | 2. Főzési zóna választás |
| 3. Start/stop gomb | 4. Digitális kijelző |
| 5. Melegentartási funkció gomb | 6. Booster funkció gomb |
| 7. Zároló gomb | 8. BE/KI gomb |

- Kezelő elemek érintésre reagálnak, nem szükséges nyomni.
- Az ujjbegyet használja, ne az ujjvéget.



- Minden alkalommal, mikor z érintés elfogadásra kerül, hangjelzést hall.
- Legyen figyelemmel, hogy a kezelő szervek mindig tiszták és szárazak legyenek, és soha ne legyenek letakarva semmi által (pl.: konyhai eszközök, törülköző). Akár kis vízréteg megnehezítheti a kezelőelemek kezelését.

Készülék üzembe helyezése

1. Nyomja meg a Be/Ki gombot  a kezelőpanelen.

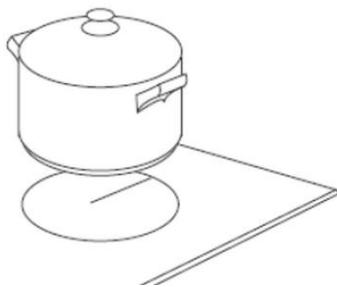
A bekapcsolást követően hangjelzés hallható, és a digitális kijelzőn megjelenik „00”.

A kiválasztott főzőfelületen megjelenik „—”, „□”

és „□”, az indukciós főző felület Standby üzemmódba lép.



2. A főzőfelületre, melyet használni kíván, helyezzen egy megfelelő edényt, vagy serpenyőt.
3. Bizonyosodjon meg, hogy az edény/serpenyő alja és a főzőfelület tiszta és száraz.



Üzembe helyezése és kezelés

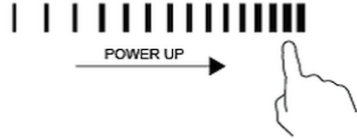
A kiválasztott főző felületnél villog az érték „0”.



- Állítsa be a főzési szintet 1 - 9 között az ujját elhúzva a szabályzón, addig, míg meg nem jelenik a kívánt főzési szint.

Főzési szint 1 = legalacsonyabb szint

Főzési szint 9 = legmagasabb szint



- Amennyiben nem kerül 1 percen belül kiválasztásra semmilyen hőmérséklet szint, az indukciós főzőfelület automatikusan kikapcsol. Ekkor újra kell kezdeni az 1. lépéstől.

A főzési szintet bármikor megváltoztathatja a főzés közben.

Ha a kijelzőn felváltva villog a $\geq U \leq$ és a főzési szint, az azt jelenti:

- az adott főzőfelületre nem helyeztek főzőedényt
- a használt főzőedény nem megfelelő az indukciós főzéshez
- a főzőedény vagy túl kicsi, vagy nem a főzőfelület közepére lett helyezve.

Ha nem indul el a melegítés, az azt jelentheti, hogy nem találhatóak megfelelő főzőedények a főzőfelületen.

Ha a főzőfelületre nem helyez megfelelő főzőedényt, a digitális kijelző automatikusan kikapcsol 1 perc elteltével.

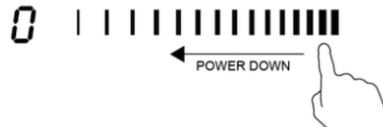
HU


Főzési folyamat befejezése

- A főzési felület választón érintse meg az adott főzőfelületet, melyet ki akar kapcsolni.



- Húzza el az ujját a szabályzón balra, amíg a főzőfelület kiválasztón az adott főzőfelülethez tartozóan meg nem jelenik „0”.



3. Kapcsolja ki a teljes főzőfelületet megérintve a Be/Ki gombot. .



Figyelem - forró felület!

H mutatja, mely főzőfelület forró. A mutató kialszik, mikor a felület a biztonságos hőmérsékletre hűlt. Ezen funkció energiamegtakarításra szolgálhat, amennyiben a következő edényt szeretnénk melegíteni.



VIGYÁZAT!

Az indukciós főzőfelületet mindig kapcsolja ki a leválasztóval. Ne várja meg, amíg a főzőfelület automatikusan kikapcsol, mikor már nem található meg rajta semmilyen edény, vagy serpenyő.

Booster funkció használata

FIGYELEM!

Tűzveszély lehetősége!

Az olajok és zsírok nagyon gyorsan felmelegszenek és meggyulladhatnak.

A Booster funkció használatakor legyen különösen óvatos.

Booster funkció bekapcsolása

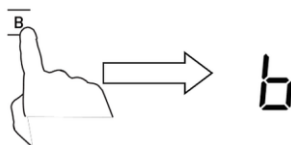
1. Válassza ki a főzőfelület kiválasztón a kívánt főzőfelületet.



2. Nyomja meg a Booster funkció gombot .



Az adott főzőfelülethez a főzőfelület kiválasztón megjelenik „b”.

Ezen funkció kiválasztása a lehetséges maximális teljesítményt adja a kiválasztott főzőfelületnek.



Booster funkció kikapcsolása

1. A főzőfelület kiválasztón érintse meg a korábban kiválasztott főzőfelületet a Booster funkció kikapcsolásához.

- az ismételt megnyomása a  Booster funkció gombnak  visszaállítja az eredeti beállítását a főzőfelületnek.

VAGY

- húzza el az ujját a főzőfelület beállítási felületen, mely visszaállítja a korábban kiválasztott beállítást.



OR

Tanács


- A Booster funkció mindegyik főzőfelülethez használható.
- 5 perc elteltével a főzőfelület visszaáll az eredeti beállításra.
- Mikor aktiválva van az 1-es főzőfelülethez, a 2-es főzőfelület teljesítménye automatikusan lekorlátozódik a 2-es főzőszintre és fordítva.
- Ha az eredeti beállítás „0” volt, 5 perc elteltével a főzőfelület a 9-es főzőszintre áll vissza.


Melegentartási funkció

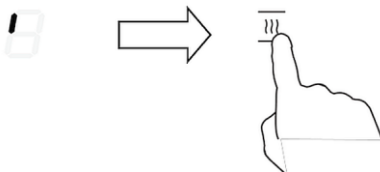
Melegentartási funkció bekapcsolása

1. Nyomja meg a megfelelő szimbólumot a főzőfelület kiválasztón az egyik főzőfelület kiválasztásához.



2. Nyomja meg a melegentartási funkció gombot .

A főzőfelület kiválasztó az adott főzőfelülethez megjelenik „”.



Melegentartási funkció kikapcsolása

1. Válassza ki a főzőfelület kiválasztón a kívánt főzőfelületet.



A főzőfelület beállítási felületen elhúzva az ujját állítsa vissza a kívánt szintre a főzési szintet.



Indukciós zóna

HU

Az indukciós zóna, szükség szerint egyenkénti főzési zónaként, vagy két külön főzési zónaként.

Minden indukciós zóna két független induktorból áll, melyek külön vezérelhetők. Egyszerre használva a főzési zónákat, a főzőedényt áthelyezve az egyik főzési zónából a másikba, ugyanazon teljesítmény lesz elérhető, mint amely az eredeti főzési zónában volt. A felület, melyet nem takar főzőedény, automatikusan kikapcsolódik.

FIGYELEM!

A főzőedényt mindig az adott főzőfelület/főzési zóna közepére helyezze.

Ovális, téglalap, vagy hosszúkás serpenyőknél legyen figyelemmel, hogy a serpenyőt a főzési felület közepére helyezze, úgy, hogy mindkét kereszt takarva legyen és hogy a főzőedény betakarja legalább 3/4 részét a főzőfelületnek.

Nem ajánlott kerek edény középső felületre való helyezése.

Üzembe helyezése és kezelés

Példa a megfelelő és a nem megfelelő főzőedények főzőfelületi elhelyezésére.



Működtetés egy nagy főzőfelületként

1. Az egy nagy indukciós főzőfelület aktiválásához egyszerűen meg kell érinteni a megfelelő szimbólumot a főzőfelület kiválasztó felületen.

A beállítás ugyanúgy működik, mint bármely egyéb normál felületnél.



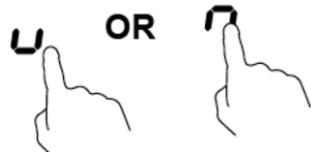
HU

Ha az edényt előről hátra helyezünk (vagy fordítva), az indukciós zóna automatikusan érzékeli az új pozíciót, és ugyanazon teljesítményt használja.

2. A további edény felhelyezéséhez ismét meg kell érinteni az erre szolgáló szimbólumot a főzőedény felismeréshez.

Működtetés két külön főzőfelületként


1. A két külön indukciós főzőfelület aktiválásához egyszerűen meg kell érinteni a megfelelő szimbólumot a főzőfelület kiválasztó felületen.



Kezelőfelület zárolása / feloldása


A kezelőfelületet zárolhatja az illetéktelen használat ellen (véletlenszerű főzőfelület bekapcsolása gyermekek által).

Ezen módon zárolhatja a kezelőfelületet:


1. Érintse meg a zároló gombot .

A Timer kijelzőn megjelenik „L”.

Ezen módon oldhatja fel a kezelőfelületet:

1. A zároló gombot  tartsa nyomva néhány másodpercig.

TIPP!

Mikor a készülék zárolás alatt van, a teljes kezelőfelület a Be/Ki gomb kivételével  nem aktív.

Bármikor kikapcsolhatja a készüléket a Be/Ki gomb segítségével, , de a következő főzési folyamatkor mindenképpen szükséges a kezelőfelület feloldása.

HU

Timer-rel való működtetés

A Timer-t két különböző módon használhatja:

- mint visszaszámláló: abban az esetben, mikor letelik a beállított idő, a Timer nem kapcsol ki semmilyen főzőfelületet
- beállíthatja olyan módon, hogy az adott idő leteltével kikapcsolásra kerül egy, vagy több főzőfelület.

A maximum beállítható idő 99 perc.

Timer visszaszámlálóként való használata

1. Bizonyosodjon meg, hogy a főzőfelület be van kapcsolva.

TIPP!

A visszaszámláló kijelző akkor is használható, ha nem választott ki semmilyen főzőfelületet /főzési zónát.



2. Érintse meg a szabályzót.

A digitális kijelzőn megjelenik „10” és a „0” villog.

3. Állítsa be a kívánt időt (pl. 6.) elhúzva az ujját a szabályzón.



4. Érintse meg a szabályzót.

A digitális kijelzőn villog „1”.



5. Állítsa be a kívánt időt (pl. 9.) elhúzva az ujját a szabályzón.

A beállított idő ekkor 96 perc.



A beállított idő letelte előtt 30 másodperccel hangjelzés hallható, a digitális kijelzőn megjelenik „00”.



HU

Timer beállítása az egyik, vagy mindkét főzőfelülethez

Egy főzőfelület beállítása

1. A főzőfelület kiválasztó felület érintésével válasszon főzőfelületet, melyhez a Timer-t használni kívánja.



2. Érintse meg a szabályzót.

A digitális kijelzőn megjelenik „10” és a „0” villog.



3. Állítsa be a kívánt időt (pl. 6.) elhúzva az ujját a szabályzón.



4. Érintse meg a szabályzót.

A digitális kijelzőn villog „1”.



5. Állítsa be a kívánt időt (pl. 9.) elhúzva az ujját a szabályzón.

A beállított idő ekkor 96 perc.



Mikor az idő beállításra került, a Timer azonnal elkezdi visszaszámolni. A digitális kijelzőn megjelenik a hátralévő idő, a kijelző villog 5 másodpercig.

96

Mikor az idő letelik, az adott főzőfelület automatikusan kikapcsol.

00

A további főzőfelületek, amennyiben bekapcsolásra kerültek, tovább működnek.

A teljesítmény kijelző mellett kigyullad a piros pont, mely mutatja, hogy kiválasztásra került a főzőfelület, pl.:



Több főzőfelület beállítása

A több főzőfelület beállításához ugyanazon lépéseket kell megtenni, mind az egyes főzőfelület beállításakor.

Amennyiben egyszerre állít be időt több főzőfelülethez, a megfelelő főzési felületek tizedespontja kerül bekapcsolásra. A kijelző mutatja Timer perc. Az adott főzőfelület villog.

Ez kijelzésre kerül, mint lentebb leírásra került:

3.

(15 percre állítva)

6.

(45 percre állítva)

15

Mikor letelik a Timer percre állított idő, a megfelelő főzőfelület kikapcsol. Kijelzésre kerül mindemellet az új Timer perc és villog a pont a megfelelő főzőfelületnél. A jobb oldalon látható módon jelenik meg:

30


6.

(30 percre
állítva)




Megérintve a szimbólumot a főzőfelület kiválasztón a digitális kijelzőn megjelenik a megfelelő idő.


HU

Start/Szünet funkció használata

1. Mikor a főzőfelületek működnek, érintse meg a Start/Szünet gombot .

Minden főzőfelülethez tartozó kijelzőn megjelenik „|||” és a melegítés abbamarad.

Ekkor csak a gombokat használhatja ,  és .

2. Érintse meg ismét a Start/Szünet gombot , a főzési folyamat folytatásához. A kijelzőkön megjelenik a korábbi beállítás és a főzőfelületek újra melegítődnék.



Automatikus kikapcsolás / normál munkaidő

Az automatikus kikapcsolás biztonsági funkció az indukciós főzőlapon. Automatikusan kikapcsol, ha a felhasználó elfelejti kikapcsolni a készüléket.

A normál munkaidőt a különböző főzési szintekhez az alábbi táblázat mutatja:

Főzési szint	Melegen tartás	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Normál munkaidő	8	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Tábl. 3

Ha a főzőedény levételre kerül, az indukciós főzőlap azonnal befejezi a melegítést, és 2 perc elteltével automatikusan kikapcsol.

Ajánlások a főzéssel kapcsolatban

- A főzési folyamatot magas beállítással érdemes kezdeni, majd csökkenteni azt, mikor az étel már felmelegedett, vagy fő.
- A fedő használata csökkenti a főzési időt és energiát takarít meg, mivel megtartja a meleget.
- Feltett fedővel való főzés esetén csökkenteni kell a főzési szintet, mikor a fedél és a főzőedény között elkezd gőz távozni.
- A főzési idő csökkentéséhez a minimumra kell csökkenteni a folyadék, vagy zsiradék mennyiségét.
- Pürék, krémlevesek, sűrű szószok melegítésekor azokat időről időre meg kell keverni.
- A főzési folyamat befejezésével az ételeket a feltalálásig hagyja zárt, meleg edényekben.
- Ne főzze az ételeket túl sokáig, a tápértékek megőrzéséért.
- Az egészségesebb főzési eredmény érdekében az olajat, vagy zsiradékot ne melegítse füstölésig.
- Az ételek piritásához süsse őket kis adagokban, egyiket a másik után.
- A főzési folyamat alatt a főzőedény magas hőmérsékletet érhet el. Használjon konyharuhát, vagy védőkesztyűt.

Főzési fokozat beállítása

A következő beállításokat kezelje, mint ajánlásokat. A pontos beállítás sok tényezőtől függ, a felhasznált főzőedénytől függően az étel mennyiségén át, melyet elkészíteni szándékozik. „Ki kell tapasztalni” az indukciós főzőlapot, a beállítás megtalálásához, mely a legjobban felel meg az adott ételhez.

Beállítás	Megfelel a
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• óvatos felmelegítése kis mennyiségű ételnek• csokoládé, vaj és élelmiszer termékek felolvasztása, melyek gyorsan leégnek• alacsony forralás• lassú felmelegítés
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• átmelegítés• gyors forralás• rizs főzése
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• palacsinták
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• sütés• tészta főzés
9/P	<ul style="list-style-type: none">• sütés• átsütés• leves főzés• víz forralás

Tábl. 4

6 Tisztítás

6.1 Tisztítás közbeni biztonsággal kapcsolatos jó tanácsok

- A készüléket a tisztítás előtt le kell csatlakoztatni az elektromos hálózatról.
- Hagyja teljesen kihűlni a készüléket.
- Vigyázzon, hogy a berendezésbe ne kerüljön víz. Ne merítse a készüléket tisztítás közben vízbe, vagy egyéb folyadékba. A készülék tisztításához ne használjon nyomás alatt lévő vízugarat!
- Ne használjon a készülék tisztításához semmilyen éles, vagy fém tárgyat (kés, villa, stb.). Az éles tárgyak megsérthetik a készüléket, az érintkezése elektromos áramot vezető részekkel pedig áramütéshez vezethet.
- Ne használjon a tisztításhoz semmilyen súrolószert, oldószer tartalmú, vagy maró hatású tisztító anyagot. Ezek megsérthetik a felületet.
- Súroló szivacsok, egyes nylon tisztítók és súroló / dörzsölő szerek megkarcolhatják az üveget. Csak ehhez ajánlott tisztítószert, vagy speciális szivacsot használjon kerámia üveg indukciós főzőlap tisztításához. A tisztítószerek, tisztító eszközök alkalmazásakor tartsa be a gyártó utasításait.

HU

6.2 Tisztítás

1. A készüléket rendszeresen tisztítani kell a munkanap végén, szükség szerint gyakrabban. Ennek köszönhetően elkerülheti az ételmaradékok leégését.
2. A melegítő felületet csak akkor tisztítsa, mikor a maradék hőkijelző már kialudt.
3. A mindennapos szennyeződéseket a főzőfelületen (ujjlenyomatok, ételfoltok, vagy nem cukortartalmú szennyeződések az üvegen) tisztítsa puha, nedves mosogatókendővel.
4. Törölje át puha, vízzel átitatott törölkendővel.
5. Alaposan szárítsa meg a főzőfelületet puha törölkendővel / papírtörölővel.

TIPPI!

Amíg a főzőfelület forró, ne használjon semmilyen tisztítószert, mivel ezek ennek következtében nyomot hagyhatnak. Ügyeljen rá, hogy minden tisztítószert maradék eltávolításra kerüljön.

6. Étél maradékok, melyek kifröccsenés által a főzőfelületre kerültek, vagy felolvadtak rajta, szintúgy cukrot tartalmazó maradékok azonnal, vagy amint lehetséges eltávolításra kerüljenek. Lehet nehéz lesz eltávolítani a kihűlt főzőfelületről, az üveg felület akár tartósan is károsodhat.

VIGYÁZAT! Égési sérülés veszélye!

A főzőfelület a főzési folyamat befejezése után nagyon forró.

Ne érintse a készülék forró felületét.

7. Használjon üveg felület tisztítót, mely megfelel az üveg felületű főzőlapnak. Tartsa be a gyártó előírásait.

FIGYELEM! Vágási sérülés veszélye!

Az üvegtisztító éle nagyon éles, mikor leveszi a védőburkolatot.

Legyen nagyon óvatos az üvegtisztító használatakor.

Az üvegtisztítót tartsa gyermekektől távol.

8. Az üvegtisztítót tartsa 30° szögben a főzőfelülethez mérten és húzza le a szennyeződést, vagy a kifolyt ételt a hideg főzőfelületről.
9. Távolítsa el a szennyeződést szivacs, vagy törlőkendő segítségével és tisztítsa meg a főzőfelületet, mint fentebb leírásra került.
10. Ha az étel az érintő kezelőfelületre folyik, hangjelzést hall és a készülék nem működhet, amíg folyadék található rajta.
11. Kapcsolja ki a készüléket és szivacs, vagy törlőkendő segítségével itassa fel a folyadékot, vagy ételmaradékot.
12. Törölje át az érintő kezelőfelületet nedves törlőkendővel, majd alaposan szárítsa meg alaposan egy rongy/papír törlőkendő segítségével.

7 Tanácsok és tippek

Probléma	Lehetséges ok	Mit tegyen
Nem kapcsolható be a készülék	A készülék csatlakozása az áramforráshoz nem megfelelő A készülék nincs bekapcsolva	Csatlakoztassa a készüléket az áramellátáshoz és kapcsolja be Ellenőrizze a tápellátást Ha a problémát nem tudja elhárítani, lépjen kapcsolatba a szervízzel
Az érintő kezelőfelület nem reagál	Az érintő kezelőfelület le van zárva	Oldja fel az érintő kezelőfelületet a leírásnak megfelelően a fejezetben „Kezelőfelület zárolása / feloldása”
A kezelőfelület nehezen kezelhető	A kezelőfelületen vékony víz, vagy szennyeződés réteg található Lehet, hogy a kezelőfelülethez az ujjá hegyét használja	Legyen figyelemmel arra, hogy a kezelőfelület környéke mindig tiszta és száraz legyen Az érintő kezelőfelülethez az ujjbegyét használja
Az üvegfelület karcos	A főzőedény széle durva élű Nem megfelelő súroló, vagy tisztítószer került felhasználásra	Használjon megfelelő főzőedényt („Megfelelő és nem megfelelő főzőedények”) Használjon megfelelő tisztítószert („Tisztítás”)

Probléma	Lehetséges ok	Mit tegyen
Egyes serpenyők / edények szikráznak, vagy kattognak	A főzőedények felépítés okozza: a különböző fémrétegek különbözően vibrálnak	Ez normális jelenség indukciós főzéshez ajánlott főzőedények esetén és nem meghibásodás, vagy sérülés
Halk bugyogás magas főzési szint használatakor	Az indukciós főzési technológia okozhatja	Ez normális jelenség, a teljesítmény csökkentésekor a zaj halkabb lesz, vagy teljesen megszűnik
Zaj a ventilátor működésekor	A beépített ventilátorok védik az elektronika túlmelegedését a működés közben és röviddel a készülék kikapcsolását követően	Ez normális jelenség és nem szükséges beavatkozás
A főzőedények nem melegszenek	A készülék nem ismeri fel a főzőedényt, mivel: <ul style="list-style-type: none"> – az nem indukciós főzéshez használatos – túl kicsi az adott főzőfelülethez – nincs középre helyezve 	Csak indukciós főzéshez megfelelő edényt használjon Bizonyosodjon meg, hogy az átmérője/mérete az edény/serpenyő aljának megfelel a főzőfelülethez A főzőedényt mindig a főzőfelület közepére helyezze

Tábl. 5

8 Lehetséges meghibásodások

Az alábbi táblázat ismerteti az eszköz működése során felmerülő hibák lehetséges okait és elhárításának módját. Amennyiben a hibákat nem lehet elhárítani, vegye fel a kapcsolatot a szervizzel.

Hiba kódja	Oka	Elhárítás
A LED kijelző nem világít	Nincs áram	Ellenőrizze a tápellátást
	Sérült csatlakozás a tápellátás és a kijelző között	Lépjen kapcsolatba a szervizzel, hogy megbízza a csatlakozás ellenőrzésével
	Meghibásodott áramellátó berendezés	Lépjen kapcsolatba a szervizzel
	Meghibásodott kijelző	Lépjen kapcsolatba a szervizzel
Néhány gomb nem működik, vagy a LED kijelző nem mutat megfelelően	Meghibásodott kijelző	Lépjen kapcsolatba a szervizzel
	Hibás alkatrész (pl. tranzisztor).	Lépjen kapcsolatba a szervizzel
A főzési szint kijelző kigyullad, de nem kezd melegíteni	Túl magas főzőfelület hőmérséklet	Ellenőrizze a környezeti hőmérsékletet Takarja ki a be és kijövő szellőzőnyílásokat
	Ventillátor(ok) zártak, vagy sérültek	Ellenőrizze a ventilátorokat, esetleg bízza meg a szervízt a cserével
	Az alaplap meghibásodott	Lépjen kapcsolatba a szervizzel

Lehetséges meghibásodások

Hiba kódja	Oka	Elhárítás
Működés közben kikapcsol a melegítés, a kijelzőn villog „u”	Nem megfelelő főzőedények	Csak megfelelő edényt használjon
	Túl kicsi átmérőjű főzőedény	
	Meghibásodott főzőedény érzékelő	Lépjen kapcsolatba a szervizzel
	Túlmelegedett főzőfelület	Kapcsolja ki a készüléket a gomb segítségével  és hagyja kihűlni, majd ismét kapcsolja be
A kijelző ugyanazon a felületen (az első és második főzőfelületen) mutatja „u”	Hibás alaplapi és kijelző csatlakozás	Lépjen kapcsolatba a szervizzel
	Meghibásodott kijelző	Lépjen kapcsolatba a szervizzel
	Meghibásodott alaplap	Lépjen kapcsolatba a szervizzel
Hangos zaj a ventilátoroktól	Meghibásodott ventilátor	Lépjen kapcsolatba a szervizzel
A készülék, vagy a főzőfelület magától kikapcsol Hangjelzést hall és hibakód jelenik meg	Technikai hiba	Írja fel a hibát és lépjen kapcsolatba a szervizzel

Hibakódok információi

Hiba kódja	Oka	Elhárítás
F1-F6	Meghibásodott hőmérséklet szabályozó	Lépjen kapcsolatba a szervizzel
F9-FA	Hőmérséklet érzékelő hibák JGBT	Lépjen kapcsolatba a szervizzel
FC	A csatlakozás a kijelző és az alaplap között nem jött létre	Lépjen kapcsolatba a szervizzel
E1/E2	Nem megfelelő tápfeszültség	Ellenőrizze a tápellátást és ismét kapcsolja be a készüléket
E3/E4	Az üveg felület hőmérséklet érzékelő túl forró	Hagyja a készüléket kihűlni és csak ezt követően indítsa újra
E5	A hőmérséklet érzékelő JGBT túl forró	Hagyja a készüléket kihűlni és csak ezt követően indítsa újra

HU

9 Leselejtezés

Elektromos készülék



Az elektromos készülékek ezen szimbólummal jelzettek. Az elektromos készülék a megfelelő és környezetkímélő módon kell megsemmisíteni és újrafeldolgozni. Ne dobjon ki elektromos készüléket a háztartási hulladékba. Csatlakoztassa le a készüléket az elektromos hálózatról és távolítsa el a készülékből a csatlakozó kábelt.

Az elektromos készüléket a kijelölt gyűjtőpontra adja le.