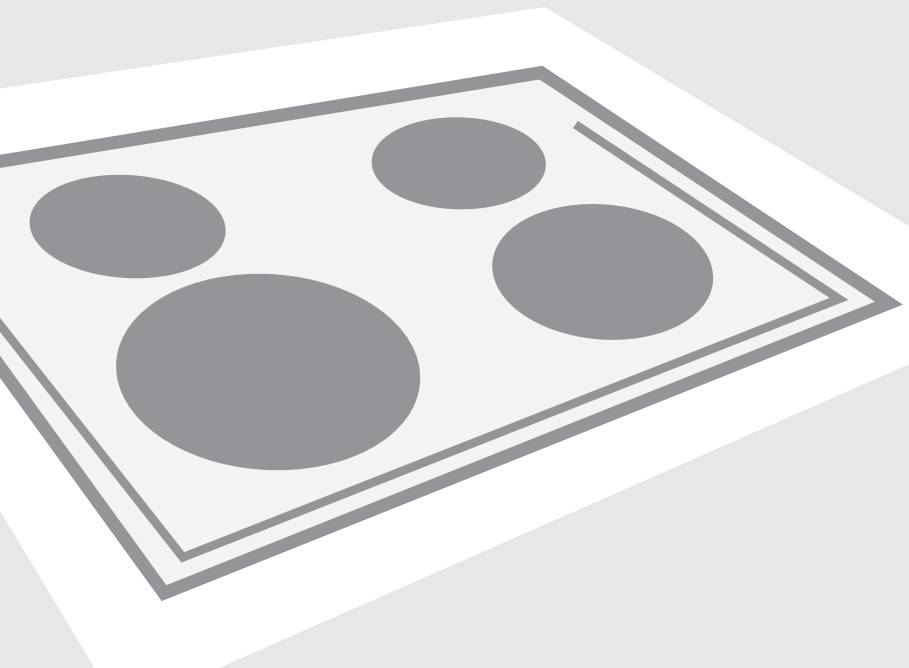


HU

Beszereelési, csatlakoztatási és használati utasítások



Beépíthető üvegkerámia főzőlap

Beépíthető üvegkerámia főzőlap

Tisztelt Vásárlónk!



Az üvegkerámia főzőlap háztartásban való használatra készült.

Termékeink csomagolása környezetbarát anyagokból áll, amelyek a környezet terhelése nélkül újrafeldolgozhatóak, tárolhatóak vagy megsemmisíthetőek.

Használati utasítás

A használati utasítás a felhasználónak szól, a készüléket és annak működését ismerteti. Az utasítás különféle típusú készülékekre vonatkozik, ezért olyan funkciók leírását is tartalmazhatja, amellyel az Ön készüléke nem rendelkezik.

Csatlakoztatási utasítások

A készüléket a mellékelt utasításoknak, illetve az érvényes előírásoknak és szabványoknak megfelelően kell csatlakoztatni. A csatlakoztatást csak szakember végezheti.

Adattábla

A készülék alap-adatait jelölő tábla a főzőlap alsó oldalán található.

Tűzvédelem

Amikor a főzőlap be van építve, az egyik oldalán álló konyhai elem lehet nála magasabb is, amennyiben a másik oldalon lévő konyhai elem nem magasabb a főzőlap szintjénél.

Fontos - Olvassa el a készülék használata előtt.....	3
A készülék leírása.....	5
Főzési mezők	7
A főzési mezők működtetése	9
Tisztítás és karbantartás.....	17
Beszereles.....	18
A készülék csatlakoztatása az elektromos hálózatra	21
Műszaki jellemzők	23

Biztonsági figyelmeztetések

- A nyolc éven felüli gyerekek, valamint a csökkent fizikális, érzékszervi és szellemi képességekkel bíró személyek, illetve azok, akik nem rendelkeznek megfelelő tudással és tapasztalattal, a készüléket csak megfelelő felügyelet mellett használhatják, vagy abban az esetben, ha megfelelő útmutatást kaptak a készülék biztonságos használatát illetően és megértették a készülék használatával járó veszélyeket. Ne engedjük a gyerekeknek, hogy játsszanak a készülékkel. Ne engedjük, hogy a gyerekek felügyelet nélkül tisztítsák a készüléket, illetve karbantartási munkákat végezzenek rajta.
- **FIGYELMEZTETÉS:** A készülék és bizonyos részei használat közben erősen felmelegedhetnek. Ügyeljen rá, hogy ne érjen hozzá a fűtőelemekhez. A 8 évnél fiatalabb gyerekeket állandó felügyelet alatt szükséges tartani.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Tűzveszély: ne tároljon semmilyen tárgyat a főzőlap felületén.
- **FIGYELMEZTETÉS:** A felügyelet nélküli zsírral vagy olajjal történő főzés veszélyes lehet és tüzet okozhat. Soha ne próbálja a tüzet vízzel eloltani. Kapcsolja ki a készüléket és takarja le a lángot egy fedővel vagy nedves ronggyal.
- A használatot követően kapcsolja ki a főzési mezőt a megfelelő vezérlő gomb segítségével - ne bízson meg teljes mértékben az edényfelismerő rendszerben.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Ha a főzőlap felülete megrepedt, kapcsolja ki a készüléket az áramütés veszélyének elkerülése érdekében. Kapcsolja ki az összes főzési mezőt és csavarja ki a biztosítékot, illetve kapcsolja le a főkapcsolót, a készülék teljes áramtalanítása érdekében.
- A készülék tisztítására ne használjon gőztisztítót vagy nagynyomású tisztítót, mert ezek használata áramütést okozhat.
- A készülék nem vezérelhető külső programórával vagy speciális távvezérlővel.

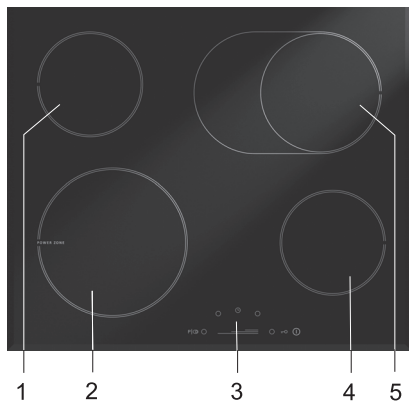
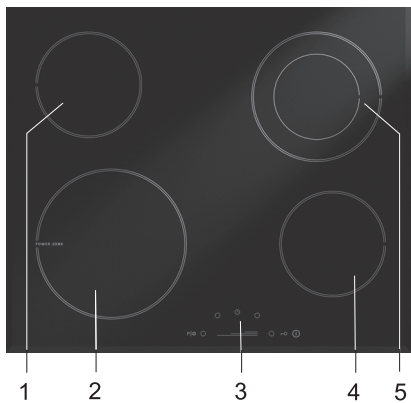
Figyelmeztetések

- A készülék csatlakoztatását csak a szerviz vagy arra felhatalmazott szerelő végezheti el.
- A készüléken végzett nem szakszerű beavatkozások vagy javítások esetén fennáll a komoly sérülések, illetve a készülék károsodásának veszélye. A javításokat csak a szerviz, vagy arra felhatalmazott szerelő végezheti el.
- A készülék kizárólag főzési célokra szolgál, ne használja semmilyen egyéb célra, pl. helyiségek melegítésére. A főzőlapra ne helyezzen üres edényt.
- Ha egy másik elektromos készülék is csatlakoztatva van a készülék közelében lévő konnektorba, ügyeljen rá, hogy a csatlakozó kábel ne érintkezzen a forró főzési mezőkkel.
- A készülék alatt ne tároljunk hőre érzékeny tárgyakat - pl. tisztítószeret, spray-eket, stb.
- Ha az üvegkerámia felületet tárolásra használja, az megsérülhet vagy megkarcolódhat. Alufóliába vagy műanyag edénybe csomagolt ételt soha ne melegítsen a főzőlapon, mert az megolvadhat, vagy tűzveszély léphet fel.



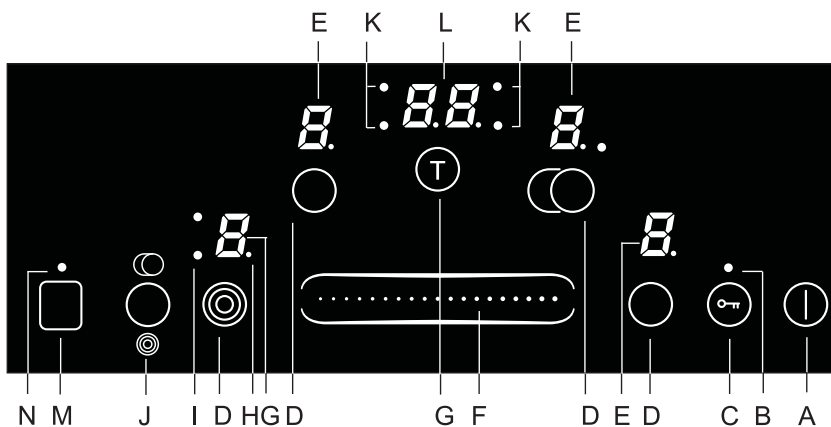
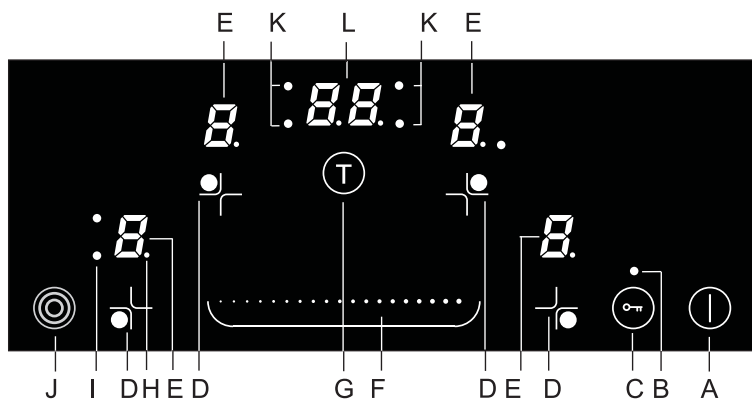
A terméken vagy a csomagoláson található szimbólum azt jelzi, hogy a termék nem kezelhető háztartási hulladékként. Ehelyett a terméket el kell szállítani az elektromos és elektronikai készülékek újrahasznosítására szakosodott megfelelő begyűjtő helyre. Azzal, hogy gondoskodik ezen termék helyes hulladékba 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.

A készülék leírása



1. Bal hátsó főzési mező
2. Bal első főzési mező
3. Főzőlap vezérlő egység
4. Jobb első főzési mező
5. Jobb hátsó főzési mező

Főzőlap vezérlő elemek (modelltől függően)



Beállítás szenzorok:

- | | |
|---|--|
| A Főzőlap be/kikapcsolása | H Az aktív funkciókat jelző tizedespont |
| B Gyerekzár jelfény | I Kiegészítő gyűrű jelfénye |
| C Gyerekzár gomb | J Kiegészítő gyűrű be/kikapcsolása gomb |
| D Főzési mező kiválasztása | K Időzített főzési mező jelfény |
| E Teljesítmény/fennmaradó hő kijelzése | L Időzítés kijelző |
| F Beállítások csúszka | M Melegen tartó mező aktiválása szenzor |
| G Az időzített kikapcsolás jelfénye | N "Melegen tartó mező aktív" jelfény |

A készülék első használata előtt

Fontos figyelmeztetések

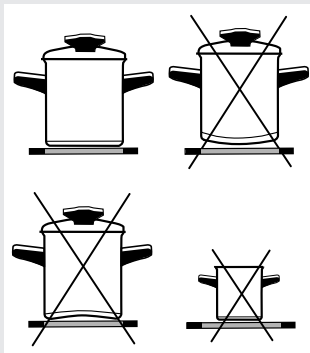
Tisztítsuk meg az üvegkerámia főzőlapot nedves ruha és kézi mosogatószer segítségével – ne használjunk erős tisztítószereket, súrolószereket, rozsdá-eltávolítót vagy olyan szivacsot, amely karcolást okozhat.

- Ne kapcsoljuk be a főzési mezőket, ha nincs rajtuk edény és soha ne használjuk őket fűtésre!
- Győződjünk meg róla, hogy a főzési mezők és az edények alja tiszta és száraz, és hogy elegendő hőátadás biztosított közöttük, ezáltal megelőzve a főzési felület esetleges károsodását.
- A főzés során a túlhevült zsír vagy olaj lángra lobbánhat. Legyünk óvatosak, amikor zsír vagy olaj segítségével készítünk ételeket (pl. sült burgonya) és felügyeljük a főzési folyamatot állandóan.
- Ne helyezünk nedves edényeket vagy párás fedőt a főzési mezőkre. A nedvesség kárt okozhat a főzési mezőkben.
- Ne hagyjuk a forró edényeket a főzési mezőkön kihűlni, mert a hűlés közben keletkező nedvesség korróziót okozhat.

Az üvegkerámia főzőlapra vonatkozó fontos figyelmeztetések

- A főzési mező nagyon gyorsan eléri a kiválasztott teljesítményfokozatot vagy hőfokot – miközben a főzési zóna környezete viszonylag hideg marad.
- A főzőlap ellenáll a hőfok-változásoknak.
- A főzőlap ütésálló – az edények erőteljesen is ráhelyezhetők, miközben a főzőlap nem sérül.
- Az üvegkerámiai főzőlapot nem szabad munkalapként a főzési mezőkön nem szabad vékony alumínium vagy műanyag edényekben lévő ételeket melegíteni. Ne helyezünk műanyag tárgyakat vagy alufóliát az üvegkerámia főzőlapra.
- Ha az üvegkerámia főzőlap megkarcolódott, vagy eltörtött, ne használjuk. Ha éles tárgy esik az főzőlapra, eltörheti az üvegkerámia lapot. Az ütés következményei vagy azonnal, vagy csak később válnak láthatóvá. Ha a főzőlapon repedés válik láthatóvá, azonnal kapcsoljuk ki és áramtalanítsuk.
- Ha cukor, vagy cukortartalmú étel ömlik a forró üvegkerámia lapra, azonnal töröljük le.

Edények



Edényhasználati tippek

Csak jó minőségű, sima és stabil aljjal rendelkező edényeket használjunk.

- A hőtátadás akkor a legjobb, amikor az edény és a főzési mező átmérője megegyezik és az edényt főzési mező közepén helyezzük el.
- Ha edzett üveget (Pyrex) vagy porcelánt használunk, kövessük a gyártó utasításait.
- 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.
- Mindig győződjünk meg arról, hogy elegendő víz van-e az edényben, ugyanis ha üres edényt helyezünk a főzőlapra, az túlforrosodhat, ami kárt okoz úgy az edényben, mint a főzőlapban.
- Speciálisan csiszolt aljú edzett üveg (Pyrex) edényeket használhatunk a főzőlapon, amennyiben azok megfelelnek a főzési mező átmérőjének. A nagyobb átmérőjű edények a hőterhelés következtében eltörhetnek.
- Ha speciális, vagy nem hagyományos edényt használunk, kövessük a gyártó utasításait.
- Ha nagyon visszerő edényt (fényes fém felület) vagy vastag aljú edényt használunk az üvegkerámia főzőlapon, a főzési idő több perccel hosszabb lehet (akár 10 perc is). Ha nagyobb mennyiségű ételt szeretnénk melegíteni, sőtét és egyenes fenékű edény használata javasolt.
- Ne használjunk agyagedényeket, mert azok megkarcolhatják az üvegkerámia főzőlapot.

Energia-takarékosság

- Az edény fenekének átmérője meg kellene hogy egyezzen a főzési mező átmérőjével. Ha az edény túl kicsi, hővesztés következik be, illetve túl kicsi edény használata esetén a főzési mező is károsodhat.
- A főzés során amikor csak lehet, használjunk fedőt.
- Az edény mérete meg kell hogy feleljen a készítenő étel mennyiségének. Kis mennyiségű étel nagy edényben való készítése energia-pazarlást okoz.
- Az olyan ételeket, amelyek elkészítése sok időbe telik, készítsük nyomás alatt működő edényben (kukta).
- Számos zöldséget (pl. burgonya, stb.) kis mennyiségű vízben is megfőzhetünk; a fedővel ilyenkor jól fedjük le az edényt. Ha a víz felforrt, csökkentjük a teljesítmény-fokozatot annyira, hogy forráshoz közeli hőfokon tarstuk.

A főzési mezők működtetése

- A főzőlap elektronikus szenzor gombokkal rendelkezik amelyeket úgy működtethetünk, ha legalább 1 másodpercre megérintjük ujjunkkal a felületüket.
- A szenzor-gomb működésbe lépését sípolás jelzi.
- Ne helyezünk semmilyen tárgyat a szenzor-gombok felületére (ez hibajelentéseket indíthat el).
- Ügyeljünk rá, hogy a szenzor-gombok felülete mindig tiszta legyen.

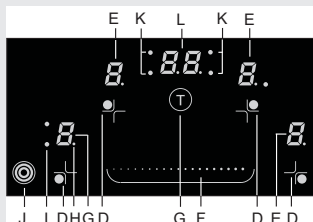
A főzőlap bekapcsolása



- Érintsük meg az ki/bekapcsolás (A) szenzor-gombot és tartsuk rajta az ujjunkat legalább egy másodpercig. A főzőlap ezzel bekapcsolódott; valamennyi teljesítmény-fokozat mellett a »0« jelzést láthatjuk és egy tizedespont (H) villog.

⚠ A következő beállításokat 10 másodpercen belül meg kell tennünk, ellenkező esetben a főzőlap automatikusan kikapcsol.

A főzési mezők bekapcsolása




- Ha az on/off gombbal (A) kapcsolta be a főzőlapot, a következő 10 másodpercben bekapcsolhatja a kívánt főzési mezőt. Válassza ki a főzési mezőt a (D) gomb érintésével. A teljesítmény-kijelző mellett kigyullad a tizedespont.
- A teljesítmény-fokozat beállításához (1 és 9 között) érintse meg a csúszkát. Amikor először érinti meg a csúszkát, a kiválasztott teljesítmény-fokozat attól függ, melyik részét érintette meg a csúszkának. A csúszka melletti jelfények kigyulladnak, jelezve az aktuálisan beállított értéket.

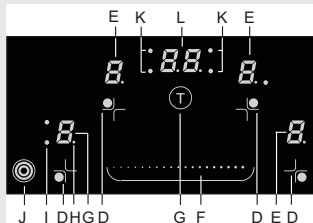
Főzési mező teljesítmény-fokozatának változtatása

- A (D) szenzor-gomb érintésével válasszuk ki a főzési mezőt. Ekkor a választott főzési mező (E) mellett egy tizedespont (H) fog kigyulladni.
- Érintse meg a csúszkát a teljesítmény-fokozat beállításához.

Főzési mező újramelegítés funkció

- Az újramelegítés funkció célja a már elkészült ételek melegen tartása.
- Az újramelegítés funkció a csúszka elejének megérintésével – a  beállítás (0 és 1 között) kiválasztásával kapcsolható be.

A főzési mezők kikapcsolása

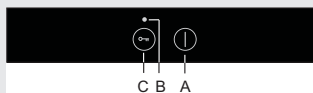


- A főzési mező kiválasztásához nyomjuk meg a megfelelő szenzor-gombot (D). Ekkor kigyullad a kiválasztott főzési mező kijelzője mellett a tizedespon (H).
- A 0 fokozat beállításához csúsztassa ujját a csúszka (F) bal széléhez vagy érintse meg ujjával azt a részt.

A főzőlap kikapcsolása

- A főzőlapot bármikor kikapcsolhatjuk a be/kikapcsolás (A) szenzor-gomb segítségével.
- Ekkor valamennyi jelvény kialszik, kivéve a fennmaradó hőét, amely mindaddig világít, amíg az adott főzési mező meleg.
- Ha a főzési mezőt a főzési folyamat vége előtt kikapcsoljuk, kihasználhatjuk a fennmaradó hőt, amivel energiát takaríthatunk meg.

A gyerekzár bekapcsolása



A gyerekzár bekapcsolásával a főzési mezők működtetése és használata nem lehetséges. Így a gyerekek nem tudják bekapcsolni a főzőlapot.

A gyerekzár bekapcsolása

- Ha a gyerekzár be van kapcsolva, a szenzor-gombok nem működnek, a fő kapcsoló (A) és a gyerekzár szenzor-gomb (C) kivételével.
- A gyerekzárát a (C) szenzor-gomb legalább három másodpercig történő nyomva tartásával kapcsolhatjuk be: ekkor kigyullad a (B) jelvény.
- A gyerekzár akkor is bekapcsolható, ha a főzési mezők működnek.

A gyerekzár bekapcsolása

- A gyerekzárát a (C) szenzor-gomb legalább három másodpercig történő nyomva tartásával kapcsolhatjuk be: ekkor kigyullad a (B) jelvény.

Fennmaradó hő kijelzők

Amikor egy főzési mezőt kikapcsolunk, vagy ha a teljes főzőlapot kikapcsoljuk, a következő lesz látható valamennyi forró főzési mező mellett:

- “H” ha a főzési mező még mindig forró;
- “h” ha a főzési mező lehűlése folyamatban van és érintésre még meleg.

A kijelzés az adott teljesítmény-fokozat alapján kerül kiszámításra és attól is függ, milyen hosszú ideig volt bekapcsolva a főzési mező. Amikor a “H” vagy a “h” jel kialszik,


a főzési mező egyes esetekben (áramszünet, a főzési mezőn hagyott forró edény) még mindig forró lehet.

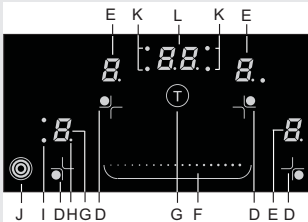
Legyünk óvatosak, mert ilyenkor fennáll az égésveszély. Ha áramszünet volt, miközben a főzési mezők forróak voltak, a "H" vagy a "h" jelzés villogni fog – ezzel figyelmeztetve arra, hogy a főzési mező még mindig forró lehet, de nem feltétlenül, attól függően, hogy milyen hosszú ideig tartott az áramszünet.



A készüléket a gyárban tesztelték. A teszt magában foglalja valamennyi főzési és melegen tartó mező felmelegítését is; így előfordulhat, hogy amikor a készüléket első alkalommal csatlakoztatjuk az elektromos hálózatra, a "H" jelfény villog a kijelzőn egy ideig.

Automatikus melegítés

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 gyors melegítés funkció valamennyi főzési mező esetében beállítható, bármely főzési fokozaton – kivéve a 9-est (ahol a teljesítmény-fokozat egyébként is a maximumon van) és az újramelegítés funkciót .



Az automatikus melegítés funkció aktiválása

- Válassza ki a kívánt főzési mezőt (D).
- A csúszkán (F) állítsa be a »0« fokozatot, majd nyomja meg (ujja csúsztatása nélkül) a csúszka jobb szélét. A kijelzőn az »A« és a »9« jelzés lesz látható.
- A teljesítmény-fokozat kívánt szintre történő csökkentéséhez csúsztassa ujját a csúszkán (F) a megfelelő értékre.

A kijelzőn felváltva az "A" jelzés és a kiválasztott teljesítmény-fokozat lesz látható. Amikor a teljesítmény-növelés funkció véget ért, a főzési mező automatikusan a kiválasztott teljesítmény-fokozatra kapcsol, és ezt követően folyamatosan ez lesz látható a kijelzőn.



A gyors melegítés funkció idő előtti kikapcsolása

- Válassza ki a kívánt főzési mezőt.
- A csúszka segítségével állítsa a teljesítményt nullára, majd állítsa be a kívánt főzési mezőt.

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.
- **Főzzünk fedővel fedett lábasokban a két kisebb főzési mezőn (bal hátsó, jobb első) vagy, a bal első dupla főzési mezőn.**

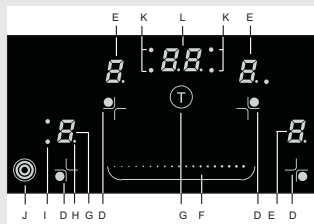
Az automatikus melegítés funkció ideális:

- Az étel a készítés elején még hideg, majd gyorsan felmelegszik és aztán hosszabb ideig fő. A teljesítmény-növelés funkció segítségével nincs szükség a főzési folyamat állandó felügyeletére. (pl. marhapörkölt).

Az automatikus melegítés funkció nem alkalmas:

- Olajban, roston sült vagy párolt ételek esetében, illetve ha az ételt gyakran meg kell fordítani, folyadékot kell hozzáadni vagy meg kell keverni; sok folyadékot tartalmazó gombócok, tészták esetében; illetve ilyen ételeknél, amelyek hosszabb ideig történő forralást igényelnek kuktában.

A főzési mező kiterjesztése (modelltől függően)



A főzési mező kiterjesztésének aktiválása

- Egy kiválasztott főzési mezőhöz (a kiválasztott főzési mezőt a mellette világító tizedespont jelzi) egy további főzési gyűrűt is bekapcsolhatunk a (J) szenzor-gomb megnyomásával. A kijelző mellett kigyullad az (I) jelfény.
- Válasszuk ki a főzési mezőt mindkét főzési gyűrűhöz.
- Ha egy főzési mezőnek harmadik főzési gyűrűje is van, azt a (J) szenzor-gomb újbóli érintésével kapcsolhatjuk be.

A kiegészítő főzési gyűrű kikapcsolása

- Válasszuk ki a főzési mezőt (az aktuálisan kiválasztott főzési mező mellett tizedespont világit).
- A kiegészítő főzési gyűrűt a (J) szenzor-gomb többszöri megnyomásával kapcsolhatjuk ki.

Egyes modelleknél a bal első, "P"-vel jelölt főzési mezőnél bekapcsolható a "power boost" funkció. Ez lehetővé teszi mind az edény, mind az étel gyorsabb melegítését.

A "power boost" funkció bekapcsolása

Válassza ki a bal első főzési mezőt. A teljesítmény-fokozat kijelzője mellett egy tizedesponjt jelenik meg. Nyomja meg a (J) gombot egy további melegítő kör, vagy a "power boost" funkció bekapcsolásához. A kijelzőn a "P" betű jelenik meg és a főzési mezőnél hamarosan bekapcsol az intenzív melegítés.

A "power boost" funkció kikapcsolása

A funkció kikapcsolása kétféle módon lehetséges:

- Válassza ki a bal első főzési mezőt és nyomja meg a (J) gombot. A "power boost" funkció ezzel kikapcsol, a teljesítmény pedig visszaáll a funkció bekapcsolását megelőzően beállított szintre. Ha a "power boost" akkor került bekapcsolásra, amikor a teljesítmény-fokozat még nullán ("0") volt, a főzési mező a "power boost" funkció kikapcsolást követően kikapcsol.
- Válassza ki a bal első főzési mezőt és nyomja meg a (-) gombot. A "power boost" funkció ezzel kikapcsolásra kerül és a főzési mező visszaáll 9-es teljesítmény-fokozatra. A teljesítmény-fokozat a (-) gomb megnyomásával csökkenthető a kívánt szintre.

MEGJEGYZÉS:

- A "power boost" funkcióval működő főzési mező sok hőenergiát használ fel. Ezért a vele szomszédos felső (hátsó) főzési mezőt vele egyidőben nem lehet maximális teljesítmény-fokozatra állítani; a "power boost" funkció időtartama alatt ennél a főzési mezőnél a 7-es teljesítmény-fokozat a maximum. Ha a "power boost" funkció úgy került bekapcsolásra a bal első főzési mezőn, hogy közben a hátsó főzési mező 8-as vagy 9-es teljesítmény-fokozaton működik, vagy az automatikus melegítés be van kapcsolva, a bal hátsó főzési mező teljesítménye automatikusan 7-es fokozatra kapcsol.
- Valamennyi főzési mező rendelkezik túlmelegedés elleni védelemmel. Ha a főzési mezőn nincs edény vagy ha a hőátadás az étel felé nem elegendő, a melegítés néhány másodperc elteltével automatikusan kikapcsol. Ez különösen fontos a "power boost" funkcióval rendelkező főzési mező esetében, mivel az sokkal magasabb teljesítménnyel működik, így esetében nagyobb a túlhevülés lehetősége.

Működési idő-korlát

A nagyobb biztonság érdekében a főzőlap olyan berendezéssel van ellátva, amely korlátozza a főzőlap működési idejét, minden egyes főzési mező vonatkozásában.

A működési idő egy-egy főzési mező vonatkozásában a teljesítmény-fokozat legutóbbi változtatásától számítódik. Ha a teljesítmény-fokozatot egy bizonyos ideig nem változtatjuk, egy idő elteltével a főzési mező automatikusan kikapcsol. Ez az időtartam a teljesítmény-fokozattól függ (magasabb fokozat – rövidebb időtartam – lásd az alábbi táblázatot).

Teljesítmény-fokozat	u	1	2	3	4	5	6	7	8	9	P
Maximális működési időtartam (óra)	6	6	6	5	5	4	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5

Időzítés (modelltől függően)

A főzőlap kétféle időzítési funkcióval rendelkezik:

A figyelmeztetés funkció – visszaszámlálás kikapcsolás opció nélkül

B kikapcsolás funkció – visszaszámlálás kikapcsolás funkcióval az egyes főzési mezőkre

A figyelmeztetés funkció – visszaszámlálás a főzési mező kikapcsolása nélkül

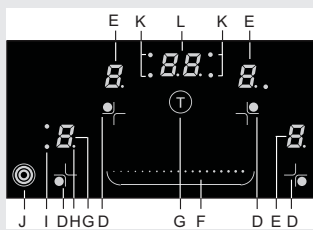
Az időzítő figyelmeztet arra, hogy a beállított idő eltelt, de nem kapcsolja ki a főzési mezőt. Az időzítés bekapcsolható akkor is, ha a főzőlap be van kapcsolva.

- Az időzítés bekapcsolásához nyomjuk meg az időzítő szenzor-gombját (G). Az időzítő kijelzőjén (L) a "00" és egy tizedespont (H) lesz látható.
- A csúszka (F) segítségével állítsa be az időt (1 és 99 perc között).
- A beállított idő eltelte után a figyelmeztetés 2 percreg aktív; ugyanakkor a főzési mező nem kapcsol ki.
- A figyelmeztetést bármely szenzor-gomb érintésével kikapcsolhatjuk. Amennyiben nem tesszük ezt, a figyelmeztetés egy idő után automatikusan kikapcsol.
- A figyelmeztetés a főzőlap gombbal történő kikapcsolását követően is aktív marad (A).

B Az egyes főzési mezők kikapcsolás funkciója

A kikapcsolás-időzítés megkönnyíti a főzést azzal, hogy lehetővé teszi a főzési idő beállítását egy-egy főzési mező vonatkozásában. A kikapcsolás-időzítő beállítását megelőzően már be kell állítani a teljesítmény-fokozatot (lásd a »Főzési mezők bekapcsolása« részt).

- Az időzítés bekapcsolásához nyomjuk meg az időzítő szenzor-gombját (G). Az időzítő kijelzőjén ekkor a "00" jelzés



és a tizedespont (H) lesz látható. Amikor újra megnyomjuk a (G) szenzor-gombot, a kiválasztott főzési mezőt jelző (K) pont villogni kezd.

- Amíg a tizedespont világít, a csúszka (F) érintésével beállítható az idő – 1 és 99 perc között.
- Amikor a beállítás megtörtént, elkezdődik a visszaszámlálás. A megfelelő pont (K) még mindig villog, jelezve a kiválasztott főzési mezőt.
- A beállított idő elteltével hangjelzés lesz hallható és a főzési mező kikapcsol. Az óra kijelzőjén a »00« jelzés villog. A hangjelzés bármely gomb érintésével kikapcsolható; illetve egy bizonyos idő elteltével automatikusan kikapcsol.



A főzési időt külön-külön minden egyes főzési mezőre beállíthatjuk. Ha több időzítést is beállítottunk, a kijelzőn az lesz látható, amelyik a legközelebb áll a nullához. Ezt egy villogó jelfény (L) jelzi, amely a főzési mezőt jelöli.

Az időzítés beállításának megváltoztatása

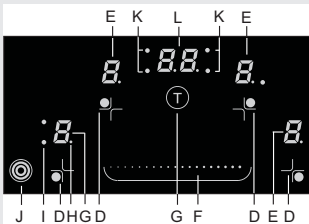
- Az időzítés-beállítások a működés során bármikor megváltoztathatók.
- Érintse meg a kikapcsolás időzítése gombot (D) a kívánt főzési mező időzítés kijelzőjének kiválasztásához. A megfelelő jelfény (K) ekkor kigyullad.
- Egy új főzési idő beállításához érintse meg a csúszkát (F).

A hátralévő főzési idő ellenőrzése

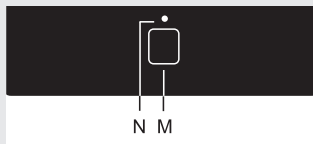
Ha több időzítés-beállítás is aktív, a hátralévő főzési időt a (G) gomb érintésével ellenőrizhetjük.

Az időzítés törlése

- Válassza ki a kívánt időzítés kijelzőt a (G) gomb megnyomásával (lásd A beállított főzési idő megváltoztatása részt). A beállított időzítés ekkor kijelzésre kerül és világít a vonatkozó főzési mezőt jelző tizedespont.
- A csúszka (F) segítségével állítsa az értéket »00«-ra vagy nyomja meg a csúszka (F) jobb és bal szélét egyszerre az érték azonnali »00«-ra állításához.



Melegen tartó zóna (SVK8... - 850 mm)



A melegen tartó zóna a már megfőzött ételeket tartalmazó edények melegen tartására szolgál. Nem alkalmas viszont főzésre vagy hideg ételek melegítésére.

A melegen tartó zóna lassan melegszik fel, körülbelül 100°C hőmérsékletre. Ezért ügyeljen rá, hogy az égési sérülések elkerülése érdekében ne érintse meg és ne helyezzen rá semmilyen hőre érzékeny tárgyat.

A melegen tartó zóna bekapcsolása

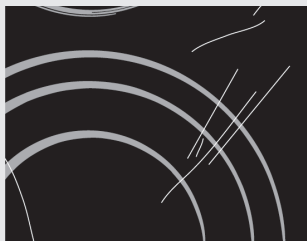
- A főzőlapnak bekapcsolt állapotban kell lennie.
- Érintse meg a melegen tartó zóna bekapcsolásá gombot (M). A jelfény (N) ekkor kigyullad. A melegen tartó zóna ezzel bekapcsolásra került.

A melegen tartó zóna kikapcsolása

- A melegen tartó zóna be/kikapcsolásához érintse meg az (M) gombot. A jelfény (N) kialszik vagy villog annak jelzésére, hogy a melegen tartó zóna még mindig forró.
- Ha valamennyi teljesítmény-fokozat "00"-ra van állítva, a főzőlap 10 másodperc múlva automatikusan kikapcsol.
- Ha bármely gomb több, mint 10 percig aktív, a főzőlap kikapcsol és figyelmeztető hangjelzés lesz hallható, valamint az »F« jelzés fog villogni a kijelzőn.
- Ha egy tárgy több gombot is eltakar vagy ha kifutott folyadék folyt a szenzor-gombok felületére, bizonyos idő múlva a főzőlap automatikusan kikapcsol.
- Ha a gombok nem reagálnak, kapcsoljuk ki a főzőlapot néhány percre (távolítsuk el a biztosítékot vagy szakítsuk meg a fő kapcsolót). Ezt követően kapcsoljuk be újra a főzőlapot.

Speciális figyelmeztetések és hibajelentések

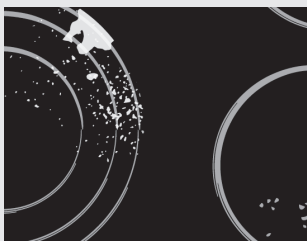
Tisztítás



ábra 1



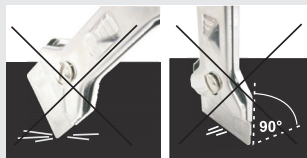
ábra 2



ábra 3



ábra 4



Üvegkerámia főzőlap

Az **üvegkerámia főzőlap** minden egyes használata után várjuk meg, amíg lehűl és tisztítsuk meg; ellenkező esetben a legkisebb ételmaradék is ráég a forró felületre a készülék következő használatakor.

Az üvegkerámia felület rendszeres tisztítására és karbantartására használjunk speciális tisztítószereket,

amelyek védőréteget képeznek a főzőlap felületén, így óvva azt a szennyeződésektől. Minden egyes használat előtt töröljük le a főzőlap felületéről és az edények aljáról a port és egyéb szennyeződéseket, mivel ezek megkarcolhatják a főzőlapot (1. ábra). **Figyelem:** az üveggyapot, erős szivacsok és tisztítószer megsemmisítik a főzőlap felületét. Az üvegkerámia felületben kárt okozhatnak az erős sprayk és nem megfelelően összekevert folyékony tisztítószer is (1. és 2. ábra).

A mintázat lekaphat, ha erős vagy karcoló tisztítószerrel, illetve sérült fenékű edényt használunk (2. ábra).

A világos foltokat puha, nedves ruhával távolítsuk el, majd töröljük szárazra a felületet (3. ábra).

A vízfoltokat gyenge ecetes oldat segítségével távolíthatjuk el, de ne használjuk ezt az oldatot a keret tisztítására (csak egyes modellek esetében, mivel az fénytelené válhat). Ne használjunk erős sprayket vagy vízkő-oldó szereket (3. ábra).

Az erősebb foltokat speciális, üvegkerámia főzőlapok tisztítására való tisztítószer és szerszámok segítségével távolíthatjuk el. Az ilyen termékek használata során mindig tartsuk be a gyártó utasításait. **Ügyeljünk arra, hogy a tisztítószer minden maradékát alaposan eltávolítsuk a főzőlapról, mivel azok kárt okozhatnak a főzőlapban a következő felmelegedés során** (3. ábra).

A makacs vagy ráégett szennyeződéseket kaparó segítségével távolíthatjuk el (4. ábra). A sérülések elkerülése érdekében legyünk elővigyázatosak a kaparó használata során.

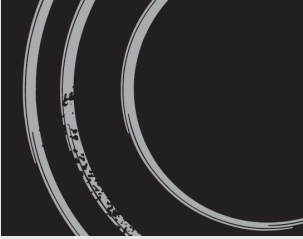


Csak akkor használjuk a kaparót, ha a szennyeződés nem távolítható el nedves ruhával vagy speciális, üvegkerámia felületek tisztítására szolgáló tisztítószerekkel.

A kaparót tartsuk **megfelelő szögben** (45° - 60°). **Nyomjuk enyhén a kaparót** az üvegre és csúsztassuk a jelzés fölött, a szennyeződések eltávolítása érdekében. Ügyeljünk rá, hogy a kaparó műanyag nyele (egyres modelleknél) ne érintkezzen a forró főzési mezővel.



Ne nyomjuk a kaparót az üvegre merőlegesen a főzőlappra és ne sértsük meg a főzőlap felületét a kaparó élével vagy pengéjével.



ábra 5

A cukor és a cukortartalmú ételek örökre kárt okozhatnak az üvegkerámia felületben (5. ábra), ezért ezeket amint lehet, azonnal el kell távolítani a főzőlapról – akkor is, ha az még forró (4. ábra). **Az üvegkerámia felület színének megváltozása** nincs kihatással a főzőlap működésére, illetve a felület stabilitására. Az ilyen elszíneződések leggyakrabban a ráégett ételmaradékok vagy alumínium, illetve réz edények használata miatt keletkeznek; az ilyen foltokat nehéz eltávolítani.

Figyelem: A fent leírt sérülések döntő mértékben esztétikai károk, tehát a készülék megjelenése nincs közvetlen kihatással annak funkcionalitására. Az ilyen hibák nem részei a garanciának.

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 magasán 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.

A habtömítés elhelyezése

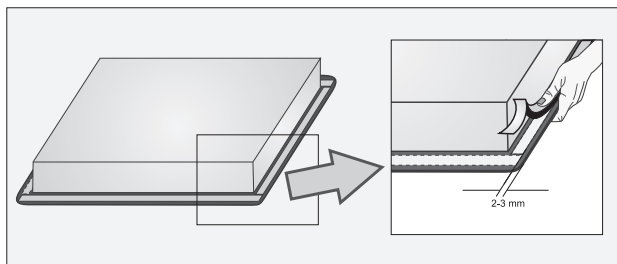
A készülék konyhapultba való beépítése előtt az üvegkerámia (üveg) főzőlap alsó részére habtömítést kell ragasztani, ami a készülékhez mellékelve van (lásd az ábrát). **A készüléket tömítés nélkül nem szabad beépíteni!**

A tömítést a következő módon kell a készüléken elhelyezni:

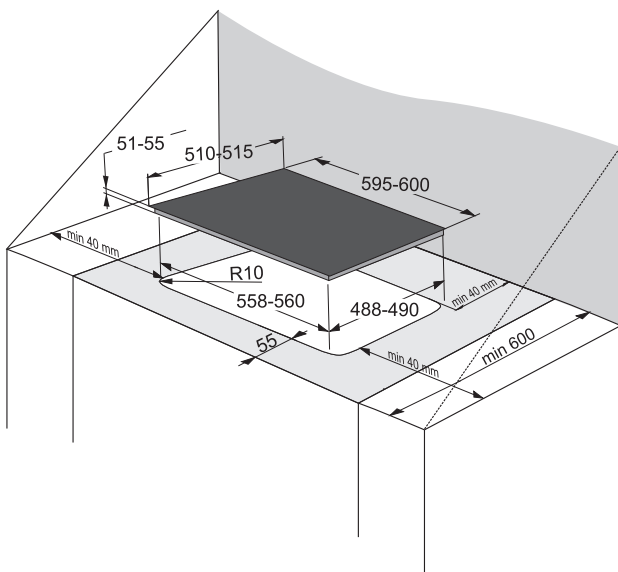
- távolítsuk el a tömítésről a védőfóliát,
- ezután a tömítést ragasszuk az üveg alsó részére 2-3 mm-re annak szélétől (amint az ábra mutatja). A tömítést az üveg teljes szélére fel kell ragasztani és a sarkoknál nem fedhetik egymást a csíkok.
- a tömítés felhelyezésekor ügyelni kell arra, hogy az üveg ne érintkezzen semmilyen éles tárggyal.

FIGYELEM!

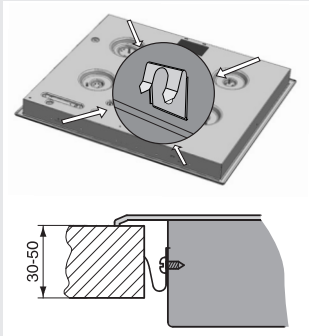
Egyes készülékeken a tömítés már eleve megtalálható!



Munkalap kivágási méretek



- A főzőlapok 30 – 50 mm vastag munkalapokba szerelhetők be.
- A főzőlap alatti konyhai bútorelemnek nem lehet fiókjá. Ha a konyhai bútorelemnek vízszintes osztó-fala van, az legalább 60 milliméterre kell hogy legyen munkalap alsó részétől. Az osztó-fal és a főzőlap közötti résznek üresnek kell lennie. Nem szabad semmilyen tárgyat a részbe helyezni.
- A bútorelem hátsó falán egy legalább 175 mm-es kivágás szükséges, az elem teljes szélességében.
- A főzőlap alá csak EVP4, EVP2... típusú, hűtőventilátorral ellátott sütők szerelhetők be.



A beszerelés folyamata

- A készüléket teljesen vízszintesen kell elhelyezni.
- A kivágási felületeket megfelelően védeni kell.
- A rögzítő elemeket (4x - SVK6...600 mm; 6x - SVK7...750 mm; 6x - SVK8...850 mm) rögzítsük a mellékelt csavarok (4x - SVK6...600 mm; 6x - SVK7...750 mm; 6x - SVK8...850 mm) segítségével a főzőlap bal és jobb falához, valamint a munkalap kivágásához.
- Csatlakoztassuk a főzőlapot az elektromos hálózatra (lásd az Utasítások a főzőlap elektromos hálózatra való csatlakoztatására részt).
- Helyezzük a főzőlapot a kivágásba és nyomjuk erősen.
- A rögzítő kapocs becsavarozásához nem szabad 6,5 mm-nél hosszabb csavart használni.

A készülék csatlakoztatása az elektromos hálózatra

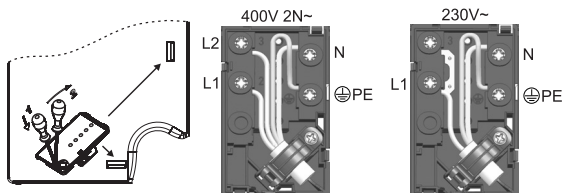
Fontos figyelmeztetések

- A készülék bekötését csak képzett szakember végezheti el.
- Az elektromos rendszer-védelem meg kell hogy feleljen valamennyi érvényes előírásnak.
- A csatlakozó kapcsok akkor érhetőek el, ha a kapocs fedelek nyitva vannak / el vannak távolítva.
- Csatlakoztatás előtt győződjünk meg róla, hogy az adattáblán feltüntetett feszültség megfelel-e az aktuális hálózati feszültségnek.
- Az alap-információkat tartalmazó adattábla a főzőlap alsó részén található.
- Az elektromos áramkörnek tartalmaznia kell egy, az érintkezők között legalább 3 mm-es távolsággal rendelkező omnipoláris kapcsolót, amely ha szükséges, elválasztja a készüléket a fővezetékétől. Erre megfelelnek a biztosítékok, biztonsági kapcsolók, stb.
- A csatlakozást a beszerelési lehetőségeknek megfelelően kell megválasztani, tekintettel az áramra és a biztosítékokra.
- A tűzvédelmet figyelembe véve, az ilyen típusú készülékek beszerelhetők olyan munkalapba, amelyek mellett a készüléknél magasabb konyhai elem áll – de ebben az esetben a másik oldalon csak olyan elem állhat, amely nem magasabb a készüléknél.
- Az áramvezető és a szigetelt részek védve kell hogy legyenek a közvetlen érintkezés lehetőségétől.

FIGYELEM!

- A készülék (normál használaton túli) kezeléséhez kapcsoljuk le a fővezetékéről. A készüléket a vonatkozó ábrának megfelelően kell csatlakoztatni, a hálózati feszültség figyelembe vételével. A földelő vezeték (PE) csatlakoztassuk a földelés jellel ellátott kapcshoz.
- A fővezeték egy rögzítő kapcs / feszültség-mentesítőn kell keresztül vezetni, amely megvédi a véletlen kihúzástól.
- A készülék csatlakoztatását követően kapcsoljuk be valamennyi főzési mezőt körülbelül 3 percre, hogy ellenőrizzük a működésüket.

- A helytelen csatlakoztatás tönkretelheti a készülék egyes részeit, amivel érvénytelenné válik a garancia is.
- Csatlakoztatás előtt győződjünk meg róla, hogy az adattáblán feltüntetett feszültség megfelel-e az aktuális hálózati feszültségnek. A csatlakozási feszültséget (230 V N-en keresztül) szakember kell hogy ellenőrizze, megfelelő mérőműszer segítségével.
- A készülék hátsó részén található csatlakozó kábelt úgy kell vezetni, hogy az ne érintkezzen a készülék hátsó falával, mert az igen felforrósodhat működés közben.



MEGJEGYZÉS:

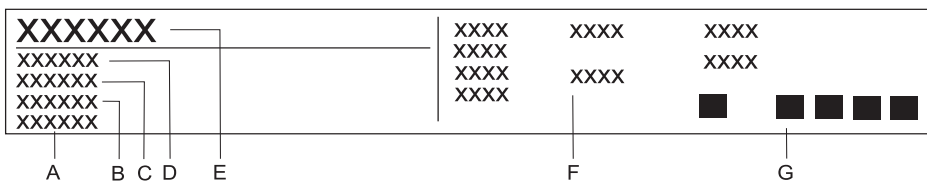
A csatlakozó hidak a csatlakozó terminál nyílásaiban találhatók. A csatlakozó csavarok már nyitva vannak és nem szükséges tovább lazítani őket. A csavarok a becsavarozáskor kattani fognak, ami azt jelzi, hogy teljesen be kell őket csavarozni.

Csatlakoztatáshoz a következő használható:

- 05 RR-F 4x1.5 típusú réz csatlakozó kábel, zöld-sárga védőhuzallal,
- H05 VV-F 4x1,5 PCV típusú szigetelt csatlakozó kábelek sárga-zöld védőhuzallal vagy más ezekkel egyenértékű vagy jobb kábelek.

Műszaki jellemzők

Adattábla

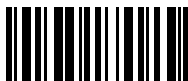


- A** Szériaszám
- B** Kód
- C** Modell
- D** Típus
- E** Védjegy
- F** Műszaki információk
- G** Megfelelőségi jelölések

FENNTARTJUK MINDEN OLYAN VÁLTOZTATÁS
JOGÁT, AMELY NEM BEFOLYÁSOLJA A KÉSZÜLÉK
FUNKCIONALITÁSÁT.

A készülék használati utasítása megtalálható honlapunkon is:
www.gorenje.com / < <http://www.gorenje.com> />

SVK_SS



hu (12-15)