

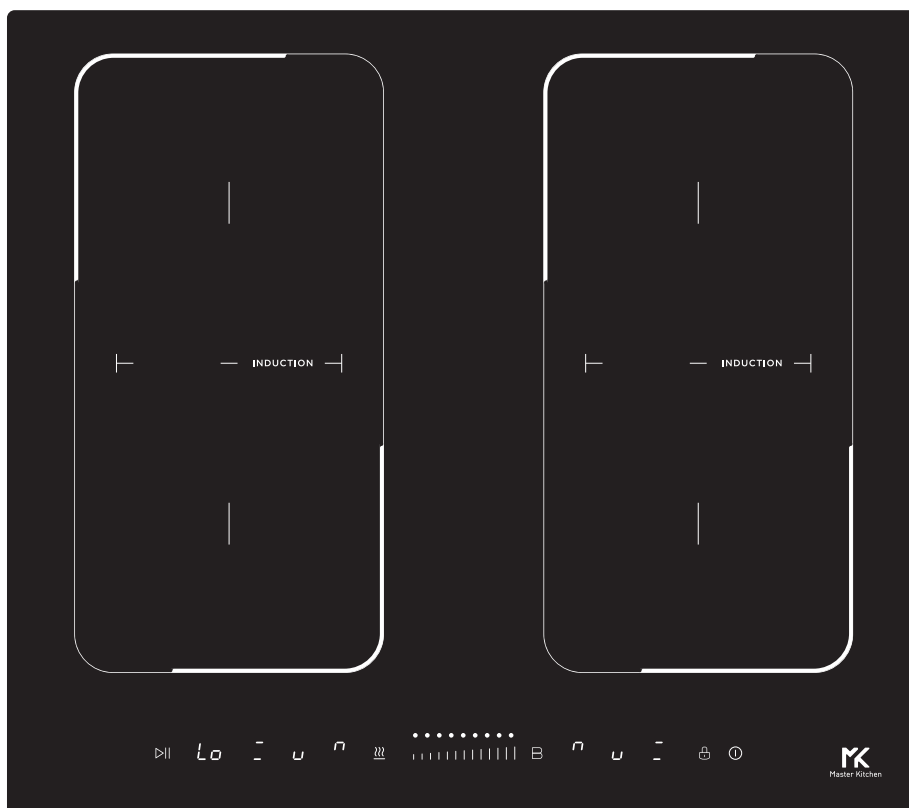


Master Kitchen

Indukciós főzőlap

Használati utasítás

MODELL: MKHI 604 2BR BK



Tartalom

1. Előszó.....	4
1.1 Biztonsági figyelmeztetések.....	4
1.2 Telepítés.....	4
1.2.1 Áramütés veszélye.....	4
1.2.2 Vágásveszély.....	4
1.2.3 Fontos biztonsági utasítások.....	4
1.3 Fontos biztonsági utasítások.....	5
1.3.1 Áramütés veszélye.....	5
1.3.2 Egészségügyi veszély.....	6
1.3.3 Forró felületek miatti veszély.....	6
1.3.4 Vágásveszély.....	6
1.3.5 Fontos biztonsági utasítások.....	6
2. A termék adatai.....	8
2.1 Felülnézet.....	8
2.2 Vezérlőpanel.....	8
2.3 A készülék működési elve.....	8
2.4 Az új indukciós főzőlap használata előtt.....	9
2.5 Műszaki specifikáció.....	9
3. A készülék működése.....	9
3.1 A készülék működése.....	9
3.2 A megfelelő edények kiválasztása.....	10
3.3 Az edény mérete.....	10
3.4 A használat módja.....	11
3.4.1 A főzés kezdete.....	11
3.4.2 A főzés befejezése.....	11
3.4.3 A teljesítménynövelés funkció használata.....	12
3.4.4 Melegen tartás.....	12
3.4.5 Rugalmas terület.....	13
3.4.6 A vezérlőgombok lezárása.....	13
3.4.7 Az időzítő beállítása.....	14
3.4.8 A megállítás vezérlésének használatával.....	16
3.4.9 Alapértelmezett munkaidők.....	16
4. Főzési útmutatók.....	16
4.1 Főzési tippek.....	16
4.1.1 Rizs párolása, főzése.....	16
4.1.2 Steak sütése.....	16
4.1.3 Serpenyős sütéshez.....	17
4.2 Kis edények észlelése.....	17
5. Hőfokbeállítások.....	17
6. Gondozás és tisztítás.....	18
7. Tippek és javaslatok.....	18
8. Hibakijelzés és vizsgálat.....	19
9. Telepítés.....	21
9.1 A beépítő eszközök kiválasztása.....	21

9.2	A főzőlap bekötése előtt győződjön meg arról, hogy.....	23
9.3	A főzőlap bekötése után győződjön meg arról, hogy.....	23
9.4	A rögzítőelemek helyének beállítása előtt.....	23
9.5	A tartóelemek helyének beállítása.....	23
9.6	Óvintézkedések.....	24
9.7	A főzőlap csatlakoztatása a hálózati áramellátásra.....	24

1. Előszó

1.1. Biztonsági figyelmeztetések

Az Ön biztonsága fontos számunkra. Kérjük, a főzőlap használata előtt figyelmesen olvassa el a jelen információt.

1.2 Telepítés

1.2.1 Áramütés veszélye

- Válassza le a készüléket a hálózati áramellátásról, mielőtt bármilyen karbantartási vagy egyéb munkát végez rajta.
- A készüléket kötelező megfelelő földelőrendszerhez csatlakoztatni.
- Az épület elektromos rendszerét kizárólag szakképzett villanyszerelő alakíthatja át.
- A jelen utasítási figyelmen kívül hagyása akár halálos áramütést is eredményezhet.

1.2.2 Vágásveszély

- Legyen óvatos - a panel szélei élesek.
- A figyelmetlen munka sérüléseket, vágásokat okozhat.

1.2.3 Fontos biztonsági utasítások

- A készülék beépítése, ill. használata előtt kérjük, figyelmesen olvassa el az alábbi utasításokat.
- A készülékre soha nem szabad éghető anyagot vagy termékeket helyezni.
- Ezt az információt tudassa a készülék beépítéséért felelős személlyel, mivel csökkentheti a beépítési költségeket.
- A veszélyek elkerülése érdekében a készüléket a jelen utasításoknak megfelelően kell beépíteni.
- A jelen készüléket csak megfelelően szakképzett személy építheti be, ill. földelheti.
- A készüléket leválasztó megszakítóval ellátott áramkörhöz kell csatlakoztatni, amely biztosítja a teljes leválasztást az áramellátásról.

- A készülék helytelen beépítése érvénytelenítheti a garanciát, ill. a garanciális igényeket.
- 8 éves vagy annál idősebb gyermekek és korlátozott fizikai, érzékszervi vagy mentális képességgel élő személyek, illetve kevés gyakorlattal és tudással rendelkező személyek kizárólag akkor használhatják a készüléket, ha felügyelet alatt állnak vagy megkapták a biztonságos használathoz szükséges utasításokat és megértették a fennálló kockázatokat.
- Gyermekeknek tilos a készülékkel játszani.
- A készülék tisztítását és felhasználói karbantartását nem végezhetik felügyelet nélküli gyermekek.
- Ha a tápkábel sérült, akkor a veszélyek megelőzése érdekében a cserét a gyártónak, a hozzá tartozó szerviznek vagy hasonló képesítéssel rendelkező személynek kell végeznie.
- Figyelmeztetés:
- Ha az üvegkerámia vagy hasonló anyagú, áram alatt lévő alkatrészeket takaró főzőlap felülete törött, akkor az esetleges áramütések megelőzése érdekében kapcsolja ki a készüléket.
- Fém tárgyakat, például késeket, villákat, kanalakat és fedőket tilos a főzőlap felületére helyezni, mert azok felforrósodhatnak.
- Ne használjon gőzös mosót a készülék tisztítására.
- Ne használjon gőzös mosót a főzőlap tisztítására.
- A készülék nem működtethető külső időzítőkkal vagy külön szabályzórendszeren keresztül.
- VIGYÁZAT! Tűzveszély: Ne tároljon semmit a főzőlapokon. Mindig felügyelje a főzési folyamatot.
- A rövid idejű főzési folyamatokat folyamatosan felügyelni kell.
- VIGYÁZAT! A főzőlapon felügyelet nélkül hagyott zsír vagy olaj veszélyessé válhat, tűz forrása lehet. SOHA ne vízzel oltsa el a tüzet, hanem kapcsolja ki a készüléket, majd ezután, például egy fedővel vagy egy tűzálló takaróval fedje le a lángot.

1.3 Üzemeltetés és karbantartás

1.3.1 Áramütés veszélye

- Ne főzzön törött vagy repedt főzőlapon. Ha a főzőlap felülete eltörik vagy megreped, azonnal kapcsolja ki a készüléket a főkapcsolónál (fali megszakítónál), és hívjon szakképzett technikust.
- Tisztítás és karbantartás előtt kapcsolja ki a főzőlapot a megszakítónál.
- A jelen utasítási figyelmen kívül hagyása akár halálos áramütést is eredményezhet.

1.3.2 Egészségügyi veszély

- A készülék megfelel az elektromágneses biztonsági szabványok előírásainak.
- Azonban a szívritmus-szabályozóval vagy más elektromos implantátummal (pl. inzulinszivattyúval) rendelkező személyeknek ki kell kérniük orvosuk vagy az implantátum gyártójának tanácsát e készülék használata előtt, hogy implantátumaikat az elektromágneses térerő biztosan nem befolyásolja-e.
- Az utasítás figyelmen kívül hagyása halált eredményezhet.

1.3.3 Forró felületek miatti veszély

- Használat közben a készülék hozzáférhető részei elegendően felforrósodnak ahhoz, hogy égési sérülést okozzanak.
- Az indukciós főzőlap üvegéhez az edényen kívül ne érjen hozzá a testével, ruhájával vagy más tárggyal, amíg a főzőlap felülete le nem hűl.
- Tartsa távol a gyermekeket.
- A serpenyők nyele szintén felforrósodhat. Ügyeljen arra, hogy a serpenyők nyelei ne lógjanak más főzőzónák fölé. Ügyeljen arra, hogy a serpenyők nyeléhez gyermek ne nyúlhasson hozzá.
- Ennek be nem tartása égési vagy forrázási sérülést okozhat.

1.3.4 Vágásveszély

- A főzőlap borotvaéles kaparója a biztonsági védőburkolat visszahúzásakor előbújik. Ezt az eszközt rendkívül óvatosan használja, és mindig tartsa gyermekektől távol.
- A figyelmetlen munka sérüléseket, vágásokat okozhat.

1.3.5 Fontos biztonsági utasítások

- Használat közben soha ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül. A kifutás füstölő, zsíros kifolyásokat okoz, amelyek meggyulladhatnak.
- Soha ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
- Soha ne hagyjon tárgyakat vagy eszközöket a készüléken.
- Ne helyezzen vagy hagyjon mágnesezhető tárgyakat (pl. hitelkártyát, memóriakártyát) vagy elektronikus készülékeket (pl. számítógépet, MP3 lejátszót) a készülék közelébe, mert a főzőlap elektromágneses tere befolyásolhatja őket.

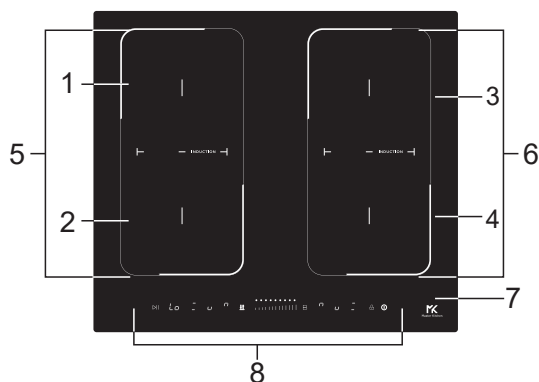
- Soha ne használja a készüléket fűtésre.
- Használat után mindig kapcsolja ki a főzőzónákat és a főzőlapot a jelen kézikönyvben leírt módon (pl. az érintőgombokkal). Ne hagyja az edényészlelő funkcióra a főzőzónák kikapcsolására, amikor a serpenyőket eltávolítja.
- Ne engedje meg gyerekeknek, hogy a készülékkel játszanak, ráüljenek, ráálljanak, ill. rámászanak.
- Ne tároljon gyermekek számára érdekes tárgyakat a készülék feletti szekrényekben. A főzőlapra felmászó gyermekek súlyos sérüléseket szenvedhetnek.
- Ne hagyja a gyermekeket egyedül a közelben, miközben a készülék használatban van.
- A berendezést nem használhatják gyermekek, ill. csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel élő személyek, kivéve ha kompetens és felelős felügyelet alatt állnak. A biztonságukért felelős személy köteles meggyőződni arról, hogy a készüléket saját magukra és a környezetükre vonatkozóan veszélytelenül képesek használni.
- Ne javítsa vagy cserélje ki a készülék alkatrészeit, kivéve ha a felhasználói útmutató kifejezetten javasolja. Minden egyéb szervizmunkát szakképzett technikusként kell végeznie.
- Ne helyezzen/ejtsen nehéz tárgyakat a főzőlapra.
- Ne álljon a főzőlapra.
- Ne használjon csorba szélű serpenyőt és ne húzza át a serpenyőket az indukciós főzőlap üvegfelületén, mert ez megkarcolhatja az üveget.
- Ne használjon súrolószert és egyéb koptató hatású tisztítószeret a főzőlap tisztításához, mivel ezek megkarcolhatják az üvegfelületet.
- A készülék otthoni vagy hasonló jellegű helyiségekben történő használatra van kialakítva, úgymint: boltok, irodák és más munkakörnyezetek személyzeti konyhái, farmok konyhái, hotelek, motelek és más tartózkodási környezetek, ahol a vendég saját magát szolgálja ki, valamint a csak szállást és reggelit adó szálláshelyek.
- **FIGYELMEZTETÉS:** A készülék és hozzáférhető alkatrészei felforrósodnak használat közben.
- Ügyeljen, nehogy hozzá érjen a fűtőszálakhoz.
- Tartsa távol a 8 éven aluli gyermekeket, vagy biztosítson állandó felügyeletet.
- 8 éves vagy annál idősebb gyermekek és korlátozott fizikai, érzékszervi vagy mentális képességgel élő személyek, illetve kevés gyakorlattal és tudással rendelkező személyek kizárólag akkor használhatják a készüléket, ha felügyelet alatt állnak vagy megkapták a biztonságos használatához szükséges utasításokat és megértették a fennálló kockázatokat.
- Gyermekeknek tilos a készülékkel játszani.
A készülék tisztítását és felhasználói karbantartását nem végezhetik felügyelet nélküli gyermekek.
- **VIGYÁZAT!** A főzőlapon felügyelet nélkül hagyott zsír vagy olaj veszélyessé válhat, tűz forrása lehet. SOHA ne vízzel oltsa el a tüzet, hanem kapcsolja ki a készüléket, majd ezután, például egy fedővel vagy egy tűzálló takaróval fedje le a lángot.

Gratulálunk Önnek új kerámia főzőlapja megvásárlásához.

Javasoljuk, hogy szánjon elegendő időt figyelmesen elolvasni a jelen beépítési/használati útmutatót, hogy megértse a készülék megfelelő beépítésének és használatának menetét. A beépítéshez olvassa el a beépítésről szóló részt. Használat előtt figyelmesen olvassa el az összes biztonsági utasítást, és őrizze meg a jelen beépítési/használati útmutatót későbbi tanulmányozásra.

2. A termék adatai

2.1 Felülnézet



1. Max. 1800/3000 W po polju
2. Max. 1800/3000 W po polju
3. Max. 1800/3000 W po polju
4. Max. 1800/3000 W po polju
5. Rugalmas zóna 3000/4000 W
6. Rugalmas zóna 3000/4000 W
7. Üveglap
8. Vezérlőpanel

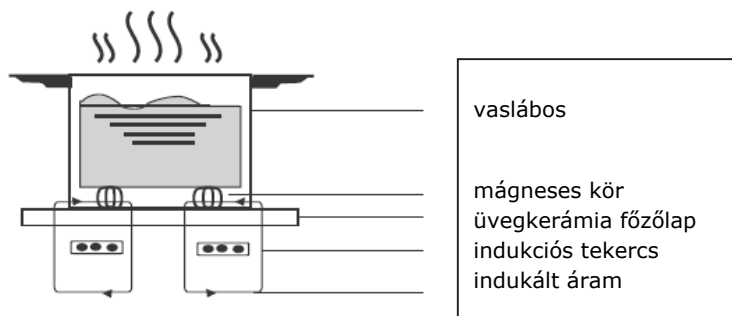
2.2 Vezérlőpanel



1. Bekapcsoló/Időzítő csúszó érintővezérlés
2. Főzőzóna kiválasztó gombok
3. Megállító gomb
4. Billentyű lezáró gomb
5. Be-/Kikapcsoló gomb
6. Melegen tartó gomb
7. Teljesítményfokozás

2.3 A készülék működési elve

Az indukciós főzés egy biztonságos, korszerű, hatékony és gazdaságos főzési technológia. Elektromágneses rezgés útján közvetlenül a serpenyőben képez hőt, ahelyett, hogy közvetve, az üvegfelületet melegítené. Az üveg csak azért forrósodik fel, mert a serpenyő átmelegíti.



2.4 Az új indukciós főzőlap használata előtt

- Olvassa el ezt az útmutatót, kiemelten figyelembe véve a „Biztonsági figyelmeztetések” c. részt.
- Távolítsa el az indukciós főzőlapról az esetleges védőfóliát.

2.5 Műszaki specifikáció

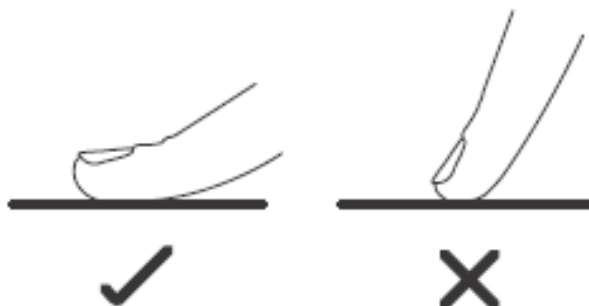
Főzőlap	MKHI 604 1BR BK
Főzőzónák	4 Zóna
Tápfeszültség	220-240V~ 50Hz or 60Hz
Beépített villamos teljesítmény	7200W
A termék mérete HxSzéxMa (mm)	590X520X60
Beépítési méretek A*B (mm)	560X490

A tömeg és méretek közelítőleges értékek. Mivel folyamatosan törekszünk termékeink tökéletesítésére, előzetes tájékoztatás nélkül módosíthatjuk a specifikációkat és a kialakítást.

3. A készülék működése

3.1 Érintőgombok

- A szabályozók érintésre reagálnak, így nem szükséges rájuk nyomást kifejteni.
- Az ujj begyét, és ne a hegyét használja.
- Minden érintés regisztrálásakor sípol egyet a készülék.
- Ügyeljen arra, hogy a kezelőszervek mindig tiszták, szárazak legyenek, és ne takarja őket le semmilyen tárgy (pl. konyhai eszköz vagy konyharuha).
- Még egy vékony vízréteg is képes arra, hogy a kezelőszervek használatát megnehezítse.




3.2 A megfelelő edények kiválasztása

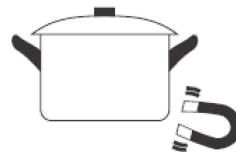


- Kizárólag az indukciós főzőlapon használható fenekű edényeket használjon.

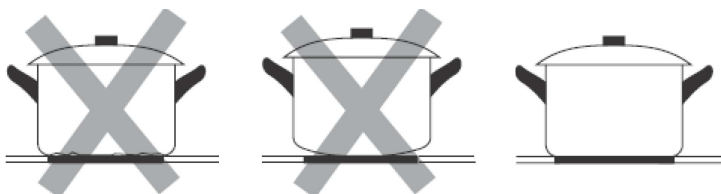
• A serpenyő fenekén vagy csomagolásán keresse az indukciós főzőlap piktogramját. Az edény alkalmasságát ellenőrizheti egy mágnessel is. A mágneset közelítse a serpenyő fenekéhez. Amennyiben mágneses vonzás jön létre, akkor az edény alkalmas az indukciós főzéshez.

• Ha nincs Önnél mágnes:

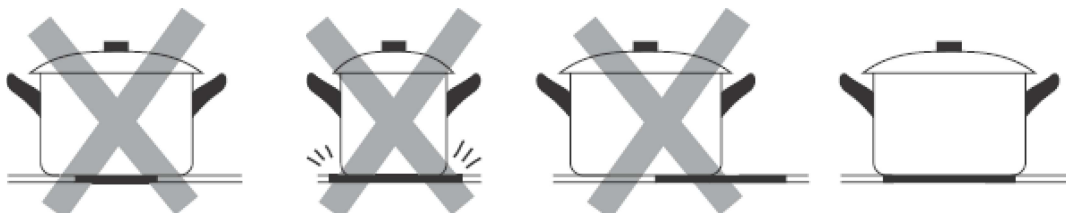
1. Tegyen egy kis vizet az ellenőrizni kívánt edénybe.
 2. Ha  nem villog a kijelzőn, és a víz melegszik, a serpenyő megfelelő.
- Az alábbi anyagokból készült edények nem megfelelőek: tiszta rozsdamentes acél, alumínium vagy réz, mágneses alap nélkül, üveg, fa, porcelán, kerámia és égetett cserép.



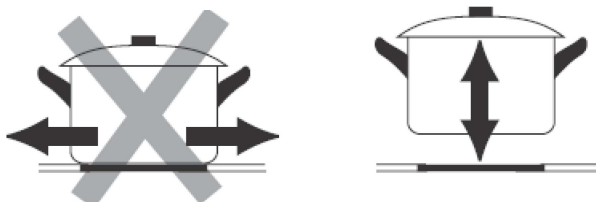
Ne használjon csorba, vagy íves fenekű edényeket.



Ügyeljen arra, hogy a serpenyő alja sima legyen, az üvegfelületre felfeküdjön, és a főzőzónával azonos méretű legyen. Az adott zónára rajzolt körrel megegyező átmérőjű serpenyőket használjon. Egy kisség nagyobb serpenyőt használva lesz az energiahatékonyság maximális. Kisebb edényt használva a hatásfok alacsonyabb lesz. A 140 mm-nél kisebb átmérőjű edényt a főzőlap nem észleli. A serpenyőt mindig központosan helyezze a főzőzónára.



A serpenyőket mindig emelve vegye le az indukciós főzőlapról – ne csúsztassa őket, mert megkarcolhatják az üveget.



3.3 Az edény mérete

A főzőzónák egy adott határon belül automatikusan alkalmazkodnak az edény átmérőjéhez.


Azonban az edény aljának rendelkeznie kell a kiválasztott főzőzónához illeszkedő minimális átmérővel.

A főzőlap hatékonyságának maximalizálása érdekében az edényt pontosan a főzőzóna közepére kell helyezni.

Főzőzóna	Az indukciós edény alapjának átmérője	
	Minimum (mm)	Maximum (mm)
1,2,3,4	140	220
szabad indukció	220	220x400

3.4 A használat módja

3.4.1 A főzés kezdete

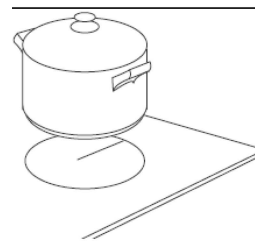
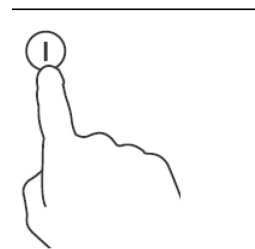
Érintse meg a Be⁻ /kikapcsoló gombot . A bekapcsolást követően a berregő egyszer megszólal, az időzítőn a „00” jelenik meg, a főzőzóna kiválasztó „—” vagy „┘” vagy „└” vagy „—”, értéket mutat, ami azt jelenti, hogy az indukciós főzőlap készenléti üzemmódban van.


- Helyezzen egy megfelelő edényt a használni kívánt főzőzónára.
- Bizonyosodjon meg róla, hogy a főzőzóna felülete és a ráhelyezett edény alja tiszta és száraz.

A főzőzóna választógomb megérintése, és egy jelzőfény z érintési ponton villogni kezd.

Állítsa be a hőfokot a csúszka segítségével.

- Ha egy percen belül nem választ h fokot, az indukciós f z lap automatikusan kikapcsol.
- Ekkor az 1. lépésről újra kell kezdeni a folyamatot.
- Főzés közben a hőfokot bármikor módosíthatja.



Ha a kijelző  felváltva villog a hőfokbeállítással. Ez azt jelenti, hogy::

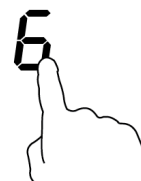
- nem helyezett edényt a megfelelő főzőzónába, vagy
- az edény nem megfelelő indukciós főzőlaphoz, vagy
- az edény túl kicsi vagy nincs pontosan a főzőzóna közepére helyezve.

Nem történik melegítés, amennyiben nincs megfelelő edény a főzőzónára helyezve.

A kijelző automatikusan kikapcsol 1 perc múlva, ha nem helyeznek rá edényt.



3.4.2 A főzés befejezése

Érintse meg a főzőzóna választógombját, amelyet ki óhajt kapcsolni.

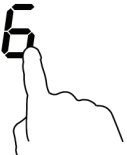

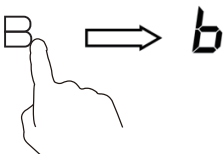


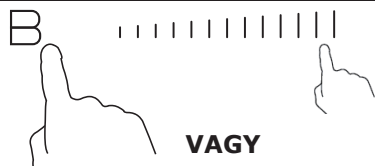


Kapcsolja ki a főzőzónát a csúszka balra tolásával. Ellenőrizze, hogy a kijelzőn „0” jelenik-e meg.



Kapcsolja ki az egész főzőlapot a Be-/kikapcsoló gombbal.	
A forró felületekhez óvatosan közelítsen. H betű jelenik meg a forró főzőzónáknál. Akkor tűnik el, amikor a felület biztonságos hőfokra hűlt. Ezt energiatakarékos funkcióként is lehet használni: Ha további edényt kíván melegíteni, használja a lapot, amely még mindig meleg.	


3.4.3 A teljesítménynövelés funkció használata



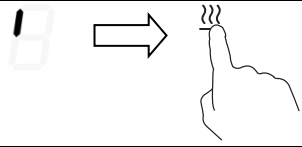


A teljesítménynövelés funkció aktiválása	
Érintse meg a főzőzóna-választógombot.	
A teljesítménynövelés gombot  megérintve a zónajelzőn „b” jelenik meg, és a teljesítmény maximálisra áll.	
A teljesítménynövelés funkció törlése	
Érintse meg a főzőzóna választógombját, amelyen a teljesítménynövelés funkció törölni kívánja.	
a: A teljesítménynövelés szabályozó gombot  megérintve a főzőzóna visszaáll az eredeti beállításra. VAGY b: A csúszkát megérintve a főzőzóna visszaáll a kiválasztott szintre.	 VAGY

Megjegyzés:

- A funkció minden főzőzónában használható.
- A főzőzóna 5 perc múlva visszaáll az eredeti beállításába.
- Amint az 1. főzőzóna teljesítménynövelés funkcióját aktiválják, a 2 főzőzóna automatikusan a 2. szint alá korlátozódik
- Fordítva is így van.
- Ha az eredet hőfokbeállítás 0, 5 perc múlva visszaáll 9-re.

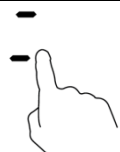
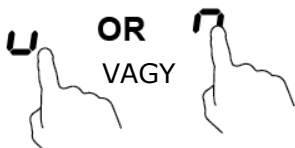
3.4.4 Melegen tartás

A melegen tartás funkció aktiválása	
Érintse meg a főzőzóna-választógombot.	

A melegen tartás gombot  megérintve a zónajelzőn  jelenik meg.	
A melegen tartás funkció törlése	
a) Érintse meg a főzőzóna-választógombot.	
b) A csúszkát megérintve a főzőzóna visszaáll a kiválasztott szintre.	


3.4.5 Rugalmas terület

- Ez a terület egy vagy két zónaként használható a mindenkori főzési igényeknek megfelelően.
- A rugalmas terület két, külön vezérelhető, független induktorból áll.
- Egyetlen zónaként történő használat esetén az edény által nem takart felületrész egy percet követően automatikusan kikapcsol.
- A megfelelő edényészlelés és egyenletes hőfokeloszlás érdekében az edényeket megfelelően kell elhelyezni:
- A rugalmas zóna elején vagy hátsó oldalán, ha az edény 22 cm-nél kisebb
- Nagyobb edények esetén bárhol

Nagy zónaként	
A rugalmas terület egyetlen zónaként történő aktiválásához egyszerűen nyomja meg a kijelölt gombokat.	
A teljesítmény-beállítás úgy működik, mint bármilyen más terület esetében.	
Ha az edényt előlről hátulra tolják (vagy fordítják), a rugalmas terület automatikusan észleli az új helyzetet, és azonos teljesítményszintre áll.	
További edény hozzáadásához nyomja meg ismét a kijelölt gombokat az edény észleléséhez.	
Két független zónaként	
A rugalmas terület két külön zónaként történő használatához nyomja meg a kijelölt gombokat.	

3.4.6 A vezérlőgombok lezárása



- A vezérlőgombok lezárhatók, hogy elkerülje a véletlenszerű használatot (például gyermekek véletlenül ne kapcsolhassák be a főzőzónát).
- Amikor a vezérlőgombok le vannak zárva, az összes funkció, a be-/kikapcsológomb kivételével letilt.

A vezérlőgombok lezárása	
Érintse meg a vezérlőgombokat lezáró  gombot	Az időzítő kijelzőjén „Lo” jelenik meg.

A vezérlőgombok feloldása

Érintse meg és tartsa nyomva a lezáró gombot  hosszabb ideig.



Amikor a főzőlap lezárt üzemmódban van, minden kezelőszerv le van tiltva, kivéve a Be-/kikapcsológombot , a főzőlap mindig kikapcsolható a Be-/kikapcsológombbal  vész esetén, de a következő műveletben mindeneelőtt fel kell oldani a főzőlap lezárását.






3.4.7 Az időzítő beállítása

Az időzítőt két különféle módon lehet használni:

- Használhatja egyszerű emlékeztetőként. Ebben az esetben az időzítő nem kapcsol ki egyetlen főzőzónát sem, amikor a beállított idő eltelik.
- Beállíthatja, hogy egy vagy több főzőzónát bekapcsoljon a beállított idő eltelte után. Az időzítő beállítható leg hosszabb ideje 99 perc.


a) Az időzítő használata egyszerű emlékeztetőként.


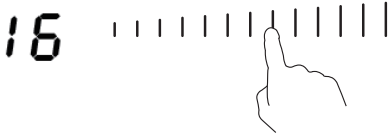




Ha semmilyen főzőzónát nem választott ki

Ellenőrizze, hogy a főzőlap be van-e kapcsolva. Megjegyzés: az emlékeztetőt akkor is használhatja, ha nem választ ki egyetlen főzőzónát sem.	
Érintse meg az időzítő vezérlését, a „10” jelenik meg az időzítő kijelzőjén, ahol megérintették, és a „0” villog.”.	
Állítsa be az időt a csúszka szabályozásával (pl. 6)	
Érintse meg a vezérlőgombot ismét, ekkor az „1” villog.	
Állítsa be az időt a csúszka szabályozásával (pl. 9), az időzítő most 96 percre van beállítva.	
A berregő 30 másodpercig berreg, és az időzítő kijelzője „- -”-t jelez, amikor a beállítási idő eltelt.	

b) Az időzítő beállítása, hogy egy vagy több főzőzónát kikapcsoljon

Az ilyen funkcióra beállított főzőzóna:



Egy zóna beállítása	
Érintse meg a főzőzóna választógombját, amelynek az időzítését be kívánja állítani.	

Érintse meg az időzítő vezérlését, a „10” jelenik meg az időzítő kijelzőjén, és a „0” villog.	
Állítsa be az időt a csúszka szabályozásával (pl. 6)	
Érintse meg a vezérlógombot ismét, ekkor az „1” villog.	
Állítsa be az időt a csúszka szabályozásával (pl. 9), az időzítő most 96 percre van beállítva.	
Amikor az időzítő be van állítva, azonnal megkezdí a visszaszámlálást. A kijelző a hátralévő időt mutatja, és az időzítő kijelzője 5 másodpercig villog.	
Amikor az időzítő lejár, a vonatkozó főzőzóna automatikusan kikapcsol.	



- 1) A többi főzőzóna működésben marad, ha előzőleg bekapcsolták őket.
- 2) A teljesítményszint-jelző melletti vörös pont kigyullad, jelezve, hogy a zóna van kiválasztva.

6

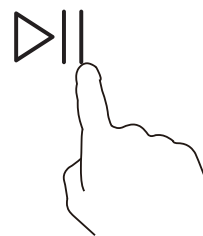
Több zóna beállítása:	
<p>Több zóna beállításának lépései hasonlítanak egy zóna beállítási lépéseire; Amikor számos főzőzóna egyidejű működésének idejét állítja be, az adott főzőzónák tizedespontjai aktívak. A perc kijelző a perc időzítőt mutatja. A vonatkozó zóna pontja villog. Az alább látható beállítás:</p>	
<p>3 (15 percre beállítva) 6 (45 percre beállítva)</p>	
<p>Amikor a visszaszámlálás lejár, a vonatkozó zóna kikapcsol. Ezután az új perc időzítő jelenik meg, és a vonatkozó zóna pontja villog. A jobb oldalon látható beállítás:</p>	 (30 percre beállítva)

Érintse meg a fűtőzóna kiválasztó gombot, a vonatkozó időzítő az időzítő kijelzőjén jelenik meg.

3.4.8 A megállítás vezérlésének használatával

1. Amikor a főzőzónák üzemelnek, érintse meg a ▷|| vezérlőgombot, ekkor az összes kijelzőn a || jelenik meg, és nem Ekkor csak a ▷|| és a ① „lezárás”

2. Érintse meg a ▷|| gombot ismét az eredeti beállítás megjelenítéséhez ekkor a főzőzónák tovább melegítenek.



3.4.9 Alapértelmezett munkaidők

Az automatikus leállítás egy biztonsági védőfunkció az indukciós főzőlap számára. Automatikusan kikapcsol akkor, ha esetleg elfelejti a főzőlapot kikapcsolni.

Az alapértelmezett munkaidők a különböző teljesítményszintekhez az alábbi táblázatban láthatók:

Teljesítményszint	Melegen tartás	2	3	4	5	6	7	8	9	
Alapértelmezett munkaidő (óra)	8	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Amikor az edényt leveszik róla, az indukciós főzőlap azonnal abbahagyja a melegítést, és 2 perccel később a főzőlap automatikus kikapcsol.



A szívritmus-szabályozóval rendelkező személyeknek ki kell kérniük orvosuk tanácsát e készülék használata előtt.

4. Főzési útmutatók



Sütés közben legyen óvatos, mivel az olaj és a zsiradék nagyon hamar felmelegszik, különösen a teljesítménynövelő funkció használatával. Rendkívül magas hőmérsékleten az olaj és a zsiradék belobbanhat, amely fokozottan tűzveszélyes.

4.1 Főzési tippek

- Amikor az étel felforr, csökkentse a hőmérsékletet.
- Fedő használatával a főzési idő csökken, és energiát takarít meg a hő megtartásával.
- A folyadék, ill. zsiradék mennyiségét csökkentse minimálisra a főzési idő csökkentéséhez.
- A főzést magas hőfokon kezdje, és csökkentse, amikor az étel átmelegszik.

4.1.1 Rizs párolása, főzése

- A párolás a forráspont alatt történik, kb. 85°C hőmérsékleten, amikor a buborékok épp csak fel-fel szállnak a folyadék felszínére. Az ízletes leveseknek és a puhára főtt tokányoknak ez a titka, mivel az ízek jól kifejlődnek az étel túlfőzése nélkül. A tojásos, liszttel besűrített szószoikat szintén forráspont alatt kell megfőzni.
- Egyes feladatok, pl. az abszorpciósz rizsfőzés, a legalacsonyabbnál magasabb beállítást igényelhetnek, biztosítandó, hogy az étel a javasolt idő alatt megfelelően megfőjön.

4.1.2 Steak sütése

Steak ízletesre sütése:

1. Hagyja a húst állni szobahőmérsékleten elkészítés előtt kb. 20 percig.
2. Forrósítson fel egy vastagfenekű serpenyőt.

3. Kenje be a hússzelet mindkét oldalát olajjal. Locsoljon egy kis olajat a serpenyőbe, majd eressze bele a húst.
4. A hússzeletet elkészítés közben csak egyszer fordítsa át. A pontos sütési idő a hússzelet vastagságától, ill. a kívánt elkészítési módtól függ.
5. A sütési idő oldalanként 2-8 perc között változhat.
6. Finoman nyomja meg a húst - minél keményebb, annál jobban át van sütvé.
7. Pihentesse a steaket meleg tányéron pár percig, hogy tálalás előtt puha legyen.

4.1.3 Serpenyős sütéshez

1. Válasszon egy indukciós főzőlaphoz való, lapos fenekű wokot vagy nagy serpenyőt.
2. Készítse elő a hozzávalókat és az eszközöket. A sütést gyorsan kell végezni.
3. Nagy mennyiségek sütésekor az ételt több, kisebb adagban készítse el.
4. Röviden melegítse elő a serpenyőt, és adjon hozzá két teáskanál olajat.
5. A hússzeletet előzetesen készítse el, tegye félre, és tartsa melegen.
6. Ezután süssön meg a zöldségeket.
7. Amikor forrók, de még ropogósak, állítsa a főzőzónát alacsonyabb hőfokra, helyezze vissza a húst a serpenyőbe, és ízesítse a szósszal.
8. Rázza össze a hozzávalókat, hogy átforrósodjanak.
9. Azonnal fogyasztható.

4.2 Kis edények észlelése

Amikor nem megfelelő méretű vagy nem mágneses (pl. alumínium) serpenyőt vagy egyéb kis tárgyat (pl. kés, villa, kulcs) felejtenek a főzőlapon, az automatikusan készenléti állapotba áll 1 percig. A ventilátor további 1 percig hűti az indukciós főzőlapot.

5. Hőfokbeállítások

Az alábbi beállítások pusztán csak útmutatások. A pontos beállítás több tényező függvénye, ideértve az edényt és az étel mennyiségét. Kísérletezze ki a kerámia főzőlappal az ön számára legmegfelelőbb beállításokat.

Hőfokbeállítás	Alkalmazhatóság
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> • kis mennyiségű étel kímélő melegítése • csokoládé, vaj és gyorsan odaégő ételek olvasztása • kímélő párolás • lassú melegítés
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> • újramelegítés • gyors párolás • rizs főzése
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> • palacsinta
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> • hirtelen sütés • tészta főzése
9/P	<ul style="list-style-type: none"> • Serpenyős sütés • pörkölés • leves felforralása • víz forralása

6. Gondozás és tisztítás

Mit?	Hogyan?	Fontos!
Az üveg mindennapos szennyeződései (ujjlenyomatok, nyomok, az élelmiszer és egyéb cukrot nem tartalmazó anyagok az üvegen)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kapcsolja ki a főzőlap áramellátását. 2. A még meleg (de nem forró!) üveglapot tisztítsa meg főzőlaptisztítószerrel. 3. Öblítse le és törölje szárazra tiszta ronggyal vagy papírtörülővel. 4. Kapcsolja vissza a főzőlap áramellátását. 	<ul style="list-style-type: none"> • A főzőlap áramtalanításakor, a főzőzóna „forró felület” jelzése is kikapcsol, de ettől a főzőlap még forró lehet! Legyen különösen elővigyázatos. • A durva súrolószerek, egyes műanyag súrolóeszközök és a koptató hatású tisztítószerek megkarcolhatják az üvegfelületet. Mindig olvassa el a címkén található utasításokat, hogy a tisztítószer vagy a súrolóeszköz megfelelő-e. • Soha ne hagyjon tisztítószer-maradékot a főzőlapon: az üveg foltossá válhat.
Kifröccsenő forrásban lévő folyadék, olvadék és forró, cukros folyadékok az üvegen	<p>Ezeket azonnal távolítsa el egy halszeletelő késsel, spatulával vagy indukciós főzőlapokhoz való pengés kaparóval, de ügyeljen a forró főzőzónákra:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Áramtalanítsa a főzőlapot a fali aljzatnál. 2. Tartsa a pengét vagy az eszközt 30°-os szögben, és kaparja le a szennyeződést vagy kiömlést a főzőlap egy hideg területére. 3. A fellazított szennyeződést vagy kiömlést egy mosogatóronggyal vagy papírtörülővel tisztítsa fel. 4. Kövesse „Az üveg mindennapos szennyeződései” rész fenti lépéseit. 	<p>A kifröccsenő forrásban lévő folyadék, olvadék, ill. forró, cukros folyadékok okozta foltokat a lehető leghamarabb távolítsa el. Ha az üvegen hagyja kihűlni, eltávolításuk nehezzé válhat, vagy akár maradandó kárt is tehetnek az üvegfelületen.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vágásveszély: a védőburkolat visszahúzása után a kaparó pengéje borotvaéles. Ezt az eszközt rendkívül óvatosan használja, és mindig tartsa gyermekektől távol.
Kiömlések a vezérlőgombokon	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kapcsolja ki a főzőlap áramellátását. 2. Itassa fel a kifolyt folyadékot. 3. Törölje meg az érintésses vezérlő területet tiszta, nedves szivaccsal vagy ronggyal. 4. Törölje a területet teljesen tisztára papírtörülővel. 5. Kapcsolja vissza a főzőlap áramellátását. 	<ul style="list-style-type: none"> • A főzőlap hangjelzéssel kikapcsolhat, és előfordulhat, hogy a vezérlőgombok nem működnek, ha folyadék kerül rájuk. Ügyeljen arra, hogy az érintésses vezérlő területet tisztára törölje, mielőtt a főzőlapot újra bekapcsolja.

7. Tippek és javaslatok

Probléma	Lehetséges okok	Mi a teendő?
Az indukciós főzőlapot nem lehet bekapcsolni.	Nincs áram.	Ügyeljen arra, hogy az indukciós főzőlap az áramellátáshoz csatlakozik, és be van kapcsolva. Ellenőrizze, hogy nincs-e az otthonában vagy a környéken áramszünet. Ha mindent leellenőrzött, és a probléma továbbra is fennáll, hívjon szakképzett technikust.

Az érintőgombok nem válaszolnak.	A vezérlőgombok le vannak zárva.	Oldja fel a vezérlőgombok lezárását. Lásd „Az indukciós főzőlap használata” c. fejezet utasításait.
Az érintőgombokat nehéz működtetni.	Vékony vízfilm képződhetett a gombokon, vagy lehet, hogy az ujja hegyét használja.	Ügyeljen arra, hogy az érintőpanel területe száraz legyen, és az ujjbegyeivel érintse azt.
Az üveg karcolódik.	Durva élű edények. Nem megfelelő, koptató hatású súrolóeszköz vagy tisztítószer használata.	Sima, lapos fenekű edényeket használjon. Lásd „A megfelelő edények kiválasztása” c. részt. Lásd a „Gonдозás és tisztítás” c. részt.
Egyes serpenyők recsegő, pattogó hangot adnak.	Ezt az edény felépítése okozhatja (a különböző fémrétegek rezgései eltérők).	Edények esetében ez normális, és nem hibát jelez.
Magas hőfokra állítva az indukciós főzőlap zümmögő hangot hallat.	Ez az indukciós technológia velejárója.	Ez normális jelenség, de a hőfok csökkentésével a zajnak el kell halkulnia vagy teljesen meg kell szűnnie.
Ventilátorzaj jön az indukciós főzőlapból.	Az indukciós főzőlapba épített ventilátor bekapcsolt, hogy óvja az elektronikát a túlmelegedéstől. Akkor is működésben maradhat, ha már kikapcsolta az indukciós főzőlapot.	Ez normális, beavatkozást nem igénylő művelet. Ne kapcsolja ki az indukciós főzőlap áramellátását a kismegszakítónál, miközben a ventilátor üzemel.
Az edények nem melegszenek fel, és nem jelennek meg a kijelzőn.	Az indukciós főzőlap nem tudja észlelni az edényt, mert nem megfelelő indukciós főzőlaphoz. Az indukciós főzőlap nem tudja észlelni az edényt, mert túl kicsi a főzőzónához, vagy nincs megfelelően középre helyezve.	Indukciós főzőlaphoz megfelelő edényt használjon. Lásd „A megfelelő edények kiválasztása” c. részt. Helyezze az edényt középre, és győződjön meg arról, hogy az alapja illeszkedik a főzőzóna méretéhez.
Az indukciós főzőlap vagy főzőzóna váratlanul kikapcsolt, ekkor hangjelzés hallható, és hibakód jelenik meg (tipikusan egy vagy két felváltva megjelenő számjegyként a főzőlap időzítő kijelzőjén).	Műszaki hiba.	Kérjük, jegyezze fel a hibakód betűit és számát, kapcsolja ki a főzőlaphoz tartozó kismegszakítót a megszakító táblán, és kérje szakképzett technikus segítségét.

8. Hibakijelzés és vizsgálat

Az indukciós főzőlap öndiagnosztikai funkcióval is rendelkezik. Ezzel a vizsgálattal a technikus képes számos alkatrész működését ellenőrizni szétszerelés vagy a főzőlap munkalapból történő kiszérése nélkül.

Hibaelhárítás

Probléma	Lehetséges okok	Mi a teendő?
F1-F6	Hőérzékelő hiba	Kérjük, vegye fel a kapcsolatot a szállítóval
F9-FA	Az IGBT hőérzékelőjének hibája	Kérjük, vegye fel a kapcsolatot a szállítóval
FC	Kommunikációs hiba az alaplap és a kijelző kártya között	Kérjük, vegye fel a kapcsolatot a szállítóval
E1/E2	Rendellenes tápfeszültség	Ellenőrizze, hogy az áramellátás megfelelő-e. A készüléket az áramellátás helyreállása után kapcsolja be.
E3/E4	A kerámiaüveg-lap hőmérséklete magas	Indítsa újra, miután az indukciós főzőlap lehűlt.
E5	Az IGBT hőmérséklete magas.	Indítsa újra, miután az indukciós főzőlap lehűlt.

Egyes hibák és megoldásaik

Hiba	Probléma	A megoldás	B megoldás
A LED nem gyullad ki, amikor a készüléket csatlakoztatják.	A készülék nem kap áramot.	Ellenőrizze, hogy a villásdugó megfelelően be van-e dugva, és az aljzat működőképes-e.	
	Kommunikációs hiba a kiegészítő tápkártya és a kijelző kártya között.	Ellenőrizze a csatlakozást.	
	A kiegészítő tápkártya megsérült.	Cserélje ki a kiegészítő tápkártyát.	
	A kijelző kártya megsérült.	Cserélje ki a kijelző kártyát.	
Egyes gombok nem működnek, a LED kijelző rendellenesen működik.	A kijelző kártya megsérült.	Cserélje ki a kijelző kártyát.	
A főző üzemmódjelző kigyullad, de a főzőlap nem kezd el melegedni.	A főzőlap hőmérséklete magas.	A környezeti hőmérséklet túl magas lehet. A légbemenet vagy a szellőzőnyílás eltömődhetett.	
	Valami probléma van a ventilátorral.	Ellenőrizze, hogy a ventilátor járása megfelelő-e; ellenkező esetben cserélje ki a ventilátort.	
	A tápkártya megsérült.	Cserélje ki a tápkártyát.	
A melegítés hirtelen abbamarad működés közben, és a kijelzőn az „u” villog.	Az edény típusa helytelen.	használjon megfelelő edényt (lásd a használati útmutatót.)	Az edényészlelő áramkör sérült, cserélje ki a tápkártyát.
	Az edény átérője túl kicsi.		
	A főzőlap túlmelegedett;	A készülék túlmelegedett. Várjon, amíg a hőmérséklet normál szintre hűl. Nyomja meg a Be-/kikapcsológombot az egység újraindításához.	
Az azonos oldali főzőzónáknál (pl. az első és a második zóna) „u” jelenik meg.	Kommunikációs hiba a tápkártya és a kijelző kártya között.	Ellenőrizze a csatlakozást.	


	A kijelző kártya kommunikációs része megsérült.	Cserélje ki a kijelző kártyát.	
	Az alaplap megsérült.	Cserélje ki a kijelző kártyát.	
A ventilátor motorja rendellenes hangot hallat.	A ventilátor motorja sérült.	Cserélje ki a ventilátort.	

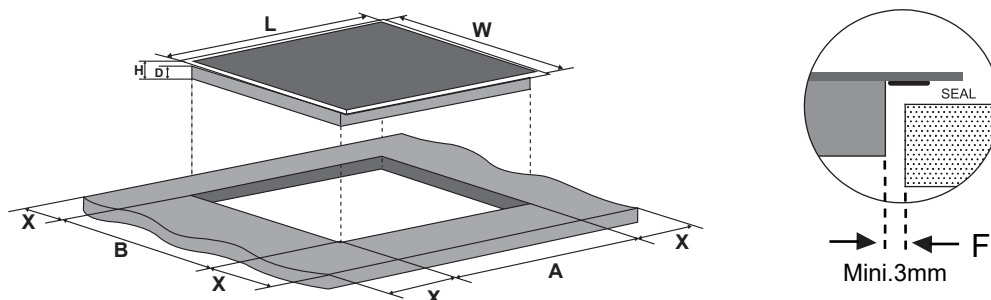
A fentiekben az általános hibák megállapítását és kivizsgálását ismertettük. Kérjük, ne szerelje szét az egységet önállóan, hogy a személyi sérülést és az indukciós főzőlap károsodását elkerülje.

9. Telepítés

9.1 A beépítő eszközök kiválasztása


Vágja ki a munkalapot a rajzon feltüntetett méreteknek megfelelően. A beépítéshez és a használathoz a nyílás körül legalább 5 cm-es hely szükséges. Ügyeljen arra, hogy a munkalap vastagsága legalább 30 mm legyen. Kérjük, válasszon hőálló és szigetelő anyagú munkafelületet (A fa és a hasonló rostos vagy higroszkópos anyagok használatát mellőzze, kivéve, ha impregnáltak) az áramütés elkerülése érdekében, ill. hogy a főzőlapból kisugárzó hő ne okozzon nagyobb deformálódást. Amint alább látható:

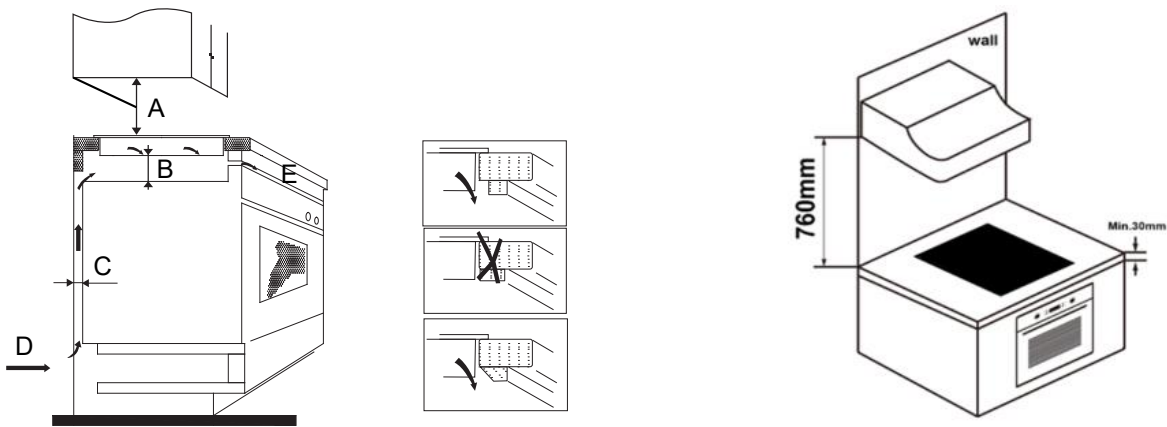
 Megjegyzés: A biztonsági távolság a főzőlap oldalai és a munkalap belső felületei között legalább 3 mm.



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	50 min.	3 min.

Ügyeljen arra, hogy az indukciós főzőlap minden körülményben jól szellőzzön, és a levegő bemenetét és kimenetét nem takarja semmi. Győződjön meg az indukciós főzőlap jó üzemállapotáról. Amint alább látható:

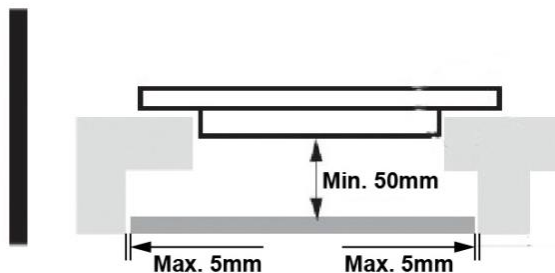
 Megjegyzés: A biztonsági távolságnak a főzőlap és a fölötte lévő konyhaszekrény között legalább 760 mm kell lennie.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 min.	20 min.	Légbemenet	Légkimenet 5mm

VIGYÁZAT: A megfelelő szellőzés biztosítása

Ügyeljen arra, hogy az indukciós főzőlap jól szellőzzön, és a levegő bemenetét és kimenetét nem takarja semmi. Hogy a főzőlap túlmelegedett alsó részéhez ne érjen véletlenül hozzá, ill. munka közben ne szenvedjen véletlen áramütést, egy fabetéttel kell felcsavarozni, a főzőlap fenekétől legalább 50 mm-re. Kövesse az alábbi utasításokat.



A főzőlap házán szellőzőlyukak találhatóak. Mindenképpen biztosítsa, hogy ezeket a lyukakat a munkalap ne takarja el, amikor a főzőlapot behelyezi a végleges helyére.



- Ne feledje, hogy a bútor műanyag és fa alkatrészeit összetartó ragasztónak legalább 150 °C fokig hőállóknak kell lennie, hogy a dekorpanelek le ne válhassanak.
- A hátsó falnak, a szomszédos és környező felületeknek ezért 90°C-ig hőállóknak kell lennie.

9.2 A főzőlap bekötése előtt győződjön meg arról, hogy

- A munkalap derékszög és vízszintes, a helyigényébe nem ér bele semmilyen szerkezeti tag.
- A munkalap hőálló anyagból készül.
- Ha a főzőlapot sütő fölé építik be, akkor beépített hűtőventilátorral kell rendelkeznie.
- A beépítésnek meg kell felelnie az összes védő távolságra vonatkozó szabványnak és előírásnak.
- A hálózatról teljes leválasztást biztosító, megfelelő kismegszakító a készüléket kiszolgáló elektromos kiállásba van beépítve, a helyi kábelezési szabályoknak és előírásoknak megfelelően.
- A leválasztó kapcsolónak megfelelő típusúnak kell lennie, és legalább 3 mm légrést kell biztosítani minden pólusnál (vagy minden aktív [fázis-] kapocsnál, ha a helyi kábelezési szabályok a követelmények ilyen változtatását megengedik).
- A beépített főzőlap leválasztó kapcsolójának az ügyfél számára könnyen elérhetőnek kell lennie.
- Ha a beépítéssel kapcsolatban kétségei vannak, egyeztessen a helyi építési hatóságokkal, ill. tanulmányozza a helyi előírásokat.
- Alkalmazzon hőálló és könnyen tisztítható felületeket (pl. kerámiaacsempe) a főzőlapot környező falakon.

9.3 A főzőlap bekötése után győződjön meg arról, hogy

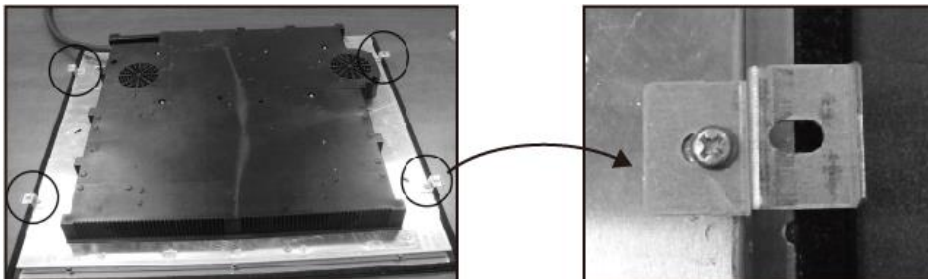
- A tápkábel nem hozzáférhet a szekrények ajtajain vagy a fiókokon keresztül.
- Elegendő mennyiségű friss levegő áramlik a szekrényeken keresztül a főzőlap aljához.
- Ha a főzőlapot fiók vagy szekrény fölé építik be, egy hőszigetelő elemet kell a főzőlap feneké alá beépíteni.
- A leválasztó kapcsoló a vevő számára könnyen hozzáférhető.

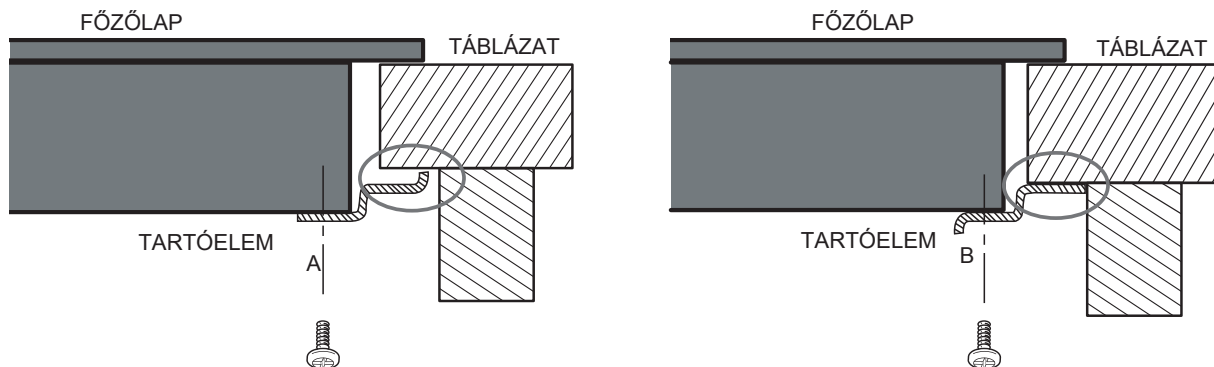
9.4 A rögzítőelemek helyének beállítása előtt

A készüléket helyezze stabil, sima felületre (használja a csomagolást). Ne fejtse ki erőt a főzőlapból kiálló kezelőszervekre.

9.5 A tartóelemek helyének beállítása

Beépítés után rögzítse a főzőlapot a munkalapba alulról a 4 tartóelem felcsavarozásával (lásd a képen). Állítsa be a tartóelem pozícióját, hogy különböző munkalapvastagságokhoz is alkalmazható legyen.





A tartóelemek beépítést követően nem érhetnek a munkalap belső felületeihez (lásd a képet).

9.6 Óvintézkedések

1. Az indukciós főzőlapot csak szakképzett személyzet, ill. technikus építheti be. Szakembereink állnak rendelkezésére.
2. Ezt a műveletet soha ne végezze önállóan.
3. A főzőlapot nem szabad közvetlenül mosogatógép, hűtőszekrény, mélyhűtő, mosógép vagy szárítógép fölé beépíteni, mivel a keletkező pára tönkretelheti a főzőlap elektronikáját.
4. Az indukciós főzőlapot úgy kell beépíteni, hogy a jobb hőszigetelés biztosítsa a megbízhatóságát.
5. A falnak és a munkalap felülete feletti indukciós melegítési zónának hőállóknak kell lennie.
6. Hogy a károsodást elkerülje, a kompozitrétegnek és a ragasztónak hőállóknak kell lennie.
7. Ne használjon gőzös mosót a készülék tisztítására.

9.7 A főzőlap csatlakoztatása a hálózati áramellátásra



A főzőlap hálózati bekötését kizárólag megfelelően szakképzett szakember végezheti.

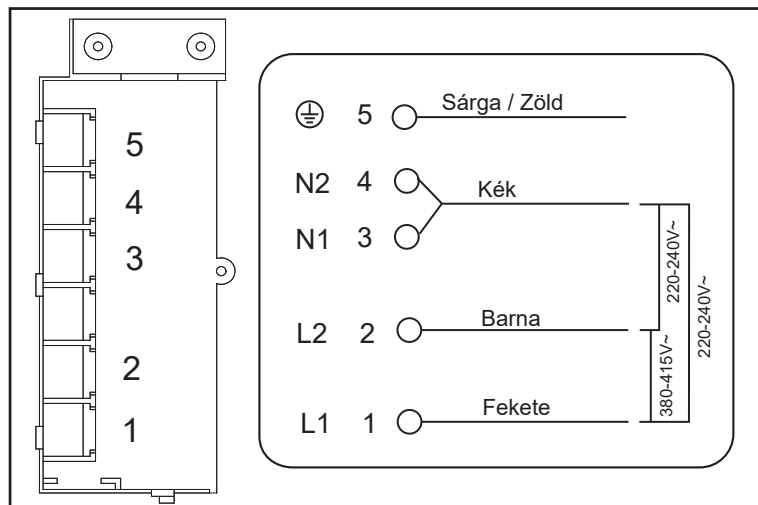
A főzőlap csatlakoztatása előtt ellenőrizze, hogy:

1. A kiállítás kábelezése megfelel a főzőlap teljesítményfelvételének.
2. A feszültség az adattáblán megadott érték szerinti
3. A tápkábelszakaszok elbírják az adattáblán feltüntetett terhelést.

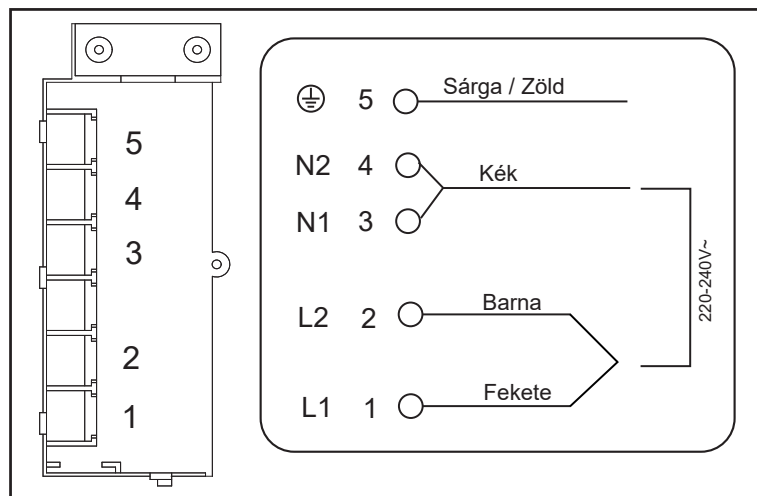
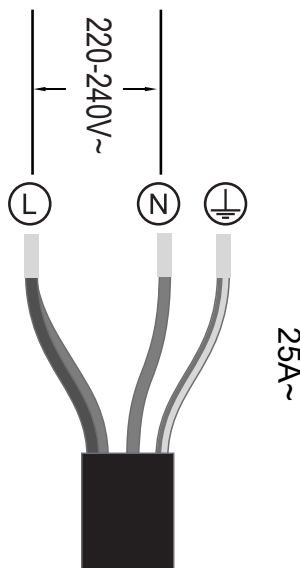
A főzőlap hálózati csatlakoztatásához ne használjon adaptert, hosszabbítót vagy elosztót, mert ezek túlmelegedhetnek, és tüzet okozhatnak. A tápkábel nem érhet hozzá a forró alkatrészekhez, és úgy kell elhelyezni, hogy a hőmérséklete sehol ne lépje át a 75°C-ot.



Egy villanyszerelővel ellenőriztesse, hogy az épület elektromos hálózata átalakítás nélkül megfelelő-e. Az átalakítást kizárólag szakképzett villanyszerelő végezheti.



Ha az Ön főzőlapján a fűtőegységek száma legalább 4, a készülék közvetlenül a hálózati egyfázisú áramellátásra köthető, az alább látható módon.



- Ha a kábel sérült, vagy cserélni kell, a műveletet csak a vevőszolgálati munkatárs végezheti a kijelölt szerszámokkal, hogy a baleseteket elkerülje.
- Ha a készülék közvetlenül a hálózatra csatlakozik, egy minden pólust leválasztó megszakítót kell beépíteni, az érintkezőknél legalább 3 mm légérréssel.
- A telepítő köteles biztosítani a megfelelő elektromos kiállást, az érvényben lévő biztonsági előírásoknak megfelelően.
- A kábelt nem szabad megtörni, ill. súlyt helyezni rá.
- A kábelt rendszeresen ellenőrizni kell, és csak erre feljogosított technikusok cserélhetik ki.



Beépítés után a főzőlap alsó felülete és tápkábele nem érhető el.



HULLADÉKKEZELÉS: Ne dobja el ezeket a termékeket szortírozatlan kommunális hulladékként. Az ilyen hulladékot külön kell gyűjteni speciális kezelésre.

A készülék a 2012/19/EU elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló európai irányelv (WEEE) jelzéseivel van ellátva. A készülék megfelelő ártalmatlanítását biztosítva Ön segít megelőzni a lehetséges környezet- és egészségkárosítást, amely akkor fordulhat elő, ha a készüléket nem megfelelően ártalmatlanítják.

A terméken található szimbólum azt jelzi, hogy a készüléket nem lehet normál háztartási hulladékként kezelni. Helyette az erre alkalmas, elektromos és elektronikai berendezéseket újrahasznosító gyűjtőponton kell azt leadni.

A készülék ártalmatlanításához speciális hulladékkezelés szükséges. A termék kezelésére, anyagainak visszanyerésére, ill. újrahasznosítására vonatkozó részletes információkért, kérjük, lépjen kapcsolatba a helyi hatóságokkal, a háztartási hulladékkezelő szolgáltatójával vagy a terméket forgalmazó üzlettel.

A termék kezelésére, helyreállítására és újrahasznosítására vonatkozó részletes információkért, kérjük, lépjen kapcsolatba helyi irodánkkal, a háztartási hulladékkezelő szolgáltatójával vagy a terméket forgalmazó üzlettel.



**Master Kitchen
Midea Italia srl
Gyártva a Kínai
Népköztársaságban**



GEMMA B&D Kft.

2040 Budaörs,
Puskás Tivadar út 14.

Tel.: +36 23 769 245

Mobil: +36 70 677 0824

e-mail: info@gemmabd.hu

www.gemmabd.hu

A folyamatos termékfejlesztés következtében a műszaki adatok módosítása előzetes értesítés nélkül is történhet. Használati utasításaink nagy erőfeszítéssel és rendkívüli gondossággal készülnek. Ennek ellenére a gyártás, szerkesztés, fordítás és / vagy nyomtatás közben pontatlanságok, hibák keletkezése nem kizárható. Ezekért azonban sem a gyártó, sem a forgalmazó, sem az eladó felelősséget nem vállal.