

5022IE3.325ePaHTsDpScJW / SIS 112 STW

HU KEZELÉSI ÚTMUTATÓ

TISZTELT VÁSÁRLÓ,

az tűzhely egy rendkívül könnyen kezelhető, nagy hatásfokú termék. A kezelési útmutatóval való megismerkedés után üzemeltetése semmilyen gondot nem jelent majd.

A tűzhelyet a gyártó csomagolás előtt biztonsági és használhatósági szempontból gondosan ellenőrizte.

Kérjük Önöket, hogy a főzőlap beüzemelése előtt alaposan tanulmányozzák át a kezelési útmutatót. Az abban foglaltak betartásával megelőzhető a szabálytalan használat.

A kezelési útmutatót őrizték meg és úgy tárolják, hogy mindig kéznél legyen. Az abban foglaltak pontos betartásával elkerülhetőek a balesetek.



Figyelmeztetés!

A készüléket csak az útmutató elolvasása / megértése után kapcsolják be.

A készüléket kizárólag háztartási célra tervezték.

A gyártó fenntartja a jogot, hogy a készüléken annak alapvető működését nem befolyásoló műszaki változtatásokat vezessen be.

TARTALOMJEGYZÉK

Alapvető információk.....	2
Biztonsági előírások.....	3
A készülék bemutatása.....	8
A készülék jellemzői.....	10
Telepítés.....	11
Használat.....	14
A sütő használata – praktikus tanácsok.....	30
Teszt ételek.....	33
A tűzhely tisztítása és karbantartása.....	35
A működés közben fellépő problémák.....	40
Műszaki adatok.....	42

A BIZTONSÁGOS HASZNÁLATRA VONATKOZÓ FELTÉTELEK

Figyelem: A készülék valamint az elérhető alkatrészei forróvá válnak a működés közben. Különleges körülményekkel kell ellenőrizni az egyes elemek megérinthetőségét. A nyolc évesnél fiatalabb gyerekeket távol kell tartani a készüléktől, kivéve, ha felnőtt felügyelete alatt vannak.

Ezt a készüléket a nyolc éves illetve ennél idősebb gyerekek, valamint azok a személyek, akik csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességekkel rendelkeznek, vagy akiknek a szükséges tapasztalatuk, tudásuk hiányzik, abban az esetben használhatják, amikor egy, az ő biztonságukért felelős személy felvilágosította őket a használatról illetve felügyeli őket a készülék használata során. Ügyeljünk a gyerekekre, hogy ne játsszanak a készülékkel. A tisztítást és karbantartást nem végezhetik gyerekek felnőtt felügyelete nélkül.

Figyelem. Olaj illetve zsír főzése a főzőmezőn felügyelet nélkül veszélyes, és tüzet okozhat.

SOHA ne próbálja meg a tüzet vízzel oltani, ehelyett kapcsolja ki a készüléket, majd takarja le a lángot pl. fedéllel vagy nem gyúlékony takaróval.

Figyelem. Tűzveszély: a főzőfelületre nem szabad tárgyakat rakni.

Figyelem. Ha a lemez felülete repedt, áramtalanítsa a készüléket elkerülve ezzel az áramütés veszélyét.

A fém tárgyakat, mint például a kések, villák, kanalak, fedők illetve alumíniumfólia nem ajánlatos a lemez felületére tenni, mert gyorsan forróak lesznek.

A BIZTONSÁGOS HASZNÁLATRA VONATKOZÓ FELTÉTELEK

A használatot követően kapcsolja ki a főzőlap fűtőelemét a kapcsolóval, s ne törődjön az edénydetektor jelzéseivel.

Használat közben a készülék felforrósodhat. Legyen óvatos, s ne érintse meg a sütő belsejében lévő forró alkatrészeket.

Az elérhető alkatrészek felforrósodhatnak a használat közben. A kis gyermekeket tartsa távol a készüléktől.

Figyelem. Az ajtó üvegének tisztításához ne használjon erős súrolószert illetve éles, fém tárgyakat, ugyanis ezek karcolhatják az üveg felületet, ami az üveg elrepedéséhez vezethet.

Figyelem. Az áramütés veszélyének elkerülése végett az égő cseréje előtt bizonyosodjon meg róla, hogy a készülék áramtalanítva lett-e.

A konyha tisztításához ne használjon gőztisztító berendezést.

Megégés veszélye! A sütő ajtajának kinyitásakor forró gőz csapódhat ki. Főzés közben illetve a főzés befejeztével óvatosan kell kinyitni a sütő ajtaját. Nyitáskor ne hajoljon az ajtó fölé. Ne feledkezzen meg arról, hogy a gőz, hőmérsékletétől függően, láthatatlan is lehet.

Figyelem. A főzési folyamatot felügyelni kell. A rövid ideig tartó főzést folyamatosan felügyelni kell.

Figyelem. Csak a készülék gyártója által tervezett vagy a gyártó által a használati utasításban feltüntetett lemezfedőt használja. A nem megfelelő lemezfedők használata balesetet okozhat.

A BIZTONSÁGOS HASZNÁLATRA VONATKOZÓ FELTÉTELEK



- Ügyeljen a tűzhely közelében tartózkodó gyerekekre. A működő tűzhellyel való közvetlen érintkezés égési sérülést okozhat!
- Ügyeljen arra, hogy a kisebb méretű háztartási gépek a kábelekkel együtt ne érintkezzenek a forró sütővel illetve a fűtőelemmel, ugyanis ezen gépek szigetelése nem áll ellen ilyen magas fokú hőmérsékletnek.
- Ne helyezzen gyúlékony anyagokat a fiókba, mert a sütő használat közben meggyulladhatnak.
- Sütés közben nem szabad a sütőt felügyelet nélkül hagyni. Az olaj és a zsír meggyulladhat a felhevülés következtében.
- Nem szabad hagyni, hogy a fűtőelem szennyeződjön illetve azt a kifröccsent étel elöntse. Ez különösen vonatkozik a cukorra, mely reagál a kerámialappal, e helyrehozhatatlan károkat okozhat. Az esetleges szennyeződések rendszeresen kell eltávolítani.
- Tilos a forró főzőmezőre nedves aljú edényt helyezni, ugyanis ez helyrehozhatatlan elváltozásokat okozhat a főzőlapon (eltávolíthatatlan foltokat).
- Csakis olyan edényeket szabad használni, melyeket a gyártó kerámialapos használatra alkalmasnak nyilvánított.
- Ne használjunk műanyag illetve alumíniumfólia edényeket. Magas hőmérsékleten elolvadnak, és károsíthatják a kerámialapot.
- Nem szabad bekapcsolni a főzőmezőt ha előzőleg nem lett rá edény helyezve.
- Tilos az éles élű edények használata, ugyanis ezek megsérthetik a kerámialap felületét.
- Nem szabad a sütő nyitott ajtajára 15 kg-nál nehezebb edényeket, s a főzőmezőre - 25 kg-nál nehezebb edényeket helyezni.
- Az ajtó üvegének tisztításához ne használjon erős súrolószert illetve éles, fém tárgyakat, ugyanis ezek karcosíthatják az üveg felületet, mi az üveg elrepedéséhez vezethet.
- Tilos a forró edényeket és betéteket (75°C felett) illetve gyúlékony anyagokat a fióktartályba tenni.
- Tilos a meghibásodott tűzhely használata. Az összes meghibásodást csakis az erre jogosult szakképzet szerelő távolíthatja el.
- **Azok a személyek, akiknek életfunkciókat támogató készülékei vannak (pacemaker, inzulinpumpa, hallókészülék) bizonyosodjanak meg arról, hogy az indukciós főzőlap nem zavarja a készülékek munkáját (az indukciós főzőlap működési frekvenciája 20-50 kHz).**
- A műszaki hibák bármelyikének fellépése esetén feltétlenül szükséges a sütő áramtalanítása.
- A készüléket csakis azokra a célokra szabad használni, amelyekre az tervezve lett. Az összes egyéb felhasználási módot (pl. szobák melegítése) rendeltetésellenes és veszélyes.

HOGYAN LEHET ENERGIÁT MEGTAKARÍTANI



Aki az energiát tudatosan használja, nem csak a saját házi büdzsáját, hanem a környezetét is tudatosan védi. Ezért is segítsünk, takarékoskodjunk az energiával! A következőképpen

lehet ezt megtenni:

- **Használjunk megfelelő edényeket a főzéshez.**

A lapos és vastag aljú edények segítenek 1/3 energiát megtakarítani. Ne feledkezzünk meg a fedőről, hiszen ellenkező esetben az energiafelhasználás a négyszeresére emelkedhet!

- **A megfelelő edények kiválasztása az adott főzőmező felületéhez.**

Az edény nem lehet kisebb mint a főzőmező felülete.

- **Ügyeljünk a főzőmezők és az edényalak tisztaságára.**

A piszok zavarja a hőátadást – az erősen égett szennyeződések csak a környezetet súlyosan szennyező anyagokkal lehet eltávolítani.

- **Kerüljük a felesleges „fedőemelgetést”.** Ha nincs erre szükség akkor ne nyitogassa a sütő ajtaját.

- **Az időben történő kikapcsolás és a maradékhő kihasználása.**

Hosszabb főzési idő esetén a főzés befejezte előtt 5- 10 perccel kapcsolja ki a főzőmezőt. Ezáltal akár 20% villamos energiát takaríthat meg.

- **A sütőt csak nagyobb mennyiségű étel esetében használja.**

Az 1 kg-ot meg nem haladó súlyú húst gazdaságosabb a főzőmezőn egy edényben elkészíteni.

- **A sütő maradék hőjének kihasználása.**

Ha az étel elkészítési ideje hosszabb 40 percnél, akkor a sütés befejezte előtt 10 perccel ki kell kapcsolni a sütőt.

Figyelem! Ha programozót használ megfelelően rövidebb főzési időt kell beállítani.

- **Konvekciós és zárt ajtós sütés.**
- **A sütő ajtajának gondosan történő zárása.** A hő az ajtó tömítésein található szennyeződésekön keresztül távozik. A legjobb, ha ezt azonnal eltávolítja.
- **Ne építse be a tűzhelyet fagyasztók/hűtőgépek közvetlen szomszédságába.** Emiatt az energia felhasználás feleslegesen növekszik.

A KÉSZÜLÉK KICSOMAGOLÁSA



A készüléket a sérülések megelőzése céljából a szállítás idejére becsomagoltuk. Kicsomagoláskor oly módon távolítsák el a csomagoló anyagokat, hogy azok a természetes környezetet ne veszélyeztethessék. Valamennyi csomagoló anyag környezetbarát, 100%-ban újrahasznosítható, és a megfelelő szimbólummal jelölt.

Figyelmeztetés! A csomagolóanyagokat (polietilén zacskókat, hungarocell elemeket) a kicsomagolás közben gyermekektől távol kell tartani.

A KÉSZÜLÉK LESELEJTEZÉSE



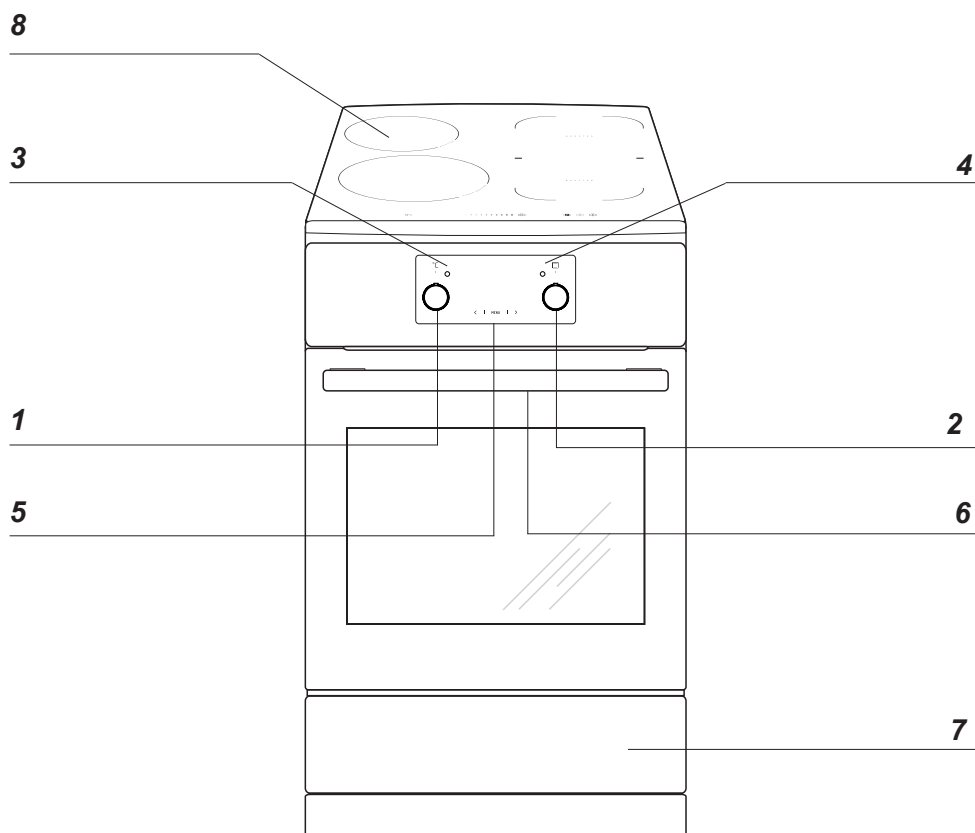
A készüléket az Európai Unió **2012/19/UE** számú, az elhasznált elektromos és elektronikai készülékekről szóló irányelvének megfelelően az áthúzott hulladéktároló konténer szimbólummal jelöltük.

Az ilyen jelölés arról tájékoztat, hogy az elhasznált készüléket nem szabad a háztartási hulladékokkal együtt elhelyezni.

A felhasználó köteles azt az elektromos és elektronikai hulladékokat gyűjtő pontokon leadni. A helyi gyűjtőpontok, köztük az üzletek, illetve a helyi közigazgatási egységek a készülék leadásának megfelelő hálózatát alkotják.

Az elhasznált elektromos és elektronikai berendezések megfelelő kezelése elősegíti, hogy elkerüljük az emberek és a környezet egészségét veszélyeztető azon következményeket, amelyeket az ilyen készülékek nem megfelelő tárolása és feldolgozása miatt keletkező veszélyes hulladékok okoznának.

A TERMÉK LEÍRÁSA



- 1** A hőfokszabályzó csavargombja
- 2** A sütő funkcióválasztó csavargombja
- 3** A hőfokszabályzó jelzőfénye **L**
- 4** A sütő kontroll lámpája **R**
- 5** Elektronikus programozó
- 6** A sütő ajtajának fogantyúja
- 7** Fiók
- 8** Indukciós kerámia főzőlap

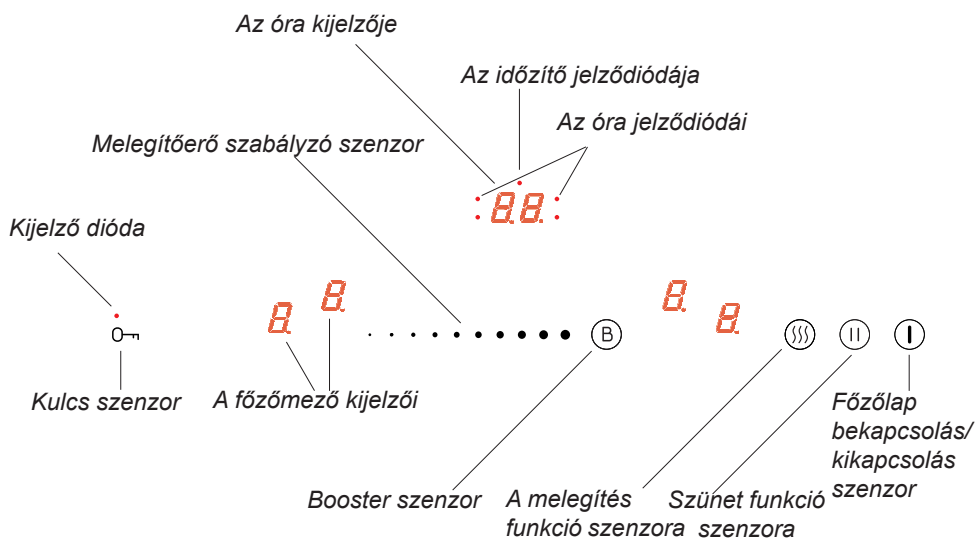
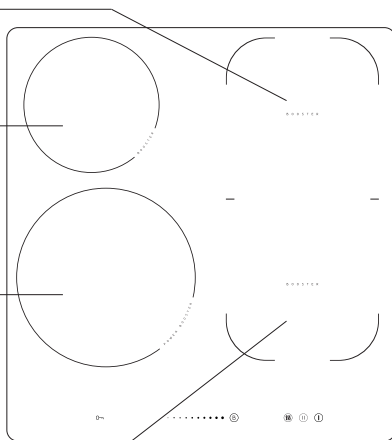
A TERMÉK LEÍRÁSA

Booster indukciós főzőmező
(jobb hátsó) Ø 180 mm

Booster indukciós főzőmező
(hátsó bal) Ø 160 mm

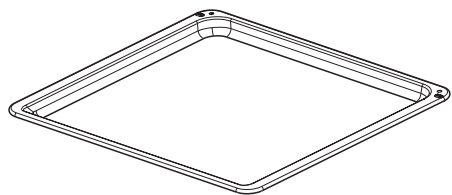
Booster indukciós főzőmező
(bal előlső) Ø 210 mm

Booster indukciós főzőmező
(jobb előlső) Ø 180 mm

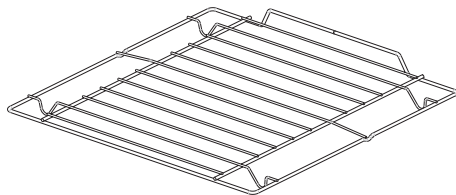


A KÉSZÜLÉK JELLEMZŐI

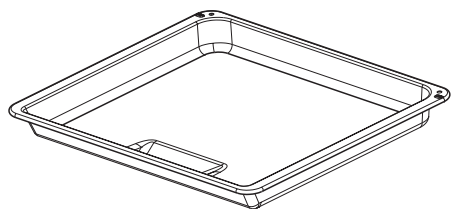
Kellékek



Tepsi sütemény sütéséhez

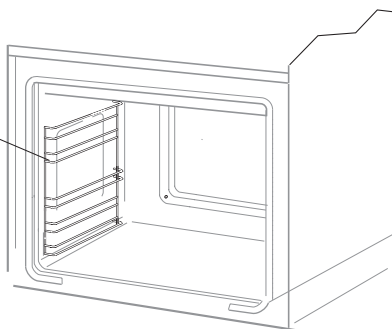


*Grillrács
(szárító rács)*



*Tepsi sültékhez**

Oldalsó sínek



**választható*

TELEPÍTÉS

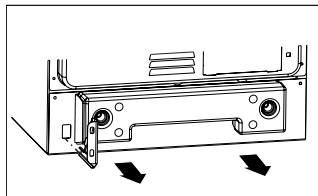
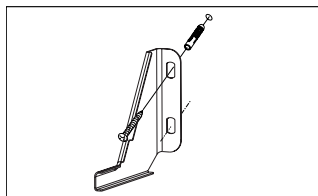
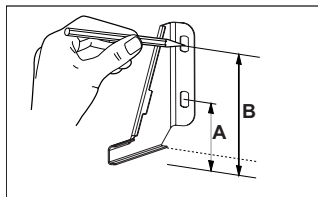
A tűzhely beállítása

- A konyha száraz és szellős kell hogy legyen, jó szellőzésű, s a tűzhelyet úgy kell beállítani, hogy megfelelő hozzáférés legyen biztosítva az összes vezérlőelemhez.
- A tűzhely egyik oldala magas bútordarabba vagy falba építhető be. A beépítendő bútorok furnérja és ragasztója legalább 100°C hőmérsékletig hőálló kell hogy legyen. Eme feltétel be nem tartása a bútor felületének deformálódásához illetve a furnér leválásához vezethet. Ha nem vagyunk biztosak a bútorok hőállóságában, a tűzhelyet bútorokkal kell lefedni, körülbelül 20 mm távolságot tartva (B. rajz).
- A szabványos tűzhely 85 cm magas (a főzőlap szintjéig). Ha a bútor munkalapjának magassága meghaladja ezt a magasságot, például 90 cm, a tűzhely hosszabbító lábazattal is felszerelhető. A konyha magassága a lábazattal 90 cm +/- 5 mm. A lábazat az összeszerelési szolgáltatással a pótalkatrész-forgalmazóinknál vásárolható meg. A telepítést csak arra jogosult szerelő végezheti el (hivatalos szerviz), aki a lábazat felszerelését a jótállási jegybe való bejegyzéssel igazolja. Részletes információ az ügyfélszolgálat telefonszámán és a www.amica.pl weboldalon található.
- A tűzhelyet szilárd, vízszintes padlóra kell helyezni (ne helyezze az aljzatra).
- A páraelszívókat a hozzájuk csatolt használati utasításnak megfelelően kell felszerelni.
- A használat megkezdése előtt a tűzhelyet ki kell vízszintezni, ami különösen fontos a serpenyőben lévő zsír egyenletes eloszlásához. Erre a célra szabályozható lábakat kell használni, amelyek a fiók eltávolítása után férhetők hozzá. Beállítási tartomány +/- 5 mm.

A tűzhely felborulását gátló blokádfelszerelése.

A blokádfelszerelés azért kerül felszerelésre, hogy megakadályozza a tűzhely felborulását. A tűzhely felborulását gátló blokádnak hála a gyerekek nem lesznek képesek pl. felkapaszkodni a sütő ajtajára s ezzel felborítani a tűzhelyet.

FIGYELEM. Szereljen fel egy stabilizátort, hogy megakadályozza az egység felborulását.



A tűzhely magassága 850 mm
A=60 mm
B=103 mm

A tűzhely magassága 900 mm
A=104 mm
B=147 mm

A tűzhely csatlakoztatása az elektromos rendszerhez

Figyelem!

A készülék elektromos áramkörhöz történő csatlakoztatását csakis erre jogosult szakember végezheti el. Tilos az elektromos rendszer szándékosan történő módosítása illetve változtatása.

Iránymutatók a telepítő szakember számára

A tűzhelyet alapértelmezetten háromfázisú váltakozó árammal (400V 3N~50Hz) való táplálásra tervezték. A tűzhely fűtőelemeinek névleges feszültsége 230 V. A tűzhely kétfázisú tápellátásra (400V 2N~50Hz) történő adaptálása a csatlakozóléc kivezetéseinek megfelelő, a kapcsolási rajz szerinti áthidalásával lehetséges. A kapcsolási séma fel lett tüntetve a tűzhely csatlakoztatójánál is. Az aljzathoz való hozzáférés csakis azt követően lehetséges hogy el lettek távolítva az aljzatfedelelet rögzítő csavarok. Ügyelni kell arra, hogy megfelelő csatlakozó kábelt válasszon, figyelembe véve a csatlakoztatás típusát és a tűzhely névleges teljesítményét. A csatlakozó kábelt a tűzhely csatlakoztatójának rögzítő kengyeléhez kell csatlakoztatni.

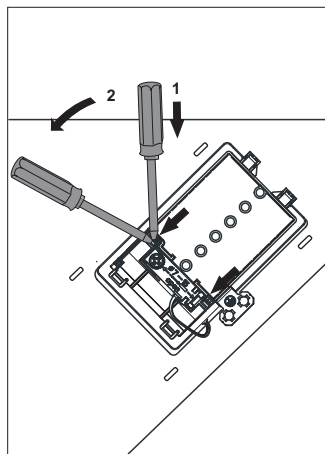
Figyelem!

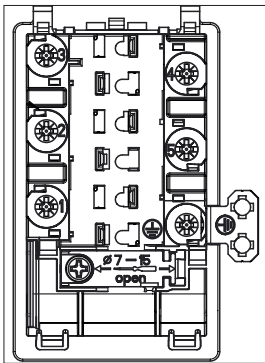
Emlékezni kell a védőáramkör csatlakoztatására a  jelzésű dugaszhoz a tűzhely csatlakoztatójánál. A tűzhely áramellátó rendszerének rendelkeznie kell egy vészkipcsolóval melynek segítségével ki lehet kapcsolni az áramellátást vészhelyzet esetén. A vészkipcsoló érintkezői közötti távolság legalább 3 mm kell hogy legyen.

Mielőtt a tűzhelyet az elektromos rendszerhez csatlakoztatná, ismerkedjen meg az adattáblán és a csatlakoztatási sémán található adatokkal.

Figyelem! A telepítést végző szakember köteles kiállítani egy „a készüléknek az elektromos áramkörre történő csatlakoztatásról” szóló tanúsítványt (a garanciális jegy tartalmazza a nyomtatványt).

A tűzhely másfajta csatlakoztatása, mint ami a csatlakoztatási sémán lett ábrázolva, a tűzhely tönkremenését eredményezheti.





A lehetséges kapcsolatok sémája
Figyelem! A fűtőelemek feszültsége 230V.

Figyelem! Minden egyes csatlakozó vezeték esetében a védelmi áramkör össze kell hogy legyen kötve a $\oplus$ PE kapoccsal.

				Az ajánlott csatlakozó kábel típus
1	400V-os 2N~50Hz-es hálózathál, kétfázisú csatlakozás nulla vezetékkel, hidak kötik össze a 2-3 és 4-5 kapcsokat, a fázisvezetékek az 1-es és a 2-3-as, a nulla vezeték a 4-5-ös, a védővezeték a $\oplus$ kapcsokhoz csatlakoznak.	2N~		H05VV-F4G4 4x 4 mm ²
2	400V-os 3N~50Hz-es hálózathál, háromfázisú csatlakozás nullával, híd köti össze a 4-5 kapcsokat, a fázisvezetékek az 1-es, 2-es és 3-as, nulla vezeték a 4-5-re, védővezeték a $\oplus$ kapcsokhoz csatlakoznak.	3N~		H05VV-F5G1,5 5x 1,5 mm ²
L1, L2, L3 - fázisvezetékek; N – nulla vezeték; PE - védővezeték A fenti ábrákon a nyilak jelzik a vezetékek csatlakoztatásának helyét.				

Az első bekapcsolás előtt

- távolítsuk el a csomagolást,
- ürítsük ki a fiókot, és takarítsuk ki a sütőből a gyári védőanyagot,
- vegyük ki a sütő tartozékait, mossuk el mosogatószeres meleg vízben,
- kapcsoljuk be a szellőzést vagy nyissunk ablakot,
- takarítsuk és mossuk ki a sütőt, majd kb. 30 percre és 250 °C fokra állítva kapcsoljuk be
- a főzőzóna kb 4 percen keresztül kell melegíteni edény használata nélkül

Figyelmeztetés!

A elektronikus programkapcsolóval felszerelt típusokban az elektromos hálózathoz való csatlakoztatás után a kijelző „0.00” értéket fog mutatni. Be kell állítani az aktuális időt (Lásd a programkapcsoló kezelése fejezetet).

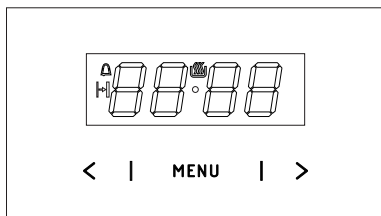
Az aktuális idő beállításának elmulasztása esetén a sütő nem működőképes.

Figyelmeztetés!

A elektronikus programkapcsoló érintésre reagáló szenzorokkal van ellátva. A szenzorok érintését követően minden esetben hangjelzés hallható. A szenzorok felületét mindig tisztán kell tartani.

A KÉSZÜLÉK KEZELÉSE

A programozó működése



MENÜ - működési mód kiválasztás szenzor

> - Plusz szenzor

< - Mínusz szenzor

- munkakészség szimbóluma

- a riasztó óra szimbóluma

- a munkaidő időtartamának szimbóluma

Az aktuális idő beállítása

Az áramhoz, illetve egy áramszünetet követő ismételt áramhoz való csatlakoztatást követően a kijelzőn a következő érték pulzál **0.00**:

- meg kell nyomni és addig kell benyomva tartani a **MENÜ** szenzort (illetve egyszerre a **< / >** szenzorokat) míg a kijelzőn meg nem jelenik a szimbólum, s a szimbólum alatt található pont pulzálni nem kezd,
- 7 másodperc alatt állítsa be az aktuális időt a **< / >** szenzorokkal.

7 másodperc elteltével azt követően, hogy befejezte az idő beállítását, a bevitt adatok elmentésre kerülnek, s a szimbólum alatt található pont pulzálása leáll.

A módosítást később is el lehet majd végezni a **< / >** szenzorok egyszerre történő megnyomásával, s a beállítást addig el lehet elvégezni míg a szimbólum alatt található pont pulzál.

Figyelem!

A sütőt csak akkor szabad beindítani amikor a kijelzőn a szimbólum világít.

Riasztó óra

A riasztó óra bármikor aktiválható, függetlenül a programozó egyéb funkcióinak állapotától. A beállítható időtartam 1 perc és 23 óra 59 perc közötti.

Az időzítő óra beállítása:

- nyomja meg a **MENÜ** szenzort, a kijelzőn pulzálni fog a szimbólum:
- állítsa be a riasztó órát a **< / >** szenzorokkal, a kijelzőn megjelenik a riasztó óra beállított értéke és az aktív működési mód jelzése a beállított idő elteltével bekapcsol a hangjelzés, és pulzál a .
- A hangjelzés kikapcsolásához érintse meg és tartsa lenyomva a **MENÜ** szenzort, vagy érintse meg és tartsa lenyomva egyszerre a **< / >** szenzort, a szimbólum kialszik, és a kijelzőn megjelenik a pontos idő.

Figyelem!

Ha a hangjelzést nem kapcsolja ki manuálisan, akkor az kb. 7 perc elteltével automatikusan kikapcsol.

A munka időtartama

Ha Ön azt szeretné, hogy a sütő egy beállított időn belül kikapcsoljon, akkor:

- A sütési idő funkció aktiválásához állítsa a sütő funkciógombját az Ön által választott funkcióra, a hőmérséklet-szabályozó gombot pedig a megfelelő hőmérsékletre.
- addig nyomogassa a **MENÜ** szenzort amíg a kijelzőn meg nem jelenik egy rövid pillanatra a *dur* s a szimbólum pulzálni fog,
- állítsa be a kívánt időt a **< / >** szenzorokkal, 1 perc és 10 óra közötti értékre.

A KÉSZÜLÉK KEZELÉSE

A beállított idő körülbelül 7 másodperc elteltevel kerül lementésre, a kijelzőn ismét megjelenik az aktuális idő a világító .

A beállított idő letelte után a sütő automatikusan kikapcsol, hangjelzés hallható, és a a szimbólum  villogni fog.

- állítsa a sütő funkció és hőmérséklet beállító tekerőgombját a kikapcsolt pozícióba,
- A hangjelzés kikapcsolásához érintse meg és tartsa lenyomva a **MENÜ** szenzort, vagy érintse meg és tartsa lenyomva egyszerre a **< / >** szenzort, a  szimbólum kialszik, és a kijelzőn megjelenik a pontos idő.

Beállítások törlése

Az időzítőt vagy a munka időtartamát bármikor törölni tudja.

- A munkaidő beállításainak törléséhez érintse meg egyszerre a **< / >** szenzort.

A riasztó óra beállításainak törlése:

- a **MENÜ** szenzorra válassza ki a riasztó óra funkciót,
- ismételten nyomja meg a **< / >**, szenzorokat

A hangjelzés tónusának módosítása

A hangjelzés tónusának módosítása a következőképpen lehetséges:

- nyomja meg egyszerre a **< / >**, szenzorokat
- a **MENÜ** szenzorra válassza ki a ton funkciót, a kijelzőn látható értékek pulzálni fognak:
- a **< / >** szenzorokkal válassza ki a megfelelő tónust:
1 és 3 közötti tartományban a **>** szenzorra
3 és 1 közötti tartományban a **<** szenzorra

A kijelző fényerejének módosítása

A kijelző fényerejét 1-től 9-ig lehet változtatni, ahol az 1 a legsötétebb és 9 a legvilágosabb. A betáplált érték akkor kerül lementésre, ha az óra inaktív (azaz a felhasználó legalább 7 másodpercen keresztül nem ért hozzá a szenzorokhoz).

A kijelző fényereje a következőképpen módosítható:

- nyomja meg egyszerre a **< / >**, szenzorokat
- a **MENÜ** szenzorra válassza ki a **bri** funkciót (az első megnyomás a **ton** funkcióba, a második a **bri** funkcióba kapcsol át).
- a **< / >** szenzorokkal válassza ki a megfelelő fényerőt:
1 és 9 közötti tartományban a **>** szenzorra
9 és 1 közötti tartományban a **<** szenzorra.

Figyelem!

Ha az óra aktív (azaz a felhasználó az elmúlt 7 másodpercben hozzáért a szenzorhoz), a kijelző fényereje maximálisra van beállítva.

Éjszakai üzemmód

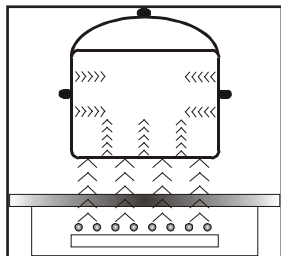
22:00 és 6:00 óra között az óra automatikusan csökkenti a kijelző fényerejét.

HASZNÁLAT

A főzőlap használata.

A főzőmezők típusait illető információ a jelen használati utasítás 10. oldalán található táblázatban található meg.

Az indukciós mező működési elve



Az elektromos generátor a készülék belsejében elhelyezett tekercset táplálja. Az orsó egy mágneses mezőt állít elő, s ezáltal az edény feltételével az edénybe indukciós áram áramlik be. Az indukciós áram az edényből egy hőforrást képez, míg a főzőlap üvegfelülete hideg marad.

Ez a rendszer olyan edények használatát írja elő, melyek mágneses aljjal rendelkeznek.

Az indukciós technológia két előnye:

- A meleget csak az edény bocsátja ki, a hő kihasználása maximális fokú,
- A hőtehetetlenség jelensége nem fordul elő, ugyanis a főzés csak az edény felhelyezésekor kezdődik, s az edény eltávolításával ér véget.

Az indukciós főzőlap normális használata közben különféle hangokat hallathat, melyek nem befolyásolják a főzőlap működését.

- Alacsony frekvenciájú sípolás Ez a hang akkor keletkezik, amikor az edény üres, s eltűnik, amint az edénybe vizet önt illetve ételt tesz be.
- Magas frekvenciájú sípolás. Ez a hang olyan edények esetében fordul elő, melyek különféle anyagokból készült sokféle réteggel rendelkeznek s a maximális teljesítmény lett beállítva. Ez a hang fokozódik, ha egyszerre kettő vagy több főzőmezőt használunk a maximális teljesítménnyel. A hang elhal illetve lehalkul ha csökkentjük a teljesítményt.
- Nyikorgó hang. Ez a hang olyan edények esetében fordul elő, melyek különféle anyagokból készült sokféle réteggel rendelkeznek. A hang intenzitása a főzés típusától függ.
- Zümmögő hang. A hang akkor keletkezik, amikor a hűtőrendszer ventilátora bekapcsol.

A rendeltetésszerű használat közben hallható hangok a hűtőrendszer ventilátorának működéséből, az edények méretéből és anyagából valamint az ételek főzési módszeréből és a beállított teljesítményből adódnak.

Ezek a hangok normál jelenségnek számítanak s nem jelentik a főzőlap meghibásodását.

HASZNÁLAT

Biztonsági rendszer:

Ha a készülék megfelelő módon lett felszerelve valamint használata rendeltetésszerűen történik, ritkán van szükség a biztonsági rendszerekre.

Ventilátor: az irányító és tápegységek védelmét és hűtését szolgálja. Két teljesítményfokozatban működhet, automatikus módon. A ventilátor akkor működik, amikor a főzőmezők ki vannak kapcsolva, s addig működik, amíg az elektronikus rendszer le nem hűl a megfelelő hőmérsékletre.

Tranzisztor: Az elektronikus elemek hőmérsékletét egy szonda automatikus módon állandóan méri. Ha a hő veszélyes módon növekszik, ez a rendszer automatikusan lekapcsolja a forró elektronikai alkatrészekhez legközelebb eső főzőmezőket.

Detekció: az edény detektor lehetővé teszi a főzőmező munkáját, s ezáltal a melegeledését. A főzőfelületre helyezett kis tárgyak (pl. kiskanál, kés, gyűrű...) nem lesznek edényként azonosítva és a főzőmező nem kapcsol be.

Az indukciós főzőmező edény detektora

Az indukciós főzőmezővel rendelkező főzőlapok fel vannak szerelve edény detektorokkal. A főzőlap munkájának ideje alatt az edény detektor automatikusan beindítja illetve kikapcsolja a hőkibocsátását az edény elhelyezésekor illetve annak levételekor. Ezáltal energiát takarítunk meg.

- Ha a főzőmezőt egy megfelelő edénnyel használjuk, a kijelzőn látható a melegítés fokozata.
- Az indukcióhoz a mágneses anyagból készült fenékkal rendelkező edények használata szükséges - lásd a táblázatot.

Ha a főzőmezőre nem került edény illetve nem megfelelő típusú edényt tettünk rá, a kijelzőn megjelenik a  szimbólum. A főzőmező nem kapcsol be.

Ha 10 percen belül az edény detektor nem érzékeli ez edény jelenlétét, a főzőmező bekapcsolásának parancsa törölve lesz.

A főzőmező kikapcsolásának céljából nem elég levenni róla az edényt, hanem meg kell nyomni a megfelelő szenzort.

Az edény detektor nem működik bekapcsolás/kikapcsolás szenzorként.

A kerámia főzőlap érintésses szenzorokkal van felszerelve, melyek megjelölt felültét kell megérinteni a beállítás megváltoztatásához.

A szenzor beállításának minden változtatásánál a készülék egy hangjelzést hallat.

Ügyelnünk kell arra, hogy a be- illetve kikapcsolásnál illetve a főzőmező melegítő teljesítmény fokozat beállításánál csak egy szenzort nyomjunk meg egyszerre. Ha egyszerre több szenzort nyomunk meg (kivéve az órát és a kulcsot) a rendszer figyelmen kívül hagyja a beállítást, s a hosszabb ideig tartó megnyomásnál egy hangjelzést hallat.

A használat befejeztével kapcsoljuk ki a főzőmezőt a szabályzóval és ne vegyük figyelembe az edény detektor kijelzéseit.

HASZNÁLAT

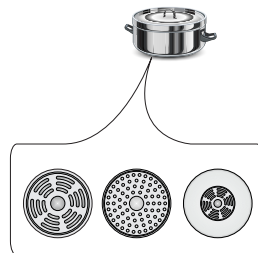
Az edények megfelelő minősége kulcsfontosságú tényezője a kiváló munkateljesítmény elérésének.

Az indukciós mezőnek megfelelő edények kiválasztása



Az edények jellemzői.

- Mindig csak magas minőségű, ideálisan lapos aljú edényt használjunk: az e fajtájú edények használata segít kiküszöbölni a túl meleg pontok keletkezését, ahol is az étel az edény aljához tapadhatna. A vastag acél falú edények és serpenyők ideális hőeloszlást biztosítanak.
- Ügyeljünk arra, hogy az edények alja száraz legyen: amikor teletöltjük az edényt illetve amikor kivesszük azt a hűtőből ellenőrizzük az aljának szárazságát, mielőtt azt a főzőmezőre helyeznénk. Ezáltal megelőzzük a főzőmező felületének szennyezését.
- Az edény fedele segít meggátolni a hő szökését, ezáltal lerövidíti a főzés idejét és energiát takarít meg.
- Annak megállapításához, hogy az edények alkalmasok-e, ellenőrizni kell, hogy az edények alja vonzza-e a mágneset.
- **Az indukciós modul megfelelő hőmérséklet ellenőrzése céljából az edény aljának ideálisan laposnak kell lennie.**
- **A homorú, illetve dombornyomásos aljú edények negatívan hatnak a hőmérséklet ellenőrzés folyamatára és az edények túlmelegedéséhez vezethetnek.**
- **Nem szabad deformált aljú edényeket használni a túl magas hőmérséklet miatt.**
- Ferromágneses alsóval rendelkező nagyméretű edények használatánál, ahol az edények aljának átmérője kisebb az edény átmérőjénél, csakis az edény ferromágneses része melegszik fel. Ez azt a helyzetet eredményezi, ahol nem lehetséges a hő egyenletesen történő elosztása. Az edény talapzatának ferromágneses része le lett szűkítve a benne található alumínium elemek miatt, ezért is a szolgáltatott hő mennyisége kisebb lehet. Előfordulhat, hogy a főzőlap nem lesz képes felismerni az edényt, illetve problémás lesz a felismerése. A ferromágneses rész átmérőjét hozzá kell igazítani a fűtőzóna méretéhez, hogy optimális főzési hatékonyságot tudjunk elérni. Abban az esetben, amikor az edényt nem sikerült felismerni az adott fűtőzónában, ajánlatos azt egy megfelelően kisebb átmérőjű fűtőzónára helyezni.



HASZNÁLAT

Az indukciós főzéshez csakis ferromágneses edényeket szabad használni, mint például:

- zománcozott acél
- öntöttvas
- speciális, indukciós főzéshez használható rozsdamentes acél edények.

Az edények megfelelő megjelölése		Ellenőrizzük, hogy az edényen megtalálható-e az indukciós főzés lehetőségét jelző jelölés.
	Mágneses edényeket használjunk (zománcozott acél, ferrites rozsdamentes acél, öntöttvas), ezt egy mágnesnek az edényhez történő illesztésével tudjuk ellenőrizni (hozzá kell hogy tapadjon)	
Rozsdamentes acél	A detektor nem látja az edényt Kivéve a ferrites rozsdamentes acélt	
Alumínium	A detektor nem látja az edényt	
Öntöttvas	Magas hatékonyság Figyelem: az edények karcosíthatják a főzőlemezt	
Zománcozott acél	Magas hatékonyság Lapos, vastag és sima aljú edények használata ajánlott.	
Üveg	A detektor nem látja az edényt	
Porcelán	A detektor nem látja az edényt	
Réz aljú edény	A detektor nem látja az edényt	

A főzőmezőn használható legkisebb edény mérete:.

A főzőmező átmérője	A zománcozott acélból készült edény aljának minimális átmérője
[mm]	[mm]
160 - 180	110
180 - 200	
210 - 220	125
220 x 190	
260 - 280	

A zománcozott acéltól eltérő anyagokból készült főzőedények minimális átmérője változhat.

HASZNÁLAT

Írányítópanel

- A tűzhely áramhoz való csatlakoztatását követően lehet, hogy felgyullad az összes ellenőrző lámpa. A főzőlap használatra kész.
- A főzőlap elektronikus szenzorokkal van felszerelve, amelyek használatához érintse meg ezeket az ujjával legalább 1 másodpercig.
- A szenzor bekapcsolását hangjelzés jelzi.

Ne helyezzen semmilyen tárgyat a szenzor felületére (hibaüzenet jelenhet meg), ezeket a felületeket tartsa mindig tisztán.

A főzőlap bekapcsolása



Érintse meg és tartsa az ujját legalább 1 másodpercig a be-/kikapcsoló szenzoron (I). A főzőlap jelzi a helyes működést (tevékenységet), amikor a "0" szám világít az óra kijelzőjén B.

Ha a főzőlap bekapcsolásától számított 10 másodpercen belül nem állítja be a főzőmező megfelelő teljesítményét, a főzőlap automatikusan kikapcsol.

A főzőmező bekapcsolása és teljesítményének beállítása

- Kapcsolja be a főzőlapot a (I) szenzorral.
- Helyezze az edényt a kiválasztott főzőmezőre.
- Az edény automatikusan felismerésre kerül, és a kiválasztott főzőmezőért felelős B kijelző villogni kezd, jelezve a „0” értéket.

Amikor a főzőlap automatikusan két vagy több edényt észlel, érintse meg a kiválasztott főzőmezőért felelős B kijelzőt. Ez villogni kezd majd.

- Balról kezdve húzza el az ujját a • • • szenzoron, a megfelelő főzési teljesítmény kiválasztásához (a kijelzőn megjelenik a kiválasztott teljesítmény).
- A mező be van kapcsolva.

A főzőmező akkor aktív, ha a kijelzőn szám vagy betű világít, ez azt jelenti, hogy a főzőmező készen áll a főzési teljesítmény beállításainak elvégzésére.

HASZNÁLAT

A főzőmezők kikapcsolása

A főzőmezőt a következő műveletek egyikével kapcsolhatja ki:

- Kapcsolja ki a főzőlapot a  szenzorral.
- Érintse meg és tartsa lenyomva a  kijelzőt 3 másodpercig.
- Aktiválja a főzőmezőt úgy, hogy megérinti a  szenzort az ujjával, és húzza el balra, hogy a teljesítményszintet "0" -ra csökkentse.

A teljes főzőlap kikapcsolása

A főzőlap üzemel, amikor legalább egy főzőmező aktív.

- Kapcsolja ki a főzőlapot a  szenzorral.

Ha a főzőmező forró, akkor a főzőmező kijelzőjén kigyullad a "H" vagy "h" betű - a maradékhő szimbóluma. A szimbólum leírása a használati utasítás további fejezetében található.

"B" Booster funkció

A Booster funkció növeli a Ø 180mm főzőmező teljesítményét - 1500W-ról 2500W-ra, a Ø 210-220mm főzőmezőét - 2000W-ról 3000W-ra, a Ø 160-180mm főzőmezőét - 1200W-ról 1400W-ra .

A Bridge főzőmezőét 3000W-ról 5000W-ra.

- Helyezze az edényt a kiválasztott főzőmezőre.
- Az edény automatikusan észlelésre kerül, a  kijelző, mely az adott főzőmezőért felelős elkezd villogni s a „0” értéket mutatja.
- A Booster funkció bekapcsolása a  szenzor megérintésével történik (a kijelzőn "B" betű jelenik meg)

A Booster funkció kikapcsolása:

- Csökkentse a Booster funkciós főzőmező teljesítményét "0"-ra az ujjával a  szenzor segítségével.

A Booster funkció működési ideje 10 percre korlátozódik. Ezen idő elteltével a főzési teljesítmény a névleges teljesítményre lesz állítva (például, ha a főzőlapon a teljesítmény szabályozás tartománya 0-9, akkor a névleges teljesítmény 9, ha a főzőlap teljesítmény szabályozási tartománya 0-12, a névleges teljesítmény 12, stb.)

A funkció akkor is átválthat névleges teljesítményre, ha a fűtőelemek vagy az elektronika eléri a határhőmérsékletet.

A Booster funkciót akkor tudja újra használni, ha a fűtőelemek hőmérséklete biztonságos szintre csökken. Ez a funkció nem indul el automatikusan.

Ha az edényt leveszi az aktív Booster funkciójú főzőmezőről, a 10 perces visszaszámlálás nem szakad meg.

A Booster funkció egyszerre csak két mezőn aktiválható, azaz két vízszintes mezőn vagy két függőleges mezőn. A funkció nem aktiválható az ellentétes sarkokban lévő mezőkön ("keresztben").

Blokád funkció

A blokád funkciónak köszönhetően megakadályozhatja a főzőlap működését, például gyermekek jelenlétének vagy tisztítás céljából. A blokád funkciót a főzőlap be- és kikapcsolásával aktiválhatja. A blokád aktiválásához vagy deaktiválásához tartsa lenyomva a  szenzort 5 másodpercig. Amikor a blokád aktív, a  szenzor melletti LED világít.

A főzőlap akkor is le lesz blokkolva, ha a főzőlapot be- vagy kikapcsolja a  szenzor segítségével. A főzőlap áramtalanítása a főzőlap blokádjának kikapcsolását eredményezi.

HASZNÁLAT

„H” maradékhő jelző

A főzést követően az indukciós főzőlap üvege az adott főzőmező területén meleg marad, ezt nevezzük maradékhőnek.

Ha az üveg hőmérséklete magasabb, mint 60°C*, akkor a "H" szimbólum jelenik meg ezen mező kijelzőjén.

Ha az üveg hőmérséklete 45°C* - 60°C*), akkor a mező kijelzőjén "h" (alacsony maradékhő) jelenik meg

* A hőmérsékleti értékek hozzávetőlegesek

Ez idő alatt tilos megérinteni a főzőmezt, mivel megégés veszélye áll fenn, valamint tilos bármilyen, hőmérsékletre érzékeny tárgyat a főzőmező felületére helyezni!

Áramkimaradáskor a "H" vagy "h" maradékhő-kijelző nem jelenik meg. Ennek ellenére a főzőmező még mindig forró lehet!

A működési idő korlátozása

Az hibamentes működés biztosítása érdekében az indukciós főzőlap minden főzőmezőnél üzemidő-korlátozással van felszerelve.

A maximális üzemidő a főzés során felhasznált teljesítményszinttől függően egyedileg kerül beállításra. Ha csak egy teljesítményszintet használ hosszabb főzési időre, a maximális főzési idő a táblázat szerint korlátozott:

A maximális főzési idő elérésekor az indukciós főzőlap automatikusan kikapcsol, és a maradékhő szimbóluma megjelenik a főzőmező kijelzőjén. A maximális üzemidő

egyetlen főzőmezőre vonatkozik.

Az automatikus melegítés funkció

A funkció aktiválásakor a főzőmező teljesítménye átmenetileg 9-es szintre változik. Aktiválásához:

A funkció aktiválása:

- Helyezze az edényt a kiválasztott főzőmezőre.
- Az edény automatikusan észlelését követően válassza ki a teljesítményt az 1-8 tartományban
- Nyomja meg ismét a **8** kijelzőt

A beállított teljesítményszint és az „A” szimbólum felváltva villog a kijelzőn.

Miután a melegítési idő letelt (lásd a szemközti táblázatot), a mező automatikusan átvált az előzőleg kiválasztott teljesítményszintre, és ez látható lesz a kijelzőn.

Ha az edényt eltávolítja a főzőmezőről, miközben a melegítés funkció aktív, majd visszahelyezi rá, a melegítés addig folytatódik, amíg el nem éri a teljes melegítési időt.

Melegítő teljesítmény fokozat	Maximális munkaidő
— = ≡	8
1	8
2	8
3	5
4	5
5	5
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
B	10

HASZNÁLAT

Melegítő teljesítmény fokozat	Az automatikus melegítés időtartama
1	0,8
2	1,2
3	2,3
4	3,5
5	4,4
6	7,2
7	2
8	3,2

Óra funkciók:

Az óra megkönnyíti a főzési folyamatot, köszönhetően a főzőmezők működési időtartama programozásának. Az óra visszaszámlálóként is használható. Az óra funkciót csak főzés közben kapcsolhatja be (ha a melegítési teljesítmény nagyobb, mint "0"). Az óra funkciót minden főzőmezőn egyszerűen használhatja. A maximális munkaidő 99 perc (1 percenként).

Hogy beállítsuk az órát:

- Helyezze az edényt a kiválasztott főzőmezőre.
- Az edény automatikusan észlelését követően állítsa be a melegítési teljesítményt.
- Válassza ki azt a mezőt, ahol az óra funkciót be kell állítani.
- Az óra bekapcsolásához nyomja meg és tartsa lenyomva az **8.8.** amíg sípoló hangot nem hall. A kijelzőn a „00” számjegy lesz látható.

Először a második számjegyet (egységeket), majd az első számjegyet (tízeket) állítsa be.

- Az óra aktiválása után csúsztassa az ujját a **• • •** szenzorra, ennek köszönhetően beállíthatja a második számjegyet.
- Nyomja meg ismét az óra érzékelőt az első számjegy beállításához való lépéshez.

- Csúsztassa az ujját a **• • •** szenzorra, ennek köszönhetően beállíthatja az első számjegyet.
- Ha nem állít be értéket az első számjegyre, akkor 10 másodperc múlva az óra "0" értéket vesz fel (például "06", ami azt jelenti, hogy az óra 6 percre van állítva).

Az óra elkezd működni, amikor a dióda, mely a megfelelő főzőmező bekapcsolását jelzi elkezd pulzálni.

A következő főzőmező órafunkciójának beállításához kövesse a fenti lépéseket, és először válassza ki a főzőmezőt. Ne feledje, hogy az óra funkciót minden egyes főzőmezőhöz beállíthatja.

Ha egynél több időt állít be az óra kijelzőjén, akkor a legrövidebb idő jelenik meg. Ezt az órajelző mellett villogó LED jelzi.

A programozott időtartamot bármikor változtathatja. Ehhez főzés közben válassza ki azt a főzőmezőt, amelynek idejét módosítani kívánja, azaz aktiválja a **8.** kijelzővel, majd érintse meg az **8.8.** óra kijelzőt és módosítsa az időt az óra beállítása fejezetben foglalt lépések követésével.

A hátralévő főzési időt bármikor ellenőrizheti. Érintse meg az óra kijelzőjét **8.8.**; az óra aktív idejét egy adott főzőmező számára egy villogó dióda jelzi a **8.8.** kijelző mellett.

Amikor a beprogramozott főzési idő letelt, hangjelzés hallható. Ön ezt kikapcsolhatja bármelyik szenzor megérintésével. A riasztás 2 perc múlva automatikusan kikapcsol. Ha korábban szeretné kikapcsolni az órát, aktiválja a főzőmezőt a **8.** főzőmező kijelzőjének megérintésével (a teljesítmény kijelző fényesebben fog világítani), majd érintse meg és tartsa lenyomva 3 másodpercig az **8.8.** óra kijelzőt vagy aktiválja a kívánt fő-

HASZNÁLAT

zőmezőt a **B** kijelzővel, majd pedig érintse meg az **8.8** óra kijelzőjét a **• • •** szenzorral és csökkentse „00”-ra az időt (a számjegyek közötti váltásra vonatkozó lépés megtalálható az óra beállításának leírásában).

Az óra mint riasztó óra funkció

Az óra funkciót független időzítőként is használhatja, amely nem vezérli egyik főzőmezőt sem. Az óra független időzítőként való beállításához kövesse az órafunkciók beállításának leírásában szereplő összes lépést, azzal a különbséggel, hogy egyik főzőmezőt se válassza ki, vagyis közvetlenül a főzőlap bekapcsolása után érintse meg az **8.8** óra kijelzőt és állítsa be az időt. Az időzítő beállítását villogó LED jelzi a **8.8** kijelző felett. Az időzítő kikapcsolása ugyanúgy történik mint az óra funkció kikapcsolása egy beprogramozott főzőmezőnél.

Melegítés funkció

A melegítés funkció melegen tartja a készeltet főzőmezőn. A kiválasztott főzőmező alacsony melegítő teljesítmény fokozatra van beállítva. Ennek a funkciónak köszönhetően forró, fogyasztásra kész étele lesz, amely nem változtatja meg az ízét, és nem tapad az edény aljára. Ezenkívül ezt a funkciót használhatja vaj, csokoládé stb. olvasztására is.

Annak érdekében, hogy az edény hőmérsékletét pontosan meg lehessen mérni a főzőmezőn elhelyezett érzékelővel, az Ön által használt edénynek kompatibilisnek kell lennie a főzőlappal azaz tökéletesen lapos aljú kell hogy legyen (a gyártó ajánlásai szerint).

Az ételmelegítési funkciót minden egyes főzőmezőnél be lehet kapcsolni. Minden főzési zónának 3 melegítési hőmérséklete van, azaz:

- 42°C —
- 70°C ≡
- 94°C ≡

A melegítési funkció aktiválása:

- Helyezze az edényt a kiválasztott főzőmezőre.
- Az edény automatikusan történő felismerését követően érintse meg a  melegítés funkció szenzort s a kijelzőn megjelenik a — jel. Ez a szimbólum a 42°C melegítési szintet jelzi.
- Érintse meg a  melegítés funkció szenzort még egyszer, s a kijelzőn megjelenített szimbólum a ≡ szimbólumra vált át, vagyis a melegítési funkció 70°C-ra növekszik.
- Érintse meg a  melegítés funkció szenzort harmadszor, s a kijelzőn megjelenített szimbólum a ≡ szimbólumra vált át, vagyis a melegítési funkció 94°C-ra növekszik.
- A melegítési funkciót bármikor kikapcsolhatja, ha megérinti a főzőmező **B** kijelzőjét, majd pedig elhúzza az ujját a **• • •** szenzoron, s a melegítő teljesítményt „0”-ra állítja be.

A Stop'n go „II” funkció

A Stop'n go egy standard szünet funkcióként használható. Ennek köszönhetően bármikor felfüggesztheti a főzőlap működését, majd pedig visszatérhet az előző beállításokhoz. A stop'n go funkció akkor kapcsolható be, ha legalább egy főzőmező aktív.

Érintse meg a  szenzort. A II szimbólum világítani fog az összes főzőmező kijelzőjén. Amikor a főzőmező forró, a II szimbólum felváltva villog a „H” vagy „h” betűvel, a főzési zóna hőmérsékletétől függően (maradék hő jelző).

A Stop'n go funkció kikapcsolásához nyomja meg ismét a  szenzort. A funkció ak-

HASZNÁLAT

tiválása előtt beállított beállítások világítani fognak a főzőmezők kijelzőin.

A Bridge funkció

A Bridge funkciónak köszönhetően a főzőlap 2 főzőmezőjét egy megnövelt főzőmezőként vezérelheti. A Bridge funkció nagyon kényelmes, főleg akkor, amikor tepsit használunk a főzéshez.

A főzőlap Bridge funkcióval rendelkezik a bal és a jobb mezők számára.

A Bridge funkció bekapcsolása:

- Kapcsolja be a főzőlapot
- Helyezzen egy tepsiféle edényt a bal vagy a jobb főzési zónára
- Az edény automatikusan felismerését követően a Bridge funkció aktiválódik, amit a „L” szimbólum is jelez.

Ha 10 másodpercen belül nem állítja be a teljesítményt, a Bridge funkció kikapcsol.

- Csúsztassa az ujját a melegítési teljesítmény megváltoztatásának . . • szenzorán s állítsa be a kívánt melegítési teljesítményt.

Ettől a pillanattól kezdve egy szenzorral lehet irányítani a két főzőmezőt.

A Bridge funkciót manuálisan mindig be lehet kapcsolni.

A Bridge funkció aktiválásához érintse meg a főzőmező  szenzorát, majd pedig egyszerre érintse meg mindkét főzőmező kiválasztó  szenzorát a bal vagy a jobb oldalon. A felső kijelzőn megjelenik a „L” szimbólum, az alsó kijelzőn megjelenik a „0” számjegy. Ezután csúsztassa ujját a fűtési teljesítmény megváltoztatásának . . • szenzorán s állítsa be a kívánt melegítési teljesítményt.

A Bridge funkció kikapcsolásához érintse meg és tartsa lenyomva a főzési zóna kiválasztásának  kijelzőjéthol világít a „L” szimbólum. A kijelzőn megjelenik a „0” számjegy.

Ettől a pillanattól kezdve a főzőmezők külön működnek.

Az edénynek a főzőmezőhöz való igazítás funkciója

Ez a funkció lehetővé teszi, hogy Ön ellenőrizni tudja, hogy az edények kompatibilisek-e a főzőmezőkkel, a legjobb főzési hatékonyság elérése és a főzőmező teljes teljesítményének felhasználása érdekében.

Vizsgálati eljárás:

- Helyezze az edényt – melynek alja teljes mértékben vízzel borított - a főzőmező közepére.
- Kapcsolja be a főzőlapot.
- Az edény automatikus észlelése után tartsa lenyomva egyidejűleg 3 másodpercig az érzékelt főzőmező kijelzőjét és a  szenzort amíg hangjelzést nem hall.
- A kijelzőn a  szimbólum lesz látható, felváltva a  jelzéssel, ami azt jelenti, hogy a teszt elkezdődött.
- A teszt befejezése után (max. 20 másodperc) a kijelző 00 és 99 közötti eredményt mutat az óra kijelzőjén.
- A főzőlap automatikusan kikapcsol.

A vizsgálat alatt ne változtassa meg az edény helyzetét.

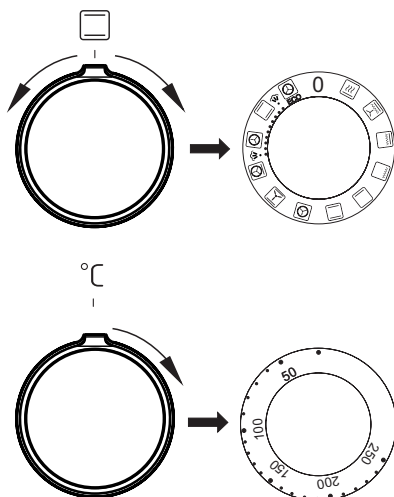
A 99 érték azt jelenti, hogy az edények a kiválóan alkalmasak a az adott főzőmezőhöz. Az óra kijelzőn megjelenített eredmény hozzávetőleges érték, és az edény fenekének méretétől, anyagától és technológiájától függ. A főzőmezőn olyan edények használata ajánlott, amelyek eredménye meghaladja a 60-at. Ha az edény alja kisebb, mint a főzőmező, és a teszt eredménye nem haladja meg a 60-at, ismételje meg a vizsgálatokat egy kisebb főzőmezőn. Az olyan edények használata, amelyek vizsgálati eredménye nem haladja meg a 60-at, meghosszabbítja a folyamatot és rontja a főzési folyamat minőségét. A 00-ás teszt eredmény azt jelenti, hogy a vizsgált edény nem alkalmas indukciós főzőlapon történő használatra.

HASZNÁLAT

A sütő funkciói és működése.

Sütő kényszerített légkeringeteses (konvekciós fűtés + ventilátor) és a Soft Steam funkcióval

A sütőt a felső és az alsó fűtőberendezés, a grill, a meleg levegős fűtés és a Soft Steam fűtés melegíti. Ennek a sütőnek a működését a sütő üzemmód választó gomb és a hőmérséklet-beállító gomb vezérli. A beállítás abból áll, hogy Ön a gombot a kiválasztott helyzetbe fordítja.



A kikapcsolás úgy történik, hogy mindkét gombot a ● / 0 helyzetbe kell állítani.

Figyelem!

A fűtés (fűtőelem stb.) bekapcsolása, amikor a sütő bármely funkciója be van kapcsolva, csak a hőmérséklet beállítása után történik.

0 Nullás beállítás



Gyors bemelegítés

Felső fűtés, grill és a ventilátor be van kapcsolva. Alkalmazás a sütő előmelegítésére.



A ventilátor, a grill és a felső fűtés be van kapcsolva

Ennek a funkciónak a gyakorlatban történő alkalmazása lehetővé teszi a grillezés folyamatának felgyorsítását és az ételek ízértékének növelését.



Megerősített grillezés (Supergrill)

A "megerősített grillezés" funkció bekapcsolása lehetővé teszi a grillezést a felső fűtőelem egyidejű bekapcsolásával. Ez a funkció lehetővé teszi, hogy a sütő felső munkaterületén magasabb hőmérsékletet érjen el, ami az étel nagyobb mértékű barnulását okozza, és a nagyobb adagok grillezését is lehetővé teszi.



Bekapcsolt grill

A felszíni "grillezés" a kisebb méretű húsok sütésére szolgál: steakek, rántott húsok, halak, pirítós, kolbászok, melegszendvicsek (sütéskor a grillezett étel vastagsága nem haladhatja meg a 2-3 cm-t, sütés közben fordítsa meg).



Bekapcsolt alsó melegítőelem

Ebben a csavarógomb helyzetben a sütőt csak az alsó fűtőelem fűti. Sütemények alulról történő sütése (pl. nedves és gyümölcscsel töltött sütemények).



Bekapcsolt felső és alsó melegítőelem

A csavarógomb ezen helyzetbe való beállítása lehetővé teszi a sütő hagyományos módszerrel történő melegítését. Tökéletes sütemények, hús, hal, kenyér, pizza sütéséhez (elő kell melegíteni a sütőt, és sötét színű sütőtálcákat kell használni).



A légkeringetés be van kapcsolva

A csavarógomb „légkeringetés bekapcsolva” állásba kapcsolásával lehetővé válik a sütő kényszerített légkeringetése melegítése a sütő üregének hátsó falának közepén elhelyezett ventilátorral. Alacsonyabb sütési hőmérsékletet használunk a hagyományos sütéshöz képest.

Ennek a melegítési módszernek a használatával a hőkezelés egyenletessé válik a sütőbe helyezett ételeknél.



A ventilátor, az alsó fűtés és a felső fűtés be van kapcsolva

A csavarógomb ezen helyzetében a sütő tészta funkcióban üzemel. Hagyományos sütő ventilátorral (sütés közben javasolt funkció).



A légkeringetés és az alsó fűtés be van kapcsolva

A csavarógomb ezen helyzetbe állítása légkeverés funkciót aktivál, és az alsó fűtőelem is be van kapcsolva, ami a sült étel alatti hőmérsékletet növeli. Nagy mennyiségű hő a sült étel alatt, nedves sütemények, pizza.



Soft Steam funkció

A sütő fel van szerelve egy kiegészítő fűtőelemmel, amely lehetővé teszi a gőztermelést a kezdeti sütési folyamat során. A gőz jelenléte pozitívan befolyásolja a tészta felemelkedését, és megkönnyíti a finoman ropogós ételek elkészítését.

A funkció bekapcsolása:

1. Nyissa ki a sütő ajtaját.
2. Töltse fel a kamra préselt alját csapvízzel, legfeljebb 150 ml-el.

Figyelem: A vizet hideg sütőbe kell önteni.

3. Állítsa be a megfelelő Soft Steam funkciót a gombon.
4. Forgassa el a gombot a kívánt hőmérséklet beállításához.
5. A sütő 5- 10 percig tartó előmelegítését követően tegye az ételt a sütőbe, és csukja be az ajtót.
6. A sütő kikapcsolásához forgassa el a funkció és a hőmérséklet gombokat "kikapcsolt" állásba.
7. Távolítsa el a vizet a kamrából.

Figyelem: A víz eltávolítása előtt győződjön meg róla, hogy a sütő lehűlt.



ECO

Termikus légáramlás

Ezzel a funkcióval az optimalizált melegítési mód aktiválódik, melynek célja az ételek elkészítése során történő energiamegtakarítás. A tekerőgomb ezen helyzetében a sütő világítása ki van kapcsolva.

HASZNÁLAT

Ellenőrző lámpák

A sütő működését két ellenőrző lámpa felgyulladás jelzi, a sütő működésének (bekapcsolásának) ellenőrző lámpája **R** és a hőszabályozó vezérlő lámpája **L**. A **R** ellenőrző lámpa világítása a sütő működését jelzi. Az **L** ellenőrző lámpa kikapcsolása jelzi a sütő beállított hőmérsékletének elérését. Amennyiben a receptek azt javasolják, hogy az edényt előmelegített sütőbe tegye, tegye meg ezt a leghamarabb, miután az **L** ellenőrző lámpa kialszik. Sütés közben az **L** ellenőrző lámpa időnként be- és kikapcsol (fenntartva a sütő kamrájának hőmérsékletét).

Fontos.

- A sütőkamrában végzett gyors melegítés során a sütőkamrában nem lehet tepsí vagy más olyan elem, amely nem a sütő berendezésének része. Nem javasolt a gyors melegítés funkció együttes használata a programozott programozóval.
- A sütőkamrában lévő gőz cseppfolyósíthat a sütő ajtaján és a falain belül. Minden egyes sütés befejezését követően törölje le a felesleges vizet.
- Ha sütés közben kinyitja a sütő ajtaját, ezt fokozott elővigyázatossággal tegye távol állva a készüléktől, mert a kamrából kikerülő gőzök veszélyesek lehetnek.

A grill használata

A grillezés a grill felforrósodott fűtőeleméből távozó infravörös sugarak segítségével történik.

A grillezés bekacsolásához:

- a sütő gombját a    szimbólumokkal jelzett helyzetbe kell állítani,
- kb. 5 percig melegíteni kell a sütőt (zárt ajtó mellett),
- helyezzük be a tepsit a grillezendő étellel a megfelelő szintre. Roston sütés esetén a következő alsóbb szintre helyezzünk tepsit a lecsöpögő zsír felfogásához,
- csukjuk be a sütő ajtaját.

Grill és szupergrill funkcióhoz maximálisan 210 °C, ventilátor használatakor 190 °C fokot állítsunk be.

Figyelmeztetés!

A grillezést zárt sütőajtó mellett kell végezni.

Grill használata közben a tűzhely külső részei is forróak lehetnek. Ne engedjük gyermekeket a sütő közelébe.

A SÜTŐ HASZNÁLATA – PRAKTIKUS TANÁCSOK

Sütemények

- a tepsiben sütendő süteményekhez ajánlatos a tűzhely gyári tartozékait képező tepsiket használni,
- a sütemények süthetőek a kereskedelemben kapható formákban és tepsikben is, amelyeket a rácsra kell helyezni; **sütéshez használjanak fekete színű tepsiket, amelyek jobban vezetik a hőt, és lerövidítik a sütés idejét,**
- ne használjunk fehér és fényes felületű formákat, amelyekben hagyományos sütés (alsó + felső fűtőelem) esetén a sütemény alja nyers maradhat,
- hőlégkeveréses funkció használatakor nem szükséges a sütő előzetes felmelegítése, egyéb funkcióknál a tészta behelyezése előtt a sütőt először fel kell melegíteni,
- a sütemény sütőből való kivétele előtt vékony fapálcika segítségével ellenőrizzük a sütemény minőségét (a pálcika jól megsült süteménybe történt beszúrás után száraz és tiszta marad),
- ajánlatos a süteményt a sütő kikapcsolása után még kb. 5 percre a sütőben hagyni,
- a hőlégkeveréses üzemmódban sütött sütemények 20–30 fokkal alacsonyabb hőmérsékletet igényelnek, mint hagyományos sütés (alsó + felső fűtőelem) esetén,
- a sütemények táblázatban megadott paraméterei tájékoztató jellegűek; azokat saját tapasztalatunk és szokásaink szerint módosítjuk,
- ha a szakácskönyvekben megadott értékek erősen eltérnek a használati útmutatóban megadott értékektől, ajánlatos az útmutató tanácsait figyelembe venni.

Húsok sütése

- a sütőben minimálisan 1 kg súlyú hús érdemes sütni, kisebb mennyiségeket a tűzhelyen érdemes elkészíteni,
- a sütéshez ajánlatos olyan hőálló edényeket használni, amelyeknek a fogói is ellenállnak a magas hőmérsékletnek,
- rácson történő sütés esetén ajánlatos a legalsó szinten egy kis mennyiségű vizet tartalmazó tepsit elhelyezni,
- a sütési idő felénél érdemes legalább egyszer megfordítani a húst. sütés közben pedig saját levével vagy forró sós vízzel locsolgatni – hideg víz nem érheti a sülő húst.

A SÜTŐ HASZNÁLATA – PRAKTIKUS TANÁCSOK

ECO hőkeringéses melegítő funkció

- az ECO hőkeringéses funkció használatával optimalizált fűtési mód aktiválódik, melynek célja az árammegtakarítás az ételek elkészítésekor,
- a sütési időt nem lehet lerövidíteni a magasabb sütési hőmérséklet beállításával, szintén nem ajánlott a sütő előmelegítése a sütés megkezdése előtt,
- sütés közben ne változtassa meg a hőmérséklet beállításokat és ne nyissa ki a sütő ajtaját.

Az ECO hőkeringéses funkciónál ajánlott paraméterek

A sült étel típusa	Sütő funkció	Hőmérséklet (°C)	Szint	Idő [perc]
Piskóta	 ECO	180 - 200	2 - 3	50 - 70
Kuglóf/ kuglóf krumpli lisztből	 ECO	180 - 200	2	50 - 70
Hal	 ECO	190 - 210	2 - 3	45 - 60
Marhahús	 ECO	200 - 220	2	90 - 120
Sertéshús	 ECO	200 - 220	2	90 - 160
Csirke	 ECO	180 - 200	2	80 - 100

A Soft Steam funkció

- A Soft Steam funkciót sütemények és kenyér sütéséhez valamint ételek melegítéséhez ajánljuk, és célja a sütés közbeni páratartalom növelése.
- A gőz jelenléte pozitívan befolyásolja a tészta felemelkedését, és megkönnyíti a finoman ropogós ételek elkészítését.
- Sütés közben ne nyissa ki az ajtót.

A SÜTŐ HASZNÁLATA – PRAKTIKUS TANÁCSOK

Forró levegős keringtetésű sütő (légkeveréses fűtés + ventilátor)

A sült étel típusa	Sütő funkció	Hőmérséklet (°C)	Szint	Idő [perc]
Piskóta		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Kuglóf/ kuglóf krumpli lisztből		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Kuglóf/ kuglóf krumpli lisztből		155 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Pizza		200 - 230 ¹⁾	2 - 3	15 - 25
Hal		210 - 220	2	45 - 60
Hal		160 - 180	2 - 3	45 - 60
Hal		190	2 - 3	60 - 70
Kolbászkák		210	4	14 - 18
Marhahús		225 - 250	2	120 - 150
Marhahús		160 - 180	2	120 - 160
Sertéshús		160 - 230	2	90 - 120
Sertéshús		160 - 190	2	90 - 120
Csirke		180 - 190	2	70 - 90
Csirke		160 - 180	2	45 - 60
Csirke		175 - 190	2	60 - 70
Zöldségek		190 - 210	2	40 - 50
Zöldségek		170 - 190	3	40 - 50

Az időtartamok akkor érvényesek, ha nem lett más adat megadva a hideg sütőkamra számára. A meleg sütőnél a megadott időt 5-10 perccel le kell rövidíteni.

¹⁾ Melegítse fel az üres sütőt

²⁾ A megadott időtartamok a kisméretű sütőformákban történő sütésre vonatkoznak

Figyelem: A táblázatban megadott paraméterek csak tájékoztató jellegűek, s ezeket módosítani lehet saját tapasztalata és kulináris ízlése szerint.

TESZT ÉTELEK. A EN 60350-1 szabványnak megfelelően.

Sütemények sütése

Étel típusa	Tartozékok	Szint	Melegítő funkció	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő ²⁾ (perc.)
Kisméretű sütemények	Kenyérsütő forma	3		160 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Kenyérsütő forma	3		155 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Kenyérsütő forma	3		155 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Kenyérsütő forma Kenyérsütő forma	2 + 4 2 – kenyér- illetve pecsenyesütő forma 4 - kenyérsütő forma		155 - 170 ¹⁾	25 - 50 ²⁾
Omlós sütemény (csíkok)	Kenyérsütő forma	3		150 - 160 ¹⁾	30 - 40 ²⁾
	Kenyérsütő forma	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Kenyérsütő forma	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Kenyérsütő forma Pecsenyesütő forma	2 + 4 2 - kenyér- illetve pecsenyesütő forma 4 - kenyérsütő forma		160 - 175 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
Zsírsegény piskóta	Rostély + fekete bevonatú tésztaforma Ø 26 cm	3		170 - 180 ¹⁾	30 - 45 ²⁾
Almás pite	Rostély + két darab fekete bevonatú tésztaforma Ø 20 cm	2 A rostélyon levő formák átlósan helyezkednek el jobb elülső, bal elülső		180 - 200 ¹⁾	50 - 70 ²⁾

¹⁾ Melegítse fel az üres sütőt, ne használja a gyorsmelegítés funkciót.

²⁾ Az időtartamok akkor érvényesek, ha nem lett más adat megadva a hideg sütőkamra számára. A meleg sütőnél a megadott időt 5-10 perccel le kell rövidíteni.

TESZT ÉTELEK. A EN 60350-1 szabványnak megfelelően.

Grillezés

Étel típusa	Tartozékok	Szint	Melegítő funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc.)
Pirítós fehér kenyérből	Rostély	4		210 ¹⁾	1,5 - 2,5
	Rostély	4		210 ²⁾	2 - 3
Marha burger	Rostély + süteményforma (a lecsepegő cseppek begyűjtésére)	4 - rostély 3 – pecsenye-sütő forma		210 ¹⁾	1 oldal 10 - 15 2 oldal 8 - 13

¹⁾ Melegítse fel az üres sütőt 5 percre kapcsolva, ne használja a gyors melegítés funkciót.

²⁾ Melegítse fel az üres sütőt 8 percre kapcsolva, ne használja a gyors melegítés funkciót.

Sütés

Étel típusa	Tartozékok	Szint	Melegítő funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc.)
Egész csirke	Rostély + süteményforma (a lecsepegő cseppek begyűjtésére)	2 - rostély 1 - pecsenye-sütő forma		180 - 190	70 - 90
	Rostély + süteményforma (a lecsepegő cseppek begyűjtésére)	2 - rostély 1 - pecsenye-sütő forma		180 - 190	80 - 100

Az időtartamok akkor érvényesek, ha nem lett más adat megadva a hideg sütőkamra számára. A meleg sütőnél a megadott időt 5-10 perccel le kell rövidíteni.

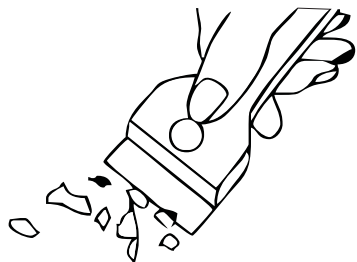
A TŰZHELY TISZTÍTÁSA ÉS KARBANTARTÁSA

A felhasználó a tűzhely tisztántartásával és megfelelő karbantartásával jelentősen befolyásolja a hiba nélküli működés időtartamának meghosszabbítását.

A tisztítás megkezdése előtt kapcsolja ki a tűzhelyet, és győződjön meg arról, hogy az összes gomb • / 0 állásban található. A tisztítást csak a tűzhely kihűlését követően szabad elkezdni.

Kerámia főzőlap

- A főzőlapot minden egyes használatot követően rendszeresen meg kell tisztítani. Ha lehetséges, ajánlatos a tűzhelyet melegen tisztítani (miután a melegítés jelző kialszik). Ne hagyja, hogy a fűtőlap erősen szennyezett legyen, és ne engedje, hogy a kifröccsent étel odaégjen.
- Ne használjon erősen súroló hatású tisztítószereket, például súrolószert tartalmazó súroló porokat, súroló pasztákat, csiszoló köveket, horzsaköveket, huzalkötegeket stb. Ezek karcolhajták a felületet, helyrehozhatatlan kárt okozva ezzel.
- A főzőlapra erősen tapadó durva szennyeződések egy speciális kaparóval lehet levakarni, de vigyázzon, ne sértse meg a kerámia főzőlap felületét.



Kerámia tűzhely tisztító-kaparó

Figyelem! Az éles pengét mindig a ház csúsztatásával rögzítse (csak a hüvelykujjával nyomja meg). Használatakor vigyázzon - sérülésveszély - ne hagyja, hogy a készülék gyermekek kezébe kerüljön.

- Enyhe mosó- vagy tisztítószerek használatát javasoljuk, ajánljuk, hogy mosogatószeres meleg vizes oldatokat használjon.
- A felület mosásához és tisztításához használjon puha és finom ruhát, mely elnyeli a nedvességet. A tisztítást követően a kerámia főzőlapot szárazra kell törölni
- Fordítson különös figyelmet arra, hogy elkerülje a kerámia főzőlap károsodását, mély karcolások és repedések kialakulását, a fém edényfedelek vagy más éles élű tárgyak által gyakorolt hatásból kifolyólag.

Fontos!

Tisztításhoz és karbantartáshoz ne használjon súrolószert, súroló- vagy karcoló hatású szereket.

Az első ház tisztítására csakis meleg vizet és egy kis mennyiségű folyékony mosószert vagy üvegmosó szert szabad használni. Ne használjon tisztítótejet.

A TŰZHELY TISZTÍTÁSA ÉS KARBANTARTÁSA

Sütő

- A sütőt rendszeresen kell tisztítani minden egyes használat után. A sütő tisztítása közben kapcsolja be a világítást, amely lehetővé teszi a munkatér jobb láthatóságát.
- A sütő kamráját csakis meleg vízzel és egy kis mennyiségű mosogatószerrel szabad tisztítani.
- A kamra megtisztítását követően törölje azt szárazra.

● Steam Clean gőztisztítás

- a legalsó polcra helyezett tepsibe öntsünk egy pohár vizet,
- zárjuk be a sütő ajtaját,
- a hőfokszabályozót állítsuk 50 °C fokra, a funkcióválasztó gombot alsó melegítésre,
- melegítsük a sütőt kb. 30 percig,
- a tisztítás után nyissuk ki a sütő ajtaját, belsejét töröljük ki puha szivaccsal vagy ruhával, majd mossuk ki mosogatószeres meleg vízzel.

● A kamra alján leülepedett vízkő tisztítása a Soft Steam funkció használatát követően:

- a kamra alján található bemélyedésbe öntsön kb. 250 ml 6%-os ecetet gyógynövények hozzáadása nélkül,
- hagyja az ecetet szobahőmérsékleten 30 percig, hogy az feloldja a vízköüledeket,
- a bemélyedést meleg vízzel és puha ruhával tisztítsa meg.

Figyelem: A tisztítás a Soft Steam funkció minden 5- 10 ciklusát követően ajánlott.

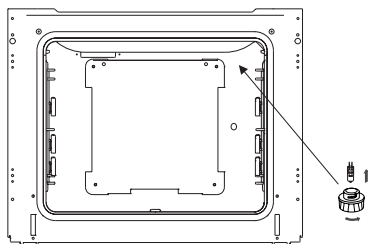
- A tűzhely zománcozott elemeit egy mosogatószert és meleg vizet tartalmazó oldattal kell tisztítani.
- Nem szabad szerves savakat (pl. citromsav), tartalmazó folyadékokat használni, melyek maradandó foltokat illetve a kerámiazománc színváltozását okozhatják.

Figyelem! Az üveg elülső elemek tisztításához nem szabad súroló hatású tisztítószeret használni.

Cserélje ki a sütő izzóját

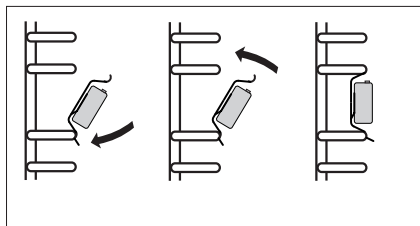
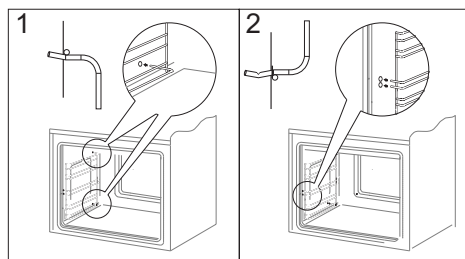
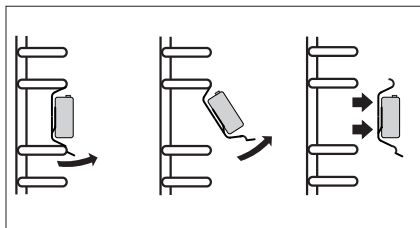
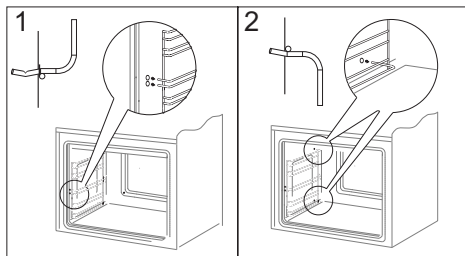
Az áramütés kockázatának csökkentése érdekében a halogén izzó cseréje előtt feltétlenül kapcsolja ki a berendezést.

1. Válassza le a sütőt az áramforrásról.
2. Vegye ki a sütőlemezeket a sütőből.
3. Csavarja le és mossa le a lámpaernyőt, és alaposan törölje le.
4. Távolítsa el a halogén izzót ruhával vagy papírral, szükség esetén cserélje ki egy új G9-re
- feszültség 230V
- teljesítmény 25W
5. Helyezze pontosan a halogén izzót az aljzatba.
6. Csavarja rá a lámpaernyőt.



A TŰZHELY TISZTÍTÁSA ÉS KARBANTARTÁSA

- A **D** betűvel jelölt típusok könnyen kivethető sínrendszerrel (létrával) vannak felszerelve. Mosásához történő kiszereléséhez az elől található csapot meg kell húzni, oldalra kell hajtani a sín, és ki kell venni a hátsó rögzítésből.



- A **Dp** betűvel jelölt típusok rozsdamentes kihúzható betétekkel rendelkeznek, amelyek a fém vezetőkhoz vannak rögzítve. Ezeket a fém vezetőkkel együtt kell kiszereelni. Mielőtt tepsit helyezünk rájuk, azokat ki kell húzni. Ha a sütő forró, a vezetőköt a tepszi hátsó peremén található ütközők segítségével kell kihúzni, majd a tepsivel együtt visszatolni.

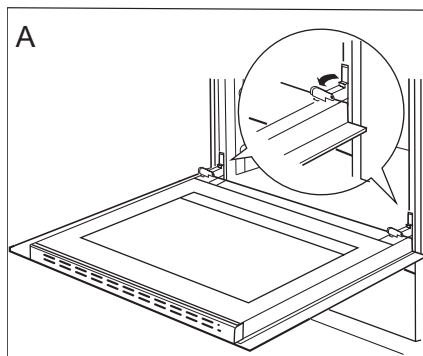
Figyelmeztetés!

Az elülső üvegfelületek tisztításához és karbantartásához ne használjunk csiszoló anyagot tartalmazó szereket.

A TŰZHELY TISZTÍTÁSA ÉS KARBANTARTÁSA

Az ajtó leszerelése

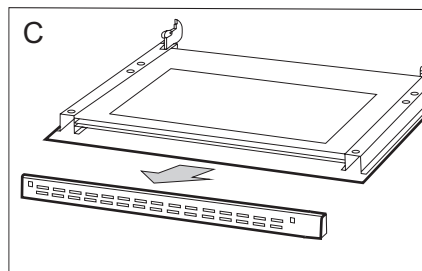
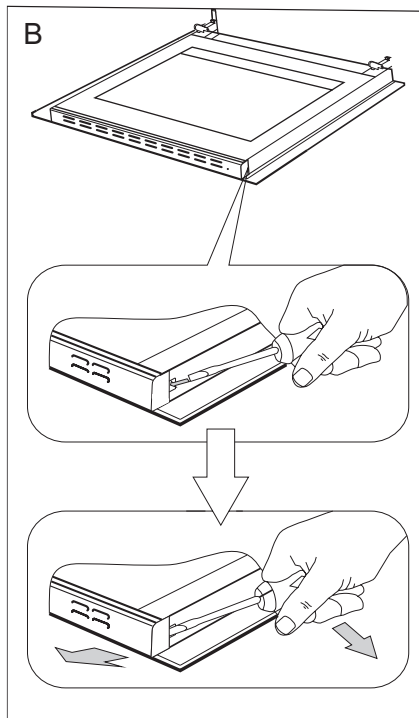
A sütő belső felületéhez tisztítás céljából való jobb hozzáférés érdekében annak ajtaja le-szerelhető. Nyissuk ki az ajtót és az ábrának (A. ábra) megfelelően hajtsuk fel a zsanérban található biztosító elemet. Az ajtót enyhén csukjuk be, emeljük meg és előre felé vegyük ki. Az ajtó felszerelését fordított sorrendben végezzük. Behelyezéskor ügyeljünk arra, hogy a zsanéron lévő mélyedést helyesen illesszük be a kiálló részbe. A zsanér biztosítását le kell hajtani és be kell szorítani. A biztosító elem helytelen beszerelése az ajtó becsukása közben megsértheti a zsanért.



A zsanérok biztosításának kihajlítása.

A belső üveg kiszzerelése

1. Lapos csavarhúzó segítségével oldalról óvatosan feszítve pattintsuk ki az ajtó felső léccét (B ábra).
2. Húzzuk ki az ajtó felső léccét (B, C ábra).



A TŰZHELY TISZTÍTÁSA ÉS KARBANTARTÁSA

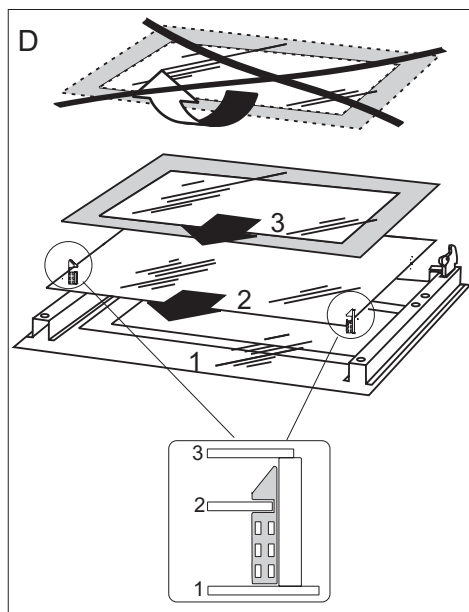
3. A belső üveglapot (az ajtó alsó részében) húzzuk ki a rögzítésből (D, D1 ábra).

4. Mossuk meg az üveget meleg vízzel és kevés tisztítószerrel.

Az üveg beszereléséhez fordított sorrendben járunk el. Az üveg sima részének felül kell elhelyezkednie, a vágott sarkoknak pedig lent.

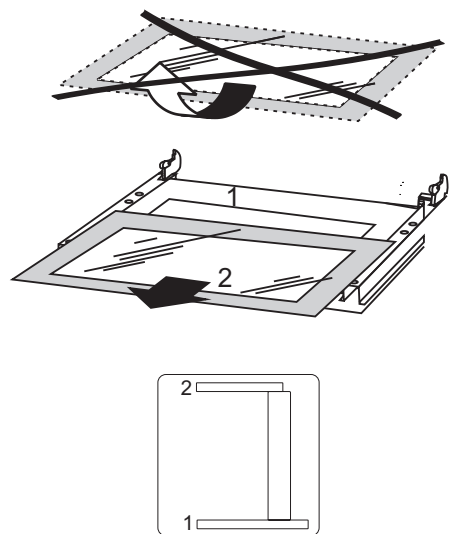
Figyelmeztetés!

Nem szabad a felső lécet az ajtó mindkét oldaláról egyszerre nyomni. Az ajtó felső lécének helyes beillesztéséhez először a lécz bal végét kell az ajtóhoz illeszteni, a jobb véget pedig hallható „bepattanásig” kell nyomni.



A belső üveglapok kiszerelése 3.

D1



A belső üveglapok kiszerelése 2.

Időszakos ellenőrzés

A tűzhely rendszeres tisztán tartásán kívül időnként a következő tevékenységeket szükséges elvégezni:

- időnként ellenőrizzük a szabályozó elemek, valamint a munkafelületek működését; a garancia letelte után legalább kétfévente műszaki átvizsgálás céljából szakszervizzel nézessük át a készüléket,
- hárítsuk el a működés közben keletkezett hibákat,
- időnként ápoljuk a munkafelületeket.



Figyelmeztetés!

Valamennyi javítást és beállítást csak szakszerviz vagy megfelelő jogosítványokkal rendelkező szerelő végezhet.

A MŰKÖDÉS KÖZBEN FELLÉPŐ PROBLÉMÁK

Minden válsághelyzetben a következő a teendő:

- kapcsolja ki a tűzhely munkaegységeit
- Áramtalanítsuk a készüléket
- Néhány kisebb hibát önállóan is el lehet távolítani, az alábbi táblázatban foglaltak segítségével, mielőtt Önök az ügyfélszolgálatához illetve a szervizhez fordulnak, kérjük, ellenőrizzék a táblázatban foglalt pontokat.

PROBLÉMA	OK	ELJÁRÁSMÓD
A készülék nem működik.	Áramszünet	Ellenőrizze a biztosítékot, s ha kiégett, akkor cserélje ki.
A sütő nem működik. Az időzítő kijelzőjén 0.00 jelenik meg.	Áramszünet	Állítsa be a programátor aktuális idejét.
Nem működik a sütő világító lámpája.	Laza illetve sérült izzó körte.	Húzza meg vagy cserélje ki a kiégett izzót.
A főzőlap nem reagál az Ön által elvégzett beállításokra.	A főzőlap nincs bekapcsolva.	Kapcsolja be a használati utasításnak megfelelően.
	A szenzort túl rövid ideig érintette meg (kevesebb, mint egy másodpercig)	Nyomja meg legalább 1 másodpercig a szenzorokat
	Több szenzor lett megnyomva egyszerre	Mindig csak egy szenzort nyomjon meg, kivéve, ha a készülék működéséhez több gomb szükséges
A főzőlap nem reagál és hosszú ideig sípol.	Helytelen működés (rossz érzékelőket nyomtak meg vagy túl rövid ideig nyomtak meg)	Ismét kapcsoljuk be a főzőlapot
	A szenzor(ok) el van(nak) takarva vagy piszkos(ak)	A szenzorokat fedjük fel illetve tisztítsuk meg
A főzőlap magától kikapcsol.	A bekapcsolás után kevesebb, mint 10 másodperc alatt nem végeztek beállításokat.	Kapcsolja be újra a főzőlapot, és kevesebb, mint 10 másodperc alatt végezze el a beállításokat.
	A szenzor(ok) el van(nak) takarva vagy piszkos(ak).	A szenzorokat fedjük fel illetve tisztítsuk meg.

A MŰKÖDÉS KÖZBEN FELLÉPŐ PROBLÉMÁK

	A működési idő korlátozása.	Ismét kapcsoljuk be a főzőmezőt.
Az egyik főzőmező kikapcsol, s a kijelzőn világít a „H” betű.	A szenzor(ok) el van(nak) takarva vagy piszkos(ak).	A szenzorokat fedjük fel illetve tisztítsuk meg.
	A hővédelem bekapcsolt.	Várjon egy kis ideig.
A maradékhő kijelzője nem világít, annak ellenére, hogy a főzőmezők még mindig forróak.	Áramszünet lépett fel, a készülék áramtalanítva lett.	A maradékhő kijelzője újra működik, amint bekapcsolja az áramot.
A kerámialemez megrepedt.	Veszély! Azonnal áramtalanítsuk a készüléket (biztosíték).	Lépünk kapcsolatba a legközelebbi szervizzel.
Ha a hibát nem sikerült eltávolítani.	Azonnal áramtalanítsuk a készüléket (biztosíték).	Lépünk kapcsolatba a legközelebbi szervizzel.
Az indukciós főzőlap hörgéshez hasonló hangokat hallat.	Ez egy normális jelenség.	Az elektronikus elemeket hűtő ventilátor működik.
Az indukciós lemez síphoz hasonló hangokat hallat.	Ez egy normális jelenség.	Több melegítő zóna használata esetén az indukciós orsók a maximális teljesítménynél munkafrekvenciájuk miatt sípoló hangot hallatnak.
A főzőlap nem működik, a főzőmezőket nem lehet bekapcsolni s nem működnek.	A hiba okozója az elektromos hálózat lehet.	Indítsa újra a főzőlapot, 60 másodperces időtartamra áramtalanítsa (húzza ki a biztosítékot).
Az EE szimbólum megjelenése a főzőmező kijelzőjén.	Mérési zavar a hőmérséklet-érzékelő áramkörében.	Kapcsolja ki és ismételtelen kapcsolja be a főzőlapot a  szenzorral.
A kijelzőn az E* szimbólum és egy szám látható.	Ez a főzőlap meghibásodására utalhat	Kapcsolja ki a főzőlapot, várjon egy percet, majd indítsa újra. Ha ez a művelet nem okoz javulást, húzza ki a csatlakozót az elektromos, várjon egy percet, majd ellenőrizze, hogy a főzőlap megfelelően működik-e. Ha ezen műveletek ellenére a főzőlap továbbra is megjeleníti a hibát, kérjük, lépjen kapcsolatba a szervizzel.

* ezenkívül egy szám is megjelenik

Ha a probléma nem oldódik meg, áramtalanítsa a készüléket és jelentse a hibát a Szervízközpontban.
Figyelem! Bármely javítást csakis szakképzett szakember végezhet a készüléken.

MŰSZAKI ADATOK

Névleges feszültség: 400V 3N~50Hz / 400V 2N~50Hz

Névleges teljesítmény: max. 11,0 kW

Méretek (magasság / szélesség / mélység): 85 / 50 / 60 cm

Megfelel az Európai Unióban érvényes: EN 60335-1, EN 60335-2-6.

Energiafogyasztás készenléti üzemmódban [W] 0,8

Energiafogyasztás kikapcsolt üzemmódban [W] -

Energiafogyasztás készenléti üzemmódban, az internethez való csatlakozást követően [W] -

A készenléti/kikapcsolt üzemmódba történő automatikus kapcsolási időtartam [perc] 1

A termék megfelel az Európai Unióban hatályos EN 60335-1, EN 60335-2-6 szabványoknak.

Az elektromos sütők energiacímkezésére vonatkozó adatokat az EN 60350-1 / IEC 60350-1 szabvány szerint kell megadni. Ezek az értékek a normál terhelésnél kerülnek meghatározásra a következő aktív funkcióval: alsó és felső fűtés (hagyományos üzemmód) és ventilátoros fűtéstámogatás (ha rendelkezésre áll).

Az energiahatékonysági osztályt a készülékben rendelkezésre álló funkcióknak megfelelően határoztuk meg a következő prioritásnak megfelelően:

Kötelező jellegű ECO hőkeringés (hőkeringéses fűtőtest + ventilátor)	
Kötelező jellegű ECO hőkeringés (alsó + felső fűtőtest + grill + ventilátor)	
Konvencionális ECO mód (alsó + felső fűtőtest)	

Az energiafogyasztás meghatározásakor távolítsa el a teleszkópos vezetőket (ha fel vannak szerelve).

A gyártó nyilatkozata

A gyártó kijelenti, hogy a termék teljesíti az Európai Unió lentebb említett jogi irányelveinek alapvető előírásait:

- a **2014/35/EK** számú, alacsony feszültségű irányelvben,
- a **2014/30/EK** számú, elektromágneses kompatibilitásról szóló irányelvben, valamint
- a **2009/125/EK** számú, a környezetbarát tervezésre vonatkozó irányelvben megfogalmazott szabályokat.

A készüléket az ennek megfelelő jelöléssel láttuk el, **CE** illetve a részére kiállított nyilatkozatot hozzáférhetővé tettük a piacot felügyelő szervezetnek.
