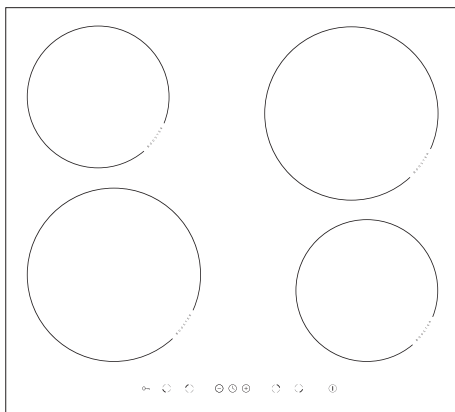


PBP4VI515FTB4P3

KMI 754 600 C



(HU) HASZNÁLATI UTASÍTÁS

TISZTELT VÁSÁRLÓ,

Az Amica főzőlap ötvözi a rendkívül egyszerű használatot és a kiváló teljesítményt.
A használati utasítás elolvasása után a főzőlap kezelése nem okoz majd problémát.

A főzőlap, mielőtt elhagyta volna a gyárat - még a pakolás előtt - minőségellenőrzésen esett át, melynek célja a használat biztonságának és funkcionalitásának ellenőrzése.

Kérjük Önöket, hogy a készülék üzembe helyezése előtt figyelmesen olvassák el a használati utasítást.

A használati utasításban foglaltak betartása segít megelőzni a helytelen üzemeltetést.

A használati utasítást meg kell tartani és el kell rakni úgy, hogy szükség esetén kéz alatt legyen.
A balesetek elkerülése érdekében gondosan követni kell a használati utasításban foglaltakat.

Figyelem!

A készüléket csakis a használati utasítás elolvasása után lehet használni.

A készüléket csak főzésre alkalmas készülékként tervezték. A készülék minden másfajta felhasználása (pl. helyiség fűtésére) helytelen és veszélyes lehet.

A gyártó fenntartja magának a jogot olyan újítások bevezetésére, melyek nem lesznek hatással a készülék használatára.

A gyártó nyilatkozata

A gyártó kijelenti, hogy a termék megfelel a következő európai direktívák követelményeinek:

- Kisfeszültségű direktíva **2014/35/UE**,
- elektromágneses kompatibilitás Irányelv **2014/30/UE**,
- környezetbarát tervezésről szóló európai irányelv **2009/125/UE**

Ezért is a készülék el lett látva a **CE** szimbólummal valamint ki lett hozzá adva egy **megfelelőségi nyilatkozat**, melyet a piacfelügyelő szervezetnek betekintésre bocsátottunk.

TARTALOMJEGYZÉK

Általános információ.....	2
A biztonságos használatra vonatkozó feltételek.....	4
A készülék leírása.....	8
Telepítés.....	9
Használat.....	14
Tisztítás és karbantartás.....	25
Mit tegyünk egy probléma fellépésekor.....	27
Technikai adatok.....	29

A BIZTONSÁGOS HASZNÁLATRA VONATKOZÓ FELTÉTELEK

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

Ezt a készüléket használhatják 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, az esetben, 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 nem szabad vízzel oltani a keletkezett tüzet, ehelyett ki kell kapcsolni a készüléket s a tüzet le kell takarni pl. egy nem éghető pokróccal illetve fedővel.

Figyelem. Tűzveszély: a főzőfelületre nem szabad tárgyakat rakni.

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

A BIZTONSÁGOS HASZNÁLATRA VONATKOZÓ FELTÉTELEK

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

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

A készüléket nem szabad külső időzítő illetve független irányítórendszer segítségével irányítani.

A főzőlap tisztításához nem szabad gőztisztító készüléket használni.

- A főzőlap első használata előtt olvassuk el figyelmesen a használati útmutatót. Ezáltal biztosítjuk a készülék biztonságos használatát és megóvjuk a készüléket a meghibásodástól.
- Ha az indukciós főzőlapot rádió, tévékészülék illetve egyéb, sugarakat kibocsátó készülék mellé helyezünk, bizonyosodjunk meg arról, hogy a főzőlap irányítópanelje helyesen működik-e.
- A főzőlap felszerelését csakis villanyszerelő szakember végezheti el.
- A készüléket tilos hűtőberendezések mellé telepíteni.
- Azok a bútorok, amelyekbe a készülék beépítésre kerül, kb. 100°C hő hatásra ellenállóak kell hogy legyenek. Ez vonatkozik a furnérra, az élekre, a műanyag felületekre, a ragasztókra valamint a lakkokra.
- A készüléket csakis a beépítését követően lehet használni. Ily módon gátoljuk meg a feszültség alatt lévő alkatrészek megérintésének a lehetőségét.

A BIZTONSÁGOS HASZNÁLATRA VONATKOZÓ FELTÉTELEK

- Az elektromos készülékek szervizelését csakis szakemberek végezhetik. A szakszerűtlen javítás komoly veszélyt okozhat.
- A készülék csak akkor van áramtalanítva, ha a biztosíték ki lesz kapcsolva illetve a dugó ki lesz húzva a konnektorból.
- A főzőlap felszerelését követően a csatlakozó kábel dugója elérhető kell hogy legyen.
- Ügyeljünk a gyerekekre, hogy ne játsszanak a készülékkel.
- **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).**
- Áramszünet esetén az összes beállítás törölve lesz. Amikor az áram visszaáll legyünk óvatosak. Amíg a főzőmező forró addig világít majd a maradékhő „H” jelzése és mint az első bekapcsolásnál a blokádnál kulcsa.
- Az elektronikus rendszerbe beépített maradékhő jelző mutatja, hogy a főzőmező be van kapcsolva illetve hogy forró-e.
- Ha a konnektor a főzőlap közelében található, ügyeljünk rá, hogy a csatlakozó kábel ne érintkezzen a megmelegedett részekkel.
- Ne használjunk műanyag illetve alumíniumfólia edényeket. Ezek magas hőmérsékletnél elolvadnak és a kerámia lap megsérülhet.
- Cukor, citromsav, só stb. szilárd illetve folyékony állapotban illetve műanyag nem kerülhet a meleg főzőmezőre.
- Ha figyelmetlenség eredményeként cukor illetve műanyag kerül a forró főzőmezőre, tilos a főzőmezőt kikapcsolni, a cukrot illetve műanyagot egy kaparóval el kell távolítani. A kezünket óvjuk égésektől és sérülésektől.
- Az indukciós főzőlapon csak lapos fenekű edényeket és fazekakat használjunk, melyeknek nincsen éle illetve érdes felülete, különben karcolások keletkezhetnek az üvegen.
- Az indukciós főzőlap melegítő felülete hőszigetelő. Nem érzékeny sem hidegre, sem megre.
- Ne ejtsünk tárgyakat az üvegre. Egy pontos ütközésnél, mint pl. fűszeres üveg leejtésénél a kerámia üveglap megrepedhet és szilánkok keletkezhetnek.
- Ha az üveglap megsérül, a kiömlő étel a réseken keresztül a készülék belsejében feszültség alatt lévő alkatrészekre kerülhet.
- A lemez felületét ne használjuk vágódeszkaként illetve munkaasztalként.
- Nem lehet a főzőlemezt ventilátor nélkül a sütő fölé építeni, illetve mosogatógép, hűtő és mosógép fölé építeni.
- Ha a lemezt munkalapba építettük be, a bútorban található fém eszközök nagyon felmelegedhetnek a lemez hűtőrendszeréből kiáramló meleg levegő által. Ez okból javasoljuk a közvetlen szigetelés használatát (lásd a 2. rajzon).
- Kérjük, kövessék az üvegkerámia ápolásával és tisztításával kapcsolatos utasításokat. Helytelen eljárás esetén a garancia érvényét veszti.

HOGYAN LEHET ENERGIÁT KICSOMAGOLÁS MEGTAKARÍTANI



Aki az energiát tudatosan használja, nem csak a saját házi bűdzsáját, hanem a környezetét is tudatos formában 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!

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

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

- **Kerüljük a felesleges „fedőemelgetést”.**

- **Ne építsük be a főzőlapot hűtők/mélyhűtők közvetlen közelébe.**

Emiatt az energia felhasználás feleslegesen növekszik.



A készülék a szállítás idejére megfelelő módon be lett csomagolva a biztonság érdekében. Miután kicsomagoltuk a készüléket, a csomagolást környezetkímélő módon kell

eltakarítani.

Az összes csomagolóanyag a környezet számára ártalmatlan, 100% újrahasználatos és megfelelő jelekkel van ellátva.

Figyelem! A csomagolóanyagokat (polietilén zacskók, polisztirol stb.) a kicsomagolás közben tartsuk távol a gyerekektől.

A HASZNÁLT KÉSZÜLÉKEK ELTÁVOLÍTÁSA

Ez a készülék el lett látva az 2012/19/EU direktíva valamint a lengyel, használt elektronikai cikkekről szóló törvény szerinti jellel – egy keresztülhúzott hulladéktartállyal.



Ez a jelzés arról tájékoztat, hogy a készülék, miután használata befejeződött, nem kerülhet a szemétkébe az összes többi házi hulladékkal együtt.

A felhasználó köteles az elhasznált készüléket egy elektronikus és elektromos hulladékgyűjtő pontban leadni. A hulladékgyűjtő pontok, többek között a lokális pontok, a boltok, az önkormányzati szervezetek egy rendszert alkotnak, mely lehetővé teszi a hulladék leadását.

Az elektronikus és elektromos hulladékkal való megfelelő bánásmód segít megelőzni az emberi egészségre és környezetre káros mellékhatásokat, melyeket a hulladékkal való nem megfelelő bánásmód és a hulladékban található veszélyes anyagok okozhatnak.

A TERMÉK LEÍRÁSA

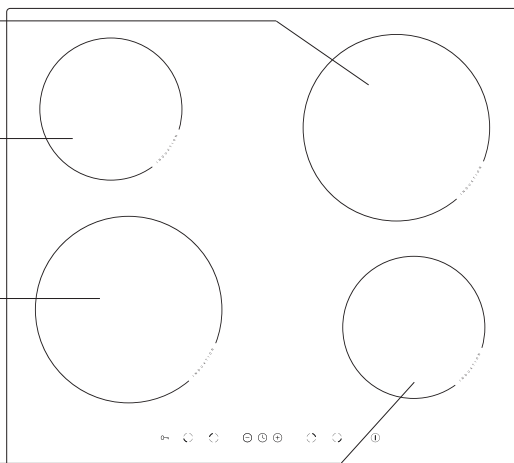
A főzőlap leírása

Booster indukciós főzőmező
(hátsó jobb)

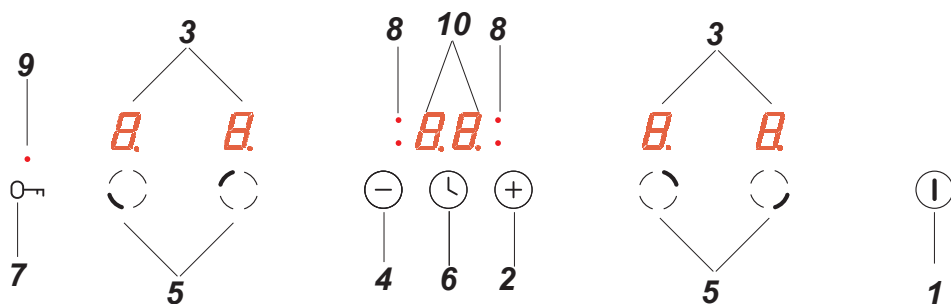
Booster indukciós főzőmező
(hátsó bal)

Booster indukciós főzőmező
(elülső bal)

Booster indukciós főzőmező
(elülső jobb)



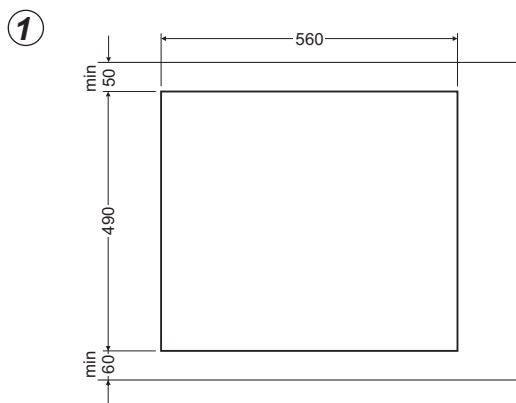
Írányítópanel



1. Főzőlap bekapcsolás/kikapcsolás szenzor
2. Plusz szenzor
3. Főzőmező kijelzője
4. Mínusz szenzor
5. Főzőmező kiválasztó szenzor
6. Az óra szenzora
7. Kulcs szenzor
8. Az óra jelződiódája
9. A kulcs szenzor jelződiódája
10. Az óra kijelzője

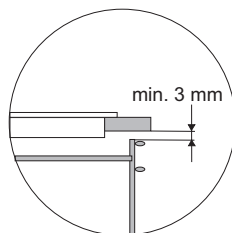
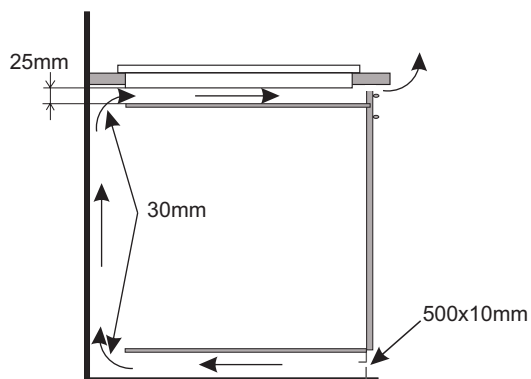
A bútor munkalapjának előkészítése a főzőlap beépítéséhez.

- A munkalap vastagsága 28 és 40 mm között kell hogy legyen, a munkalap mélysége legalább 600 mm kell hogy legyen. A munkalapnak laposnak és jól kivízszintezetnek kell lennie. A munkalapot a fal felőli oldalról be kell biztosítani/szigetelni kell a nedvesség elől.
- A nyílás széle és a munkalap széle közötti távolságnak elől 50 mm-esnek, hátul 60 mm-esnek kell lennie.
- A nyílás széle és a bútor oldalfala közötti távolságnak legalább 55 mm-esnek kell lennie.
- 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.
- A nyílás szélét olyan anyaggal kell konzerválni, mely meggátolja a nedvesség magába szívását.
- A munkalap nyílásának meg kell felelnie méretekben a **1.** rajzon látható méreteknak.
- A főzőlap alatt legalább 25 mm szabad teret kell hagyni, hogy a levegőkeringés ne legyen akadályozva, s hogy megelőzzük a főzőlap környéki felület felmelegedését.

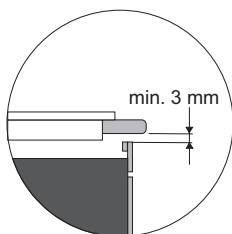
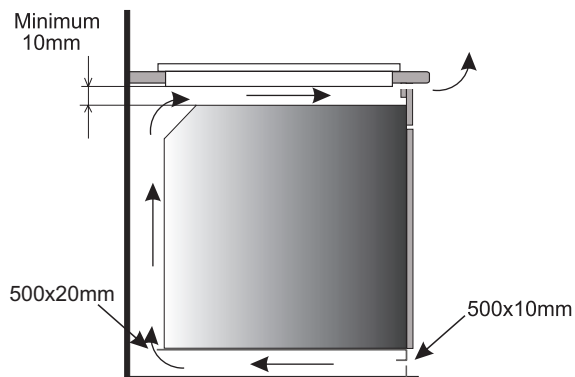


TELEPÍTÉS

2. rajz



Sorszekrény munkalapjába történő beépítés.



Sütő feletti szellőzővel ellátott munkalapba való beépítés.

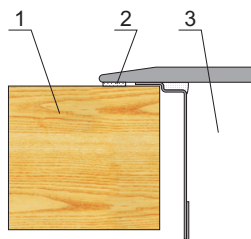


Tilos sütő fölé telepíteni a főzőlapot, ha nincsen szellőzés.

A főzőlap felszerelése

- a készüléket csatlakoztatni kell az elektromos rendszerhez a mellékelt csatlakoztatási séma alapján
- tisztítsuk meg a munkalapot, illesszük a nyílásba a főzőlapot, és nyomjuk a munkalaphoz. (3. rajz).

3. rajz



- 1 - munkalap
- 2 – a főzőlap szigetelése
- 3 - kerámialap

Csatlakoztatás 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.

Íránymutatók a telepítő szakember számára

A főzőlap egy olyan kapocsleccsel van ellátva, mely lehetővé teszi egy megfelelő típusú tápegységhez való csatlakozást.

A kapocslecc a következő kapcsolatokat teszi lehetővé:

- egyfázisú 230 V ~
- kétfázisú 400 V 2N ~

A főzőlap helyes csatlakoztatása a tápegységhez aképpen történik, hogy a kapocsleccen található kapcsokat át kell hidalni a kapcsolási rajzot követve. A kapcsolási rajz az alsó védőburkolat alsó részén is megtalálható. A kapocslecc hozzáférhető a kapocsdoboz fedelének megnyitásával. Ügyeljünk a megfelelő kapcsolási kábel kiválasztására, figyelembe véve a kapcsolat típusát és a névleges teljesítményt.

Figyelem!

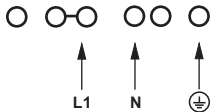
Ne feledkezzünk meg a védelmi áramkör csatlakoztatásáról a kapocslecc  jellel ellátott kapcsához. A főzőlapot tápláló elektromos rendszer biztonságát biztosítani kell egy megfelelően kiválasztott biztonsági eszközzel, s ráadásul a csatlakozó kábelt el lehet látni egy kapcsolóval mely kapcsoló segítségével ki lehet kapcsolni az áramot vészhelyzet esetén.

Mielőtt a készüléket elektromos áramkörhöz csatlakoztatnánk, olvassuk el figyelmesen az adattáblán és a kapcsolási rajzon található információkat.

A főzőlap másfajta telepítése, mint azt a használati útmutató előírja, a termék meghibásodását vonhatja maga után.

FIGYELEM! A telepítő köteles átadni a felhasználónak a „termék elektromos rendszerhez való csatlakoztatásáról szóló igazolást” (a garanciakártyában található). A telepítés befejeztével a telepítő köteles feltüntetni, hogy a csatlakoztatás milyen módon történt:

- egyfázisú, kétfázisú illetve háromfázisú,
- a csatlakozó kábel keresztmetszete,
- a védelem típusa (a biztosíték típusa).

A LEHETSÉGES KAPCSOLATOK SÉMÁJA						
Figyelem! A fűtőelemek feszültsége 230V						
Figyelem! Minden egyes csatlakozó vezeték esetében a védelmi áramkör össze kell hogy legyen kötve a  kapoccsal.				Típus / A kábel keresztmetszete	Biztosíték	
1	230 V feszültségnél egyfázisú bekötés semleges kábelrel, az L1 és L2 kapcsok híddal összekötve, a semleges kábel az N-hez, a földelő kábel a 	1N~		HO5VV-F3G4 3x4 mm ²	min.30 A	
2*	230/400V Voltos feszültségnél kétfázisú semleges kábelrel, a semleges kábel a N, a védelmi áramkör a 	2N~		HO5VV-F4G2,5 4x2,5mm ²	min.16 A	
L1=R, L2=S, L3=T, N= a semleges kábel kapcsa,  = a védelmi áramkör kapcsa						

* 3-fázisú 230/400V-os házi villamos rendszernél, a maradék kábelt az:L3-hoz kell csatlakoztatni, mely nincs összekapcsolva a főzőlap belső rendszerével.

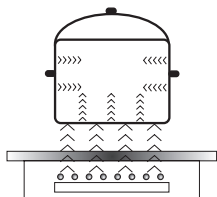
* Az N-N kapcsok belül össze vannak kötve, nem kell őket áthidalni

HASZNÁLAT

A lemez első üzembe helyezésénél

- először is alaposan meg kell tisztítani az indukciós főzőlapot, az indukciós főzőlapot üveg felületként kell kezelni,
- az első használatnál a készülék kellemetlen szagokat árasztathat, ezért is ajánlatos bekapcsolni a légáramlást a helyiségben illetve kinyitni az ablakot,
- a biztonsági előírások betartásával végezzük el a karbantartási műveleteket.

Az indukciós mező működési elve



Az elektromos generátor a készülék belsejében elhelyezett tekercset táplálja.

Ez a tekercs egy mágneses mezőt idéz elő, ami a fazékre irányul.

A mágneses mezőnek hála a fazék felmelegszik.

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 főzőlemezek be vannak kapcsolva, s a bekapcsolt főzőlapnál addig működik, amíg a főzőlap elektromos rendszer le nem hűl.

Tranzisztor: Az elektronikus elemek hőmérsékletét egy szonda automatikus módon állandóan méri. Ha a hőmérséklet veszélyes módon növekszik, a rendszer automatikusan csökkenti a főzőmező melegítő teljesítményének fokozatát illetve kikapcsolja a felmelegedett elektronikus elemekhez legközelebb eső főzőmezőket.

Detekció: az edény detektor lehetővé teszi a főzőmező munkáját, s ezáltal a melegedését. 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 indukció megfelelő típusú edények használatát követeli meg, melyek alja mágneses anyagból készült (Táblázat).

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.

Az indukciós főzőlap érintéses 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

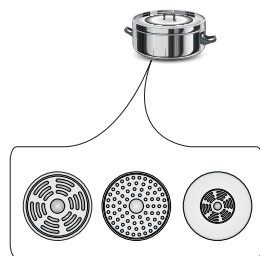
Az edények megfelelő minősége kulcsfontosságú tényezője a kiváló munkateljesítmény elérésének.

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 kontroll 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 (pl. a túl magas hőmérséklet miatt) deformált aljú edényeket használni.**
- 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 ez 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 karcolhatják 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 legkisebb használható serpenyőátmérő egy főzőzónához:

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

A nem zománcozott acélból készült edények minimális átmérője változhat.

HASZNÁLAT

Irányítópanel

- A főzőlap áramhoz történő csatlakoztatását követően egy pillanatra meggyullad az összes kijelző. A főzőlap használatra kész.
- A főzőlapot elektronikus érintőszensorokkal szereltük fel, melyeket ujjunk min. 1 másodpercig tartó megnyomásával aktiválunk.
- A szenzor bekapcsolását hangjelzés jelzi.



A szenzorok felületére tilos bármely tárgyakat helyezni (ez hibajelzés kiváltását okozhatja), a felületet mindig tisztán kell tartani.

A főzőlap bekapcsolása

A bekapcsolás/kikapcsolás szenzort (1) legalább egy másodpercig megnyomva kell tartani. A főzőmező aktív, ha az összes kijelzőn (3) világít a „0” szám.



Ha 10 másodpercen belül a szenzorokon nem lesz végrehajtva egy művelet sem, a főzőlap automatikusan kikapcsol.

A főzőmező bekapcsolása

Miután a szenzorral (1) bekapcsoltuk a főzőlapot, az azt követő 10 másodpercen belül be kell kapcsolni a kiválasztott főzőmezőt (5).

1. Az adott főzőmező szenzorának megérintését követően (5), az ehhez a főzőmezőhöz tartozó teljesítmény fokozat kijelzőn felváltva világít majd a „0” számjegy.
2. A „+” (2) szenzor illetve „-” (4) szenzor megnyomásával beállítjuk a kívánt melegítő teljesítmény fokozatot.



Ha 10 másodpercen belül a szenzorokon nem lesz végrehajtva egy művelet sem, a főzőlap automatikusan kikapcsol.



A főzőmező aktív, amikor az összes kijelzőn világít egy számjegy illetve betű, ami azt jelenti, hogy a főzőmező készen áll a kívánt melegítő teljesítmény fokozat beállítására.

A kívánt melegítő teljesítmény fokozat beállítása

Amikor a főzőmező teljesítmény fokozat kijelzőjén felváltva világít majd a (3) „0” számjegy, be tudjuk állítani a kívánt melegítő teljesítmény fokozatot a „+” (2) és „-” (4) szenzorok segítségével.

HASZNÁLAT

A főzőmezők kikapcsolása

- A főzőmező aktív kell hogy legyen. Felváltva világít majd a melegítő teljesítmény fokozat.
- A kikapcsolás a főzőlap bekapcsolás/kikapcsolás szenzor megérintésével illetve a (5) szenzor 3 másodpercen keresztül tartó benyomva tartásával történik.

Az egész főzőlap kikapcsolása

- A főzőlap üzemel, amikor legalább egy főzőmező aktív.
- A bekapcsolás/kikapcsolás szenzor (1) megérintésével kikapcsoljuk az egész főzőlapot.

Ha a főzőmező forró, a főzőmező kijelzőjén (3) világít a "H" betű – a maradékhő szimbóluma.

A Booster „P” funkció

A Booster funkció aktiválja

a Ø 210-220 főzőmező teljesítmény növelését 2000 Wattról 3000 Watra,

a Ø 160-180 főzőmezőnél – 1200 Wattról 1400 Watra.

Hogy be tudjuk kikapcsolni a Booster funkciót, válasszuk ki a főző felületet, a főző fokozatot állítsuk „9”-re és ismételten nyomjuk meg a „+” (2) szenzort, ami a „P” betű megjelenését eredményezi a főzőmező kijelzőjén.

A Booster funkció kikapcsolása a „-” (4) szenzor ismételt megnyomásával illetve az edénynek a főzőmezőről történő levételével történik.



A Ø 210-220 és Ø 160-180 mezőknél a Booster funkció működését a szenzor panel 10 percre limitálta. A Booster funkció automatikus kikapcsolásával a főzőmező az előtte beállított fokozattal működik.

A Booster funkciót ismételten be lehet kapcsolni abban az esetben, amikor az elektronikus rendszer érzékelői és az indukciós orsók ezt megengedik.

Ha a Booster funkció be van kapcsolva s levesszük az edényt a főzőmezőről, a funkció aktív marad, s a visszaszámlálás folytatódik.

Ha az elektronikus rendszer illetve az indukciós orsó túlmelegedne a Booster funkció működése alatt, a rendszer biztonsági okokból automatikusan kikapcsolja a Booster a funkciót. A főzőmező az előtte beállított fokozattal működik.

HASZNÁLAT

A Booster funkció használata



A főzőzónák párokba vannak csatlakoztatva, függőlegesen, illetve keresztirányban a modelltől függően. A teljes teljesítmény e között a párok között oszlik meg. A Booster funkció egyszerre történő együttes bekapcsolása mindkét pár számára a maximálisan elérhető teljesítmény meghaladását eredményezné. Ilyen esetben az elsőnek aktivált főzőzóna teljesítménye a lehető legmagasabb szintre csökken majd.

Blokád funkció

Ez a funkció arra szolgál, hogy a főzőlapot a gyerekek ne tudják a véletlen folytán bekapcsolni, s a főzőlap bekapcsolása csak a blokád funkció kikapcsolása után lehetséges.

A blokád funkció bekapcsolása lehetséges mind a bekapcsolt mind pedig a kikapcsolt főzőlapon.

A blokád funkció bekapcsolása és kikapcsolása

A blokád funkció bekapcsolását és kikapcsolását a (7) szenzorral kell elvégezni, melyet 5 másodpercig kell benyomva tartani. A blokád funkció bekapcsolását egy jelződióda bekapcsolása jelzi (9).



A főzőlap le lesz blokkolva akkor is, ha a főzőlap paneljét be- illetve kikapcsoljuk. A főzőlap áramtalanítása a főzőlap blokádjának kikapcsolását eredményezi.

Maradékhő kijelző

A főzés befejeztével a kerámiaüveg meleg marad, s ezt a meleget nevezzük maradékhőnek. A maradékhő kijelzése két szakaszban történik. Ha kikapcsoljuk a főzőmezőt illetve az egész készüléket, s a hőmérséklet magasabb mint 60°C, a kijelzőn megjelenik a „H” szimbólum. A maradékhő szimbóluma egészen addig világít, amíg a főzőmező hőmérséklete magasabb mint 60°C. A 45°C és 60°C hőmérsékletnél az alacsony maradékhőt a kijelzőn a „h” szimbólum jelzi majd. Ha a hőmérséklet 45°C alá esik, a kijelzőn a maradékhő szimbóluma kihuny.



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



Áramkimaradás esetén a maradékhő „H” szimbóluma nem világít. Ennek ellenére a főzőmező még mindig forró lehet!



HASZNÁLAT

A működési idő korlátozása

A problémamentes működés biztosításának érdekében az indukciós főzőlapot működési időt korlátozó rendszerrel szereltük fel. A maximális működési idő a beállított melegítő teljesítmény fokozattól függ.

Ha nem változtatunk a beállított melegítő teljesítmény fokozaton (lásd a táblázatot), akkor a főzőmező ki lesz kapcsolva s aktiválódik a maradék hő kijelző. Bármely pillanatban be lehet kapcsolni és üzemeltetni lehet minden főzőmezőt a használati utasításban foglaltak szerint.

Melegítő teljesítmény fokozat	Maximális munkaidő órákban
L/	8
1	8
2	8
3	5
4	5
5	5
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
P	0,16

Az automatikus melegítés funkció

- A kiválasztott főzőlapokat a **(5)** szenzorral kell aktiválni
- Majd pedig a „+” **(2)** és a „-” **(4)** szenzorral be kell állítani a teljesítmény fokozatot 1-8 között, és ismételten meg kell nyomni a **(5)** szenzort
- A kijelzőn felváltva világít a beállított teljesítmény fokozat számjegye és az A betű.

Miután letelt a plusz teljesítmény működési ideje, a főzőmező automatikusan átkapcsol arra a főzőerő fokozatra, amely ki lett választva, s mely látható a kijelzőn.

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



Ha az edényt levesszük majd pedig ismételten visszatesszük a melegítési idő letelte előtt, a plusz fokozatú melegítés folytatódik majd a végéig.

HASZNÁLAT

Óra funkció

A beállítható óra funkció leegyszerűsíti a főzést a főzőmezők munkaidejének beállítása által. Riasztó óra funkcióként is működhet.

Az óra bekapcsolása

A beállítható óra funkció leegyszerűsíti a főzést a főzőmezők munkaidejének beállítása által. Riasztó óra funkcióként is működhet.

- Az (5) szenzorral válasszuk ki a megfelelő főzőmezőt. A „0” számjegy felváltva világít.
- A „+” (2) illetve „-” (4) szenzorok segítségével állítsuk be a kívánt melegítő teljesítmény fokozatot 1-9 között.
- Majd pedig 10 másodpercen belül aktiválni kell az órát a (6) szenzor megnyomása által.
- A „+” (2) illetve „-” (4) szenzorok segítségével állítsuk be a kívánt időtartamot (01 és 99 perc között).
- Az óra kijelzőjénél világít az adott főzőmező jelződiódája (8).



Az összes főzőmező egyszerre üzemelhet óra funkációs üzemmódban.



Ha több mint egy időszakasz lett beállítva az óra kijelzőjén, akkor csak a leg-rövidebb időszakasz kerül kivetítésre. Ezenfelül ezt egy pulzáló dióda (8) jelzi.

A főzési időtartam megváltoztatása

Minden pillanatban meg lehet változtatni a beállított főzési időtartamot.

- Az (5) szenzorral kiválasztjuk a megfelelő főzőmezőt. A teljesítmény fokozat számjegye felváltva világít.
- Majd pedig 10 másodpercen belül aktiválni kell az órát a (6) szenzor megnyomása által.
- A „+” (2) illetve „-” (4) szenzorok segítségével állítsuk be a kívánt új időtartamot

A maradék időtartam ellenőrzése

A főzés végéig maradt időt bármikor ellenőrizni lehet, az óra (6) szenzorának megérintésével. Az óra aktív működési idejét egy adott főzőmezőnél egy pulzáló (8) dióda jelzi.

HASZNÁLAT

Az óra kikapcsolása

A beprogramozott főzőidő elteltével egy hangjelzés hallható, melyet ki lehet kapcsolni bármely szenzor megérintésével, illetve a hangjelzés automatikusan kikapcsol 2 perc elteltével.

Ha korábban ki szeretnénk kapcsolni az órát:

Az **(5)** szenzorral válasszuk ki a megfelelő főzőmezőt A melegítő teljesítmény fokozat számjegye világít.

- Majd pedig nyomja meg a **(6)** szenzort, tartsa benyomva 3 másodpercen keresztül vagy pedig változtassa meg a riasztó óra beállítását a „+” **(2)** és a „-” **(4)** szenzorok segítségével a „00” állásba.

Az óra mint riasztó óra funkció

Az óra riasztó óraként működhet, ha nincs aktiválva az óra funkció

A riasztó óra bekapcsolása

Ha a főzőlap ki van kapcsolva:

- A főzőlap bekapcsolás/kikapcsolás szenzor **(1)** megérintésével kapcsoljuk be a főzőlapot.
- Majd pedig a **(6)** szenzor segítségével aktiválja az riasztó órát.
- A „+” **(2)** és „-” **(4)** szenzorok segítségével állítsuk be az órát.

A riasztó óra kikapcsolása

A beprogramozott idő elteltével bekapcsol a riasztó hangjelzés, melyet ki lehet kapcsolni bármely szenzor megérintésével, illetve a hangjelzés automatikusan kikapcsol 2 perc elteltével.

Ha szükség van a riasztó óra korábban történő kikapcsolására:

- Majd pedig nyomja meg a **(6)** szenzort, tartsa benyomva 3 másodpercen keresztül vagy pedig változtassa meg riasztó óra beállítását a „+” **(2)** és a „-” **(4)** szenzorok segítségével a „00” állásba
- Ha az óra riasztó óra üzemmódban működik, akkor nem lehet főzési időtartam beállítására használni.



A riasztó óra üzemmód törlésre kerül amint aktiválva lesz az óra üzemmód.

Melegítés funkció

A melegítés funkció melegen tartja a készített a főzőmezőn. A kiválasztott főzőmező alacsony melegítő teljesítmény fokozatra van beállítva A teljesítmény fokozatot a melegítés funkció vezérli, úgy, hogy a készétel hőmérséklete kb. 65°C fok legyen. Ezért a kész meleg étel nem változtatja meg az ízét, és nem tapad az edény aljához. Ezt a funkciót használhatjuk vaj illetve csokoládé felolvasztására stb.

A funkció helyes használatának feltétele a lapos fenekű megfelelő edény használata, a célból, hogy az edény hőmérsékletét a főzőmezőben elhelyezett sonda pontosan tudja mérni. A melegítés funkciót mindegyik főzőmezőn aktiválni lehet.

Mikrobiológiai okok miatt nem ajánlatos a készített túl sokáig melegen tartani, ezért is ennél a funkciónál a szenzorpanel kikapcsol 2 óra elteltével.

A melegítés funkció egy plusz melegítő fokozatként van beállítva a „0 1” fokozat között és a kijelzőn „L” szimbólumként jelenik meg.

A melegítés funkció bekapcsolása ugyanúgy történik, mint ahogy azt „A főzőmező bekapcsolása” pontban van leírva.

A melegítés funkció kikapcsolása ugyanúgy történik, mint ahogy azt „A főzőmező kikapcsolása” pontban van leírva.

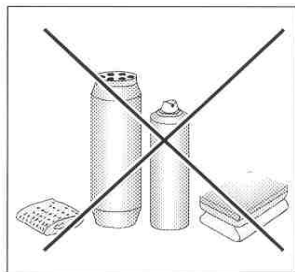
TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

A főzőlap rendszeres tisztítása és megfelelő karbantartása a felhasználó által növeli a készülék problémamentes élettartamát.



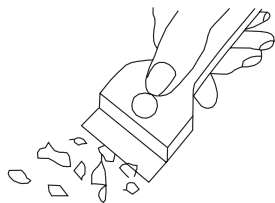
A kerámia üveg tisztítására ugyanazok a szabályok vonatkoznak, mint az üveg felületek tisztítására. Semmilyen esetben sem lehet súroló-, illetve agresszív tisztítószereket, valamint homokot illetve érdes felületű szivacsot használni.

Nem lehet pára segítségével tisztító eszközöket használni.



Minden használat után meg kell tisztítani

- **A könnyen eltávolítható,** nem odaégett szennyeződések távolítsuk el egy nedves törölkendővel súrolószer használata nélkül. Mosószer használata kékes színű elszíneződéshez vezethet. A makacsul tapadó szennyeződések nehéz eltávolítani első ízben, még a speciális tisztítószerek segítségével is.
- **A makacsul tapadó szennyeződést egy éles kaparóval távolítsuk el. Majd pedig töröljük le a felületet egy nedves törölkendővel.**



Kerámia tűzhely tisztító-kaparó

Folt eltávolítás

- **Gyöngyszínű fényes foltokat (alumínium maradék)** speciális tisztítószerrel lehet eltávolítani a már kihűlt főzőlemezről. Meszes maradékot (pl. mikor kibugyogott a víz) ecet illetve speciális tisztítószer segítségével lehet eltakarítani.
- Cukor, cukor tartalmú élelmiszer, műanyag illetve alumíniumfólia eltávolításánál nem szabad kikapcsolni az adott főzőlemezt. A maradékot rögtön le kell kaparni (még forró állapotban) egy éles kaparóval a főzőlemez felszínéről. A szennyeződés eltávolítása után ki lehet kapcsolni a főzőlemezt és speciális tisztítószerrel meg lehet tisztítani.

A speciális tisztítószereket áruházakban, speciális elektromos szaküzletekben, drogériákban, kiskereskedelmi élelmiszerüzletekben és konyhai bemutatótermekben lehet megvásárolni. Az éles kaparókat barkácsboltokban, építőipari szaküzletekben és festékboltokban lehet kapni.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

Soha ne vigyük a tisztítószert a forró főzőlemezre. A legjobb megoldás, ha hagyjuk a tisztítószert megszáradni majd pedig egy vizes kendővel eltávolítjuk azt. A maradék tisztítószert távolítsuk el egy vizes kendővel a főzőlemezről. Ellenkező esetben maró hatásúak lehetnek.

Ha a kerámiaüveg nem megfelelő módon lesz karbantartva, nem vállalunk érte garanciális felelősséget.

Időszakos ellenőrzések

A tisztítási műveleteken kívül melyek a készülék tisztán tartására irányulnak, a következők a teendők:

- Időszakos felülvizsgálatot tartani az irányítópanel és a lemez munkaegységei felett A garancia leteltével, legalább kétfévente egyszer, egy szakszervizben felül kell vizsgálni a készülék állapotát
- Eltávolítani a fellelt hibákat,
- Végrehajtani a rendszeres karbantartási munkákat a főzőlap egységen.

Figyelem!

Ha az irányítás bármely okból nem lehetséges miközben a készülék be van kapcsolva, akkor ki kell kapcsolni a fő kapcsolót illetve le kell kapcsolni a biztosítékot és fel kell venni a kapcsolatot a szakszervizzel.

Figyelem!

Ha a kerámiaüvegen repedéseket illetve töréseket veszünk észre, azonnal ki kell kapcsolni és áramtalanítani kell a készüléket E célból kapcsoljuk le a biztosítékot illetve húzzuk ki a dugót a konnektorból. Majd pedig kapcsolatba kell lépni a szervizzel.

Figyelem!

Az összes javítási és karbantartási munkát csakis egy szakszerviz illetve megfelelően képzett szakember végezheti el.

ELJÁRÁSMÓD VÁLSÁGHELYZETBEN

Minden válsághelyzetben a következő a teendő:

- Kapcsoljuk ki a főzőegységeket
- Áramtalanítsuk a készüléket
- Hívjunk ki szerelőt
- Néhány kisebb hibát önállóan is el lehet távolítani, az alábbi táblázatban foglaltak segítségével, mielőtt Önök az ügyfélszolgálathoz illetve a szervizhez fordulnak, kérjük, ellenőrizzék a táblázatban foglalt pontokat.

PROBLÉMA	KIVÁLTÓ OK	ELJÁRÁSMÓD
1.A készülék nem működik	- áramszünet	-ellenőrizzük a házi biztosítékot, cseréljük ki ha kiégett
2.A készülék nem reagál a megadott értékekre	- az irányítópanel nem lett bekapcsolva	- kapcsoljuk be
	- a gomb túl rövid ideig volt megnyomva (kevesebb, mint egy másodperc)	- hosszabb ideig tartuk megnyomva a gombot
	- egyszerre több gomb lett megnyomva	- mindig csak egy gombot nyomunk meg egyszerre (kivéve a főzőmező kikapcsolásánál)
3.A készülék nem reagál és egy hosszú hangjelzést hallat	- nem megfelelő kezelés (helytelen szenzorok lettek megnyomva illetve túl rövid ideig)	- ismét kapcsoljuk be a lemezt
	- a szenzor(ok) el van(nak) takarva vagy piszkos(ak)	- a szenzorokat fedjük fel illetve tisztítsuk meg
4.Az egész készülék kikapcsol	- a készülék bekapcsolását követően nem lette beállítva egy érték sem több mint 10 másodpercig tartó időszakon keresztül	- ismét kapcsoljuk be az irányítópanelt és tápláljuk be az adatokat
	- a szenzor(ok) el van(nak) takarva vagy piszkos(ak)	- a szenzorokat fedjük fel illetve tisztítsuk meg
5.Az egyik főzőmező kikapcsol, s a kijelzőn világít a „H” betű	- munkaidő korlátozás	- ismét kapcsoljuk be a főzőmezőt
	- a szenzor(ok) el van(nak) takarva vagy piszkos(ak)	- a szenzorokat fedjük fel illetve tisztítsuk meg
	- az elektronikus alkatrészek túlmelegedése	

ELJÁRÁSMÓD VÁLSÁGHELYZETBEN

PROBLÉMA	KIVÁLTÓ OK	ELJÁRÁSMÓD
6. A maradékhő jelző nem világít, bár a főzőmező még forró.	- áramszünet lépett fel, a készülék áramtalanítva lett.	- a maradékhő jelző csak az irányítópanel ismételt be és kikapcsolásánál aktiválódik
7. A kerámialemez megrepedt.	 Veszély! Azonnal áramtalanítsuk a készüléket (biztosíték). Lépünk kapcsolatba a legközelebbi szervizzel.	
8. Ha a hibát nem sikerült eltávolítani.	Azonnal áramtalanítsuk a készüléket (biztosíték). Lépünk kapcsolatba a legközelebbi szervizzel. Fontos! Önök felelősek a készülék karbantartásáért és készülék rendeltetésszerű használatért a háztartásban. Ha a helytelen kezelésből adódó hiba miatt Önök kihívják a szervizt, akkor még ha ez a garancia érvényességének ideje alatt is történik, a kiszállás költségét Önökre terheljük. A jelen használati utasítás be nem tartásából eredő káreseményekért nem vállaljuk a felelősséget.	
9. Az indukciós főzőlap hörgéshez hasonló hangokat hallat.	Ez egy normális jelenség. Az elektronikus elemeket hűtő ventilátor működik.	
10. 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.	
11. 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).

TECHNIKAI ADATOK

Névleges feszültség	230/400V 2N~50 Hz
A lemezek névleges teljesítménye:	7,35 kW
Modell:	PBP4VI515FTB4P3 KMI 754 600 C
- indukciós főzőmező:	
- indukciós főzőmező: Ø 160 mm	1200 W
- indukciós főzőmező: Ø 210 mm	2000 W
- Booster indukciós főzőmező: Ø 210 mm	2000/3000 W
- Booster indukciós főzőmező: Ø 160 mm	1200/1400W
Méretek	592 x 522 x 50;
Súly	kb. 7,85 kg;

Megfelel az EN 60335-1; EN 60335-2-6 Európai Unió szabványoknak.

Energiafogyasztás készenléti üzemmódban [W]	-
Energiafogyasztás kikapcsolt üzemmódban [W]	0,5
Energiafogyasztás készenléti üzemmódban, az internethez való csatlakozást követően [W]	-
A készenléti/kikapcsolt üzemmódba történő automatikus kapcsolási időtartam [perc]	1
