

Kitchen. Design & Technology

User manual

Instructions Kristall

HU Használati és összeszerelési útmutató

SL Navodila za uporabo in montažo

Tartalom

1 Általános ismertetés	2	7 Szerelési útmutató	20
1.1 Itt találja	2	7.1 Biztonsági tudnivalók a konyhabútor-szerelő számára	20
1.2 Rendeltetésszerű használat	2	7.2 Szellőzés	20
2 Biztonsági előírások és figyelmeztetések	3	7.3 Beépítés	20
2.1 Bekötés és működés	3	7.4 Változó beszerelési lehetőség: felfekvő beépítés	21
2.2 A főzőlapról általánosságban	3	7.5 Változó beszerelési lehetőség: síkban történő beépítés	21
2.3 Személyek	4	7.6 Főzőlap ventilátor beépítése	22
2.4 Szimbólumok és tudnivalók ismertetése	5	7.7 6-tűs dugó Ventilátorcsatlakozás	24
3 A készülék leírása	6	7.8 Ablakérinkező/jelfogócsatlakozás bekötése	24
3.1 Kezelés szenzorgombokkal	7	7.9 Elektromos bekötés	25
3.2 Tudnivalók a sliderről (szenzormezőről)	7	8 Műszaki adatok	26
4 Kezelés	8	9 Üzembe vétel	26
4.1 Az indukciós főzőlap	8	10 Üzemen kívül helyezés, ártalmatlanítás	27
4.2 Edényfelismerés	8	10.1 Üzemen kívül helyezés	27
4.3 Üzemidő-korlátozás	8	10.2 A csomagolás újrahasznosítása	27
4.4 Egyéb funkciók	8	10.3 A régi készülék újrahasznosítása	27
4.5 Túlhevülés elleni védelem (indukció)	8		
4.6 Indukciós főzőlaphoz használható edények	9		
4.7 Energiatakarékossági tippek	9		
4.8 Főzőfokozatok	9		
4.9 Maradékhő-kijelző	9		
4.10 Permanens edényfelismerés	10		
4.11 Gombkezelés	10		
4.12 A főzőlap és a főzőzóna bekapcsolása	10		
4.13 Főzőzóna kikapcsolása	10		
4.14 Főzőlap kikapcsolása	10		
4.15 STOP funkció	11		
4.16 Recall-funkció	11		
4.17 Gyerekzár	12		
4.18 Híd-funkció	12		
4.19 Kikapcsoló automatika (Timer)	13		
4.20 Konyhai jelzőóra (tojásóra)	13		
4.21 Előfőzési automatika	14		
4.22 Melegentartó funkció	14		
4.23 Reteszelés	15		
4.24 Power fokozat	15		
4.25 Powermanagement	15		
4.26 Ventilátor felhasználása	16		
4.26.1 A ventilátor be- és kikapcsolása	16		
4.26.2 Ventilátor utánfutás	17		
4.26.3 Utánfutási idő	17		
5 Tisztítás és ápolás	18		
5.1 Üvegkerámia-főzőlap	18		
5.2 Különleges szennyeződések	18		
6 Mi a teendő probléma esetén?	19		

1 Általános ismertetés

1.1 Itt találja...

Kérjük olvassa át alaposan az információkat ebben a füzetben, mielőtt a főzőlapot használatba veszi. Fontos tudnivalókat talál itt az Ön biztonságával, a készülék használatával, kezelésével és karbantartásával kapcsolatban, hogy sokáig öröme legyen a készülékében.

Ha valamikor üzemzavar lépne fel, kérjük nézzen utána először a Mi a teendő probléma esetén? fejezetben. Kiseb üzemzavarokat gyakran Ön saját maga el tud hárítani, és így a felesleges szervizköltségeket megtakaríthatja.

Gondosan őrizze meg ezt az útmutatót. Kérjük adja tovább ezt a használati és szerelési utasítást az új tulajdonosoknak tájékoztatásuk és biztonságuk érdekében.

1.2 Rendeltetésszerű használat

A főzőlap csak ételek háztartásban és hasonló területen történő elkészítésére használandó. Hasonló területek:

- Felhasználás üzletben, irodában és más hasonló munkakörnyezetben
- Felhasználás mezőgazdasági üzemben
- Ügyfelek általi felhasználás szállodában, motelben és további tipikus lakókönyezetben
- Felhasználás
- Nem szabad más célra igénybe venni, és csak felügyelet mellett szabad használni.

2 Biztonsági előírások és figyelmeztetések

2.1 Bekötés és működés

- A készülék az ide vonatkozó biztonsági előírások szerint készült.
- A készülék hálózati bekötését, karbantartását és javítását csak arra jogosított szakember végezheti az érvényben levő biztonsági előírásoknak megfelelően. A szakszerűtlenül elvégzett munka veszélyezteti az Ön biztonságát.
- Amennyiben a készülék hálózati csatlakozó kábele megsérül, a balesetveszély elkerülése érdekében a gyártó, annak vevőszolgálat vagy hasonlóképpen szakképzett személy által kell lecseréltetni.
- A készüléket nem szabad külső időkapcsoló órával vagy külső távműködtető rendszerrel üzemeltetni.

2.2 A főzőlapról általánosságban

- Magas főzési fok beállításánál a nagyon gyors reakció miatt az indukciós főzőlapot felügyelet nélkül nem szabad üzemeltetni!
- Főzésnél vegye figyelembe a főzőzónák felmelegedésének gyorsaságát. Kerülje el az edények üresre forrását, mert akkor azok túlhevülésének veszélye áll fenn!
- A fazekakat és serpenyőket ne állítsa üresen bekapcsolt főzőzónára.
- Kettős falú főzőedények használatánál óvatosan kell eljárni. Az ilyen edényekből észrevétlenül kifogyhat a víz! Ennek következményeképpen az edény és a főzőlap is megsérülhet. Ezért nem vállalunk felelősséget!
- Használat után feltétlenül a mínusz gombbal kapcsolja ki a főzőzónát, nem egyedül a fazékfelismerés útján.
- Túlhevített zsírok és olajok maguktól meggyulladhatnak. Zsír- és olajtartalmú ételeket csak felügyelet mellett főzzön. Meggyulladt zsírokat és olajokat sohasem szabad vízzel oltani! Kapcsolja ki a készüléket, majd a lángokat óvatosan, pl. fedéllel vagy oltótakaróval fedje le.
- Az üvegkerámia-felület nagyon ellenállóképes. Mégis ügyeljen arra, hogy az üvegkerámia-felületre kemény tárgyak ne essenek. A pontszerű ütésterhelés a főzőlap töréséhez vezethet.

- Az üvegkerámia törése, hasadása, repedése vagy más sérülése esetén áramütés veszélye áll fenn. A készüléket azonnal üzemem kívül kell helyezni. A háztartási biztosítékot azonnal le kell kapcsolni és a vevőszolgálatot hívni.
- Ha a főzőlapot a szenzoros vezérlő hibája miatt nem lehet kikapcsolni, a háztartási biztosítékot azonnal ki kell kapcsolni és a vevőszolgálatot hívni.
- Vigyázat a háztartási gépekkel végzett munka során! A hálózati csatlakozó vezetékeknek nem szabad érintkezésbe kerülniük a forró főzőzónákkal.
- Tűzveszély: sohasem tároljon tárgyakat a főzőfelületen.
- Az üvegkerámia főzőlapot nem szabad lerakóhelyként használni.
- Alufóliát illetve műanyagot ne tegyen a főzőzónákra. A forró főzőzónától mindent távol kell tartani, ami megolvadhat, pl. műanyagokat, fóliát, különösen cukrot és erősen cukortartalmú ételeket. A cukrot a sérülések elkerülése végett az üvegkerámia főzőzónáról azonnal, forró állapotban, speciális üvegkaparóval teljes mértékben el kell távolítani.
- Fémtárgyakat (konyhaedényeket, evőeszközöket ...) soha sem szabad az indukciós főzőterre lerakni, mert felforrósodhatnak. Égési sérülés veszélye!
- Ne helyezzen tűzveszélyes, könnyen gyúlékony vagy hő hatására deformálódó tárgyakat közvetlenül a főzőlap alá.
- Testen hordott fémtárgyak az indukciós főzőlap közvetlen közelében felforrósodhatnak. Vigyázat, égési sérülés veszélye! Nem mágnesezhető tárgyakra (pl. arany- vagy ezüstgyűrűkre) ez nem vonatkozik.
- Zárt konzervdobozt és kötött rétegű csomagolást főzőzónán nem szabad felhevíteni. Az energiaközlés miatt ezek szétpattanhatnak!

- A szenzorgombokat tartsa tisztán, mivel a szennyeződések a készülék ujjérintésnek ismerheti fel. Tárgyakat (edényeket, konyharuhát stb.) sohasem szabad a szenzor-gombokra helyezni!
- Ha az edény a szenzor-gombok felületén túlra kifut, javasoljuk a kikapcsoló gomb működtetését.
- Forró edényt és serpenyőt ne toljon a szenzorgombok közelébe, ill. ne fedje le azokat. Ebben az esetben a készülék automatikusan kikapcsol.
- Az edényt mindig a főzőzóna közepére állítsa.
- Nagy edényeket lehetőség szerint a hátsó főzőzónákon használjon, hogy a szenzorgombok ne forrósodjanak fel (Touch-Control túlhevülés; E2 hibaüzenet, Touch-Control lekapcsolása).
- Ha háziállatok vannak a lakásban, amelyek a főzőlapra juthatnak, aktiválni kell a gyerekzárát.
- Beépített sütők pirolízis-üzeme közben az indukciós főzőlapot nem szabad használni.
- Az üvegkerámia-főzőlapot semmi esetre sem szabad gőztisztítóval vagy hasonló készülékkel tisztítani!
- Ügyeljen arra, hogy ne legyenek tárgyak (pl. törölkendő) a főzőlap-elszívó közvetlen környezetében. Ezeket a levegőáramlás beszívhatja. Folyadékokat és apró alkatrészeket mindig tartsa távol a készüléktől.
- Sohasem üzemeltesse a készüléket behelyezett zsírszűrő nélkül.
- A zsírral túltelített szűrő tűzveszélyt jelent!
- A sütés csak állandó felügyelet mellett engedélyezett, a flambírozás tilos!
- Kéményfüggő fa-, szén-, gáz- vagy olajfűtésű tűzhely üzemeltetésénél gondoskodni kell elegendő mennyiségű friss levegőről. A maximálisan megengedett vákuum, amit a páraelszívó a kéményfüggő tűzhely helyiségében létrehoz, nem haladhatja meg a 4 Pa (0,04 mbar) értéket, különben mérgezésveszély áll fenn.

2.3 Személyek

- Ezeket a készülékeket 8 éves kor feletti gyermekek, valamint korlátozott testi, érzékelési vagy szellemi képességgel rendelkező illetve tapasztalat és/vagy ismeret híján lévő személyek használhatják, ha felügyelet alatt állnak vagy a készülék biztonságos használatára betanították őket és az abból eredő veszélyeket megértették. Gyermekeknek nem szabad a készülékkel játszani. A felhasználó általi tisztítást és karbantartást gyermekeknek nem szabad elvégezni, kivéve, ha felügyelet alatt állnak.
- A melegítő- és főzőhelyek felületei üzemeltetés közben felforrósodnak. Ezért a kisgyermeket mindenképpen távol kell tartani.
- Csak a főzőlapgyártó főzőlap-védőrácsát vagy főzőlap-takaróját, vagy a készülék használati utasításában a gyártó által engedélyezett főzőlap-védőrácsot vagy főzőlap-takarót szabad használni. Nem megfelelő főzőlap-védőrács vagy főzőlap-takaró használata balesethez vezethet.
- Szívritmusszabályzóval vagy implantált inzulinszivattyúval élő személyeknek meg kell arról bizonyosodniuk, hogy implantátumukat az indukciós főzőlap nem befolyásolja (az indukciós főzőlap frekvenciatartománya 20-50 kHz).

2.4 Szimbólumok és tudnivalók ismertetése

A készülék a technika jelenlegi állása szerint készült. Ennek ellenére a gép olyan kockázatokat jelent, amelyet a tervezéssel nem lehet elkerülni.

A kezelő elegendő biztonságának szavatolásához kiegészítő biztonsági előírásokat adunk meg, amelyeket a következőkben leírt szövegkiemelések jeleznek.

Csak ezek figyelembe vételével szavatolt a kielégítő biztonság az üzemeltetés során.

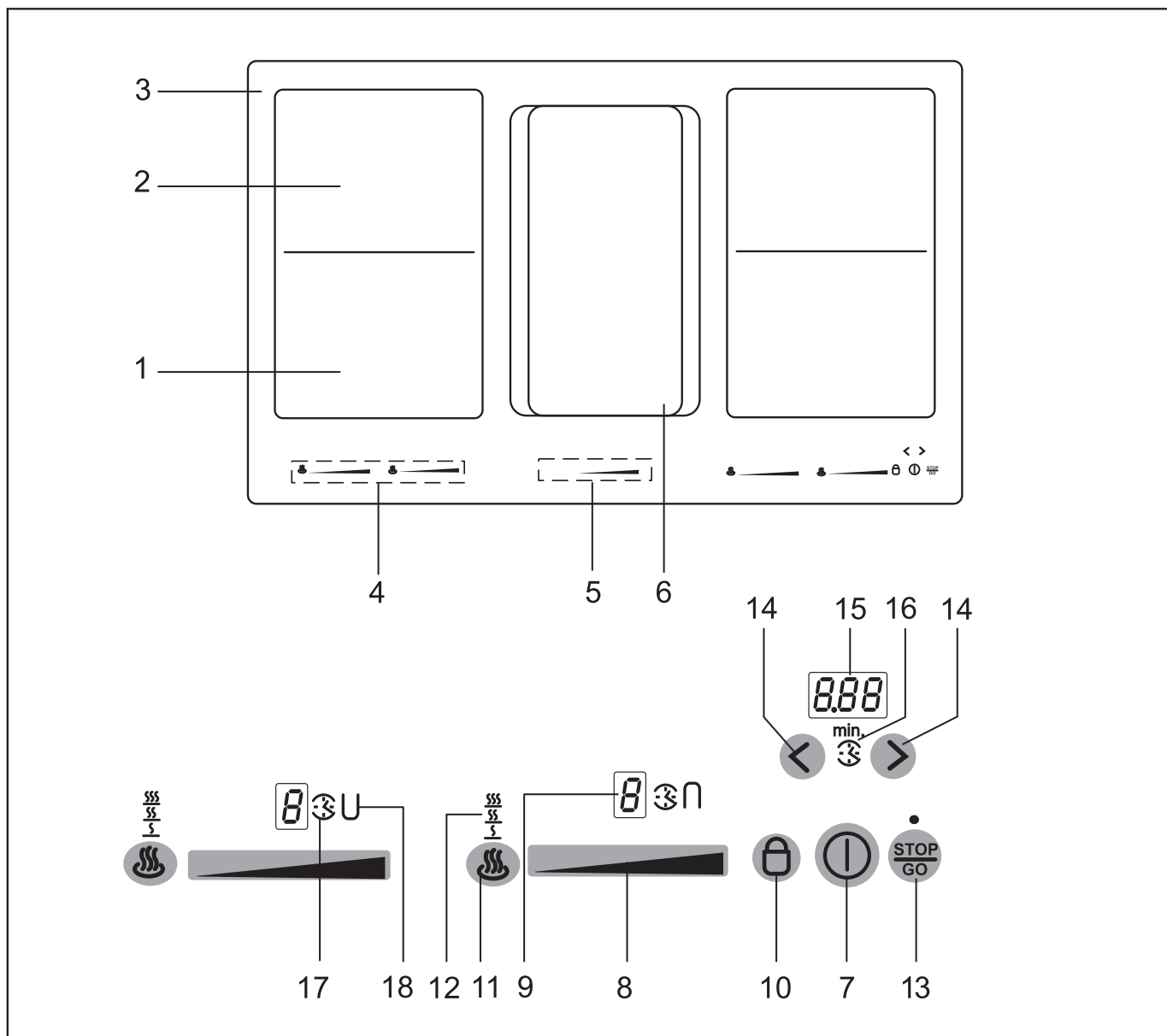
A megjelölt szövegrészek különböző jelentéssel rendelkeznek:

	VESZÉLY Megjegyzés, ami olyan közvetlenül fenyegető veszélyre utal, amelynek halál vagy súlyos sérülés lehet a következménye.
	FIGYELEM Megjegyzés, ami olyan lehetséges veszélyes helyzetre utal, amelynek halál vagy súlyos sérülés lehet a következménye.
	FIGYELEM Megjegyzés, ami olyan lehetséges veszélyes helyzetre utal, amelynek könnyű sérülés vagy a készülék megrongálódása lehet a következménye.
	MEGJEGYZÉS Megjegyzés, amelynek figyelembe vétele megkönnyíti a készülék kezelését.

Ezen túlmenően egyes helyeken a következő veszélyszimbólumokat használjuk:

	FIGYELEM! ELEKTROMOS ENERGIA! ÉLETVESZÉLY ÁLL FENN! Ezen szimbólum közelében feszültség alatt álló alkatrészek vannak elhelyezve. Az ezzel jelölt fedeleket csak elismert villamos szakembernek szabad eltávolítani.
	VIGYÁZAT! FORRÓ FELÜLET! Ez a szimbólum olyan felületeken látható, amelyek felforrósodnak. Ekkor súlyos égési sérülés vagy leforrzás veszélye áll fenn. A felületek a készülék kikapcsolása után is forrók lehetnek.
	FIGYELEM! KELL VENNİ AZ ELEKTROSZTATIKUSAN ÉRZÉKENY ALKATRÉSZEK ÉS RÉSZEGYSÉGEK (ESD) KEZELÉSÉRE VONATKOZÓ ELŐÍRÁSOKAT. A mellékelt szimbólummal jelölt burkolatok mögött elektrosztatikusan veszélyeztetett alkatrészek és részegységek találhatók. A dugaszcsatlakozók, vezetópályák és alkatrészlábak megérintését feltétlenül el kell kerülni. Csak ESD-ismeretekkel rendelkező szakszemélyzet illetékes beavatkozás elvégzésére!

3 A készülék leírása



A megjelenés az ábrától eltérhet.

1. Indukciós főzőzóna elöl
2. Indukciós főzőzóna hátul
3. Üvegkerámia-főzőlap
4. Touch-control kezelősáv
5. Szellőzésvezérlés
6. Ventilátor
7. Be-/kikapcsoló gomb (főzőlap)
8. Szenzormező
9. Főzőfokozat-kijelző

10. Lezáró gomb
11. Melegentartó gomb
12. Melegentartó fokozat (3 fokozat) kijelzése
13. STOP gomb (szünet jel)
14. Mínusz/plusz gomb timer
15. Timer-kijelzés
16. Tojásfőző időzítő kijelző
17. Főzőhely-timer kijelzése
18. Híd-funkció

3.1 Kezelés szenzorgombokkal

Az üvegkerámia főzőlap kezelése touch-control szenzorgombokkal történik. A szenzorgombok a következőképpen működnek: ujjhegyével érintsen meg röviden egy szimbólumot az üvegkerámia felületen. Minden korrekt működtetést hangjelzés igazol. A touch-control szenzorgombot a következőkben gombként említjük.

Permanens edényfelismerés

Ha a főzőlap permanens edényfelismeréssel rendelkezik, akkor főzőfokozatot a szenzormezőn csak akkor lehet bekapcsolni, miután megtörtént az edény felismerése a főzőhelyen és a főzőfokozat kijelzője 0-t mutat.

Be-/kikapcsoló gomb (7)

Ez a gomb bekapcsolja a készüléket és működésre kész állapotba hozza. Ez a gomb úgyszólván a főkapcsoló.

Főzőfokozat-kijelző (9)

A főzőfokozat-kijelzőn a választott főzőfokozat látható, vagy:

-  Maradék hő
-  Power fokozat
-  Edényfelismerés
-  Előfőzési automatika
-  Stop-funkció
-  Melegentartó funkció
-  Gyerekzár

Szimbólumok

-  Melegentartó fokozatok 42°C/ 70°C/ 94°C
-  Timer-funkció, kikapcsoló automatika
-  Időzítő óra
-  Híd-funkció

Lezáró gomb (10)

A lezáró gombbal le lehet zárni a gombokat.

Melegentartó gomb (11)

Felolvasztáshoz, melegentartáshoz és lassú főzéshez

Power-fokozat a szenzormezőn

A power fokozat további teljesítményt nyújt az indukciós főzőzónáknak.

STOP gomb (13)

A STOP funkcióval a főzés folyamatát rövid időre félbe lehet szakítani.

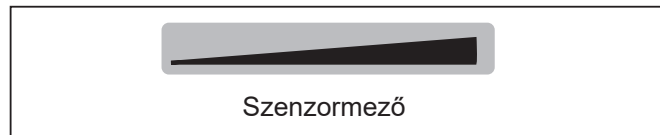
Recall-funkció (13) (helyreállító funkció)

A főzőlap tévedésből történt kikapcsolása után a legutóbbi beállítás helyreállítható.

3.2 Tudnivalók a sliderről (szenzormezőről)

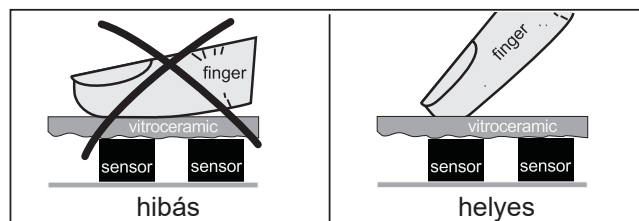
A slider alapvetően ugyanúgy működik, mint a szenzorgombok, azzal a különbséggel, hogy az ujját az üvegkerámia felületre kell helyezni, majd azon végighúzni. A szenzormező felismeri ezt a mozgást és növeli vagy csökkenti a kijelzőn megjelenő értéket (a főzőfokozatot) a mozgásnak megfelelően.

A slider szó [angolul: slide: végighúzni, csúsztatni] a továbbiakban ugyanazt jelenti, mint a szenzormező.



Mire kell ügyelni a kezelésnél?

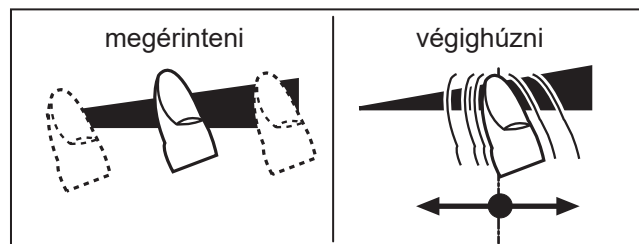
Az ujjat nem szabad túl vízszintesen helyezni a kerámia felületre, különben a szomszédos gombok/szenzormezők is tévedésből reagálnak.



Érintse meg a szenzormezőt vagy húzza végig rajta az ujját

A szenzormező megérinthető az ujjal, ekkor a kijelzőn megjelenő érték (főzőfokozat) fokozatosan változik. Amennyiben ujját a szenzormezőre helyezi, majd balra vagy jobbra húzza, a kijelzőn megjelenő érték folyamatosan változik.

Minél gyorsabb az ujj mozgása, annál gyorsabban változik a kijelzőn megjelenő érték.



4 Kezelés

4.1 Az indukciós főzőlap

A főzőfelület indukciós főzőlappal van ellátva. Az indukciós tekercs az üvegkerámia főzőfelület alatt változó elektromágneses mezőt hoz létre, amely az üvegkerámián áthatol és az edény aljában a hőt létrehozó áramot indukálja.

Az indukciós főzőzónánál a meleg már nem egy fűtőelemről kerül át a főzőedényen át a készített ételre, hanem a szükséges meleg indukált áramok segítségével közvetlenül a főzőedényben alakul ki.

Az indukciós főzőlap előnyei

- energiatakarékos főzés az energiának az edényre történő közvetlen átvitelével (megfelelő edény szükséges mágnesezhető anyagból),
- fokozott biztonság, mivel az energia csak a feltett edénybe kerül át,
- magas hatásfokú energiaátvitel az indukciós főzőzóna és az edény alja között,
- gyors felfűtés,
- csekély égésveszély, mivel a főzőfelület csak az edény aljától melegszik fel, a kifutó főznivaló nem ég rá,
- gyors, finomszabályozott energiabevitel.

4.2 Edényfelismerés

Ha bekapcsolt főzőzóna esetén nincs edény a főzőzónán, vagy az túl kicsi, úgy nem kerül sor energiaátvitelre. Erre a villogó  utal a főzőfokozat-kijelzőn.

Ha megfelelő edény kerül a főzőzónára, akkor a beállított fokozat bekapcsol és a főzési fokozat jelzője világít. Az energiaszállítás megszakad, amikor az edényt eltávolítja, és a főzőfokozat-kijelzőn villogó  jelenik meg.

Amennyiben kisebb edényt vagy serpenyőt tesz fel, amelyeknél azonban az edényfelismerés még bekapcsol, csak annyi teljesítményt ad le a készülék, amennyire ezeknek szükségük van.

Megjegyzés

A permanens edényfelismerés felismeri, melyik főzőzónán van edény és a megfelelő főzőfokozat-kijelzőn 0 látható.

Edényfelismerési határok

Főzőzóna-átmérő (mm)	Edénytalp ajánlott min. átmérője (mm)
220 x 190	115

A főzőedény nem lehet meghatározott talpátmérőnél kisebb, különben az indukció nem kapcsol be. Az edényt mindig a főzőzóna közepére állítsa a legjobb hatásfok eléréséhez.

Fontos: Az edényminőségtől függően változhat az edényfelismerés bekapcsolásához szükséges minimális átmérő!

4.3 Üzemidő-korlátozás

Az indukciós főzőlap automatikus üzemidő-korlátozással rendelkezik.

Mindegyik főzőzóna folyamatos használati ideje a választott főzőfokozattól függ (lásd a táblázatot).

Ennek feltétele, hogy a használati idő során a főzőzóna beállításán semmi változtatás ne történjen.

Amikor az üzemidő-korlátozás aktiválódott, a főzőzóna lekapcsol, rövid hangjelzés hallható és a kijelzőn H jelenik meg.

A lekapcsoló automatikának elsőbbsége van az üzemidő-korlátozással szemben, azaz a főzőzóna csak akkor kapcsol le, amikor a kikapcsolási automatika ideje letelt (pl. kikapcsolási automatika 99 perccel és 9-es főzőfokozat lehetségesek).

Üzemidő-korlátozás

Beállított főzőfokozat	Üzemidő-korlátozás percben
	120
1	520
2	402
3	318
4	260
5	212
6	170
7	139
8	113
9	90
P	10

4.4 Egyéb funkciók

Egy vagy több szenzorgomb hosszabb vagy egyidejű működtetésekor (pl. ha véletlenül edény kerül a szenzorgombokra), semmilyen kapcsolási funkció nem megy végbe.

Villog a  szimbólum és időben korlátozott folyamatos jelzőhang hallható. Néhány másodperc után következik a lekapcsolás. Kérjük, távolítsa el a tárgyat a szenzorgombokról.

A  szimbólum törléséhez működtesse ugyanazt a gombot, vagy kapcsolja ki, majd be a főzőlapot.

4.5 Túlhevülés elleni védelem (indukció)

A főzőfelület teljes teljesítménnyel történő hosszabb idejű használatánál magas környezeti hőmérséklet mellett az elektronika már nem lehet a szükséges mértékben hűtve.

Azért, hogy az elektronikában ne lépjen fel túl magas hőmérséklet, adott esetben a készülék a főzőzóna teljesítményét önműködően leszabályozza. Amennyiben a főzőfelület szokásos használatánál, normál környezeti hőmérsékleten gyakran jelenik meg E2 jelzés, úgy a hűtés valószínűleg nem elegendő.

Ennek oka a bútorban hiányzó szellőzőnyílások lehetnek. Adott esetben ellenőrizze a beépítést (lásd a Szellőzés fejezetet).

4.6 Indukciós főzőfelülethez használható edények

Az indukciós főzőfelületre használt főzőedénynek fémből kell lennie, és mágneses tulajdonságokkal, valamint az aljának elegendő felülettel kell rendelkeznie.

Csakis indukcióra alkalmas aljú edényeket használjon.

Alkalmas főzőedények	Nem alkalmas főzőedények
Zománcozott acéledények vastag aljjal	Edények rézből, rozsdamentes acélból, alumíniumból, tűzálló üvegből, fából, kerámiából ill. terrakottából
Öntöttvas edények zománcozott aljjal	
Edények rozsdamentes többrétegű acélból, rozsdamentes ferritacélból ill. alumíniumból különleges aljjal	

Így tudja az edény alkalmasságát megállapítani:

Végezze el a következőkben leírt mágnesesztet, vagy bizonyosodjon meg arról, hogy az edény az indukciós árammal történő főzésre vonatkozó alkalmassági jelzést viseli.

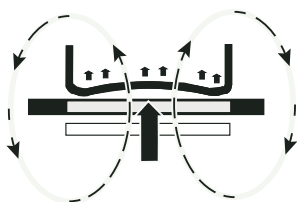
Mágneseszt:

Tegyen mágneset főzőedényének talpához. Ha magához vonzza, úgy használhatja a főzőedényt az indukciós főzőfelületen.



Megjegyzés!

Egyes gyártók indukcióra alkalmas edényeinek használata során zaj léphet fel, amely ezen edények szerkezetére vezethető vissza.



Hiba: az edény talpa domború. A hőmérsékletet az elektronika nem tudja korrekt módon megállapítani.

4.7 Energiatakarékossági tippek

A következőkben néhány fontos tudnivalót talál, hogy új indukciós főzőlapjával és az edényekkel energiatakarékosan és hatékonyan tudjon bántani.

- A edényalj átmérőjének lehetőleg ugyanakkorának kell lennie, mint a főzőzóna átmérője.
- Edényvásárlásnál figyeljen arra, hogy gyakran az edény felső átmérője van megadva. Ez legtöbbször nagyobb, mint az edény alja.
- A kuktafazekak a zárt párolótérnek és a túlnyomásnak köszönhetően különösen idő- és energiatakarékosak. A rövid időtartamú párolás megkíméli a vitaminokat.
- Ügyeljen arra, hogy a kuktafazékban mindig elegendő folyadék legyen, mivel üresre főzött fazék esetén a főzőzóna és a fazék a túlhevítés miatt megsérülhet.
- A főzőedényeket lehetőség szerint mindig megfelelő fedővel kell lezárni.
- Minden ételmennyiséghez a megfelelő edényt ajánlott használni. Egy nagy, alig megtöltött edény sok energiát igényel.

4.8 Főzőfokozatok

A főzőzónák fűtési teljesítményét több fokozatban lehet beállítani. A táblázatban felhasználási példákat talál az egyes fokozatokra.

Főzőfokozat	Alkalmazás
0	Kikapcsolt helyzet, a megmaradt hő használata
	Felolvasztás $\underline{\underline{42}}^{\circ}\text{C}$
	Melegentartás $\underline{\underline{70}}^{\circ}\text{C}$
	Lassú főzés $\underline{\underline{94}}^{\circ}\text{C}$
1-2	Kis mennyiségek továbbfőzése
3	Továbbfőzés
4-5	Nagy mennyiségek továbbfőzése, nagyobb darabok továbbfőzése
6	Sütés, rántás készítése
7-8	Sütés
9	Előfőzés, elősütés, sütés
P	Power fokozat (legmagasabb teljesítmény)

Fedő nélküli edényeknél esetleg magasabb főzőfokozatot kell választani.

4.9 Maradékhő-kijelző

Az üvegkerámia-főzőlap H maradékhő-kijelzővel van ellátva.

Amíg a H a kikapcsolás után világít, a maradékhő ételek olvasztására és melegen tartására használható.

Miután a H betű kialszik, a főzőzóna még forró lehet. Égésveszély!

Indukciós főzőzóna esetén az üvegkerámia nem közvetlenül, hanem csak az edény által leadott hőtől melegszik fel.

4.10 Permanens edényfelismerés

Ha a főzőlap permanens edényfelismeréssel rendelkezik, akkor főzőfokozatot a szenzormezőn csak akkor lehet bekapcsolni, miután megtörtént az edény felismerése a főzőhelyen és a főzőfokozat kijelzője 0-t mutat.

4.11 Gombkezelés

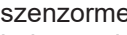
Az itt leírt vezérlés egy (kiválasztó) gomb működtetését követően vár egy következő gomb működtetésére.

A következő gomb működtetését alapvetően 10 másodpercen belül kell megkezdeni, különben törlődik a kiválasztás.



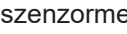
4.12 A főzőlap és a főzőzóna bekapcsolása

1. A be-/kikapcsoló gombot ① addig (kb. 1 másodpercig) kell működtetni, amíg a főzőfokozat-kijelző 0-t nem mutat és egy rövid jelzőhang nem hallható. A vezérlés ekkor üzemkész.

2. Rögtön ezután hozza működésbe az egyik főzőzóna szenzormezőjét . Az egyik főzőfokozat bekapcsol.

balra főzőfokozat 0
középenfőzőfokozat 6
jobbraP* főzőfokozat

Lásd a „Tudnivalók a sliderről (szenzormezőről)” bekezdést

A főzőfokozat módosításához vagy további főzőzóna bekapcsolásához működtesse a megfelelő szenzormezőt .

3. Mindjárt ezután helyezzen megfelelő, indukcióra alkalmas főzőedényt a főzőzónára. Az edényfelismerés bekapcsolja az önindukciós tekercset. Az edény felmelegszik.

Ameddig nincs főzőedény a főzőzónára állítva, a kijelzés váltakozva mutatja a beállított főzőfokozatot és a  szimbólumot. Edény nélkül a főzőzóna biztonsági okból 10 perc után kikapcsol. Ehhez vegye figyelembe az „Edényfelismerés” fejezetet.

4.13 Főzőzóna kikapcsolása

4. a) Működtesse a bal oldal legszélén található szenzormezőt ,
 vagy
 b) ráhelyezett ujját húzza balra a szenzormezőn  a főzőfokozat 0-ra csökkentéséhez

c) nyomja meg a be-/kikapcsoló gombot ①. A megfelelő főzőzónák kikapcsolnak.

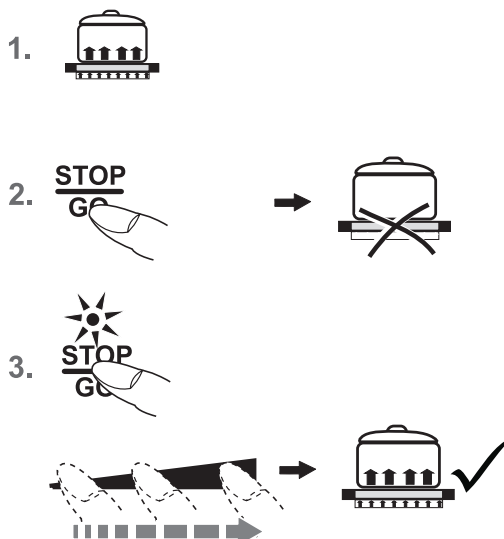
4.14 Főzőlap kikapcsolása

5. Nyomja meg a be-/kikapcsoló gombot ①. A főzőlap a beállítástól függetlenül kikapcsol.

Megjegyzés!

Amennyiben manuálisan kikapcsolja (főzőfokozat 0) az összes főzőzónát és ezután nem működtet egy gombot/szenzormezőt sem, akkor a főzőlap 10 másodperc elteltével automatikusan kikapcsol.

* A Power fokozat azonnal aktiválódik.
 L. a „Power fokozat” bekezdést



4.15 STOP funkció ^{STOP}_{GO}

A STOP funkcióval a főzést rövid időre félbe lehet szakítani, pl. ha csengetnek az ajtónál. Azért, hogy a főzést ugyanazokkal a főzőfokozatokkal tovább lehessen folytatni, a STOP funkciót fel kell oldani. Az esetlegesen beállított időmérő ilyenkor megáll, és utána megy tovább. Biztonsági okból ez a funkció csak 10 percre áll rendelkezésre. Azután a főzőlap kikapcsol.

1. A főzőedények a főzőzónákon állnak és a kívánt főzőfokozatok be vannak állítva.
2. Nyomja meg a STOP-gombot ^{STOP}_{GO}. A kiválasztott főzőfokozatok helyett a szünet jel **||** világít.
3. A megszakítás befejeződik, amikor először a STOP gombot, majd a villogó szenzormezőt  működteti balról a STOP gomb ^{STOP}_{GO} mellett. A szenzormező működtetésekor csúsztassa végig ujját (slide) a teljes szenzormezőn. A második gomb működtetésének 10 másodpercen belül kell megtörténnie, különben a STOP funkció aktív marad.

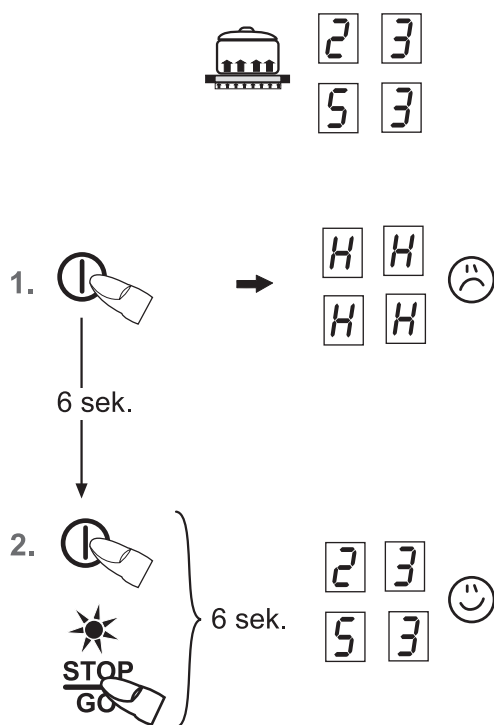
4.16 Recall-funkció ^{STOP}_{GO}

(helyreállító funkció)

A főzőlap tévedésből történt kikapcsolása után a legutóbbi beállítás helyreállítható.

A Recall-funkció csak akkor működik, ha legalább egy főzőzóna be van kapcsolva.

1. A főzőlap tévedésből ki lett kapcsolva a be-/kikapcsoló gombbal ①.
2. A kikapcsolás után 6 másodpercen belül működtesse újra a be-/kikapcsoló gombot ①. A STOP gomb LED-je villog. Mindjárt ezután nyomja meg a STOP gombot ^{STOP}_{GO}. Az eredeti főzőfokozatok helyreálltak. A főzési folyamat folytatódik.



Helyreállítás tárgya:

- Összes főzőzóna főzőfokozata
- Programozott főzőhely-vonatkozású időzítők percei és másodpercei
- Előfőzési automatika
- Power fokozat

Nincs helyreállítás

- Üzemidő-korlátozás számláló (ismét 0-ról indul a számláló)

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.
- 6.

4.17 Gyerekzár

A gyerekzár feladata megakadályozni azt, hogy az indukciós főzőlapot gyerekek tévedésből vagy szándékosan bekapcsolják. Ehhez a kezelést le kell tiltani.

Gyerekzár bekapcsolása

1. Működtesse a be-/kikapcsoló gombot (kb. 1 másodpercig) a főzőlap bekapcsolásához.
2. Rögtön ezután a reteszelés gombot és a a STOP gombot működtesse egyidejűleg.
3. Ezt követően a reteszelés gombot működtesse a gyerekzár aktiválásához. A főzőfokozat-kijelzéseken megjelenik egy L (Child-Lock), a kezelés le van zárva és a főzőlap kikapcsol.

Gyerekzár kikapcsolása

4. Nyomja meg a be-/kikapcsoló gombot .
5. Rögtön ezután a reteszelés gombot és a a STOP gombot működtesse egyidejűleg.
6. Ezt követően a STOP gombot működtesse a gyerekzár kikapcsolásához. Az L kialszik.

Gyerekzár feloldása, de csak egy főzésre

Előfeltétel: a gyerekzár az 1-3 pontok szerint be van kapcsolva.

- Nyomja meg a be-/kikapcsoló gombot .
- Rögtön ezután a reteszelés gombot és a a STOP gombot működtesse egyidejűleg. A felhasználó most bekapcsolhat egy főzőzónát. A főzőlap kikapcsolása után a gyerekzár újból aktív (be van kapcsolva).

Megjegyzések

- Áramszünet esetén a bekapcsolt gyerekzár megszűnik, vagyis inaktíválva van.

- 1.
- 2.
- 3.

4.18 Híd-funkció

Az előlő és a hátsó főzőzóna a főzési folyamatra összekapcsolható (híd-funkció) Így lehetséges nagy edény használata.

1. Kapcsolja be a főzőlapot.
2. A híd-funkció bekapcsolásához az előlő és a hátsó főzőzóna szenzormezőjét egyszerre kell megérinteni. A híd-funkció be van kapcsolva, megjelenik a szimbólum. A kezelés az előlő főzőzóna szenzormezőjén keresztül történik.
3. A kikapcsoláshoz működtesse újra egyszerre a két szenzormezőt , vagy kapcsolja ki a főzőlapot.

Megjegyzés

Ahhoz, hogy az edényfelismerés a sütőtálat, ill. az edényt felismerje, annak a felhasznált főzőzónákat legalább félig le kell fednie!

4.19 Kikapcsoló automatika (Timer)

A kikapcsoló automatikával bármelyik bekapcsolt főzőzóna beállítható idő után automatikusan kikapcsol. 10 másodperctől (0.10) 1 óra 59 percig (1.59) tartó főzési időt lehet beállítani.

1. Kapcsolja be a főzőlapot. Egy vagy több főzőzónát kapcsoljon be és a kívánt főzőfokozatokat válassza ki.
2. Működtesse egyidejűleg a plusz- > és mínusz-gombot <, amíg a szimbólum a kívánt főzőzóna számára világítani nem kezd.
3. Az idő beállításához működtesse a plusz- > és mínusz-gombot <. Néhány másodperc elteltével a készülék elfogadja a bevitelt és a folyamat megkezdődik. A tizedespon villog.
4. Az idő letelte után a főzőzóna kikapcsol. Időben korlátozott hangjelzés hallható, amelyet a plusz- > és mínusz-gomb < működtetésével ki lehet kapcsolni.

Megjegyzések

- A kikapcsoló automatika további főzőzónára való programozásához ismételje meg a 2 - 3 lépéseket.
- Az eltelt idő ellenőrzésére (kikapcsolási automatika) a plusz- > és mínusz-gombot < egyidejűleg annyiszor működtesse, amíg ki nem gyullad a kívánt főzőzónára vonatkozó szimbólum ☼. A kijelzett értéket le lehet olvasni és meg lehet változtatni.
- A kikapcsoló automatika idő előtti törlése: A plusz- < és mínusz-gomb < egyidejű működtetésével válassza ki a megfelelő főzőzónát és törölje az időt a mínusz-gomb működtetésével („0”).
- Amennyiben több főzőzóna van beprogramozva kikapcsoló automatikával, az időzítő kijelzője mindig a legrövidebb idejű főzőzónát mutatja.

4.20 Konyhai jelzőóra (tojásóra)

A főzési zónák ki vannak kapcsolva

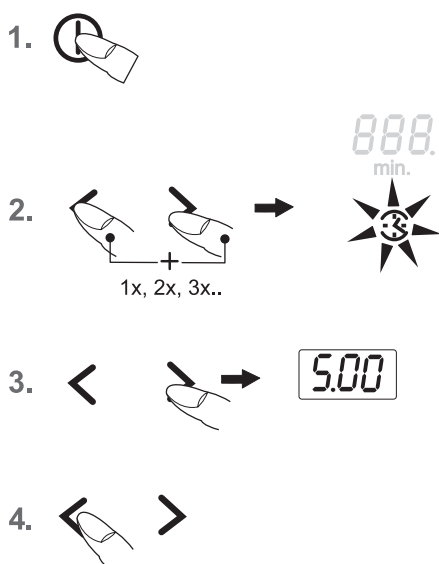
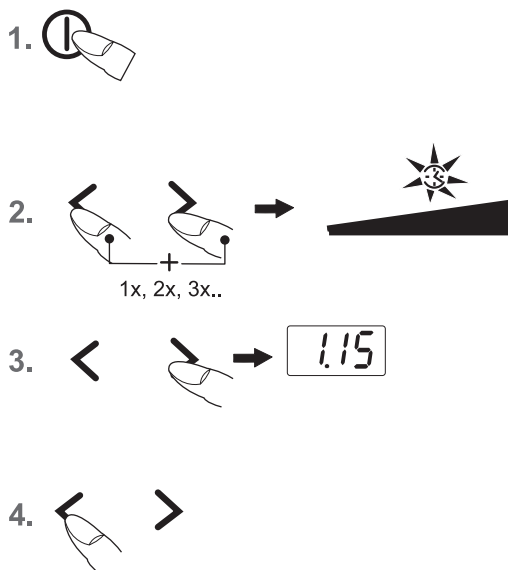
1. Kapcsolja be a főzőlapot.
2. Működtesse egyidejűleg a plusz- > és mínusz-gombot <, amíg az időzítő-kijelzés alatt a szimbólum ☼ ki nem gyullad.
3. Az idő beállításához működtesse a plusz- > vagy mínusz-gombot <. Néhány másodperc elteltével a készülék elfogadja a bevitelt és a folyamat megkezdődik. A tizedespon villog.
4. Az idő letelte után időben korlátozott hangjelzés hallható, amelyet a plusz- > vagy a mínusz-gomb < működtetésével ki lehet kapcsolni.

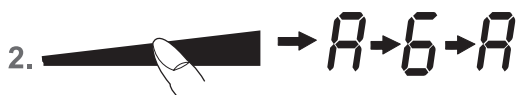
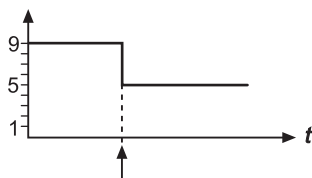
Konyhai jelzőóra beállítása, amennyiben főzőzónák üzemelnek

- Működtesse egyidejűleg a plusz- > és mínusz-gombot < annyiszor, amíg az időzítő-kijelzés alatt a szimbólum ☼ ki nem gyullad.
- Az idő beállításához működtesse a plusz- > vagy mínusz-gombot <.
- Az idő letelte után időben korlátozott hangjelzés hallható, amelyet a plusz- > és mínusz-gomb < működtetésével ki lehet kapcsolni.

Megjegyzés!

A percszámláló akkor is üzemben marad, amikor az üvegkerámia főzőlap ki van kapcsolva. Az idő módosításához kapcsolja be a főzőlapot.





hosszan nyomni (kb. 3 s)



4.21 Előfőzési automatika **A**

Az előfőzési automatikánál az előfőzés a 9-es főzőfokozaton történik. Meghatározott idő után automatikus visszakapcsolás történik egy alacsonyabb továbbfőző fokozatra (1 ... 8).

Az előfőzési automatika felhasználásakor csak azt a továbbfőző fokozatot kell kiválasztani, amellyel a főzni- / sütnivalót tovább kell főzni / sütni, mivel az elektronika önállóan visszakapcsol.

Az előfőzési automatika alkalmazható olyan ételekhez, amelyeket hidegen feltéve, magas teljesítménnyel felhevítve a továbbfőző fokozaton nem kell állandóan figyelni (pl. levesthús főzésére).

- Kapcsolja be a főzőlapot.
- A szenzormezőt nyomja meg hosszan (kb. 3 s), hogy aktiválja a funkciót és rögtön kiválasszon egy meghatározott továbbfőző fokozatot.
 - balratovábbfőző fokozat 1
 - középentovábbfőző fokozat 6
 - jobbratovábbfőző fokozat 8
 és a választott továbbfőző fokozat felváltva villognak.
- Az előfőzési automatika programszerűen fut le. Meghatározott idő után (lásd a táblázatot) a főzés a továbbfőző fokozattal folytatódik. Az A szimbólum kialszik.

Megjegyzés

- Az előfőzési automatika működése közben emelhető a továbbfőző fokozat. A továbbfőző fokozat csökkentése kikapcsolja az előfőzési automatikát.

Beállított Főzőfokozat	Előfőzési automatika idő (perc:mp)
1	0:40
2	1:12
3	2:00
4	2:56
5	4:16
6	7:12
7	2:00
8	3:12
9	-



1x, 2x, 3x

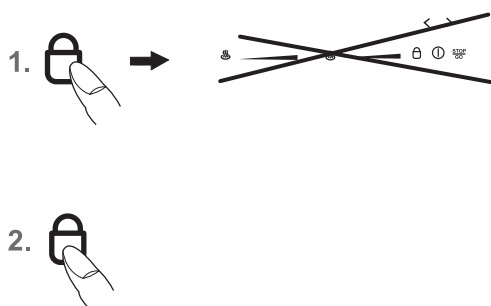


4.22 Melegentartó funkció

A melegentartó funkcióval a kész ételek meghatározott hőmérsékleten melegen tarthatók. A főzőzóna kis teljesítménnyel üzemel.

- A főzőedény egy főzőzónán áll és egy főzőfokozat (pl. 3) ki van választva.
- A melegentartó gomb többszöri működtetésével válassza ki a kívánt melegentartó fokozatot:
 -megfelel kb. 42°C-nak
 -megfelel kb. 70°C-nak
 -megfelel kb. 94°C-nak
- A kikapcsoláshoz a szenzormezőt balról működtesse, vagy a melegentartó gombot működtesse.

A melegentartó fokozat 120 percig áll rendelkezésre, azután a főzőzóna kikapcsol.



4.23 Reteszelés

A reteszelés segítségével letiltható a gombok kezelése és a főzőfokozat-beállítás. Csak a főzőlap kikapcsolására szolgáló be-/kikapcsoló gomb marad kezelhető.

Reteszelés bekapcsolása

1. Működtesse a  reteszelés gombot. A reteszelés gomb feletti LED világít.

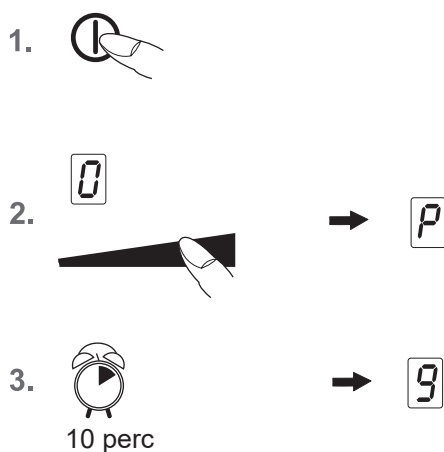
A reteszelés kikapcsolása

2. Működtesse a  reteszelés gombot. A reteszelés gomb feletti LED kialszik.

Megjegyzések

Az aktivált reteszelés kikapcsolt főzőlapnál is megmarad. Ezért a következő főzési folyamathoz azt előbb törölni kell!

Áramszünet esetén a bekapcsolt reteszelés megszűnik, vagyis inaktíválva van.



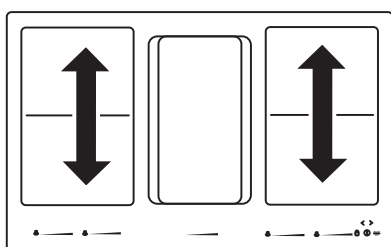
4.24 Power fokozat

A power fokozat további teljesítményt nyújt az indukciós főzőzónáknak. Nagy mennyiségű vizet gyorsan fel lehet így forralni.

1. Kapcsolja be a főzőlapot.
2. Működtesse a szenzormezőt  egészen jobbra a kívánt főzőzóna max. jelzésénél. A főzőfokozat-kijelzőn  látható. A power fokozat be van kapcsolva.
3. A power fokozat 10 perc után automatikusan kikapcsol. A  kialszik és a készülék visszakapcsol a 9-es főzőfokozatra.

Megjegyzés

A power fokozat idő előtti kikapcsolásához a megfelelő szenzormezőt kell működtetni.



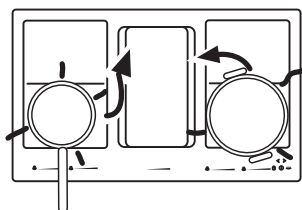
Modulok (Powermanagement)

4.25 Powermanagement

Két-két főzőzóna műszaki okból egy modullá van összefogva és így maximális teljesítménnyel rendelkezik.

Ha ez a teljesítményhatárt a készülék magas főzőfokozat, vagy a power-funkció bekapcsolásával túllépi, a powermanagement csökkenti a hozzátartozó modul-főzőzóna főzőfokozatát.

Ennek a főzőzónának a kijelzője először villog, azután folyamatosan a lehetséges legnagyobb főzőfokozat jelenik meg.



4.26 Ventilátor felhasználása

A főzőlap hátsó részén találhatók a ventilátorok lefelé irányuló elszívással.

Fontos!

A burkolatot nem szabad az indukciós főzőlapra helyezni! Égési sérülés veszélye!

4.26.1 A ventilátor be- és kikapcsolása

1. A be-/kikapcsoló gombot ① addig (kb. 1 másodpercig) kell működtetni, amíg a ventilátor-kijelző 0-t nem mutat és egy rövid hangjelzés nem hallható. A vezérlés ekkor üzemkész.
2. Rögtön ezután működtesse a szenzormezőt . Az egyik ventilátorfokozat bekapcsol.
 balraventilátorfokozat 0
 középenventilátorfokozat 5
 jobbraventilátorfokozat P

A ventilátorfokozat megváltoztatásához működtesse a szenzormezőt.

Automatika üzemmód

1. Válassza ki a főzőhelyeket és állítson be egy főzőfokozatot.
2. Az automatika üzemmód kiválasztásához a ventilátor szenzormezőt addig kell működtetni (kb. 3 s), amíg a kijelzőn egy „A” nem látható az automatika üzemmód jelzésére.

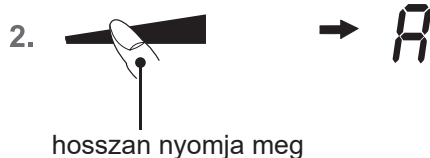
3. A ventilátorfokozat szabályozása ekkor a beállított főzőfokozatnak megfelelően automatikusan történik.

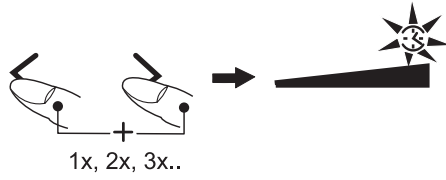
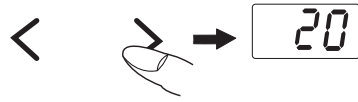
Az automatika üzemmód a beállított főzőfokozatnak megfelelően kissé késleltetve és fokozatonként szabályoz.

A szenzormező ismételt működtetésével bármikor a manuális üzemmódba lehet váltani.

Tipp

Ahhoz, hogy az elszívás nagyobb edényeknél (pl. spárgaedénynél) jól működjön, a ventilátoroldalon főzőkanalat tehet a főzőedény fedője alá.



1. 
2. 
3. 
4. 

4.26.2 Ventilátor utánfutás

A ventilátor utánfutás használata a főzés után szükséges az ételszagok megszüntetéséhez. Ezenkívül a szűrők száradnak a ventilátorban.

Ventilátor utánfutás beállítása

1. Válassza ki a ventilátorfokozatot a szenzormezőn keresztül.
2. Működtesse egyidejűleg a plusz- > és mínusz-gombot <, amíg a szimbólum  a ventilátorkijelzőben világítani nem kezd.
3. Az idő beállításához működtesse a plusz- > vagy mínusz-gombot <. Néhány másodperc elteltével a készülék elfogadja a bevitelt és a folyamat megkezdődik. A tizedespont villog.
4. Az idő letelte után a ventilátor kikapcsol. Időben korlátozott hangjelzés hallható, amelyet a plusz- > vagy a mínusz-gomb < működtetésével ki lehet kapcsolni.

Megjegyzések

Ha van főzőzóna bekapcsolva, akkor az időzítés csak a főzőhely kikapcsolása után jár le.

Ha a ventilátor utánfutása közben a főzőlapot kikapcsolja, akkor a ventilátorfokozat 1-re visszakapcsol, de az a szenzormezőn keresztül ismét növelhető.

4.26.3 Utánfutási idő

Minden főzési folyamatot követően ajánlott a ventilátormotor 10-20 perces utánfutása. Ha a ventilátor üzemben van, a kikapcsolás után automatikus utánfutás történik csekély fokozaton.

Így szavatolt az optimális működés és a maradék főzésszag megszüntetése.

Légkeringtetéses szűrővel végzett üzemeltetésnél a főzés után kérjük, mindig alkalmazzon 10-60 perces utánfutási időt az optimális szagmentesítés elérésére.

A ventilátor újra bekapcsolásánál ritka esetben előfordulhat, hogy a szűrőben tárolt szagmolekulák összekapcsolódnak a vízgőzzel és ismét érezhetővé válnak. Ezek a maradék szagok a további üzemeltetés során eltűnnek.

Fontos!

Légkeringtetéses üzemmódban elegendő szellőztetésről kell gondoskodni a páratartalom elvezetéséhez.

Szűrőcsere

Az esetleges szénszűrő tisztításának, ill. cseréjének szükségességét a ventilátor-kijelzésben látható  mutatja.

A ventilátor bekapcsolásával a kijelzés egy főzési folyamatra törlődik.

A ventilátor-kijelzés törléséhez a szenzormezőt kb. 3 másodpercig kell működtetni.

Szénszűrő alkalmazásának hiányában a  kijelzést szintén törölni kell.

5 Tisztítás és ápolás

- Tisztítás előtt a főzőlapot kapcsolja ki és hagyja lehűlni.
- Az üvegkerámia-főzőlapot semmi esetre sem szabad gőztisztítóval vagy hasonló készülékkel tisztítani!
- A tisztításnál ügyelni kell arra, hogy a be-/kikapcsoló gomb letörlése csak rövid végighúzással történjen. A téves bekapcsolás így elkerülhető!

5.1 Üvegkerámia-főzőlap

Fontos! Soha ne használjon agresszív tisztítószeret, így pl. durva súrolószert, karcoló edénytisztítót, rozsdá- és folteltávolítót stb.

Tisztítás használat után

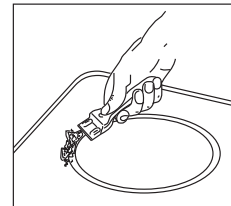
1. Az egész főzőlapot tisztítsa meg mindig akkor, ha az beszennyeződött – a legjobb, ha minden használat után. Ehhez használjon nedves törölkendőt és egy kevés kézi mosogatószert. Utána dörzsölje szárazra a főzőlapot egy tiszta törölkendővel, hogy ne maradjon vissza a felületen semmilyen öblítőszer-maradék.

Hetenkénti ápolás

2. Hetente egyszer alaposan tisztítsa meg és ápolja a teljes főzőlapot szokásos üvegkerámia-tisztítószerrel. Feltétlenül vegye figyelembe a megfelelő gyártó előírásait. A tisztítószer felvitelüknél védőfilm-réteget képeznek, amely víz- és szennytaszító hatású. Az összes szennyeződés a filmen marad és így utána könnyebben eltávolítható. Ezt követően a felületet egy tiszta törölkendővel szárazra kell dörzsölni. A felületen nem szabad tisztítószer-maradékot hagyni, mert az felhevülésnél agresszívan hat és megváltoztatja a felületet.

5.2 Különleges szennyeződések

Erős szennyeződéseket és foltokat (vízkőfoltokat, gyöngyházszerűen csillogó foltokat) akkor lehet a legjobban eltávolítani, amikor a főzőlap még kézmeleg. Használjon ehhez szokásos tisztítószeret. Úgy járjon el, ahogyan az a 2. pontban le van írva.



A **kifutott ételt** először egy nedves törölkendővel puhítsa meg, majd a szennymaradékot üvegkerámia-főzőlapokhoz készült speciális üvegkaparóval távolítsa el. Utána a felületet tisztítsa meg a 2. pontban leírtak szerint.

A **beleégett cukrot** és ráolvadt műanyagot azonnal - még forró állapotban - távolítsa el üvegkaparóval. Utána a felületet tisztítsa meg a 2. pontban leírtak szerint.

A burgonyahámozás vagy salátatisztítás közben esetlegesen a főzőfelületre kerülő **homokszemek** az edények elmozdításakor megkarcolhatják a felületet. Ezért ügyeljen arra, hogy a felületen ne maradjon homokszem.

A **főzőlap színváltozásai** semmilyen hatással nincsenek az üvegkerámia funkciójára és stabilitására. Ezek nem a főzőlap sérülései, hanem az el nem távolított és emiatt beleégett maradékok.

A főzőlap felületén az edények alja általi okozott karcolás, főként alumínium aljú főzőedények használatánál, vagy nem megfelelő tisztítószer miatt **csillogó részek** alakulnak ki. Ezek a szokásos tisztítószerrel csak fáradságosan távolíthatóak el. A tisztítást esetleg többször meg kell ismételni. Agresszív tisztítószer használata következtében és a dörzsölő edényaljak miatt a dekoráció idővel ledörzsölődik és sötét foltok keletkeznek.

6 Mi a teendő probléma esetén?

A készüléken végzett szakszerűtlen beavatkozás és javítás veszélyes, mert áramütés és rövidzárlat veszélye áll fenn. Ezért azokat a balesetek és a készülék károsodásának elkerülése végett mellőzni kell. Csak villamossági szakemberre, pl. egy műszaki vevőszolgálatra bízza az ilyen munkát.

Kérjük, vegye figyelembe

Ha készülékén üzemzavar lép fel, kérjük ellenőrizze ennek a használati útmutatónak az alapján, hogy az okot nem tudja-e saját maga elhárítani.

A továbbiakban néhány tippet adunk az üzemzavarok megszüntetésére.

A biztosítékok többször kikapcsolnak?

Hívjon műszaki vevőszolgálatot vagy villanyszerelőt!

Nem lehet bekapcsolni az indukciós főzőlapot?

- A házi biztosíték (biztosítékdoboz) működésbe lépett?
- A hálózati csatlakozó kábel be van kötve?
- A gyerekzár be van kapcsolva, azaz L látható?
- A szenzorgombok el vannak részben fedve nedves törülközővel, folyadékkal vagy fémtárggyal? Kérjük távolítsa el őket.
- Nem alkalmas edényt használ? L. ebben a fejezetben: „Indukciós főzőlaphoz használható edények“.

A  szimbólum villog, és időben korlátozott folyamatos jelzőhang hallható.

Kifutott ételek, főzőedények, vagy más tárgyak miatt a touch-control szenzorgombok állandóan működésben vannak.

Tipp: a felületet tisztítsa meg, vagy a tárgyat távolítsa el. A  szimbólum törléséhez működtesse ugyanazt a gombot, vagy kapcsolja ki, majd be a főzőlapot.

Az E2 hibakód látható?

Az elektronika túl forró. A főzőlap beépítését ellenőrizni kell, különösen ügyelve a jó szellőzésre.

Lásd a túlhevülés elleni védelemről szóló fejezetet. Lásd a szellőzésről szóló fejezetet.

Az E8 hibakód látható?

Hiba a bal vagy jobb oldali ventilátorban. A beszívónyílás el van zárva ill. le van fedve, vagy a ventilátor hibás.

A főzőlap beépítését ellenőrizni kell, különösen ügyelve a jó szellőzésre.

Lásd a túlhevülés elleni védelemről szóló fejezetet. Lásd a szellőzésről szóló fejezetet.

Az U400 hibakód látható?

A főzőlap rosszul van bekötve. A vezérlés 1 mp után kikapcsol és folyamatos hangjelzés hallható. A helyes hálózati feszültséget kell bekötni.

Hiba-kód (ERxx vagy Ex) látható?

Műszaki hiba lépett fel. Kérjük, hívja a vevőszolgálatot.

Edényjelzés jelenik meg?

Egy főzőzóna be lett kapcsolva és a főzőlap várja alkalmas edény ráhelyezését (edényfelismerés). Csak ezután történik teljesítményleadás.

Az edényjelzés továbbra is megjelenik, bár tett rá edényt?

A főzőedény indukcióra alkalmatlan, vagy túl kicsi az átmérője.

A használt főzőedények zajt bocsátanak ki?

Ennek műszaki oka van; az indukciós főzőlaphoz ill. az edényre nem áll fenn semmilyen veszély.

A hűtőventilátor kikapcsolás után még fut?

Ez normális jelenség, mivel az elektronika lehűtése történik.

A főzőlap zajt (kattanó ill. roppanó zajt) ad ki?

Ennek műszaki oka van, és nem lehet elkerülni.

A főzőlapon repedés vagy törés látható?

Az üvegkerámia törése, hasadása, repedése vagy más sérülése esetén áramütés veszélye áll fenn. A készüléket azonnal üzemén kívül kell helyezni. A háztartási biztosítékot azonnal le kell kapcsolni és a vevőszolgálatot hívni.

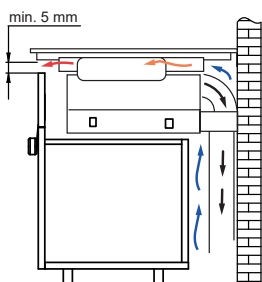
7 Szerelési útmutató

7.1 Biztonsági tudnivalók a konyhabútor-szerelő számára

- A környező bútorok furnérjának, ragasztójának ill. műanyagburkolatának hőállónak (min. 75°C) kell lennie. Amennyiben a furnérok vagy a burkolatok nem eléggé hőállóak, akkor deformálódhatnak.
- A beépítéssel az érintésvédelemnek garantálva kell lennie.
- Tömörfából készült fali szegélylécek felhasználása a munkalapon, a főzőlap mögött megengedett, amennyiben be vannak tartva a beépítési vázlatrajzok szerinti legkisebb távolságok.
- Be kell tartani a főzőlap-kivágások hátrafelé számított legkisebb távolságait a beépítési vázlatrajz szerint.
- Közvetlenül felsőszekrény melletti beépítésnél legalább 50 mm-es biztonsági távolságot kell tartani. A felsőszekrény oldallapját hőálló anyaggal kell burkolni. Munkatechnikai okokból azonban a távolságra legalább 300 mm javasolt.
- A főzőlap és a páraelszívó közötti távolságnak legalább akkorának kell lennie, mint ami a páraelszívó szerelési útmutatójában elő van írva.
- A csomagolóanyagokat (műanyagfóliákat, hablemeket, szegeket stb.) gyermekektől távol kell tartani, mert ezek a tárgyak potenciális veszélyforrást jelentenek. Apró részeik lenyelhetőek és a fóliák fulladásveszélyt jelentenek.

7.2 Szellőzés

- Az indukciós főzőlap ventilátorral rendelkezik, ami automatikusan be- és kikapcsol. Ha az elektronika hőmérsékletértékei bizonyos küszöböt meghaladnak, a ventilátor kis sebességgel indul. Az indukciós főzőlap intenzív használata esetén a ventilátor nagyobb sebességre kapcsol. Amikor az elektronika elegendő mértékben lehűlt, a ventilátor csökkenti sebességét és ismét automatikusan kikapcsol.
- Az indukciós főzőlap és a konyhabútorok ill. a beépített készülékek közötti távolságot úgy kell megválasztani, hogy az indukcióhoz elegendő levegő be- és kivezetése lehetséges legyen.
- Ha egy főzőzóna teljesítménye gyakran automatikusan alacsonyabbra kapcsol vagy kikapcsol (l. a Túlhevülés elleni védelem c. fejezetben), akkor valószínűleg nem elégséges a hűtés. Ebben az esetben ajánlatos kinyitni az alsószekrény hátsó falát a munkalap-kivágás környékén, továbbá eltávolítani a bútordarab elülső keresztlécét a főzőlap teljes szélességében, hogy jobb legyen a légcsere.



A főzőlap jobb szellőzéséhez elől egy legalább 5 mm-es légrés ajánlott.

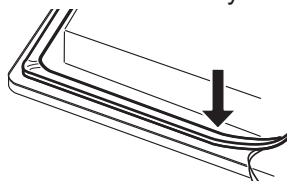
7.3 Beépítés

Fontos tudnivalók

- Kerülni kell az alulról érkező túlzott hőfejlődést, pl. egy keresztáramú ventilátor nélküli sütőtől.
- Beépített sütők pirolízis-üzeme közben az indukciós főzőlapot nem szabad használni.
- Fiók fölé történő beépítés esetén ügyelni kell arra, hogy a fiókban lehetőleg semmiféle hegyes tárgy ne legyen tárolva. Ezek beszorulhatnak a főzőlap alsó részébe és akadályozhatják a fiók kihúzását.
- Ha közbenső felület van a főzőlap alatt, annak legalább 20 mm távolságban kell lennie a főzőlap alsó feléhez a főzőlap elegendő szellőzése érdekében.
- A főzőlap hűtőkészülék, mosogatógép, továbbá mosó- és szárítógép fölé való beépítése nem megengedett.
- Gondoskodni kell arról, hogy tűzveszélyes, könnyen gyúlékony, vagy hő hatására deformálódó tárgyak a tűzveszély miatt ne legyenek közvetlenül a főzőlap mellé vagy alá elhelyezve, ill. téve.

Főzőlap-szigetelés

A beépítés előtt a mellékelt főzőlap-szigetelést hézagmentesen be kell helyezni.



- Meg kell akadályozni, hogy a főzőlap pereme és a munkalap, vagy a munkalap és a fal között folyadék juthasson be az esetleg az alá beépített villamos készülékekbe.
- A főzőlap nem sima, pl. kerámia vagy hasonló burkolatú (csempézett stb.) munkalapba való beépítésénél a főzőlapon esetleg található szigetelést el kell távolítani és a főzőfelület munkalaptól való elszigetelését képlékeny szigetelő anyaggal (kitt) kell elvégezni.
- A főzőlapot semmi esetre sem szabad szilikonnal beragasztani! A főzőlap későbbi roncsolásmentes kiserelése ekkor már nem lehetséges.

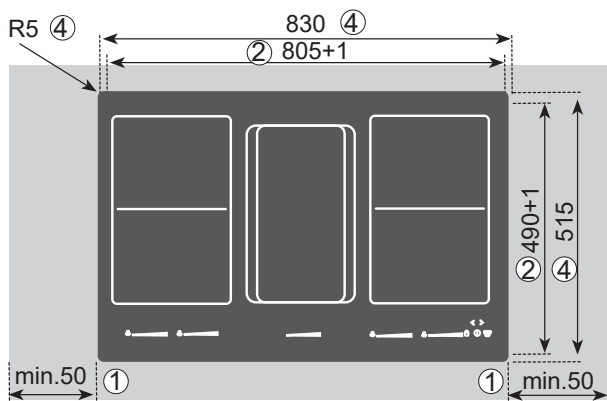
Munkalap-kivágás

A munkalapban a kivágást a lehető legpontosabban kell elvégezni, jó, egyenes fűrészlappal, vagy felsőmaróval. Ezután le kell zárni a vágási felületeket, hogy ne hatolhasson be nedvesség.

A főzőlap-kivágást az ábrának megfelelően kell elkészíteni. Az üvegkerámia-főzőfelületnek feltétlenül egyenletesen és színelően kell felfeküdnie. A feszülés az üveglap töréséhez vezethet. Ellenőrizze a főzőfelület szigetelésének kifogástalan illeszkedését és hézagmentes felfekvését.

7.4 Változó beszerelési lehetőség: felfekvő beépítés

Méretetek mm-ben



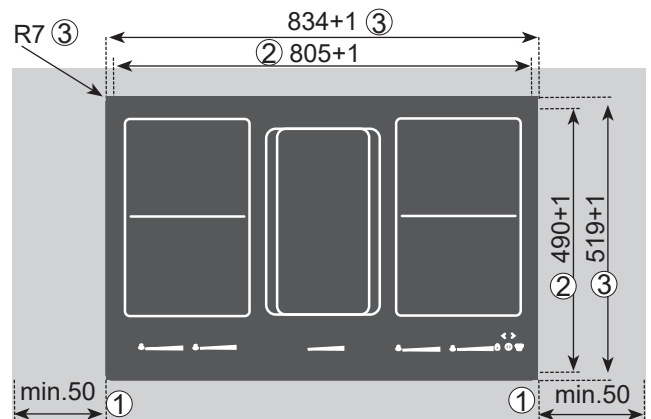
Helyezze be és igazítsa helyére a főzőlapot.

- ① szomszédos falaktól mért legkisebb megengedett távolság
- ② kivágási méret
- ③ kimarási méret
- ④ főzőlap külső mérete

Fontos!

A ferde felfekvés vagy a megfeszítés miatt az üvegkerámia-főzőlap beépítésekor törésveszély áll fenn!

7.5 Változó beszerelési lehetőség: síkban történő beépítés



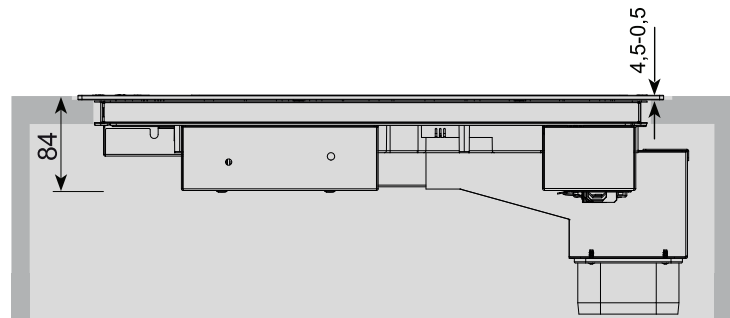
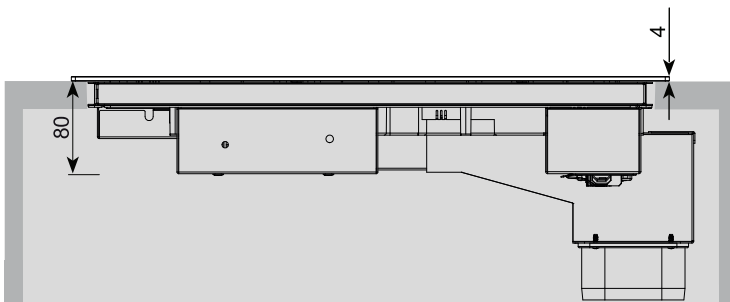
A tömítőszalagot ragassza a munkalap felfekvő élének sarkába, hogy ne nyomódhasson át szilikonragasztó a főzőlap alá.

A főzőlapot ragasztó nélkül helyezze be a munkalap kivágásába és állítsa be. Adott esetben helyezzen alá magasságkiegészítő lapokat.

A főzőlap és a munkalap közötti hézagot hőálló szilikonragasztóval fugázza ki.

Fontos!

A szilikonragasztónak egyetlen helyen sem szabad a főzőlap felfekvő felülete alá nyomódnia. A főzőlap későbbi roncsolásmentes kiszervezése egyébként már nem lehetséges. Ennek figyelmen kívül hagyása esetén megszűnik a szavatosság!



7.6 Főzőlap ventilátor beépítése

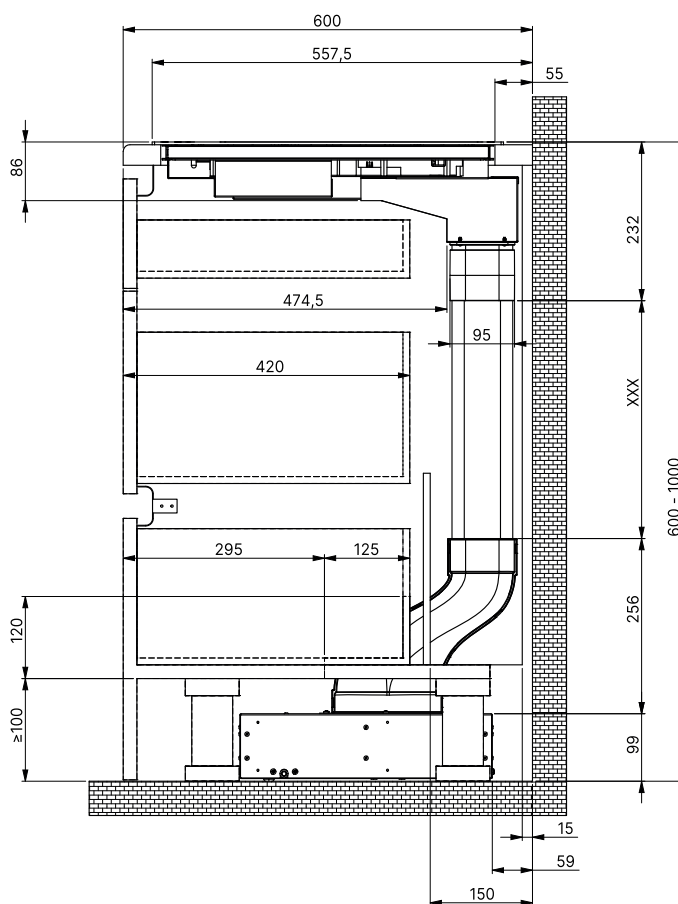
- A termék bekötését csak engedélyezett szakember végezheti a helyben érvényes előírások figyelembe vételével; ugyanez érvényes az elszívócsatlakozásokra is. A szerelő felelős a kifogástalan működésért a felállítás helyén!
- A beszerelésnél vegye figyelembe az állami és az energiaellátó vállalatok által kiadott, vonatkozó építésügyi előírásokat.
- A főzőlap ventilátor elszívás és légkeringtetés módban üzemeltethető.
- Az elszívott levegőt egy erre a célra kialakított szellőzőaknába, vagy a külső falon át a szabadba kell vezetni.
- Az elszívott levegőt nem szabad használat alatt álló füst- vagy elszívókéménybe vezetni. Kétség esetén forduljon a helyi kéményseprőhöz.
- Ha a főzőlap ventilátor környezetében kéményfüggő tűzhely van használatban (szén-, fa-, olaj- vagy gáztüzelés), akkor elegendő mennyiségű friss levegőről kell gondoskodni, különben mérgezésveszély áll fenn. A főzőlap ventilátor veszélytelen üzeme akkor szavatolt, ha a főzőlap ventilátor által kiváltott alulnyomás a 0,04 mbar (4 Pa) értéket nem haladja meg és elegendő friss levegő képes a helyiségbe beáramlani.
- Az elszívóvezetékeknek meg kell felelnie a B 1 DIN 4102 tűzbiztonsági osztálynak.
- Vegye figyelembe, hogy a készülék csatlakozócsonkjának minimális névleges átmérője ne csökkenjen.
- Mindig a levegővezetéshez ajánlott és a főzőlap-elszívóval kompatibilis rendszer alkalmazása előnyös. A **optimAIRo** alkatrészeinek felhasználását ajánljuk az optimális levegővezetéshez.
- A légkeringtetéses csövek névleges átmérője nem lehet kisebb mint 150 mm.
- Az elszívóvezetékek legyenek a lehető legrövidebbek, vezetésük ne 90°-os szögben, hanem lágy ívben történjen és ne legyen keresztmetszetcsökkenés.
- Csőátmérőként sohasem válasszon 150 mm-nél kisebb értéket. A ventilátor-részegység előtt 50 cm-re nem szabad ívet/könyököt fektetni.
- Két szög/ív között mindig egy kb. 50 cm-es egyenes darabot kell alkalmazni.

- A fali doboz és a kivágás a lábzetfedélben keresztmetszetükben legalább az elszívóvezetékek feleljenek meg. Legalább 500 cm²-es kiömlőnyílás szükséges. A szegélylécek magasságát rövidíteni kell, vagy megfelelő nyílásokat kell elhelyezni.
- A szerelésnél ügyeljen arra, hogy a légkeringtető egység a konyhai szerelés elkészülte után is hozzáférhető maradjon.
- Adott esetben át kell helyezni a konyhaszekrények talpazatlábait.



MEGJEGYZÉS

Légkeringtetéses üzemmódban elegendő szellőztetésről kell gondoskodni a páratartalom eltávolításához.



Oldalirányú elszívórendszer telepítése



7.7 6-tűs dugó Ventilátorcsatlakozás

**VESZÉLY****Áramütés veszélye**

A ventilátort a hálózati csatlakoztatás előtt be kell dugni!

A dugaszcsatlakozás nyitása előtt a készüléket feltétlenül áramtalanítani kell.

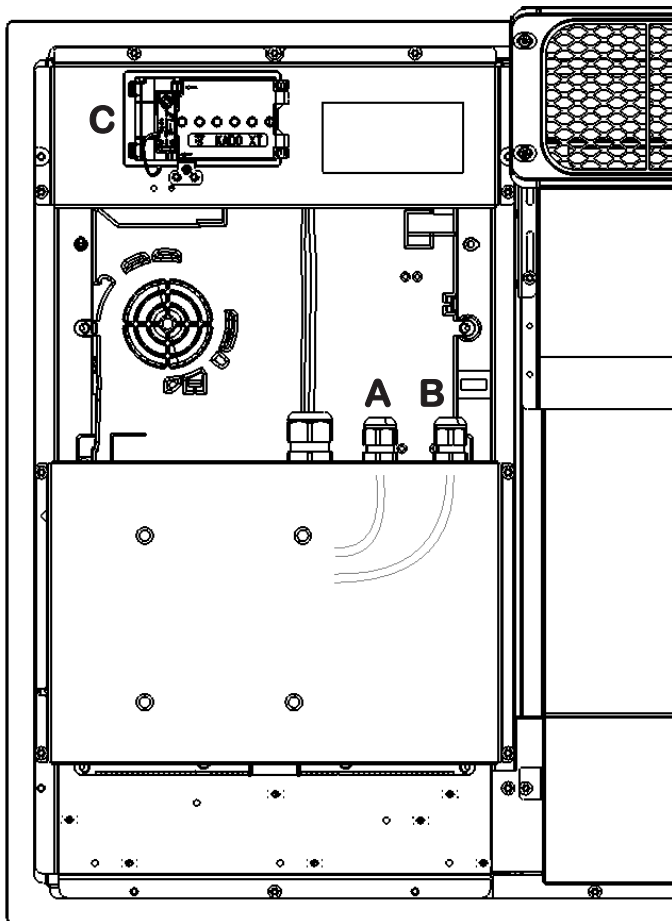
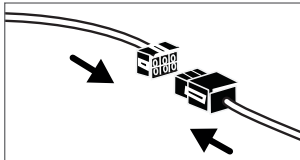
A hálózati csatlakozást addig nem szabad elvégezni, amíg a dugasz csatlakoztatása nem történt meg.

A főzőlapot csak akkor szabad bekapcsolni, ha a ventilátor csatlakozódugója biztonságosan be van dugva, és a dugaszoló biztosítéka zárva van.

Eljárás

A ventilátor csatlakoztatásához csatlakoztassa a két 6 pólusú dugót.

Nyissa ki a főzőlap 6 pólusú csatlakozójának (ventilátor) dugaszolóbiztosítékát, és dugja be a ventilátor 6 pólusú párhuzamos csatlakozóját, amíg az biztonságosan be nem kapcsolódik.



7.8 Ablakérintkező/jelfogócsatlakozás bekötése

**FIGYELEM! ELEKTROMOS ENERGIA! ÉLETVESZÉLY ÁLL FENN!**

Ezen szimbólum közelében feszültség alatt álló alkatrészek vannak elhelyezve. Az ezzel jelölt fedeleket csak elismert villamos szakembernek szabad eltávolítania.

Vigyázat! A jelfogócsatlakozás hálózati feszültség alatt állhat! Sérülés áramütés következtében!

A kapcsolórendszer bekötése előtt a főzőlapot áramtalanítani kell.

A bekötést csak erre jogosított szakember végezheti el!

A 7.9 Elektromos bekötés tudnivalóit figyelembe kell venni!

Ablakérintkező kapcsoló (A)

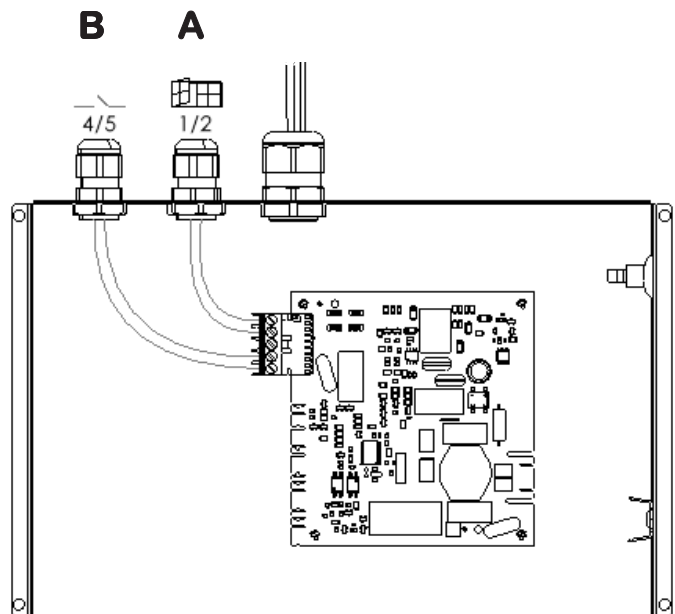
Feszültség DC 16V, max. DC 20V

Az érintkezőhurokra csak jóváhagyott, potenciálfüggetlen érintkezővel rendelkező ablakérintkező kapcsolókat szabad kötni. Nyitott ablaknál az érintkezőnek zárva kell lennie.

Jelfogócsatlakozás (B)

Kapcsolási teljesítmény max. 240V, 4A

Potenciálfüggetlen jelfogóérintkező

Hálózati csatlakozó doboz (C)

7.9 Elektromos bekötés



FIGYELEM! ELEKTROMOS ENERGIA! ÉLETVESZÉLY ÁLL FENN!

Ezen szimbólum közelében feszültség alatt álló alkatrészek vannak elhelyezve. Az ezzel jelölt fedeleket csak elismert villamos szakembernek szabad eltávolítani.

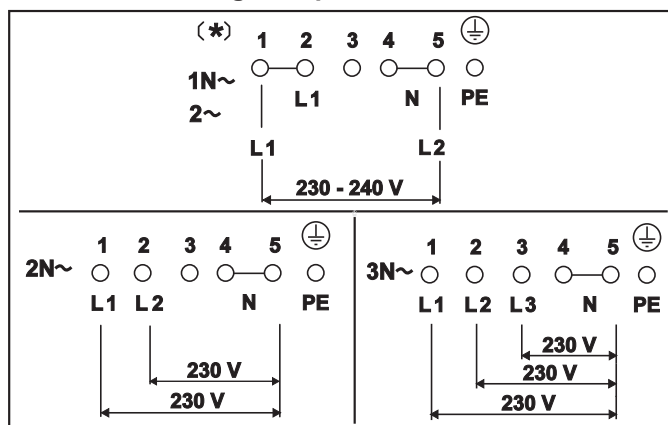
- Az elektromos bekötést csak erre jogosított szakember végezheti el!
- A törvényes előírásokat és a helyi áramszolgáltató vállalat csatlakoztatási feltételeit teljes mértékben be kell tartani.
- A készülék bekötésénél olyan berendezésről kell gondoskodni, amely lehetővé teszi, hogy a készüléket legalább 3 mm-es kontaktus-nyílásszélességgel az összes póluson a hálózattól el lehessen választani. Alkalmassá szétválasztó berendezésnek számítanak vonalvédő kapcsolók, biztosítékok és mágneskapcsolók. Bekötésnél és javításnál a készüléket ezen berendezések egyikével áramtalanítani kell.
- A védővezetéknek olyan hosszúságúra kell méretezni, hogy az a húzásmentesítés megszűnése esetén csak a csatlakozó kábel áramot vezető erei után legyen húzásra igénybe véve.
- A főlössleges kábelhosszúságot a készülék alatti beépítési részből ki kell húzni.
- Kérjük győződjön meg arról, hogy a meglévő hálózati feszültség megegyezik a típustáblán levő értékkel.
- A teljes érintésvédelmet a beépítés útján kell biztosítani.
- Figyelem: a hibás bekötés az erősáramú elektronika tönkremeneteléhez vezethet.
- A készülék csak rögzített csatlakozásra van engedélyezve. Védőérintkezős dugasszal történő csatlakoztatás nem megengedett.

Hálózati értékek

Hálózati feszültség: 380-415V 2N~, 50/60Hz

Komponensek névleges feszültsége: 220-240V

Bekötési lehetőségek: 6 pólusú csatlakozás

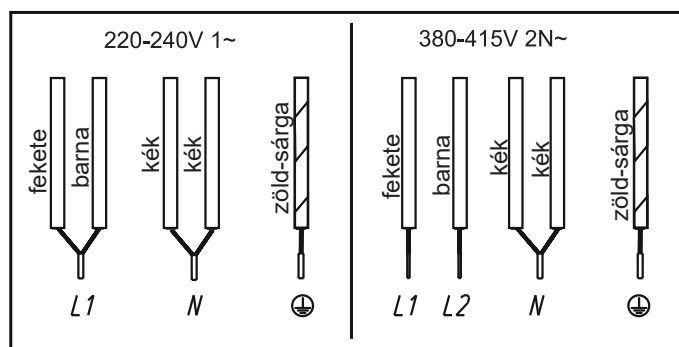


* Ezt a bekötési változatot Svájcban az SEV nem engedélyezi.

Csatlakozóvezeték a gyártó szállítja

- A főzőlap a gyár részéről hőálló csatlakozó vezetékkel van ellátva.
- A hálózati csatlakoztatást a bekötési vázlat szerint kell elvégezni.
- Ha ezen készülék hálózati csatlakozó vezetéke megsérül, ki kell cserélni másik speciális vezetékkel. Veszélyeztetések elkerülése végett a cserét csak a gyártónak, vagy a gyártó vevőszolgálatának szabad elvégezni.

Bekötési lehetőségek



8 Műszaki adatok

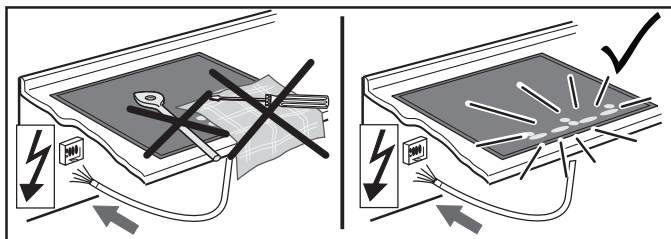
A főzőlap méretei	
Magasság/szélesség/mélységmm	192,5 x 830 x 515
Főzőzónák	
Mind..... cm / kW	19x22/ 2,1 (3,7)*
Ventilátor..... kW	0,168
Főzőlap..... kW	7,2

* Teljesítmény bekapcsolt power-fokozatnál

9 Üzembe vétel

A lap beépítése és a tápfeszültség rákapcsolása (hálózati csatlakozás) után először a vezérlés öntesztje megy végbe és szerviz-információ jelenik meg a vevőszolgálat számára.

Fontos: Hálózati bekapcsolásnál semmilyen tárgyat nem szabad hagyni a touch control szenzorgombokon!



A főzőlap felületét szivaccsal és öblítővízzel röviden törölje át, és utána dörzsölje szárazra.

10 Üzemen kívül helyezés, ártalmatlanítás

10.1 Üzemen kívül helyezés

Amikor a készülék egy napon eléri élettartama végét, üzemen kívül kell helyezni.

- Kapcsolja ki a biztosítót az épület elektromos rendszerében az áramütés veszélyének elkerülésére.
- A kiszerezés után ártalmatlanítsa a főzőlapot környezetkímélő módon.

10.2 A csomagolás újrahasznosítása

A szállítócsomagolást lehetőleg környezetvédelmi szempontok szerint hasznosítsa újra. Ha a csomagolóanyagokat visszavezeti az anyagkörforgásba, nyersanyagokat takarít meg, és csökkenti a keletkező hulladék mennyiségét.

10.3 A régi készülék újrahasznosítása



A terméken vagy a csomagoláson található jel azt mutatja, hogy az nem kezelhető szokásos háztartási hulladékként, hanem elektromos és elektronikus készülékek újrahasznosítására szolgáló gyűjtőhelyen kell leadni.

A termék megfelelő ártalmatlanításával hozzájárul a környezet és embertársai egészségének védelméhez. A helytelen ártalmatlanítás veszélyezteti a környezetet és az egészséget. Ha részletesebb tájékoztatásra van szüksége a termék újrahasznosításáról, kérjük lépjen kapcsolatba a helyi önkormányzattal, a szemétszállítóval vagy azzal a bolttal, ahol a terméket vásárolta.

Vsebina

1 Splošno	28	7 Navodila za montažo	46
1.1 Tukaj boste našli	28	7.1 Varnostni napotki za monterja kuhinjskih elementov	46
1.2 Ustrezna uporaba	28	7.2 Prezračevanje	46
2 Varnostni napotki in opozorila	29	7.3 Vgradnja	46
2.1 Za priključitev in delovanje	29	7.4 Spremenljiva možnost vgradnje: naležna vgradnja	47
2.2 Splošno za kuhališče	29	7.5 Spremenljiva možnost vgradnje: vgradnja v ravnini s površino	47
2.3 Za osebe	30	7.6 Vgradnja namizne kuhinjske nape	48
2.4 Razlaga simbolov in nasvetov	31	7.7 6-polni vtič za priklop ventilatorja	50
3 Opis naprave	32	7.8 Priklop okenskega kontakta/relejnega priključka	50
3.1 Upravljanje s senzorskimi tipkami	33	7.9 Priključitev na električno omrežje	51
3.2 Pomembne informacije o drsniku (senzorsko polje)	33	8 Tehnični podatki	52
4 Uporaba	34	9 Zagon	52
4.1 Indukcijsko kuhališče	34	10 Demontaža, odstranjevanje	53
4.2 Zaznavanje posode	34	10.1 Demontaža	53
4.3 Omejitev trajanja delovanja	34	10.2 Odlaganje embalaže med odpadke	53
4.4 Druge funkcije	34	10.3 Odlaganje starih naprav med odpadke	53
4.5 Zaščita pred pregrevanjem (indukcija)	34		
4.6 Posoda za indukcijsko kuhališče	35		
4.7 Nasveti za varčevanje z energijo	35		
4.8 Stopnje moči kuhanja	35		
4.9 Prikazovalnik preostanka toplote	35		
4.10 Trajno zaznavanje posode	36		
4.11 Uporaba tipk	36		
4.12 Vklp kuhališča in kuhalnih polj	36		
4.13 Izklp kuhalnega polja	36		
4.14 Izklp kuhališča	36		
4.15 Funkcija STOP	37		
4.16 Funkcija priklica	37		
4.17 Varovalo za otroke	38		
4.18 Povezovalna funkcija	38		
4.19 Avtomatika za izklp (ura)	39		
4.20 Opomnik (ura za kuhanje jajc)	39		
4.21 Avtomatika za hitro ogrevanje	40		
4.22 Funkcija ohranjanja toplote	40		
4.23 Zaklepanje	41		
4.24 Stopnja Power	41		
4.25 Upravljanje maksimalne moči	41		
4.26 Uporaba namizne kuhinjske nape	42		
4.26.1 Vklp in izklp namizne kuhinjske nape	42		
4.26.2 Naknadno delovanje namizne kuhinjske nape	43		
4.26.3 Čas naknadnega delovanja	43		
5 Čiščenje in vzdrževanje	44		
5.1 Steklokeramično kuhališče	44		
5.2 Posebna umazanija	44		
6 Kaj narediti v primeru težav?	45		

1 Splošno

1.1 Tukaj boste našli ...

Prosimo, da pred uporabo kuhališča pozorno preberete informacije v tej brošuri. Tukaj boste našli pomembne napotke za vašo varnost ter za uporabo, čiščenje in vzdrževanje naprave, da boste z njo dolgo časa zadovoljni.

Če bi kdaj prišlo do motenj, najprej preberite poglavje »Kaj narediti v primeru težav?«. Majhne okvare lahko pogosto odpravite sami in tako prihranite nepotrebne stroške servisiranja.

Ta navodila skrbno shranite. Navodila za uporabo in montažo predajte za informacijo in varnost tudi novim lastnikom naprave.

1.2 Ustrezna uporaba

Kuhališče je namenjeno samo za pripravo jedi v gospodinjstvu in podobnih območjih. Podobna območja so:

- Uporaba v trgovinah, pisarnah in druga podobna delovna okolja
- Uporaba v gospodarskih obratih
- Uporaba s strani strank v hotelih, motelih in ostalih tipičnih stanovanjskih okoliših
- Uporaba v penzionih, kjer nudijo zajtrke
- Ne sme se uporabljati v druge namene. Uporabljajte le pod nadzorom.

2 Varnostni napotki in opozorila

2.1 Za priključitev in delovanje

- Naprave so izdelane v skladu z ustreznimi varnostnimi predpisi.
- Priključitev na omrežje, vzdrževanje in popravila naprave lahko izvaja le pooblaščen strokovnjak v skladu z veljavnimi varnostnimi predpisi. Neustrezno izvedena dela ogrožajo vašo varnost.
- Če je električni kabel te enote poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec ali njegova servisna služba oziroma podobno usposobljena oseba, da bi se izognili nevarnostim.
- Naprave ne upravljajte z zunanjim časovnikom ali zunanjim daljinskim upravljalnikom.

2.2 Splošno za kuhališče

- Indukcijsko kuhališče se pri visoki stopnji moči kuhanja zelo hitro segreje, zato ga vedno uporabljajte pod nadzorom!
- Pri kuhanju upoštevajte zelo hitro segrevanje kuhalnih površin. Ne kuhajte praznih posod, saj se lahko posoda pri tem pregreje!
- Praznih loncev in ponev ne polagajte na vklopljena kuhalna polja.
- Bodite previdni pri uporabi posod z dvojnim dnom. Takšne posode lahko neopazno ostanejo brez vode! Posledice so poškodbe na posodi in kuhališču. Za take primere ne prevzemamo odgovornosti!
- Po uporabi kuhalno polje vedno izklopite s tipko »minus« in ne zgolj s funkcijo zaznavanja posode.
- Pregreta olja in maščobe se lahko sama vžgejo. Jedi z maščobo in oljem pripravljajte le pod nadzorom. Vnetega olja in maščobe nikoli ne gasite z vodo! Izklopite napravo in nato npr. s pokrovom ali z gasilno odejo previdno pokrijte plamene.
- Steklokeramična površina je zelo odporna. Vendarle pa preprečite, da bi na ploščo padli trdi predmeti. Točkasti udarci lahko povzročijo, da kuhališče poči.

- V primeru loma, razpoke, zareze ali drugih poškodb na steklokeramični plošči obstaja nevarnost električnega udara. Napravo takoj izklopite iz električnega omrežja. Takoj izklopite glavno varovalko in pokličite servisno službo.
- Če kuhališča zaradi okvare senzorskega upravljalnika ne bi bilo mogoče izklopiti, takoj izklopite glavno varovalko in pokličite servisno službo.
- Pri delu z gospodinjskimi aparati bodite pozorni! Priključni vodi ne smejo priti v stik z vročimi kuhalnimi površinami.
- Nevarnost požara: nikoli ne odlagajte predmetov na kuhališče.
- Steklokeramičnega kuhališča ni dovoljeno uporabljati kot odlagalno površino.
- Na kuhalno polje ne polagajte aluminijaste folije oz. plastike. Vroči kuhalni površini ne približujte ničesar, kar bi se lahko stopilo, npr. plastike, folije, posebej pa sladkorja in močno sladkanih jedi. Sladkor v vročem stanju takoj popolnoma odstranite s steklokeramičnega kuhališča s posebnim strgalom za steklo, da preprečite poškodbe na plošči.
- Kovinskih predmetov (kuhinjska posoda, pribor ...) nikoli ne odlagajte na indukcijsko kuhališče, ker lahko postanejo vroči. Nevarnost opeklin!
- Gorljivih, lahko vnetljivih in plastičnih predmetov ne odlagajte neposredno pod kuhališče.
- Nakit, ki ga nosite, lahko v neposredni bližini indukcijskega kuhališča postane vroč. Pozor, nevarnost opeklin. Ne velja za nakit, ki nima magnetnih lastnosti (npr. zlati ali srebrni prstani).
- Na kuhalnem polju nikoli ne pogrevajte zaprtih pločevink in laminirane embalaže. Z dodajanjem energije lahko počijo!

- Senzorske tipke naj bodo vedno čiste, saj lahko naprava zazna umazanijo kot pritisk s prstom. Na senzorske tipke nikoli ne postavljajte predmetov (posode, kuhinjskih krp itd.)!
- Če iz posode vsebina steče na senzorske tipke, priporočamo, da ploščo izklopite.
- Vročih loncev in posod ne premikajte v bližino senzorskih tipk oz. tipke prekrijte. V tem primeru se naprava sama izklopi.
- Lonec zmeraj postavite na sredino kuhalnega polja.
- Če je mogoče, uporabljajte večje lonce na zadnjih kuhalnih poljih, da se senzorske tipke ne bodo preveč segrele (pregretje upravljanja na dotik; sporočilo o napaki E2, izklop upravljanja na dotik).
- Če imate v stanovanju živali, ki bi lahko prišle do kuhališča, vklopite varovalo za otroke.
- Če pri vgradnih pečicah poteka proces pirolize, indukcijskega kuhališča ni dovoljeno uporabljati.
- Steklokeramičnega kuhališča pod nobenim pogojem ni dovoljeno čistiti s parnim čistilnikom ali podobno napravo!
- Pazite, da v neposredni bližini nape na kuhališču ne ležijo nobeni predmeti (npr. krpa za čiščenje). Zračni tok jih lahko vsesa. Poskrbite, da v bližini naprave ni tekočin in majhnih delcev.
- Nikoli ne uporabljajte naprave brez vstavljenega lovilca maščob.
- Prekomerno zamaščeni filtri predstavljajo nevarnost požara!
- Cvrtje je dovoljeno le pod stalnim nadzorom, flambiranje ni dovoljeno!
- Pri delovanju kaminov na les, premog, plin ali olje je treba zagotoviti dovolj dovodnega zraka. Največji dopustni podtlak, ki ga povzroči napa v prostoru s kaminom, ne sme presegati 4 Pa (0,04 mbar), sicer obstaja nevarnost zastrupitve.

2.3 Za osebe

- Te naprave lahko uporabljajo otroci od 8. leta starosti naprej ter osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj in/ali znanja, če so pod nadzorom ali če so bile poučene o varni uporabi naprave in so razumele nevarnosti, ki lahko izhajajo iz tega. Otroci se ne smejo igrati z napravo. Čiščenja in vzdrževanja, ki ju mora izvajati uporabnik, ne smejo opravljati otroci, razen če so pod nadzorom.
- Površine grelnih in kuhalnih delov se pri uporabi segrejejo. Zato naj se jim majhni otroci ne približujejo.
- Uporabljati je dovoljeno le zaščitne mreže ali pokrove za kuhalne površine proizvajalca kuhalnih površin ali zaščitne mreže ali pokrove za kuhalne površine, ki jih je proizvajalec odobril v navodilih za uporabo naprave. Uporaba neprimernih zaščitnih mrež ali pokrovov za kuhalne površine lahko povzroči nesrečo.
- Osebe s srčnim spodbujevalnikom ali z inzulinsko črpalko se morajo prepričati, da indukcijsko kuhališče (frekvenčno območje indukcijskega kuhališča je 20-50 kHz) ne vpliva na njihove vsadke.

2.4 Razlaga simbolov in nasvetov

Naprava je bila izdelana v skladu s trenutnim stanjem tehnike. Kljub temu pa naprava predstavlja tveganja, ki se jim ni mogoče konstruktivno izogniti.

Da bi zagotovili zadostno varnost za operaterja, so podana dodatna varnostna navodila, ki so v nadaljevanju opredeljena s poudarjenimi besedili.

Zadostna varnost je zagotovljena samo, če se ti poudarki med upravljanjem upoštevajo.

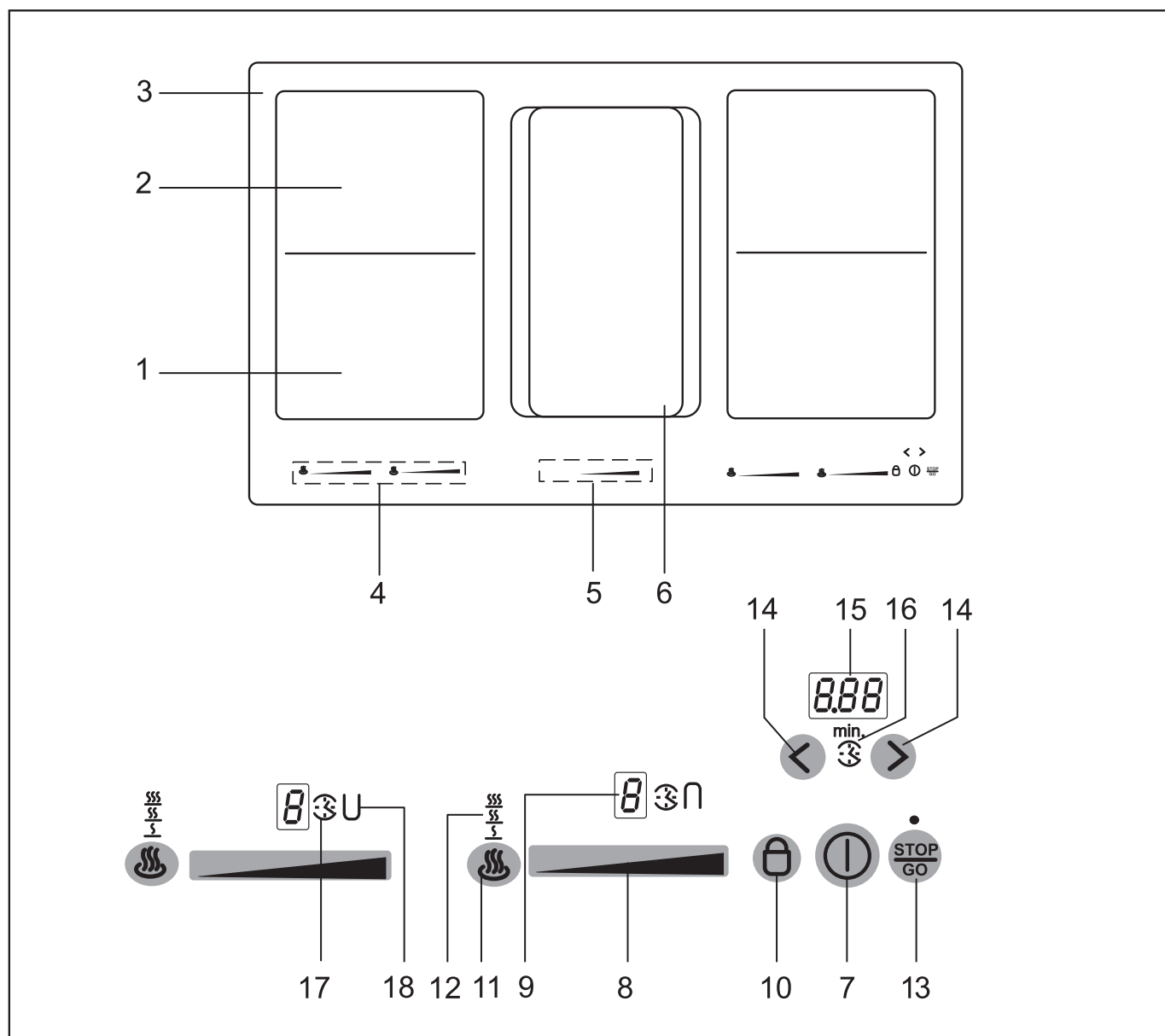
Označeni deli besedila imajo različne pomeni:

	NEVARNOST Opomba, ki označuje neposredno nevarnost, katere posledice so lahko smrt ali resne poškodbe.
	PREVIDNO Opomba, ki označuje potencialno nevarno situacijo, katere posledice so lahko smrt ali resne poškodbe.
	POZOR Opomba, ki označuje potencialno nevarno situacijo, katere posledice so lahko lažje poškodbe oseb ali materialna škoda.
	OPOMBA Opomba, katere upoštevanje olajša ravnanje z napravo.

Poleg tega se na nekaterih mestih uporabljajo naslednji simboli za nevarnost:

	OPOZORILO PRED ELEKTRIČNO ENERGIJO! ŽIVLJENJSKO NEVARNO! V bližini tega simbola so nameščeni deli, ki prevajajo tok. Pokrove, ki so označeni s tem simbolom, lahko odstrani le kvalificirani električar.
	PREVIDNO! VROČE POVRŠINE! Ta simbol je nameščen na površinah, ki postanejo vroče. Obstaja nevarnost hudih opeklin ali oparin. Površine so lahko vroče tudi po izklopu naprave.
	UPOŠTEVAJTE NAVODILA ZA RAVNANJE Z ELEKTROSTATIČNO OBČUTLJIVIMI SESTAVNIMI DELI IN SKLOPI (ESD). Za pokrovi, ki so označeni s tem simbolom, se nahajajo elektrostaticno občutljive komponente in sklopi. Nujno je treba preprečiti stik z vtičnicami, vodniki in zatiči komponent. Posreduje lahko samo pooblaščen osebje z znanjem o elektrostaticni razelektritvi!

3 Opis naprave



Dekor se lahko razlikuje od prikazanega na slikah.

1. Indukcijsko kuhalno polje spredaj
2. Indukcijsko kuhalno polje zadaj
3. Steklokeramično kuhališče
4. Polje za upravljanje na dotik
5. Upravljanje ventilatorja
6. Namizna kuhinjska napa
7. Tipka za vklop/izklop (na kuhališču)
8. Senzorsko polje
9. Prikaz stopnje moči kuhanja

10. Tipka za zaklepanje
11. Tipka za ohranjanje toplote
12. Prikaz stopnje ohranjanja toplote (3 stopnje)
13. Tipka STOP (znak za premor)
14. Tipka minus/plus za časovnik
15. Prikaz časa
16. Prikaz ure za kuhanje jajc
17. Prikaz ure za nastavitev kuhanja
18. Povezovalna funkcija

3.1 Upravljanje s senzorskimi tipkami

Steklokeramično kuhališče upravljate s senzorskimi tipkami za upravljanje na dotik. Delovanje senzorskih tipk: s konico prsta se rahlo dotaknete simbola na steklokeramični površini. Vsak pravilen ukaz se potrdi z zvočnim signalom.

V nadaljevanju je senzorska tipka na dotik imenovana kot »tipka«.

Trajno zaznavanje posode

Če ima kuhališče funkcijo trajnega zaznavanja posode, lahko kuhalno stopnjo preko senzorskega polja nastavite šele, ko je posoda na kuhalni površini zaznana in se prikaže 0 za kuhalno stopnjo.

Tipka za vklop/izklop ① (7)

S to tipko preklopite napravo v stanje pripravljenosti. Ta tipka je tako rekoč glavno stikalo.

Prikaz kuhalne stopnje B (9)

Prikaz kuhalne stopnje prikazuje izbrano kuhalno stopnjo ali:

HPreostanek toplote

PStopnja Power

UZaznavanje posode

RAvtomatika za hitro ogrevanje

IIFunkcija Stop

UFunkcija ohranjanja toplote

LVarovalo za otroke

Simboli

SS SSStopnje ohranjanja toplote 42 °C/70 °C/94 °C

⌚Funkcija časovnika, avtomatika za izklop

⌚Kratkotrajno opomnik

UNPovezovalna funkcija

Tipka za zaklepanje ⑩ (10)

S tipko za zaklepanje lahko zaklenete vse tipke.

Tipka za ohranjanje toplote ⑪ (11)

Za taljenje, ohranjanje toplote in rahlo vrenje

Stopnja Power na senzorskem polju

Stopnja Power zagotavlja indukcijskim kuhalnim poljem dodatno moč.

Tipka STOP (13)

Kuhanje lahko začasno prekinete s funkcijo STOP.

Funkcija priklica (13) (funkcija ponastavitve)

Če pomotoma izklopite kuhališče, lahko ponovno prikličete zadnjo nastavitev.

3.2 Pomembne informacije o drsniku (senzorsko polje)

Drsnik deluje načeloma enako kot senzorske tipke, le s to razliko, da prst položite na steklokeramično površino in ga nato tudi pomikate po njej. Senzorsko polje zazna to premikanje in nato skladno s premikom zviša oz. zniža prikazano vrednost (stopnjo moči kuhanja).

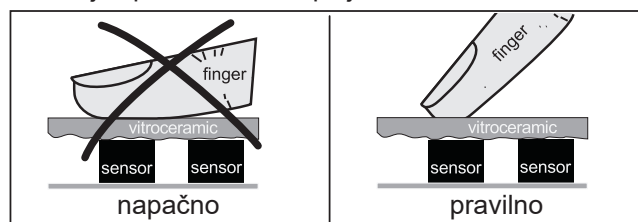
Pojem »slider« [angl. slide: drseti, pomikati] v je nadaljevanju označen s pojmom senzorsko polje.



Senzorsko polje

Kaj je treba upoštevati pri upravljanju?

Prst ne sme biti preveč plosko položen na steklokeramično površino, da se pomotoma ne odzovejo tudi sosednje tipke/senzorska polja.

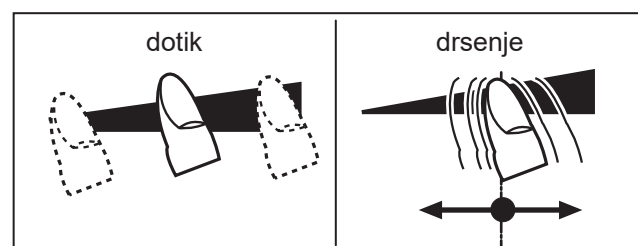


Dotik senzorskega polja ali pomikanje prsta na njem

Na senzorsko polje lahko s prstom tudi samo pritiskate. V tem primeru se bo prikazana vrednost (stopnja moči kuhanja) spreminjala postopoma.

Če pa položite prst na senzorsko polje in ga nato pomikate levo ali desno, se bo prikazana vrednost spreminjala neprekinjeno.

Hitreje kot pomikate prst, hitreje se spreminja prikaz.



4 Uporaba

4.1 Indukcijsko kuhališče

Kuhalna površina je opremljena z indukcijskim kuhališčem. Indukcijska tuljava pod steklokeramično površino ustvarja izmenično elektromagnetno polje, ki prodira skozi steklokeramično ploščo in v dno posode inducira toplotni tok.

Pri indukcijskem kuhalnem polju se toplota ne prenaša več iz grelnega telesa preko kuhinjske posode na jedi, ki se pripravljajo, temveč se razpoložljiva toplota prenese neposredno na posodo s pomočjo indukcijskih tokov.

Prednosti indukcijskega kuhališča

- Energijsko varčno kuhanje zaradi neposrednega prenosa energije v posodo (potrebna je primerna posoda iz magnetnega materiala)
- Večja varnost, saj prenos energije poteka le, ko je pristavljena posoda
- Visoko učinkovit prenos energije med indukcijskim kuhalnim poljem in dnom posode
- Zelo hitro segrevanje
- Nevarnost opeklin je majhna, saj se kuhalna površina segreje le zaradi toplega dna posode, prevreta hrana se ne prime
- Hitro, natančno uravnavanje dovajanja energije

4.2 Zaznavanje posode

Če na vklopljenem kuhalnem polju ni posode ali je ta premajhna, se energija ne bo prevajala. To nakazuje utripajoč simbol  v prikazu kuhalne stopnje.

Ko na kuharno polje postavite ustrezno posodo, začne polje delovati z nastavljenno močjo, prikazovalnik stopnje moči kuhanja pa zasveti. Ko posodo odstranite, se prekine napajanje kuhalne površine, na prikazu kuhalne stopnje pa utripa simbol .

Če ste na kuharno površino položili manjši lonec ali ponev in se zaznavanje posode kljub temu vklopi, se oddaja preveč energije, kot je dejansko potrebno.

Opomba

Trajno zaznavanje posode zazna, na katerem kuhalnem polju je posoda, in na ustreznem prikazu kuhalne stopnje kaže 0.

Meje zaznavanja posode

Premjer kuhalnih polj (mm)	Priporočen najmanjši premer dna posode (mm)
220 x 190	115

Posoda ne sme preseči določenega premera dna, sicer se indukcija ne vklopi. Posodo zmeraj postavite na sredino kuhalnega polja, da bo izkoristek najboljši.

Pomembno: Glede na kakovost posode lahko najmanjši premer, ki je potreben za aktiviranje zaznavanja posode, odstopa!

4.3 Omejitev trajanja delovanja

Indukcijsko kuhališče ima avtomatsko omejitev trajanja delovanja.

Neprekinjeno trajanje delovanja vsakega kuhalnega polja je odvisno od izbrane stopnje moči kuhanja (glejte tabelo).

Pogoj je, da med uporabo ne spreminjate nastavitev kuhalnega polja.

Če se je vklopila omejitev trajanja delovanja, se kuharno polje izklopi, zasliši se kratek zvočni signal in na prikazovalniku se pokaže H.

Avtomatika za izklop ima prednost v primerjavi z omejitvijo trajanja delovanja, tj. kuharno polje se izklopi šele, ko poteče čas avtomatike za izklop (npr. možna je avtomatika za izklop z 99 minutami in stopnjo moči kuhanja 9).

Omejitev trajanja delovanja

Nastavljena stopnja moči kuhanja	Omejitev trajanja delovanja v minutah
	120
1	520
2	402
3	318
4	260
5	212
6	170
7	139
8	113
9	90
P	10

4.4 Druge funkcije

Pri daljši ali istočasni uporabi ene ali več senzorskih tipk (npr. zaradi posode, ki ste jo pomotoma postavili na senzorske tipke) se ne izvede nobena funkcija upravljalnika.

Simbol  prične utripati in zasliši se daljši časovno omejen zvočni signal. Po nekaj sekundah se izklopi. Prosimo, da odstranite predmet s senzorskih tipk.

Za brisanje simbola  pritisnite na isto tipko ali pa izklopite in ponovno vklopite kuhališče.

4.5 Zaščita pred pregrevanjem (indukcija)

Pri daljši uporabi kuhališča s polno močjo se pri visoki temperaturi prostora elektronika ne more več dovolj ohladiti.

Da bi preprečili prekomerne temperature v elektroniki, se po potrebi moč kuhalnega polja samodejno regulira navzdol. V primeru, da se pri normalni uporabi kuhalne površine in normalni temperaturi prostora pogosto prikaže E2, hlajenje verjetno ni zadostno.

Vzrok so lahko manjkajoče odprtine za hlajenje v pohištvu. Po potrebi preverite izvedbo vgradnje (glejte poglavje »Prezračevanje«).

4.6 Posoda za indukcijsko kuhališče

Posoda za indukcijsko kuhališče mora biti iz kovine, imeti mora magnetne lastnosti in dovolj veliko površino dna.

Uporabljajte samo posode z dnom, primernim za indukcijsko kuhanje.

Primerne posode	Neprimerne posode
Emajlirane jeklene posode z debelim dnom	Posode iz bakra, nerjavečega jekla, aluminija, ognjevarnega stekla, keramike ali lončevine
Posode iz litega železa z emajliranim dnom	
Posode iz nerjavnega večplastnega jekla, nerjavnega feritnega jekla oz. aluminija s posebnim dnom	

Primernost posode lahko ugotovite tako:

Izvedite v nadaljevanju opisani magnetni test ali pa preverite, ali je na posodi znak, da je posoda primerna za kuhanje z indukcijskim tokom.

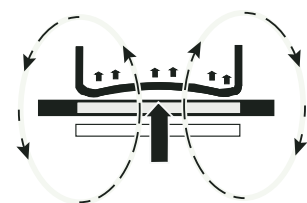
Magnetni test:

Postavite magnet ob dno vaše posode. Če dno privlači magnet, je posoda primerna za indukcijsko kuhhalno površino.



Opomba:

Pri uporabi posod, ki so primerne za indukcijsko kuhanje, se lahko pojavijo določeni zvoki. To je odvisno od proizvajalca posode in načina izdelave posode.



Napačno: dno posode je ukrivljeno. Elektronika ne more pravilno prevajati temperature.

4.7 Nasveti za varčevanje z energijo

V nadaljevanju boste našli pomembne napotke za energijsko varčno in učinkovito ravnanje z vašim novim indukcijskim kuhališčem in s posodami.

- Premer dna posode naj bo enak premeru kahalnega polja.
- Pri nakupu posode bodite pozorni na to, da je pogosto naveden zgornji premer posode. Ta je običajno večji od dna posode.
- Lonci na pritisk so zaradi zaprtega prostora za kuhanje in nadtlaka še posebej varčni, tako glede časa kot energije. S krajšim časom kuhanja se ohranijo vitamini.
- Bodite pozorni na to, da je v loncu na pritisk vedno zadostna količina tekočine, saj se pri praznem loncu zaradi pregretja lahko poškodujeta kahalno polje in lonec.
- Lonce po možnosti vedno pokrijte s primerno pokrovko.
- Za vsako količino jedi uporabljajte ustrezno posodo. Velika, a skoraj prazna posoda, porabi precej energije.

4.8 Stopnje moči kuhanja

Grelno moč kahalnih polj lahko nastavite na več stopenj. V tabeli so prikazani primeri uporabe za posamezne stopnje.

Kahalna stopnja	Primerno za
0	Položaj »izklop«, uporaba preostanka toplote
U	Tajanje $\underline{\underline{42}}^{\circ}\text{C}$
U	Ohranjanje toplote $\underline{\underline{70}}^{\circ}\text{C}$
U	Počasno kuhanje $\underline{\underline{94}}^{\circ}\text{C}$
1-2	Nadaljevanje kuhanja majhnih količin hrane
3	Nadaljevanje kuhanja
4-5	Nadaljevanje kuhanja večjih količin hrane, nadaljevanje pečenja večjih kosov
6	Pečenje, priprava prežganke
7-8	Pečenje
9	Pogrevanje, popečenje, pečenje
P	Stopnja Power (najvišja stopnja moči)

Kadar kuhate z lonci brez pokrova, boste po potrebi morali izbrati višjo kahalno stopnjo.

4.9 Prikazovalnik preostanka toplote **H**

Steklokeramično kuhališče je opremljeno s prikazovalnikom preostanka toplote H.

Dokler po izklopu sveti H, lahko preostanek toplote uporabljate za odtajanje in ohranjanje toplote jedi.

Tudi ko črka »H« ugasne, je lahko kahalno polje še vroče. Obstaja nevarnost opeklin!

Na indukcijskem kahalnem polju se steklokeramična plošča ne segreje neposredno, temveč samo preko toplote posode.



4.10 Trajno zaznavanje posode

Če ima kuhališče funkcijo trajnega zaznavanja posode, lahko kuhalno stopnjo preko senzorskega polja nastavite šele, ko je posoda na kuhalni površini zaznana in se prikaže 0 za kuhalno stopnjo.

4.11 Uporaba tipk

Opisani upravljalnik zahteva, da pritisnete določeno (izbirno) tipko, nato pa pritisnete še naslednjo tipko.

Uporaba naslednje tipke mora načeloma slediti v 10 sekundah, sicer se izbira izbriše.

4.12 Vključitev kuhališča in kuhalnih polj

1. Tipko za vklop/izklop  držite toliko časa (pribl. 1 sek.), da prikazi kuhalnih stopenj pokažejo 0 in se zasliši kratek zvočni signal. Upravljalnik je pripravljen za uporabo.

2. Takoj zatem pritisnite senzorsko polje  enega kuhalnega polja. Vklapi se kuhalna stopnja.

levo.....kuhalna stopnja 0

sredina.....kuhalna stopnja 6

desno.....kuhalna stopnja P*

Glejte odlomek »Pomembne informacije o polju Slider (senzorsko polje)«

Za spreminjanje kuhalne stopnje ali za vklop dodatne kuhalne površine izberite ustrezno kuhalno površino in aktivirajte senzorsko polje .

3. Nato na kuhalno polje takoj postavite posodo, primerno za indukcijo. Zaznavanje posode vklapi indukcijsko tuljavo. Posoda se segreje.

Dokler na kuhalno polje ne postavite posode, se na prikazovalniku izmenično prikazujeta stopnja moči kuhanja in simbol . Brez posode se kuhalno polje zaradi varnosti po 10 minutah izklopi. Preberite poglavje »Zaznavanje posode«.

4.13 Izklop kuhalnega polja

- Pritisnite senzorsko polje  na skrajni levi strani ali
- prst na senzorskem polju  pomaknite levo, da boste stopnjo moči kuhanja znižali na 0,
- pritisnite tipko za vklop/izklop . Ustrezne kuhalne površine se izklopijo.

4.14 Izklop kuhališča

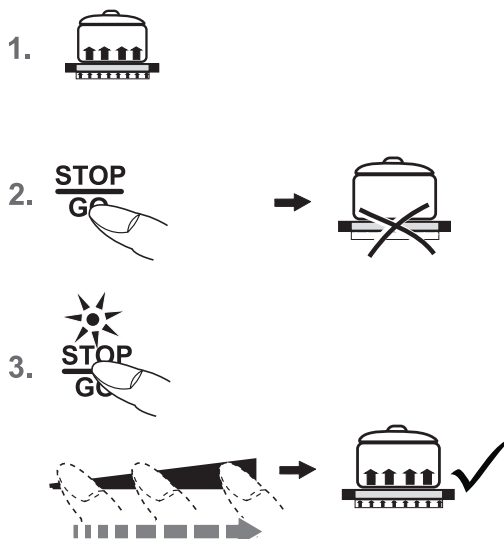
5. Pritisnite tipko za vklop/izklop . Kuhališče se izklopi ne glede na nastavljeno vrednost.

Opomba:

Če ročno izklopite vsa kuhalna polja (stopnja moči kuhanja 0) in nato ne pritisnete na nobeno tipko/senzorsko polje več, se kuhališče po 10 sekundah samodejno izklopi.

*Stopnja Power se takoj aktivira.

Glejte poglavje »Stopnja Power«



4.15 Funkcija STOP ^{STOP}_{GO}

Kuhanje lahko začasno prekinete s funkcijo STOP, če npr. nekdo pozvoni na vhodnih vratih. Če želite nadaljevati kuhanje na enaki stopnji kuhanja, morate razveljaviti funkcijo STOP. Morebitno nastavljena ura se za ta čas ustavi in potem teče naprej.

Iz varnostnih razlogov je ta funkcija na voljo le 10 minut. Nato se kuhališče izklopi.

1. Posoda za kuhanje je na kuhalnih poljih in zelene stopnje moči kuhanja so nastavljene.
2. Pritisnite tipko STOP ^{STOP}_{GO}. Namesto izbrane kuhalne stopnje zasveti znak za ustavitev .
3. Prekinitev končate, če najprej pritisnete tipko STOP ^{STOP}_{GO}, nato pa se dotaknete utripajočega senzorskega polja  na levi strani ob tipki STOP.

Pri dotiku senzorskega polja podrsajte po celotnem senzorskem polju.

Druge tipke se morate dotakniti v 10 sekundah, sicer ostane funkcija STOP aktivirana.

4.16 Funkcija priklica ^{STOP}_{GO}

(funkcija ponastavitve)

Če pomotoma izklopite kuhališče, lahko ponovno prikličete zadnjo nastavitvev.

Priklic deluje samo, če je vklopljeno najmanj eno kuhalno polje.

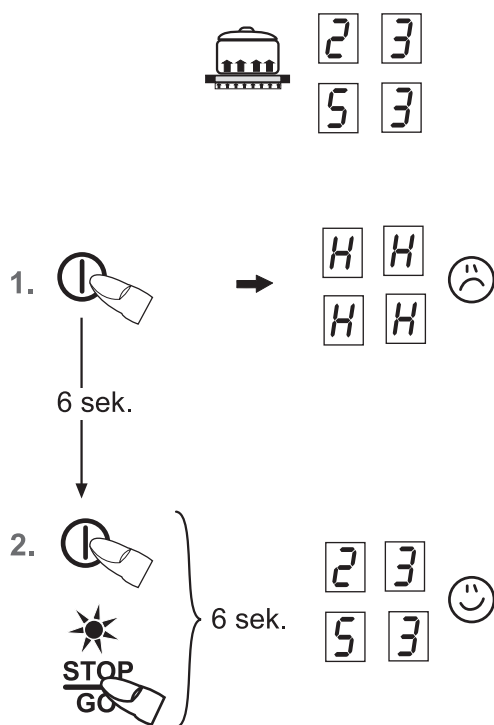
1. S pritiskom na tipko za vklop/izklop ① ste pomotoma izklopili kuhališče.
2. V 6 sekundah po izklopu ponovno pritisnete tipko za vklop/izklop ①. Lučka LED v tipki STOP utripa. Takoj nato pritisnete tipko STOP ^{STOP}_{GO}. Prvotne stopnje moči kuhanja se ponastavijo. Kuhanje se nadaljuje.

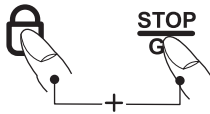
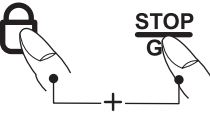
Ponovno se nastavijo:

- Kuhalne stopnje vseh kuhalnih polj
- Minute in sekunde nastavljene ure za posamezna kuhalna polja
- Avtomatika za hitro ogrevanje
- Stopnja Power

Ne nastavi se:

- števec omejitve trajanja delovanja (ponovno se nastavi na 0)



1. 
2. 
3. 
4. 
5. 
6. 

4.17 Varovalo za otroke

Varovalo za otroke preprečuje, da bi otroci pomotoma ali namerno vklopili indukcijsko kuhališče. Upravljanje je zato zavarovano pred vklopom.

Vklop varovala za otroke

1. Pritisnite tipko za vklop/izklop (I) (pribl. 1 sek.), da vklopite celotno kuhališče.
2. Takoj za tem hkrati pritisnite tipko za zaklepanje (G) in tipko STOP .
3. Nato pritisnite tipko za zaklepanje (G), da aktivirate varovalo za otroke. V prikazu stopenj kuhanja se prikaže znak »L«, ki predstavlja zaklep za otroke; upravljanje je zaklenjeno in kuhališče se izklopi.

Izklop varovala za otroke

4. Pritisnite tipko za vklop/izklop (I).
5. Takoj za tem hkrati pritisnite tipko za zaklepanje (G) in tipko STOP .
6. Nato pritisnite tipko STOP , da izklopite varovalo za otroke. Znak »L« ugasne.

Izklop varovala za otroke samo za enkratno kuhanje

Pogoj: varovalo za otroke mora biti vklopljeno po navodilih v točkah 1-3.

- Pritisnite tipko za vklop/izklop (I).
 - Takoj za tem hkrati pritisnite tipko za zaklepanje (G) in tipko STOP .
- Zdaj lahko uporabnik vklopi kuhhalno površino. Po izklopu kuhalnika je varovalo za otroke ponovno aktivirano (vklopljeno).

Opombe

- V primeru izpada električne napetosti se izklopi tudi varovalo za otroke, t.j. se deaktivira.

1. 
2. 

3. 


4.18 Povezovalna funkcija

Med kuhanjem lahko sprednje in zadnje kuhhalno polje vklopite istočasno (povezovalna funkcija). Pri tem lahko uporabljate veliko posodo.

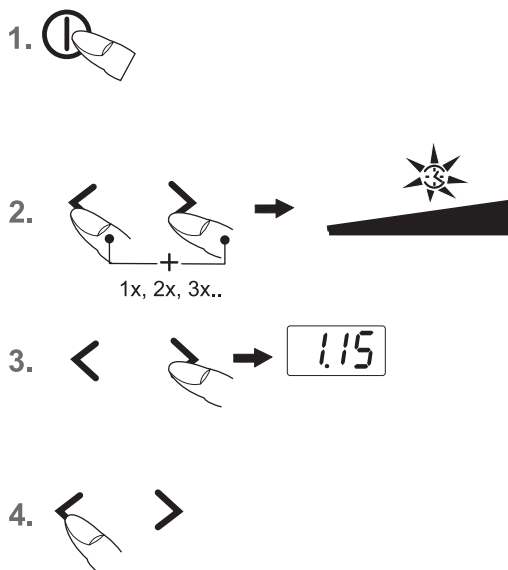
1. Vklopite kuhališče.
2. Če želite vklopiti povezovalno funkcijo, se hkrati dotaknite senzorskega polja  sprednjega in zadnjega kuhalnega polja. Povezovalna funkcija je vklopljena in prikaže se simbol . Uporaba poteka prek senzorskega polja  sprednjega kuhalnega polja.
3. Za deaktiviranje znova hkrati pritisnite obe senzorski polji  ali izklopite kuhališče.

Opomba

Funkcija zaznavanja posode bo pekač oz. posodo prepoznala šele takrat, ko bo pokrita najmanj polovica kuhalnega polja!

4.19 Avtomatika za izklop (ura)

Zaradi avtomatike za izklop se vsako vklopljeno kuhhalno polje po preteku nastavljenega časa samodejno izklopi. Čas kuhanja je mogoče nastaviti za čas od 10 sekund (0.10) do 1 ure in 59 minut (1.59).



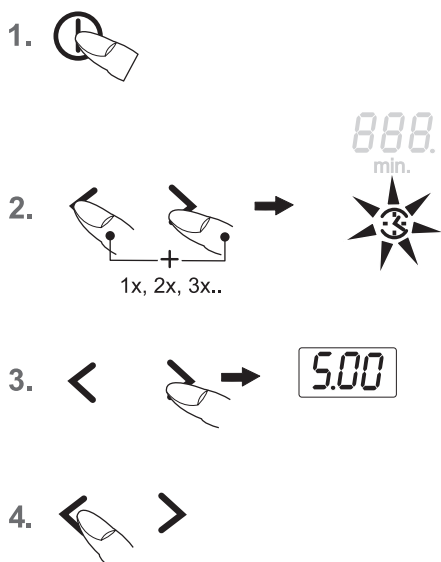
1. Vključite kuhališče. Vključite eno ali več kuhhalnih polj in izberite zelene kuhhalne stopnje.
2. Hkrati pritisnite tipki »plus« > in »minus« <, dokler simbol za zeleno kuhhalno površino ne zasveti.
3. Če želite nastaviti čas, se dotaknite tipke »plus« > ali »minus« <. Po nekaj sekundah bo vnos sprejet in odštevanje se začne. Decimalni znak začne utripati.
4. Po preteku časa se kuhhalno polje izklopi. Zasišali boste časovno omejeni signal, ki ga lahko izklopite s pritiskom tipke »plus« > ali »minus« <.

Opombe

- Če želite nastaviti avtomatiko za izklop za dodatno kuhhalno površino, ponovite korake od 2 do 3.
- Za nadzor nad pretečenim časom (avtomatika za izklop) hkrati pritisnite tipki »plus« > in »minus« < toliko časa, da zasveti ustrezen simbol ☀ za zeleno kuhhalno površino. Vrednost prikaza lahko odčitajte in spremenite.
- Predčasna razveljavitev avtomatike za izklop: S hkratnim pritiskom tipke »plus« in »minus« < izberite določeno kuhhalno površino in izbrišite čas s pritiskom tipke »minus« < (>0<).
- Če ima več kuhhalnih površin nastavljeno avtomatiko za izklop, je na prikazu ure vedno prikazana kuhhalna površina, ki ima najkrajši čas kuhanja.

4.20 Opomnik (ura za kuhanje jajc)

Kuhhalna polja so izklopljena



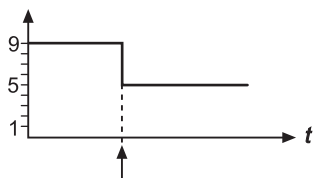
1. Vključite kuhališče.
2. Hkrati pritisnite tipki »plus« > in »minus« <, dokler na zasveti simbol ☀ pod prikazom časa.
3. Če želite nastaviti čas, se dotaknite tipke »plus« > ali »minus« <. Po nekaj sekundah bo vnos sprejet in odštevanje se začne. Decimalni znak začne utripati.
4. Po preteku časa se sprosti časovno omejeni signal, ki ga lahko izklopite s tipko »plus« > ali »minus« <.

Nastavitev kratkoročnega opomnika ob hkratni uporabi kuhhalnih površin

- Tipki »plus« > in »minus« < pritisnite hkrati toliko časa, da zasveti simbol ☀ pod prikazom časa.
- Če želite nastaviti čas, se dotaknite tipke »plus« > ali »minus« <.
- Po preteku časa se sprosti časovno omejeni signal, ki ga lahko izklopite s tipko »plus« > ali »minus« <.

Opomba:

Opomnik deluje tudi takrat, ko je steklo-keramična plošča izklopljena. Za spremembo časa vključite kuhališče.



držite pritisnjeno (pribl. 3 sekunde)



4.21 Avtomatika za hitro ogrevanje **A**

Pri avtomatiki za hitro ogrevanje se pogrevanje začne s stopnjo moči kuhanja 9. Po določenem času se izvede preklap na manjšo stopnjo moči kuhanja (1 do 8).

Pri uporabi avtomatike za hitro ogrevanje morate izbrati le kuhalno stopnjo, na kateri se bo jed kuhala naprej, saj bo elektronika samodejno znižala stopnjo.

Avtomatika za hitro ogrevanje je primerna za jedi, ki so na začetku mrzle, se nato z visoko močjo segrejejo in jih na naslednji stopnji moči kuhanja ni treba stalno nadzorovati (npr. kuhanje mesa za juho).

1. Vključite kuhališče.

2. Pritisnite na senzorsko polje in zadržite (pribl. 3 sekunde), da aktivirate funkcijo in takoj izberete kuhalno stopnjo za nadaljnje kuhanje.

.....levo kuhalna stopnja za nadaljnje kuhanje 1

.....sredina kuhalna stopnja za nadaljnje kuhanje 6

.....desno kuhalna stopnja za nadaljnje kuhanje 8

A in izbrana kuhalna stopnja za nadaljnje kuhanje izmenično utripata.

3. Avtomatika za hitro ogrevanje poteka po programu. Po določenem času (glejte tabelo) se kuhanje nadaljuje z nastavljeno stopnjo moči kuhanja. Simbol A ugasne.

Opomba

- Med potekom avtomatike za hitro ogrevanje lahko povišate nadaljnjo stopnjo moči kuhanja. Če nadaljnjo stopnjo moči kuhanja znižate, se avtomatika za hitro ogrevanje izklopi.

4.22 Funkcija ohranjanja toplote

S funkcijo ohranjanja toplote lahko gotove jedi ohranjate tople z določeno temperaturo. Kuhalno polje deluje z manjšo močjo.



1x, 2x, 3x



1. Posoda je na kuhalnem polju in izbrana je ena od kuhalnih stopenj (npr. 3).

2. Z večkratnim pritiskom tipke za ohranjanje toplote izberite želeno stopnjo ohranjanja toplote:

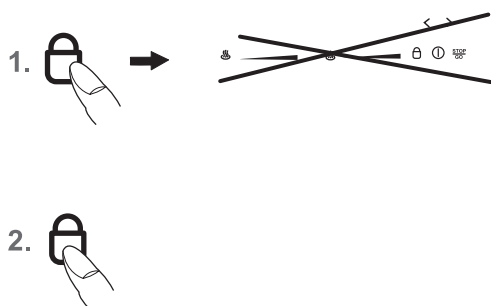
.....ustreza pribl. 42 °C

.....ustreza pribl. 70 °C

.....ustreza pribl. 94 °C

3. Za izklop senzorskega polja pritisnite levo stran ali tipko za ohranjanje toplote .

Funkcija ohranjanja toplote je na voljo 120 minut, nato se kuhalno polje izklopi.



4.23 Zaklepanje

Z zaklepanjem lahko onemogočite upravljanje tipk in nastavitev stopnje kuhanja. Uporabna ostane samo tipka za vklop/izklop, s katero izklopite kuhališče.

Vklop zaklepanja

1. Pritisnite tipko za zaklepanje . Nad tipko za zaklepanje zasveti lučka LED.

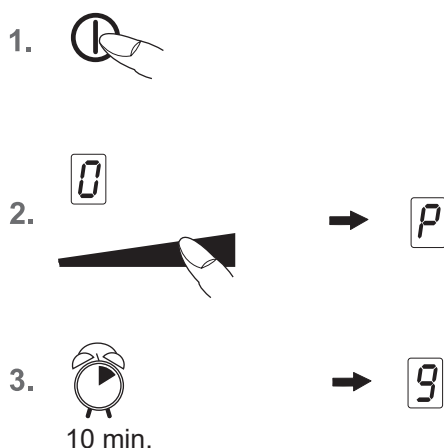
Izklop zaklepanja

2. Pritisnite tipko za zaklepanje . Lučka LED nad tipko za zaklepanje ugasne.

Opombe

Zaklepanje ostane aktivirano tudi, če je kuhališče izklopljeno. Za naslednji postopek kuhanja je potrebno najprej izklopiti to funkcijo!

V primeru izpada električne napetosti se izklopi zapahnitev, t.j. se deaktivira.



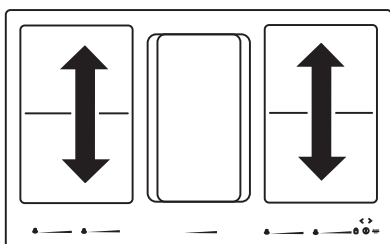
4.24 Stopnja Power

Stopnja Power zagotavlja indukcijskim kuhalnim poljem dodatno moč. S to stopnjo lahko hitro zavrete veliko količino vode.

1. Vključite kuhališče.
2. Dotaknite se senzorskega polja  na skrajni desni strani pri največji vrednosti za želeno kuhalno polje. Prikaz kuhalne stopnje pokaže . Stopnja Power je vklopljena.
3. Po 10 minutah se stopnja Power samodejno izklopi.  se izklopi in preklopi nazaj na kuhalno stopnjo 9.

Opomba

Če želite predčasno izklopiti stopnjo Power, pritisnite ustrezno senzorsko polje .



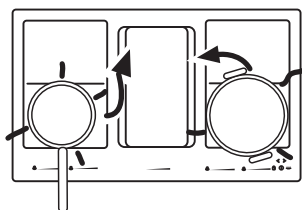
Moduli (upravljanje maksimalne moči Power)

4.25 Upravljanje maksimalne moči

Po dve kuhalni polji sta tehnično povezani v en modul in razpolagata z največjo močjo.

Če je ta maksimalna dovoljena moč ob vklopu višje stopnje moči kuhanja ali stopnje Power prekoračena, modul za upravljanje ustrezno zniža stopnjo moči kuhanja na pripadajočem kuhalnem polju modula.

Prikaz za to kuhalno polje utripa, nato pa je stalno prikazana največja možna stopnja moči kuhanja.



4.26 Uporaba namizne kuhinjske nape

V zadnjem delu kuhališča se nahaja kuhinjska napa z odvodom navzdol.

Pomembno:

Pokrova ne odlagajte na indukcijsko kuhališče!
Nevarnost opeklin!

4.26.1 Vključ in izklop namizne kuhinjske nape

1. Tipko za vklop/izklop ① držite toliko časa (pribl. 1 sekundo), da prikaz namizne kuhinjske nape pokaže 0 in se zasliši kratek zvočni signal. Upravljalnik je pripravljen za uporabo.
2. Takoj zatem pritisnite senzorsko polje . Vklopi se stopnja namizne kuhinjske nape.
 -  levostopnja nape 0
 -  sredina ...stopnja nape 5
 -  desnostopnja nape P

Za nastavitev stopnje kuhinjske nape pritisnite senzorsko polje.

Samodejno delovanje

1. Izberite kuhalne površine in nastavite kuhavno stopnjo.
2. Za izbiro samodejnega delovanja držite senzorsko polje kuhinjske nape pritisnjeno toliko časa (pribl. 3 sekunde), dokler se na prikazu za samodejno delovanje ne pokaže A.
3. Stopnja namizne kuhinjske nape se zdaj samodejno uravnava glede na nastavljeno kuhavno stopnjo.

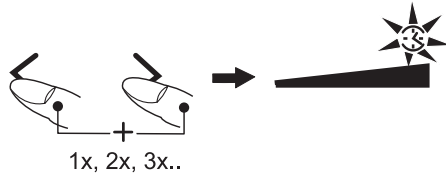
Samodejni način ustrezno regulira nastavljene kuhalne stopnje nekoliko zakasnjeno in po korakih.

Kadar koli lahko s pritiskom senzorskega polja preklopite v ročni način.

Nasvet

Za dobro delovanje nape tudi pri visokih loncih (npr. posoda za šparglje) lahko na strani namizne kuhinjske nape pod pokrov posode položite kuhalnico.



1. 
2. 
3. 
4. 

4.26.2 Naknadno delovanje namizne kuhinjske nape

Naknadno delovanje namizne kuhinjske nape se uporabi po kuhanju, da se odpravijo neprijetne vonjave. Poleg tega se posušijo filtri v kuhinjski napi.

Nastavitev naknadnega delovanja namizne kuhinjske nape

1. Preko senzorskega polja izberite stopnjo kuhinjske nape.
2. Hkrati pritisnite tipki »plus« > in »minus« <, dokler simbol  za želeno stopnjo nape ne zasveti.
3. Če želite nastaviti čas, se dotaknite tipke »plus« > ali »minus« <. Po nekaj sekundah bo vnos sprejet in odštevanje se začne. Decimalni znak začne utripati.
4. Po preteku časa se napa izklopi. Zaslišali boste časovno omejeni signal, ki ga lahko izklopite s pritiskom tipke »plus« < ali »minus« >.

Opombe

Če je kuhalna površina vključena, se časovnik zažene šele po izklopu kuhalnega polja.

Če se kuhališče med delovanjem kuhinjske nape izklopi, se stopnja kuhinjske nape preklopi nazaj na 1, vendar jo lahko prek senzorskega polja ponovno povečate.

4.26.3 Čas naknadnega delovanja

Po vsakem kuhanju se mora motor namizne kuhinjske nape iztekati 10 do 20 minut. Če namizna kuhinjska napa deluje, se po izklopu samodejno sproži naknadno delovanje na nizki stopnji.

Tako se zagotovi optimalno delovanje in odstranjevanje preostale kahalne pare.

Pri delovanju s prezračevalnim filtrom po kuhanju vedno uporabite čas naknadnega delovanja od 10 do 60 minut, da dosežete optimalno odstranjevanje neprijetnih vonjav.

Ob ponovnem vklopu namizne kuhinjske nape se v redkih primerih lahko zgodi, da se v filtru shranjene molekule vonjav povežejo z vodno paro in se lahko nato ponovno zaznajo. Te vonjave v nadaljnjem delovanju ponovno izginejo.

Pomembno

V načinu kroženja zraka je treba poskrbeti za zadostno prezračevanje in odzračevanje, da se odvede vlaga v zraku.

Menjava filtra

Če je treba morebitni filter z aktivnim ogljem očistiti ali zamenjati, se to na prikazu namizne kuhinjske nape pokaže z znakom .

Pri vklopu namizne kuhinjske nape prikaz za postopek kuhanja izgine.

Da ponastavite prikaz kuhinjske nape, je treba senzorsko polje pritisniti za pribl. 3 sekunde.

Če se filter z aktivnim ogljem ne uporablja, je treba prikaz  vseeno ponastaviti.

5 Čiščenje in vzdrževanje

- Pred čiščenjem kuhališče izklopite in pustite, da se ohladi.
- Steklokeramičnega kuhališča pod nobenim pogojem ni dovoljeno čistiti s parnim čistilnikom ali podobno napravo!
- Pri čiščenju pazite, da tipko za vklop/izklop samo rahlo obrišete. Tako preprečite, da bi napravo pomotoma vklopili!

5.1 Steklokeramično kuhališče

Pomembno! Nikoli ne uporabljajte agresivnih čistilnih sredstev, kot so groba sredstva za čiščenje, čistilne gobice, odstranjevalci rje in madežev itd.

Čiščenje po uporabi

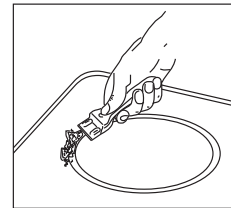
1. Celotno kuhališče očistite vedno, ko je umazano – najbolje po vsaki uporabi. Za to uporabite vlažno krpo in malo detergenta za ročno pomivanje posode. Nato kuhališče s čisto krpo obrišite do suhega, tako da s površine odstranite ostanke detergenta.

Tedensko čiščenje

2. Enkrat tedensko temeljito očistite celotno kuhališče z običajnimi čistili za steklokeramiko. Obvezno upoštevajte napotke proizvajalca. Čistilna sredstva ustvarijo zaščitni film, ki deluje vodoodporno in odbija umazanijo. Vsa umazanija ostane na filmu in se kasneje lažje odstrani. Nato s čisto krpo površino obrišite do suhega. Ostanki detergenta ne smejo ostati na površini, ker pri segrevanju delujejo agresivno in spremenijo površino.

5.2 Posebna umazanija

Trdovratno umazanijo in madeže (madeži od apnenca, vodni madeži) je najbolje odstraniti, ko je kuhališče še mlačno. Za to uporabite običajna čistilna sredstva. Pri tem ravnajte tako, kot je opisano v točki 2.



Prevrele jedi najprej razmehčajte z mokro krpo, nato pa ostanke umazanije odstranite s posebnim strgalom za steklo, namenjenim za steklokeramična kuhališča. Nato očistite površino tako, kot je opisano v točki 2.

Zapečeni sladkor in stopljeno plastiko takoj odstranite – še v vročem stanju – s strgalom za steklo. Nato očistite površino tako, kot je opisano v točki 2.

Zrnca peska, ki pri lupljenju krompirja ali čiščenju solate padejo na kuhalno površino, lahko pri premikanju posode povzročijo praske. Zato pazite, da zrnca peska ne ostanejo na površini.

Sprememba barve kuhališča ne vpliva na delovanje in stabilnost steklokeramične plošče. Pri tem ne gre za poškodbo kuhališča, temveč za neočiščene in zažgane ostanke hrane.

Svetleča mesta nastanejo z ribanjem dna posode, še posebej pri uporabi posode z aluminijastim dnom, ter zaradi neustreznih čistilnih sredstev. Z običajnimi čistili jih je težko odstraniti. Po potrebi čiščenje večkrat ponovite. Zaradi uporabe agresivnih čistil in drgnjenja dna posod se dekor sčasoma zdrgne in nastanejo temni madeži.

6 Kaj narediti v primeru težav?

Neustrezni posegi in popravila na napravi so nevarni, ker obstaja nevarnost električnega udara in kratkega stika. Preprečite telesne poškodbe in poškodbe na napravi. Takšna dela lahko opravi le električar, kot je npr. tehnična servisna služba.

Upoštevajte

Če na napravi zaznate motnje, v teh navodilih za uporabo preverite, ali lahko sami odpravite vzrok.

V nadaljevanju najdete nasvete za odpravo motenj.

Varovalke večkrat pregorijo?

Obrnite se na tehnično službo za pomoč strankam ali elektroinštalaterja!

Indukcijskega kuhališča ni mogoče vklopiti?

- Ali je v hišni instalaciji (električna omarica) ustrezna varovalka?
- Ali je priključen električni kabel?
- Je vklopljeno varovalo za otroke, tj. sveti znak »L«?
- Ali so senzorske tipke deloma pokrite z mokro krpo, tekočino ali kovinskim predmetom? Odstranite jih.
- Ali uporabljate neustrezno posodo? Glejte poglavje »Posoda za indukcijsko kuhališče«.

Simbol prične utripati in zasliši se daljši časovno omejen zvočni signal.

Signal se je sprožil z daljšim dotikom senzorskih tipk zaradi prevrelih jedi, posode ali drugih predmetov.

Ukrep: očistite površino ali odstranite predmet. Za brisanje simbola  pritisnite na isto tipko ali pa izklopite in ponovno vklopite kuhališče.

Ali je prikazana koda za napako E2?

Elektronika je prekomerno ogreta. Preverite vgradnjo kuhališča, še posebej bodite pozorni na dobro prezračevanje.

Glejte poglavje »Zaščita pred pregrevanjem«. Glejte poglavje »Prezračevanje«.

Ali je prikazana koda za napako E8?

Napaka na ventilatorju desno ali levo. Sesalna odprtina je blokirana oz. prekrita ali pa je ventilator pokvarjen. Preverite vgradnjo kuhališča, še posebej bodite pozorni na dobro prezračevanje.

Glejte poglavje »Zaščita pred pregrevanjem«. Glejte poglavje »Prezračevanje«.

Ali je prikazana koda za napako U400?

Kuhališče je napačno priključeno. Upravljalnik se po 1 sekundi izklopi in sproži se trajen zvočni signal. Kuhališče priključite na pravo omrežno napetost.

Prikaže se koda napake (ERxx ali Ex)?

Prišlo je do tehnične okvare. Pokličite servisno službo.

Pojavi se znak za posodo ?

Vklopljeno je bilo kuhhalno polje in kuhališče čaka, da nanj postavite ustrezno posodo (Prepoznavanje posode). Šele nato se začne oddajati moč.

Znak za lonec je še vedno prikazan, čeprav ste na ploščo položili posodo?

Posoda ni primerna za indukcijsko ali pa ima premajhen premer.

Uporabljena posoda oddaja zvoke?

To je tehnično pogojeno; ni nevarnosti za indukcijsko kuhališče ali posodo.

Ventilatorsko hlajenje dela tudi po izklopu?

To je običajno, saj se elektronika ohlaja.

Kuhališče oddaja zvoke (klik oz. pokaanje)?

To je tehnično pogojeno in tega ni mogoče preprečiti.

Kuhališče ima praske ali razpoke?

V primeru loma, razpoke, zareze ali drugih poškodb na steklokeramični plošči obstaja nevarnost električnega udara. Napravo takoj izklopite iz električnega omrežja. Takoj izklopite glavno varovalko in pokličite servisno službo.

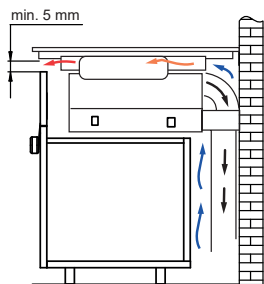
7 Navodila za montažo

7.1 Varnostni napotki za monterja kuhinjskih elementov

- Furnir, lepila oz. umetne obloge na sosednjem pohištvi morajo biti toplotno obstojni (vsaj 75°C). Če furnir in obloge niso dovolj toplotno obstojni, lahko spremenijo obliko.
- Z ustrezno vgradnjo zagotovite zaščito pred dotikom.
- Uporaba stenskih zaključnih letev iz masivnega lesa na delovnem pultu za kuhališčem je dovoljena, če ostane razmik tolikšen, kot je označeno na slikah za vgradnjo.
- Najmanjši razmiki izrezov za korito zadaj morajo biti tolikšni, kot je označeno na skicah za vgradnjo.
- Pri vgradnji neposredno zraven visoke omare upoštevajte najmanj 50mm varnostne razdalje. Stranice visoke omare zaščitite z materialom, ki ni občutljiv na toploto. Iz tehničnih razlogov naj znaša razmik najmanj 300 mm.
- Razmik med kuhališčem in napo mora biti vsaj tolikšen, kot je naveden v navodilih za montažo nape.
- Embalažo (plastično folijo, stiropor, žeblice itd.) odstranite zunaj dosega otrok, saj so lahko ti deli nevarni. Majhne dele lahko pogoltnejo, obstaja pa tudi nevarnost zadušitve s folijo.

7.2 Prezračevanje

- Indukcijsko kuhališče ima namizno napo, ki se samodejno vklopi in izklopi. Če vrednosti temperature elektronike presežejo določen prag, se namizna kuhinjska napa zažene z majhno hitrostjo. Če indukcijsko kuhališče veliko uporabljate, namizna kuhinjska napa preklopi na večjo hitrost. Če je elektronika dovolj ohlajena, namizna kuhinjska napa zmanjša svojo hitrost in se ponovno samodejno izklopi.
- Razmik med indukcijskim kuhališčem in kuhinjskim pohištvom ali vgradnimi napravami mora biti izdelan tako, da je zagotovljeno zadostno prezračevanje indukcije.
- Če se kuhališče pogosto samodejno ohlaja ali izklaplja (glejte poglavje »Zaščita pred pregrevanjem«), po vsej verjetnosti ni zadostnega hlajenja. V tem primeru priporočamo, da odprete zadnjo steno elementa, ki se nahaja pod delovno ploščo, in odstranite sprednjo prečno letev elementa po celotni širini kuhališča, tako da boste zagotovili boljši pretok zraka.



Za boljše zračenje kahalnega območja je spredaj priporočena zračna reža najmanj 5 mm.

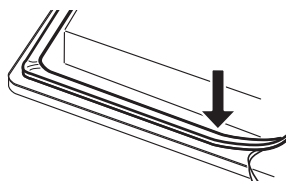
7.3 Vgradnja

Pomembne opombe

- Preprečite prekomerno segrevanje od spodaj, npr. od pečice brez zračenja.
- Če pri vgradnih pečicah poteka proces pirolize, indukcijskega kuhališča ni dovoljeno uporabljati.
- Če boste kahalno ploščo vgradili nad predal, zagotovite, da v predalu ne bodo shranjeni ostri predmeti. Le-ti se lahko zataknejo ob spodnjo stran kuhališča in blokirajo predal.
- Če se pod kuhališčem nahaja vmesna polica, mora biti le-ta od spodnje strani kuhališča oddaljena vsaj 20 mm, da je zagotovljeno zadostno prezračevanje kuhališča.
- Vgradnja kuhališča nad hladilnimi napravami, pomivalnimi stroji ter pralnimi oz. sušilnimi stroji ni dovoljena.
- Zaradi nevarnosti požara morate poskrbeti za to, da v neposredni bližini kuhališča ali na samo kuhališče ne odlagate gorljivih, lahko vnetljivih predmetov ali predmetov, ki se lahko zaradi toplote stopijo.

Tesnilo kuhališča

Pred vgradnjo dosledno vstavite priloženo tesnilo kuhališča.



- Potrebno je preprečiti, da bi tekočina prodrla med robom kuhališča in delovnim pultom ali med delovnim pultom in steno v morebitne spodaj vgrajene električne naprave.
- Pri vgradnji kuhališča v neraven delovni pult, npr. s keramično ali podobno oblogo (ploščice itd.) po potrebi odstranite nameščeno tesnilo in zatesnite prostor med kuhališčem in delovnim pultom s plastičnim tesnilnim materialom (kit).
- Kuhališča v nobenem primeru ne lepите s silikonom! Kuhališča pozneje ni več mogoče demontirati brez uničenja.

Izrez delovnega pulta

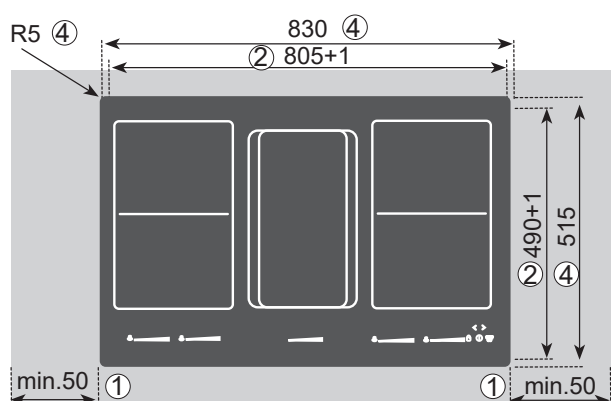
Delovni pult je treba izrezati čim bolj natančno, z ravno žago ali namiznim rezalnikom. Nato je treba prerez zaščititi pred vdorom vlage.

Izrez kuhališča izdelajte tako, kot kažejo slike.

Steklokeramična kahalna površina mora obvezno biti ravna in izravnana. Steklена plošča lahko počí, če mere ne ustrezajo. Preverite, ali je tesnilo kahalne površine brezhibno nameščeno in v sloju tesnila ni lukenj.

7.4 Spremenljiva možnost vgradnje: naležna vgradnja

Mere v mm



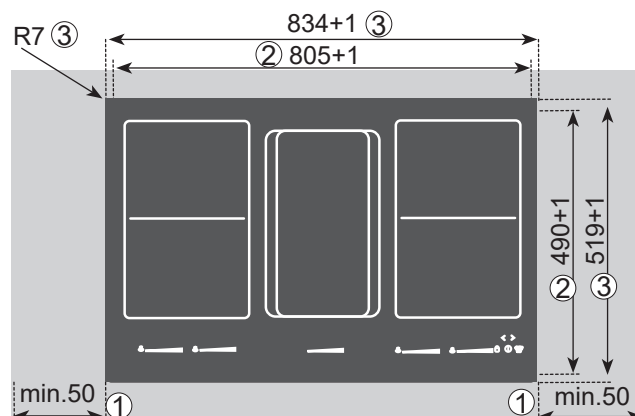
Kuhališče vstavite in naravnajte.

- ① Najmanjši razmik od sosednjih sten
- ② Mera izreza
- ③ Zunanja mera
- ④ Zunanja mera kuhališča

Pomembno!

Zaradi napačne lege ali neustreznih mer lahko steklokeramično kuhališče pri vgradnji počí!

7.5 Spremenljiva možnost vgradnje: vgradnja v ravnini s površino



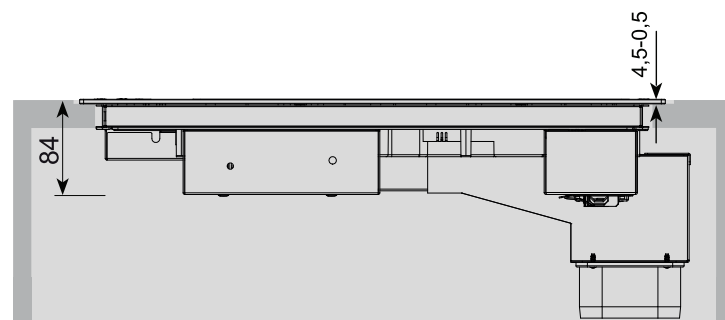
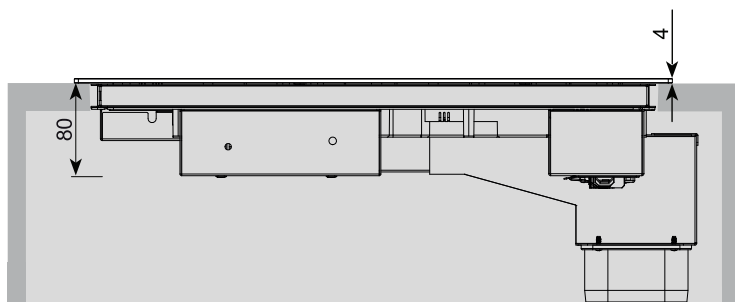
Tesnilni trak nalepite v kot podpornega roba delovnega pulta, tako da silikonsko lepilo ne more prodreti pod kuhališče.

Kuhalno ploščo vstavite in poravnajte v izrez delovnega pulta brez lepila. Po potrebi podložite ploščice za izravnavanje višine.

Režo med kuhhalno ploščo in delovnim pultom zafugirajte s toplotno odpornim silikonskim lepilom.

Pomembno!

Silikonskega lepila ne nobeni točki ne smete pritisniti pod podporno površino kuhališča. Kasnejša odstranitev potem več ni mogoča. V primeru neupoštevanja ni garancije!



7.6 Vgradnja namizne kuhinjske nape

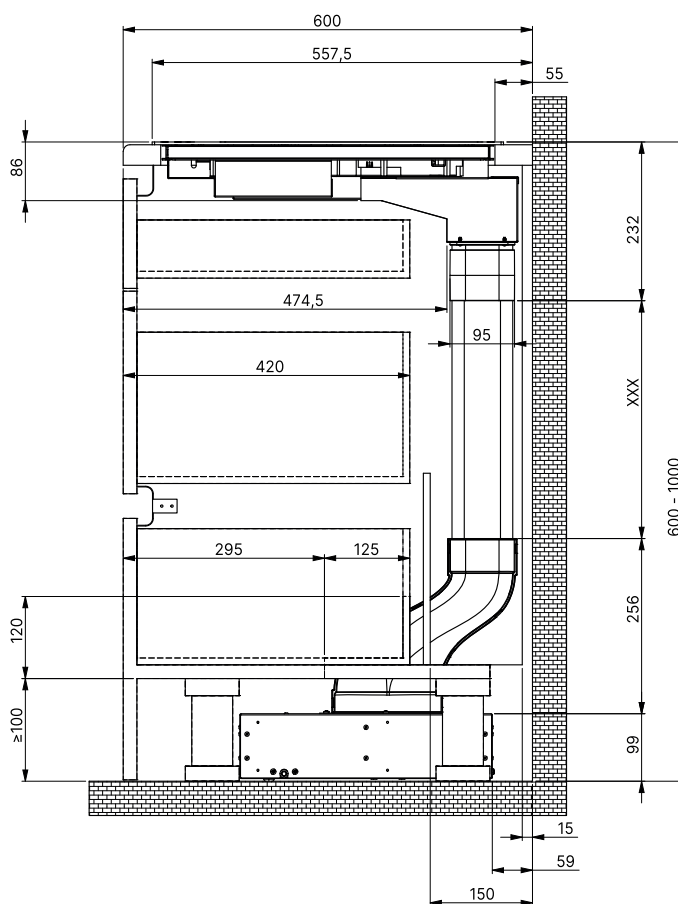
- Izdelek lahko priključi le pooblaščen strokovnjak v skladu z lokalnimi predpisi. Enako velja za priključke za odvajanje zraka. Inštalater je odgovoren za pravilno delovanje na mestu namestitve!
- Pri vgradnji upoštevajte ustrezne gradbene predpise držav in ponudnikov električne energije.
- Namizno kuhinjsko napo lahko uporabljate v načinu odvajanja in kroženja zraka.
- Izpuh odvedite navzven s pomočjo za ta namen predvidenega prezračevalnega jaška ali skozi steno.
- Izpuha ni dovoljeno odvesti v kamin. Če ste v dvomih, se posvetujte z lokalnim dimnikarjem.
- Če se v bližini namizne kuhinjske nape nahaja kamin (ogljje, les, olje ali plin), potem je treba poskrbeti za zadosten dovod zraka, drugače obstaja nevarnost zastrupitve. Varno delovanje namizne kuhinjske nape je zagotovljeno, če podtlak, ki ga sprosti namizna kuhinjska napa, ne presega 0,04 mbar (4 Pa), v prostor pa se lahko dovede zadostna količina dovodnega zraka.
- Napeljava za odvajanje zraka mora ustrezati požarnemu razredu B 1 DIN 4102.
- Pazite, da ne zmanjšate minimalne nazivne širine priključnih nastavkov naprave.
- Vedno je treba uporabiti sistem, ki je priporočen za odvajanje zraka in je združljiv z namizno kuhinjsko napo. Za optimalno odvajanje zraka priporočamo uporabo sestavnih delov **optimAIR®**.
- Nazivni premer prezračevalne cevi ne sme biti manjša od 150 mm.
- Izpušni vodi morajo biti čim krajši, ne smejo biti nameščeni v 90-stopinjskem kotu, temveč v mehkih lokih in brez zmanjšanja prečnega prereza.
- Nikoli ne izberite premera cevi, ki je manjši od 150 mm. 50 cm pred modulom kuhinjske nape ni dovoljeno polagati lokov/kotov.
- Med dvema lokoma/kotoma je vedno treba vstaviti raven kos dolžine pribl. 50 cm.
- Stenske omarice, kot tudi izrez na obrobi podnožja, morajo v prečnem prerezu ustrezati vsaj izpušnem vodu. Na voljo mora biti izhodna odprtina velikosti vsaj 500 cm². Zaključne letve skrajšajte v višino ali naredite ustrezne odprtine.

- Pri namestitvi bodite pozorni, da je možno dostopati do prezračevalne enote tudi po končani vgradnji kuhinje.
- Če je potrebno, je treba prestaviti nogice kuhinjskih omaric.

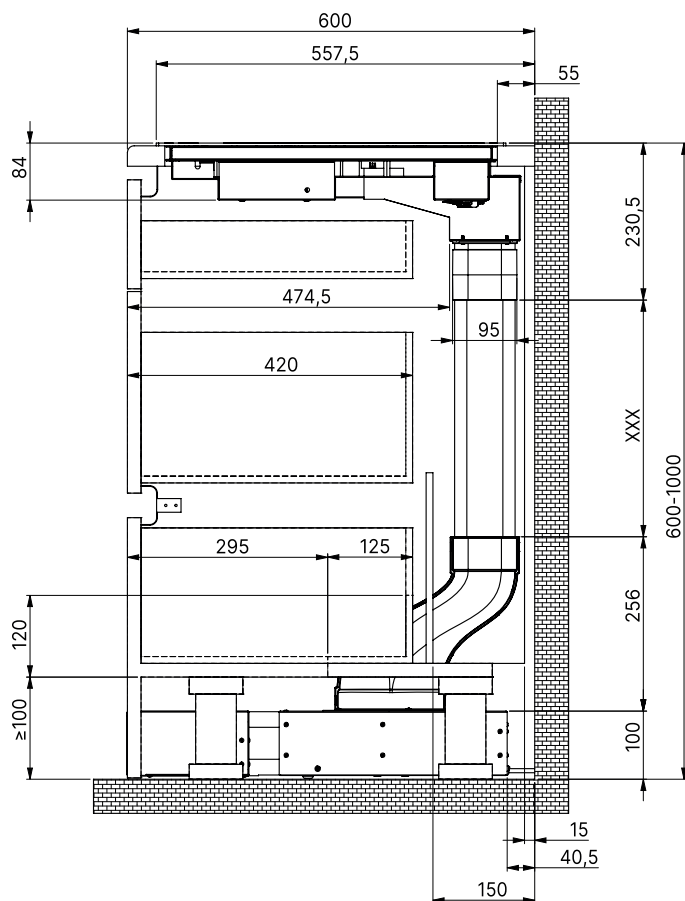


OPOMBA

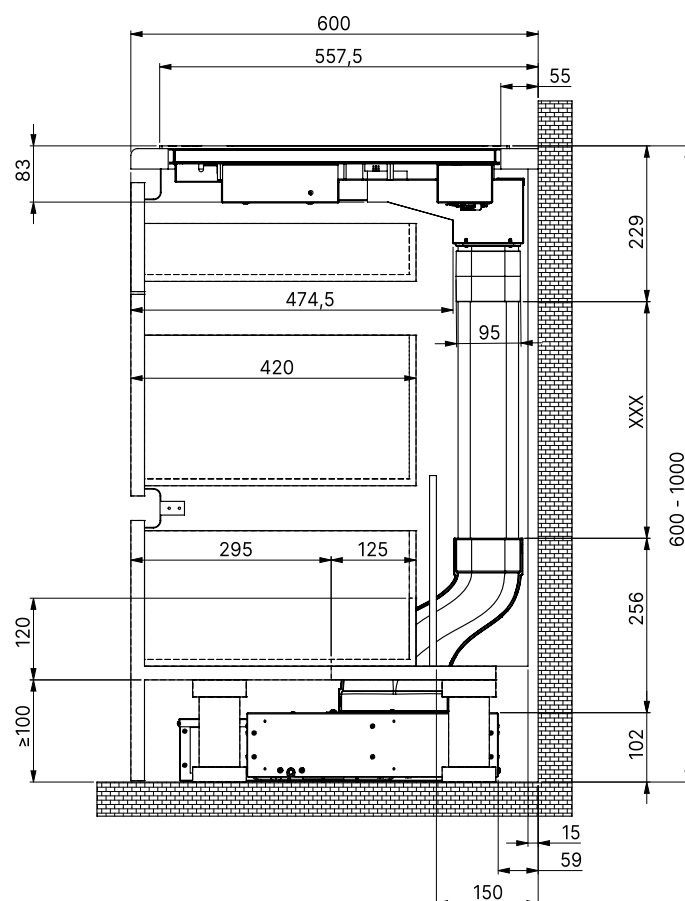
V načinu kroženja zraka je treba poskrbeti za zadostno prezračevanje in odzračevanje, da se odvede vlaga v zraku.



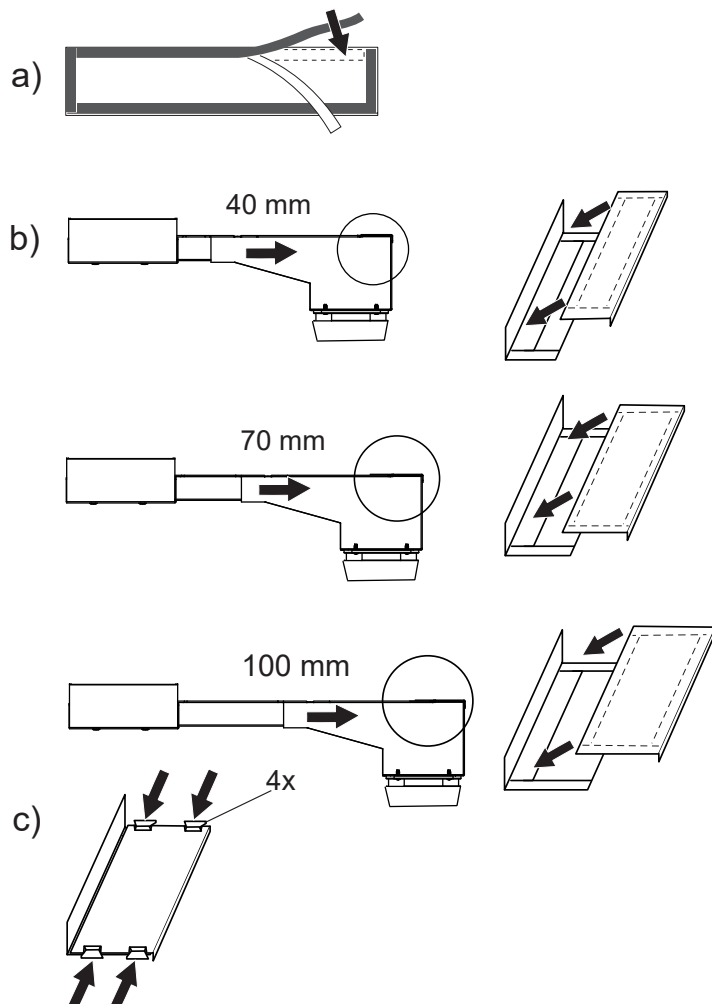
Vgradnja stranskega sistema za izpušni zrak



Vgrajen sistem za recirkulacijo z rešetko za podnožje



Vgradnja recirkulacijskega sistema s filtrom z ogljem v podstavku



7.7 6-polni vtič za priklop ventilatorja



NEVARNOST

Nevarnost električnega udara

Vtična povezava ventilatorja se mora izvesti pred priklopom na omrežje!

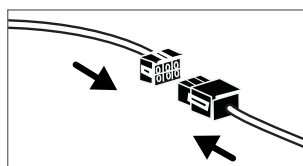
Pred ponovnim odpiranjem vtične povezave se prepričajte, da naprava ni priključena na omrežje. Priklop na omrežje je možen le, ko je vzpostavljena vtična povezava.

Kuhalno ploščo lahko vklopite le, ko je spojni vtič ventilatorja varno vtaknjen in je varovalo vtiča zaprto.

Postopek

Za priklop ventilatorja povežite oba 6-polna vtiča.

Odprite varovalo na 6-polnem vtiču (ventilatorja) kuhalne plošče in 6-polni spojni vtič ventilatorja vtaknite dokler ne zaskoči.



7.8 Priklop okenskega kontakta/relejnega priključka



OPOZORILO PRED ELEKTRIČNO ENERGIJO!

ŽIVLJENJSKO NEVARNO!

V bližini tega simbola so nameščeni deli, ki prevajajo tok. Pokrove, ki so označeni s tem simbolom, lahko odstrani le kvalificirani električar.

Pozor! Relejni priključek je lahko pod napetostjo! Poškodbe oseb zaradi električnega udara! Pred priključkom stikalnega sistema kuhališče ločite od električnega napajanja.

Priključitev lahko izvede le pooblaščen strokovnjak!

Upoštevati je treba opombe pod točko 7.9 Električni priključek!

Okensko kontaktno stikalo (A)

Enosmerna napetost 16 V, maks. 20 V DC

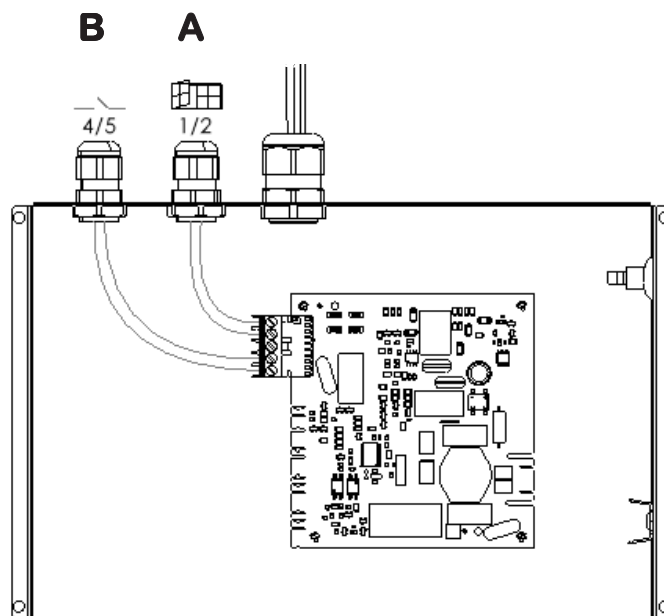
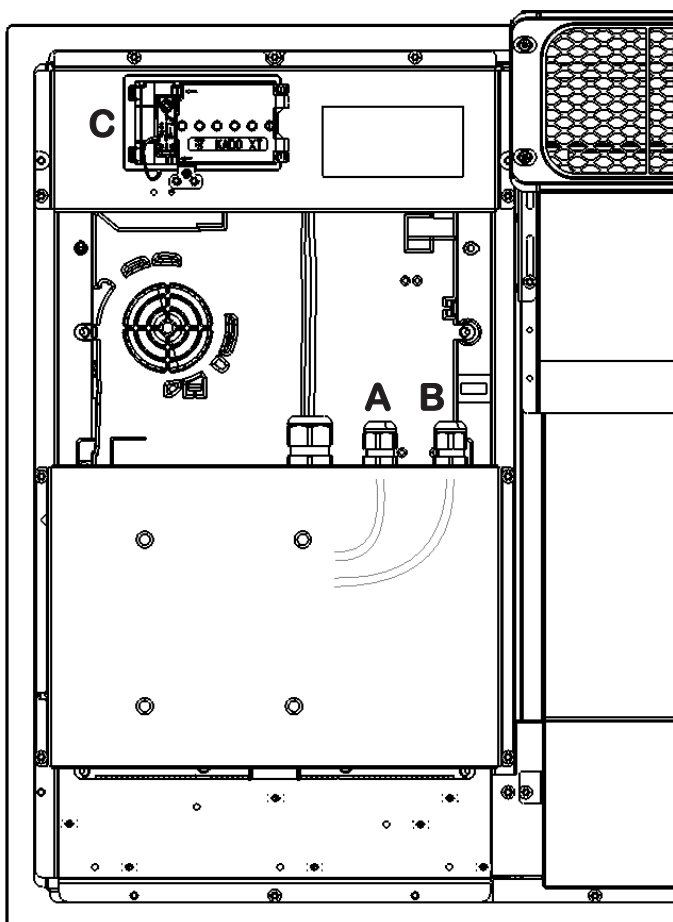
Na kontaktno zanko se lahko priključijo samo odobrena okenska kontaktna stikala z brezpotencialnim kontaktom. Če je okno odprto, mora biti kontakt zaprt.

Relejni priključek (B)

Preklopna zmogljivost maks. 240 V, 4 A

Brezpotencialni kontakt releja

Električna vtičnica (C)



7.9 Priključitev na električno omrežje



OPOZORILO PRED ELEKTRIČNO ENERGIJO! ŽIVLJENJSKO NEVARNO!

V bližini tega simbola so nameščeni deli, ki prevajajo tok. Pokrove, ki so označeni s tem simbolom, lahko odstrani le kvalificirani električar.

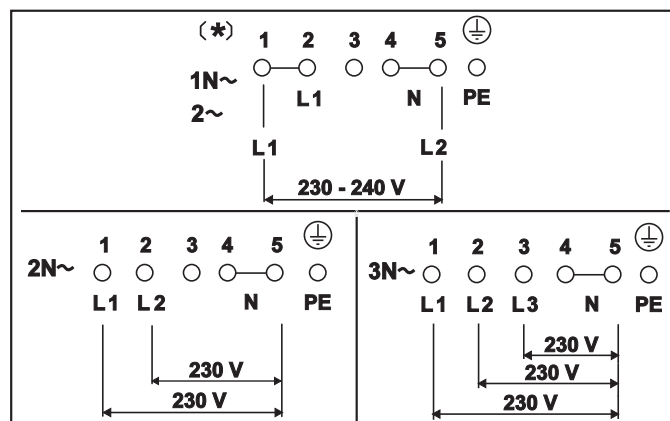
- Priključitev na električno omrežje lahko izvede le pooblaščen strokovnjak!
- Potrebno je v celoti upoštevati veljavne predpise in pogoje priklučitve, ki jih določa lokalno podjetje za oskrbo z elektriko.
- Pri priklučitvi naprave je treba predvideti pripravo, ki omogoča izklop enote iz električnega omrežja na vseh polih s širino kontaktne odprtine najmanj 3 mm. Primerne ločilne naprave so odklopniki, varovalke in kontaktorji. Pred priklopom in popraviljem naprave prekinite dovod električne energije z eno od teh priprav.
- Zaščitni vod mora biti tako dolg, da je v primeru odpovedi razbremenilnika napetosti podvržen natezni obremenitvi šele za tokovodnimi žilami priključnega kabla.
- Odvečno dolžino kabla izvlecite iz vgradnega območja pod napravo.
- Pazite, da je obstoječa omrežna napetost enaka napetosti, navedeni na tipski tablici.
- Z ustrezno vgradnjo zagotovite popolno zaščito pred dotikom.
- Pozor: Napačna priklučitev lahko uniči elektroniko naprave.
- Naprava je dovoljena le za fiksni priključek. Ne sme biti priključena na vtičnico (zaščitni kontaktni vtič).

Priključne vrednosti

Omrežna napetost: 380-415V 2N~, 50/60Hz

Napetost komponent: 220-240V

Možnosti priklučitve: 6-polni priključek

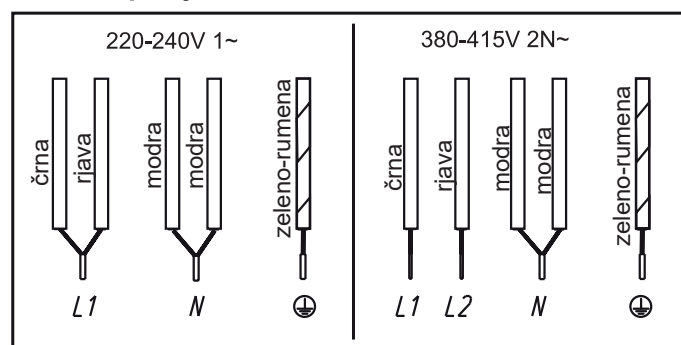


* Ta možnost priklučitve v Švici zaradi SEV ni dovoljena.

Priključna napeljava je v tovarniškem obsegu dobave

- Kuhališče je tovarniško opremljeno s toplotno odporno priključno napeljavo.
- Priklučitev na električno omrežje se izvede glede na priključno shemo.
- Če se električna napeljava te naprave poškoduje, jo je potrebno nadomestiti s posebno električno napeljavo. Da bi preprečili škodo, sme to izvesti le proizvajalec ali servisna služba.

Možnosti priklučitve



8 Tehnični podatki

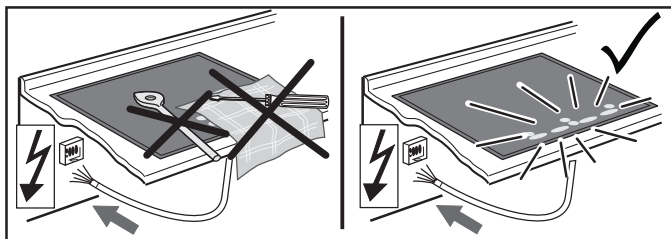
Dimenzije kuhališča	
Višina/širina/globina..... mm	192,5 x 830 x 515
Kuhalna polja	
vse cm/kW	19x22/2,1 (3,7)*
Namizna kuhinjska napa kW	0,168
Kuhališče kW	7,2

* Moč pri vklopljeni stopnji Power

9 Zagon

Po vgradnji plošče in priključitvi napetosti (omrežni priključek) najprej sledi samopreizkus upravljalnika in prikaz servisnih informacij za servisno službo.

Pomembno: Pri priključitvi na omrežje se ne smejo na senzorskih tipkah za upravljanje na dotik nahajati nobeni predmeti!



Z gobico in milnico rahlo obrišite površino kuhališča, nato pa ga obrišite še s suho krpo.

10 Demontaža, odstranjevanje

10.1 Demontaža

Ko se naprava nekega dne preneha uporabljati, se opravi demontaža.

- Izklopite varovalko v hišni napeljavi, da se izognete nevarnosti električnega udara.
- Kuhališče po demontaži zavržite na okolju prijazen način.

10.2 Odlaganje embalaže med odpadke

Transportno embalažo zavržite na okolju prijazen način. Z vračanjem embalaže v krožni tok materiala zmanjšate porabo surovin in količino odpadkov.

10.3 Odlaganje starih naprav med odpadke



Simbol na izdelku oz. embalaži pomeni, da s tem izdelkom ni dovoljeno ravnati kot z navadnimi gospodinjskimi odpadki, temveč ga je treba oddati na zbirnem mestu za recikliranje električnih in elektronskih naprav.

Z ustreznim odlaganjem tega izdelka med odpadke varujete okolje in zdravje soljudi. Z neustreznim odlaganjem odpadkov ogrožate okolje in zdravje. Več informacij glede recikliranja tega izdelka lahko dobite pri pristojnem lokalnem organu, v komunalnem podjetju ali v trgovini, kjer ste kupili izdelek.







All products and
instructions can be found on our
website



+49 2773 91890-09
info@benthaus.style
www.benthaus.style

Kalteiche-Ring 56
35708 Haiger

© Copyright benthaus 2021

All rights reserved. We reserve the right to make
color deviations due to the photo and printing, as
well as changes in the interest of technical progress.