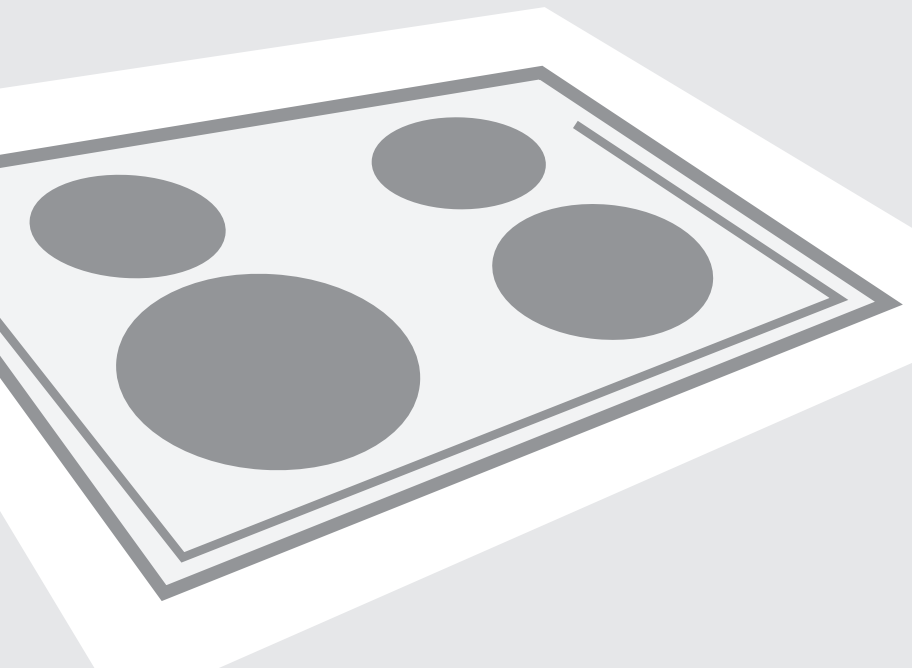


**HU**

## **Beszerelesi, csatlakoztatási és használati utasítások**



**Beépíthető üvegkerámia főzőlap**

# Beépíthető üvegkerámia főzőlap

## **Tisztelt Vásárlónk!**



Az üvegkerámia főzőlap háztartásban való használatra készült.

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

## **Használati utasítás**

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

## **Csatlakoztatási utasítások**

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

## **Adattábla**

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

## **Tűzvédelem**

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

<b>Fontos - Olvassa el a készülék használata előtt.....</b>	<b>3</b>
<b>A készülék leírása.....</b>	<b>5</b>
<b>Főzési mezők .....</b>	<b>6</b>
<b>A főzési mezők működtetése .....</b>	<b>8</b>
<b>Tisztítás és karbantartás.....</b>	<b>15</b>
<b>Beszereles.....</b>	<b>17</b>
<b>A készülék csatlakoztatása az elektromos hálózatra</b>	<b>20</b>
<b>Műszaki jellemzők .....</b>	<b>22</b>

# Fontos - Olvassa el a készülék használata előtt

## **Biztonsági figyelmeztetések**

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

## Figyelmeztetések

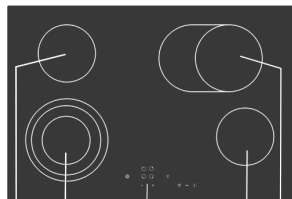
- A készülék csatlakoztatását csak a szerviz vagy arra felhatalmazott szerelő végezheti el.
- A készüléken végzett nem szakszerű beavatkozások vagy javítások esetén fennáll a komoly sérülések, illetve a készülék károsodásának veszélye. A javításokat csak a szerviz, vagy arra felhatalmazott szerelő végezheti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



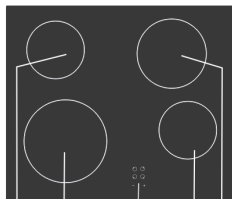
**A terméken vagy a csomagoláson található szimbólum azt jelzi, hogy a termék nem kezelhető háztartási hulladékként. Ehelyett a terméket el kell szállítani az elektromos és elektronikai készülékek újrahasznosítására szakosodott megfelelő begyűjtő helyre.**

**Azzal, hogy gondoskodik ezen termék helyes hulladékba helyezéséről, segít megelőzni azokat, a környezetre és az emberi egészségre gyakorolt potenciális kedvezőtlen következményeket, amelyeket ellenkező esetben a termék nem megfelelő hulladékkezelése okozhatna. Ha részletesebb tájékoztatásra van szüksége a termék újrahasznosítására vonatkozóan, kérjük, lépjen kapcsolatba a helyi önkormányzattal, a háztartási hulladékok kezelését végző szolgálattal vagy azzal a bolttal, ahol a terméket vásárolta.**

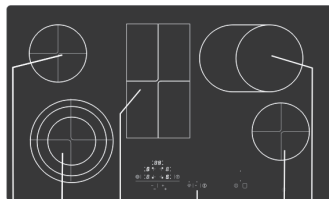
## A készülék leírása



1 2 3 4 5



1 2 3 4 5



1 2 6 3 4 5

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

### Főzőlap vezérlő elemek (modelltől függően)



#### Vezérlő szenzor gombok:

- A** Főzőlap be/kikapcsolás szenzor
- B** Gyerekzár szenzor
- B1** Gyerekzár jelfény
- C** Stop & Go szenzor (a főzés folyamatának ideiglenes felfüggesztése szenzor gomb)
- C1** Stop & Go jelfény
- D** Figyelmeztetés vagy időzítés beállítása szenzor
- E** Főzési mező kiterjesztése jelfény
- F** Teljesítmény-fokozat / fennmaradó hő kijelzése

- F1** Aktív funkció tizedespont
- G** Érték növelése / beállítás szenzor
- H** Főzési mező kiválasztása szenzor
- I** Érték csökkentése / beállítás szenzor
- J** Főzési mező kiterjesztés be/ki szenzor
- K** Időzítés kikapcsolása jelfény
- L** Idő kijelzése
- M** Melegen tartó mező be/kikapcsolva szenzor
- N** Melegen tartó mező aktiválása szenzor
- N1** "Melegen tartó mező aktív" jelfény
- N2** "WMlelegen tartó mező forró" jelfény

## **A készülék első használata előtt**

### **Fontos figyelmeztetések**

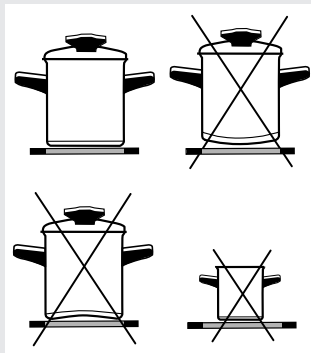
Tisztítsuk meg az üvegkerámia főzőlapot nedves ruha és kézi mosogatószer segítségével – ne használjunk erős tisztítószereket, súrolószereket, rozsdá-eltávolítót vagy olyan szivacsot, amely karcolást okozhat.

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

### **Az üvegkerámia főzőlapra vonatkozó fontos figyelmeztetések**

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

## Edények



## Edényhasználati tippek

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

- A hőtátadás akkor a legjobb, amikor az edény és a főzési mező átmérője megegyezik és az edényt főzési mező közepén helyezzük el.
- Ha edzett üveget (Pyrex) vagy porcelánt használunk, kövessük a gyártó utasításait.
- Ha nyomás alatt működő edényt (kuktát) használunk, ne hagyjuk felügyelet nélkül mindaddig, amíg el nem értük a kívánt nyomást. A főzési mezőt állítsuk először a maximális fokozatra, majd a nyomás növekedésével csökkentjük a teljesítményt a szenzorok segítségével – a gyártó utasításainak megfelelően.
- Mindig győződjünk meg arról, hogy elegendő víz van-e az edényben, ugyanis ha üres edényt helyezünk a főzőlapra, az túlforrósodhat, ami kárt okoz úgy az edényben, mint a főzőlapban.
- Speciálisan csiszolt aljú edzett üveg (Pyrex) edényeket használhatunk a főzőlapon, amennyiben azok megfelelnek a főzési mező átmérőjének. A nagyobb átmérőjű edények a hőterhelés következtében eltörhetnek.
- Ha speciális, vagy nem hagyományos edényt használunk, kövessük a gyártó utasításait.
- Ha nagyon visszerő edényt (fényes fém felület) vagy vastag aljú edényt használunk az üvegkerámia főzőlapon, a főzési idő több perccel hosszabb lehet (akár 10 perc is). Ha nagyobb mennyiségű ételt szeretnénk melegíteni, sőtét és egyenes fenekű edény használata javasolt.
- Ne használjunk agyagedényeket, mert azok megkarcolhatják az üvegkerámia főzőlapot.

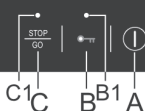
## Energia-takarékosság

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

# A főzési mezők működtetése

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

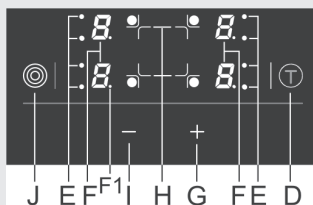
## A főzőlap bekapcsolása



- Érintsük meg az ki/bekapcsolás (A) szenzor-gombot és tartsuk rajta az ujjunkat legalább egy másodpercig. A főzőlap ezzel bekapcsolódott; valamennyi teljesítmény-fokozat mellett a »0« jelzést láthatjuk és egy tizedespont (F1) villog.

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

## A főzési mezők bekapcsolása



- Ha a főzőlapot az (A) szenzor-gomb segítségével bekapcsoltuk, a következő 10 másodpercben bekapcsolhatjuk a kívánt főzési mezőt is. Ehhez érintsük meg a (H) szenzor-gombot. A kiválasztott főzési mező teljesítmény-fokozat kijelzője mellett egy tizedespont (F1) fog kigyulladni.
- A teljesítmény-fokozat 1-9 közötti beállításához érintsük meg a (+) szenzor-gombot. A »-« (I) szenzor-gomb érintésével azonnal a 9. fokozatot állíthatjuk be.

**⚠ Ha a „+” (G) vagy „-” (I) szenzor-gombok valamelyikét folyamatosan nyomva tartjuk, a teljesítmény-fokozat automatikusan csökkenni vagy növekedni kezd. A teljesítmény-fokozat e két gomb többszöri érintésével is változtatható; ebben az esetben a teljesítmény-fokozat lépésenként változik.**

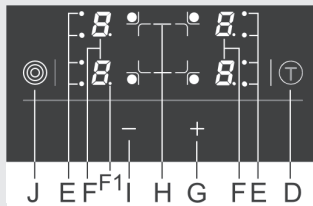
**⚠ Egy időben csak egy főzési mező beállítását végezhetjük el – az (F1) tizedesponttal jelzettét.**

## Főzési mező teljesítmény-fokozatának változtatása


- A (H) szenzor-gomb érintésével válasszuk ki a főzési mezőt. Ekkor a választott főzési mező (F) mellett egy tizedespont (F1) fog kigyulladni.
- A teljesítmény-fokozat megváltoztatásához használjuk a »+« (G) vagy »-« (I) szenzor-gombokat.



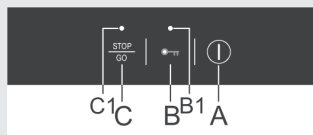
## A főzési mezők kikapcsolása



## A főzőlap kikapcsolása

- Az újramelegítés funkció célja a már elkészült ételek melegen tartása.
- Az újramelegítés funkciót a »-» (I) szenzor-gomb megnyomásával – és így a teljesítmény-fokozat 1-re állításával – kapcsolhatjuk be .
- A főzési mező kiválasztásához nyomjuk meg a megfelelő szenzor-gombot (H). Ekkor kigyullad a kiválasztott főzési mező kijelzője mellett a tizedespont (F1).
- Nyomjuk meg a “-” (I) szenzor-gombot és állítsuk a teljesítmény-fokozatot “0”-ra.
- Gyors kikapcsolás: a teljesítmény-fokozatot azonnal “0”-ra állíthatjuk a “+” (G) és a “-” (I) szenzor-gombok egyidejű megnyomásával.
- A főzőlapot bármikor kikapcsolhatjuk a be/kikapcsolás (A) szenzor-gomb segítségével.
- Ekkor valamennyi jelfény kialszik, kivéve a fennmaradó hőét, amely mindaddig világít, amíg az adott főzési mező meleg.
- Ha a főzési mezőt a főzési folyamat vége előtt kikapcsoljuk, kihasználhatjuk a fennmaradó hőt, amivel energiát takaríthatunk meg.

## A gyerekzár bekapcsolása



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

## A gyerekzár bekapcsolása

- A gyerekzárát a (B) szenzor-gomb legalább három másodpercig történő nyomva tartásával kapcsolhatjuk be: ekkor kigyullad a (B1) jelfény.
- A gyerekzár akkor is bekapcsolható, ha a főzési mezők működnek.
- Ha a gyerekzár be van kapcsolva, a szenzor-gombok nem működnek, a fő kapcsoló (A) és a gyerekzár szenzor-gomb (B) kivételével.

## A gyerekzár bekapcsolása

- A gyerekzárát a (B) szenzor-gomb legalább három másodpercig történő nyomva tartásával kapcsolhatjuk be: ekkor kigyullad a (B1) jelfény.

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

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

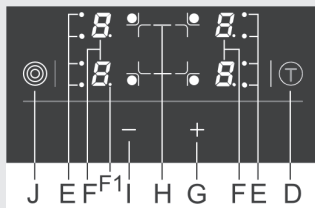
A kijelzés az adott teljesítmény-fokozat alapján kerül kiszámításra és attól is függ, milyen hosszú ideig volt bekapcsolva a főzési mező. Amikor a “H” vagy a “h” jel kialszik, a főzési mező egyes esetekben (áramszünet, a főzési mezőn hagyott forró edény) még mindig forró lehet.

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



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

## Teljesítmény-növelés funkció



Ha ezt a funkciót bekapcsoljuk, a főzési mező egy ideig (a kiválasztott teljesítmény-fokozattól függően) a legmagasabb teljesítmény-fokozaton fog működni, majd ezt követően automatikusan a kiválasztott teljesítmény-fokozatra kapcsol és azon folytatja a működést. A teljesítmény-növelés funkció bármely főzési mező és bármely teljesítmény-fokozat esetében bekapcsolható – kivéve a 9. fokozatot, mivel ez esetben a főzési mező állandóan a legnagyobb fokozaton működik.

### A teljesítmény-növelés funkció bekapcsolása

- Állítsuk a teljesítmény-fokozatot 9-re.
- Nyomjuk meg a “+” (G) szenzor-gombot. A kijelzőn felváltva az “A” és a “9” jelzések lesznek láthatóak.
- Csökkentsük a teljesítmény-fokozatot arra a szintre, amelyen a főzés folytatni szeretnénk.

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



**Ha a teljesítmény-növelés funkció működése során a főzési mező teljesítmény-fokozatát megváltoztatjuk, a funkció azonnal kikapcsol.**

Étel / főzési mód	menyiség	teljesítmény-fokozat	főzés időtartama (perc)
Leves / melegítés	0,5 - 1 liter	A7 - 8	4 - 7
Tej / melegítés	0,2 - 0,4 liter	A1 - 2	4 - 7
Rizs / párolás	125g - 250g kb. 300 ml – 600 ml víz	A2 - 3	20 - 25
Főtt héjas burgonya	750g - 1,5kg kb. 600 ml – 900 ml víz	A5 - 6	25 - 38
Friss zöldségek / forralás	0,5 - 1 kg kb. 400 ml – 600 ml víz	A4 - 5	18 - 25

- A fenti táblázat néhány példát mutat olyan ételekre, amelyek esetében a gyors melegítés megfelelő.
- A jelzett értékek hozzávetőlegesek és függenek az egyéb paramétereiktől (pl. edény típusa, hozzáadott víz mennyisége, stb.).
- A kisebb mennyiségek a kisebb főzési mezőkre, a nagyobbak a nagyobbakra vonatkoznak.
- **Főzzünk fedővel fedett lábasokban a két kisebb főzési mezőn (bal hátsó, jobb első) vagy, a bal első dupla főzési mezőn.**

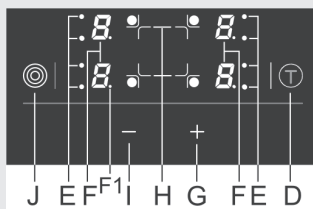
#### A teljesítmény-növelés funkciót a következő esetben használhatjuk:

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

#### A teljesítménynövelés funkció használata nem javasolt a következő esetekben:

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

#### A főzési mező kiterjesztése (modelltől függően)



#### A főzési mező kiterjesztésének aktiválása

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

#### A kiegészítő főzési gyűrű kikapcsolása

- Válasszuk ki a főzési mezőt (az aktuálisan kiválasztott főzési mező mellett tizedespont világít).

- A kiegészítő főzési gyűrűt a (J) szenzor-gomb többszöri megnyomásával kapcsolhatjuk ki.

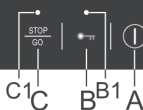
## Működési idő-korlát

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

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

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

## A főzési folyamat ideiglenes felfüggesztése - STOP & GO (modelltől függően)



A STOP & GO funkció lehetővé teszi, hogy egy időre megszakítsuk a főzés folyamatát (sürgős elintézendők), miközben valamennyi beállítás aktív marad.

### A STOP & GO funkció bekapcsolása

- A főzést a STOP & GO (C) szenzor-gomb érintésével egy időre megszakíthatjuk.
- Ekkor a szenzor-gomb fölött kigyullat a jelfény (C1).
- Valamennyi beállítás érvényes marad, de a főzési mező nem működik. A kijelzőn felváltva az S, t, O, és P betűk lesznek láthatóak.

### A főzés folytatása

- A főzőlap akkor kezd ismét működni, ha újra megérintjük a STOP & GO szenzor-gombot.
- Ekkor jelfény (C1) kialszik.



**Ha a STOP & GO funkciót 10 percen belül nem kapcsoljuk ki, a főzőlap automatikusan kikapcsol.**

## Időzítés (modelltől függően)

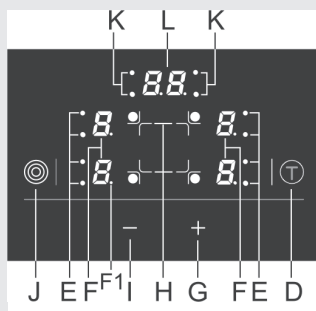
### A főzőlap kétféle időzítési funkcióval rendelkezik:

- A** figyelmeztetés funkció – visszaszámlálás kikapcsolás opció nélkül
- B** kikapcsolás funkció – visszaszámlálás kikapcsolás funkcióval az egyes főzési mezőkre

## A figyelmeztetés funkció – visszazámlálás a főzési mező kikapcsolása nélkül

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

- Az időzítés bekapcsolásához nyomjuk meg az időzítő szenzor-gombját (D). Az időzítő kijelzőjén (L) a "00" és egy tizedespont (F1) lesz látható.
- Az idő 1 és 99 perc között történő beállításához nyomjuk meg a "+" (G) és a "-" (I) szenzor-gombokat.
- Miután a beállított idő eltelt, hangjelzés lesz hallható, de a főzési mező nem kapcsol ki.
- A figyelmeztetést bármely szenzor-gomb érintésével kikapcsolhatjuk. Amennyiben nem tesszük ezt, a figyelmeztetés egy idő után automatikusan kikapcsol.
- A figyelmeztetés a főzőlap gombbal történő kikapcsolását követően is aktív marad (A).



## B Időzítés a főzési mező kikapcsolásának opciójával

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

- Az időzítés bekapcsolásához nyomjuk meg az időzítő szenzor-gombját (D). Az időzítő kijelzőjén ekkor a "00" jelzés és a tizedespont (F1) lesz látható. Amikor újra megnyomjuk a (D) szenzor-gombot, a kiválasztott főzési mezőt jelző (K) pont villogni kezd.
- Amíg a tizedespont világít, a "+" (G) és "-" (I) szenzor-gombok segítségével beállítható az idő, 1 és 99 perc között. Ha nyomva tartjuk a szenzor-gombot, az időbeállítás üteme gyorsabb lesz.
- Amikor a beállítás megtörtént, elkezdődik a visszazámlálás. A megfelelő pont (K) még mindig villog, jelezve a kiválasztott főzési mezőt.



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

## Az időzítés beállításának megváltoztatása

- Az időzítés-beállítások a működés során bármikor megváltoztathatók.
- A kiválasztott főzési mező hátralévő idejének kijelzéséhez nyomjuk meg az időzítő szenzor-gombját (D). A kapcsolódó

jelfény (K) villogni kezd.

- Az új főzési idő beállításához használjuk a “+” (G) vagy “-” (I) szenzor-gombokat.

### A hátralévő főzési idő ellenőrzése

Ha több időzítés is be van állítva, a hátralévő időt a (D) szenzor-gomb megnyomásával ellenőrizhetjük.

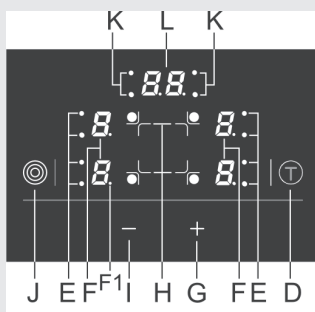
### Az időzítés kikapcsolása

A beállított idő elteltével sípolás lesz hallható és a főzési mező kikapcsol. Az időzítő kijelzőjén a “00” fog villogni.

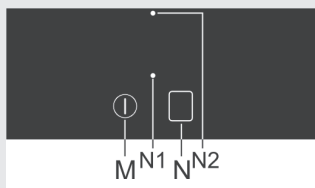
A figyelmeztetést bármely szenzor-gomb érintésével kikapcsolhatjuk. Amennyiben ezt nem tesszük, a figyelmeztetés bizonyos idő múlva automatikusan kikapcsol.

Az időzítés kikapcsolása a beállított idő eltelte előtt:

- Válasszuk ki a kívánt időzítés kijelzőjét (lásd Az időzítés beállításának megváltoztatása részt) – ekkor villogni kezd a beállított idő és a főzési mezőt jelölő pont.
- A “-” (I) szenzor-gomb segítségével állítsuk az értéket “00”-ra vagy nyomjuk meg a “+” (G) és a “-” (I) szenzor-gombokat egyidejűleg az érték azonnali nullára állításához.



### Melegen tartó mező



A melegen tartó mező már elkészült ételek melegen tartására szolgál. Nem alkalmas ételek főzésére vagy hideg ételek felmelegítésére.

A melegen tartó mező lassan melegszik fel és körülbelül 100°C hőfokot ér el; tehát ilyenkor fennáll az égésveszély. Legyünk elővigyázatosak és ne tároljuk hőre érzékeny tárgyakat a melegen tartó mezőn.

### A melegen tartó mező bekapcsolása

- A melegen tartó mező bekapcsolásához érintsük meg a be/kikapcsolás szenzort (M). Ekkor a jelfény (N1) néhány másodpercig villog.
- Ekkor érintsük meg a melegen tartó mező aktiválása szenzort (N). A jelfény (N1) ezután folyamatosan világít. A melegen tartó mező aktív.

### A melegen tartó mező kikapcsolása

- A melegen tartó mező kikapcsolásához érintsük meg a be/kikapcsolás szenzort (M). A jelfény (N1) ekkor kialszik.
- A melegen tartó mezőt a mező aktiválása szenzor (N) segítségével is kikapcsolhatjuk.

## Speciális figyelmeztetések és hibajelentések

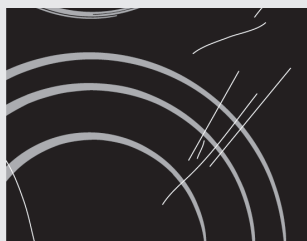
### “A melegen tartó mező forró” figyelmeztetés

- Amikor a melegen tartó mező eléri azt a hőfokot, amelyen már érintésre forró, kigyullad a figyelmeztető jelfény (N2).
- A figyelmeztető jelfény a melegen tartó mező kikapcsolását követően is világít még egy ideig.

- Ha valamennyi teljesítmény-fokozat “00”-ra van állítva, a főzőlap 10 másodperc múlva automatikusan kikapcsol.
- Ha bármely gomb több, mint 10 percig aktív, a főzőlap kikapcsol és figyelmeztető hangjelzés lesz hallható, valamint az »F« jelzés fog villogni a kijelzőn.
- Ha egy tárgy több gombot is eltakar vagy ha kifutott folyadék folyt a szenzor-gombok felületére, bizonyos idő múlva a főzőlap automatikusan kikapcsol.
- Ha a gombok nem reagálnak, kapcsoljuk ki a főzőlapot néhány percre (távolítsuk el a biztosítékot vagy szakítsuk meg a fő kapcsolót). Ezt követően kapcsoljuk be újra a főzőlapot.

## Tisztítás és karbantartás

### Tisztítás



ábra 1



ábra 2

### Üvegkerámia főzőlap

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

### **Az üvegkerámia felület rendszeres tisztítására és karbantartására használjunk speciális tisztítószereket,**

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

**A mintázat** lekophat, ha erős vagy karcoló tisztítószereket, illetve sérült fenekű edényt használunk (2. ábra).

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

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

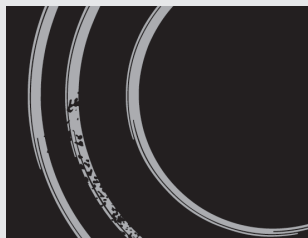
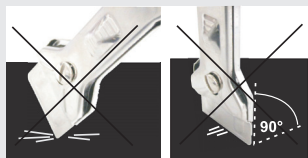
**Az erősebb foltokat** speciális, üvegkerámia főzőlapok



ábra 3



ábra 4



ábra 5

tisztítására való tisztítószeres és szerszámok segítségével távolíthatjuk el. Az ilyen termékek használata során mindig tartssuk be a gyártó utasításait. **Ügyeljünk arra, hogy a tisztítószeres minden maradvékát alaposan eltávolítsuk a főzőlapról, mivel azok kárt okozhatnak a főzőlapban a következő felmelegedés során** (3. ábra).

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



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

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



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

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

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



## Fontos figyelmeztetések

- A készülék beszerelését és elektromos hálózatra való csatlakoztatását csak szakember végezheti.
- A konyhabútor furnérját vagy más típusú burkolatát hőálló ragasztóval (100°C) kell kezelni, ellenkező esetben a burkolat elszíneződhet vagy deformálódhat.
- A főzőlap egy 600 mm-es, vagy annál szélesebb konyhai bútorelem munkalapjába építhető be.
- Beszerelés után a két első rögzítő elem szabadon elérhető kell hogy legyen alulról.
- A függő vagy falra szerelt konyhai bútorelemek elég magasra kell hogy legyenek ahhoz, hogy ne zavarják a munkafolyamatot.
- A főzőlap és az elszívó közötti távolság legalább az elszívó használati utasításában megadott érték kell hogy legyen. A minimális távolság 650 mm.
- A készülék széle és a szomszédos magas konyhai bútorelem közötti távolság legalább 40 mm kell hogy legyen.
- Tömörfa dekolapok használata a főzőlap mögötti munkalapokon megengedett, ha a minimális távolság annyi marad, mint a beszerelési rajzon feltüntetett.
- A minimális távolság a beépíthető főzőlap és a hátsó fal között a beszerelési rajzon van feltüntetve.

## A habtömítés elhelyezése

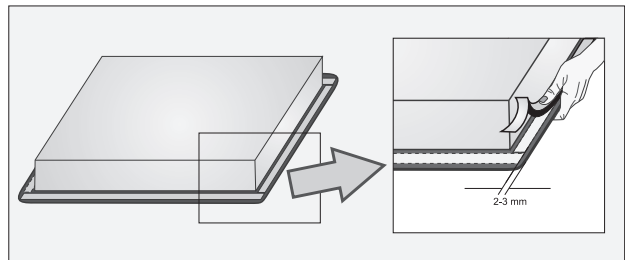
A készülék konyhapultba való beépítése előtt az üvegkerámia (üveg) főzőlap alsó részére habtömítést kell ragasztani, ami a készülékhez mellékelve van (lásd az ábrát). **A készüléket tömítés nélkül nem szabad beépíteni!**

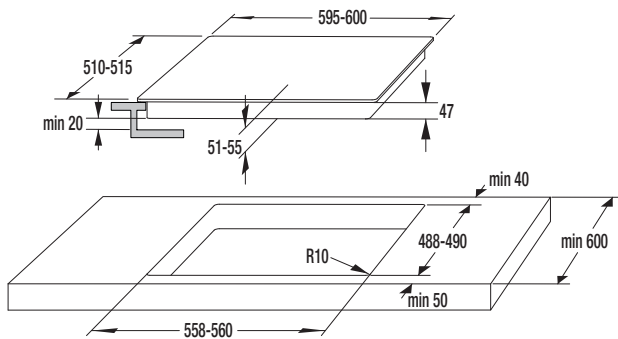
### A tömítést a következő módon kell a készüléken elhelyezni:

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

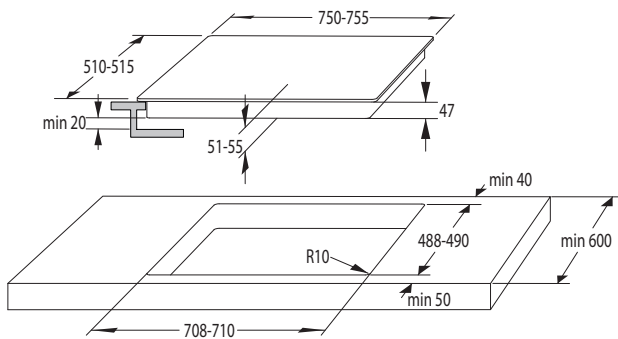
### FIGYELEM!

Egyes készülékeken a tömítés már eleve megtalálható!

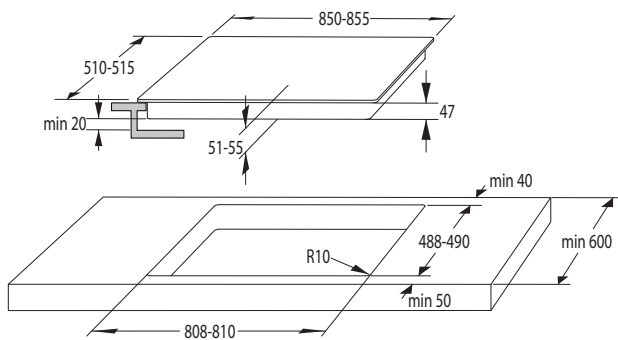




**SVK6**

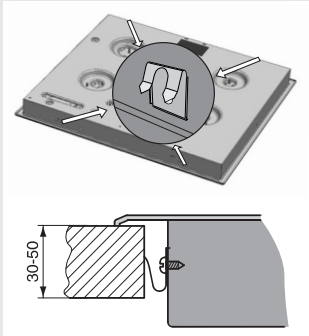


**SVK7**



**SVK8**

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



### A beszerelés folyamata

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

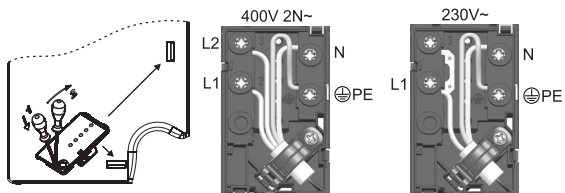
## Fontos figyelmeztetések

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

## FIGYELEM!

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

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



### MEGJEGYZÉS:

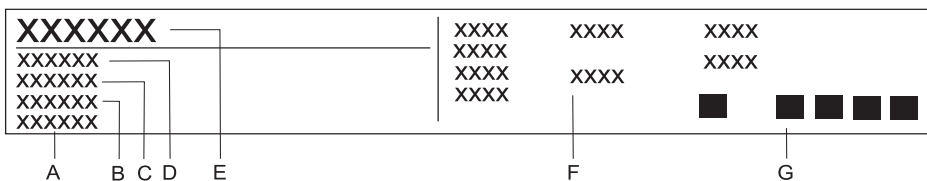
A csatlakozó hidak a csatlakozó terminál nyílásaiban találhatók. A csatlakozó csavarok már nyitva vannak és nem szükséges tovább lazítani őket. A csavarok a becsavarozáskor kattani fognak, ami azt jelzi, hogy teljesen be kell őket csavarozni.

Csatlakoztatáshoz a következő használható:

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

# Műszaki jellemzők

## Adattábla



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

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

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



SVK67,73,82CS



245993

hu (12-15)