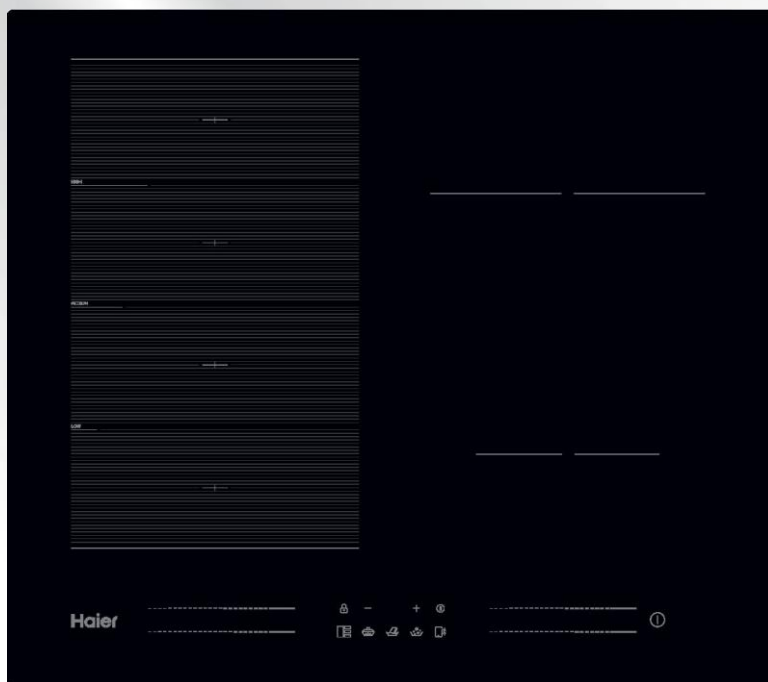




Haier

Indukciós főzőlap felhasználói kézikönyv

MAGYAR



HAMTP64MC

Köszönjük, hogy a Haier indukciós főzőlapot választotta. Kérjük, hogy a főzőlap telepítése előtt olvassa el figyelmesen a felhasználói kézikönyvet, majd pedig őrizze meg, hogy máskor is belelapozhasson.

Tartalomjegyzék

1. Előszó	4
1.1 Biztonsági figyelmeztetések.....	4
1.2 Telepítés	4
1.2.1 Áramütés veszélye.....	4
1.2.2 Vágásveszély	4
1.2.3 Fontos biztonsági utasítások	4
1.3 A készülék működése és karban tartása.....	5
1.3.1 Áramütés veszélye.....	5
1.3.2 Egészségkárosító veszélyek	5
1.3.3 Forró felület veszélye	6
1.3.4 Vágásveszély	6
1.3.5 Fontos biztonsági utasítások	6
2. A termék bemutatása	8
2.1 Felülnézet	8
2.2 Kezelőpanel.....	8
2.3 Működési elv	9
2.4 Az új indukciós főzőlap hanálatbavétele előtt	9
2.5 Műszaki adatok.....	9
3. A termék működése	9
3.1 Érintéses vezérlés	9
3.2 A megfelelő edények kiválasztása	10
3.3 Használat.....	11
3.3.1 Főzés megkezdése.....	11
3.3.2 Főzés befejezése	12
3.3.3 A Boost funkció használata	12
3.3.4 Rugalmas terület	Hiba! A könyvjelző nem létezik.
3.3.5 French Plaque	Hiba! A könyvjelző nem létezik.
3.3.6 Szabályozógombok lezárása.....	14
3.3.7 Szünet üzemmód.....	14
3.3.8 Energiatakarékos üzemmód	Hiba! A könyvjelző nem létezik.
3.3.9 Időbeállító kapcsoló	15
3.3.10 Alapértelmezett üzemelési idők	17
3.3.11 Főzz velem funkció	18
3.3.12 Speciális funkció.....	19
3.3.13 Preci Probe szonda és főzőkanál	20
4. Főzési útmutató.....	22
4.1 Főzési ötletek	22
4.1.1 Főzés lassú tűzön, rizsfőzés	22
4.1.2 Hússütés	22
4.1.3 Sütés kevergetés közben	22

4.2	Kisebb tárgyak érzékelése.....	23
5.	Hőbeállítás.....	23
6.	Ápolás és tisztítás.....	24
7.	Ötletek és tippek	25
8.	Hibajelzés és ellenőrzés.....	26
9.	Telepítés	28
9.1	A telepítés helyének kiválasztása	28
9.2	A főzőlap beszerelése előtt ellenőrizze a következőket	29
9.3	A főzőlap beszerelése után ellenőrizze a következőket	30
9.4	A rögzítőkeretek elhelyezése előtt	30
9.5	A keret helyzetének beállítása	30
9.6	Óvintézkedések	31
9.7	A főzőlap csatlakozása az elektromos hálózatra	31

Ezennel a Candy Hoover Group Srl. kijelenti, hogy a készülék megfelel a 2014/53/EU irányelvnek és a vonatkozó jogszabályi követelményeknek (az Egyesült Királyság piacán). A megfelelőségi nyilatkozat teljes szövegezése megtekinthető a www.candy-group.com weboldalon.

1. Előszó

1.1 Biztonsági figyelmeztetések

Biztonsága fontos számunkra. Kérjük, hogy a főzőlap használatbavétele előtt olvassa el az alábbi tájékoztatót.

1.2 Telepítés

1.2.1 Áramütés veszélye

- Bármilyen munka vagy karbantartás elvégzése előtt kapcsolja le a készüléket az elektromos hálózatról.
- A készüléket megfelelő földelő rendszerhez kell csatlakoztatni.
- Az otthoni elektromos hálózat módosítását csak szakképzett villanyszerelő végezheti.
- A fenti tanácsok betartásának elmulasztása áramütést vagy halált okozhat.

1.2.2 Vágásveszély

- Vigyázat – a lap peremei élesek.
- A figyelmetlenség sérülést vagy vágást okozhat.

1.2.3 Fontos biztonsági utasítások

- A készülék telepítése vagy használata előtt olvassa el figyelmesen az utasításokat.
- Soha ne helyezzen a készülékre gyúlékony anyagokat vagy termékeket.
- Kérjük, figyelmeztesse erre a készülék telepítését végző személyt is, mivel így csökkenhetnek a telepítési költségek.
- A veszélyek elkerülése érdekében a telepítési utasításoknak megfelelően kell a készüléket telepíteni.
- A készülék megfelelő telepítését és földelését csak szakember végezheti.
- A készüléket olyan áramkörre kell csatlakoztatni, amely szakaszolóval rendelkezik az elektromos hálózatról történő teljes lekapcsolás érdekében.
- A készülék megfelelő telepítésének elmulasztása érvénytelenítheti a garanciát vagy a reklamációkat.
- A készüléket csak akkor használhatják 8 éven felüli gyerekek,

csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességű, illetve tapasztalatokkal és ismeretekkel nem rendelkező személyek, ha felügyeletben részesülnek, vagy útmutatást kaptak a készülék biztonságos használatáról, és megértették a készülék használatában rejlő veszélyeket.

- A készülék nem gyerekjáték. Gyermek felügyelet nélkül nem végezhetnek tisztítást és karbantartást.
- Ha megsérült a hálózati kábel, akkor a veszélyek elkerülése érdekében a gyártónak, a gyártó hivatalos szervizének vagy egy hasonlóan képzett személynek kell azt kicserélnie.
- Figyelmeztetés: Ha a felület megrepedt, kapcsolja ki a készüléket az áramütés elkerülése érdekében, az áramot vezető alkatrészeket borító üvegkerámia vagy hasonló anyagból készült főzőlapfelületeknél
- Ne helyezzen fémtárgyakat (kést, villát, kanalat és fedőt) a főzőfelületre, mert átforrósodhatnak
- Ne használjon gőztisztító eszközöket.
- Gőzsugaras tisztítást ne alkalmazzon a főzőlapon.
- A készülék nem működtethető külső időkapcsolóval vagy külön távkapcsoló rendszerrel.
- FIGYELMEZTETÉS: Tűzveszély: ne tároljon semmit a főzőfelületeken.
- A főzési folyamatot felügyelni kell. A rövid ideig tartó főzési folyamatot végig felügyelni kell.
- FIGYELMEZTETÉS: A zsírral vagy olajjal végzett felügyelet nélküli sütés-főzés veszélyes lehet és tüzet okozhat. SOHA ne próbálja meg vízzel eloltani a tüzet. Kapcsolja ki a készüléket, majd pedig takarja le a lángot például egy fedővel vagy egy takaróval.

1.3 A készülék működése és karbantartása

1.3.1 Áramütés veszélye

- Ne főzzön törött vagy repedt főzőlapon. Ha a főzőlap felülete törött vagy repedt, azonnal kapcsolja le a készüléket a hálózatról (a fali csatlakozónál), és hívjon szakképzett szerelőt.
- Tisztítás vagy karbantartás elvégzése előtt kapcsolja ki a főzőlapot a fali csatlakozónál.
- A fenti tanácsok betartásának elmulasztása áramütést vagy halált okozhat.

1.3.2 Egészségkárosító veszélyek

- A készülék megfelel az elektromágneses biztonsági előírásoknak.

- A pacemakerrel vagy más elektromos implantátummal (például inzulinpompával) rendelkező személyeknek azonban ki kell kérniük kezelőorvosuk vagy az implantátumgyártó véleményét a készülék használata előtt, hogy az elektromágneses mező nincs-e hatással az implantátumra.
- A fenti tanácsok betartásának elmulasztása halált okozhat.

1.3.3 Forró felület veszélye

- Használat közben a készülék hozzáférhető részei elég forróak lesznek ahhoz, hogy égési sérüléseket okozzanak.
- Vigyázzon, hogy a felület lehűléséig ne érjen a testével, a ruházatával vagy a megfelelő edényektől eltérő tárgyakkal az indukciós üveghez.
- Tartsa távol a gyermekeket a készüléktől.
- A fazekak fogantyúi átforrósodhatnak. Vigyázzon, hogy a fazekak fogantyúi ne nyúljanak át más főzőzónák fölé. Ügyeljen arra, hogy a gyerekek ne fogják meg a fogantyúkat.
- A fenti tanácsok betartásának elmulasztása égést és forrázást okozhat.

1.3.4 Vágásveszély

- A biztonsági fedél hátrahúzásakor szabaddá válik a főzőlap-kaparó rendkívül éles pengéje. Használja nagyon óvatosan a kaparót, és mindig gyermekektől távol, biztonságos helyen tárolja!
- A figyelmetlenség sérülést vagy vágást okozhat.

1.3.5 Fontos biztonsági utasítások

- Használat közben soha ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket. A túlforrás füstöt és a zsír kifröccsenését okozza, amely lángra kaphat.
- Soha ne használja a készüléket munka- vagy tároló felületként.
- Soha ne hagyjon semmilyen tárgyat vagy edényt a készüléken.
- Ne hagyjon semmilyen mágnesezhető tárgyat (például hitelkártyát, memóriakártyát) vagy elektronikus eszközt (például számítógépet, MP3 lejátszót) a készülék mellett, mert hatással lehet rájuk az elektromágneses mező.
- Soha ne használja a készüléket a helyiség melegítésére vagy fűtésére.
- Használat után mindig kapcsolja ki a főzőzónákat és a főzőlapot a kézikönyvben leírtak szerint (például az érintőkapcsolók használatával). Az edények levételekor ne hagyatkozzon az

- edényérzékelő funkcióra a főzőzónák kikapcsolása tekintetében.
- Ne engedje, hogy a gyerekek felüljenek, felálljanak vagy felmásszanak a készülékre.
 - Ne tároljon a készülék feletti szekrényekben olyan tárgyakat, amelyek felkelthetik a gyerekek érdeklődését. A főzőlapra felmászó gyerekek súlyos sérüléseket szenvedhetnek.
 - A készülék használata közben ne hagyja a gyerekeket egyedül vagy felügyelet nélkül a készülék körül.
 - Gyerekek vagy a készülék használatára egyedül nem képes személyek esetében megfelelő és felelősségteljes személynek kell irányítani őket. Az útmutatást adó személynek meg kell győződnie arról, hogy az érintettek saját maguk és környezetük veszélyeztetése nélkül tudják a készüléket használni.
 - Ne próbálkozzon a készülék megjavításával vagy alkatrészeinek kicserélésével, ha erre vonatkozóan nincs megfelelő utasítás a kézikönyvben. Minden más szervizmunkát szakképzett szerelővel kell elvégeztetni.
 - Ne tegyen vagy ne ejtsen nehéz tárgyakat a főzőlapra.
 - Ne álljon fel a főzőlapra.
 - Ne használjon egyenetlen peremű vagy kihúzható edényeket az indukciós üvegfelületen, mert megkarcolhatják az üveget.
 - Ne használjon dörzsölő hatású vagy más erős koptató hatású tisztítószerket a főzőlap tisztításához, mert felkarcolhatják az indukciós üveglapot.
 - A készüléket háztartásokban és hasonló környezetekben történő használatra terveztük, például üzletek, irodák és más munkakörnyezetek személyzeti konyháiban;
 - tanyaházakban;
 - szállodák, motelek és más lakókörnyezetek ügyfelei által;
 - „szoba reggelivel” típusú környezetekben.
 - **FIGYELMEZTETÉS:** A készülék és hozzáférhető részei használat közben felmelegszenek.
 - A fűtőelemeket nem szabad megérinteni.
 - A 8 évnél fiatalabb gyerekeket – folyamatos felügyelet hiányában – távol kell tartani a készüléktől.

Gratulálunk az új indukciós főzőlap megvásárlásához.

Javasoljuk, szánjon egy kis időt a Felhasználói / Telepítési kézikönyv elolvasására, hogy tökéletesen megértse a készülék helyes telepítését és működtetését.

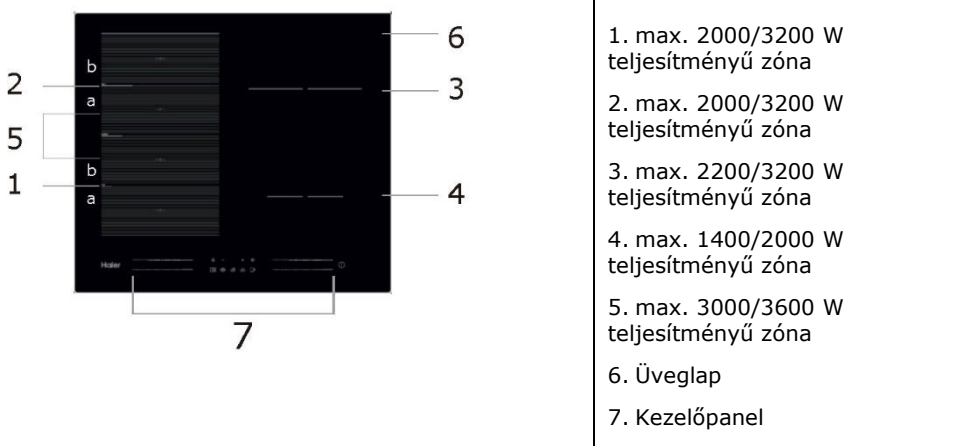
Kérjük, hogy a telepítéshez olvassa el a telepítéssel foglalkozó részt.

A készülék használatbavétele előtt olvassa el figyelmesen a biztonsági utasításokat, és őrizze meg a Felhasználói / Telepítési kézikönyvet, hogy a későbbiekben is rendelkezésére álljon.

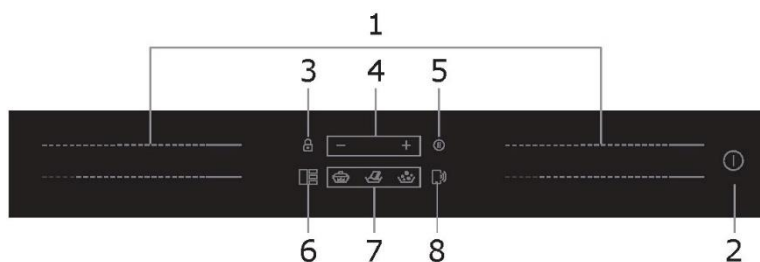
Az 5 év kiterjesztett garanciáért kérjük, regisztrálja termékét a www.haiergarancia.hu weboldalon.

2. A termék bemutatása

2.1 Felülnézet



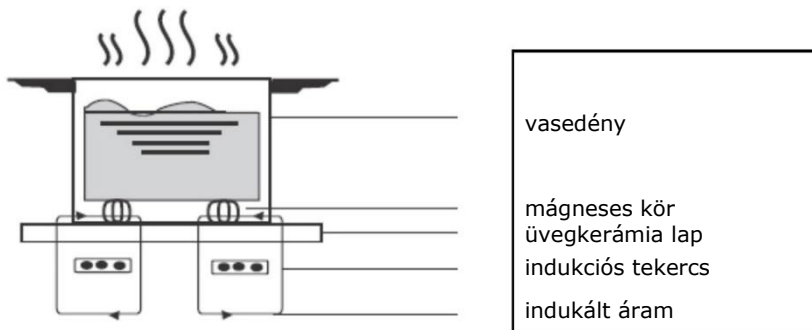
2.2 Kezelőpanel



1. Melegítőzóna tápfeszültség-vezérlőszervek
2. BE/KI kapcsoló
3. Zárógomb
4. Időbeállító kapcsoló
5. Szünet szabályozókapcsoló
6. Flexi zóna szabályozókapcsoló
7. Speciális funkció szabályozókapcsoló (lassú főzés, kiolvasztás, forralás)
8. „Cook with me / Főzz velem funkció” vezérlése

2.3 Működési elv

Az indukciós főzés biztonságos, fejlett, hatékony és gazdaságos főzési mód. A készülék működése során az elektromágneses mezők közvetlenül a serpenyőben termelnek hőt, nem pedig közvetve, az üvegfelület melegítésén keresztül. Az üveg azért forrósodik át, mert történetesen az edény melegíti fel.



2.4 Az új indukciós főzőlap használatbavétele előtt

- Olvassa el az útmutatót, különös tekintettel a „Biztonsági figyelmeztetések” című részre.
- Távolítsa el a védőréteget az indukciós főzőlapról.

2.5 Műszaki adatok

Főzőlap	HAMTP64MC
Főzőzónák	4 zóna
Hálózati feszültség	220-240 V~ 50 Hz vagy 60 Hz
Beépített elektromos teljesítmény	7200 W
Méret (mm)	590 x 520 x 56
Beépítési méretek (mm):	560 x 480

A súly és a méretek hozzávetőleges értékek. Mivel folyamatosan törekszünk termékeink korszerűsítésére, a kivitelezés és a műszaki adatok előzetes értesítés nélkül változhatnak.

	Az indukciós főzőedény aljának átmérője	
Főzőzóna	Minimum (mm)	Maximum (mm)
1 és 2	80*	200
3	100	210
4	80	140
Rugalmas terület	80*	200*400

A fenti teljesítményértékek az edény méretétől és anyagától függően változhatnak.

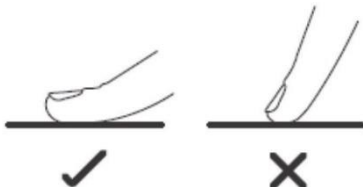
* Az edény megfelelő érzékelése érdekében az edényt az «a» vagy «b» területen belül kell elhelyezni, nem pedig az «a» és «b» terület között.

3. A termék működése

3.1 Érintéses vezérlés

- A szabályozógombok érintésre reagálnak, ezért nem kell nyomást kifejteni rájuk.
- Ne az ujjhegyét, hanem az ujjbegyét használja.

- Minden sikeres érintéskor sípoló hang hallható.
- Ügyeljen arra, hogy a szabályozógombok mindig tiszták és szárazak legyenek, és semmilyen tárgy (például edény vagy konyharuha) ne takarja el őket. Egy vékony vízréteg is megnehezítheti a szabályozógombok működtetését.




3.2 A megfelelő edények kiválasztása

- Csak indukciós főzésre alkalmas alaprésszel rendelkező edényeket használjon.



Keresse az indukciós főzést jelölő szimbólumot az edény alján vagy csomagolásán.

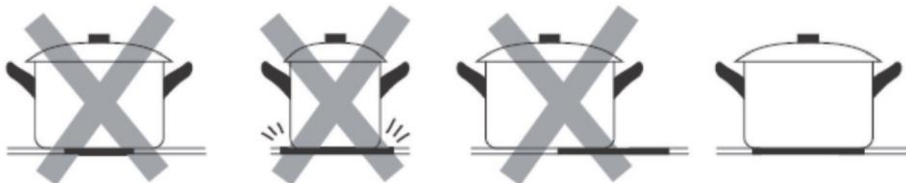
- Mágnesest elvégzésével ellenőrizheti edényeinek alkalmasságát. Közelítsen egy mágnest az edény aljához. Ha magához vonzza a mágnest, akkor az edény alkalmas az indukciós főzésre.
- Ha nincs mágnes:
 1. Öntsön egy kis vizet az ellenőrizendő edénybe.
 2. Ha a  jel nem villog a kijelzőn és a víz melegszik, akkor az edény használatra alkalmas.
- A következő anyagokból készült edények nem alkalmasak a főzésre: tiszta rozsdamentes acél, mágneses alaprésszel nélküli alumínium vagy rézedény, üveg, fa, porcelán, kerámia és cserépedény.



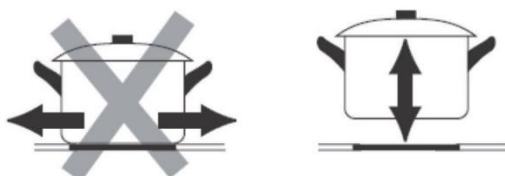
Ne használjon egyetlen peremű vagy ívelt fenekű edényeket.



Ügyeljen arra, hogy az edény alja legyen sima, illeszkedjen jól az üvegre, és a főzőzóna méretével azonos méretű legyen. Olyan edényeket használjon, amelyek átmérője megegyezik a kiválasztott zóna rajzolatával. Ha egy kicsivel még ennél is szélesebb az edény, akkor az energiafelhasználás maximális határfokú lesz. Kisebb edény használata esetén a határfok a vártnál gyengébb lesz. Előfordulhat, hogy a 80 mm-nél kisebb edényt a főzőlap nem észleli. Az edényt mindig a főzőzóna közepére kell helyezni.


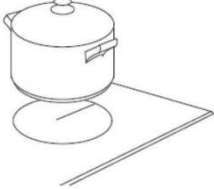
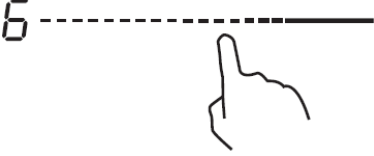
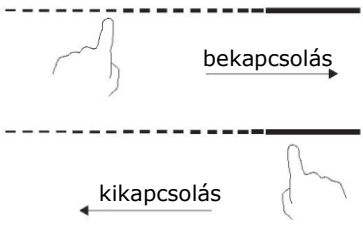


Az edényeket mindig emelje le az indukciós főzőlapról – ne csúsztassa az edényeket, mert összekarcolhatják az üveget.



3.3 Használat

3.3.1 Főzés megkezdése

<p>Érintse meg három másodpercig a BE/KI kapcsolót. A bekapcsolás után a hangjelző egyszer sípol, az összes kijelzőn a „-” vagy a „-” jelzés látható, ami azt jelenti, hogy az indukciós főzőlap készenléti üzemmódba került.</p>	
<p>Tegyen egy megfelelő edényt a használni kívánt főzőzónára.</p> <ul style="list-style-type: none">• Ügyeljen arra, hogy az edény alja és a főzőzóna felülete tiszta és száraz legyen.	
<p>A melegítőzóna csúszkájának megérintésekor villogni kezd a kapcsoló melletti jelzőlámpa.</p>	
<p>Válassza ki a hőfokot a csúszka megérintésével.</p> <ul style="list-style-type: none">• Ha 1 percet belül nem választ hőmérséklet-beállítást, akkor az indukciós főzőlap automatikusan kikapcsolódik. Ekkor újra kell kezdenie a műveletet az 1. lépéssel.• Főzés közben bármikor módosíthatja a hőmérséklet-beállítást.	

Ha a kijelzőn a jel villog váltakozva a hőmérséklet-beállítással



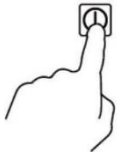

Ez azt jelenti, hogy

- nem a megfelelő főzőzónára helyezte az edényt, vagy
- az edény nem alkalmas indukciós főzésre, vagy
- az edény túl kicsi, vagy nincs a főzőzóna közepén.





Nem kezdődik el a melegítés, amíg nincs megfelelő edény a főzőzónán.

A kijelző 2 perc elteltével automatikusan kikapcsolódik, ha nincs megfelelő edény a főzőlapon.

3.3.2 Főzés befejezése

<p>Érintse meg a kikapcsolni kívánt melegítőzóna választókapcsolóját.</p>	
<p>Kapcsolja ki a főzőzónát a csúszka „ ” állásba történő állításával. Ellenőrizze, hogy a kijelzőn a „0” jel látható-e.</p>	
<p>Kapcsolja ki az egész főzőlapot a BE/KI kapcsoló megérintésével.</p>	
<p>Vigyázzon a forró felületekkel. H betű jelzi, hogy melyik főzőzóna forró. Akkor tűnik el, ha a felület biztonságos hőmérsékletűre lehűlt. Energiatakarékos funkcióként is használható, ha további edényeket szeretne melegíteni. Használja a még meleg főzőlapot.</p>	


3.3.3 A Boost funkció használata

<p style="text-align: center;">A Boost funkció bekapcsolása</p>	
<p>Érintse meg a kiválasztott zóna csúszkáját</p>	
<p>A csúszkát állítsa a jobb végállásba. Ellenőrizze, hogy a kijelzőn a „P” jel legyen látható.</p>	
<p style="text-align: center;">A Boost funkció kikapcsolása</p>	
<p>Érintse meg annak a főzőzónának a csúszkáját, ahol ki kívánja kapcsolni a Boost funkciót.</p>	
<p>Kapcsolja ki a főzőzónát a csúszka „ ” állásba történő állításával. Ellenőrizze, hogy a kijelzőn a „0” jel látható-e.</p>	

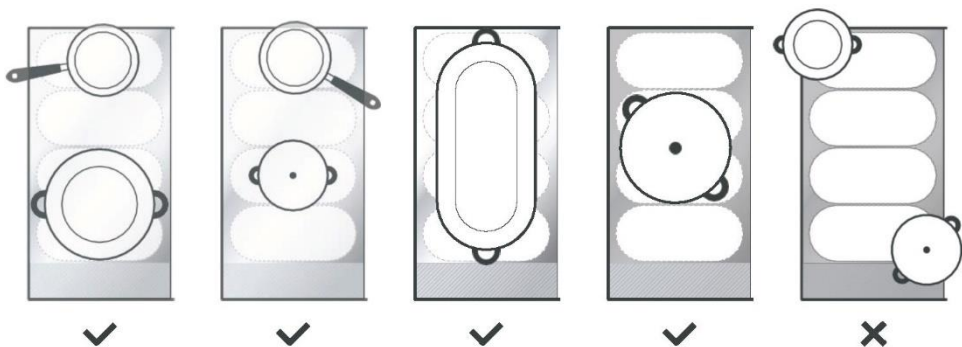
- A funkció bármelyik főzőzónában működik.
- A főzőzóna 5 perc után visszavált az eredeti beállításra.
- Ha az eredeti hőfokbeállítás 0, akkor 5 perc múlva visszaáll a 14-es értékre.

3.3.4 Flexi zóna

- Ez a terület bármikor egy zónaként vagy négy különböző zónaként is használható, a főzési igények szerint.
- A flexi zóna 4 független induktorból áll, amelyek kettésével szabályozhatók. Egyzónás működés esetén a főzőedény által le nem fedett rész egy perc után automatikusan kikapcsol.
- A megfelelő hőeloszlás érdekében a főzőedényt megfelelően kell elhelyezni:
 - A rugalmas zóna bármely részén, ha a főzőedény 80 és 200 mm között van.
 - A nagy területen, ha a főzőedény nagyobb, mint 200 mm.


Nagy zónaként	
A rugalmas terület egyetlen nagy zónaként történő aktiválásához nyomja meg a Flexi zóna vezérlőelemet.	
A teljesítmény beállítása ugyanúgy működik, mint bármely más normál terület esetében. A teljesítményszint az összes rugalmas területhez egyedi, és csupán egy csúszkával választható ki.	
Ha a főzőedény az elülső részről a hátsó részre kerül (vagy fordítva), a rugalmas terület automatikusan érzékeli az új pozíciót, megtartva ugyanazt a teljesítményt.	
Másik edény hozzáadásához kapcsolja ki a flexi zónát az erre szolgáló gomb megnyomásával, hogy a rendszer érzékelje a főzőedényt.	
Négy független zónaként	
Ha a flexi zónát négy különböző zónaként szeretné használni két különböző teljesítmény-beállítással, ne aktiválja a flexi zónát.	

Példák a jó és rossz edényelhelyezésre



3.3.5 VaryCook




- Ez a terület a főzőedény pozíciójának megfelelően állítja be a teljesítményt.
- Ha a főzőedény a Flexi zóna alsó részén van, a teljesítmény az 1. szintre van állítva.
- Ha a főzőedény a Flexi zóna közepén van, a teljesítmény a 10. szintre van állítva.
- Ha a főzőedény a Flexi zóna felső részén van, a teljesítmény a 14. szintre van állítva.

VaryCook	
A VaryCook terület aktiválásához tartsa nyomva 2 másodpercig a Flexi zóna gombot.	
Ha a főzőedényt másik területre teszi át, a teljesítmény automatikusan változik.	
VaryCook kikapcsolása	
Nyomja meg a Flexi zóna vezérlőelemét a főzőzóna kikapcsolásához.	

3.3.6 Szabályozógombok lezárása

- A véletlenszerű használat megelőzése érdekében a szabályozógombok lezárhatóak (például, ha a gyerekek véletlenül bekapcsolnák a főzőzónákat).
- Amikor a szabályozógombok le vannak zárva, a BE/KI kapcsoló kivételével az összes szabályozógomb hatástalan.




A szabályozógombok lezárása	
Érintse meg és egy kis ideig tartsa lenyomva a lezáró gombot.	A kapcsolóórán a „Lo” felirat látható.
A szabályozógombok feloldása	
Érintse meg és egy kis ideig tartsa lenyomva a lezáró gombot.	

 Amikor a főzőlap működése le van zárva, a BE/KI  kapcsoló kivételével az összes szabályozógomb hatástalan. Az indukciós főzőlap vészhelyzetben mindig kikapcsolható a BE/KI  kapcsolóval, azonban a következő műveletnél először fel kell oldania a főzőlap lezárását.

3.3.7 Szünet üzemmód


- A főzőlap kikapcsolása helyett szüneteltethető a melegítés.
- A szünet üzemmódba lépve az ON/OFF gomb kivételével az összes vezérlőszerv ki van kapcsolva.

Belépés a szünet üzemmódba	
Röviden érintse meg a Szünet szabályozókapcsolót	Minden kijelzőn a „11” jelenik meg
Kilépés a szünet üzemmódból	
Röviden érintse meg a Szünet szabályozókapcsolót.	

 Amikor a főzőlap szünet üzemmódban van, az összes kezelőszerv ki van kapcsolva, kivéve az ON/OFF  gombot; vészhelyzetben mindig ki tudja kapcsolni az indukciós főzőlapot az ON/OFF  kezelőszervvel. Ha nem lép ki a szünet üzemmódból, a főzőlap 10 perc után kikapcsol.

3.3.8 Power management teljesítménykorlátozás

- Lehetőség van az indukciós főzőlap maximális teljesítményfelvevési szintjének beállítására és korlátozására; a felhasználó különböző teljesítménytartományok közül is választhat.
- Az indukciós főzőlapok képesek automatikusan szabályozni magukat, hogy alacsonyabb teljesítményszinten működjenek a túlterhelés veszélyének elkerülése érdekében.

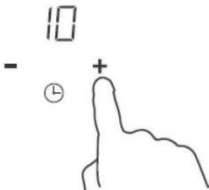
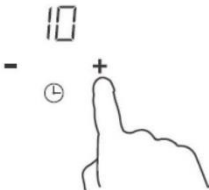
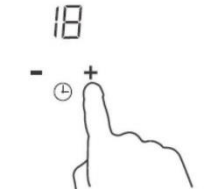
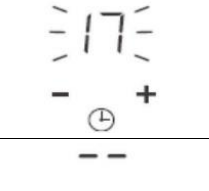
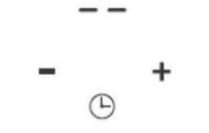
Belépés a Power management	
Kapcsolja be a főzőlapot, majd egyszerre nyomja meg a Szünet és Lezárás szabályozókapcsolókat.	Az időzítő kijelzőjén „P5” jelenik meg, ami azt jelenti, hogy a teljesítményszint P5. Az alapértelmezett üzemmód 7,2 kW.
Szintváltás	
nyomja meg az időzítő +/- gombját 	Összesen 5 teljesítményszint van, „P1” és „P5” között. Az időzítő kijelzőjén az aktuális szint jelenik meg. „P1”: a maximális teljesítmény 2,5 kW. „P2”: a maximális teljesítmény 3,5 kW. „P3”: a maximális teljesítmény 4,5 kW. „P4”: a maximális teljesítmény 5,5 kW. „P5”: a maximális teljesítmény 7,2 kW.
Megerősítés és kilépés a Power management üzemmódból	
A megerősítéshez nyomja meg egyszerre a Szünet és Lezárás szabályozókapcsolókat.	Ekkor a főzőlap kikapcsol.

3.3.9 Időbeállító kapcsoló




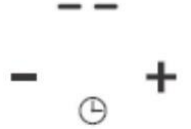
A kapcsolóra kétféleképpen használható:

- A kapcsolóra percjelzőként használható. Ebben az esetben az óra nem kapcsolja ki egyik főzőzónát sem a beállított idő elérésekor.
- Beállíthatja úgy is, hogy a beállított idő leteltekor egy vagy több főzőzóna kikapcsolódjon. Az időzítő maximális időtartama 99 perc.

a) A kapcsolóóra használata percjelzőként

Ellenőrizze, hogy a főzőlap be van-e kapcsolva.	
Érintse meg a „+” gombot az időzítő kezelőszerveinél. A percjelző villogni kezd, és a „00” látható az időzítő kijelzőjén.	
Állítsa be az időt a „-” vagy a „+” gomb megérintésével. Javaslat: A „-” vagy a „+” gomb megérintésével az időt 1 perccel tudja csökkenteni vagy növelni. Az idő 10 perccel történő csökkentéséhez vagy növeléséhez tartsa lenyomva a „-” vagy a „+” gombot.	
Az idő beállítása után azonnal megkezdődik a visszaszámlálás. A kijelzőn a hátralévő idő jelenik meg, és az időzítő 5 másodpercig villog.	
A beállított idő leteltekor 30 másodpercig sípol a készülék, az időzítőn pedig a „- -” felirat látható.	

b) Az időzítő beállítása egy vagy több főzőzóna kikapcsolásához

Egy zóna beállítása	
Érintse meg a kiválasztott zóna csúszkáját	
Állítsa be az időt az időzítő „-” vagy a „+” gombjának megérintésével. Javaslat: Az idő 1 perccel történő csökkentéséhez vagy növeléséhez érintse meg egyszer a „-” vagy a „+” gombot. Az idő 10 perccel történő csökkentéséhez vagy növeléséhez tartsa nyomva a „-” vagy a „+” gombot.	
Az idő beállítása után azonnal megkezdődik a visszaszámlálás. A kijelzőn a hátralévő idő jelenik meg, és a kapcsolóóra 5 másodpercig villog. MEGJEGYZÉS: A teljesítményszint-jelző melletti piros pont világitani kezd, jelezve a kiválasztott zónát.	
A főzési idő leteltekor a megfelelő főzőzóna automatikusan kikapcsolódik.	



A másik főzőzóna tovább működik, ha előzőleg bekapcsolta azt.

Több zóna beállítása:	
<p>Több zóna beállítása az egy zóna beállításához hasonló; Ha egyszerre több főzőzóna idejét állítja be, az adott főzőzónák tizedespontjai világítanak. A perckijelzőn a min. időzítő látható. Az adott zóna pontja villog. A lentiek szerint:</p>	
<p>3.----- (beállítva 15 percre)</p> <p>6.----- (beállítva 45 percre)</p>	<p>15</p> <p>- ⊖ +</p>
<p>A visszaszámláló lejártá után a megfelelő zóna kikapcsol. Ezután megjelenik az új min. időzítő, és a megfelelő zóna pontja villog. A jobb oldalon látható módon:</p>	<p>H----- 30</p> <p>6.----- - ⊖ +</p> <p>(beállítva 30 percre)</p>
<p>Érintse meg a főzőzóna-kiválasztó gombot; a megfelelő időzítő megjelenik az időzítő kijelzőjén.</p>	

c) Időzítő törlése

<p>Az időzítő törléséhez érintse meg az adott főzőzóna csúszkáját</p>	
<p>Tartsa lenyomva a „-” időzítő-vezérlőt; az időzítő „00”-ra vált és törlődik.</p>	

3.3.10 Alapértelmezett üzemelési idők

Az automatikus kikapcsolás az indukciós főzőlap biztonsági védelmi funkciója. Automatikusan kikapcsolódik, ha ön elfelejti kikapcsolni a készüléket. A különböző teljesítményszintek alapértelmezett működési időtartamait az alábbi táblázat tartalmazza.

Teljesítményszint	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Alapértelmezett időkapcsoló (óra)	8	8	8	8	6	6	6	6	4
Teljesítményszint	10	11	12	13	14				
Alapértelmezett időkapcsoló (óra)	4	4	4	2	2				

Az edény levételekor az indukciós főzőlap azonnal befejezi a melegítést, és 2 perc elteltével automatikusan kikapcsolódik.



A pacemakert viselőknél ki kell kérniük kezelőorvosuk véleményét a készülék használatára előtt.

3.3.11 Cook with me / Főzz velem funkció

Először is tölts le a hOn alkalmazást, és telepítse okostelefonjára vagy tabletjére. Ezután regisztrálja az indukciós főzőlapot az utasításokat követve közvetlenül az alkalmazásból.

A főzőlap és az alkalmazás párosításához kövesse az alábbiakat:

Tartsa lenyomva 4 másodpercig a Cook with me - Főzz velem gombot. A 4 másodperc letelte után az időzítőn villogni kezd a PA felirat, és megkezdődik a párosítási folyamat.



Amikor a Wi-Fi be van kapcsolva: egy pont jelenik meg a LED jobb oldalán.

Ha a Wi-Fi ki van kapcsolva: Nem jelenik meg pont.

A „Cook with me / Főzz velem funkció” beállítása	
Válasszon a hOn alkalmazás receptek menüből vagy a speciális programok menüből. Kövesse lépésről-lépésre az alkalmazásban található utasításokat, és amikor befejezte, küldje el a paramétereket a főzőlapnak.	
Amikor a főzőlap megkapja a parancsot az alkalmazásból, azt 2 hangjelzéssel és egy másodperces villogással jelzi. A recept elkezdéséhez nyomja meg a „Cook with me / Főzz velem” gombot.	
Ha ki akar lépni a „Cook with me / Főzz velem” funkcióból, változtassa meg a zóna teljesítményszintjét.	

a. A VEZETÉK NÉLKÜLI HASZNÁLAT PARAMÉTEREI

Technológia	Wi-Fi	BLE
Standard	IEEE 802.11b/n/g	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE
Frekvenciasáv(ok) [MHz]	2402-2480	2402-2480
Maximális teljesítmény [mW]	1500	1500

b. TERMÉKINFORMÁCIÓK HÁLÓZATI BERENDEZÉSEKHEZ

Termékinformációk hálózati berendezésekhez	
A termék energiafogyasztása hálózati készenléti állapotban, ha az összes vezetékes hálózati port csatlakoztatva van, és az összes vezeték nélküli hálózati port aktiválva van:	NA
A vezeték nélküli hálózati port aktiválása:	A WIFI aktiválásához tartsa lenyomva 4 másodpercig a „Főzz velem” gombot.
A vezeték nélküli hálózati port deaktiválása:	A WIFI kikapcsolásához tartsa lenyomva 4 másodpercig a „Főzz velem” gombot.

3.3.12 Speciális funkció



Lassú főzés



Olvasztás



Forralás

A Speciális funkció beállítása	
Érintse meg a kiválasztott zóna csúszkáját.	
A Lassú főzés funkció ideális mártások, pörköltök, párolt ételek főzéséhez. Nyomja meg a Lassú főzés gombot, mire a kijelzőn a „ ” szimbólum jelenik meg	
Az Olvasztás funkció ideális megoldás csokoládé és vaj olvasztásához. Ez a funkció mindenféle desszert vagy szósz elkészítésében segít. Nyomja meg az Olvasztás gombot, mire a kijelzőn a „ ” szimbólum jelenik meg	
A Forralás funkció ideális víz vagy bármilyen folyadék felforrolásához. Nyomja meg a Forralás gombot, mire a kijelzőn a „ ” szimbólum jelenik meg	

3.3.13 Preci Probe szonda és főzőkanál

Intelligens, vezeték nélküli maghőmérő

Köszönjük, hogy megvásárolta a Haier Preci Probe terméket. Kérjük, vegye figyelembe, hogy a készülék csak Haier indukciós főzőlappal működik, és használat előtt olvassa el a használati útmutatóban található alábbi utasításokat és biztonsági megjegyzéseket.

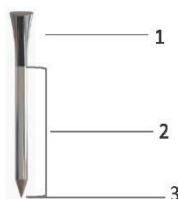
A CE-jelölés készüléken történő elhelyezésével igazoljuk, hogy a készülék minden európai biztonsági, egészségügyi és környezetvédelmi követelménynek megfelel.

Bevezetés

A Preci Probe egy vezeték nélküli maghőmérő, amely az otthoni szakácsok számára valós idejű információt nyújt az étel belső hőmérsékletéről az alul- vagy túlkészült ételek elkerülése és a tökéletes eredmény elérése érdekében. A maghőmérő közvetlenül a készülékhez csatlakozik. A részletek és az étel valós idejű állapota leolvasható a telefonjáról (a hOn applikációból) így a legjobb eredményt érheti el egy koppintásra. A párosítással és a használati tanácsokkal kapcsolatos további információkért olvassa el az alábbi utasításokat.

Első lépések

1. Kerámia kupak
2. Javasolt merülési tartomány
3. Érzékelő
4. Főzőkanál a Preci Probe különböző pozíciói esetén



A Preci Probe különböző pozíciói



Főzőkanál

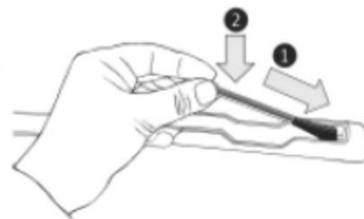
A szondával ellátott főzőkanállal keverje át az ételt főzés közben.



- Első használat előtt tisztítsa meg a főzőkanalat.
- Ne használja a főzőkanalat nyílt láng felett.
- Ne vágja meg a főzőkanalat.
- A főzőkanál ne kerüljön közvetlen érintkezésbe a főzőlap forró, hozzáférhető részeivel.
- Megengedett hőmérséklet-tartomány: -40 °C és + 220 °C között

Használat előtt töltsse fel a Preci Probe maghőmérőt

- Helyezze a Preci Probe-t a töltőbe és csukja le a fedelet.
- Csatlakoztassa a töltőt USB-áramforráshoz, például USB-adapterhez vagy számítógép/laptop USB-aljzathoz USB-kábellel. Előfordulhat, hogy a töltő automatikus kikapcsolási funkciója miatt nem működik megfelelően külső akkumulátorral (power bankkel)
- A töltő LED fénye kigyullad és a töltés során villog. Ha a Preci Probe teljesen feltöltődött, a fényjelzés kikapcsol.



A Preci Probe maghőmérő párosítása az indukciós főzőlappal

- Győződjön meg róla, hogy a főzőlap be van kapcsolva, és a Preci Probe teljesen fel van töltve.
- Nyissa meg a hOn alkalmazást a mobilkészülékén.
- Lépjön be a Receptek részbe, és válasszon ki egy olyan receptet, amely a Preci Probe-ot használja.
- Amint a készülék „Cook with me / Főzz velem” gombjának megnyomásával elindítja a receptet, a Preci Probe automatikusan csatlakozik.
- A főzőlap kijelzőjén megjelenik a Preci Probe neve, például „1A”.
- Innentől fogva kövesse a hOn alkalmazás utasításait.
- Ha a maghőmérő töltöttsége az alkalmazás használata közben 20% alá esik, az időzítő kijelzőjén a „CH” felirat jelenik meg.



Ezennel a Candy Hoover Group Srl. kijelenti, hogy a rádióvezérelt berendezés megfelel a 2014/53/EU irányelvnek és a vonatkozó jogszabályi követelményeknek (az Egyesült Királyság piacán). A megfelelőségi nyilatkozat teljes szövegezése megtekinthető a www.candy-group.com weboldalon.

Technológia	BLE
Standard	BT 4.0
Frekvenciasáv(ok) [MHz]	2 400 MHz – 2 480 MHz
Maximális teljesítmény (mW)	2,5 mW (4 dBm)

Főzési módszerek a Preci Probe készülékkel

Preci Probe mint hőmérő

Állítsa be a hOn alkalmazásban az elérni kívánt célhőmérsékletet, helyezze a Preci Probe-ot az ételbe vagy tartozékával együtt folyadékokba, és az alkalmazásban látni fogja a hőmérséklet emelkedését a célhőmérséklet eléréséig.

Ez a funkció mindenféle étel esetében segít pontosan tartani a hőmérsékletet. Nem használható, amikor az Asszisztált főzés funkció aktív.

Asszisztált főzés: „Cook with me / Főzz velem” funkció

Válasszon a hOn alkalmazásban a receptek vagy speciális programok közül, kövesse lépésről-lépésre az elkészítési utasításokat, majd a főzőlap automatikusan beállítja a kiválasztott főzési mód paramétereit.

Sous Vide

Olyan főzési mód, amely során az ételt vákuumzacskóba helyezik és alacsony hőmérsékletű vízfürdőben főzik. Az ily módon elkészített étel szaftosabb és puhább lesz, és megőrzi tápanyagtartalmát, így egészségesebb és ízletesebb is lesz.

A hOn alkalmazásban válassza ki az étel kategóriáját, válassza ki ezt a főzési módot, helyezze a vákuumzacskót az étellel együtt a vízzel teli edénybe, és az indukciós főzőlap beállítja a megfelelő főzési hőmérsékletet a tökéletes eredmény érdekében.

Grillezés

Válassza ki az étel kategóriáját a hOn alkalmazásból, válassza ki ezt a főzési módot, és az indukciós főzőlap automatikusan a megfelelő hőmérsékletre melegíti a grillt az előre meghatározott idő alatt.

Lassú főzés

A Lassú főzés funkció ideális mártások, pörköltök, párolt ételek és minden olyan készítmény elkészítéséhez, amelynek átlagos főzési ideje hosszú.

A hOn alkalmazásban található automatikus funkció kíméletesen enyhén forrásban lévő hőmérsékletre hozza az ételt, és a főzés teljes időtartama alatt megtartja azt.

Párolás

A párolási funkcióval például zöldségeket, húst vagy halat párolhat a párolókosárral felszerelt edényekben. A párolás gyorsabb, mint a főzés, mivel az étel nem merül folyadékba, kevesebb tápanyag veszik el, és a módszer megőrzi az élelmiszer vitamintartalmát, javítja az ízét és szerkezetét, ami dúsabb és kellemesebb lesz.

Támogatás

Szükség esetén forduljon a hivatalos szervizközponthoz.

4. Főzési útmutató



Sütéskor legyen óvatos, mert az olaj és a zsír nagyon gyorsan felforrósodik, különösen a Boost gyorsító funkció használatakor. Rendkívül magas hőmérsékleten az olaj és a zsír spontán módon meggyulladhat, ami komoly tűzveszélyt jelent.

4.1 Főzési ötletek

- Csökkentse a hőmérséklet-beállítást, ha az étel forni kezd.
- Fedő használatával csökkenthető a főzési idő, és energia takarítható meg.
- A főzési idő lerövidítése érdekében csökkentse minél kisebbre a folyadék vagy a zsír mennyiségét.
- Kezdje a főzést magas hőmérséklet-beállítási értékkel, majd pedig csökkentse, amikor az étel már felmelegedett.

4.1.1 Főzés lassú tűzön, rizsfőzés

- A lassú tűzön való főzés forráspont alatt, körülbelül 85 °C hőmérsékleten történik, amikor időnként buborékok törnek fel a folyadék felszínére. Ez nagyon fontos a finom levesek és szószok esetében, mert az íz az étel túlfőzése nélkül alakul ki. A tojásalapú és a liszttel sűrített szószokat is forráspont alatt kell főzni.
- Egyes műveletek esetében, például rizs főzésekor, a legkisebb beállításnál magasabb beállítási érték alkalmazása válhat szükségessé ahhoz, hogy az étel megfelelően megfőjön az ajánlott időn belül.

4.1.2 Hússütés

Így készítsen szaftos, zamatos steaket:

1. A sütés megkezdése előtt hagyja állni a húst szobahőmérsékleten körülbelül 20 percig.
2. Melegítsen fel egy nehéz fenekű serpenyőt.
3. Kenje meg a hússzelet mindkét oldalát olajjal. Csöpögtessen egy kevés olajat a forró serpenyőbe, majd tegye bele a húst.
4. Sütés közben csak egyszer fordítsa meg a hússzeleteket. A pontos sütési idő a hússzelet vastagságától és attól függ, mennyire szeretné átsütöni. Az időtartam oldalanként változó, jellemzően 2–8 perc. Nyomkodja meg a hússzeletet annak ellenőrzésére, mennyire sült át – minél tömörebbnek tűnik, annál jobban átsült.
5. Néhány percig hagyja a hússzeleteket egy meleg tányéron, hogy a felszolgálás előtt még ízletesebbé váljon.

4.1.3 Sütés kevergetés közben

1. Válasszon egy indukciós főzésre alkalmas fenekű wok edényt vagy egy nagy serpenyőt.
2. Készítse elő a hozzávalókat. A keveréssel végzett sütést gyorsan kell végezni. Nagy mennyiségű étel esetén több részletben végezze el a műveletet.
3. Melegítse elő a serpenyőt rövid ideig, és öntsön bele két evőkanál olajat.
4. Először készítse el a húst, majd tegye félre és tartsa melegen.
5. Állandó kevergetés közben készítse el a zöldségfélét. Amikor már melegek, de még ropogósak, állítsa a főzőzónát alacsonyabb hőmérsékletre, tegye vissza a húst a serpenyőbe, és adja hozzá a szószot.
6. Kevergesse óvatosan a hozzávalókat, hogy alaposan átmelegedjenek.
7. Azonnal felszolgálhatja az ételt.

4.2 Kisebb tárgyak érzékelése

Ha nem megfelelő méretű vagy nem mágneses edényt (például alumínium edényt) vagy más kisebb tárgyat (például kést, villát, kulcsot) hagyunk a főzőlapon, akkor a főzőlap egy percen belül automatikusan készenléti üzemmódba lép. A ventilátor további 1 percig hűti az indukciós főzőlapot.

5. Hőbeállítás

Az alábbi beállítási értékek csak tájékoztató jellegűek. A pontos beállítás több tényezőtől függ, ideértve az edényt és az elkészítendő étel mennyiségét. Az önnek legjobban megfelelő beállítási értékek megkereséséhez végezzen próbafőzéseket az indukciós főzőlapon.

Hőbeállítás	Alkalmasság
1-2	<ul style="list-style-type: none">• kis mennyiségű étel melegítése• csokoládé, vaj és gyorsan odaégő ételek olvasztása• főzés lassú tűzön• lassú melegítés
3-5	<ul style="list-style-type: none">• újramelegítés• gyors felfőzés• rizsfőzés
6-11	<ul style="list-style-type: none">• palacsinta
12-13	<ul style="list-style-type: none">• pirítás• tésztafőzés
14/P	<ul style="list-style-type: none">• sütés kevergetés közben, pirítás• hússütés• levesfőzés forrásig• vízforralás

6. Ápolás és tisztítás

Mit?	Hogyan?	Fontos!
Napi szennyeződés az üvegen (ujjnyomok, ételmaradékok, ételnyomok, nem cukros eredetű foltok az üvegen).	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kapcsolja ki a főzőlap áramellátását. 2. Használjon főzőlap-tisztítót, amíg az üveg még meleg (de nem forró!). 3. Öblítse le és törölje szárazra tiszta ruhával vagy papírtörölővel. 4. Kapcsolja vissza a főzőlap áramellátását. 	<ul style="list-style-type: none"> • A főzőlap áramellátásának kikapcsolásakor nincs „forró felület” jelzés, de a főzőzóna még forró lehet! Legyen nagyon óvatos! • Az erős dörzslőszerek, egyes nejlon szivacsok és a dörzslő hatású tisztítószerek felkarcolhatják az üveget. Olvassa el mindig a címkét, hogy a tisztítószer vagy tisztítóanyag alkalmas-e művelethez. • Soha ne hagyjon tisztítószer-maradványt a főzőlapon: az üveg foltossá válhat.
Túlforrás, olvasztás és cukros anyag okozta foltok az üvegen	<p>Azonnal távolítsa el halkéssel, indukciós üveglaphoz alkalmas kaparókéssel vagy pengével, de ügyeljen a forró főzőfelületekre:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Kapcsolja ki a főzőlap áramellátását. 2. Tartsa a pengét vagy a kaparóeszközt 30 °-os szögben, és kaparja a szennyeződést a főzőlap hűvös részére. 3. Törölje le a szennyeződést egy konyharuhával vagy papírtörölővel. 4. Kövesse a napi szennyeződéseknel leírt 2–4. lépést. 	<ul style="list-style-type: none"> • Amint lehet, távolítsa el a felületre ráolvadt, cukros ételmaradványokat vagy kifröccsent anyagokat. Ha ezek a maradékok kihűlnek az üvegen, nagyon nehezen távolíthatók el, sőt az üvegfelületet is tartósan károsíthatják. • Vágásveszély: a védőburkolat hátrahúzásakor a kaparókés pengéje nagyon éles. Használja nagyon óvatosan a kaparót, és mindig gyermekektől távol, biztonságos helyen tárolja!
Kifolyt szennyeződések az érintőkapcsolókon	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kapcsolja ki a főzőlap áramellátását. 2. Itassa fel a kifolyt anyagot. 3. Törölje le az érintőkapcsoló területét egy puha, nedves szivaccsal vagy törölőruhával. 4. Törölje teljesen szárazra papírtörölővel. 5. Kapcsolja vissza a főzőlap áramellátását. 	<ul style="list-style-type: none"> • A főzőlap hangjelzést adhat és kikapcsolódhat, illetve az érintőkapcsolók hatástalanok lehetnek, ha folyadék van rajtuk. A főzőlap visszakapcsolása előtt ellenőrizze, hogy az érintőkapcsoló területe száraz-e.

7. Ötletek és tippek

Probléma	Lehetséges ok	Teendő
Az indukciós főzőlap nem kapcsolható be.	Nincs áramellátás.	Ellenőrizze, hogy az indukciós főzőlap csatlakoztatva van-e a hálózatra, és be van-e kapcsolva. Ellenőrizze, hogy nincs-e áramszünet az otthonában vagy a környéken. Ha mindent ellenőrzött, de a probléma továbbra is fennáll, hívjon szakképzett szerelőt.
Az érintőkapcsolók nem működnek.	A kapcsolók le vannak zárva.	Szüntesse meg a kapcsolók lezárását. Lásd „Az indukciós főzőlap használata” című részt.
Nehéz működtetni az érintőkapcsolókat.	Vékony vízréteg lehet a kapcsolókon, vagy a kapcsolók megérintésekor ön az ujjhegyét használja.	Ügyeljen arra, hogy az érintőkapcsolók szárazak legyenek, és a kapcsolók megérintésekor használja az ujjbegyét.
Az üveg megkarcolódott.	Durva peremű edény. Nem megfelelő, dörzsölő hatású eszköz vagy szer használata.	Használjon sima és lapos fenekű edényt. Lásd „A megfelelő edények kiválasztása” című részt. Lásd az „Ápolás és tisztítás” című részt.
Egyes edények csattanó vagy koppanó hangot hallatnak.	Ezt az edény kialakítása okozhatja (a különböző fémrétegek különbözőképpen rezegnek).	Ez normális jelenség, nem jelez hibát.
Az indukciós főzőlap mély bűgő hangot ad magas hőmérséklet-beállítás esetén.	Ez az indukciós főzés sajátossága.	Ez normális jelenség, de a beállítási érték csökkentésekor a bűgás elhalkul vagy teljesen megszűnik.
Ventilátorzaj hallható az indukciós főzőlapból.	Az indukciós főzőlapba beépített hűtőventilátor bekapcsolódott az elektronikus alkatrészek túlmelegedésének megelőzése érdekében. A ventilátor az indukciós főzőlap kikapcsolása után is tovább működhet.	Ez normális jelenség, beavatkozást nem igényel. A ventilátor működése közben ne kapcsolja ki a főzőlap áramellátását.
Az edények nem melegsenek fel, és ez megjelenik a kijelzőn is.	Az indukciós főzőlap nem érzékeli az edényt, mert az nem alkalmas indukciós főzésre. Az indukciós főzőlap nem érzékeli az edényt, mert az túl kicsi az adott főzőzónához, vagy nincs megfelelően a főzőzóna közepére helyezve.	Használjon indukciós főzéshez alkalmas edényeket. Lásd „A megfelelő edények kiválasztása” című részt. Állítsa középre az edényt, és ellenőrizze, hogy az alja megfelel-e a főzőzóna méretének.
Az indukciós főzőlap vagy a főzőzóna váratlanul kikapcsolódott, hangjelzés hallható és hibaüzenet jelenik meg a kijelzőn (általában egy vagy két számjeggyel váltakozva a kapcsolóóra kijelzőjén).	Műszaki hiba.	Kérjük, jegyezze fel a hibaüzenet betűit és számait, szüntesse meg az indukciós főzőlap áramellátását, és hívjon szakképzett szerelőt.

8. Hibakijelzés és ellenőrzés

Az indukciós főzőlap öndiagnosztikai funkcióval rendelkezik. Ezzel a teszttel a szerelő több alkatrész működését is ellenőrizheti anélkül, hogy a főzőlapot szétszerelné vagy leszerelné a munkafelületről.

Hibaelhárítás

1. és 2. zóna

Probléma	Lehetséges ok	Teendő
E1, E2, E7, C1	Hőmérsékletérzékelő-hiba	Vegye fel a kapcsolatot a szállítóval.
E3, E4	IGBT hőmérsékletérzékelő-hiba	Vegye fel a kapcsolatot a szállítóval.
EU	A kijelző és az alaplap közötti kapcsolat hibája	Vegye fel a kapcsolatot a szállítóval.
EL, EH	Rendellenes hálózati feszültség	Ellenőrizze, hogy megfelelő-e a hálózati ellátás. Az áramellátás helyreállása után kapcsolja be a készüléket.
C3	A kerámia üveglap érzékelőjének hőmérséklete magas	A főzőlap lehűlése után indítsa újra.
C2	IGBT-érzékelő hőmérséklete magas	A főzőlap lehűlése után indítsa újra.

3. és 4. zóna

1) A használat során előforduló hibakód és Megoldás;

Hibakód	Probléma	Megoldás
Automatikus helyreállítás		
EL	A tápfeszültség nagyobb, mint a névleges feszültség.	Ellenőrizze, hogy megfelelő-e a hálózati ellátás.
EH	A tápfeszültség alacsonyabb, mint a névleges feszültség.	Az áramellátás helyreállása után kapcsolja be a készüléket.
C1, C3	A kerámialapos érzékelő hőmérséklete magas.	Várja meg, amíg a kerámialap hőmérséklete visszaáll a normál értékre. Érintse meg az ON/OFF gombot a készülék újraindításához.
C2	IGBT hőmérséklete magas (1#).	Várja meg, amíg az IGBT hőmérséklete visszaáll a normál értékre. Érintse meg az ON/OFF gombot a készülék újraindításához. Ellenőrizze, hogy a ventilátor megfelelően működik-e; ha nem, cserélje ki.
Automatikus helyreállítás nélkül		
E2	Kerámialap hőmérsékletérzékelő meghibásodása – rövidzárlat.	Ellenőrizze a csatlakozást vagy cserélje ki a kerámialap hőmérséklet-érzékelőjét.
E1	Kerámialap hőmérsékletérzékelő meghibásodása – nyitott áramkör.	
E7	Kerámialap hőmérsékletérzékelő meghibásodása – érvénytelen.	
E4	IGBT hőmérsékletérzékelő-hiba – rövidzárlat	Cserélje ki a tápegységet.
E3	IGBT hőmérsékletérzékelő-hiba – nyitott áramkör	

2) Konkrét meghibásodás és megoldás

Hiba	Probléma	A megoldás	B megoldás
A LED nem világít, amikor a készülék be van dugva.	Nincs áramellátás.	Ellenőrizze, hogy a csatlakozódugó megfelelően illeszkedik-e a konnektorba, és hogy a konnektor működik-e.	
	A kiegészítő tápegység és a csatlakoztatott kijelző hibája.	Ellenőrizze a csatlakozást.	
	A kiegészítő tápegység meghibásodott.	Cserélje ki a kiegészítő tápegységet.	
	A kijelző sérült.	Cserélje ki a kijelzőt.	
Bizonyos gombok nem működnek vagy a LED kijelző működése nem normális.	A kijelző sérült.	Cserélje ki a kijelzőt.	
A főzés üzemmód kijelzője kigyullad, de a hevítés nem indul el.	Túl magas a főzőlap hőmérséklete.	A környezeti hőmérséklet túl magas. Lehet, hogy a levegőbevezető vagy a szellőzőnyílás el van dugulva.	
	Meghibásodott a ventilátor.	Ellenőrizze, hogy a ventilátor megfelelően működik-e; ha nem, cserélje ki.	
	A tápegység meghibásodott.	Cserélje ki a tápegységet.	
A zóna működés közben hirtelen leáll, és a kijelzőn „u” villog.	Nem megfelelő főzőedénytípus.	Használja a megfelelő főzőedényt (lásd a használati útmutatót).	A főzőedény-érzékelő áramkör megsérült, cserélje ki a tápegységet.
	A főzőedény átmerője túl kicsi.		
	A főzőlap túlhevült.	A készülék túlhevült. Várja meg, amíg a hőmérséklet visszatér a normális tartományba. Nyomja meg az ON/OFF gombot a készülék újraindításához.	
Az azonos oldalon lévő zónákban (például az első és második zónában) „u” felirat látható.	A tápegység és a csatlakoztatott kijelző hibája;	Ellenőrizze a csatlakozást.	
	A kommunikációs részegység kijelzője meghibásodott.	Cserélje ki a kijelzőt.	
	Meghibásodott az alaplap.	Cserélje ki a tápegységet.	
A ventilátormotor rendellenes hangot ad ki.	A ventilátormotor meghibásodott.	Cserélje ki a ventilátort.	

A fentiekben az általános hibák megítélését és ellenőrzését ismertettük.

Kérjük, hogy a veszélyek és az indukciós főzőlap sérülésének elkerülése érdekében ne szerelje szét a készüléket.

9. Telepítés

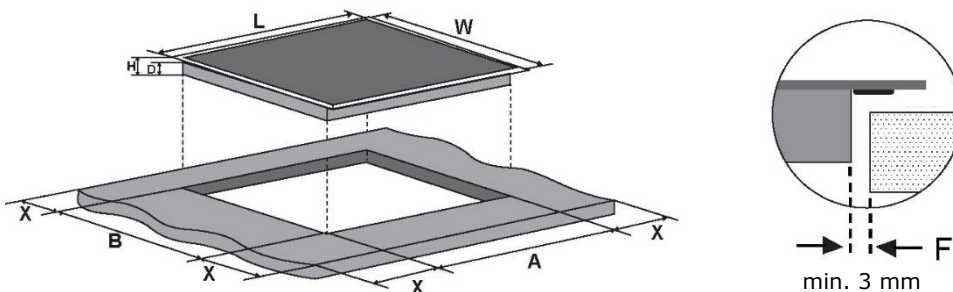
9.1 A telepítés helyének kiválasztása

Az ábrán látható méreteknek megfelelően vágja ki a munkalapot.

A telepítéshez és a használathoz legalább 5 cm helyet kell hagyni a nyílás körül. Ügyeljen arra, hogy a munkalap vastagsága legalább 30 mm legyen. Hőálló és szigetelt munkafelületet válasszon (fa és hasonló rostos vagy higroszkópos anyag nem használható munkafelületként, kivéve, ha impregnált), hogy elkerülje a főzőlap hőszugárzása által okozott áramütést és a nagyobb mértékű deformációt. Az alábbi ábra szerint:



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

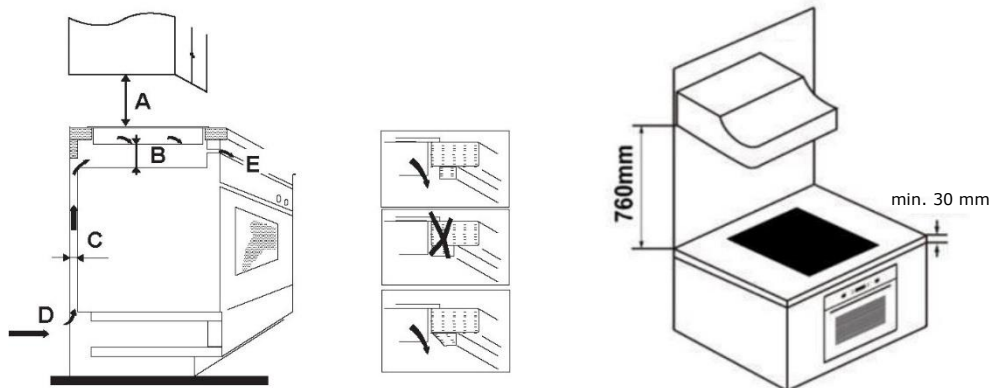


H (mm)	Sz (mm)	M (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	56	52	560±1	480±1	min. 50	min. 3

Minden körülmények között ügyeljen arra, hogy az indukciós főzőlap jól szellőzzön, illetve a levegőbevezető és -kivezető nyílások ne tömődjenek el. Gondoskodjon arról, hogy az indukciós főzőlap jó üzemmódban legyen. Az alábbi ábra szerint



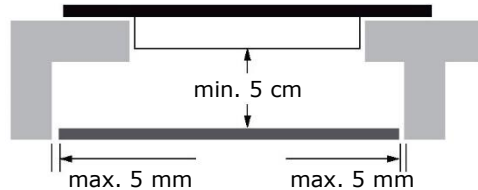
Megjegyzés: A főzőlap és a főzőlap feletti szekrény közötti biztonságos távolság legalább 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	min. 50	min. 20	Levegőbevezető	Levegőkivezető 5 mm

FIGYELMEZTETÉS: Biztosítsa a megfelelő szellőzést.

Győződjön meg arról, hogy az indukciós főzőlap jól szellőzik, és hogy a levegő be- és kiömlőnyílás ne legyen eltörölve. Annak érdekében, hogy elkerülje a főzőlap túlmelegedő aljával való véletlen érintkezést vagy a munka közbeni váratlan áramütést, a főzőlap aljától legalább 50 mm távolságra egy csavarokkal rögzített fabetéttel kell elhelyezni. Tartsa be az alábbi követelményeket



A főzőlap külsején körben szellőzőnyílások vannak. A főzőlap felhelyezésekor **FELTÉTLEN** gondoskodjon arról, hogy ezeket a nyílásokat ne takarja el a munkalap.



- Ne feledje, hogy a ragasztónak, amellyel a műanyag vagy faanyagot a bútorhoz rögzíti, akár 150 °C-os hőmérsékletnek is ellen kell állnia, nehogy leváljon a panel.
- A hátsó falnak, a szomszédos és a környező felületeknek 90 °C-os hőmérsékletet kell elviselniük.

9.2 A főzőlap beszerelése előtt ellenőrizze a következőket:

- A munkalap felülete szögletes és sima, és a szerkezeti elemek megfelelnek a helyszükségletnek;
- A munkafelület hőálló és szigetelt anyagból készült.
- Ha a főzőlapot sütő fölé telepítik, a sütőben van beépített hűtőventilátor;
- A telepítés megfelel a helyszükségletre vonatkozó követelményeknek, valamint a hatályos szabványoknak és előírásoknak;
- Az elektromos hálózatról történő teljes lekapcsolást biztosító szakaszoló kapcsoló be van építve a hálózatba, amelynek elhelyezkedése és felszerelése megfelel a helyi huzalozási szabályoknak és előírásoknak.
- A szakaszoló kapcsolónak jóváhagyott típusúnak kell lennie, és 3 mm-es szikraközt kell biztosítania mindegyik pólusnál (vagy mindegyik aktív [fázis]vezetékben, ha a helyi szabályok lehetővé teszik ezt a változatot);
- A telepített főzőlap esetében a szakaszoló kapcsoló könnyen hozzáférhető a felhasználó számára;
- A telepítéssel kapcsolatos kétségek esetén konzultáljon a helyi építési hatóságokkal, és olvassa el a beépítési előírásokat;
- Használjon hőálló és könnyen tisztítható felületeket (például kerámia burkolólapokat) a főzőlap körüli falfelületeken.

9.3 A főzőlap beszerelése után ellenőrizze a következőket:

- A hálózati kábelt nem lehet elérni a szekrényajtókon vagy a fiókokon keresztül;
- A friss levegő megfelelően áramlik be kívülről a főzőlap aljához;
- Ha a főzőlap fiók vagy szekrénytér fölé van felszerelve, akkor van túlmelegedés elleni védelem a főzőlap alja alatt;
- A szakaszoló kapcsoló könnyen hozzáférhető helyen van a felhasználó számára.

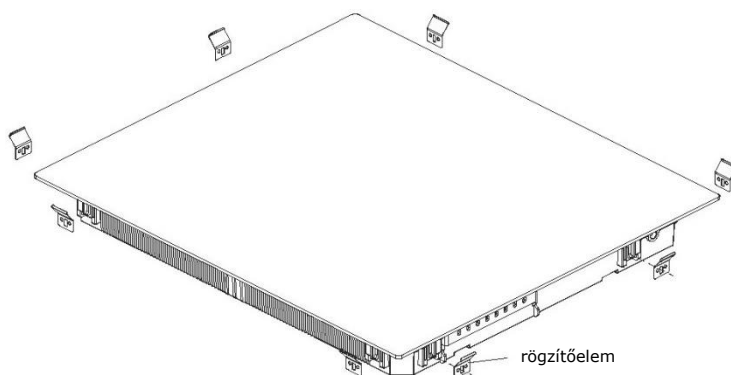
9.4 A rögzítőkeretek elhelyezése előtt

Az egységet stabil, sima felületre kell helyezni (használja a csomagolóanyagot). Ne fejtsen ki nyomást a főzőlapból kiálló kapcsolókra.

9.5 A keret helyzetének beállítása

A beszerelés előtt rögzítse a főzőlapot a munkafelületre a főzőlap alján lévő 8 rögzítőelem behelyezésével (lásd a képet).

Állítsa be a keret helyzetét, hogy igazodjon az asztallap vastagságához.



A rögzítőelemek semmilyen körülmények között nem érintkezhetnek a munkalap belső felületeivel a beszerelés után (lásd a képet).

9.6 Óvintézkedések

1. Az indukciós főzőlapot szakképzett személynek vagy szerelőnek kell telepítenie. Szakembereink az önök rendelkezésére állnak. Kérjük, soha ne végezze önállóan ezt a műveletet.
2. A főzőlapot nem szabad közvetlenül mosogatógép, hűtőszekrény, fagyasztószekrény, mosógép vagy ruhaszárító fölé telepíteni, mert a nedvesség károsíthatja a főzőlap elektronikus alkatrészeit.
3. Az indukciós főzőlapot úgy kell telepíteni, hogy a megbízhatóság érdekében jobb legyen a hőszugárzás.
4. A falnak és az asztalfelület feletti indukált melegítő zónának hőállónak kell lennie.
5. A sérülések elkerülése érdekében a rétegelt lemezek és a ragasztónak hőállónak kell lennie.
6. Ne használjon gőztisztító eszközöket.

9.7 A főzőlap csatlakoztatása az elektromos hálózatra



A főzőlapot szakképzett szerelőnek kell az elektromos hálózatra csatlakoztatnia.

A főzőlap elektromos hálózatra történő csatlakoztatása előtt ellenőrizze a következőket:

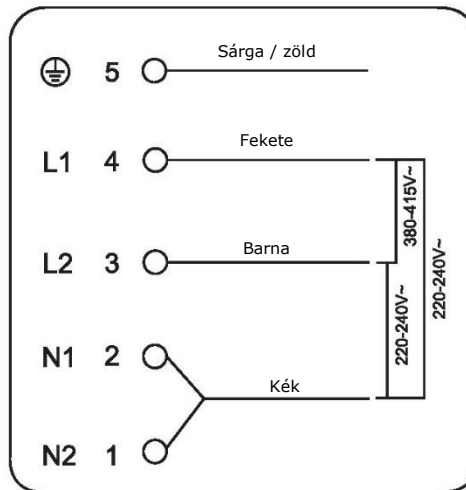
1. az otthoni hálózat megfelel a főzőlap felvett teljesítményének;
2. a feszültség megfelel az adatlapon feltüntetett értéknek;
3. a hálózati kábel bírja az adatlapon feltüntetett terhelést.

A főzőlap elektromos hálózatra történő csatlakoztatásához ne használjon adaptert, redukort vagy elosztót, mert azok túlmelegedést és tüzet okozhatnak.

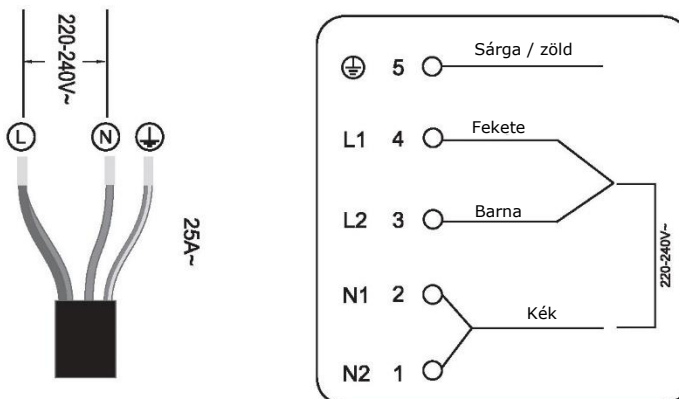
A hálózati kábel nem érintkezhet forró alkatrészekkel, és úgy kell elhelyezni, hogy hőmérséklete egyik pontban sem haladja meg a 75 °C-ot.



Ellenőriztesse villanszerelővel, hogy az otthoni hálózat alkalmas-e változtatások nélkül a készülék használatára. Változtatásokat csak szakképzett villanszerelő végezhet.



Ha az Ön által választott készülék összes fűtőegységének száma nem kevesebb, mint 4, a készülék egyfázisú elektromos csatlakozással közvetlenül a hálózatra csatlakoztatható, az alábbiak szerint.



- Ha a kábel sérült vagy ki kell cserélni, akkor a műveletet ügyfélszolgálati szakembernek megfelelő célszerszámokkal kell elvégeznie a balesetek elkerülése érdekében.
- Ha a készüléket közvetlenül a hálózatra csatlakoztatják, akkor többpólusú megszakítót kell telepíteni az érintkezők között minimum 3 mm távolsággal.
- A telepítőnek a biztonsági előírások szerint kell gondoskodnia a helyes elektromos csatlakoztatásról.
- A kábel nem hajolhat meg vagy nem nyomódhat össze.
- A kábelt rendszeres időközönként ellenőrizni kell, cseréjét csak szakképzett szerelő végezheti.



A főzőlap alsó felületéhez és a tápkábelhez beszerelés után nem lehet hozzáférni.



HULLADÉKKEZELÉS: Ne kezelje a terméket szelektálatlan kommunális hulladékként. Speciális kezelés céljából a hulladék elkülönített gyűjtése szükséges.

A készülék jelölése megfelel az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló 2012/19/EK európai irányelvnek. A termék megfelelő hulladék-elhelyezésével ön elősegíti a környezetre és az emberi egészségre kifejtett esetleges káros hatások megelőzését, amelyeket a termék nem megfelelő hulladék-elhelyezése idézhet elő.

A terméken lévő szimbólum azt jelzi, hogy a termék háztartási hulladékként nem kezelhető. A készüléket arra kijelölt, elektromos és elektronikus berendezések újrahasznosítására alkalmas gyűjtőhelyen kell leadni.

A készülék különleges hulladék-elhelyezést igényel. A termék kezelésével, visszanyerésével és újrahasznosításával kapcsolatos további információkért kérjük, vegye fel a kapcsolatot a helyi önkormányzattal, a hulladékkezelő szolgálattal vagy azzal az üzlettel, ahol a terméket vásárolta.

A termék kezelésével, visszanyerésével és újrahasznosításával kapcsolatos részletes információkért kérjük, vegye fel a kapcsolatot a helyi önkormányzattal, a hulladékkezelő szolgálattal vagy azzal az üzlettel, ahol a terméket vásárolta.