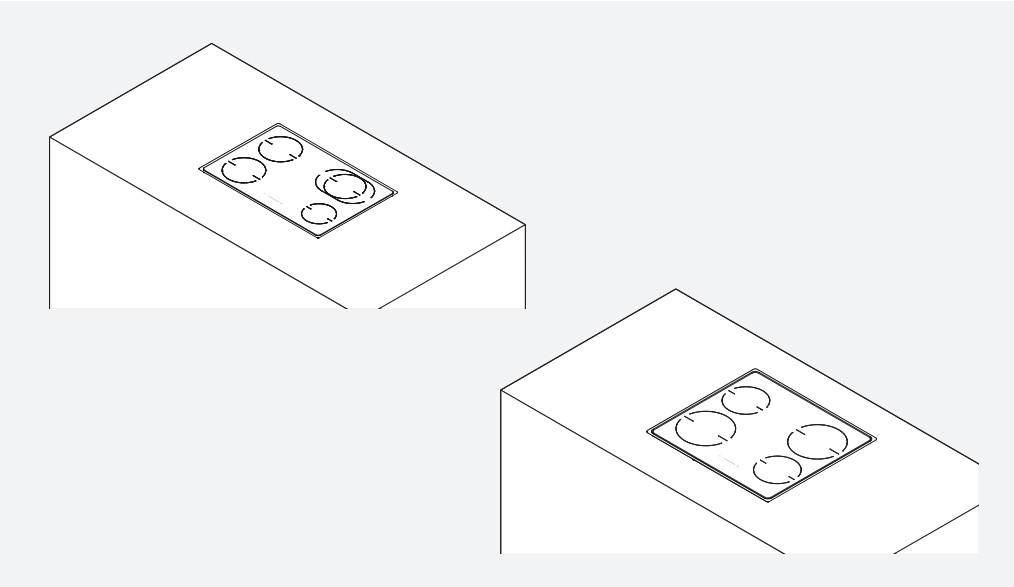
Frames by Franke



FH FS 784
FH FS 584

HU **Használati útmutató** **Indukciós főzőlap**

Szerelési útmutató

FRANKE

TARTALOMJEGYZÉK

BEVEZETÉS 5

AZ ÚTMUTATÓRÓL 6

RENDELTETÉSSZERŰ HASZNÁLAT 6

BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK 6

Megfelelő beépítés és elhelyezés 7
Megfelelő használat 7
Karbantartás és tisztítás 8
Javítás 8
Használaton kívül helyezés 8

ÁTTEKINTÉS 9

FH FS 784 9
FH FS 584 9
Gombok és a kijelző elemei 9

A KÉSZÜLÉK 10

Az indukciós főzőlap működése 10
Edényérzékelés 10
Konyhai eszközök 10

ELSŐ BEKAPCSOLÁS 11

HASZNÁLAT 11

Készülék bekapcsolása 11
Főzőzóna kiválasztása 11
Hőfokok 11
Főzőzóna kikapcsolása 12
Főzőlap kikapcsolása 12
Maradékhő-kijelző 12
PowerPlus funkció 12
PowerPlus funkció 12
Gyermekzár 12
Teljesítménykezelés 12

TISZTÍTÁS ÉS ÁPOLÁS 13

Általános javaslatok 13

Készülék tisztítása 13

KARBANTARTÁS ÉS JAVÍTÁS 13

HULLADÉKKEZELÉS 14

Csomagolás 14

Csatlakozás megszüntetése 14

Biztonság 14

Hulladékkezelés 14

ÜGYFÉLSZOLGÁLAT 14

MŰSZAKI ADATOK 15

FH FS 784 15

FH FS 584 16

BEVEZETÉS

Kedves Ügyfelünk!

Mielőtt elkezdené használni a készüléket, kérjük, gondosan olvassa el az útmutatóban található utasításokat és tanácsokat. Ezáltal a lehető legjobban ki tudja használni a készüléket és gondoskodhat arról, hogy a készülék hosszú éveken át zavartalanul működjön. Őrizze meg a használati útmutatót.

A Frames by Franke üvegkerámia főzőlapok egy teljesen új generációt képviselnek. Arra lettek kifejlesztve, hogy felforgassák a megszokott háztartási és professzionális főzést.

Olyan innovatív lehetőséget kínálnak a főzésre, amely során egy egyszerű érintéssel programozhat, ütemezhet és vezérelhet minden főzési folyamatot.

A kialakításhoz és teljesítményhez tökéletesen illeszkedő megújult technológia és külső révén a Frames by Franke maga az elegancia, amely mindenhova illik, és amely az anyagok minőségének, valamint a Franke valamennyi termékénél jellemző részletekre való odafigyelésnek köszönhetően kiemelkedő megbízhatóságot nyújt.

AZ ÚTMUTATÓRÓL

Az útmutató több modellre és készülékre is vonatkozik. Ezért lehetséges, hogy az itt felsorolt tulajdonságok és funkciók közül néhány kifejezetten az Ön modelljén nem elérhető.

▶ Figyelmesen olvassa el az útmutatót a készülék használata előtt.

▶ Őrizze meg az útmutatót.

▶ A készüléket kizárólag rendeltetésszerűen és az útmutatóban leírtaknak megfelelően használja.

Jel	Jelentés
⚠	Figyelmeztető jel. Figyelmeztetés sérülés kockázatára.
▷	A biztonsági és figyelmeztető megjegyzésekben foglalt szükséges lépések a sérülések és károsodások elkerülésére.
▶	Szükséges lépések. Meghatározza a szükséges lépéseket.
■	Eredmény. A megtett lépés(ek) eredménye.
✓	Az előfeltétel, amelynek a következő lépés végrehajtása előtt teljesülnie kell.

RENDELTETÉSSZERŰ HASZNÁLAT

A főzőlap háztartások számára lett kialakítva, kizárólag otthoni, nem professzionális háztartási használatra.

A főzőlap úgy került kialakításra, hogy professzionális teljesítményt biztosítson a háztartások számára. A rendkívül sokoldalú készülék lehetővé teszi a különböző főzési módok biztonságos és egyszerű kiválasztását.

BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

▷ A készülék első használata előtt olvassa el a használati utasításokat.

A gyártó nem vonható felelősségre a nem megfelelő szerelésből és a készülék nem megfelelő, nem rendeltetésszerű vagy felelőtlen használatából eredő esetleges károkért.

Az elektromos készülék biztonságos és hatékony működésének biztosítása érdekében:

▷ Kizárólag hivatalos szervizeket keressen fel.

▷ Ne módosítsa a készülék tulajdonságait.

8 éves vagy annál idősebb gyermekek és korlátozott fizikai, mentális vagy érzékszervi képességgel élő személyek, vagy korlátozott gyakorlattal és tudással rendelkező személyek nem használhatják vagy tisztíthatják az készüléket, kivéve ha a biztonságukért felelős személy ellátta őket utasításokkal és biztosítja felügyeletüket. 8 év alatti gyermekek még felügyelet mellett sem tisztíthatják vagy használhatják a készüléket.

A készülék nem minősül játéknak.

▷ A gyermekeket tartsa távol a készüléktől és a csomagolóanyagtól.

▷ Ne hagyjon gyermekeket felügyelet nélkül a készülék közelében.

▷ Ne hagyja a gyermekeket játszani a készülékkel.

▷ Ne hagyja, hogy a gyermekek a készülék használata közben, vagy közvetlenül azt követően hozzáérjenek a készülékhez vagy annak vezérlőihez.

A főzőlapok indukciós rendszerei megfelelnek az EMC-szabványoknak, illetve az EMF-irányelvnek és nem zavarják a környezetükben lévő egyéb elektronikus eszközöket.

▷ Pacemakert vagy egyéb elektronikus implantátumot viselő felhasználóinkat megkérjük, hogy tájékozódjanak orvosuknál vagy implantátumuk gyártójánál, hogy eszközeik kellően ellenállók-e az interferenciával szemben.

Megfelelő beépítés és elhelyezés

A készüléket a mellékelt szerelési utasításoknak megfelelően kell beszerelni és az elektromos hálózatba bekötni. A szükséges munkálatokat mindig képesített szerelő/villanyszerelő végezze.
A készülék az ételek otthoni előkészítésére van kialakítva. Nem vállalunk felelősséget a nem megfelelő használatból vagy kezelésből adódó sérülésekért.
Amennyiben a készüléket tartósan csatlakoztatja az elektromos hálózathoz:

▷ Gondoskodjon róla, hogy a készülék beépítését kizárólag a szerviz szolgálat, vagy a megfelelő tudással/ képzettséggel rendelkező villanyszerelő vagy személy végezze el.

▷ Gondoskodjon róla, hogy a készülék úgy kerüljön beépítésre, hogy leválasztható legyen az áramforrásról egy olyan érintkezővel, amely III. kategóriájú túlfeszültség esetén teljes megszakítást biztosító nyitótávolsággal rendelkezik.

▷ Gondoskodjon róla, hogy a készülék közvetlenül csatlakozzon az aljzatra.

– A készülék csatlakoztatásához tilos bármilyen elosztó vagy hosszabbító kábelt használni.

▷ Bizonyosodjon meg arról, hogy a tápkábel nem sérült. Amennyiben sérült, kérjük, lépjen kapcsolatba az ügyfélszolgálattal.

▷ Ne tegye ki a készüléket légköri hatásoknak (eső, napsütés).

▷ Bizonyosodjon meg arról, hogy a készülék szellőzése a gyártó utasításainak megfelelően működik.

Életveszély!

▷ A kisállatokat tartsa távol a készüléktől.
A csomagolóanyagok veszélyesek lehetnek a gyermekekre nézve, pl. műanyag fólia és polisztirol. ▷ A csomagolóanyagokat gyermekektől tartsa távol.

Megfelelő használat

▷ A készüléket kizárólag ételek készítésére használja!

▷ Ha a készülék használata során egyéb konyhai eszközöket is használ, akkor tartsa be az azokra vonatkozó utasításokat.

▷ Ne helyezze más elektromos berendezések tápkábeleit a készülék forró részeire.

▷ Ne használjon gyúlékony folyadékokat a készülék közelében.

▷ Használat után a vezérlőkkel kapcsolja ki a főzőlapot. Ne hagyatkozzon az edényérzékelésre.

▷ Ne működtesse a készüléket külső időkapcsolóval vagy különálló távvezérlő rendszerrel.

▷ Mindig felügyelje a főzési folyamatot.

– A rövid idejű főzési folyamatokat folyamatosan felügyelni kell.

Égési sérülés kockázata!

A készülék, valamint a hozzáférhető részek és a fűtőelemekre helyezett tárgyak nagyon felforrósodnak használat közben.

▷ Ne érjen hozzá a fűtőelemekhez.

▷ Fém tárgyakat, például késeket, villákat, kanalakat és fedőket tilos a főzőlap felületére helyezni, mert azok felforrósodhatnak.

A sérült készülék áramütést okozhat!

▷ **VIGYÁZAT:** Ha a felület törött, akkor az esetleges áramütések megelőzése érdekében kapcsolja ki a készüléket.

▷ Ne kapcsolja be a készüléket, ha a felület repedt vagy károsodott az anyagvastagság.

▷ Soha ne érjen hozzá vizes testrészekkel a készülékhez.

▷ Vegye fel a kapcsolatot az ügyfélszolgálattal.

Tűzveszély!

▷ Ne tároljon semmit a főzőlap felületein.

Tűzveszély!

A főzőlapon felügyelet nélkül hagyott zsír vagy olaj veszélyessé válhat, tűz forrása lehet. A forró olaj könnyen lángra kaphat.

▷ A sok zsírral készített ételeket (pl. sültburgonya) folyamatosan felügyelni kell.

▷ Soha ne próbálja meg a tüzet vízzel eloltani.

▷ Tűz esetén kapcsolja ki a készüléket, majd ezután például egy fedővel vagy egy tűzálló takaróval fedje le a lángot.

A készülék sérülésének elkerülése érdekében

▷ Túlmelegedés esetén kapcsolja ki a főzőlapot és hagyja teljesen lehűlni. Ne helyezzen rá semmilyen ételt. Semmilyen körülmények között ne hűtse vízzel.

▷ Ne nehezedjen rá a készülékre.

▷ A szilikon tömítés károsodásának megelőzése érdekében ne helyezzen forró edényeket a szélekre.

▷ Ne szeleteljen vagy készítsen elő ételt a készülék felületén és ne ejtsen rá nehéz tárgyakat. Ne húzzon keresztül konyhai eszközöket a felületen.

▷ Ügyeljen rá, hogy ne kerüljön semmilyen cukros étel vagy szaft a forró főzőzónákra. Ezek károsíthatják a felületet. Amennyiben cukros étel vagy szaft kerül a forró főzőzónákra, akkor egy üvegkerámia kaparó segítségével azonnal távolítsa el azokat (ameddig a főzőlap még forró).

▷ Működés közben ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.

A tiszta rézből vagy alumíniumból készült edények nehezen eltávolítható nyomokat hagyhatnak a felületen. Ha a nyomokat nem távolítja a megfelelő tisztítószerrel főzés után azonnal, akkor véglegesen ráéghetnek a felületre, és így maradandóan ronthatják a készülék külső megjelenését.

▷ Ne használjon tiszta rézből vagy alumíniumból készült edényeket a főzéshez.

Ne húzzon keresztül edényeket és konyhai eszközöket az üvegkerámia felületen, mert azok karcolásokat okoznak.

▷ A karcolások kialakulásának megelőzése érdekében emelje meg az edényeket és a konyhai eszközöket, amikor helyükre teszi őket.

A főzőlap mindennapi használatra van kialakítva: a használat olyan jelei, mint az edények és konyhai eszközök okozta karcolások és látható kopás teljesen normálisak. Intenzív használat során megjelenhetnek a használat egyéb jelei is Ilyen esetekben a készülék továbbra is tökéletesen működik és a panasz nem indokolt. Mindig garantált a biztonság.

Karbantartás és tisztítás

▷ A készülék üveg részeinek tisztításához ne használjon durva csiszolóanyagokat vagy éles fémeket, mert ezek megkarcolhatják a felületet és az üveg töréséhez vezethetnek.

▷ Ne használjon gőztisztítót vagy közvetlen vízsugarat.

⚠ A beszivárgó folyadék áramütést okozhat!

A készülék elektromos alkatrészeket tartalmaz.

▷ Biztosítsa, hogy semmilyen folyadék ne kerülhessen a készülék belsejébe.

▷ Ne használjon nagynyomású gőzt a készülék tisztítására.

Javítás

A készülék gyártása a vonatkozó hatályos biztonsági szabványok betartásával történt.

▷ A készülék bekötését és szerelését kizárólag képesített személy végezheti.

▷ Az alábbi esetekben vegye fel a kapcsolatot a gyártó által jóváhagyott szervizzel vagy képesített személlyel:

- A kicsomagolást követően azonnal, ha a készülék sértetlenségével kapcsolatosan kétsége merülne fel
- Szerelés közben (a gyártó utasításainak megfelelően)
- Ha kétsége van a készülék megfelelő működésével kapcsolatban
- Működési hiba vagy rossz működés esetén
- Amennyiben ki kell cserélni a készülék tápcsatlakozóját, ha nem kompatibilis az aljzattal
- Ha a tápkábel megsérült, vagy ki kell cserélni a tápkábelt vagy az aljzatot

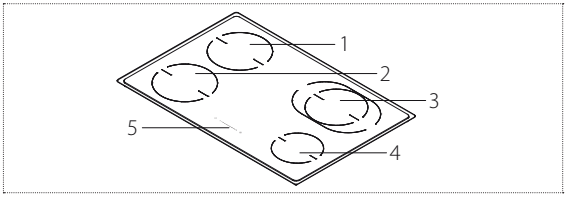
▷ Kizárólag eredeti cserealkatrészeket használjon.

Használaton kívül helyezés

▷ Ha a készülék már nincs használatban, akkor az elektromos csatlakozás megszüntetéséhez, vegye fel a kapcsolatot a szervizzel vagy képesített személyzettel.

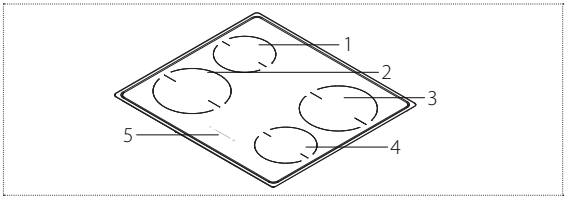
ÁTTEKINTÉS

FH FS 784



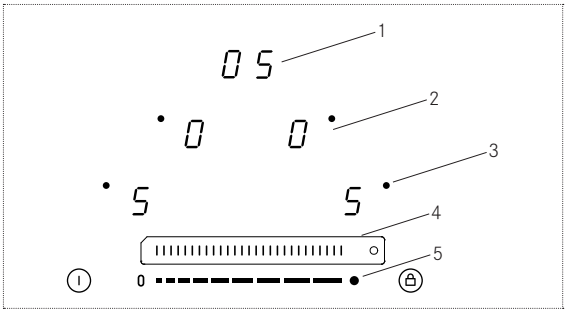
1 1. főzőzóna
2 2. főzőzóna
3 3. főzőzóna (automatikusan felismeri az edény méretét)
4 4. főzőzóna
5 Vezérlőpanel

FH FS 584



1 1. főzőzóna
2 2. főzőzóna
3 3. főzőzóna
4 4. főzőzóna
5 Vezérlőpanel

Gombok és a kijelző elemei



Minden főzőzóna:
1 Időzítés
2 Hőfok, P (Teljesítménynövelés)
3 Időzítés LED
4 Hőfok-kijelzés
5 Érintősáv csúszkája

Kijelző elemek és gombok

Gom ikonja	Funkció
⏻	Főzőlap BE/KI
🔒	Főzőlap zárolása/feloldása
0 – 5 / P	Hőfokok Teljesítménynövelés aktiválva

A KÉSZÜLÉK

Az indukciós főzőlap működése

Az indukciós főzőlap teljesen máshogy működik, mint a hagyományos főzőlapok. A kerámiaüveg felület alatt elhelyezkedő indukciós tekercs gyorsan változó mágneses mezőt generál, amely közvetlenül a konyhai eszköz mágneses alját melegíti fel. A kerámiaüveg felület alatt elhelyezkedő indukciós tekercs gyorsan változó mágneses mezőt generál, amely közvetlenül a konyhai eszköz mágneses alját melegíti fel. A konyhai eszköz főzőzónáról történő eltávolítása után az energiaellátás azonnal megszűnik.

Konyhai eszközök

Alkalmas konyhai eszközök

Kizárólag a teljesen mágneses aljú edények alkalmasak az indukciós főzőlapon történő főzéshez. A mágnes az edény aljának minden egyes pontjához hozzátapad.

Edényérzékelés

Minden főzőzóna edényérzékeléssel van ellátva. Az edényérzékelés felismeri az indukciós főzőlapokkal kompatibilis mágneses aljú konyhai eszközöket.
Amennyiben az edényt főzés közben eltávolítja vagy nem megfelelő edényt használ, akkor a kijelzőn az érintősáv mellett villogni kezd a ⌣
Amennyiben az edényérzékelés 10 perces üzemideje alatt nem helyez edényt a főzőzónára, akkor:

- A főzőzóna 10 másodperc elteltével automatikusan kikapcsol
- A főzőzónák kijelzőjén megjelenik a ⌣.

Főzés közbeni zaj

Előfordulhat főzés közben, hogy az edény zajt ad ki. Ez nem utal működési hibára, illetve nincs semmilyen hatással a készülék működésére.
A zaj az edénytől függ, amit használ. Ha a zaj jelentős mértékű zavart okoz, akkor segíthet az edény cseréje.

Főzőzóna	Edény alja	
FH FS 784	Min. Ø	Max. Ø (javasolt)
Ø180 mm	120 mm	180 mm
Ø145 mm	110 mm	145 mm
180 mm × 280 mm	150 mm	180 mm

FH FS 584

Főzőzóna	Edény alja	
	Min. Ø	Max. Ø (javasolt)
Ø200 mm	120 mm	145 mm
Ø160 mm	90 mm	120 mm

ELSŐ BEKAPCSOLÁS

A használat első néhány órájában a főzőzónák kellemetlen szagot áraszthatnak. Új készülékek esetében ez normális.

▶ Biztosítsa a helyiség megfelelő szellőzését.

HASZNÁLAT

Készülék bekapcsolása

▶ A készülék bekapcsolásához tartsa nyomva a (I) gombot egy másodpercig.

- Minden főzéskor a „0” mellett egy pont villog a kijelzőn.
- Ha nem hajt végre további műveletet, akkor a készülék biztonsági okokból 10 másodperc elteltével kikapcsol.

Főzőzóna kiválasztása

▶ Nyomja meg a mellett a „0”-t, majd húzza végig az ujját az érintősávon a hőfok beállításához.

Hőfokok

Hőfok	Főzési mód	Ajánlott
1	Olvasztás, lassú melegítés	Vaj, csokoládé, zselatin, szószok
2	Olvasztás, lassú melegítés	Vaj, csokoládé, zselatin, szószok
3	Duzzasztás	Rizs
4	Folyamatos főzés, pépesítés, párolás	Zöldségek, burgonyafélék, szószok, gyümölcs, hal
5	Folyamatos főzés, pépesítés, párolás	Zöldségek, burgonyafélék, szószok, gyümölcs, hal
6	Folyamatos főzés, dinsztelés	Tészta, leves, dinsztelt hús
7	Lassú sütés	Röszti burgonya (tócsni), omlett, panírozott ételek, virslifélék
8	Sütés, sütés bő olajban	Hús, sültburgonya
9	Gyors sütés	Steak
P	Gyors melegítés	Vízforralás

Főzőzóna kikapcsolása

▶ Nyomja meg az érintősávon a „0”-t.
- Ha nem hajt végre további műveletet és a többi főzőzóna ki van kapcsolva, akkor a készülék 10 másodperc elteltével kikapcsol.

Főzőlap kikapcsolása

▶Tartsa nyomva a ⏻ gombot néhány másodpercig a főzőlap kikapcsolásához.
- Ha a kijelzőn nem végez további műveletet és az összes főzőzóna ki van kapcsolva, akkor a készülék 10 másodperc elteltével kikapcsol.

Maradékhő-kijelző

A főzőzóna kikapcsolását követően, ameddig a főzőzóna forró és fennáll az égési sérülés kockázata, a panelen a „H” jelzés világít.

PowerPlus funkció

Minden főzőzóna el van látva PowerPlus teljesítménynövelő funkcióval.
Amikor a PowerPlus funkció aktív, akkor a kiválasztott főzőzóna 10 percig extra magas teljesítményen működik. A PowerPlus funkció használható például nagy mennyiségű víz gyors felmelegítésére.

▶ Húzza végig az ujját az érintősávon, ameddig a kijelzőn meg nem jelenik a „P”.

▶ A PowerPlus funkció kikapcsolásához húzza visszafelé az ujját az érintősávon, ameddig el nem éri a kívánt hőfokot.

Időzítés

Amikor az időzítés aktív, akkor a főzőzóna az előzőleg beállított 1 perc és 99 perc közötti idő leteltével kikapcsol.

Időzítő beállítása

✓ A készülék legyen bekapcsolva
✓ A főzőzóna legyen beállítva

▶ Nyomja meg az időzítő számjegyeit.
- A „00” felvillan a kijelző felső részén.

▶ Húzza az ujját jobbra az érintősávon az időtartam növeléséhez.

▶ Húzza az ujját balra az időtartam csökkentéséhez.

▶ Várjon 3 másodpercet, ameddig a kijelzőn a beállított idő abbahagyja a villogást.
- Az időzítés LED mindaddig világít, amíg az időzítő számlál.

Időzítő módosítása

✓ Időzítő beállítása

▶ Nyomja meg a módosítani kívánt, aktív időzítővel rendelkező főzőzóna gombját.

▶ Nyomja meg az időzítő számjegyeit.

▶ Húzza az ujját jobbra az érintősávon az időtartam növeléséhez.

▶ Húzza az ujját balra az időtartam csökkentéséhez.

▶ Várjon 3 másodpercet, ameddig a kijelzőn a beállított idő abbahagyja a villogást.

Gyermekzár

✓ A készülék legyen bekapcsolva

▶ Tartsa nyomva a 🔒 gombot néhány másodpercig, ameddig hangjelzést nem hall.
- A kijelző zárolva van. Amennyiben kikapcsoláskor a kijelző zárolt állapotban van, akkor a gyermekzár funkció a főzőlap következő bekapcsolásakor is aktív lesz.

▶ A gyermekzár kikapcsolásához tartsa nyomva a 🔒 gombot néhány másodpercig.

Teljesítménykezelés

A teljesítménykezelés azt elvet veszi alapul, hogy az érintőpanel legutóbbi műveletéhez tartozó induktor rendelkezik a legmagasabb prioritással. Ez azt jelenti, hogy a többi főzőzóna korábbi utasításai és beállításai szükség szerint visszavonásra kerülhetnek.

Tehát előfordulhat, hogy a ≤ 3,7 kW-os fázis (összteljesítmény) megfelelő teljesítménye érdekében lecsökken az éppen üzemeltetett főzőzónától eltérő, másik főzőzóna főzési teljesítménye vagy a maximálisan elérhető teljesítményének értéke.

Ha az indukciós rendszer azt érzékeli, hogy szükséges az egyik főzőzóna teljesítményének csökkentése, akkor a főzőzónához tartozó kijelzőn villogni kezd a hőfok, ekkor 3 másodperc áll rendelkezésre arra, hogy a beállítást módosítsa. Ezt követően a hőfok automatikusan egy minimális szintre csökken.

Ha a rendelkezésre álló időn belül módosítja beállítást, akkor a teljesítménykezelés újra ellenőrzi a beállításokat. Amennyiben az új beállítások alapján is szükséges a teljesítmény csökkentése, akkor a módosítás végrehajtásához rendelkezésre álló idő újaidul. Amennyiben nincs szükség a főzőzóna beállításának automatikus módosítására, akkor a villogás azonnal befejeződik, az eredeti érték változatlan marad és folyamatosan látható a kijelzőn.

Amennyiben a csökkentett teljesítményű főzőzónán ismét módosítás történne, az nem befolyásolja az automatikus teljesítménynövelést.

Megjegyzés: Ha két egyesített főzőzóna névleges teljesítménye magasabb, mint az áramforrás maximális teljesítménye (pl. 210 mm/2,3 kW és 180 mm/1,8 kW), akkor a fent leírt teljesítménykezelés túlmelegedés esetén nem képes megfelelően működni és végrehajtani a szükséges teljesítménycsökkentést.

TISZTÍTÁS ÉS ÁPOLÁS

Égési sérülés kockázata!

▷ Ne kezdje el a készülék tisztítását, ameddig az le nem hűlt.

Tisztítás és ápolás elvégzése előtt:

▷ Olvassa el a tisztításra vonatkozó általános biztonsági információkat a „Biztonsági információk” fejezetben.

▷ Kapcsolja ki a készüléket.

Általános javaslatok

▷ Ne használjon gőztisztítót vagy közvetlen vízsugarat.

▷ A készülék üveg részeinek tisztításához ne használjon durva csiszolóanyagokat vagy éles fémeket. Ezek megkarcolhatják a felületet és az üveg töréséhez vezethetnek.

▷ Soha ne használjon súrolópárnákat, acélszálas súrolót, sósavat vagy egyéb olyan termékeket, amelyek megkarcolhatják a felületet vagy nyomot hagyhatnak rajta.

Készülék tisztítása

▶ Minden egyes használat után tisztítsa le a főzőlapot, így megakadályozhatja, hogy az ételmaradékok ráégjenek a felületre. A rászáradt és ráégett szennyeződések eltávolítása nagyobb erőfeszítést igényel.

▶ A mindennapi szennyeződések eltávolításához használjon nedves ruhát vagy szivacsot és megfelelő tisztítószert. A tisztítószerekkel kapcsolatban tartsa be a gyártó utasításait. Javasoljuk a védőhatású tisztítószerek használatát.

▶ Üvegkerámia kaparó segítségével távolítsa el a ráégett szennyeződéseket (pl. kifutott tej), ameddig a főzőlap még meleg. A kaparóval kapcsolatban tartsa be a gyártó utasításait.

▶ Az olyan kifutott cukros ételeket, mint a lekvár, az üvegkerámia kaparó segítségével távolítsa el, ameddig a főzőlap még meleg. Ellenkező esetben károsodhat az üvegkerámia felület.

▶ Az olvadt műanyagot üvegkerámia kaparó segítségével távolítsa el, ameddig a főzőlap még meleg. Ellenkező esetben károsodhat az üvegkerámia felület.

▶ Ellenkező esetben károsodhat az üvegkerámia felület. Ezután törölje át egy nedves ruhával.

KARBANTARTÁS ÉS JAVÍTÁS

▷ Gondoskodjon róla, hogy az elektromos alkatrészek karbantartását kizárólag a gyártó vagy az ügyfélszolgálat végezze.

▷ Gondoskodjon róla, hogy a sérült kábelek cseréjét kizárólag a gyártó vagy az ügyfélszolgálat végezze.

▶ Mikor felkeresi az ügyfélszolgálatot, kérjük, adja meg a következő adatokat:

- hiba típusa
- modell (Art.)
- sorozatszám (S.N.)

Ezek az adatok megtalálhatók az adattáblán.

HULLADÉKKEZELÉS

Csomagolás

Minden csomagolóanyag (karton, műanyag fólia (PE) és polisztirol (EPS)) jelölve van, lehetőség szerint szelektíven kell összegyűjteni azokat, valamint környezetbarát módon kell őket megsemmisíteni.

Csatlakozás megszüntetése

▶ Húzza ki a készüléket az elektromos hálózatból. Rögzített készülék esetében, ezt képesített villanyszerelő végezze.

Biztonság

▶ A nem megfelelő használatból, különösen a gyermekek játékából adódó balesetek megelőzése érdekében, helyezze üzemen kívül a készüléket.

Hulladékkezelés

A terméken vagy annak csomagolásán található szimbólum jelzi, hogy a készüléket nem lehet háztartási hulladékként elszállíttatni.

A termék megfelelő lerakásával segít megelőzni a környezetre és az egészségre káros következmények kialakulását.

A készülék újrahasznosításával kapcsolatos további részletekért vegye fel a kapcsolatot az illetékes hatósággal, a helyi hulladékkezelő szolgáltatóval vagy a készülék forgalmazójával.

▷ Az üzemen kívüli készüléket a kifejezetten az elektronikai és elektromos eszközök gyűjtésére kijelölt hulladékgyűjtő ponton kell leadni.

Az elektronikus és elektromos készülékekhez használt veszélyes anyagok csökkentésére és a hulladék ártalmatlanítására vonatkozó július 25-i törvényrendelet 15. cikkének, valamint a 2002/95/EK, 2002/96/EK és 2003/108/EK irányelvek végrehajtásának megfelelően.

A készüléken található áthúzott kuka szimbólum azt jelzi, hogy a termék élettartamának lejárta után a terméket nem szabad háztartási hulladékként kezelni.

Ebből kifolyólag, amikor a készülék eléri élettartamának végét, akkor a megfelelő elektronikus és elektromos hulladékgyűjtő és újrahasznosító ponton kell azt elhelyezni, vagy új, megegyező típusú készülék vásárlása esetén vissza kell vinni a kereskedőhöz.

Ebből kifolyólag, amikor a készülék eléri élettartamának végét, akkor a megfelelő elektronikus és elektromos hulladékgyűjtő és újrahasznosító ponton kell azt elhelyezni, vagy új, megegyező típusú készülék vásárlása esetén vissza kell vinni a kereskedőhöz.

ÜGYFÉLSZOLGÁLAT

▶ Országának kapcsolattartó adatait megtalálja a hátoldalon vagy honlapunkon:
– www.franke.com

MŰSZAKI ADATOK

Termék jellemzői
Típus: FH FS G5
Modell: FH FS 784 3I OVAL T BK

Típus: FH FS B3
Modell: FHFS EN 584 4I PWL T BK

▶ Lásd a termék alján elhelyezett adattáblát.

A gyártó folyamatosan fejleszti termékeit. Emiatt az útmutató szövege és illusztrációi előzetes bejelentés nélkül változhatnak.

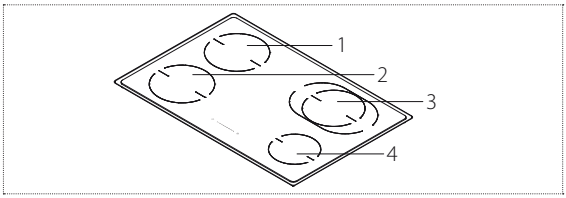
A készülék megfelel az alábbi EK irányelveknek:

– 2006/95/EC (Alacsony feszültség)

– 2004/108 EEC (Elektromágneses összeférhetőség)

A további műszaki adatok elérhetők a honlapunkon:
– www.franke.com

FH FS 784

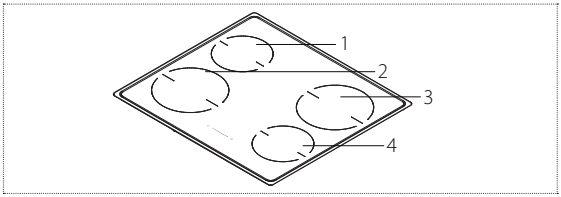


1 1. főzőzóna
2 2. főzőzóna
3 3. főzőzóna
4 4. főzőzóna

Paraméterek	Érték	Méretek (mm)
Szerelési méretek (H x SZ)	-	780 × 520
Tápfeszültség / frekvencia	220-240 V, 50/60 Hz	-
Teljesítmény és fűtőszálak értékei		
1. főzőzóna	1850 W; Teljesítménynövelés: 3000 W	Ø 180
2. főzőzóna	1850 W; Teljesítménynövelés: 3000 W	Ø 180
3. főzőzóna	2300 W; Teljesítménynövelés: 3700 W	Ø 180 / 280
4. főzőzóna	1400 W; Teljesítménynövelés: 2200 W	Ø 145

Paraméter	Szimbólum	Érték	Mértékegység
Készülék súlya	M	15.0 / 13.0	kg
Főzőzónák száma		4	
Főzőzónák hőforrása		induktor	

FH FS 584

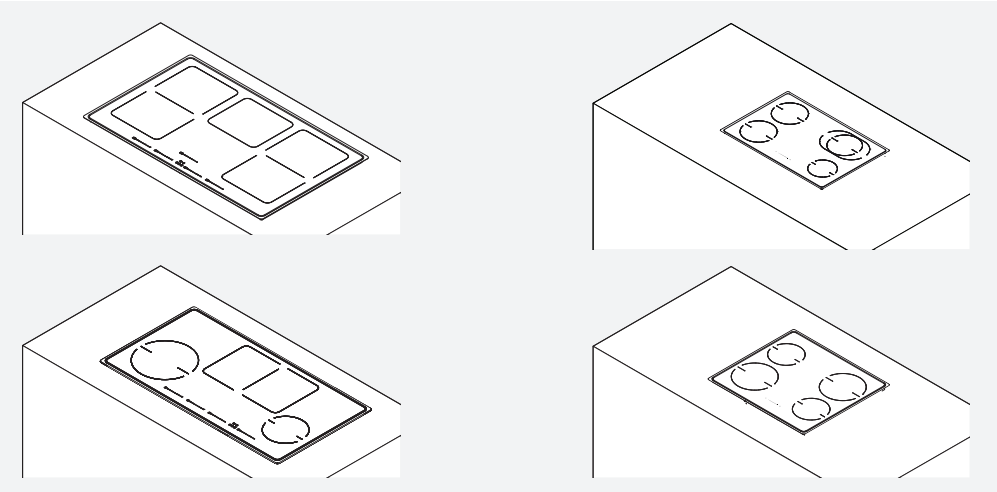


1	1.	főzőzóna
2	2.	főzőzóna
3	3.	főzőzóna
4	4.	főzőzóna

Paraméterek	**Érték**	**Méretek (mm)**
Szerelési méretek (H x SZ)	-	580 × 520
Tápfeszültség / frekvencia	220-240 V, 50/60 Hz	-
Teljesítmény és fűtőszálak értékei		
1. főzőzóna	1400 W; Teljesítménynövelés: 1850 W	Ø 160
2. főzőzóna	1850 W; Teljesítménynövelés: 2100 W	Ø 200
3. főzőzóna	1850 W; Teljesítménynövelés: 2100 W	Ø 200
4. főzőzóna	1400 W; Teljesítménynövelés: 1850 W	Ø 160

Paraméter	**Szimbólum**	**Érték**	**Mértékegység**
Készülék súlya	M	11.0 / 9.0	kg
Főzőzónák száma		4	
Főzőzónák hőforrása		induktor	

Frames by Franke



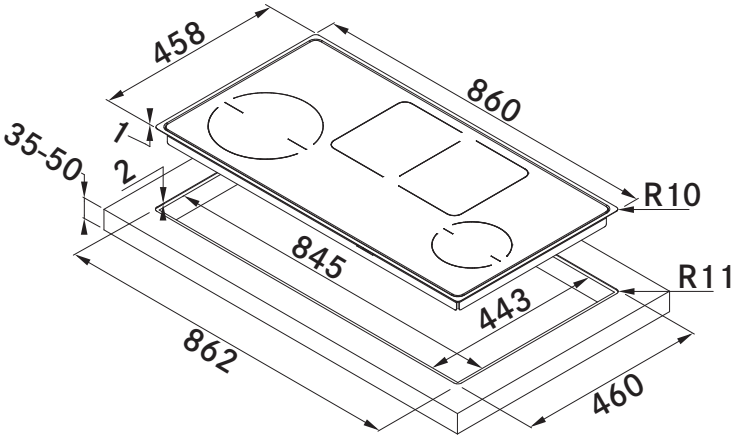
FH FS 784
FH FS 584

HU **Szerelési útmutató**

FRANKE

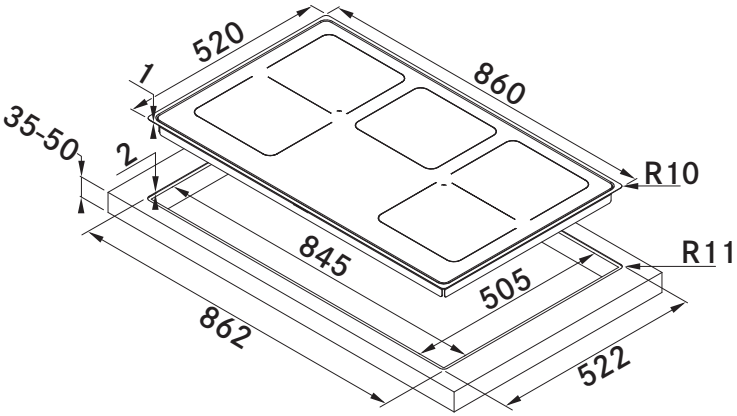
A

FH FS 864



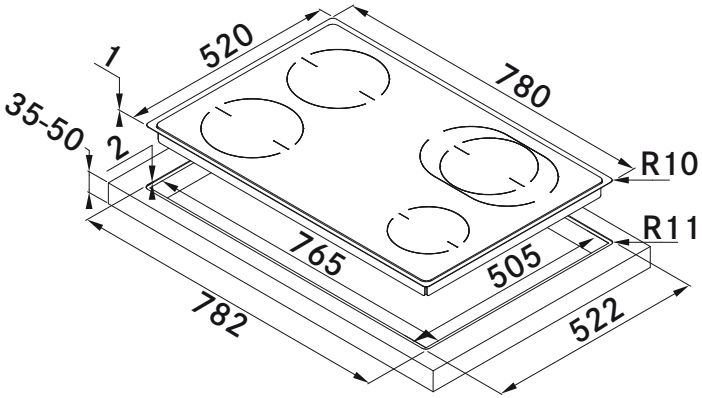
B

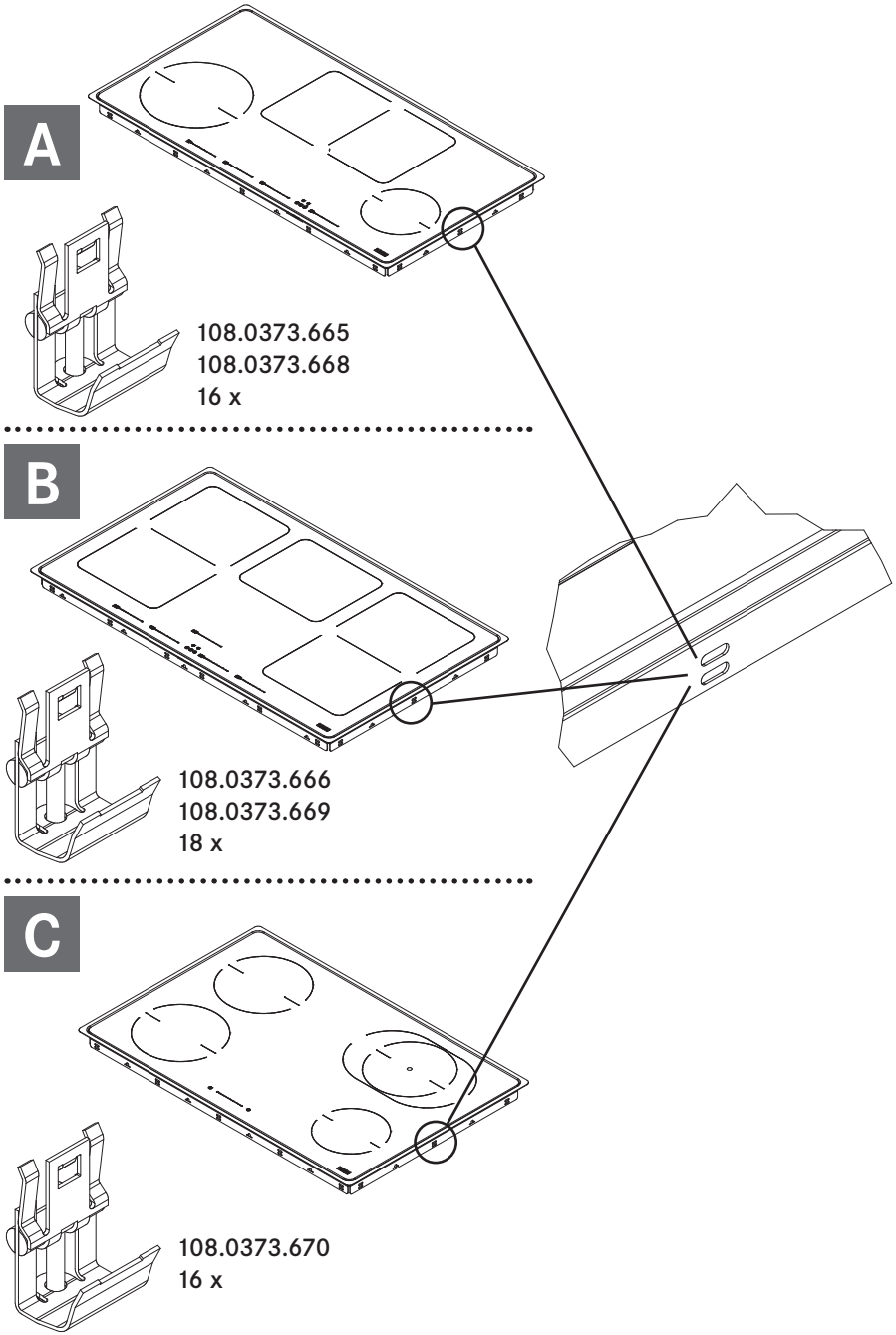
FH FS 865



C

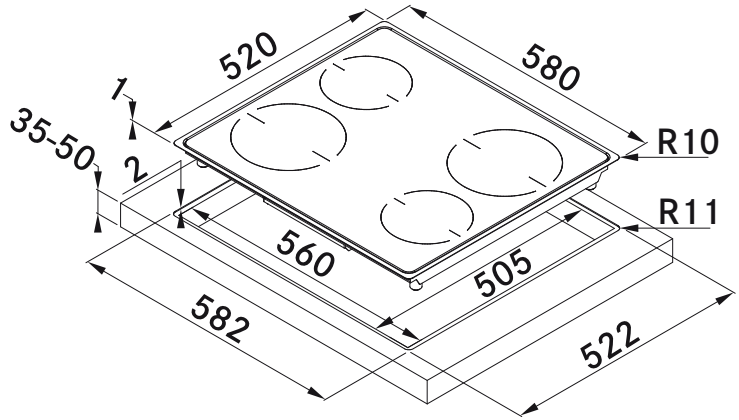
FH FS 784

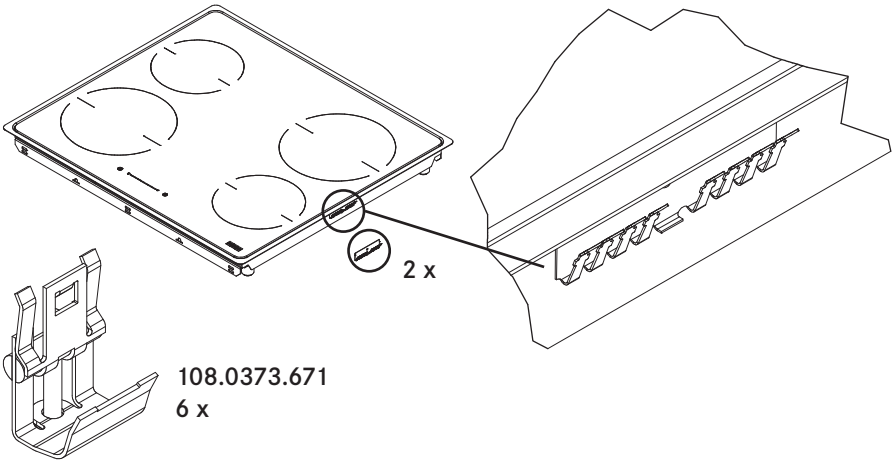


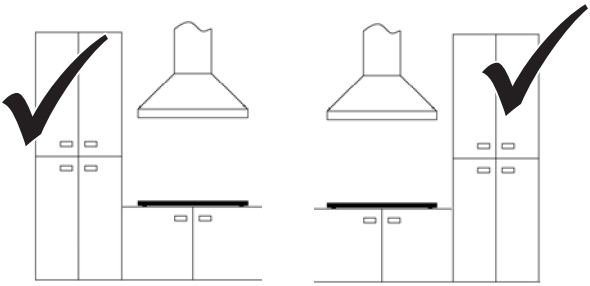

A
108.0373.665
108.0373.668
16 x
B
108.0373.666
108.0373.669
18 x
C
108.0373.670
16 x

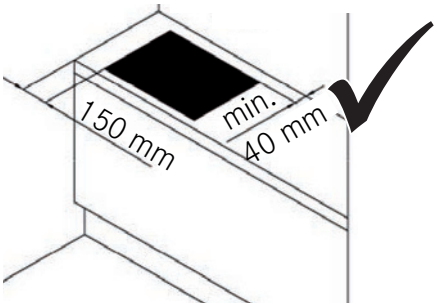
D

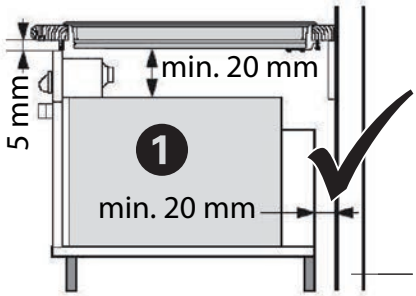
FH FS 584

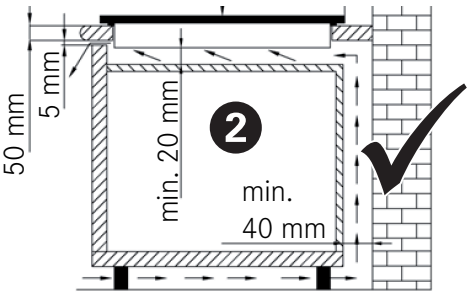




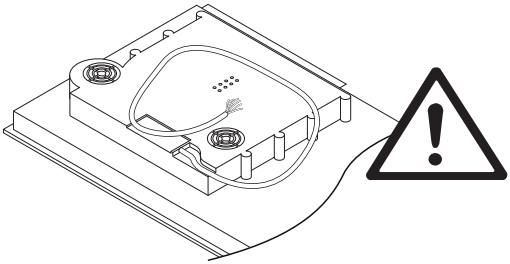



150 mm
min.
40 mm


5 mm
min. 20 mm
1
min. 20 mm

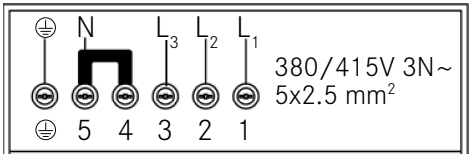

50 mm
5 mm
min. 20 mm
2
min.
40 mm

1

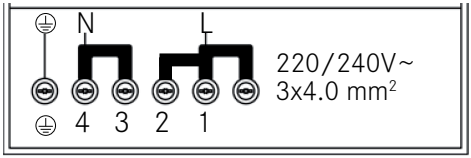


FH FS 864
FH FS 865
FH FS 784

3

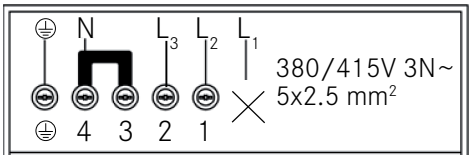


4

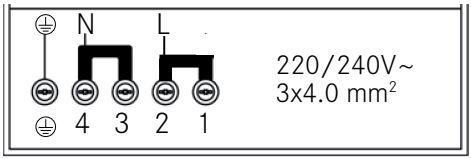


FH FS 584

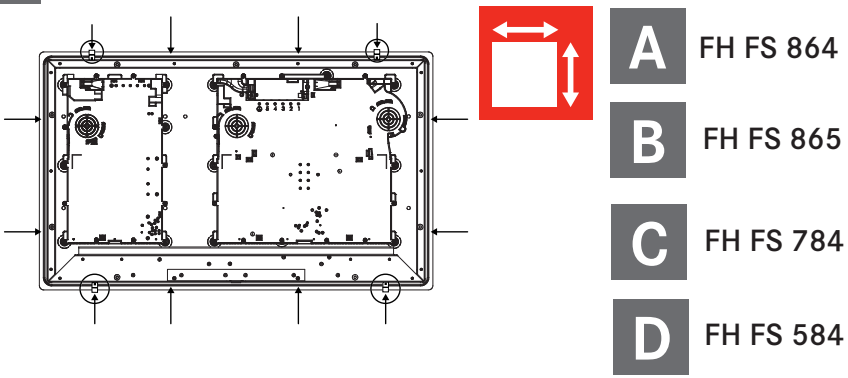
3



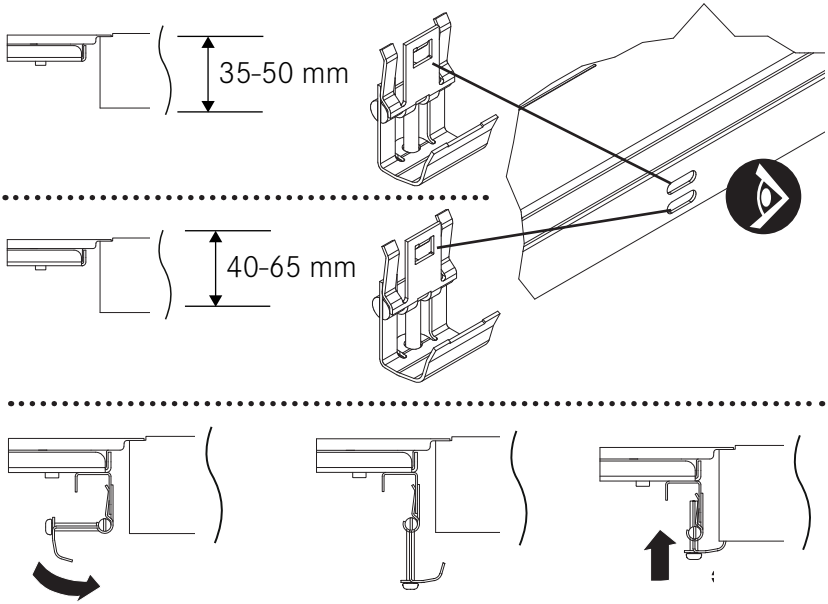
4



2



3



SZERELÉS

A szerelést a vonatkozó szabványok és jogszabályok betartásával kell elvégezni.
A szerelést kizárólag szakképzett és képesített személy végezheti.

Adattábla

Az adattábla a készülék alján helyezkedik el.

Szekrényre vonatkozó követelmények

A javasolt beszerelési módot a 5. oldalon található képek ábrázolják. Eltérő méretek esetében, bármilyen jellegű változtatás a szerelő felelőssége. A főzőlapot a konyhaszekrény felett elhelyezkedő, 600 mm szélességű vagy annál szélesebb munkalapba kell beépíteni. Gyúlékony anyagba történő beépítés esetén szigorúan be kell tartani a kisfeszültségű berendezésekre és a tűzvédelemre vonatkozó utasításokat és szabványokat. Beépített készülékek esetében az (műanyag és furnérozott fa) elemeket hőálló ragasztóval (min. 100°C) kell rögzíteni: A nem megfelelő anyagok és ragasztók elvetemedhetnek és leválhatnak. A konyhai szekrényben elegendő helynek kell lennie a készülék elektromos bekötéséhez. A készülék fölé felfüggesztett konyhaszekrényeket olyan magasra kell felszerelni, hogy elegendő hely maradjon a kényelmes munkavégzéshez. A készülék mögötti munkalap körül megengedett a keményfából készült díszítő szegélyek használata, ez esetben nem változik a szerelési ábrákon feltüntetett minimális távolság. A beépített készülék és a hátsó fal közötti minimális távolság a beépített készülék szerelési ábráján van feltüntetve. A készüléket 25 és 40 mm közötti vastagságú munkalapba kell beépíteni. Fiók vagy szekrény fölé történő beszereléskor, a főzőlapot egy vízszintes lemezzel kell rögzíteni 20 mm-re a munkafelület alsó felületétől. Sütő fölé történő beszereléskor nem szükséges a vízszintes lemez használata. A lemez és a készülék közötti részt üresen kell hagyni, tilos bármilyen eszközt belehelyezni és benne tárolni. A főzőlap alatt kizárólag hűtőventilátorral ellátott sütőket lehet működtetni.

Szerelési folyamat

Képes illusztrációk magyarázata (5. és 6. oldal)

1	Sütő
2	Konyhabútor
3	Háromfázisú bekötés
4	Egyfázisú bekötés

A készüléket a mellékelt bilincsekkel és anyagokkal kell rögzíteni a szekrénybe.

▶ A főzőlap beszerelését követően győződjön meg róla, hogy az elöl található rögzítőelemekhez szabadon hozzá lehet férni.

1

▶ A készülék bekötése előtt tekintse át az „Elektromos bekötés” fejezetben található információkat.

▶ Az ábrán megjelölt módon csatlakoztassa a készüléket (a hálózati feszültségnek megfelelően).

2

▶ A munkafelület nyílását a megadott méretek alapján vágja ki.

▶ Süllyesztett beszereléskor: A készülék beépítése céljából kivágott nyílás pereme mentén marassa végig a munkafelületet. Ellenőrizze, hogy nyílás mérete megfelel-e a megadott méreteknek.

▶ Süllyesztett beszereléskor: Szigetelje a nyílást a termékhez mellékelt öntapadós szilikon tömítőszalaggal vagy alkalmazzon szilikon tömítőanyagot (a termék nem tartalmazza).

▶ Ráépített beszereléskor: Ráépített beszereléskor:

3

▶ Rögzítse megfelelő módon a készüléket a munkafelületbe.

▶ Rögzítse a készüléket csavarokkal és bilincsekkel.

▶ Süllyesztett beszereléskor: Vigyen fel szilikont a süllyesztés pereme mentén végig. Ez megakadályozza a víz beszivárgását és biztosítja a készülék megfelelő tapadását a felülethez.

Érzékelők alapvető beállítása a környezethez

Megfelelő működésük biztosítása érdekében, a készülék érzékelői minden egyes elektromos csatlakoztatást követően automatikusan igazodnak a környezethez. Minden kijelző bekapcsol és néhány másodpercig maximális fokozaton világít. A beállítási folyamat során az érzékelőket semmilyen tárggyal ne takarja el, különben a beállítási folyamat felfüggesztésre kerül egészen addig, amíg ezeket a tárgyakat el nem távolítja az érzékelő felületéről. Ezalatt az idő alatt a főzőlap szabályozása nem lehetséges.

Elektromos bekötés

A csatlakozóvégekhez a kapcsolódoboz burkolatának eltávolítása után fér hozzá. A FRANKE főzőlapok tápkábellel vannak ellátva.

▶ Győződjön meg róla, hogy a háztartás elektromos rendszere (feszültség, maximális teljesítmény és áram) kompatibilis a készülékkel.

Amennyiben a készüléket tartósan csatlakoztatja az elektromos hálózathoz:

▶ Szereljen be egy olyan eszközt, amely egy legalább 3 mm-es nyitótávolságú érintkezővel lehetővé teszi a teljes megszakítást III. kategóriájú túlfeszültség esetén.

▶ Ellenőrizze a következőket:

- A csatlakozó és az aljzat megfelelőek 16 A-es áramhoz.
- A dugó és az aljzat könnyen elérhetők és a dugó bedugásakor és kihúzásakor az áram alatt lévő részek nem érinthetők.
- Munkafelületbe történő beépítése esetén a főzőlap nem nyomódik neki a dugónak.
- Tápkábel cseréjekor 3 x 1,5 mm2 H05 V2V2-F típusú kábelt kell használni.
- A földelő kábelt a földelés szimbólummal jelölt csatlakozóvégbe kell csatlakoztatni.
- A csatlakozókábel véletlenszerű kihúzásának megelőzése érdekében, a kábelt keresztül kell vezetni a biztonsági tartóeszközön.

Elektromos bekötés után

▶ A megfelelő működés ellenőrzéséhez kapcsolja be az összes főzőzónát kb. 3 percre.

JAVÍTÁS

A tápkábel sérülése esetén, annak cseréjét a gyártónak, a szerviznek vagy hasonló képesítéssel rendelkező személynek kell elvégeznie az esetleges kockázatok megelőzése érdekében.

Figyelmeztetés!

▷ Mielőtt bármilyen javítási műveletet hajtana végre a készüléken, szüntesse meg a készülék áramellátását.

MŰSZAKI ADATOK

▶ Lásd a termék alján elhelyezett adattáblát.

FH FS 865

Paraméterek	Érték	Méretek (mm)
Befoglaló méretek	-	860 ×52 (Sz x H)
Tápfeszültség / frekvencia	220-240 V, 50/60 Hz	-
Teljesítmény és fűtőszálak értékei		
1. főzőzóna	2100 W; Teljesítménynövelés: 3700 W	230 x 210
1. flexibilis főzőzóna (mind)	Különálló: 2100 W; Teljesítménynövelés: 3700 W Egyesített: 4200 W; Power Teljesítménynövelés: 7400 W	Különálló: 230 x 210 Egyesített: 460 x 210
2. flexibilis főzőzóna (mind)	Különálló: 2100 W; Teljesítménynövelés: 3700 W Egyesített: 4200 W; Power Teljesítménynövelés: 7400 W	Különálló: 230 x 210 Egyesített: 460 x 210

Paraméter	Szimbólum	Érték	Mértékegység
Készülék súlya	M	18,5 / 16,2	kg
Főzőzónák száma		5	
Hőforrás		induktor	

FH FS 864

Paraméterek	Érték	Méretek (mm)
Befoglaló méretek	-	860 × 458(Sz x H)
Tápfeszültség / frekvencia	220-240 V, 50/60 Hz	-
Teljesítmény és fűtőszálak értékei		
1. főzőzóna	2300 W; Teljesítménynövelés: 3700 W	Ø 210
2. főzőzóna	1400 W; Teljesítménynövelés: 2200 W	Ø 145
Flexibilis főzőzóna	Különálló: 2100 W; Teljesítménynövelés: 3700 W Egyesített: 4200 W; Teljesítménynövelés: 7400 W	Különálló: 230 x 210 Egyesített: 460 x 210

Paraméter	Szimbólum	Érték	Mértékegység
Készülék súlya	M	15,0 / 12,7	kg
Főzőzónák száma		4	
Hőforrás		induktor	

FH FS 784

Paraméterek	Érték	Méretek (mm)
Befoglaló méretek	-	780 × 520 (W x D)
Tápfeszültség / frekvencia	220–240 V, 50/60 Hz	-
Teljesítmény és fűtőszálak értékei		
1. főzőzóna	1850 W; Teljesítménynövelés: 3000 W	Ø 180
2. főzőzóna	1850 W; Teljesítménynövelés: 3000 W	Ø 180
3. főzőzóna	2300 W; Teljesítménynövelés: 3700 W	Ø 180 / 280
4. főzőzóna	1400 W; Teljesítménynövelés: 2200 W	Ø 145

Paraméter	Szimbólum	Érték	Mértékegység
Készülék súlya	M	15,0 / 13,0	kg
Főzőzónák száma		4	
Hőforrás		induktor	

FH FS 584

Paraméterek	Érték	Méretek (mm)
Befoglaló méretek	-	580 × 52(Sz x H)
Tápfeszültség / frekvencia	220–240 V, 50/60 Hz	-
Teljesítmény és fűtőszálak értékei		
1. főzőzóna	1400 W; Teljesítménynövelés: 1850 W	Ø 160
2. főzőzóna	1850 W; Teljesítménynövelés: 2100 W	Ø 200
3. főzőzóna	1850 W; Teljesítménynövelés: 2100 W	Ø 200
4. főzőzóna	1400 W; Teljesítménynövelés: 1850 W	Ø 160

Paraméter	Szimbólum	Érték	Mértékegység
Készülék súlya	M	11,0 / 9,0	kg
Főzőzónák száma		4	
Hőforrás		induktor	

GEMMA B&D Kft.
2040 Budaörs,
Puskás Tivadar út 14.
Tel.: +36 23 769 245
e-mail: info@gemmabd.hu

www.gemmabd.hu

A folyamatos termékfejlesztés következtében a műszaki adatok módosítása előzetes értesítés nélkül is történhet. Használati utasításaink nagy erőfeszítéssel és rendkívüli gondossággal készülnek. Ennek ellenére a gyártás, szerkesztés, fordítás és / vagy nyomtatás közben pontatlanságok, hibák keletkezése nem kizárható. Ezekért azonban sem a gyártó, sem a forgalmazó, sem az eladó felelősséget nem vállal.