

FMA 804 I F BK

Szerelési és használati útmutató

Indukciós főzőlap

HU

*Make
it
Wonderful*

FRANKE

TARTALOM

BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK	4
TELEPÍTÉS	6
ELEKTROMOS BEKÖT	7
ÁTTEKINTÉS	8
VEZÉRLŐPANEL	8
KIEGÉSZÍTŐK	9
ELSŐ HASZNÁLAT	9
MINDENNAPOS HASZNÁLAT	10
FUNKCIÓK	10
JELZÉSEK	11
SÜTÉSI TÁBLÁZAT	11
TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS	12
TROUBLESHOOTING	12
ÜZEMELÉS KÖZBEN KIADOTT HANGOK	12
TÁMOGATÁS	13

BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

OLVASSA EL ÉS TARTSA BE AZ UTASÍTÁSOKAT

Mielőtt elkezdené használni a készüléket, olvassa el a biztonsági utasításokat. Őrizze meg az utasításokat későbbi megtekintés céljából. Az utasítások és maga a készülék olyan fontos biztonsági figyelmeztetéseket tartalmaznak, amelyek betartása mindig kötelező. A gyártó nem vállal felelősséget a biztonsági utasítások betartásának elmulasztásából, a készülék nem megfelelő használatából, vagy a szabályozók helytelen beállításából adódó meghibásodásokért.

⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** A készülék és hozzáférhető alkatrészei felforrósodnak használat közben. Ügyeljen, nehogy hozzá érjen a fűtőszálakhoz.

Tartsa távol a 8 éven aluli gyermekeket, vagy biztosítson állandó felügyeletet.

⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** Ha a főzőlap felülete törött, ne használja a készüléket, mert áramütés veszélye állhat fenn.

⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** Tűzveszély: Ne tároljon semmit a főzőlapokon.

⚠ **VIGYÁZAT:** Mindig felügyelje a főzési folyamatot. A rövid idejű főzési folyamatokat folyamatosan felügyelni kell.

⚠ **FIGYELMEZTETÉS:** A főzőlapon olaj vagy zsír felügyelet nélküli használata veszélyes lehet és tüzet okozhat. SOHA ne kíséreljen meg tüzet vízzel eloltani. Kapcsolja ki a készüléket, és fedővel vagy tűzoltó takaróval fojtsa el a lángokat.

⚠ Ne használja a főzőlapot munkafelületként vagy támasztékként. Tartsa a ruhákat vagy egyéb gyúlékony anyagokat távol a készüléktől, amíg az összes alkatrész teljesen le nem hűl, mivel azok tűzveszélyesek lehetnek.

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

⚠ Kisgyermek (0-3 év) nem tartózkodhat a készülék közelében. Gyermekek (3-8 év) nem tartózkodhatnak a készülék közelében állandó felügyelet nélkül. 8 éves vagy annál idősebb gyermekek és korlátozott fizikai, érzékszervi vagy mentális képességgel élő személyek, illetve kevés gyakorlattal és tudással rendelkező személyek kizárólag akkor használhatják a készüléket, ha felügyelet alatt állnak vagy megkapták a biztonságos használatához szükséges utasításokat és megértették a fennálló kockázatokat. Gyermekeknek tilos a készülékkel játszani. A gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.

⚠ Használat után a vezérlőkkel kapcsolja ki a főzőlap elemeit, ne hagyatkozzon az edényérzékelésre.

HELYES HASZNÁLAT

⚠ **VIGYÁZAT:** A készülék nem működtethető olyan külső kapcsolóeszközökkel, mint időzítők vagy külön távvezérlő rendszerek.

⚠ A készülék otthoni vagy hasonló jellegű helyiségekben történő használatra van kialakítva, úgy mint: boltok, irodák vagy egyéb munkaterületek

személyzeti konyhái; gazdaságok; szállodák, motelek és más lakókörnyezetek vendégterei; panzió típusú szállások.

⚠ Más felhasználás nem megengedett (pl. helyiségek fűtésére).

⚠ A készülék nem alkalmas professzionális használatra. Ne használja a készüléket kültéren.

TELEPÍTÉS

⚠ A készüléket mindig kettő vagy annál több személy kezelje és szerelje be, mert fennáll a sérülés kockázata. Használjon védőkesztyűt a készülék kicsomagolásához és beszereléséhez, mert megvághatja a kezét.

⚠ A beszerelést, ideértve a vízcsatlakoztatást (ha van) és az elektromos bekötést, illetve a javítási munkálatokat kizárólag képesített szerelő végezheti. Ne javítsa vagy cserélje ki a készülék alkatrészeit, kivéve ha a felhasználói útmutatóban kifejezetten erre való utasítást talál. A gyermekeket beszereléskor tartsa távol a készüléktől. A készülék kicsomagolását követően ellenőrizze, hogy a készülék szállítás közben nem sérült-e meg. Probléma esetén vegye fel a kapcsolatot a kereskedővel vagy a legközelebbi ügyfélszolgálattal. Bekötést követően a csomagolóanyagokat (műanyag, hungarocell részek stb.) tartsa távol a gyermekektől, mert azok fulladást okozhatnak. A szerelés megkezdése előtt áramtalanítsa a készüléket, mert fennáll az áramütés kockázata. A beszerelés során ügyeljen rá, hogy a készülék ne sértse meg a tápkábelt, mert ez tűzveszélyes és áramütést okozhat. Kizárólag a szerelés befejezését követően kapcsolja be a készüléket.

⚠ A készülék beszerelése előtt végezze el az összes szekrényvágási műveletet, és távolítsa el az összes faforgácsot és fűrészport.

⚠ Ha a készülék alatt nincs sütő, szereljen be egy elválasztó panelt (nem tartozék) a készülék alatti

ELEKTROMOS FIGYELMEZTETÉSEK

⚠ Fontos, hogy a készülék áramtalanítható legyen egy hozzáférhető dugó kihúzásával vagy a bekötési szabályoknak megfelelően az aljzat fölé szerelt többpólusú kapcsoló használatával, ezen felül kötelező a készülék országos elektromos biztonsági szabványoknak megfelelő földelése.

⚠ Ne használjon hosszabbító kábeleket, elosztókat és adaptereket. Gondoskodjon róla, hogy a beszerelést követően a felhasználók ne férjenek hozzá az elektromos alkotórészekhez. Ne üzemeltesse a készüléket mezítláb vagy vizesen. Ne üzemeltesse a készüléket, ha a tápkábel vagy a dugó sérült, illetve ha a készülék nem működik megfelelően, megsérült, vagy esetleg leesett.

⚠ Ha a tápkábel sérült, akkor a veszélyek megelőzése érdekében az azonos kábellel történő cserét a gyártónak, a hozzá tartozó szerviznek vagy hasonló képesítéssel rendelkező személynek kell végrehajtania, mert fennáll az áramütés kockázata.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

⚠ FIGYELMEZTETÉS: Karbantartási munkálatok megkezdése előtt kapcsolja ki és áramtalanítsa a készüléket, illetve sose használjon gőztisztító berendezést, mert fennáll az áramütés kockázata.

⚠ Ne használjon súroló vagy maró hatású termékeket, klóralapú tisztítószeret vagy edénysúrolót.

CSOMAGOLÓANYAGOK HULLADÉKKEZELÉSE

A csomagolóanyagok 100%-ban újrahasznosíthatók és el vannak látva újrahasznosítás szimbólummal .


Ezért a csomagolás különböző részeit felelősségteljesen és a helyi hatóságok hulladékkezelési szabályozásainak megfelelően kell elhelyezni.

HÁZTARTÁSI KÉSZÜLÉKEK HULLADÉKKEZELÉSE

A készülék újrahasznosítható vagy újra felhasználható anyagokból készült.

A készüléket a helyi hulladékkezelési szabályozásoknak megfelelően kell ártalmatlanítani. A háztartási elektromos készülék hulladékkezelésével, helyreállításával és újrahasznosításával kapcsolatos további részletekért, vegye fel a kapcsolatot a helyi hatósággal, a háztartási hulladékkezelő szolgáltatóval vagy a készülék forgalmazójával. A készülék a 2012/19/EU elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló európai irányelv (WEEE) jelzéseivel van ellátva.

A termék helyes hulladékkezelésével hozzájárul a környezetre és az emberi egészségre gyakorolt káros következmények megelőzéséhez.

A terméken vagy a mellékelt dokumentációban található  szimbólum azt jelzi, hogy a készüléket tilos háztartási hulladékként kezelni, helyette az erre alkalmas elektronikai berendezéseket újrahasznosító gyűjtőponton kell azt leadni.

ENERGIATAKARÉKOSÁGI TANÁCSOK

A maradék hő legjobb használata érdekében a főzőlapot kapcsolja ki néhány perccel a főzés befejezése előtt.

A lábas vagy a serpenyő aljának teljesen le kell fednie a főzőlapot; a főzőlapnál kisebb edény használata energiapazarláshoz vezet. Főzés közben szorosan illeszkedő fedővel fedje le a lábasokat és serpenyőket, és használjon minél kevesebb vizet. A fedél nélkül történő főzés jelentősen növeli az energiafogyasztást.

Csak lapos aljú edényeket használjon.

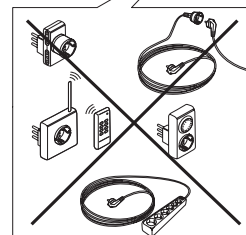
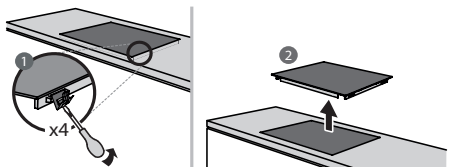
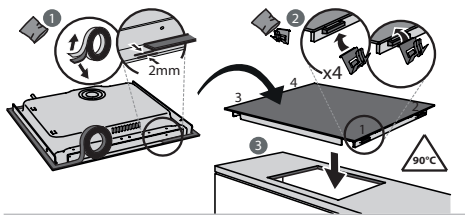
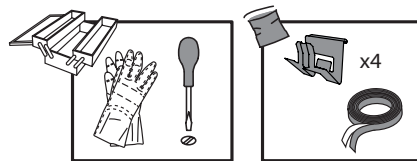
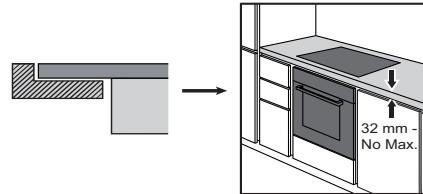
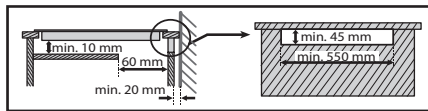
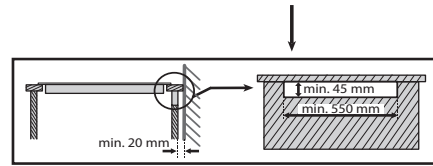
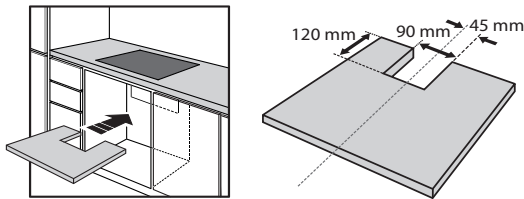
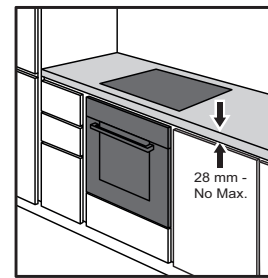
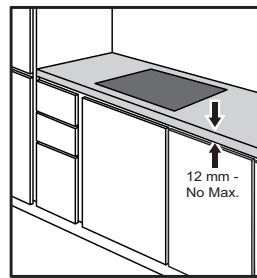
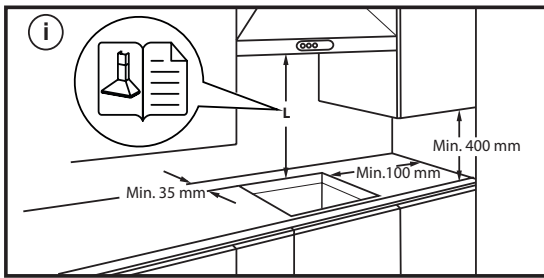
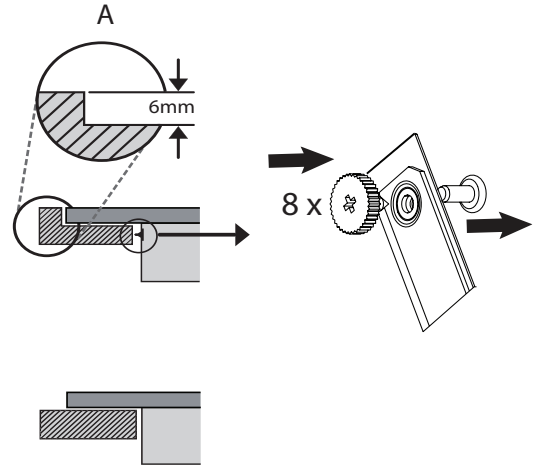
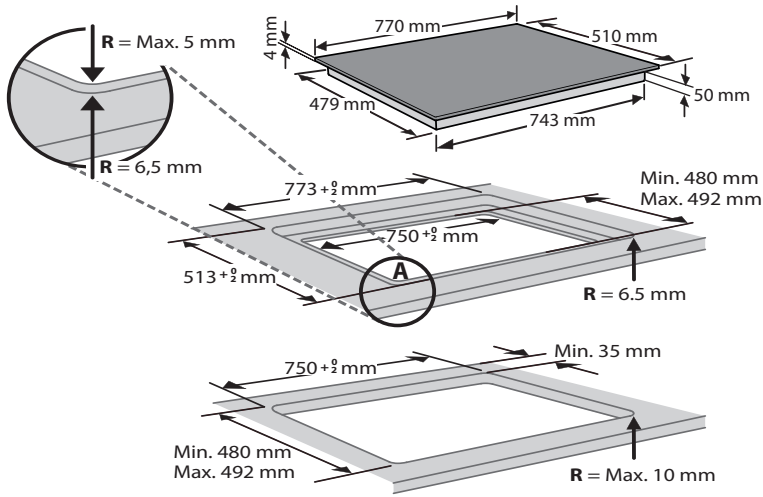
MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT

Ez a készülék megfelel a 66/2014. számú európai rendeletben meghatározott környezetbarát tervezési követelményeknek, illetve az EN 60350-2 európai szabványnak.

MEGJEGYZÉS

A pacemakerrel vagy hasonló orvostechnikai eszközzel rendelkezőknek körültekintően kell eljárniuk, amikor bekapcsolt indukciós főzőlap közelében állnak. Az elektromágneses mező befolyásolhatja a pacemakert vagy az ehhez hasonló eszközöket. Az indukciós főzőlap elektromágneses terének hatásaival kapcsolatban kérjen több információt orvosától, vagy a pacemaker és ehhez hasonló orvosi eszközök gyártójától.

TELEPÍTÉS

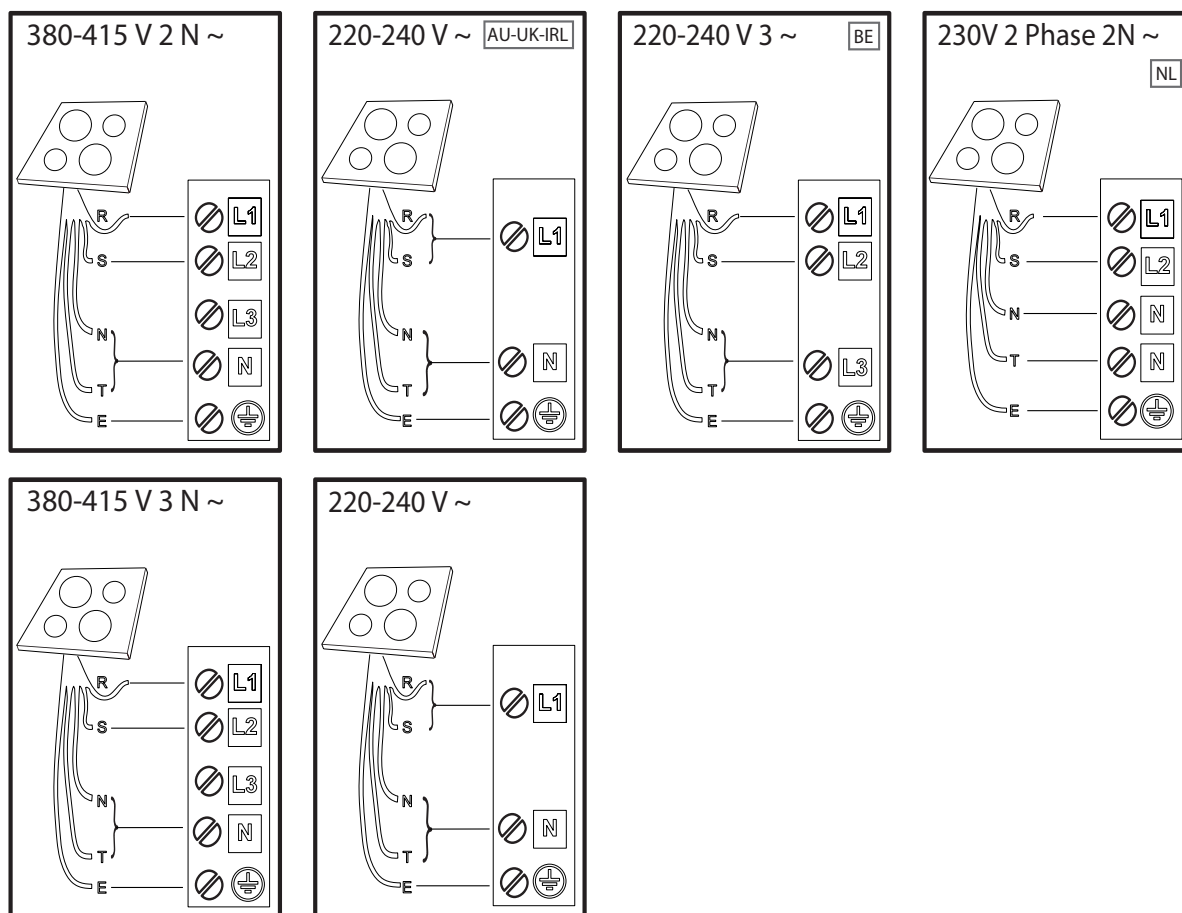


ELEKTROMOS BEKÖTÉS

Elektromos csatlakozást kell létesíteni, mielőtt a készüléket csatlakoztatnák az áramellátáshoz.

A beszerelést képesített személynek kell elvégeznie, aki ismeri a jelenlegi biztonsági és telepítési előírásokat. Beszerelés során kifejezetten be kell tartani a helyi áramszolgáltató előírásait.

Az előírások szerint a készüléket kötelező földeléssel ellátni: csak megfelelő méretű vezetőket használjon (a földelő vezetőket is beleértve).



R black-nero-negro-preto-μαύρος-must-melns-juodas-czarny-schwarz-noir-zwart-negru-черно-црн-črna-črno-черный-чорний-қара-černá-čierna-fekete-svart-musta-svart-sort-siyah-dubh

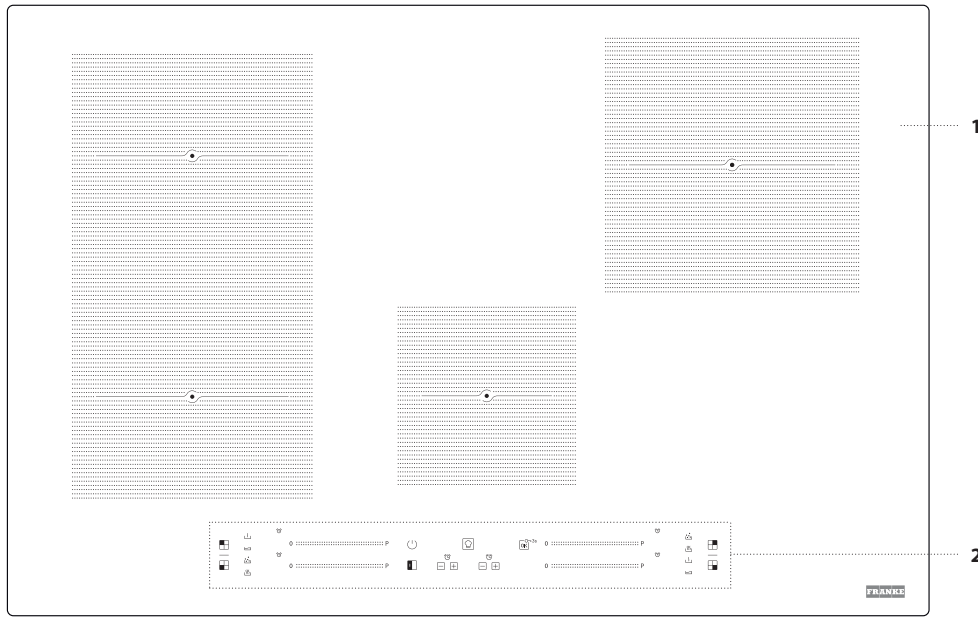
S brown-marrone-marrón-marrom-кафэ-pruun-brüns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin-marо-кафяв-браон-rjava-smeđ-коричневый-коричневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna-brunt-ruskea-brunt-brun-kahverengi-donn

T blue (gray)-blu (grigio)-azul (gris)-azul (cinza)-μπλε (γκρι)-sinine (hall)-zila (pelēka)-mėlyna (pilkas)-niebieski (szary)-blau (grau)-bleu (gris)-blauw (grijs)-albastru (gri)-синьо (сиво)-плава (сива)-modro (sivo)-plava (siva)-синий (серый)-синий (сірий)-көк (сұр)-modrý (šedá)-modrý (sivá)-kék (szürke)-blå (grå)-sininen (harmaa)-blå (grå)-blåt (gråt)-mavi (gri)-gorm (liath)

E yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdekίτρινο/πράσινο-kollane/roheline-dzeltens/zaļš-geltona/žalia-žółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жута/зелена-rumeno/zeleno-žuto/zelena-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelená-sárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sarı/yeşil-bui/glas

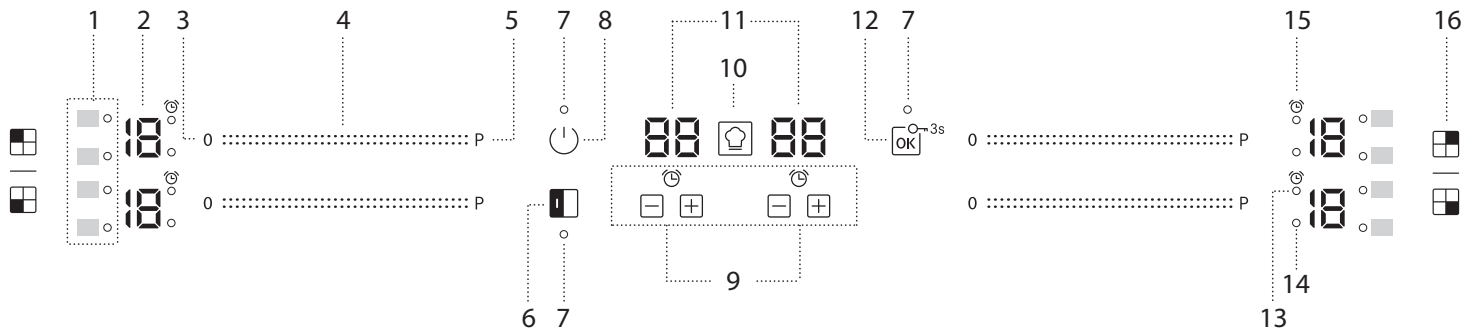
N blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mėlyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо-плава-modro-plava-синий-синий-көк-modrý-modrý-kék-blå-sininen-blå-blåt-mavi-gorm

ÁTTEKINTÉS



1. Főzőlap
2. Vezérlőpanel

VEZÉRLŐPANEL



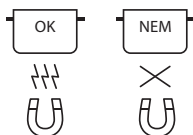
1. Szimbólumok/speciális funkciók aktiválása
2. Kiválasztott főzési teljesítményszint
3. Főzőzóna kikapcsológombja
4. Görgetősáv
5. Gyors melegítés gomb
6. FLEXI gomb

7. Jelzőfény – funkció aktív
8. Be/Ki gomb
9. Időzítő
10. COOKASSIST gomb
11. Főzési idő kijelzője
12. OK/Billentyűzár gomb – 3 másodperc

13. Időzítő aktív kijelző
14. Zónaválasztás kijelző
15. Időzítő kijelző szimbóluma
16. Főzőzónák azonosítása


KIEGÉSZÍTŐK

LÁBASOK ÉS SERPENYŐK



Csak olyan ferromágneses anyagból készült lábasokat és serpenyőket használjon, amelyek alkalmasak az indukciós főzőlapokhoz.

- zománcozott acél
- öntöttvas
- indukciós főzőlaphoz alkalmas, rozsdamentes acélból készült speciális edények és serpenyők

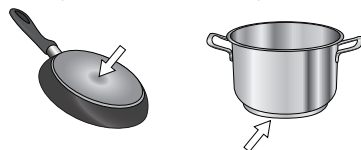
Az edény megfelelőségéhez keresse meg a  szimbólumot (általában az aljára van bélyegezve). Mágneset is használhat, hogy kiderítse, hogy az edények mágnesesek-e.

Az edény aljának minősége és felépítése befolyásolhatja a főzési teljesítményt. Az edény aljának átmérőjére vonatkozó jelzések néha nem felelnek meg a ferromágneses felület valódi átmérőjének.

Egyes edények és serpenyők esetében csak az aljuk egy része készült ferromágneses anyagból, a többi részük más anyagból készült, amely nem alkalmas indukciós főzéshez. Ezek a területek különböző mértékben vagy alacsonyabb hőmérsékletűre hevülhetnek. Bizonyos esetekben, ha az edény alja elsősorban nem ferromágneses anyagból készült, lehetséges, hogy a főzőlap nem ismeri fel a serpenyőt, így a főzőzóna nem kapcsol be.



Az optimális hatékonyság eléréséhez mindig egyenes aljú edényt és serpenyőt használjon, ami egyenes hőeloszlást biztosít. Ha az edény alja egyenetlen, az befolyásolja a teljesítményt és a hővezetést.



ELSŐ HASZNÁLAT

ENERGIAGAZDÁLKODÁSI


Vásárláskor a főzőlap a lehető legnagyobb teljesítményre van beállítva. A teljesítmény beállítása során vegye figyelembe otthona elektromos hálózatának korlátait a következő bekezdésben leírtak szerint.

Megjegyzés: A főzőlap kiválasztott teljesítményétől függően a készülék egyes főzőzónák főzési teljesítményszintjeit és funkcióit (pl. forralás és gyors újramelegítés) automatikusan korlátozhatja, hogy megakadályozza a kiválasztott határérték túllépését.


A főzőlap teljesítményének beállítása:

Miután csatlakoztatta a készüléket az elektromos hálózatra, 60 másodpercen belül beállíthatja a teljesítményszintet.

Nyomja meg az időzítő jobb szélső „+” gombját, és tartsa lenyomva legalább 5 másodpercig. A kijelzőn a „PL” felirat jelenik meg.

Nyomja meg a  gombot. A kívánt teljesítményszint beállításához használja „+” és „-” gombokat.

Az elérhető teljesítményszintek a következők:
2,5kW – 4,0kW – 6,0kW – 7,2kW.

Nyomja meg a  gombot a jóváhagyáshoz.

A kiválasztott teljesítményszint akkor is a memóriában marad, ha az áramellátás megszakad.

A teljesítményszint módosításához válassza le a készüléket a hálózatról legalább 60 másodpercre, majd csatlakoztassa újra és ismétlje meg a fenti lépéseket.

Üres edények vagy vékony aljú edények

Ne használjon üres lábasokat vagy serpenyőket, amikor a főzőlap be van kapcsolva. A főzőlap belső biztonsági rendszerrel van felszerelve, amely folyamatosan ellenőrzi a hőmérsékletet, és „automatikus kikapcsolás” funkcióba lép, ha magas hőmérsékletet észlel. Üres vagy vékony aljú edények esetén a hőmérséklet nagyon gyorsan megemelkedhet, és előfordulhat, hogy az „automatikus kikapcsolás” funkció nem kapcsol be azonnal, ami károsíthatja az edényt vagy a főzőlap felületét. Ha ez bekövetkezik, ne nyúljon semmihez, és várja meg, amíg az összes alkatrész lehűl.

Ha bármilyen hibaüzenet jelenik meg, hívja a szervizközpontot.

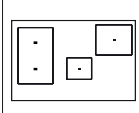
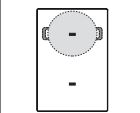
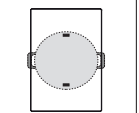
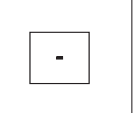
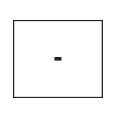

A lábas/serpenyő aljának minimum átmérője különböző főzési területek esetében

A főzőlap megfelelő működéséhez a megfelelő minimum átmérővel rendelkező edényeket használja (lásd az alábbi táblázatot).

Mindig azt a főzőzónát használja, amely leginkább illeszkedik az edény aljának legkisebb átmérőjéhez.

Az edényt úgy helyezze el, hogy az pontosan a használatban lévő főzőzóna közepén legyen.

A használatban lévő főzőzóna kerületét meghaladó méretű edények használata kerülendő.

				
ø min. 	120 mm	200 mm	100 mm	150 mm

ADAPTER INDUKCIÓS FŐZÉSRE NEM ALKALMAS EDÉNYEKHEZ/ SERPENYŐKÖZ

Ezzel a kiegészítővel az indukciós főzőlaphoz nem alkalmas edényekben és serpenyőkben is főzhet. Fontos tudnia, hogy ennek használata befolyásolja a hatékonyságot, és így az ételek felmelegítéséhez szükséges időt is. Érdemes korlátozott mértékben használni, mivel a felület hőmérséklete jelentősen függ attól, hogy milyen edényt vagy serpenyőt használ, mennyire egyenes az edény alja, és milyen ételt kíván főzni benne. Az adapterkorong átmérőjénél kisebb edény vagy serpenyő használata során előfordulhat, hogy a hő felgyülemlik és nem jut el az edényig vagy serpenyőig, ezáltal mind a főzőlap, mind a korong feketére színeződhet. Igazítsa az edény/serpenyő és a főzőzóna átmérőjét az adapter átmérőjéhez.

Ha a beállítás folyamatában valamilyen hiba lép fel, az „EE” szimbólum jelenik meg, és sípoló hang hallatszik. Ebben az esetben ismétlje meg a műveletet.

Ha a probléma továbbra is fennáll, vegye fel a kapcsolatot a vevőszolgálattal.

HANGJELZÉS BE/KI

A hangjelzés be- és kikapcsolásához:

- Csatlakoztassa a készüléket az elektromos hálózathoz;
- Várja ki a bekapcsolási ciklust;
- Nyomja meg a bal felső gőrgötőjét, és tartsa lenyomva 5 másodpercig.

Minden beállított figyelmeztetés aktív marad.

DEMO ÜZEMMÓD (újramelegítés kikapcsolva, lásd a „Hibaelhárítás” című fejezetet)

A demo üzemmód be- és kikapcsolásához:

- Csatlakoztassa a készüléket az elektromos hálózathoz;
- Várja ki a bekapcsolási ciklust;
- Egy percen belül nyomja meg a gyorsmelegítés „P” gombját a bal alsó sávon, és tartsa lenyomva 5 másodpercig (lásd lent).
- A kijelzőn a „DE” felirat jelenik meg.



MINDENNAPOS HASZNÁLAT



A FŐZŐLAP BE- ÉS KIKAPCSOLÁSA

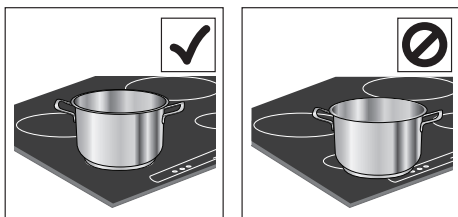
A főzőlap bekapcsolásához kb. 1 másodpercig tartsa nyomva a bekapcsológombot.
A főzőlap kikapcsolásához nyomja meg újra ugyanezt a gombot, így minden főzőzóna kikapcsol.



ELHELYEZÉS

A kívánt főzőzónát a megfelelő helyet jelölő szimbólum szerint találja meg. Ne takarja le a vezérlőpanel szimbólumait a főzőedénnyel.

Megjegyzés: A vezérlőpanel közelében lévő főzőzónákban tartsa a lábasokat és serpenyőket a jelöléseken belül tartani (figyelembe véve mind a serpenyő alját, mind a felső szélét, mivel ez általában nagyobb). Ez megakadályozza az érintőkijelző túlmelegedését. Grillezés vagy sütés közben használja a hátsó főzőzónákat, ha lehetséges.



A FŐZŐZÓNÁK BE-/KIKAPCSOLÁSA ÉS A TELJESÍTMÉNY BEÁLLÍTÁSA

0 P

A főzőzónák bekapcsolása:

A bekapcsoláshoz és a teljesítmény beállításához húzza az ujját vízszintesen a kívánt főzőzóna görgetősávján (CSÚSZKÁN). A teljesítményszint a területnek megfelelően jelenik meg, az aktív főzőzónát azonosító jelzőfényrel együtt. A „P” gombbal kiválaszthatja a gyorsmelegítés funkciót.

Az főzőzónák kikapcsolása:

Válassza a „0” gombot a csúszka elején.



VEZÉRLŐPANEL ZÁROLÁSA

A beállítások zárolásához és a véletlen bekapcsolás megakadályozásához nyomja meg és tartsa lenyomva az OK/Billentyűzár gombot 3 másodpercen át. Hangjelzés és a szimbólum feletti figyelmeztető fényjelzés mutatja, hogy aktiválta a funkciót. Ilyenkor a vezérlőpanel le van zárva, csak a kikapcsolás funkció () működik. A kezelőszervek feloldásához ismételje meg az aktiválás lépéseit.



IDŐZÍTŐ

A készülék két időzítővel rendelkezik: az egyik a bal oldali főzőzónákat, a másik pedig a jobb oldali főzőzónákat vezérli.

Az időzítő bekapcsolása:

A kívánt idő beállításához nyomja meg a „+” vagy a „-” gombot a használatban lévő főzőzónán. Az adott szimbólummal összhangban jelzőfény lép működésbe. A beállított idő letelte után egy hangjelzés hallatszik, és a főzőzóna automatikusan kikapcsol.

Az időbeállítás bármikor módosítható, és egyszerre több időzítő is aktiválható.

Ha ugyanazon az oldalon egyszerre 2 időzítő aktív, a „Zónaválasztás kijelzője” villog, és a kiválasztott relatív főzési idő a központi kijelzőn jelenik meg.

Az időzítő kikapcsolásához:

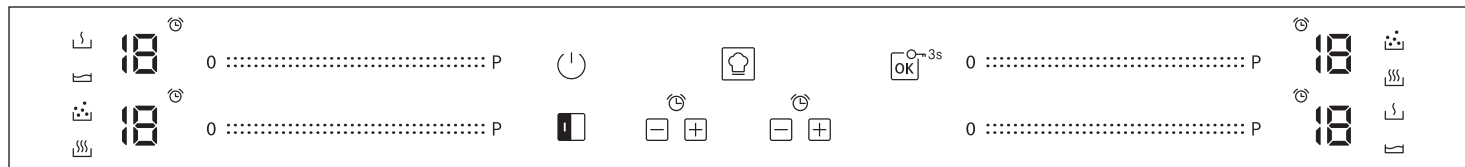
Nyomja meg a „+” és a „-” gombokat egyszerre, amíg az időzítő ki nem kapcsol.



IDŐZÍTŐ JEL

Ez a LED jelzi (amikor világít), hogy a főzőzóna időzítőjét beállította.

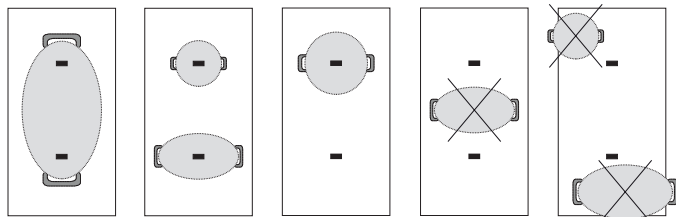
FUNKCIÓK



FLEXI

A „FLEXI” gomb kiválasztásával kombinálhat két főzőzónát, és azonos teljesítményen használhatja őket úgy, hogy a felületet egy nagy főzőedénnyel teljes egészében, vagy egy kerek/ovális edénnyel külön-külön lefedi. A funkció mindvégig bekapcsolva marad, és egy edény használata esetén az edény az egész felületen mozgatható. Ebben az esetben mindkét bal oldali billentyűzet azonos módon használható. Ideális ovális vagy téglalap alakú edényekben vagy edénytartó alátéttel való főzéshez. A funkció kikapcsolásához és a manuális módba való visszatéréshez nyomja meg a „FLEXI” gombot.

FONTOS: Az edényeket a főzőzóna közepére tegye úgy, hogy legalább az egyik referenciapontot lefedjék (lásd lent).



COOKASSIST

A „COOKASSIST” gomb speciális funkciókat aktivál.

Helyezze el az edényt és válassza ki a főzőzónát. Nyomja meg a „COOKASSIST” gombot. A kiválasztott terület kijelzőjén az „A” felirat jelenik meg. A főzőzónához elérhető első speciális funkció kijelzője világítani kezd.

Válassza ki a kívánt speciális funkciót a „COOKASSIST” gomb egyszeri vagy többszöri megnyomásával.

A funkció működésbe lép, ha megerősíti a OK gomb lenyomásával. Másik speciális funkció kiválasztásához nyomja meg a „0”, majd a „COOKASSIST” gombot.

A speciális funkciók kikapcsolásához és a manuális módba való visszatéréshez nyomja meg a „0” gombot. A speciális funkciók használatakor a teljesítményszintet a főzőlap előre beállítja, ez az érték nem módosítható.

OLVASZTÁS

Az ideális hőmérséklet eléréséhez olvasztáskor, és az étel állagának megőrzéséhez anélkül, hogy odaégne. Ez a módszer nem rongálja az olyan kényes ételek állagát, mint a csokoládé, és megakadályozza, hogy leragadjanak az edény aljára.

MELEGEN TARTÁS

Ezzel a funkcióval ideális hőmérsékleten tarthatja az ételeket, általában a főzés befejezése után, vagy a folyadékok nagyon lassú csökkentéséhez. Ideális az ételek tökéletes hőmérsékleten való tárolásához.

LASSÚ FORRALÁS

Ez a funkció ideális a párolási hőmérséklet fenntartásához, így lehetséges a hosszú idejű főzés az étel leégésének kockázata nélkül. Ideális a hosszú főzési idejű, illetve szaftos ételek (pl. rizs, szósok, sülttek) elkészítéséhez.

FORRALÁS

Ezzel a funkcióval a vizet alacsony energiafogyasztás mellett forralhatja fel és tarthatja forrásban.

Tegyen kb. 2 liter (lehetőleg szobahőmérsékletű) vizet az edénybe, és ne fedje le. Ajánlott a víz forrási folyamatát figyelni, és a maradék víz mennyiségét rendszeresen ellenőrizni.

JELZÉSEK

MARADÉK HŐ


Amennyiben „H” jelzés jelenik meg a kijelzőn, akkor a főzőzóna forró. A jelzőfény akkor is kigyullad, ha a zónát nem aktiválták, de a szomszédos zónák használata miatt felmelegedett, vagy forró edényt helyeztek rá.

Amikor a főzési zóna lehűlt, a „H” jelzés eltűnik.

ROSSZUL ELHELYEZETT VAGY HIÁNYZÓ EDÉNY

A szimbólum akkor jelenik meg, ha az edény nem alkalmas indukciós főzésre, vagy ha az edény helyzete nem megfelelő, illetve ha mérete nem illeszkedik a kiválasztott főzőzóna méretéhez. Ha a főzőlap a kiválasztás utáni 30 másodpercben nem érzékel edényt, a főzőzóna kikapcsol.

SÜTÉSI TÁBLÁZAT

TELJESÍTMÉNYSZINT		FŐZÉS TÍPUSA	TELJESÍTMÉNYSZINT HASZNÁLATA (főzési élmény és szokások jelzésével)
Maximum teljesítmény	P	Gyors melegítés	Ideális az ételek hőmérsékletének gyors forralásához (vízhez) vagy főzővíz gyors melegítéséhez.
	14 – 18	Sütés – forralás	Ideális pirításhoz, a főzés kezdetéhez, mélyfagyasztott termékek olajban sütéséhez, a folyadékok gyors forralásához.
		Browning – pirítás – forralás – grillezés	Ideális pirításhoz, folyamatosan intenzív forraláshoz, főzéshez és grillezéshez.
	10 – 14	Browning – főzés – párolás – pirítás – grillezés	Ideális pirításhoz, folyamatosan enyhe forraláshoz, főzéshez és grillezéshez, és a kiegészítők felmelegítéséhez.
		Főzés – párolás – pirítás – grillezés – krémesen puhára főzés	Ideális pároláshoz, folyamatosan enyhe forraláshoz, főzéshez és grillezéshez (hosszabb ideig).
	5 – 9	Főzés – lassú forralás – habarás – krémesítés	Ideális lassú főzésű receptekhez (rizs, szósok, sült húsok, halak), melyeket folyadékkal főznek (pl. vízzel, borral, húslével, tejjel) és krémes tésztákhoz.
			Ideális lassú főzésű receptekhez (1 liter alatti mennyiség: rizs, szósok, sült húsok, halak), melyeket folyadékkal főznek (pl. vízzel, borral, húslével, tejjel).
1 – 4	Olvasztás – kiolvasztás	Ideális a vaj puhítására, a csokoládé olvasztására, a kisebb termékek kiolvasztására.	
	Az étel melegen tartása – krémes rizottó	Ideális kisebb adagú frissen főtt ételek melegen tartására, ételek melegen tartására, valamint krémes rizottókhöz.	
Nulla teljesítmény	0	–	A főzőlap készenléti vagy kikapcsolt üzemmódba lépett (esetleg a főzés végén keletkező maradék hő miatt, amelyet "H" betű jelöl).

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS



FIGYELMEZTETÉS:

- **Soha ne használjon gőztisztító berendezést.**
- **Tisztítás előtt ügyeljen arra, hogy a főzési zónák ki legyenek kapcsolva, és hogy a maradék hő ("H") jelzése nem jelent-e meg.**

Fontos:



- Ne használjon súroló szivacsot vagy súrolópárnát, mert ezek megkarcolhatják az üveget.
- Minden használat után tisztítsa meg a főzőlapot (miután lehűlt), és távolítsa el a lerakódott ételmaradványokat és foltokat.
- A nem megfelelően letisztított felület csökkentheti a vezérlőpanel gombjainak érzékenységét.
- Csak akkor használjon kaparót, ha az ételmaradványok ráragadtak a főzőlapra. A karcolások elkerüléséhez olvassa el a kaparó gyártói utasításait.

- A cukor vagy a magas cukortartalmú ételek kárt tehetnek a főzőlapban, ezért azonnal el kell őket távolítani.
- A só, a cukor és a homok megkarcolhatják az üvegfelületet.
- Használjon puha rongyot, nedvszívó konyhai papírtörölt vagy speciális főzőlap-tisztítót (kövesse a gyártói utasításokat).
- A főzőzónákon hagyott kifröccsenések miatt az edények elmozdulhatnak vagy rezegethetnek.
- A főzőlap tisztítása után alaposan szárítsa meg.

HIBAEELHÁRÍTÁS

- Ellenőrizze, hogy az áramellátás nincs-e kikapcsolva.
- Ha használat után nem tudja kikapcsolni a főzőlapot, válassza le az elektromos hálózatról.
- Ha alfanumerikus kódok jelennek meg a kijelzőn, amikor a főzőlap bekapcsolt állapotban van, olvassa el az alábbi táblázatot.

Megjegyzés: Amennyiben víz, vagy az edényekből kifröccsent folyadék, vagy bármilyen más tárgy található a főzőlap gombjain, azok véletlenül be- vagy kikapcsolhatják a vezérlőpanel zárolás funkcióját.

KIJELZŐ KÓD	LEÍRÁS	LEHETSÉGES OKOK	MEGOLDÁS
F0E1	A készülék az edényt érzékeli, de az nem kompatibilis a kiválasztott művelettel.	Az edény nem megfelelően van elhelyezve a főzőzónán, vagy az edény nem kompatibilis egy vagy több főzőzónával.	Nyomja meg a Be/Ki gombot kétszer az F0E1 kód eltüntetéséhez és a főzőzóna működésének visszaállításához. Ezután próbálja meg az edényt egy másik főzőzónán használni, vagy használjon másik edényt.
F0E7	A tápkábel rosszul van csatlakoztatva.	A tápkábel csatlakoztatása nem teljesen felel meg az „ELEKTROMOS CSATLAKOZÁS” bekezdésben leírtaknak.	A tápkábel csatlakozását az „ELEKTROMOS CSATLAKOZÁS” bekezdésben foglaltak szerint állítsa be.
F0EA	A vezérlőpanel a túl magas hőmérséklet miatt kikapcsol.	Az elektronikus alkatrészek belső hőmérséklete túl magas.	Várjon, amíg a főzőlap lehűl, mielőtt újra használná.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F6E1, F7E5, F7E6	Húzza ki a főzőlapot az elektromos hálózatról. Várjon néhány másodpercet, majd csatlakoztassa újra a főzőlapot az elektromos hálózathoz. Ha a probléma továbbra is fennáll, hívja az ügyfélszolgálatot, és adja meg a kijelzőn megjelenő hibakódot.		
d E [amikor a főzőlap ki van kapcsolva]]	A főzőlap nem melegszik fel. A funkciók nem kapcsolnak be.	DEMO ÜZEMMÓD bekapcsolva.	Kövesse a „DEMO ÜZEMMÓD” bekezdésben foglaltakat.
e.g. 	A főzőlap nem teszi lehetővé a speciális funkció bekapcsolását.	A teljesítmény-szabályozó a főzőlaphoz beállított maximális értékeknek megfelelően korlátozza a teljesítményszinteket.	Lásd a „Teljesítmény beállítása” bekezdést.
e.g.  [A teljesítményszint a kívántnál alacsonyabb]	A főzőlap automatikusan beállít egy minimális teljesítményszintet, hogy a főzőzóna használható legyen.	A teljesítmény-szabályozó a főzőlaphoz beállított maximális értékeknek megfelelően korlátozza a teljesítményszinteket.	Lásd a „Teljesítmény beállítása” bekezdést.

ÜZEMELÉS KÖZBEN KIADOTT HANGOK

Az indukciós főzőlap sípoló vagy recsegő hangot adhat ki normál működés során.
Ezek a hangok a főzőedényből származnak, és a serpenyők aljának sajátosságai (például amikor az edény alja különböző rétegű anyagokból áll vagy egyenetlen).

Ezek a zajok főzőedénytől és a bennük lévő ételek mennyiségétől függően változhatnak, és nem hibára utaló jelek.

TÁMOGATÁS

Ha bármilyen működési hiba merülne fel, kérjük, vegye fel a kapcsolatot a Franke műszaki szervizével.

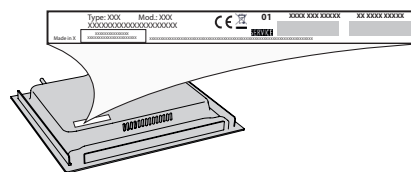
Soha ne forduljon nem jóváhagyott szervizekhez.

Adja meg:

- a hiba típusát
- a készülék típusát (kód)
- Sorozatszám (S.N.)

Ezek az adatok megtalálhatók az adattáblán. Az adattábla a készülék aljára van rögzítve.

A jótállás ideje alatt a vásárlást igazoló számlát szükséges megőriznie.





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.