

FMY 658 I FP 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	9
FUNKCIÓK	11
JELZÉSEK	13
SÜTÉSI TÁBLÁZAT	13
TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS	13
TROUBLESHOOTING	14
ÜZEMELÉS KÖZBEN KIADOTT HANGOK	14
ELLENŐRZÖTT FŐZÉS	14
TÁMOGATÁS	14

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.

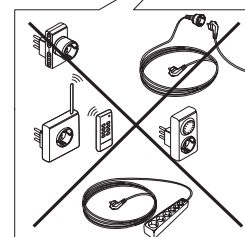
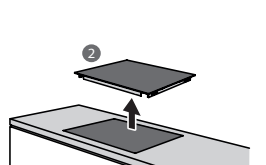
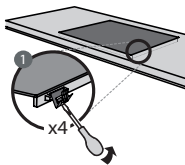
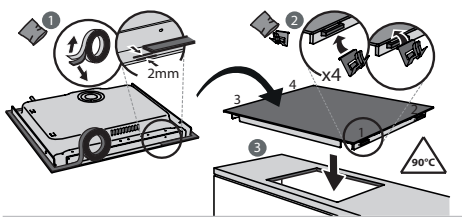
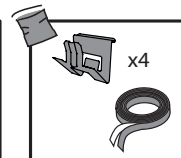
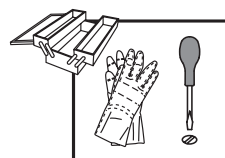
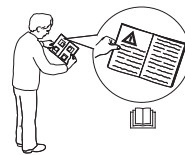
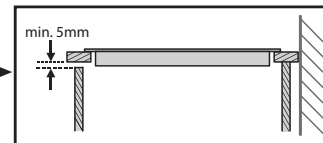
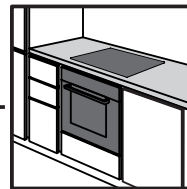
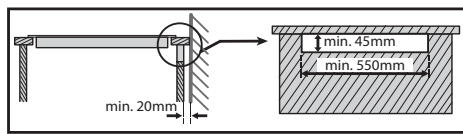
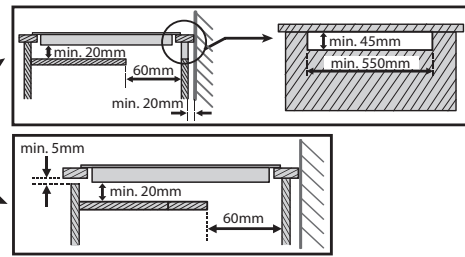
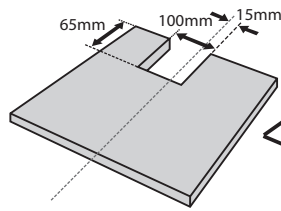
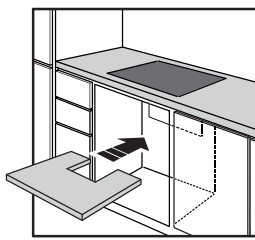
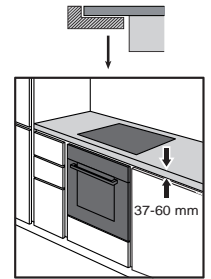
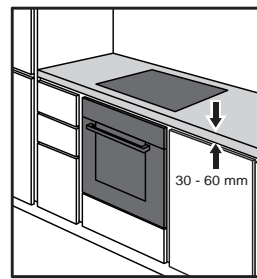
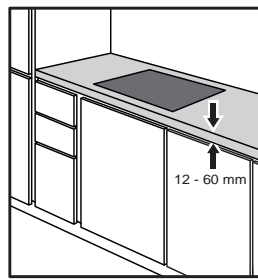
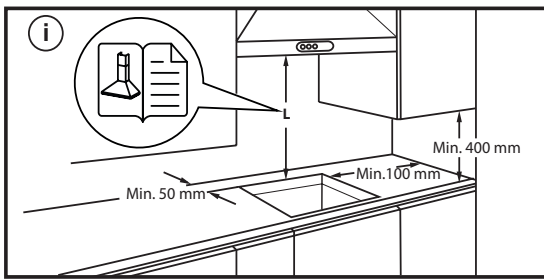
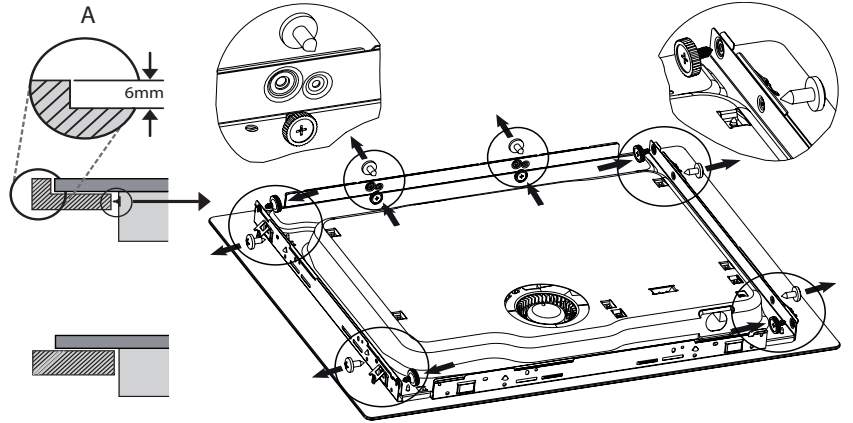
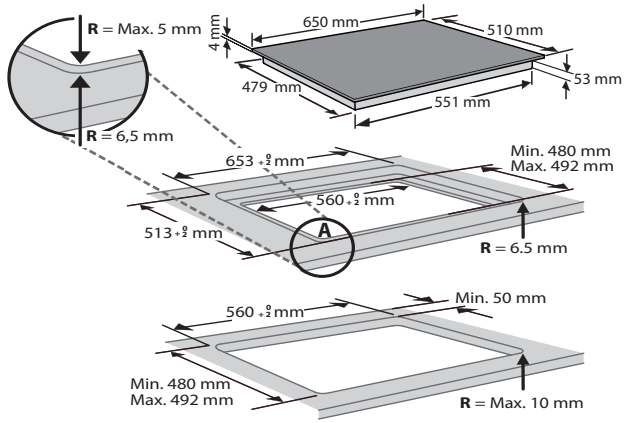
MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT

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

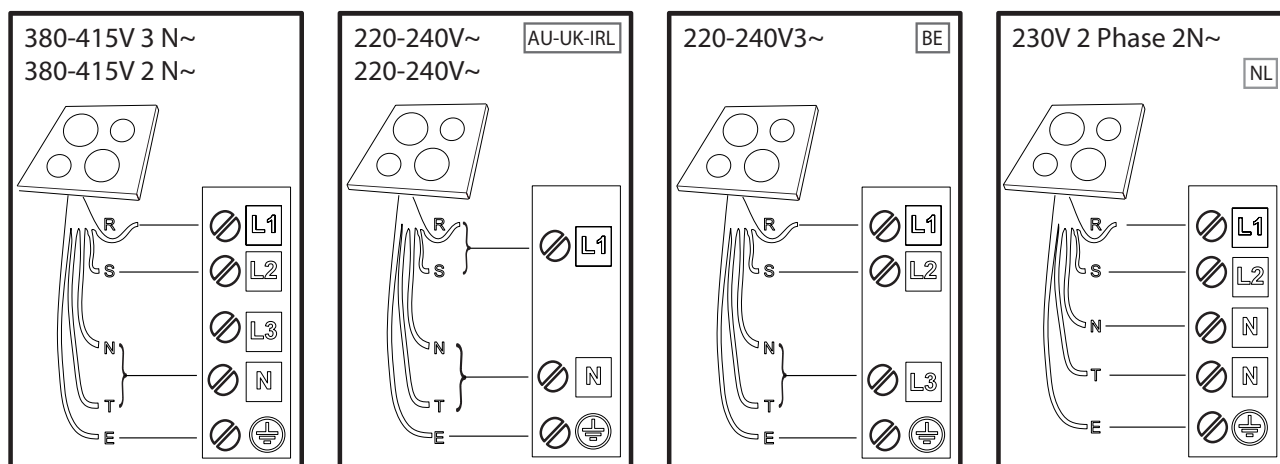


ELEKTROMOS BEKÖTÉS

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-crno-черный-чорний-қара-černá-čierna-fekete-svart-musta-svart-sort
siyah-dubh

S

brown-marrone-marrón-marrom-καφέ-pruun-brūns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin
maro-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)-синій (сірий)
көк (сұр)-modrý (šedá)-modrý(sivá)-kék (szürke)-blå (grå)-sininen (harmaa)-blå (grå)
blåt (gråt)-mavi (gri)-gorm (liath)



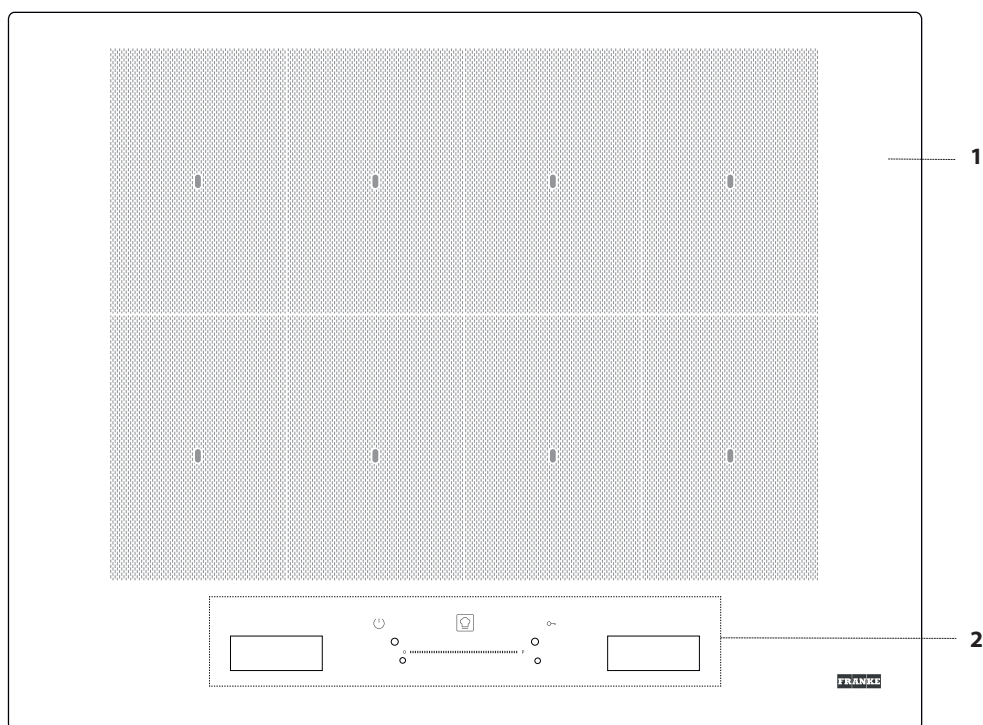
= E

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

N

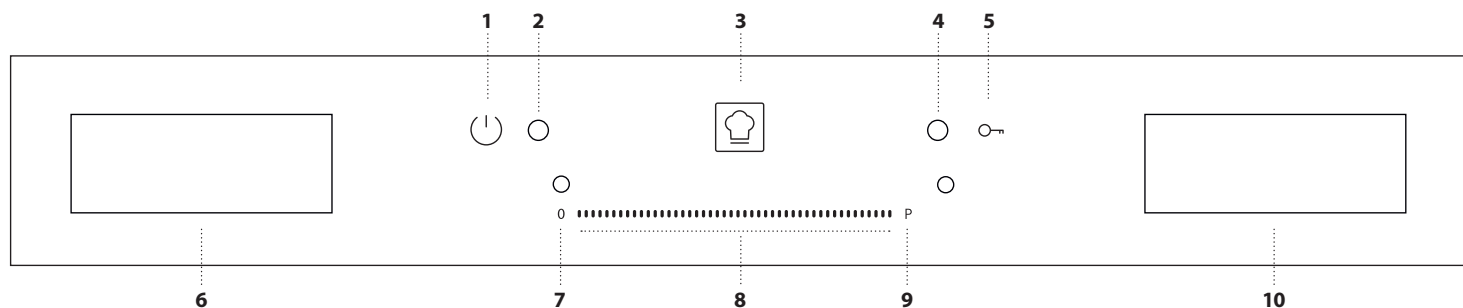
blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mėlyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо
плава-modro-plava-синий-синій-көк-modrý-modrý-kék-blå-sininen-blå-blåt-mavi-gorm

ÁTTEKINTÉS



1. Főzőlap
2. Vezérlőpanel

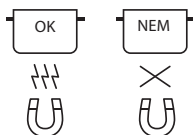
VEZÉRLŐPANEL




1. Be/Ki gomb
2. Jelzőfény - a főzőlap be van kapcsolva
3. "Cookassist" gomb (speciális funkciókat aktivál)
4. Jelzőfény - a billentyűzár aktív
5. Gombok zárolása
6. Főzőzóna kiválasztási képernyője
7. Főzőzóna kikapcsoló gombja
8. Érintőképernyő csúszkával
9. Gyors melegítés gomb
10. „Funkciók kezelése” kijelző

KIEGÉSZÍTŐK

LÁBASOK ÉS SERPENYŐK



Csak olyan ferromágneses anyagból készült lábasokat és serpenyőket használjon, amelyek alkalmasak az indukciós főzőlapokhoz. Az edény megfelelőségéhez keresse meg a  (általában az aljára van bélyegezve). Mágnes 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.

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.

ELSŐ HASZNÁLAT

A főzőlap beállításai bármikor módosíthatók. A beállítások módosításához kattintson a funkciók kezelőképernyőjén megjelenő  szimbólumra.

A beállítások menüpontban az alábbiakat állíthatja be:

- nyelv kiválasztása;
- fényerő beállítása;
- hangjelzések hangerejének beállítása;
- gombhangok beállítása;
- a főzőlap teljesítményének beállítása;
- telepített szoftver verziójának ellenőrzése;
- a főzőlap gyári beállításainak visszaállítása.

Áramszünet esetén a beállítások megmaradnak.

MINDENNAPOS HASZNÁLAT

A FŐZŐLAP BE- ÉS KIKAPCSOLÁSA

A főzőlap bekapcsolásához körülbelül 1 másodpercig nyomja a bekapcsoló gombot, amíg a kijelzők nem kezdenek el világítani. A főzőlap 10 másodperc múlva automatikusan kikapcsol, ha ez idő alatt nem választ funkciót.

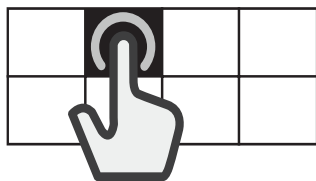
A főzőlap kikapcsol, ha bármelyik gombot 10 másodpercnél tovább nyomja.

Kikapcsoláshoz nyomja meg ugyanazt a gombot, amíg a képernyő kikapcsol. Mindegyik főzőzóna kikapcsolt.

A főzőlap használata után, amikor kikapcsolja a készüléket, az összes főzőzóna kikapcsol, és a maradék hő „H” jelzése bekapcsolva marad, ameddig a főzőzónák le nem hűltek.

FŐZŐZÓNA KIVÁLASZTÁSA

A kívánt főzőzónát a bal oldali kijelzőn lehet kiválasztani, a megfelelő mező megnyomásával. A nem kiválasztott zónákon egyhe csík jelenik meg.



RUGALMAS TERÜLET KIVÁLASZTÁSA

Rugalmas területnek számít az, amikor a főzőzónák összekapcsolódnak, és egy főzőzónaként funkcionálnak.

A lábas/serpenyő aljának minimum átmérője különböző főzési területek esetében

A főzőlap megfelelő működése érdekében az edényeknek legalább egy vagy több referenciapontot le kell fedniük a főzőlap felületén, és a méretüknek a megfelelő minimum mérettel kell megegyezniük.

KIEGÉSZÍTŐK ELHELYEZÉSE	MINIMUM ÁTMÉRŐ
1 középpontú	10 cm
2 lefedett pont	19 cm
3 lefedett pont	halsütő/edényrács
4 lefedett pont (vízszintesen)	halsütő/edényrács
4 lefedett pont (2 + 2) (vízszintesen)	24 cm

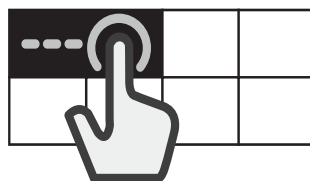
A FŐZŐLAP TELJESÍTMÉNYÉNEK BEÁLLÍTÁSA

A követelményeknek megfelelően a főzőlap maximális teljesítményszintje a beállítások menüben vagy az időzítővel állítható be.


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

Rugalmas terület létrehozása:

Válasszon ki több mezőt, és az ujjával húzza össze őket, így fokozatosan összekapcsolhatja a mezőket.



Rugalmas terület szétválasztása:

A szétválasztani kívánt zóna mezőjét tartsa lenyomva 3 másodpercig. Vagy nyomja meg a „zóna szétválasztása” gombot , ami a funkciók kezelőképernyőjén látható.

Amikor szétválasztotta a főzőzónát, a készülék ugyanazt a teljesítményt állítja be mindegyik szétválasztott zónához.

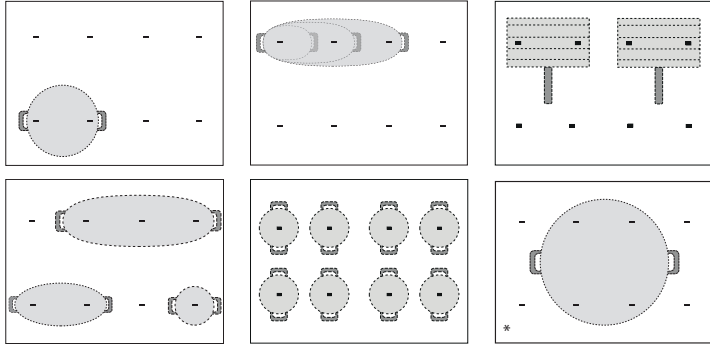
Ha a kiválasztott főzőzónákat nem fedi le az edénnyel 30 másodpercen belül, a bal oldali kijelzőn egy vastag csík jelenik meg. A jobb oldali kijelzőn az „edény hozzáadása” vastaggal újra aktiválható az a terület.



A FŐZŐZÓNÁK BE-/KIKAPCSOLÁSA ÉS A TELJESÍTMÉNY BEÁLLÍTÁSA

A főzőzónák bekapcsolása:

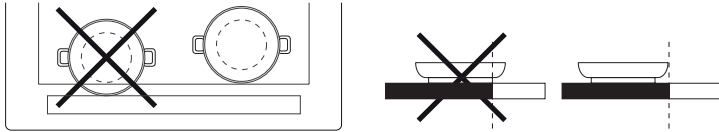
1. Kapcsolja be a főzőlapot. Ha az edény a helyére került, a főzőlap automatikusan érzékeli. Válassza ki a javasolt zónát a teljesítmény beállításához.
2. Helyezze az edényt a kiválasztott főzőzónára, és figyeljen arra, hogy a főzőlapon egy vagy több referenciapontot lefedjen.



*Ezzel az elhelyezéssel a legjobb teljesítményt tudja kihozni a készülékből.

Megjegyzés: Ne takarja le a kijelzőt vagy az érintőképernyőt kiegészítővel. Ha egy edény lefedi az egyik kijelzőt, előfordulhat, hogy a kijelző nem működik majd megfelelően. A jobb oldali kijelzőn megjelenik az „ÉRINTŐFELÜLET ELLENŐRZÉSE, távolítsa el az edényt egy percen belül” üzenet. Távolítsa el az edényt, és várjon, amíg az üzenet eltűnik. Ha a probléma továbbra is fennáll, húzza ki és csatlakoztassa újra a főzőlapot.

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.



3. Válassza ki a főzőzónát vagy a rugalmas területet a bal oldali kijelzőn.
4. Nyomja meg a kívánt teljesítményszintet vagy vízszintesen húzza el az újrat az érintőképernyő csúszkáján.



A beállított teljesítményszint a kiválasztott főzőzóna paneljén jelenik meg.



Minden főzőzóna különféle hőbeállításokat kínál, az 1-től (minimum teljesítmény) 18-ig (maximális teljesítmény).

A csúszka segítségével kiválaszthatja a gyorsmelegítés funkciót, ami a kijelzőn „P” jelzéssel lesz látható.

Megjegyzés: Amennyiben az edény nem alkalmas indukciós főzéshez, nem megfelelően van elhelyezve vagy nem megfelelő méretű, a főzőzóna panelje villogni kezd. Ha a főzőlap a kiválasztás utáni 30 másodpercben nem érzékeli edényt, a főzőzóna kikapcsol.

Az főzőzónák kikapcsolása:

Válassza ki a főzőzónát a bal oldali kijelzőn, majd nyomja meg a kikapcsoló gombot az érintőképernyőn található csúszka tetején. Ha a főzőzóna még mindig forró, a maradék hő „H” jelzése megjelenik a megfelelő mezőben.



EDÉNY HOZZÁADÁSA

Több zónából álló főzési terület használata esetén az edény bárhova elhelyezhető az aktív területen. A főzőlap automatikusan felismeri az edény tényleges elhelyezését. Ha további edényt szeretne hozzáadni az aktív főzési területhez, használja az „Edény hozzáadása” parancsot, hogy a főzőlap felismerje az új edényt.

GOMBOK ZÁROLÁSA

Annak érdekében, hogy elkerülje a főzőlap véletlen bekapcsolását tisztítás közben, vagy hogy a vezérlők módosuljanak főzés közben, nyomja le „Gombok zárolása” gombot 3 másodpercig: egy sípszó és egy figyelmeztető fényjelzés jelzi, hogy a funkció bekapcsolt. A vezérlőpanel lezárul, a kikapcsoló gomb kivételével. A vezérlők újraaktiválásához nyomja ismét 3 másodpercig a „Gombok zárolása” gombot. A figyelmeztető fény kikapcsol, és a főzőlap újra aktívává válik.

IDŐZÍTŐ

Ha a főzőlap ki van kapcsolva, a jobb oldali kijelzőt használhatja időzítőként.

Az időzítő bekapcsolása:

1. Kapcsolja be a főzőlapot.
2. Nyomja meg a homokóra ikont a funkciók ke... n.
3. Az idő beállításához használja a „+”/”-” gombokat.
4. A beállított idő letelével hangjelzés hallható.

Az időzítő módosítása vagy kikapcsolása:

1. Nyomja meg a homokóra ikont a funkciók ke... n.
2. Használja a „+” és „-” gombokat a kívánt idő nullázásához, vagy nyomja meg a „STOP” gombot az időzítő kikapcsolásához.



FŐZÉSI IDŐ BEÁLLÍTÁSA

A főzési zónákat beprogramozhatja, hogy automatikusan kikapcsoljanak.

Főzési idő beállítás:

1. Válassza ki a főzőzónát, és állítsa be a kívánt teljesítményszintet.
2. Nyomja meg a stopperóra ikont a funkciók kezelőképernyőjén.
3. Az idő beállításához használja a „+”/”-” gombokat.
4. A beállított idő letelte után egy hangjelzés hallatszik, és a főzőzóna automatikusan kikapcsol.

Az időzítő módosítása vagy kikapcsolása:

1. Válassza ki az aktív főzőzónát.
2. Nyomja meg a stopperóra ikont a funkciók kezelőképernyőjén.
3. Használja a „+” és „-” gombokat a kívánt idő nullázásához, vagy nyomja meg a „STOP” gombot a beállított főzési idő törléséhez.

A főzési időt minden zónában vagy rugalmas területen beállíthatja ugyanezeket a lépéseket követve.

FUNKCIÓK



COOKASSIST

A CookAssist gomb segítségével a felhasználók számos speciális funkcióhoz férhetnek hozzá:

- EasyCook
- ProCook
- FlexPro

A funkciók jobb oldali kezelőképernyőn válogathat a speciális funkciók között, és kiválaszthatja a kívánt opciót.

A \wedge \vee nyilakkal végiglapozhatja az elérhető opciókat.

A \checkmark gombbal erősítse meg választását, a dupla nyilal \ll visszatérhet az előző menübe.

EASYCOOK

Ezzel a funkcióval kiválaszthatja az előre beállított funkciók egyikét, mellyel különböző típusú ételeket is a legjobb módon tud elkészíteni. A főzőlap megteremti a felhasználó számára az ideális feltételeket az étel melegítéséhez és ízesítéséhez. Az optimális eredmény érdekében a főzés különböző szakaszaiban a készülék utasításokat is nyújt.

A Easy Cook funkció bekapcsolása:

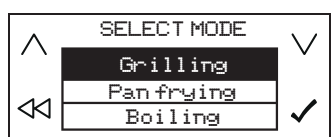
1. Nyomja meg a CookAssist gombot.
2. Válassza ki a Easy Cook funkciót a kezelőképernyőn, majd erősítse meg a választást.



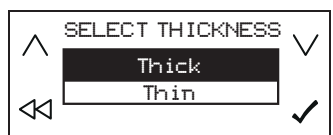
3. Válassza ki a elkészíteni kívánt étel kategóriáját, majd erősítse meg a választást.



4. Válassza ki a főzőzónát és erősítse meg.



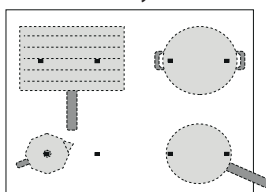
5. Válassza ki a feltételeket és erősítse meg.



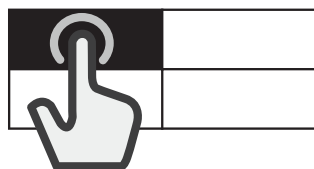
6. Négy főzési zóna áll rendelkezésre. Helyezze el az edényt, és ügyeljen arra, hogy a főzőlapon legalább két referenciapontot lefedjen.

A „Mokka” főzési üzemmód az egyetlen, amely csak egy referenciapont lefedését teszi lehetővé.

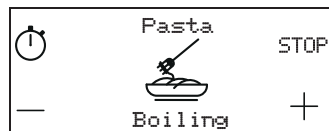
Az alábbiakban számos tartozék elhelyezésére mutatunk be példát.



7. Válassza ki a kívánt főzőzónát a bal oldali kijelzőn. A kiválasztott zónában „A” jelzés jelenik meg.



8. A jobb oldali kijelzőn követendő utasítások jelennek meg (pl. „Adjon hozzá olajat” vagy „Adjon hozzá ételt”). A szakaszok végén a felhasználónak meg kell erősítenie a választását a főzés folytatásához.
9. Az előre beállított teljesítményszintet bármikor módosíthatja a „+” és „-” gombok segítségével.
10. Ha végzett a főzéssel, nyomja meg a „STOP” gombot a főzőzóna kikapcsolásához. Ha több főzőzónát alkalmazott a főzés során, először azt a zónát kell kiválasztania, amit ki akar kapcsolni.



Megjegyzés: A „Rövid főzés” funkció akkor is aktiválható, ha egy vagy több főzőzóna már aktív.

A Rövid főzés funkció bekapcsolása több főzőzóna esetén:

Miután bekapcsolta a „Easy Cook” funkciót az első főzőzónán, nyomja meg újra a CookAssist gombot, és ismétlje meg az aktiválási folyamatot az új főzőzóna esetében is. A már aktív zónákat nem lehet kiválasztani.

Megjegyzés: Legfeljebb négy zónát használhat a „Rövid főzés” funkcióval, amennyiben a kiválasztott teljesítményszint beállítása ezt lehetővé teszi. A zónák nem kombinálhatók nagyobb terület kialakításához.

Hagyományos főzés Rövid főzés funkció használata során:

Amikor a „EasyCook” funkció aktív, kiválaszthatja az aktiválni kívánt főzőzónát a bal oldali képernyőn, és beállíthatja a zóna teljesítményszintjét, mielőtt folytatná a használatot a szokásos módon.

Választható opciók

ÉTELKATEGÓRIA	FŐZÉSI MÓDSZER
Hús	Grillezés, serpenyőben sütés, forralás
Hal	Grillezés, serpenyőben sütés, forralás
Zöldségek	Grillezés, serpenyőben sütés, forralás
Szószok, mártások, levesek	Szószok (Paradicsomszósz, tejszínes levesek, besamelmártás) / Levesek (hirtelen sütés, előmelegítés nélkül)
Desszertek	Puding, panna cotta, olvasztott csokoládé, palacsinta, rizspuding
Tojás	Tükörtojás, omlett, vízben főtt (főtt tojás, lágytojás), frittata, rántotta
Sajt	Grillezés, serpenyőben sütés, fondü
Tészta és rizs	Forralás, serpenyőben sütés, rizs
Italok	Lassú forralás (tej), víz (lassú vagy gyors forralás), kávé
Egyéni	Forralás, grillezés, serpenyőben sütés, lassú forralás, olvasztás

LEGFŐBB FŐZÉSI MÓDSZEREK

(Valamennyi módszer tartalmazhat további lehetőségeket)

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. A főzés sebességét bármikor módosíthatja a jobb oldali kijelzőn található „+” és „-” gombok segítségével.

LASSÚ FORRALÁS

A lassú tűzön főzött ételekhez, valamint a lassan párolgó folyadékokhoz alkalmas üzemmód, mely megtartja az étel állagát anélkül, hogy odaégne. Ez a módszer nem rongálja az ételek állagát, és megakadályozza, hogy leragadjanak az edény aljára.

Az edény minősége és típusa befolyásolhatja a teljesítményt vagy a főzés hosszát. A főzés sebességét bármikor módosíthatja a jobb oldali kijelzőn található "+" és "-" gombok segítségével.



FORRALÁS

Ez az üzemmód hatékonyan melegíti a vizet, valamint hallható és látható jellel is figyelmezteti a felhasználót, amikor forni kezd. Amíg a rendszer a felhasználó megerősítésére vár, ellenőrzött lassú forralás alatt tartja a vizet, és ezzel megakadályozza a fröcskölést és energiát takarít meg. Amíg ez a funkció aktív, egy hangjelzés figyelmezteti a felhasználót, ha az edény üres (nincs benne víz), vagy ha az összes víz elforrt. A főzés sebességét bármikor módosíthatja a jobb oldali kijelzőn található "+" és "-" gombok segítségével. Csak azután adjon hozzá sót, amikor hallja forrásra figyelmeztető hangot.

SERPENYŐBEN SÜTÉS

Üres edény vagy serpenyő előmelegítése vagy fűszerezése. A hallható és látható jelzés mutatja, hogy az edény elérte az ideális hőmérsékletet és az ételt hozzáadhatja. Amíg a rendszer a felhasználó megerősítésére vár, szabályozott hő alatt tartja a kiegészítőt, és ezzel megakadályozza, hogy a serpenyő hőmérséklete túl magas legyen az ételhez, illetve energiát takarít meg.

Az optimális körülményekhez használja ezt a funkciót a lábasokhoz és szobahőmérsékletű fűszerezéshez. A főzés sebességét bármikor módosíthatja a jobb oldali kijelzőn található "+" és "-" gombok segítségével. Ne használjon fedelet, kifröccsenés ellen használjon fröccsenésgátlót. Célszerű olyan olajokat használni, amelyek erre a funkcióra alkalmasak, például különböző magvak olajait. Különböző olajok használatakor az első használat során mindig fokozottan ügyeljen a főzés felügyeletére.



GRILLEZÉS

Ez a funkció vastagságnak megfelelően különböző típusú ételek grillezésére alkalmas. Amikor a hőmérséklet ideális az étel hozzáadásához, a főzőlap sípoló hangot ad ki. A főzőlap ezután stabilizálja a hőmérsékletet a főzés során, ezzel állandó hőmérsékleten tartja azt. Miután a felhasználó megerősítette, hogy hozzáadta az ételt, a főzés megkezdődik. Célszerű előkészíteni az ételt a melegítési szakaszban, és amint meghallja a sípoló hangot, belerakni az edénybe. Az optimális körülményekhez használja ezt a funkciót a lábasokhoz és szobahőmérsékletű fűszerezéshez. A főzés sebességét bármikor módosíthatja a jobb oldali kijelzőn található "+" és "-" gombok segítségével. Ha nem az erre a célra tervezett rácsot használja, fokozottan ügyeljen az grill funkció első használatakor, mivel az edény aljának minősége befolyásolhatja a melegítés idejét. A nagyon vékony aljú kiegészítők rövid idő alatt elérik a nagyon magas hőmérsékletet.



MOKKA

Ez a funkció automatikus melegíteni a tűzhelyen használható kávéfőzőket. A melegítési ciklust a menüben található funkció kiválasztásával aktiválhatja, és amikor a kávé elkészült, sípoló hangjelzést fog hallani. A funkciót automatikus kikapcsolásra programozták a kifröccsenés megakadályozása érdekében. Első használat során mindig ellenőrizze, hogy a leírt feltételek megvalósulnak-e. Az optimális feltételek érdekében ezt a funkciót a kávéfőzéshez és szobahőmérsékletű vízhez használja.

Megjegyzés: Próbálja meg nem mozgatni a lábast vagy a serpenyőt a melegítés első perce alatt, hogy a főzőlap megfelelően működjön.

PROCOOK

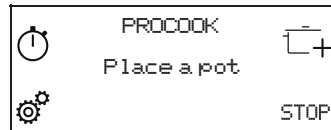
Ez a funkció négy főzőzónára osztja a főzőlapot, ezeket egyidejűleg aktiválja egy előre beállított teljesítményszint mellett. Lehetővé teszi, hogy az edényeket egyik területről a másikra mozgassa, így különböző hőmérsékleten folytathatja a főzést.

A ProCook funkció bekapcsolása:

1. Helyezze el az edényt.
2. Nyomja meg a Kukta gombot.
3. Válassza ki a „Profi főzés” funkciót a kezelőképernyőn, és erősítse meg választását.



4. A négy főzőzóna mezői a bal oldali kijelzőn jelennek meg a megfelelő teljesítményszinttel (alacsony, közepes, magas).
5. Ha további edényeket szeretne hozzáadni, használja az „Edény hozzáadása” $\bar{+}$ parancsot.
6. A funkcióból való kilépéshez nyomja meg a „STOP” gombot.



A főzőzóna teljesítményének megváltoztatása:

1. Válassza ki a főzőzónát.
2. Nyomja meg a kívánt teljesítményszintet úgy, hogy elhúzza az ujját az érintőképernyő csúszkáján, ami 30 másodpercig marad látható.
3. A kiválasztott teljesítményszintnek megfelelő szó (alacsony, közepes, magas) újra megjelenik.

Megjegyzés: A módosult beállításokat a következő módosításig vagy törölésig elmenti a rendszer.

FLEXPRO

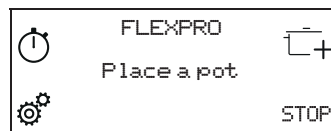
Ez a funkció lehetővé teszi, hogy a teljes főzőlapot egyetlen főzési területként használja.

A FlexPro főzés funkció bekapcsolása:

1. Helyezze el az edényt.
2. Nyomja meg a Cookassist gombot.
3. Válassza ki a „FlexPro főzés” funkciót a kezelőképernyőn, és erősítse meg választását.



4. Válassza ki a kívánt teljesítményszintet az érintőképernyő csúszkájával. A beállított teljesítményszint a bal oldali kijelzőn jelenik meg.
5. Ha további edényeket szeretne hozzáadni, használja az „Edény hozzáadása” $\bar{+}$ parancsot.
6. A funkcióból való kilépéshez nyomja meg a „STOP” gombot.




JELZÉSEK

H 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.

SÜTÉSI TÁBLÁZAT

TELJESÍTMÉNYSZINT		FŐZÉS TÍPUSA	AJÁNLOTT HASZNÁLAT (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, szószok, sült húsok, halak), melyeket folyadékkal főznek (pl. vízzel, borral, húslével, tejjel) és krémes tésztákhoz.
			Ideális lassú főzésű receptekhez (1 liter alatti mennyiség: rizs, szószok, 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 rizottókhoz.	
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 papírtörölkőt vagy speciális főzőlap-tisztítót (kövesse a gyártói utasításokat).
 - A főzőzónákon hagyott kifröccsenések miatt az edények elmozdulhatnak vagy rezeghetnek.
 - 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
C81, C82	A vezérlőpanel a túl magas hőmérséklet miatt kikapcsol.	Az elektronikus alkatrészek belső hőmérséklete túl magas.	Várjon, amíg a főzőlap lehül, mielőtt újra használná.
F02, F04	A csatlakozási feszültség nem megfelelő.	Az érzékelő eltérést észlel a készülék feszültsége és a hálózati feszültség között.	Húzza ki a főzőlapot az elektromos hálózatról és ellenőrizze az elektromos csatlakozást.
F01, F06, F12, F13, F25, F34, F35, F36, F37, F41, F47, F58, F61, F76	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.		

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 étel mennyiségétől függően változhatnak, és nem hibára utaló jelek.

ELLENŐRZÖTT FŐZÉS

Az alábbi táblázat kifejezetten abból a célból készült, hogy az ellenőrző szervek használni tudják a termékeinket.

ELLENŐRZÖTT FŐZÉS	ELLENŐRZÖTT FŐZÉSI POZÍCIÓK
Hőeloszlás, „Palacsinta” teszt az EN 60350-2 §7.3 szabvány szerint	
Hőteljesítmény, „Hasábburgonya” teszt az EN 60350-2 §7.4 szabvány szerint	
Olvasztás és melegen tartás, „csokoládé”	
Lassú tűzön főzés, „rizspuding”	

KÖRNYEZETBARÁT TERVEZÉS: A vizsgálatot az előírásoknak megfelelően hajtották végre úgy, hogy a főzőlap összes főzési zónáját kiválasztották, hogy egy területet alakítsanak ki belőlük, illetve a FlexPro főzési funkció használták.

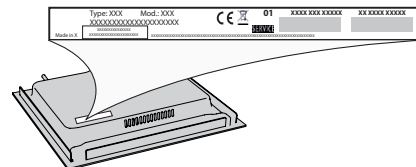
TÁMOGATÁS

Ha bármilyen működési hiba merülne fel, kérjük, vegye fel a kapcsolatot a Franke műszaki szervizével. Soha ne forduljon nem jóváhagyott szervizekhez. Adja meg:

A jótállás ideje alatt a vásárlást igazoló számlát szükséges megőriznie.

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

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





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.