



Famatel



MPM-45-IM-14

Használati utasítás



BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

Köszönjük, hogy választott minket termékünkkel kapcsolatban. A terméket hosszú távú és hibamentes használatra tervezték — feltéve, hogy megfelelően telepítik és megfelelően gondozzák. Telepítés előtt és a készülék használata előtt kérjük, alaposan olvassa el ezt az útmutatót. Fontos, hogy megőrizze jövőbeli felhasználás céljából egy biztonságos helyen, a készülék vásárlási igazolásával együtt, hogy megvédje azt a károsodástól. Az útmutató olyan tanácsokat és ajánlásokat tartalmaz, amelyek segítségével teljes mértékben kihasználhatja a készülék lehetőségeit, valamint lényeges figyelmeztetéseket a telepítés és a kezelés biztonságával kapcsolatban. A készüléket gondosan készítették és magas minőségű anyagokból áll, és megfelelően tesztelték és tanúsítványozták a megfelelő elektrotechnikai és biztonsági szabványoknak megfelelően.

A készülék telepítést és csatlakoztatást igényel az elektromos áramforráshoz az érvényes jogszabályoknak megfelelően. Vegye ki a készüléket a gyári csomagolásból, és ellenőrizze, hogy nincs-e sérülés. Ha a készülék sérült szállítás közben, **NE HASZNÁLJA**. Azonnal lépjen kapcsolatba az eladóval.

Telepítés Áramütés veszélye! ⚠ Mielőtt a készüléket technikai munkára vagy karbantartásra venné, kapcsolja le az elektromos áramforrást. ⚠ A készüléket kötelezően csatlakoztatni kell egy megfelelő telepítési és elektromos hálózathoz. ⚠ Házbeli elektromos szerelés elvégzését kizárólag megfelelő szakmai engedéllyel rendelkező villanyszerelőnek szabad rábízni. ⚠ Ezeknek az utasításoknak a figyelmen kívül hagyása akár halálos áramütéssel is járhat!

HASZNÁLAT ÉS KARBANTARTÁS

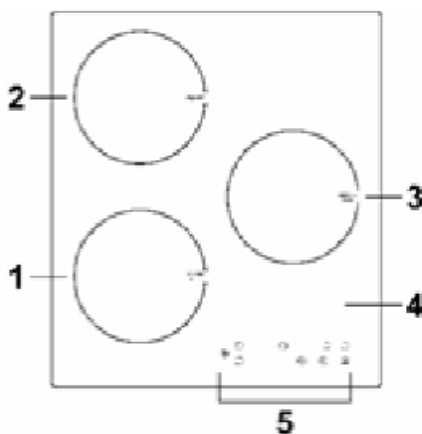
Áramütés veszélye ⚠ Ne használja a főzőlapot, ha a felülete repedt vagy törött. Ha a főzőlap felülete megrepedt vagy eltört, azonnal kapcsolja ki és szakítsa meg az elektromos áramot a lapról, majd vegye fel a kapcsolatot egy képzett szervizzel. ⚠ Mindig kapcsolja le a főzőlapot az elektromos áramforrástól, mielőtt tisztítaná vagy karbantartaná. ⚠ Ezeknek az utasításoknak a figyelmen kívül hagyása akár halálos áramütéssel is járhat! **Egészségügyi kockázat** ⚠ A készülék minden elektromágneses kibocsátási biztonsági szabványnak megfelel. **Veszélyesen forró felületek** ⚠ A készülék tetején lévő felületek egy része nagyon magas hőmérsékletre melegszik fel, ami égési sérüléseket okozhat a használat során. ⚠ Ne érintse meg a lehűlés előtt a főzőlap üvegfelületét, és ne tegyen rá olyan tárgyakat, mint kések, evőeszközök vagy fazekak fedelei, mert azok veszélyesen felmelegedhetnek. ⚠ Vigyázzon, hogy a gyermekek ne érjenek hozzá a készülékhez. ⚠ Az edényfogantyúk nagyon melegedhetnek főzés közben. A fogantyúkat és az edények fogantyúit ne helyezze a

főzőlap fűtőmezői fölé. Ne engedje a gyerekeket az ilyen módon felmelegedő fogantyúkhöz közelíteni. ☒ Ezeknek az utasításoknak a figyelmen kívül hagyása égési sérüléseket okozhat! Vágásveszély ☒ A főzőlap üvegfelületének tisztításához használt karom nagyon éles és fedőborítása levéve ki van téve. Vigyázzon, hogy óvatosan használja és tárolja el a gyerekek elől. ☒ Ezeknek az utasításoknak a figyelmen kívül hagyása sérüléseket okozhat.

BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

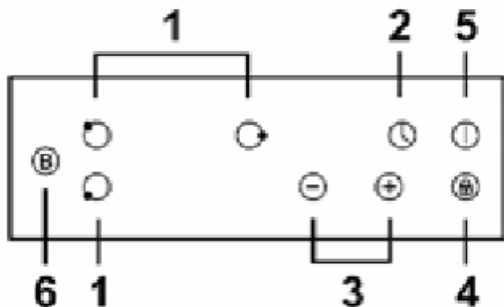
Ne hagyja felügyelet nélkül működni az eszközt. Az edények tartalmának kifőzése vagy túlmelegedése füstölgést és a konyha olajos részeinek meggyulladását okozhatja. ☒ Az üveg felületű főzőlap nem alkalmas munkapultként való használatra. Ne tároljon semmilyen tárgyat rajta. ☒ Ne hagyjon semmilyen tárgyat vagy evőeszközt az eszközön. ☒ Ne használja az eszközt helyiségfűtésre. ☒ Főzés befejezése után kapcsolja ki az összes főzőzónát és az egész főzőlapot a használati útmutató szerint (például érintőképernyős vezérlőelemek segítségével). ☒ Ne engedje, hogy a gyerekek játsszanak az eszközzel, rámasszanak vagy ráüljenek. ☒ Ne tároljon olyan tárgyakat a készülék fölötti szekrényekben, amelyeket a gyerekek érdekesnek találhatnak. Megpróbálva hozzájutni ezekhez a tárgyakhoz, a gyerekek felmászhathatnak a főzőlapra, ami eleséshez és sérüléshez vezethet! ☒ Ne hagyja a gyerekeket felügyelet nélkül a konyhában, amikor az eszköz működik. ☒ A gyermekeknek és a pszichofizikailag korlátozott személyeknek csak teljesen képes, felnőtt és felelős felügyelet alatt szabad használniuk a főzőlapot, akiknek meg kell magyarázniuk a készülék használatának alapelveit úgy, hogy a gyermekek és a korlátozott személyek biztonságosan használhassák a főzőlapot saját és mások védelme érdekében. ☒ Ne javítsa az eszközt vagy cserélje ki annak alkatrészeit, hacsak az ebben az útmutatóban kifejezetten engedélyezett. A készülék technikai kezelését csak képzett szakemberre bízhatja. ☒ Ne tisztítsa a főzőlapot gőzmosóval. ☒ Ne tegyen vagy dobjon nehéz tárgyakat a főzőlapra. ☒ Ne menjen fel a főzőlapra. ☒ Ne főzzön éles, egyenetlen peremű edényekkel a főzőlapon, és ne húzza azokat az üvegfelületen, mert ez megkarcolhatja azt. ☒ Ne tisztítsa a főzőlapot kaparókkal vagy erős, súroló tisztítószerrel. Ezek megkarcolhatják az üvegfelületet. ☒ Ha az eszköz tápkábele sérült, cserélje ki azt a gyártóhoz, az általa felhatalmazott szervizhez vagy más, megfelelően képzett szakemberhez fordulva. Az amatőr cserék további használatával veszélyessé tehetik az eszközt! ☒ Az eszköz kizárólag otthoni és hasonló felhasználási területeken használható, például: – konyhai fülkékben, munkahelyi szociális helyiségekben, közösségi helyeken, stb., – kertesi- és üdülőházakban, – hotel, motel és egyéb csoportos elhelyezési létesítmények konyhai hátsó helyiségeiben, – vendégszobákban és apartmanokban. FIGYELEM: Az eszköz és annak külső részei használat közben nagy hőmérsékletre melegednek fel. ☒ Vigyázzon, hogy ne érintse meg a fűtőelemeket. ☒ Ne engedje közel az eszközhöz a 8 év alatti gyerekeket, hacsak azok felelős felnőttek felügyelete alatt vannak. ☒ Az eszközt 8 éves kortól használhatják a gyermekek, az érzékszervi vagy mentális képességekben korlátozott személyek, valamint azok, akik nem rendelkeznek megfelelő tapasztalattal és tudással, csak felelős, felnőtt és teljesen képes felügyelet alatt vagy amennyiben ismerik az eszköz biztonságos használatának elveit és annak működésével kapcsolatos veszélyeket. ☒ A gyerekeknek nem szabad játszaniuk az eszközzel. A gyermekeknek felnőttek felügyelete nélkül nem szabad tisztítaniuk vagy karbantartaniuk az eszközt. FIGYELEM: A főzőlapon készülő zsíros vagy olajos ételek felügyelet nélkül hagyása veszélyes és tüzesethez vezethet. NE PRÓBÁLJA megoltani a tüzet vízzel – ha tűz üt ki, húzza ki az eszközt az elektromos hálózatról, majd fojtsa el a tüzet például egy edényfedővel vagy tűzoltó takaróval. **FIGYELEM: Tűzveszély!!!**

AZ ALKATRÉSZEK LEÍRÁSA



KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA

1. Fűtési zóna átmérője 180 mm. 2000W maximális teljesítménnyel 2600W erősítéssel
2. Fűtési zóna átmérője 180 mm. 1500W maximális teljesítménnyel, akár 2000W erősítéssel
3. Fűtési zóna átmérője 180 mm. 1500W maximális teljesítménnyel, akár 2000W erősítéssel
4. Felső üveglap
5. Vezérlőpult



KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA

1. Fűtési zóna átmérője 180 mm. 2000W maximális teljesítménnyel 2600W erősítéssel
2. Fűtési zóna átmérője 180 mm. 1500W maximális teljesítménnyel, akár 2000W erősítéssel
3. Fűtési zóna átmérője 180 mm. 1500W maximális teljesítménnyel, akár 2000W erősítéssel
4. Felső üveglap
5. Vezérlőpult
1. Érintse meg a gombokat a főzőzónák kiválasztásához
2. Óravezérlő érintőgomb
3. Érintse meg a gombokat a fűtési teljesítmény és az óra beállításához
4. Panelzár érintőgomb
5. A készülék BE/KI érintőkapcsolója
6. BOOSTER funkció érintőkapcsoló

A KÉSZÜLÉK MŰKÖDTETÉSE

INDUKCIÓS FŐZŐLAPON FŐZÉSRE ALKALMAS ESZKÖZÖK

Az indukciós főzőlapok sima kerámia üvegfelülettel vannak ellátva. Edények és azok a főzőlapon főzött tartalom az indukciós tekercs mágneses mezőjének hatására felmelegszik indukció, aminek köszönhetően maga a főzőlap üvegbevonata hideg marad. Meleg az edényben indukcióval keletkezik, felmelegíti a benne lévő termékeket.

A vasfémekből készült edények alkalmasak indukciós főzőlapon történő főzéshez, pl. öntöttvas vagy acél. Az alumíniumból, rézből vagy hőálló üvegből készült edények nem melegsenek fel indukciós főzőlapon maradnak, hacsak nem ferromágneses fémből van az aljuk. Ha ellenőrizni szeretné, hogy egy fémedény vasfémből készül-e (vas-mágneses), ellenőrizze, hogy az alja vonz-e mágnes. Indukciós főzőlapon a megfelelő fém edényben főzzen főzés indukciós tűzhelyeken. Tartsa távol az edényeket vagy edényeket a fűtőlaptól vagy műanyagból.

A MEGFELELŐ FŐZŐESZKÖZÖK KIVÁLASZTÁSA

Az indukciós főzéshez használjon aljú edényt. Szimbólum, amely jelzi, hogy az edény alkalmas indukciós főzéshez alkalmas, a csomagoláson vagy az edény alján található. Használatával ellenőrizheti, hogy egy fém edény alkalmas-e az indukciós főzéshez mágnes. Vidd a mágnes az edény alá. Ha egy mágnes vonzza az edényt, akkor megfelelő indukciós főzésre alkalmas.

Ha nem tudja ellenőrizni az edényt mágnessel:

1. Öntsön egy kis vizet az ellenőrizendő edénybe.
2. Ha a kijelző nem villog figyelmeztetésként, és az edényben lévő víz felmelegszik

Az edény indukciós főzéshez alkalmas. A tiszta anyagokból készült konyhai eszközök nem alkalmasak indukciós főzőlapon történő főzéshez ferromágneses fenék nélküli rozsdamentes acél, alumínium vagy réz, valamint üvegedények, fa, porcelán, kerámia és agyag.



Ne használjon éles, egyenetlen alsó szélű vagy ívelt aljú edényt.



Használjon sima aljú edényeket. Az edényt egyenletesen helyezzük a tányér felületére üveg. Az edény aljának méretének meg kell felelnie a főzőzóna átmérőjének. Fogadj ráhelyezze a főzőzóna közepére.

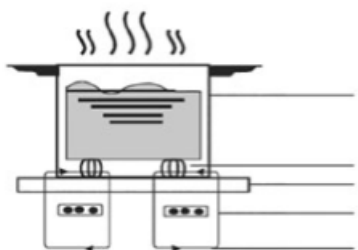


Ha egy edényt a főzőlap másik részére szeretne áthelyezni, emelje fel, ne csúsztassa a bevonaton. mert megkarcolhatja.



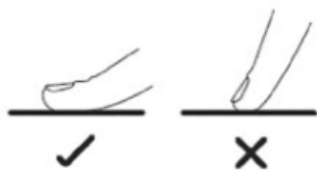
INDUKCIÓS FŐZÉSI TIPPEK

Az indukciós főzés egészséges, modern, energiatakarékos és nagyon hatékony. Az indukciós főzés lényege az edények közvetlenül való felmelegítése elektromágneses mezők segítségével, amelyeket egy tekercs indukál, ellentétben a hagyományos főzéssel, ahol a hő a főzőlap üvegfelületén áramlik át. Az indukciós főzőlap üvegfelülete csak a fémből kisugárzott hőtől melegszik fel.

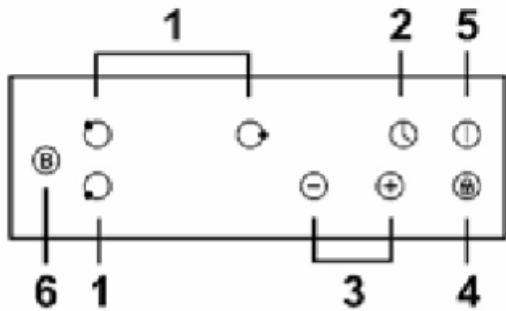


ÉRINTŐS VEZÉRLŐELEMKEZELÉSE

☑ A vezérlőpanelen található szimbólumok a készülék vezérlőelemeinek felelnek meg, érintésre reagálnak, így nincs szükségük erős nyomásra. ☑ Az elemeket az ujj teljes felületével érintse meg (ne csak a hegyével). ☑ Az érintő elem akkor reagál, amikor a készülék hangjelzést ad. ☑ Tartsa tisztán az érintőképernyős vezérlőelemeket. Mindig száraznak kell lenniük, és semmivel sem szabad betakarni (például kendővel vagy evőeszközökkel). Még a kis nedves foltok is jelentősen megnehezítik az érintőképernyős vezérlőelemek kezelését.



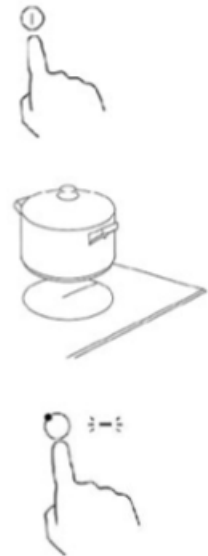
HOGYAN KELL HASZNÁLNI A FŐZŐLAPOT



Hogyan használja a főzőlapot.

Főzés megkezdése

1. Az eszköz be- vagy kikapcsolásához érintse meg és tartsa lenyomva az áramellátás érintőkapcsolóját (5), amíg meghallja a hangjelzést. Amikor az eszköz elektromos árammal ellátott, a főzőmezők jelzőfényei bekapcsolnak.
2. Helyezze el a megfelelő típusú edényt a főzőmezőn, amelyen főzni szeretne. A főzőmező felületének és az edény aljának száraznak és tisztának kell lennie.
3. Érintse meg a megfelelő főzőmező kiválasztó érintőgombját - mellette a jelzőfény villogni kezd.
4. Válassza ki a fűtőtéljesítményt a „-” és „+” érintőgombok segítségével. □ Ha 1 percen belül nem választ fűtőtéljesítményt, a főzőlap automatikusan kikapcsol. Ekkor a folyamatot újra kell kezdeni az 1. lépéssel.



INDUKCIÓS EDÉNYEK ALJÁNAK ÁTMÉRŐJE A MEGFELELŐ FŐZŐMEZŐKÖN

A fűtőmezők automatikusan alkalmazkodnak az edények aljának átmérőjéhez. Azonban az edény aljának minimális átmérője meg kell, hogy feleljen a kiválasztott főzőmezőnek. A legjobb főzőlap teljesítmény elérése érdekében helyezze az edényt a főzési zóna közepére. A legjobb főzőlap teljesítményt akkor éri el, ha az edény átmérője legalább 120 mm.

Amikor a kijelző váltakozva villog  a kiválasztott fűtőtéljesítménnyel Mit jelent ez? □ az edény nincs az adott (bekapcsolt) főzőmezőn, vagy □ az edény nem alkalmas indukciós főzéshez, vagy □ az edény túl kicsi a főzőmezőhöz képest, vagy nem pontosan középen áll rajta. A főzőlap csak akkor kezdi meg a főzést, ha az indukciós főzőedényt helyesen elhelyezi a megfelelő főzőmezőn. A kijelző automatikusan kikapcsol 1 perc után, ha nem helyez el megfelelően edényt a főzőlapra.

FŐZÉS BEFEJEZÉSE UTÁN

1. Érintse meg azt a főzőmező kiválasztó gombot, amelyet kikapcsolni szeretne.
2. Kapcsolja ki a főzőmezőt, érintse meg a „-” gombot, és állítsa a főzőmező teljesítményét „0”-ra. Győződjön meg róla, hogy az áramellátás kijelzőjén „0” látható, majd „H” jelenik meg.



3. Kapcsolja ki a teljes főzőlapot az (5) BE/KI érintőkapcsoló megérintésével.

4. Legyen óvatos a forró felületekkel. A "H" jelzés mutatja, hogy melyik főzőzóna érintésre forró. Eltűnik, ha a felület biztonságos hőmérsékletre hűlt. Lehet energiatakarékos funkcióként is használható, Ha további edényeket szeretne felmelegíteni, használja a főzőlapot amely az előző használat után még forró.



Biztonsági zár bekapcsolása Érintse meg a zárgombot.  Az időjelző „Lo”-t fog mutatni.

BIZTONSÁGI ZÁR KIKAPCSOLÁSA

Az indukciós főzőlapnak be kell lennie kapcsolva.  Érintse meg és tartsa lenyomva rövid ideig a zárgombot. Az érintőgombok feloldódnak. Amikor az indukciós főzőlap vezérlőpanelje zárolva van, csak az áramellátó kapcsoló reagál az érintésre. Ezért veszély esetén mindig kikapcsolhatja a főzőlapot, de az irányítóelemek használatához először fel kell oldani a zárat. 

TÚLMELEGEDÉS VÉDELEM

A főzőlap hőmérséklet-érzékelővel rendelkezik, amely figyeli a készülék belsejében lévő hőmérsékletet. Ha azt észleli, hogy túl magas, a főzőlap automatikusan kikapcsol.

TELJESÍTMÉNY BOOST A "BOOSTER" FUNKCIÓVAL

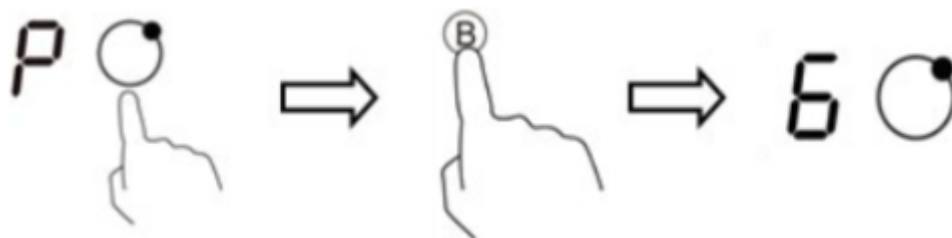
A Booster egy olyan funkció, amely egy másodperc alatt növeli a maximális teljesítményt fűtési zóna és 5 percig tart. Így kihozhatod a maximumot gyors főzés.

1. Érintse meg a gombot a növelni kívánt főzőzóna kiválasztásához, jelző a gomb mellett villogni fog.
2. Érintse meg a (6) Booster gombot, ekkor a fűtési zóna működésbe lép Boost módban. A kiválasztott főzőzóna mellett a „P” betű jelenik meg a teljesítményjelzőn. annak megerősítése, hogy egy adott mező Boost módban működik.



3. A teljesítménynövelés 5 percig tart, majd a zóna visszakapcsol tápegység, amelyet a bekapcsolás előtt beállítottak.

4. Ha 5 perc eltelte előtt szeretné törölni a Booster funkciót, tegye a érintse meg a beállítások gombot a fűtési zóna kiválasztásához, a mellette lévő jelzőt gomb villogni fog. Ezután érintse meg a (6) Booster gombot. A fűtési zóna visszaáll az eredeti beállításokra.



KIS TÁRGYOK ÉSZLEZÉSE

Ha nem megfelelő méretű edényt vagy nem mágneses felületet használunk a főzőlapon, (pl. alumínium), vagy hagyjon más apró tárgyat (pl. kés, villa, kulcs), tányért automatikusan kikapcsolja a főzőzónákat, és a ventilátor még 1 percig működik.

A KÉSZÜLÉK AUTOMATIKUS KIKAPCSOLÁSA

A főzőlap biztonságos, automatikus kikapcsolás funkcióval rendelkezik. A főzőlap kikapcsol automatikusan, ha elfelejti kikapcsolni a főzőzónákat. Alapértelmezett automatikus kilépési idő

A csatlakozásokat az alábbi táblázat tartalmazza:

Fűtési teljesítményszint	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Alapértelmezett fűtési idő (órában)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Miután eltávolította az edényt a főzőzónáról, a főzőlap azonnal leállítja a főzőzónát, és az egész készülék 2 perc múlva automatikusan kikapcsol.

A szívritmus-szabályozóval rendelkezőknek a készülék használata előtt konzultálniuk kell egy orvossal.

ÓRA MŰKÖDÉSE

Ezzel a funkcióval a beállított idő letelte után kikapcsolhatja a főzőzónát vagy zónákat.

Az óra maximum 99 percre programozható be.

A KIKAPCSOLÁSI IDŐZÍTŐ BEÁLLÍTÁSA EGY FŰTÉSI ZÓNÁHOZ

1. Válassza ki azt a fűtési zónát, amelyhez az időzítőt be szeretné állítani.

2. Érintse meg az óravezérlő gombot, az óra kijelzőjén a „30” látható.

3. Állítsa be a visszaszámlálás idejét a "-" és a "+" érintőgombokkal.

Az óra kijelzője villogni kezd, és megjeleníti a visszaszámlálási időt.

Tipp! A "-" és a "+" érintőgombokkal a mennyiséget ennek megfelelően csökkentheti vagy növelheti visszaszámlálási idő 1 perc minden érintéssel.

A beállított idő csökkentéséhez vagy növeléséhez nagy sebességű üzemmódban nyomja meg és tartsa lenyomva "-" vagy "+" sorrendben.

Ha az óra beállításakor túllépi a 99 percet, az óra automatikusan visszaáll nullára.

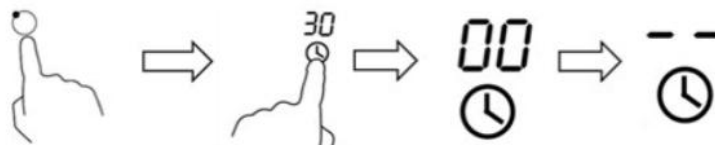
4. A beállítást követő első 5 másodpercben a kijelzőn a pulzáló érték látható.

NEM. Az óra attól a pillanattól kezd el visszaszámolni a beállított időt, amikor megjelenik

Az óra zökkenőmentesen elkezd kijelezni. Ezentúl látható érték a kikapcsolásig hátralévő időt mutatja.

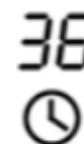
MEGJEGYZÉS: A teljesítményszint-jelző melletti piros pont kigyullad, jelezve ezt zóna van kiválasztva.

5. Az elalvási időzítő törléséhez érintse meg a zónaválasztó gombot, majd majd érintse meg az "Időzítő" gombot, az óra törlődik, a perc kijelzőn a "00" jelenik meg, és akkor "--".



6. A főzési idő lejártá után a megfelelő főzőzóna megmarad automatikusan kikapcsol, és a kijelzőn a „H” felirat látható.

A fennmaradó főzőzónák továbbra is működnek, ha korábban engedélyezték őket.

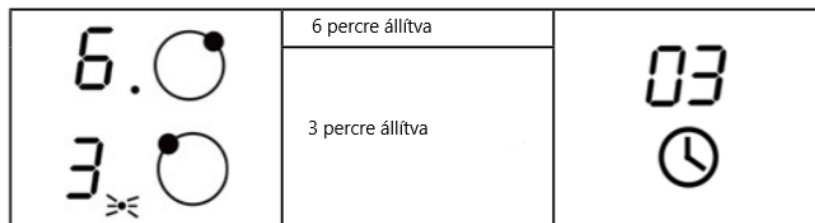


A KIKAPCSOLÁSI IDŐZÍTŐ BEÁLLÍTÁSA TÖBB FŰTÉSI ZÓNÁHOZ

1. Ha ezt a funkciót egynél több főzőzónában használja, az időjelző megjelenik legrövidebb idő. (pl. beállítási idő a 2. zónához # 3 perc, beállítási idő a 3. zónához # 6 perc, időjelző a mérték „3”-at mutat.)

FIGYELEM! A teljesítményszint-jelző mellett villogó piros pont azt jelenti, hogy az időjelző az időt mutatja fűtési zóna.

Ha egy másik főzőzóna beállított idejét szeretné ellenőrizni, érintse meg a zónaválasztó gombot fűtés. Az óra a beállított időt mutatja.



2. A főzési idő letelte után a megfelelő fűtési zóna automatikusan kikapcsol. be van kapcsolva, és a „H” felirat jelenik meg a kijelzőn.

FIGYELEM! Ha az időzítő beállítása után módosítani szeretné az időt, akkor az 1. lépéstől kell kezdenie

VIGYÁZAT A FORRÓ MEZŐKRE

Amikor a főzőzóna forró, a "H" betű jelenik meg a kijelzőn.

Amint biztonságos hőmérsékletre hűlt, a "H" kialszik. Míg a "H" mező a hő fenntartására használható edényekben.



FIGYELMEZTETÉS A FORRÓ FŐZÉSI PONTOKRA

Ha hosszú ideig főz, a főzőlap egy bizonyos hőmérsékletre felmelegszik.

A jelző „H” betűvel jelzi, hogy a főzőlap felülete veszélyesen forró.

FŐZÉS, RIZSFŐZÉS

A forráspont a forráspont alatt, körülbelül 85 °C-on megy végbe, amikor buborékok csak időnként emelkednek fel a folyadék felszínére. Ez a finomság kulcsa levesek és finom pörköltnek, mert az ízek az étel túlsütése nélkül alakulnak ki. Szószok tojás és liszt alapján legjobb forráspont alatti hőmérsékleten elkészíteni. Egyes feladatok, beleértve a rizs abszorpciós főzését, beállítást igényelhetnek magasabb, mint a legalacsonyabb beállítás, hogy az étel megfelelően megsüljön repülési idő.

LÉDÚS STEAK

A lédús ízű steak elkészítéséhez:

1. Hagyja a húst szobahőmérsékleten körülbelül 20 percig, mielőtt elkészíti.
2. Melegítse fel a grillserpenyőt.
3. Kenjük meg olajjal a steak mindkét oldalát. A serpenyőbe kevés olajat szórunk, majd beletesszük a húst.
4. Sütés közben csak egyszer fordítsa meg a steaket. A pontos elkészítési idő attól függ a steak vastagsága és a teljesítmény beállítása. Az idők körülbelül 2 és 8 perc között változhatnak oldalanként.
5. Hagyja a steaket egy meleg tányéron néhány percig pihenni, hogy ellazuljon és megszilárduljon. tálalás előtt gyengéd.

WOK SÜTÉSHEZ

1. Válasszon egy lapos felületű kerámia wokot vagy egy nagy serpenyőt.
2. Készítse elő az összes hozzávalót és felszerelést. A sütésnek gyorsnak kell lennie. Ha készülsz nagy mennyiségben készítsen ételeket több kisebb tételben.
3. Melegítse fel röviden a serpenyőt, és adjon hozzá két evőkanál olajat.
4. Előbb elkészítjük a húst, félretesszük és melegen tartjuk.

5. A zöldségeket megpirítjuk. Ha forró, de még ropogós, állítsa a hőfokozatot alacsonyabb fokozatra szinten, a húst beletesszük a serpenyőbe, és hozzáadjuk a szószt.
6. Óvatosan keverje össze a hozzávalókat, hogy megbizonyosodjon arról, hogy felmelegednek.
7. Elkészítés után azonnal tálaljuk

AZ ALÁBBI IRÁNYELVEK CSAK

Fűtési teljesítmény beállítások iránymutatást szolgálnak. A megfelelő fokozat kiválasztása a fűtési teljesítmény számos tényezőtől függ, beleértve a főzéshez használt edény típusát is. az abban található termékek mennyiségét. Önnek kell meghatároznia a legjobb beállításokat meghatározza az adott főzési mód és étel fűtési teljesítményét.

FŰTÉSI TELJESÍTMÉNY ALKALMAZÁSOK

- | | |
|-------|--|
| 1 – 2 | <ul style="list-style-type: none"> • Kis mennyiségű termék kíméletes melegítése • Csokoládé és vaj olvasztása, valamint könnyen megéghő ételek főzése • Enyhe forrás • Lassú fűtés |
| 3-4 | <ul style="list-style-type: none"> • Újramelegítés • Intenzív forrás • Rizsfőzés |
| 5 – 6 | <ul style="list-style-type: none"> • Palacsinta sütés |
| 7 – 8 | <ul style="list-style-type: none"> • Sütés • Tésztafőzés |
| 9 | <ul style="list-style-type: none"> • Azonnali sütés • Intenzív sütés • Levesek főzése • Forrásban lévő víz |

GONDOZÁS ÉS TISZTÍTÁS

Mit?	Hogyan?	Fontos!
Mindennapi kosz üveg (ujjlenyomatok, foltok étel hagyja el)	1. Kapcsolja ki a főzőlapot. 2. Vigyen fel lemeztisztítót konyha, amíg az üveg még ott van meleg (de nem forró!) 3. Öblítse le és törölje szárazra rongyot vagy papírtörölt. 4. Kapcsolja be a főzőlapot.	• Ha a főzőlap áramellátása ki van kapcsolva, nem lesznek "forró felület" jelölések, de a főzőzóna még mindig forró lehet! Hozzátartozik - Különösen óvatossá kell lennie. • Néhány éles szerszám és csiszolóanyag a tisztítószerek megkarcolhatják az üvegfelületet. - A termék ellenőrzéséhez mindig olvassa el a címkét az Ön által használt tisztításra alkalmas lemezeket. • Soha ne hagyjon rajta tisztítómaradványokat főzőlap: az üveg foltossá válhat.
Élelmiszeripari termékek és folyadékok üvegen	Azonnal távolítsa el őket késsel raklap vagy kaparó, amely alkalmas üveglapok tisztítására indukciós tűzhelyek, de óvakodjunk a forróaktól	• Az esetleges foltokat azonnal el kell távolítani az olvadó élelmiszerek által hátrahagyott. - Mert miután elhagyta őket addig

	főzőzóna felületei: 1. Kapcsolja ki a táblát. 2. Fogja meg a kaparókést 30°-os szögben, és tisztítsa meg a szennyeződéseket 3. Törölje le a szennyeződést egy ruhával edényeket vagy papírtörülőt. 4. Kövesse a 2–4. lépést a „Napi piszkos üveg” fent.	hűvös, nehéz lehet eltávolítani őket vagy akár maradandó károsodást okoz üvegfelület. • Vágásveszély: karcoló kés a főzőlap üvegbevonatának tisztításához nagyon éles és szabaddá válik, ha a fedelet visszahúzza védő. Nagy körültekintéssel használja a karcoló rudat és tartsa távol a gyermekektől.
Koszor panel érintésvezérlés	1. Kapcsolja ki a főzőlapot. 2. Távolítsa el a folyadékokat 3. Törölje tisztára a vezérlőterületet nedves szivaccsal vagy ruhával. 4. Törölje szárazra a lemez teljes területét papírtörülő. 5. Kapcsolja be a főzőlapot.	• A főzőlap sípolhat és kapcsolja ki, az érintéses vezérlők pedig nem működtesse, amikor a vezérlési területen van folyadékok. A főzőlap bekapcsolása előtt győződjön meg arról az érintésvezérlési területet szárazra törölték.

MŰSZAKI ADATOK

MPM-45-IM-14 főzőlap

Fűtési zónák száma	3 zóna
Tápfeszültség	220-240 V
Beépített elektromos teljesítmény	5000-6100 W
A termék méretei (szélesség × hossz × magasság, mm)	450x510x60
Beépített méretek A×B [mm]	425x495

HIBAELHÁRÍTÁS

Probléma	Lehetséges okok	Megoldások
<i>A lemezt nem lehet bekapcsolni indukció.</i>	Nincs áram. Győződjön meg arról, hogy az indukciós főzőlap csatlakoztatva van tápellátás, és hogy be van-e kapcsolva.	Ellenőrizze, nincs-e áramszünet otthonában vagy környékére. Ha mindent megvizsgált, és a probléma továbbra is fennáll előfordul, hívjon szakképzett szerelőt.
Az érintógombok nem reagálnak.	Biztonsági zár aktiválva.	Oldja fel a kezelőszerveket. Lásd a „Használat” részt "főzőlap"
Van érintésvezérlés nehezen használható. érzékelőket csak az ujj hegyével, ezért az érzékelő nem reagál.	Lehet, hogy a vezérlőpulton található kis mennyiségű vizet, vagy megérinti érzékelőket csak az ujj hegyével, ezért az érzékelő nem reagál.	Győződjön meg arról, hogy az érintésvezérlési terület száraz és megfelelően használja az ujját, amikor megérinti vezérlők.
<i>Az üveg karcos.</i>	Őn éles edényt használ élek. Nem megfelelő eszközöket használ, ill. tisztítószeret.	Használjon lapos és sima edényeket indukciós főzőlapokhoz tervezett talpak Lásd: Ápolás és tisztítás.
<i>Egyes ételek költenek zajok, recsegés vagy kopogás.</i>	Ennek oka lehet az edények szerkezete konyha (különbféle fémrétegek különbözőképpen rezegnek, ahogy felmelegsznek).	Ez normális az edényeknél, és nem utal erre hibáért.
<i>Az indukciós főzőlap zajt kelt magas fűtési teljesítmény beállítások közben</i>	Ez a technológiának köszönhető indukciós főzés.	Ez normális, de a zajnak csökkennie kell, ill. teljesen eltűnik, ha a fűtési fokozatot csökkentik.
<i>Ventilátor zaj jön ki az indukciós főzőlapról.</i>	Az indukciós főzőlapokon beépített hűtőventilátor az elektronika túlmelegedése hivatott megakadályozni.	Kikapcsolás után is működhet .
<i>Az edények nem melegsznek fel és a visszajelzők fények nem kapcsolnak be a panelen.</i>	Az indukciós főzőlap nem érzékeli ételeket, mert nem alkalmas indukciós főzés. Az indukciós főzőlap nem érzékeli edényeket, mert túl kicsi főzőzóna vagy nem megfelelően annak középpontjában	Lehet, hogy a vezérlőpulton található kis mennyiségű vizet, vagy megérinti Használjon főzéshez megfelelő edényt indukció. Központosítsa az edényt, és ellenőrizze, hogy van-e alapja illeszkedik a főzőzóna méretéhez.

Indukciós főzőlap vagy zóna a fűtés kikapcsolt váratlanul hangot adott ki és a hibakód megjelent (általában váltakozó egy vagy két számjeggyel az indikátor kijelzőjén óra).	Műszaki hiba.	Jegyezze fel a megjelenített hibakódot (betű-számjegy), válassza le az indukciós főzőlapot az áramellátásról és hívjon szakképzett szakembert.

ELJÁRÁS AZ INDUKCIÓS FŐZŐLAP MEGHIBA ESETÉN

A főzőlapot a főkapcsolóval kikapcsolták, de hang hallatszik belőle:

A kártya alkatrészeit hűtő ventilátor működik, és csak akkor kapcsol ki, ha teljesen ki van kapcsolva

le fog hűlni. Azt jelzi, hogy a főzőlap magas hőmérsékletet ért el. Várja meg, amíg a főzőlap lehül

teljesen, mielőtt újra bekapcsolná. Kopog vagy pukkan a lemez: Ez az indukciós tekercsek normál hangja főzés közben.

A főzőlap meghibásodása esetén a védelemnek köszönhetően kikapcsol, és megjelenik a panelen a megfelelő hibakód vezérlése:

Probléma	Lehetséges okok	Megoldások
E1/E2	Nem megfelelő tápfeszültség.	Ellenőrizze a csatlakoztatott áramforrás paramétereit helyesek.
F3/F4	Indukciós tekercs hőmérséklet-érzékelő hibája.	Vegye fel a kapcsolatot a szervizzel.
F9/FA	Teljesítménytranszisztor hőmérséklet-érzékelő hibája IGBT.	Vegye fel a kapcsolatot a szervizzel.
E3	A tekercs hőmérséklet érzékelő túlmelegedése indukció.	Vegye fel a kapcsolatot a szervizzel.
E5	A tranzisztor hőmérséklet-érzékelő túlmelegedése IGBT teljesítmény	Várja meg, amíg a főzőlap lehül, mielőtt bekapcsolja újra

TERMÉK MEGFELELŐ ÚJRAHASZNOSÍTÁSA

A terméken feltüntetett szimbólum azt jelzi, hogy a termék élettartama után nem kerülhet egybe más háztartási hulladékokkal. A környezetre és az emberi egészségre gyakorolt káros hatások elkerülése érdekében az ellenőrizhetetlen hulladék ártalmatlanítását, a hulladékkezelő készüléket a háztartási készülékek szervizpontjába kell elhelyezni vagy elszállítani otthonról. Annak érdekében, hogy részletes információkat kaphasson a helyről és az kidobás módjáról, az elektromos és elektronikus hulladék biztonságos módon való elhelyezéséről, vegye fel a kapcsolatot a kiskereskedővel vagy a helyi környezetvédelmi minisztériummal. Ne dobja ki a készüléket más háztartási hulladékkal egy helyre.

Köszönjük, hogy a lengyel MPM cég termékét választotta, amelynek magyarországi importőre a Famatel 99 Kft. Reméljük, hogy a termék minősége és használhatósága teljes mértékben meg fog felelni az Ön elvárásainak. A készülék használata során esetlegesen felmerülő kérdésekre az alábbi használati utasításban megtalálhatja a válaszokat. Amennyiben további kérdései lennének, kérjük, hívja információs vonalunkat: +36 (1) 445-0360 (budapesti telefonszám). Ha elégedett termékünkkel kérjük, keresse más MPM termékünket az Önhöz közel eső kereskedőnél, a VÁSÁRLÁS HELYSZÍNÉN, vagy az www.famatel99.hu áruházunkban.

Meghibásodás esetén, kérem keresse fel a www.szellempbpt.hu weboldalt és a hibabejelentés menüpontban jelentse be készüléke meghibásodását.

Gyártó: MPM AGD S. A. Lengyelország

Magyarországi importőr: Famatel 99 Kft.

H-2142 Nagytarcsa Asbóth Oszkár u. 4.