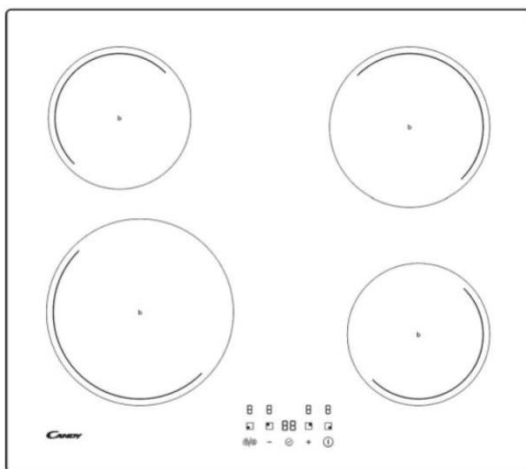




Instruction Manual For Induction Hob	ENGLISH
Manual de Instrucciones para placa de inducción	ESPAÑOL
Manuel d'instruction pour plaque à induction	FRANÇAIS
Manuale di istruzioni per piano cottura a induzione	ITALIANO
Manual de instruções para placa de indução	PORTUGUÊS
Használati útmutató indukciós főzőlaphoz	MAGYAR
Instrukcja obsługi płyty indukcyjnej	POLSKI
Εγχειρίδιο οδηγιών για επαγωγική εστία	ΕΛΛΗΝΙΚΑ
Индукциялық конфорка нұсқаулығы	ҚАЗАҚША
Руководство по эксплуатации индукционной варочной панели	РУССКИЙ
Návod k obsluze indukční varné desky	ČEŠTINA
Návod na obsluhu pre Indukčnú varnú dosku	SLOVENČINA
Priručnik s uputama za uporabu indukcijske ploče za kuhanje	HRVATSKI
Indukcijas plīts virsmas lietošanas instrukcija	LATVIEŠU
Induktsioonpliidiplaadi kasutusjuhend	EESTI
Indukcinės kaitlentės naudojimo instrukcija	LIETUVIŲ K.

MODEL: CI642CBB/1



THANK YOU FOR PURCHASING THE CANDY INDUCTION HOB.
PLEASE READ THIS INSTRUCTION MANUAL CAREFULLY BEFORE
USING THE HOB KEEP IT IN A SAFE PLACE FOR FUTURE REFERENCE.

Download hOn App

In the hOn App you'll have access to several recipes and extra contents



SAFETY WARNINGS

PLEASE READ THE FOLLOWING INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING THE APPLIANCE.

Installation

Electrical Shock Hazard

- Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance on it.
- Connection to a good earth wiring system is essential and mandatory.
- Means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- Alterations to the domestic wiring system must only be made by a qualified electrician.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

Cut Hazard

- Take care - panel edges are sharp.
- Failure to use caution could result in injury or cuts.

Important safety instructions

- Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
- No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.
- Please make this information available to the person responsible for installing the appliance as it could reduce your installation costs.
- In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.

- This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.
- This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.
- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.
- Regarding the details of installation, please refer to the section <Installation>.

Operation and maintenance

Electrical Shock Hazard

- Do not cook on a broken or cracked cooktop. If the cooktop surface is broken or cracked, switch the appliance off immediately at the mains power supply (wall switch) and contact a qualified technician.
- Switch the cooktop off at the wall before cleaning or maintenance.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

Health Hazard

- This appliance complies with electromagnetic safety standards.

Hot Surface Hazard

- During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns.
- Do not let your body, clothing or any item other than suitable cookware contact the ceramic glass until the surface is cool.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.⁴
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Handles of saucepans may be hot to touch. Check saucepan handles do not overhang other cooking zones that are on. Keep handles out of reach of children.
- Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

Cut Hazard

- The razor-sharp blade of a cooktop scraper is exposed when the safety cover is retracted. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
- Failure to use caution could result in injury or cuts.

Important safety instructions

- Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls). Do not rely on the pan detection feature to turn off the cooking zones when You remove the pan.
- Do not allow children to play with the appliance or sit,

stand, or climb on it.

- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
- Do not stand on your cooktop.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the ceramic glass.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is intended to be used in a domestic household environment only! Commercial use of any kind is not covered under the manufacturer's warranty!

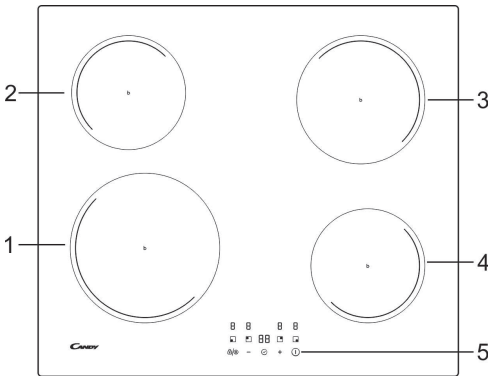
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Young children should be kept away.
- Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts.
- A steam cleaner is not to be used.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised

continuously.

- Power cord can't accessible after installation.

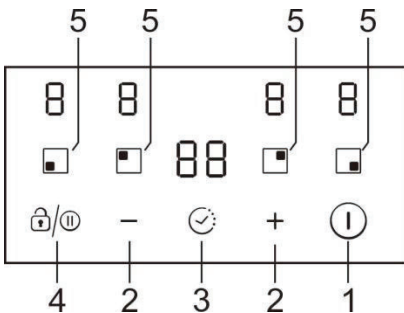
Product Overview

Top View



1. 2300 W zone, boost to 3000 W
2. 1200 W zone, boost to 1500 W
3. 1800 W zone, boost to 2100 W
4. 1200 W zone, boost to 1500 W
5. Control panel

The Control Panel



1. ON/OFF control
2. Power/Timer regulating key
3. Timer control
4. Pause/Keylock control
5. Heating zone selection controls

Product Information

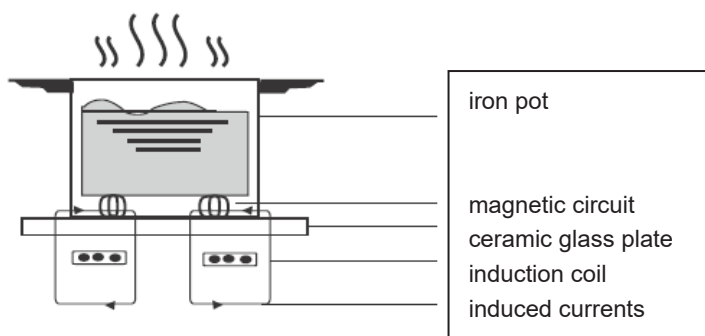
The ceramic/induction hob can meet different kinds of cuisine demands because of resistance wire heating, micro-computerized control and multi-power selection, really the optimal choice for modern families.

The hob centers on customers and adopts personalized design. The hob has safe and reliable performances, making your life comfortable and enabling to fully enjoy the

pleasure from life.

A Word on Induction Cooking

Induction cooking is a safe, advanced, efficient, and economical cooking technology. It works by electromagnetic vibrations generating heat directly in the pan, rather than indirectly through heating the glass surface. The glass becomes hot only because the pan eventually warms it up.

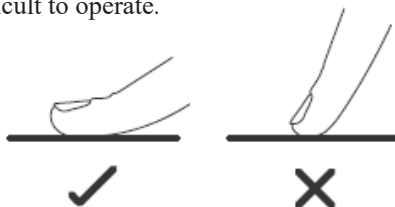


Before using your New Induction Hob

- Read this guide, taking special note of the ‘Safety Warnings’ section.
- Remove any protective film that may still be on your Induction hob.

Using the Touch Controls

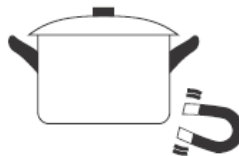
- The controls respond to touch, so you don’t need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin film of water may make the controls difficult to operate.



Choosing the right Cookware



- Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.
- If you do not have a magnet:
 1. Put some water in the pan you want to check.
 2. Follow the steps under 'To start cooking'.
 3. If  does not flash in the display and the water is heating, the pan is suitable.
- Cookware made by the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminum or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.

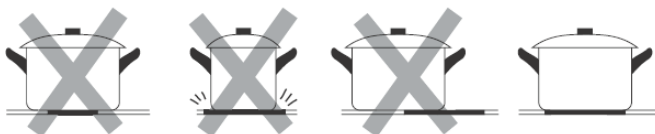


Size of burner (mm)	The minimum cookware (diameter /mm)
160	120
180	140
210	160

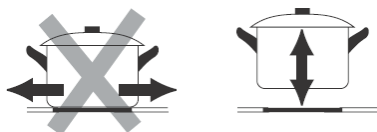
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Always centre your pan on the cooking zone.

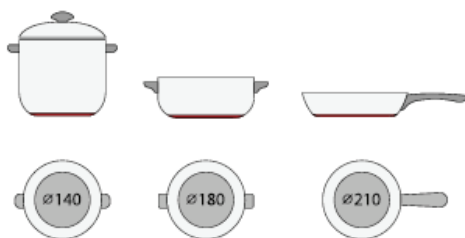


Always lift pans off the ceramic hob – do not slide, or they may scratch the glass.



- Use pans whose diameter of the ferromagnetic area (base of the pan) is in the range of dimensions in the table below. (Table 1)
 - If you use smaller pots, performance could be affected
 - If you use pot with a diameter smaller than the one indicated in the table above, pots may not be detected

According to the dimension of the zone you can use pots of different diameters as picture below:



- If the ferromagnetic part covers only partially the base of the pan, only the ferromagnetic area will heat up, the rest of the base may not heat up a sufficient temperature for cooking.



- If the ferromagnetic area is not homogeneous, but presents others material such as aluminum this may affect the heating up and the pan detection.

If the base of the pan is similar to the pictures below the pan could be not detected.



Using your Induction Hob

To start cooking

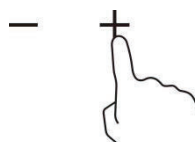
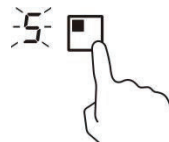
- After power on, the buzzer beeps once, all the indicators light up for 1 second then go out, indicating that the hob has entered the state of standby mode.

1. Touch the ON/OFF ① switch. all the indicators show “-”

2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.
Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.

3. Touching the heating zone selection control, and an indicator next to the key will flash

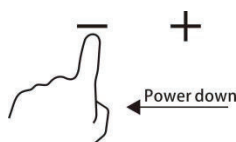
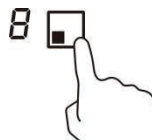
4. Select a heat setting by touching the “-” or “+” control.
 - If you don’t choose a heat setting within 1 minute, the Induction hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1.
 - You can modify the heat setting at any time during cooking.



When you have finished cooking

1. Touching the heating zone selection that you wish to switch off

2. Turn the cooking zone off by scrolling down to “0”.



Make sure the display shows "0".

3. Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF control.



4. Beware of hot surfaces

"H" will show which means cooking zone is too hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.



Using the Power Management

It is possible to set a maximum power absorption level for the induction hob, choosing up to different power ranges.

Induction hobs are able to limit themselves automatically in order to work at lower power level, to avoid the risk of overloading.

To enter the power management function

1. Turn on the hob, then press at the same time the "+" (timer) and keylock. The time indicator will show "P5" which means power level 5. The default mode is on 7.2Kw.



To switch to another level

Press +/- from the timer. There are 5 power levels, from "P1" to "P5". The timer indicator will show one of them.

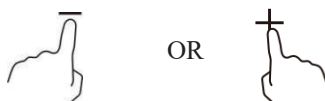
"P1": the maximum power is 2.5 Kw.

"P2": the maximum power is 3.5 Kw.

"P3": the maximum power is 4.5 Kw.

"P4": the maximum power is 5.5 Kw.

"P5": the maximum power is 7.2 Kw.



Confirmation and Exit Power Management Function

Press at the same time the “+”(timer) and keylock for confirmation, then the hob will be turned off.



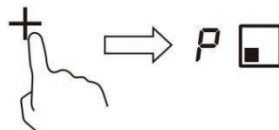
Using Boost function

Activate the boost function

1. Select the zone with boost function (front left zone).

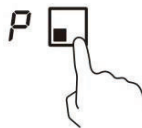


2. Touching the "plus" key **+** until power level indication shows “P”.



Cancel Boost function

1. Select the zone with boost function (front left zone).



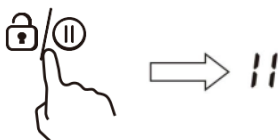
2. Touching the "minus" key **-** to cancel the Boost function, and select the level you want to set.



• Boost function can only last for 5 minutes, after that the zone will go to level 9 automatically.

Using the Pause function

1. Press the Pause control,  the heating zones stop working. All the zone indication show“||”



2. Press the Pause control /⏸ once again, all the heating zones will revert to its original setting.
- The function is available when one or more heating zones are working.
 - If you don't cancel the stop working mode within 30 minutes, the induction cooktop will automatically switch off.

Locking the Controls

- You can lock the controls to prevent unintended use (for example children accidentally turning the cooking zones on).
- When the controls are locked, all the controls except the ON/OFF control are disabled.

To lock the controls

Touch the keylock /⏸ control for 2 seconds. The timer indicator will show “Lo “.

To unlock the controls

1. Make sure the hob is turned on.
2. Touch and hold the keylock control /⏸ for 2 seconds.
3. You can now start using your hob.



When the hob is in lock mode, all the controls are disable except the ON/OFF, you can always turn the hob off with the ON/OFF control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation.

Residual Heat Warning

When the hob has been operating for some time, there will be some residual heat. The letter “H” appears to warn you to keep away from it.



Auto Shutdown

Safety feature of the hob is auto shut down. This occurs whenever you forget to switch off a cooking zone. The default shutdown times are shown in the table below:

Power level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Default working timer (hour)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Using the Timer

You can use the timer in two different ways:

- You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.
- You can use it as cut-off timer to turn one or more cooking zones off after time is up.
- You can set the timer up to 99 minutes.

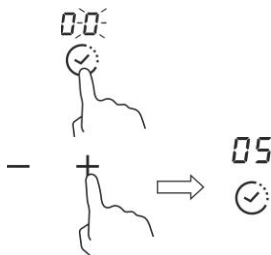
Using the Timer as a Minute Minder

1. Make sure the cooktop is turned on. And zone selection key is not activated (zone indication ‘-’ is not blinking).

Note: you can set minute minder before or after cooking zone power setting finished.

2. Touch timer key, “00” will show in the timer display and “0” will blink.

3. Set the time for between 1 to 99 minutes by touching the “-” or “+” control of the timer (e.g. 5)



4. Press the “+” once increases the time by one minute, Press the “-” once decrease the time by one minute. When the set time exceed 99 minutes, it will automatically return to “00”, if the “-” and “+” keys are pressed simultaneously, the indicator will display “00”.
5. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time.
6. Buzzer will bips for 30 seconds and the timer indicator shows “--” when the setting time finished.

Timer Cancellation

After setting the time again, hold down the “Timer” key for 5 seconds, this will cancel the timer and the indicator will revert to “00”.

Using the timer to switch off one or more cooking zones

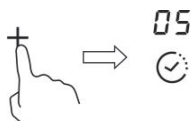
1. Touching the heating zone selection control that you want to set the timer for.



2. Touch timer control, the “00” will show in the timer display. and the “0” flashes.



3. Set the time for between 1 to 99 minutes by touching the “-” or “+” control of the timer (e.g. 5)



4. Press the “+” once increases the time by one minute, Press the “-” once decrease the time by one minute. When the set time exceed 99 minutes, it will automatically return to “00”, if the “-” and “+” keys are pressed simultaneously, the indicator will display “00”.

5. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time.

NOTE: There will be a red dot in the right bottom corner of power level indication which indicating that zone is selected.



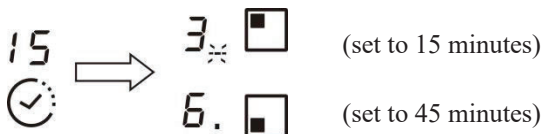
6. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will switch off automatically.



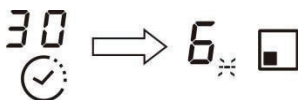
Note: Other cooking zones will keep operating if they are turned on previously.

If the timer is set on more than one zone:

1. When you set timer for several cooking zones, red dots of the relevant cooking zones are indicated. The timer display shows the min. timer. The dot of the corresponding zone blinks.



2. Once the countdown timer expires, the corresponding zone will switch off. Then it will show the new min. timer and the dot of corresponding zone will flash.



Note: Touch the heating zone selection control, the corresponding timer will be shown in the timer indicator.

Cooking Guidelines

Take care when frying as the oil and fat heat up very quickly, particularly if you're using Boost. At extremely high temperatures oil and fat will ignite spontaneously and this presents a serious fire risk.

Cooking Tips

- When food comes to the boil, reduce the power setting.
- Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat.
- Minimise the amount of liquid or fat to reduce cooking times.
- Start cooking on a high setting and reduce the setting when the food has heated through.

Simmering, cooking rice

- Simmering occurs below boiling point, at around 85°C, when bubbles are just rising occasionally to the surface of the cooking liquid. It is the key to delicious soups and tender stews because the flavours develop without overcooking the food. You should also cook egg-based and flourthickened sauces below boiling point.
- Some tasks, including cooking rice by the absorption method, may require a setting higher than the lowest setting to ensure the food is cooked properly in the time recommended.

Searing steak

To cook juicy flavoursome steaks:

1. Stand the meat at room temperature for about 20 minutes before cooking.
2. Heat up a heavy-based frying pan.
3. Brush both sides of the steak with oil. Drizzle a small amount of oil into the hot pan and then lower the meat onto the hot pan.
4. Turn the steak only once during cooking. The exact cooking time will depend on the thickness of the steak and how cooked you want it. Times may vary from about 2 – 8 minutes per side. Press the steak to gauge how cooked it is – the firmer it feels the more 'well done' it will be.
5. Leave the steak to rest on a warm plate for a few minutes to allow it to relax and become tender before serving.

For stir-frying

1. Choose a ceramic compatible flat-based wok or a large frying pan.
2. Have all the ingredients and equipment ready. Stir-frying should be quick. If cooking large quantities, cook the food in several smaller batches.
3. Preheat the pan briefly and add two tablespoons of oil.
4. Cook any meat first, put it aside and keep warm.

5. Stir-fry the vegetables. When they are hot but still crisp, turn the cooking zone to a lower setting, return the meat to the pan and add your sauce.
6. Stir the ingredients gently to make sure they are heated through.
7. Serve immediately.

Heat Settings

Heat setting	Suitability
1 - 2	• delicate warming for small amounts of food • melting chocolate, butter, and foods that burn quickly • gentle simmering • slow warming
3 - 4	• reheating • rapid simmering • cooking rice
5 - 6	• pancakes
7 - 8	• sauteing • cooking pasta
9	• stir-frying • searing • bringing soup to the boil • boiling water

Care and Cleaning

What?	How?	Important!
Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)	1. Switch the power to the cooktop off. 2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!) 3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. 4. Switch the power to the cooktop back on.	• When the power to the cooktop is switched off, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care. • Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable. • Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.
Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass	Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for ceramic glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces: 1. Switch the power to the cooktop off at the wall. 2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop. 3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel. 4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above.	• Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface. • Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
Spillovers on the touch controls	1. Switch the power to the cooktop off. 2. Soak up the spill 3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth. 4. Wipe the area completely dry with a paper towel. 5. Switch the power to the cooktop back on.	• The cooktop may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the cooktop back on.

Hints and Tips

Problem	Possible causes	What to do
The cooktop cannot be turned on.	No power.	Make sure the cooktop is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.
The touch controls are unresponsive.	The controls are locked.	Unlock the controls. See section 'Using your ceramic cooktop' for instructions.
The touch controls are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.
The glass is being scratched.	Rough-edged cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.	Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'. See 'Care and cleaning'.
Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.
The induction hob makes a low humming noise when used on a high heat setting.	This is caused by the technology of induction cooking.	This is normal, but the noise should quieten down or disappear completely when you decrease the heat setting.
Fan noise coming from the induction hob.	A cooling fan built into your induction hob has come on to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you've turned the induction hob off.	This is normal and needs no action. Do not switch the power to the induction hob off at the wall while the fan is running.
Pans do not become hot and appears in the display.	The induction hob cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking. The induction hob cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or not properly centered on it.	Use cookware suitable for induction cooking. See section 'Choosing the right cookware'. Centre the pan and make sure that its base matches the size of the cooking zone.
The induction hob or a cooking zone has turned itself off unexpectedly, a tone sounds and an error code is displayed (typically alternating with one or two digits in the cooking timer display).	Technical fault.	Please note down the error letters and numbers, switch the power to the induction hob off at the wall, and contact a qualified technician.

Failure Display and Inspection

If an abnormality comes up, the induction hob will enter the protective state automatically and display corresponding protective codes:

Problem	Possible causes	What to do
E4/E5	Temperature sensor failure	Please contact the supplier.
E7/E8	Temperature sensor of the IGBT failure.	Please contact the supplier.
E2/E3	Abnormal supply voltage	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
E6/E9	Bad induction hob heat radiation	Please restart after the induction hob cools down.

The above are the judgment and inspection of common failures.

Please do not disassemble the unit by yourself to avoid any dangers and damages to the induction hob.

Technical Specification

Induction Hob	CI642CBB/1
Cooking Zones	4 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 50/60Hz
Installed Electric Power	7200W
Product Size D×W×H(mm)	590×520×58
Building-in Dimensions A×B (mm)	560×490

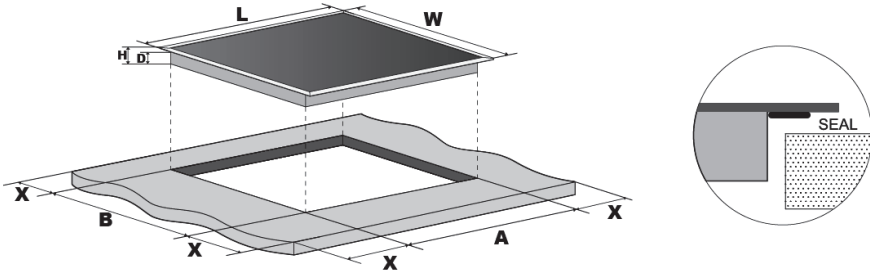
Weight and Dimensions are approximate. Because we continually strive to improve our products we may change specifications and designs without prior notice.

Installation

Selection of installation equipment

- Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.
- For the purpose of installation and use, a minimum of 50mm space shall be preserved around the hole.
- Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heat-resistant work surface material to avoid larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:

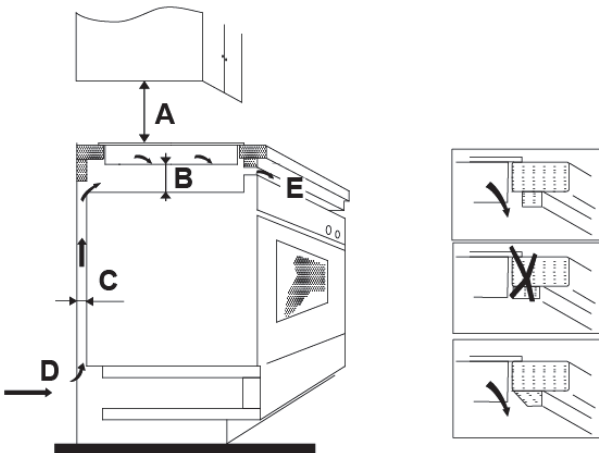
Warning: The work surface material must use the impregnated wood or other insulation material.



	L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
CI642CBB/1	590	520	58	54	560	490	50 mini

Under any circumstances, make sure the hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. Ensure the hob is in good work state. As shown below

Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Air intake	Air exit 5mm

Before you install the hob, make sure that

- the work surface is square and level, and no structural members interfere with space requirements.
- the work surface is made of a heat-resistant material.
- if the hob is installed above an oven, the oven has a built-in cooling fan.
- the installation will comply with all clearance requirements and applicable standards and regulations.
- a suitable isolating switch providing full disconnection from the mains power supply is incorporated in the permanent wiring, mounted and positioned to comply with the local wiring rules and regulations.
- The isolating switch must be of an approved type and provide a 3mm air gap contact separation in all poles (or in all active [phase] conductors if the local wiring rules allow for this variation of the requirements).
- the isolating switch will be easily accessible to the customer with the hob installed
- you consult local building authorities and by-laws if in doubt regarding installation
- you use heat-resistant and easy-to-clean finishes (such as ceramic tiles) for the wall surfaces surrounding the hob.

When you have installed the hob, make sure that

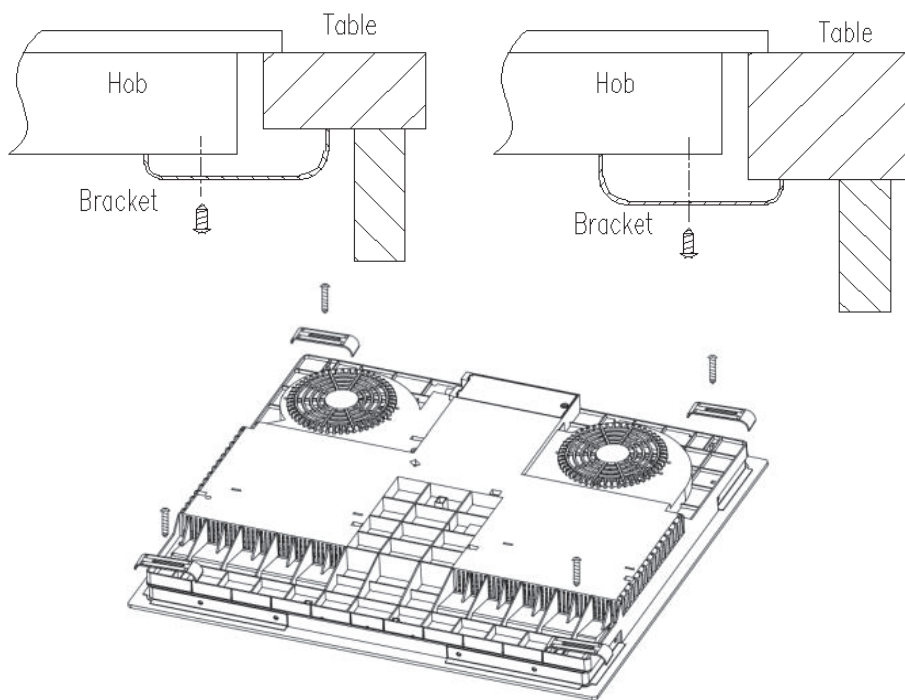
- The power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers.
- There is adequate flow of air from outside the cabinetry to the base of the hob.
- If the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob.
- The isolating switch is easily accessible by the customer.

Before locating the fixing brackets

The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.

Locating the fixing brackets

- The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.
- Fix the hob on the work surface by screw four brackets on the bottom of hob (see picture) after installation.
- Adjust the bracket position to suit for different work surface's thickness.

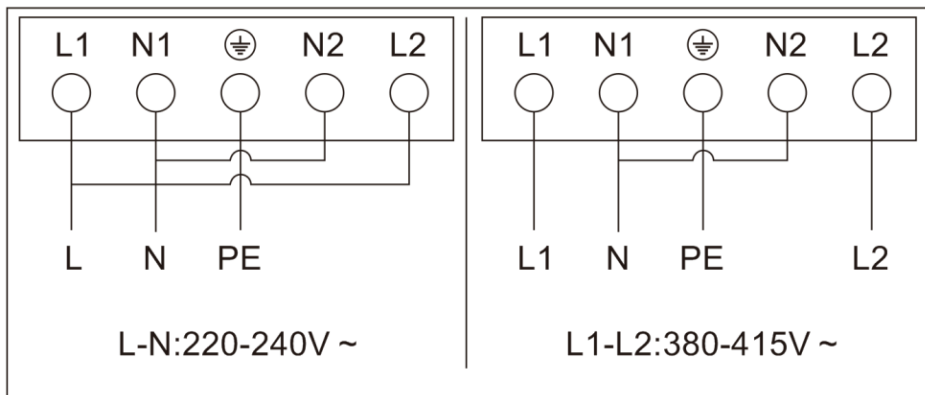


Cautions

- The hob must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
- The hob shall not be mounted to cooling equipment, dishwashers and rotary dryers.
- The hob shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
- The wall and induced heating zone above the work surface shall withstand heat.
- To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.
- A steam cleaner is not to be used.
- This ceramic can be connected only to a supply with system impedance no more than 0.427 ohm. In case necessary, please consult your supply authority for system impedance information.

Connecting the hob to the mains power supply

The power supply should be connected in compliance with the relevant standard, or a single-pole circuit breaker. The method of connection is shown below.



- If the cable is damaged or needs replacing, this should be done by an after-sales technician using the proper tools, so as to avoid any accidents.
- If the appliance is being connected directly to the mains supply, an omnipolar circuit breaker must be installed with a minimum gap of 3mm between the contacts.
- The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it complies with safety regulations.
- The cable must not be bent or compressed.
- The cable must be checked regularly and only replaced by a proper qualified person.

 	This appliance is labeled in compliance with European directive 2012/19/EU for Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that this appliance is disposed of correctly, you will help prevent any possible damage to the environment and to human health, which might otherwise be caused if it were disposed of in the wrong way. The symbol on the product indicates that it may not be treated as normal household waste. It should be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic goods. This appliance requires specialist waste disposal. For further information regarding the treatment, recover and recycling of this product please contact your local council, your household waste disposal service, or the shop where you purchased it. For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.
----------	---

DISPOSAL: Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Collection of such waste separately for special treatment is necessary.

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

LEA DETENIDAMENTE LAS SIGUIENTES INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR EL ELECTRODOMÉSTICO.

Instalación

Peligro de descarga eléctrica

- Desconecte el dispositivo de la red eléctrica antes de realizar cualquier operación o mantenimiento sobre este.
- Es fundamental y obligatorio conectar el dispositivo a un buen sistema de cableado a tierra.
- Los medios de desconexión deben estar incorporados en el cableado fijo de acuerdo con las reglas de cableado.
- Cualquier alteración en el sistema doméstico de cableado debe realizarla un electricista cualificado.
- El incumplimiento de estos consejos puede resultar en una descarga eléctrica o la muerte.

Peligro de corte

- Cuidado: los bordes del panel son afilados.
- Si no se siguen estas precauciones, se pueden producir lesiones o cortes.

Instrucciones de seguridad importantes

- Lea estas instrucciones atentamente antes de instalar o utilizar este dispositivo.
- No se debe colocar nunca sobre el aparato materiales o productos combustibles.
- Asegúrese de que esta información se encuentre disponible para la persona responsable de la instalación del aparato, ya que esto podría reducir los costes de instalación.
- Para evitar peligros, el aparato debe instalarse conforme a las instrucciones de instalación.
- Solo una persona debidamente cualificada debe realizar la correcta instalación y conexión a tierra de este aparato.

- Este electrodoméstico debe conectarse a un circuito que incorpore un interruptor aislante que permita una desconexión completa de la fuente de alimentación.
- **ADVERTENCIA:** Utilice solamente los protectores de placas diseñados por el fabricante del electrodoméstico de cocina o los indicados por el fabricante del electrodoméstico en las instrucciones de uso como protectores adecuados o incorporados en el electrodoméstico. El uso de protecciones inapropiadas puede causar accidentes.
- En caso de no realizarse correctamente la instalación del aparato, se podría invalidar cualquier reclamación de garantía o responsabilidad.
- En cuanto a los detalles de la instalación, consulte la sección <Instalación>.

Funcionamiento y mantenimiento

Peligro de descarga eléctrica

- No cocine sobre una placa rota o fracturada. Si la superficie de la placa está rota o fracturada, apague el aparato de inmediato, desconéctelo de la red eléctrica (enchufe de pared) y póngase en contacto con un técnico cualificado.
- Desconecte la placa del enchufe de pared antes de realizar operaciones de limpieza o mantenimiento.
- El incumplimiento de estos consejos puede resultar en una descarga eléctrica o la muerte.

Peligro para la salud

- Este aparato cumple las normativas de seguridad electromagnética.

Peligro de superficie caliente

- Durante el uso, algunas piezas accesibles del aparato se calentarán lo suficiente como para causar quemaduras.

- No deje que el cuerpo, la ropa o cualquier otro elemento más allá de los accesorios de cocina adecuados entren en contacto con la vitrocerámica hasta que la superficie esté fría.
- No se deberían colocar sobre la superficie de la placa objetos metálicos tales como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas, ya que pueden calentarse.⁴
- Los niños menores de 8 años deben mantenerse lejos del aparato o estar continuamente supervisados.
- Las asas de las cacerolas pueden estar calientes al tacto. Asegúrese de que las asas de las cacerolas no sobresalgan sobre otras zonas de cocinado que estén encendidas. Mantenga las asas lejos del alcance de los niños.
- El incumplimiento de estos consejos puede resultar en quemaduras y escaldaduras.

Peligro de corte

- La afilada cuchilla de un rascador de placas aparece cuando se retrae la cubierta de seguridad. Utilícelo con extremo cuidado y guárdelo siempre de forma segura y fuera del alcance de los niños.
- Si no se siguen estas precauciones, se pueden producir lesiones o cortes.

Instrucciones de seguridad importantes

- Nunca deje el aparato desatendido cuando se encuentre en uso. Los derrames causan humo y residuos de grasa que pueden prender.
- Nunca utilice el aparato como superficie de trabajo o almacenamiento.
- Nunca deje objetos o utensilios sobre el aparato.
- Nunca utilice el aparato para templar o calentar la habitación.
- Después del uso, apague siempre las zonas de cocción y la placa tal y como se describe en este manual (p. ej., mediante los controles táctiles). No confíe en la función de detección de cacerolas para que se apaguen las zonas de cocción cuando retire la olla.

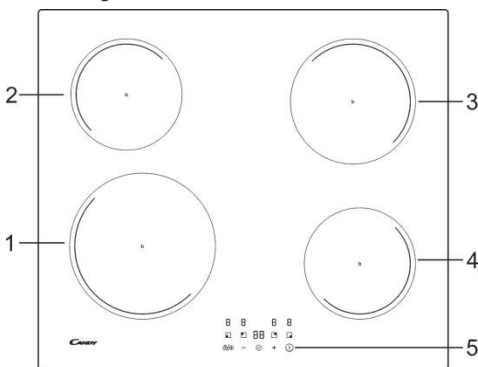
- No permita que los niños jueguen con el aparato, se sienten, se pongan de pie o trepen por él.
- No almacene objetos interesantes para los niños en armarios que se encuentren sobre el aparato. Si los niños trepan por la placa, pueden sufrir lesiones graves.
- No deje a los niños solos o sin vigilancia en la zona en la que se encuentre el aparato en uso.
- Los niños o personas con diversidad funcional que tengan limitada su capacidad para utilizar el aparato deberían tener una persona responsable y competente que les instruya sobre su empleo. El instructor debería estar satisfecho de que puedan utilizar el aparato sin peligro para sí mismos o su entorno.
- No repare ni reemplace ninguna pieza del aparato a menos que se haya recomendado específicamente en el manual. El resto de operaciones de servicio las deberá realizar un técnico cualificado.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar la placa.
- No coloque ni deje caer objetos pesados sobre la placa.
- No se ponga de pie sobre la placa.
- No utilice cacerolas con bordes dentados ni arrastre ollas por la superficie de cristal, ya que estas acciones podrían rayar el cristal.
- No utilice estropajos u otros agentes limpiadores muy agresivos para limpiar la placa, ya que esto puede rayar la vitrocerámica.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, por su servicio técnico o por cualquier profesional cualificado similar para evitar riesgos.
- ¡Este electrodoméstico está destinado a ser utilizado únicamente en un entorno doméstico! ¡El uso comercial de cualquier tipo no está cubierto por la garantía del fabricante!

- **ADVERTENCIA:** El electrodoméstico y sus accesorios se calientan durante el uso. Los niños pequeños deben mantenerse alejados de este electrodoméstico.
- Debe prestarse atención para no tocar los elementos que producen calor.
- Los niños menores de 8 años deben mantenerse lejos del aparato o estar continuamente supervisados.
- Este electrodoméstico puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o sin experiencia o conocimientos previos, siempre y cuando hayan recibido la supervisión y las instrucciones necesarias para utilizar el electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos que implica.
- Los niños no deben jugar con este electrodoméstico. Las operaciones de limpieza y mantenimiento no deben ser realizadas por niños sin supervisión.
- **ADVERTENCIA:** Puede resultar peligroso cocinar en una placa sin vigilancia cuando se utilizan grasa o aceite, ya que pueden producirse incendios. **NUNCA** intente apagar un incendio con agua; debe apagar el electrodoméstico y cubrir posteriormente la llama, p. ej., con una tapa o una manta contra incendios.
- **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio: no almacene artículos sobre las superficies de cocción.
- **ADVERTENCIA:** Si la superficie está fracturada, apague el aparato para evitar la posibilidad de descarga eléctrica para superficies de placa vitrocerámica o material similar que protege las piezas vivas.
- No se debe utilizar un limpiador a vapor.
- El aparato no está diseñado para que se use por medio de un temporizador externo o sistema de control remoto independiente.

- **PRECAUCIÓN:** El proceso de cocción tiene que ser supervisado. Un proceso de cocción breve debe supervisarse constantemente.
- No se puede acceder al cable de alimentación después de la instalación.

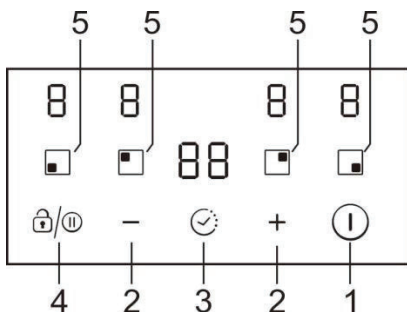
Descripción general del producto

Vista superior



1. Zona 2300 W, aumentar a 3000 W
2. Zona 1200 W, aumentar a 1500 W
3. Zona 1800 W, aumentar a 2100 W
4. Zona 1200 W, aumentar a 1500 W
5. Panel de control

El panel de control



1. Control ENCENDIDO/APAGADO
2. Control de ajuste de potencia/del temporizador
3. Control del temporizador
4. Control de pausa/bloqueo
5. Controles de selección de la zona de calentamiento

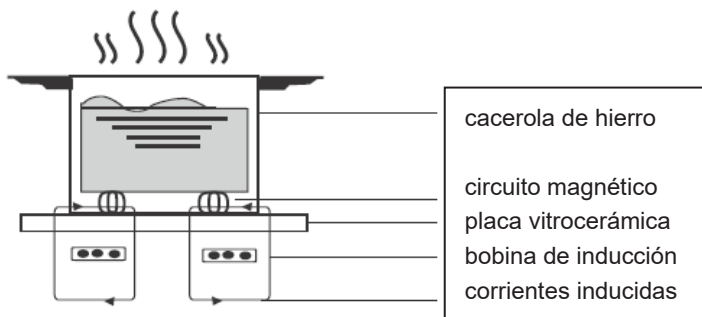
Información del producto

La placa de vitrocerámica/inducción puede satisfacer diferentes tipos de demandas de cocción debido al calentamiento del alambre de resistencia, el control microcomputarizado y la selección de múltiples potencias; es la opción ideal para las familias modernas.

La placa de cocción se centra en los clientes y adopta un diseño personalizado. La placa ofrece unas prestaciones seguras y fiables, lo que hace que su día a día sea más cómodo y pueda disfrutar plenamente de los placeres de la vida.

Introducción a la cocina de inducción

La inducción es una tecnología de cocción segura, avanzada, eficiente y económica. Funciona a partir de vibraciones electromagnéticas que generan calor directamente sobre la cacerola, en lugar de hacerlo indirectamente mediante el calentamiento de la superficie de cristal. El cristal se calienta únicamente porque la cacerola puede llegar a calentarlo.

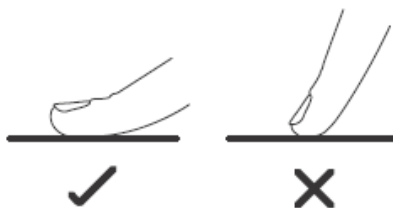


Antes de utilizar su nueva placa de inducción

- Lea esta guía, prestando especial atención a la sección «Advertencias de Seguridad».
- Retire todas las películas protectoras que pudieran quedar aún en la placa de inducción.

Uso de los controles táctiles

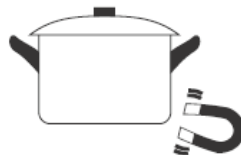
- Los controles responden al tacto, por lo que no es necesario aplicar presión.
- Utilice la yema del dedo, no la punta.
- Se oye un pitido cada vez que se registra un contacto táctil.
- Asegúrese de que los controles estén siempre limpios, secos y de que no haya ningún objeto (p. ej., un utensilio o trapo) que los cubra. Incluso una pequeña película de agua puede dificultar el funcionamiento de los controles.



Elección de los accesorios de cocina adecuados



- Utilice únicamente accesorios de cocina con base apta para cocinas de inducción. Busque el símbolo de inducción en el embalaje o en la parte inferior de la cacerola.
- Se puede comprobar si los accesorios de cocina son aptos realizando una prueba de imán. Pase un imán por la base de la cacerola. Si se produce atracción, la cacerola es apta para inducción.
- Si no se dispone de un imán:
 1. Ponga un poco de agua en la cacerola que se desee comprobar.
 2. Siga los pasos indicados en «Empezar a cocinar».
 3. Si  no parpadea en la pantalla y se calienta el agua, la cacerola es apta.
- Los accesorios de cocina fabricados con los siguientes materiales no son aptos para inducción: acero inoxidable puro, aluminio o cobre sin base magnética, cristal, madera, porcelana, cerámica y loza.

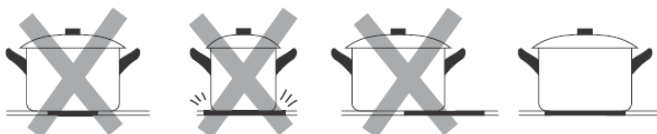


Tamaño del quemador (mm)	Los utensilios de cocina mínimos (diámetro/mm)
160	120
180	140
210	160

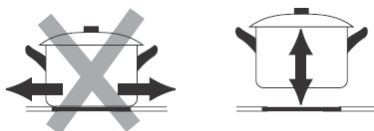
No utilice accesorios de cocina con bordes dentados o base curvada.



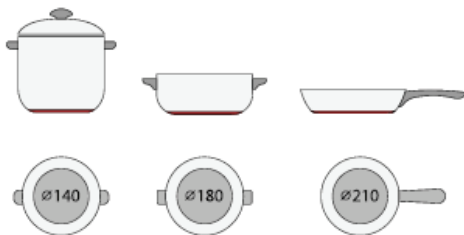
Asegúrese de que la base de la cacerola sea lisa, se mantenga en posición plana sobre el cristal y sea del mismo tamaño que la zona de cocción. Centre la cacerola sobre la zona de cocción.



Levante siempre las cacerolas de la placa vitrocerámica y no las deslice, ya que podría arañarse el cristal.



- Utilice cacerolas cuyo diámetro de la zona ferromagnética (base de la cacerola) esté en la gama de medidas de la tabla de abajo. (Tabla 1)
 - Si utiliza ollas más pequeñas, el rendimiento podría verse afectado
 - Si utiliza una olla de diámetro inferior al que se indica en la tabla anterior, es posible que no se pueda detectar
 Según el tamaño de la zona se pueden utilizar ollas de diferentes diámetros, como se ve en la siguiente imagen:



- Si la parte ferromagnética cubre parcialmente la base de la sartén, sólo se calentará la zona ferromagnética; el resto de la base no se puede calentar a una temperatura suficiente para cocinar.



- Si la zona ferromagnética no es homogénea, sino que tiene otros materiales como el aluminio, esto puede afectar al calentamiento y la detección de la cacerola.

Si la base de la cacerola es similar a las imágenes a continuación, es posible que no se pueda detectar.



Uso de la placa de inducción

Empezar a cocinar

- Después del encendido, el zumbador pita una vez, todos los indicadores se iluminan durante 1 segundo y luego se apagan, lo que indica que la placa ha entrado en el modo de espera.

1. Toque el interruptor de encendido/apagado ①.
Todos los indicadores muestran «-».

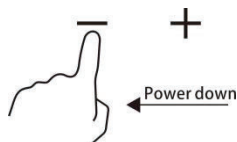
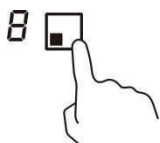
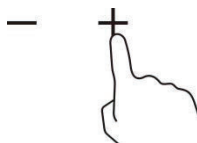
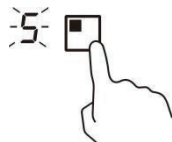
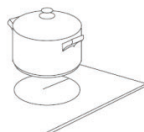
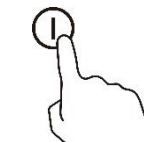
2. Coloque una cacerola adecuada sobre la zona de cocción que se vaya a utilizar.
Asegúrese de que la base de la cacerola y la superficie de la zona de cocción estén limpias y secas.

3. Al tocar el control de selección de la zona de calentamiento, parpadeará el indicador junto a la llave.

4. Seleccione el ajuste del calor tocando el control «-» o «+».
 - Si no se selecciona un ajuste de calor en 1 minuto, la placa se apaga automáticamente. Habrá que empezar de nuevo desde el paso 1.
 - El ajuste del calor se puede modificar en cualquier momento durante la cocción.

Cuando haya terminado de cocinar

1. Toque la selección de zona de calentamiento que desee apagar.
2. Apague la zona de cocción desplazando hasta «0».
Asegúrese de que la pantalla muestre «0».
3. Apague toda la placa pulsando el control de encendido/apagado.



4. Tenga cuidado con las superficies calientes
Aparecerá la indicación «H», lo que indica que la zona de cocción está demasiado caliente para tocarla. Ésta desaparecerá cuando la superficie se haya enfriado hasta una temperatura segura. También puede utilizarse como función de ahorro de energía; si desea calentar otras cacerolas, utilice la zona de cocción que aún esté caliente.



Uso de la función Gestión de potencia

Es posible configurar un nivel máximo de absorción de potencia para la placa de inducción, eligiendo diferentes gamas de potencia.

Las placas de inducción son capaces de limitarse automáticamente para funcionar a un nivel de potencia inferior, y evitar el riesgo de sobrecarga.

Para entrar en la función Gestión de la potencia

1. Encienda la placa, luego presione al mismo tiempo el botón “+” (temporizador) y Bloqueo. El indicador de tiempo muestra “P5”, lo que significa nivel de potencia 5. El modo predeterminado es de 7,2 Kw.



Para cambiar de nivel

Pulse +/- en el temporizador Hay 5 niveles de potencia, desde “P1” hasta “P5”. El indicador del temporizador muestra uno de ellos.

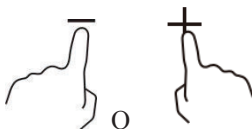
“P1”: la potencia máxima es de 2,5 Kw.

“P2”: la potencia máxima es de 3,5 Kw.

“P3”: la potencia máxima es de 4,5 Kw.

“P4”: la potencia máxima es de 5,5 Kw.

“P5”: la potencia máxima es de 7,2 Kw.



Confirmación y salida de la función de Gestión de potencia

Pulse al mismo tiempo “+” (temporizador) y Bloqueo para confirmar; la placa se apagará.



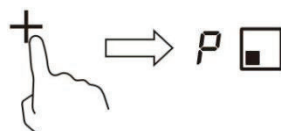
Uso de la función Potencia Máxima

Activar la función Potencia Máxima

1. Seleccione la zona con función Potencia máxima (zona izquierda frontal).

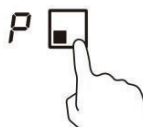


2. Toque la tecla «más» **+** hasta que la indicación del nivel de potencia muestre «P».



Cancelar la función Potencia Máxima

1. Seleccione la zona con función Potencia máxima (zona izquierda frontal).



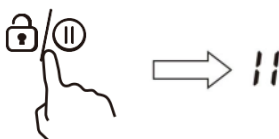
2. Toque la tecla «menos» **-** para cancelar la función Potencia Máxima y seleccione el nivel que desee establecer.



• La función Potencia Máxima solo puede durar 5 minutos, después de los cuales la zona pasará al nivel 9 automáticamente.

Uso de la función Pausa

1. Pulse el control de Pausa,  las zonas de calentamiento dejan de funcionar. Los indicadores de zona muestran “||”.



2. Pulse el control de Pausa  una vez más, todas las zonas de calentamiento volverán a su ajuste original.

- La función está disponible cuando una o más zonas de calentamiento están en marcha.
- Si no cancela el modo de parada de funcionamiento en 30 minutos, la placa de inducción se apagará automáticamente.

Bloqueo de los controles

- Se pueden bloquear los controles para evitar el uso no intencional (p. ej., que los niños enciendan las zonas de cocción de forma accidental).
- Cuando los controles están bloqueados, todos los controles excepto el de ENCENDIDO/APAGADO se encuentran deshabilitados.

Para bloquear los controles

Toque el control de bloqueo /⏸ durante 2 segundos. El indicador del temporizador mostrará el símbolo «Lo».

Para desbloquear los controles

1. Asegúrese de que la placa esté encendida.
2. Toque y mantenga pulsado el control de bloqueo /⏸ durante 2 segundos.
3. Ahora puede empezar a usar su placa.



Cuando la placa se encuentra en modo bloqueo, todos los controles se deshabilitan, excepto el de encendido/apagado; la placa se puede apagar en cualquier momento con el control de encendido/apagado en caso de emergencia, pero deberá desbloquear la placa para volver a usarla.

Indicador de calor residual

Cuando la placa ha estado funcionando durante un tiempo, queda algo de calor residual. La letra “H” aparece para avisar al usuario que se mantenga alejado de ella.



Apagado automático

Función de seguridad con la que la placa se apaga automáticamente. Esto ocurre cuando se olvida de apagar una zona de cocción. Los tiempos de apagado predeterminados se muestran en la siguiente tabla:

Nivel de potencia	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Tiempo de funcionamiento predeterminado (hora)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Uso del temporizador

Se puede utilizar el temporizador de dos maneras diferentes:

- Se puede utilizar como avisador por minutos. En este caso, el temporizador no enciende ninguna zona de cocción cuando se cumple el tiempo seleccionado.
- Se puede utilizar como temporizador de corte para apagar una o más zonas de cocción cada vez que el tiempo se agota.

- Puede ajustar el temporizador hasta 99 minutos.

Uso del temporizador como avisador por minutos

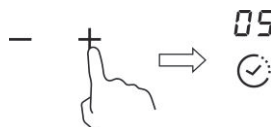
1. Asegúrese de que la placa esté encendida. Y de que la tecla de selección de zona no está activada (la indicación de zona ‘-’ no parpadea).

Nota: puede ajustar el avisador de minutos antes o después de que finalice el ajuste de potencia de la zona de cocción.

2. Toque la tecla de temporizador, “00” se mostrará en la pantalla del temporizador y “0” parpadeará.



3. Ajuste el tiempo entre 1 y 99 minutos tocando el control “-” o “+” del temporizador (p.ej.: 5).



4. Pulsar “+” una vez aumenta el tiempo en un minuto, pulsar “-” una vez disminuye el tiempo en un minuto. Cuando el tiempo establecido supere los 99 minutos, volverá automáticamente a “00”, si se pulsa “-” y “+” simultáneamente, el indicador mostrará “00”.
5. Cuando se ajusta el tiempo, se inicia de inmediato la cuenta regresiva. La pantalla mostrará el tiempo restante.
6. Cuando se cumple el tiempo seleccionado, el zumbador genera un pitido durante 30 segundos y el indicador del temporizador muestra «- -».

Cancelación del temporizador

Después de ajustar la hora de nuevo, mantenga pulsada la tecla «Temporizador» durante 5 segundos, esto cancelará el temporizador y el indicador volverá a “00”.

Uso del temporizador para apagar una o más zonas de cocción

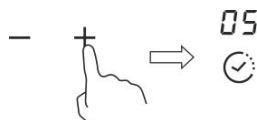
1. Toque el control de selección de zona de calentamiento para la que se desee ajustar el temporizador.



2. Al tocar el control del temporizador, se mostrará «00» en el indicador del contador y empezará a parpadear el «0».



3. Ajuste el tiempo entre 1 y 99 minutos tocando el control “-” o “+” del temporizador (p.ej.: 5).



4. Pulsar “+” una vez aumenta el tiempo en un minuto, pulsar “-” una vez disminuye el tiempo en un minuto. Cuando el tiempo establecido supere los 99 minutos, volverá automáticamente a “00”, si se pulsa “-” y “+” simultáneamente, el indicador mostrará “00”.

5. Cuando se ajusta el tiempo, se inicia de inmediato la cuenta regresiva. La pantalla mostrará el tiempo restante.

NOTA: Habrá un punto rojo en la esquina inferior derecha de la indicación del nivel de potencia que indica que esa zona está seleccionada.



6. Cuando finaliza el temporizador de cocción, se apaga la zona de cocción correspondiente de forma automática.



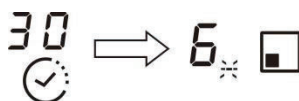
Nota: Las otras zonas de cocción que estuvieran encendidas con anterioridad seguirán funcionando.

Si el temporizador está configurado en más de una zona:

1. Cuando fije el temporizador para varias zonas de cocción, se encenderán los puntos rojos correspondientes a esas zonas. El indicador del temporizador mostrará los minutos del temporizador. Parpadeará el punto de la zona seleccionada.



2. Una vez transcurrido el tiempo especificado, la zona de cocción correspondiente se apagará. Entonces, se mostrará la temporización de la otra zona y parpadeará el punto correspondiente a dicha zona,



Nota: Toque el control de la zona de cocción; se mostrará la temporización correspondiente en el indicador del temporizador.

Directrices de cocción

Tenga cuidado al freír, puesto que el aceite y la grasa se calientan muy rápido, especialmente si se usa la función Máxima potencia. A temperaturas muy altas, el aceite y la grasa se queman espontáneamente, lo que puede dar lugar a un riesgo grave de incendio.

Consejos de cocción

- Cuando los alimentos alcancen la ebullición, reduzca el ajuste de potencia.
- El uso de una tapa reducirá los tiempos de cocción y se ahorrará energía al conservar el calor.
- Minimice la cantidad de líquido o grasa para reducir los tiempos de cocción.
- Empiece a cocinar con un ajuste alto y reduzca el nivel cuando el alimento se haya calentado por completo.

Cocinar a fuego lento, cocinar arroz

- La cocción a fuego lento se produce por debajo del punto de ebullición, a unos 85 °C, cuando las burbujas solo suben ocasionalmente a la superficie del líquido de cocción. Es la clave para preparar deliciosas sopas y caldos suaves, ya que los sabores se desarrollan sin cocinar en exceso los alimentos. También se deberían cocinar así las salsas con base de huevo y espesadas con harina, por debajo del punto de ebullición.
- Algunas tareas, incluyendo la cocción de arroz por el método de absorción, pueden requerir un ajuste más alto que el ajuste más bajo para asegurar que la comida se cueza correctamente en el tiempo recomendado.

Soasar un filete

Para cocinar sabrosos filetes:

1. Deje la carne a temperatura ambiente durante alrededor 20 minutos antes de cocinarla.
2. Caliente una sartén de base pesada.
3. Unte ambos lados del filete con aceite. Vierta una pequeña cantidad de aceite sobre la sartén caliente y, después, coloque la carne en ella.
4. Dé la vuelta al filete una sola vez durante el cocinado. El tiempo exacto de cocinado dependerá del grosor del filete y del punto de cocción deseado. El tiempo puede variar entre 2 y 8 minutos por lado. Aplique presión al filete para calibrar su grado de cocción: cuanto más firme resulte, más «hecho» estará.
5. Deje reposar el filete sobre un plato caliente unos minutos para permitir que se asiente y se ponga más tierno antes de servirlo.

Para saltar

1. Escoja un wok con base plana apto para vitrocerámica o una sartén grande.
2. Deje preparados todos los ingredientes y accesorios necesarios. El salteo debe ser rápido. Si se cocinan grandes cantidades, cocine los alimentos en pequeñas porciones.
3. Precaliente la sartén brevemente y añada dos cucharadas de aceite.
4. Cocine primero la carne, apártela y manténgala templada.
5. Saltee las verduras. Cuando estén calientes, pero crujientes, ajuste la zona de cocción

- a una menor potencia, introduzca de nuevo la carne en la sartén y añada la salsa.
6. Remueva los ingredientes con cuidado para asegurar un calentamiento homogéneo.
 7. Sirva de inmediato.

Ajustes de calor

Ajuste de calor	Idoneidad
1 - 2	• Calentamiento suave de pequeñas cantidades de comida • Derretir chocolate, mantequilla y alimentos que se queman fácilmente • Cocinado suave a fuego lento • Calentamiento lento
3 - 4	• Recalentamiento • Cocinado rápido a fuego lento • Cocer arroz
5 - 6	• Tortitas
7 - 8	• Salteados • Cocer pasta
9	• Sofreír • Soasar • Llevar sopa al punto de ebullición • Hervir agua

Cuidado y limpieza

¿Qué?	¿Cómo?	¡Importante!
Suciedad diaria en el cristal (huellas, marcas, manchas de alimentos o derrames no azucarados sobre el cristal).	1. Desconecte la placa de la alimentación. 2. Aplique un limpiador de placas cuando el cristal esté aún templado (pero no caliente) 3. Aclare y seque con un paño limpio o papel de cocina. 4. Vuelva a conectar la placa.	• Cuando se desconecta la alimentación de la placa, no habrá ninguna indicación de «superficie caliente», pero la zona de cocinado puede seguir estando caliente. Extreme el cuidado. • Los estropajos duros, algunos de nailon y agentes de limpieza muy abrasivos pueden rayar el cristal. Lea siempre la etiqueta para comprobar si un estropajo o limpiador es adecuado. • Nunca deje residuos de limpieza sobre la placa: puede mancharse el cristal.
Hervir y derretir alimentos y calentar azúcar puede dejar restos o derrames en el cristal.	Retire estos restos de inmediato con una paleta de pescado, cuchillo de pala o cuchilla aptos para placas de vitrocerámica, pero tenga cuidado con las superficies de cocción calientes: 1. Desconecte la placa del enchufe de pared. 2. Coloque la cuchilla o el utensilio en un ángulo de 30° y rasque los residuos hacia una zona fría de la placa. 3. Limpie los residuos con un paño o papel de cocina. 4. Siga los pasos de 2 a 4 para la «suciedad cotidiana sobre el cristal» mencionada anteriormente.	• Retire las manchas y restos de alimentos derretidos y azucarados lo antes posible. Si se dejan enfriar sobre el cristal, puede resultar difícil retirarlos o incluso pueden producir daños permanentes a la superficie de cristal. • Peligro de corte: cuando la cubierta de seguridad se retrae, la cuchilla del rascador es muy afilada. Utilícelo con extremo cuidado y guárdelo siempre de forma segura y fuera del alcance de los niños.
Salpicaduras sobre los controles táctiles	1. Desconecte la placa de la alimentación. 2. Enjabone la mancha 3. Limpie la zona del control táctil con una esponja o paño húmedo y limpio. 4. Seque completamente el área con papel de cocina. 5. Vuelva a conectar la placa.	• Puede que la placa pite y se apague sola, y puede que los controles no funcionen cuando haya líquido sobre ellos. Asegúrese de secar la zona del control táctil antes de volver a encender la placa.

Trucos y consejos

Problema	Causas posibles	Qué hacer
La placa de cocción no se enciende.	No hay alimentación.	Asegúrese de que la placa de cocción esté conectada al suministro eléctrico y que este esté encendido. Compruebe si hay algún corte de energía en su casa o en la zona. Si se han realizado todas las comprobaciones y el problema persiste, llame a un técnico cualificado.
Los controles táctiles no responden.	Los controles están bloqueados.	Desbloquee los controles. Vaya a la sección «Utilización de la placa vitrocerámica» para obtener instrucciones.
Los controles táctiles son difíciles de manejar.	Puede que haya una ligera capa de agua sobre los controles o puede que se esté utilizando la punta de los dedos para tocarlos.	Asegúrese de que la zona del control táctil esté seca y utilice la yema de los dedos para tocar los controles.
Se está rayando el cristal.	Utensilios de cocina con extremos rugosos. Se están utilizando estropajos o productos de limpieza abrasivos e inadecuados.	Utilice utensilios de cocina con bases planas y lisas. Vea «Elegir los utensilios de cocina adecuados». Vea «Cuidado y limpieza».
Algunas sartenes emiten ruidos de crujidos o chasquidos.	Esto puede ser causado por el material usado en la fabricación de sus utensilios de cocina (capas de diferentes metales vibrando de manera diferente).	Es algo normal para los utensilios de cocina y no indica ningún fallo.
La placa de inducción emite un sonido grave de zumbido cuando se utiliza con un ajuste de temperatura alta.	Esto se debe a la tecnología de la cocina de inducción.	Es normal, pero el ruido debería reducirse o desaparecer por completo cuando se baja el ajuste de temperatura.
Se oye un ruido de ventilador procedente de la placa de inducción.	La placa de inducción incluye un ventilador de refrigeración integrado para evitar que se recaliente la electrónica. Puede seguir funcionando incluso después de haber apagado la placa de inducción.	Esto es normal y no requiere ninguna acción. No desconecte la placa del enchufe de pared mientras el ventilador esté funcionando.
Las cacerolas no se calientan y se muestra en la pantalla.	La placa de inducción no puede detectar la cacerola porque no es apta para la cocina de inducción. La placa de inducción no puede detectar la cacerola porque es demasiado pequeña para la zona de cocción o no se ha centrado convenientemente sobre ella.	Utilice utensilios de cocina aptos para inducción. Vea la sección «Elegir los utensilios de cocina adecuados». Centre la cacerola y asegúrese de que su base se ajusta al tamaño de la zona de cocción.
La placa de inducción o una zona de cocción se ha apagado inesperadamente, se oye un sonido y se muestra un código de error (normalmente alternando con uno o dos dígitos en la pantalla del temporizador de cocción).	Fallo técnico.	Anote las letras y números del error, desconecte la placa del enchufe y contacte con un técnico cualificado.

Pantalla de fallos e inspección

Si aparece una anomalía, la placa de inducción entrará automáticamente en el estado de protección y mostrará los correspondientes códigos de protección:

Problema	Causas posibles	Qué hacer
E4/E5	Fallo del sensor de temperatura	Póngase en contacto con el proveedor.
E7/E8	Fallo del sensor de temperatura de IGBT.	Póngase en contacto con el proveedor.
E2/E3	Voltaje de alimentación anormal	Compruebe que la alimentación eléctrica sea normal. Conecte después de que la alimentación eléctrica sea normal.
E6/E9	Mala irradiación de calor de la placa de inducción	Reinicie después de que la placa de inducción se enfríe.

Los fallos indicados anteriormente son los más comunes.

No desmonte la unidad usted mismo para evitar peligros y daños a la placa de inducción.

Especificaciones técnicas

Placa de inducción	CI642CBB/1
Zonas de cocción	4 zonas
Voltaje de alimentación	220-240V~ 50/60Hz
Potencia eléctrica instalada	7200W
Tamaño del producto P×A×AL(mm)	590×520×58
Tamaño integrado A×B (mm)	560×490

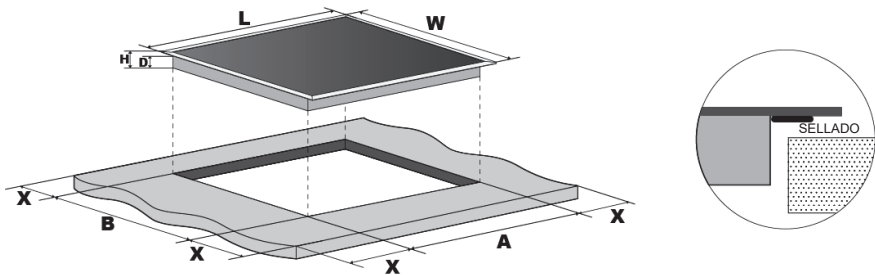
El peso y las dimensiones son aproximados. Dado que estamos en constante mejora de nuestros productos, puede que cambiemos las especificaciones y el diseño sin previo aviso.

Instalación

Selección del equipo de instalación

- Corte la superficie de trabajo conforme a las dimensiones que se muestran en el plano.
- A los efectos de instalación y uso, se debería mantener un espacio mínimo de 50mm alrededor del agujero.
- Asegúrese de que el grosor de la superficie de trabajo sea de al menos 30 mm. Seleccione un material para la superficie de trabajo resistente al calor para evitar la deformación típica ocasionada por la irradiación de calor procedente de la placa caliente. Tal y como se muestra a continuación:

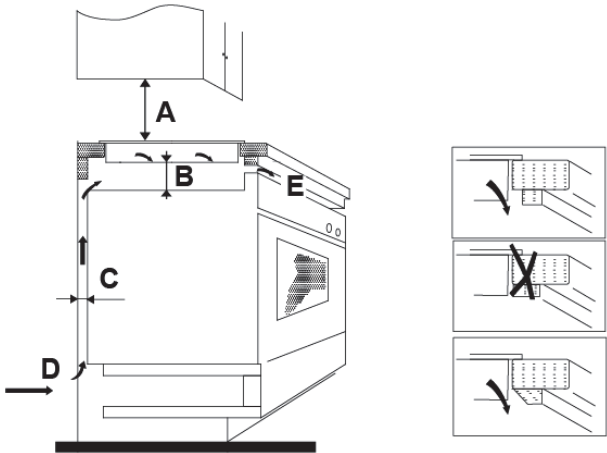
Advertencia: El material de la superficie de trabajo deberá utilizar madera impregnada u otro material de aislamiento.



	L(mm)	W(mm)	H(mm)	D (mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
CI642CBB/1	590	520	58	54	560	490	50 mini

En cualquier caso, asegúrese de que la placa esté bien ventilada y la toma y salida de aire no estén bloqueadas. Asegúrese de que la placa se encuentre en buen estado de funcionamiento. Tal y como se muestra a continuación

Nota: La distancia de seguridad entre la placa y el armario encima de esta debe ser de al menos 760mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Toma de aire	Salida de aire 5 mm

Antes de instalar la placa, asegúrese de que...

- La superficie de trabajo sea cuadrada y esté nivelada, y que ningún elemento estructural interfiera con los requisitos de espacio.
- La superficie de trabajo esté fabricada en un material resistente al calor.
- Si la placa se instala encima de un horno, este debe contar con un ventilador de refrigeración integrado.
- La instalación cumpla con todos los requisitos de espacio y las normas y reglamentos aplicables.
- Se incluya un interruptor aislante adecuado que permita una desconexión total de la alimentación eléctrica y está montado y colocado de manera que se cumpla la normativa y reglamento local en materia de cableado.
- El interruptor aislante sea de un tipo aprobado y permita una separación de contacto de espacio de aire de 3mm en todos los polos (o en todos los conductores [de fase] activos, si las normas locales de cableado permiten esta variación de los requisitos).
- El interruptor aislante sea fácilmente accesible para el cliente con la placa instalada
- Se consulte a las autoridades locales de construcción y la normativa si hay dudas en cuanto a la instalación
- Se usan acabados resistentes al calor y fáciles de limpiar (tales como azulejos de cerámica) para las superficies de pared que rodeen la placa.

Cuando haya instalado la placa, asegúrese de que...

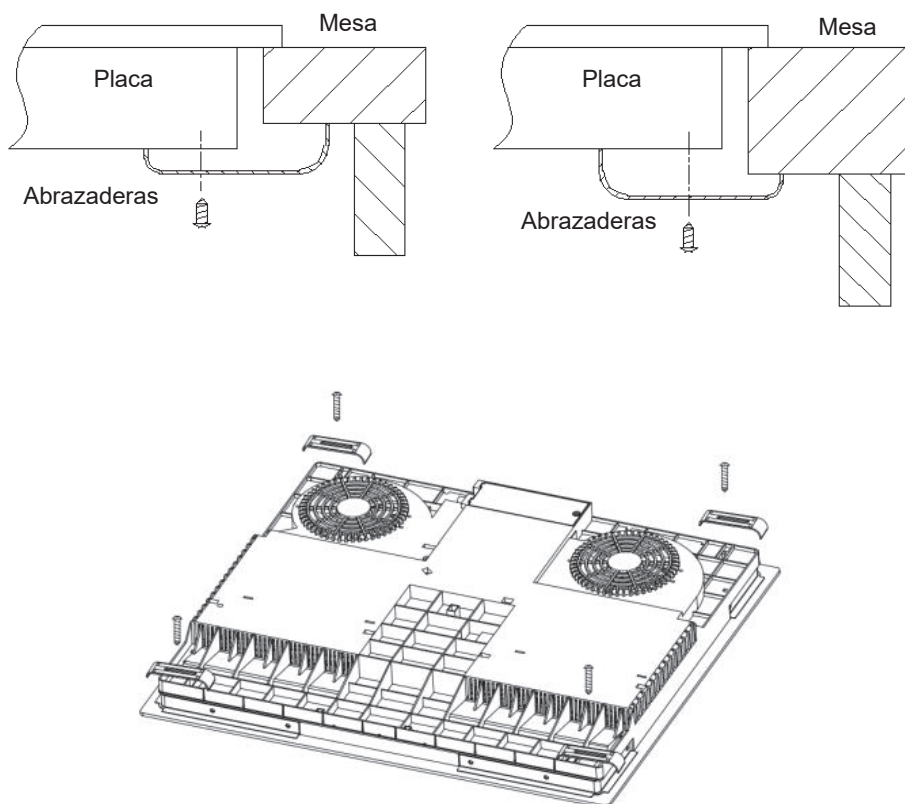
- El cable de suministro eléctrico no esté accesible a través de las puertas o cajones del armario.
- Haya un flujo adecuado de aire desde el exterior del armario hasta la base de la placa.
- Si la placa se instala encima de un cajón o espacio de armario, se haya instalado una barrera de protección térmica debajo de la base de la placa.
- El interruptor de aislamiento sea fácilmente accesible para el cliente.

Antes de colocar las abrazaderas de fijación

La unidad debe colocarse sobre una superficie estable y lisa (utilice el embalaje). No aplique fuerza sobre los controles que sobresalen de la placa.

Colocar las abrazaderas de fijación

- La unidad debe colocarse sobre una superficie estable y lisa (utilice el embalaje). No aplique fuerza sobre los controles que sobresalen de la placa.
- Fije la placa sobre la superficie de trabajo atornillando cuatro abrazaderas en la parte inferior de la placa (vea la imagen) después de la instalación.
- Ajuste la posición de las abrazaderas para que puedan adecuarse a diferentes grosores de superficie de trabajo.

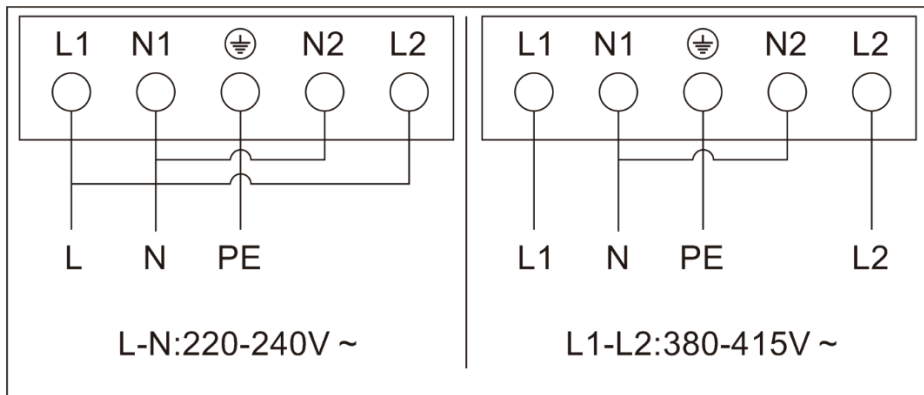


Precauciones

- La placa debe instalarla personal o técnicos cualificados. Contamos con profesionales que están a su servicio. No realice ninguna operación usted mismo.
- La placa no deberá montarse en equipos de refrigeración, lavavajillas y secadores rotativos.
- La placa debe instalarse de manera que se garantice la mejor irradiación de calor para mejorar su fiabilidad.
- La pared y la zona de calentamiento inducido encima de la superficie de trabajo deben soportar el calor.
- Para evitar daños, la capa intermedia y el adhesivo deben ser resistentes al calor.
- No se debe utilizar un limpiador a vapor.
- Esta vitrocerámica se puede conectar solo a un suministro con impedancia del sistema de no más de 0,427 ohm. En caso necesario, consulte a su empresa de suministro para obtener información sobre la impedancia del sistema.

Conectar la placa a la red eléctrica

El suministro eléctrico debe conectarse, de acuerdo con las normas pertinentes, a un disyuntor monopolar. El método de conexión se muestra a continuación.



- Si el cable está dañado o se debe reemplazar, esto debe ser hecho por un técnico de posventa utilizando las herramientas adecuadas, a fin de evitar cualquier accidente.
- Si el aparato se conecta directamente a la red eléctrica, deberá instalarse un disyuntor omnipolar con un espacio mínimo de 3mm entre los contactos.
- El instalador debe garantizar que la conexión eléctrica se realice correctamente y que cumpla con las normas en materia de seguridad.
- El cable no debe estar doblado ni comprimido.
- Debe comprobarse el cable regularmente y solo lo puede reemplazar un técnico cualificado.

 ELIMINACIÓN: No elimine este producto como basura municipal sin clasificar. La recogida de este tipo de residuos debe hacerse de forma separada para, en caso necesario, darle un tratamiento especial.	Este electrodoméstico está etiquetado en cumplimiento con la directiva europea 2012/19/UE en materia de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE). Al garantizar una eliminación correcta de este aparato, se ayuda a evitar posibles daños al medio ambiente y a la salud de las personas, peligros que podrían ocasionarse si se eliminara de forma incorrecta. El símbolo del producto indica que no debe tratarse como basura doméstica normal. Se debe llevar a un punto de recogida para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Este aparato requiere una eliminación especializada. Para más información sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, póngase en contacto con su ayuntamiento, servicio de basuras domésticas o establecimiento en el que lo adquirió. Para información más detallada sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, póngase en contacto con su oficina municipal, servicio de basuras domésticas o el establecimiento en el que adquirió el producto.
--	--

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS SUIVANTES AVANT D'UTILISER L'APPAREIL.

Installation

Risque d'électrocution

- Débrancher l'appareil du secteur avant d'effectuer tout travail ou opération d'entretien.
- Le raccordement à un bon système de mise à la terre est essentiel et obligatoire.
- Les moyens de déconnexion doivent être incorporés dans le câblage fixe conformément aux règles de câblage.
- Toute modification du système de câblage de l'habitation doit être effectuée exclusivement par un électricien qualifié.
- Le non-respect de cette consigne peut entraîner une électrocution voire la mort.

Risque de coupure

- Faites attention, les bords de la plaque sont pointus.
- Si vous ne faites pas attention, vous pourriez vous blesser ou vous couper.

Consignes de sécurité importantes

- Lisez attentivement ces instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.
- Aucun produit ou matière combustible ne doit être posé sur cet appareil.
- Veuillez laisser ces informations à la disposition de la personne chargée de l'installation de l'appareil car cela pourrait réduire les frais d'installation.
- Pour éviter tout danger, cet appareil doit être installé conformément à ces instructions d'installation.
- Cet appareil doit être installé correctement et être mis à la terre par une personne qualifiée pour cela.

- Cet appareil doit être raccordé à un circuit comprenant un sectionneur garantissant une déconnexion complète de l'alimentation.
- **AVERTISSEMENT** : Utilisez uniquement des protections de plaque de cuisson conçues par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiquées comme appropriées par le fabricant de l'appareil dans le mode d'emploi ou intégrées à l'appareil. L'utilisation de protections inappropriées peut provoquer des accidents.
- Si l'appareil n'est pas installé correctement, cela peut rendre la garantie caduque ou les réclamations irrecevables.
- Concernant les détails d'installation, veuillez vous référer au paragraphe <Installation>.

Fonctionnement et entretien

Risque d'électrocution

- Ne cuisinez pas sur une plaque de cuisson cassée ou fissurée. Si la surface de la plaque de cuisson se casse ou se fissure, éteignez l'appareil immédiatement au niveau du secteur (interrupteur mural) et contactez un technicien qualifié.
- Éteignez la plaque de cuisson au niveau du mur avant toute opération de nettoyage ou d'entretien.
- Le non-respect de cette consigne peut entraîner une électrocution voire la mort.

Risque pour la santé

- Cet appareil est conforme aux normes de sécurité électromagnétique.

Risque lié à une surface chaude

- Durant l'utilisation, les parties accessibles de cet appareil peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures.

- Ne laissez pas votre corps, vos vêtements ou tout élément autre qu'un ustensile de cuisine au contact de la plaque vitrocéramique tant que la surface n'a pas refroidi.
- Les objets métalliques comme les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la plaque de cuisson car ils peuvent chauffer.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins d'être surveillés constamment.
- Les poignées des casseroles peuvent être chaudes au toucher. Contrôlez que les poignées des casseroles ne soient pas au-dessus d'autres zones de cuisson allumées. Gardez les poignées hors de portée des enfants.
- Si vous ne respectez pas ce conseil, vous pourriez vous brûler et vous ébouillanter.

Risque de coupure

- La lame extrêmement coupante du racloir d'une plaque de cuisson est à découvert quand le couvercle de sécurité est enlevé. Faites extrêmement attention quand vous l'utilisez et rangez-le toujours à l'abri et hors de portée des enfants.
- Si vous ne faites pas attention, vous pourriez vous blesser ou vous couper.

Consignes de sécurité importantes

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance quand il est utilisé. Un débordement provoque de la fumée et des éclaboussures de graisse qui peuvent prendre feu.
- N'utilisez jamais votre appareil comme plan de travail ou surface de rangement.
- Ne laissez jamais des objets ou des ustensiles sur l'appareil.
- N'utilisez jamais l'appareil pour chauffer la pièce.
- Après toute utilisation, éteignez toujours les zones de cuisson et la plaque comme cela est décrit dans ce manuel (par ex. au moyen des commandes tactiles). Ne comptez pas sur la fonction de détection de la casserole pour éteindre les

zones de cuisson quand vous enlevez la casserole.

- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil ou s'asseoir, se tenir ou grimper dessus.
- Ne rangez pas ce qui intéresse les enfants dans des placards situés au-dessus de l'appareil. Les enfants qui grimpent sur la plaque de cuisson peuvent se blesser sérieusement.
- Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance dans la pièce où l'appareil est utilisé.
- Les enfants ou les personnes ayant un handicap qui limite leur capacité à utiliser l'appareil doivent avoir une personne compétente et responsable pour leur apprendre à l'utiliser. L'instructeur doit être satisfait qu'ils puissent utiliser l'appareil sans danger pour eux ou leur environnement.
- Ne réparez et ne remplacez aucune partie de l'appareil sauf si cela est recommandé spécifiquement dans le mode d'emploi. Toutes les autres opérations de réparation doivent être faites par un technicien qualifié.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer votre plaque de cuisson.
- Ne placez pas et ne laissez pas tomber des objets lourds sur votre plaque de cuisson.
- Ne montez pas sur votre plaque de cuisson.
- N'utilisez pas de poêle avec des bords irréguliers et ne traînez pas les poêles sur la surface de la plaque car cela peut rayer le verre.
- N'utilisez pas de tampons à récurer ni d'autres agents de nettoyage très abrasifs pour nettoyer votre plaque, car ils peuvent rayer la surface de la plaque vitrocéramique.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, faites-le remplacer par le fabricant, le service après-vente ou un électricien qualifié pour éviter tout risque d'accident.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans un environnement domestique uniquement ! Toute utilisation commerciale quelle

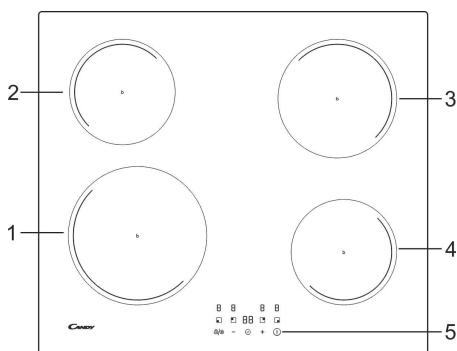
qu'elle soit n'est pas couverte par la garantie du fabricant !

- **AVERTISSEMENT** : l'appareil et ses parties accessibles peuvent devenir chauds au cours de l'utilisation. Tenez les jeunes enfants à l'écart de l'appareil.
- Il faut faire attention à ne pas toucher les éléments de chauffage.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins d'être surveillés constamment.
- Cet appareil peut être utilisé par les enfants de plus de 8 ans et les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, s'ils ont été supervisés ou si on leur a appris à utiliser l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les risques courus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- **AVERTISSEMENT** : Il peut s'avérer dangereux de cuisiner sur une plaque de cuisson avec des matières grasses ou de l'huile sans surveiller la cuisson car celles-ci peuvent prendre feu. Ne JAMAIS tenter d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais éteindre l'appareil puis couvrir la flamme par exemple avec un couvercle ou une couverture pare-flammes.
- **AVERTISSEMENT** : Risque d'incendie : ne ranger aucun objet sur les surfaces de cuisson.
- **AVERTISSEMENT** : si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter une éventuelle électrocution, pour les surfaces en vitrocéramique ou un matériau similaire qui protègent les parties sous tension.
- Il ne faut pas utiliser de nettoyeur vapeur.
- L'appareil n'est pas prévu pour être utilisé au moyen d'une minuterie extérieure ou d'un système de télécommande séparé.

- **ATTENTION** : le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson de courte durée doit être surveillé en continu.
- Le cordon d'alimentation ne peut pas être accessible après l'installation.

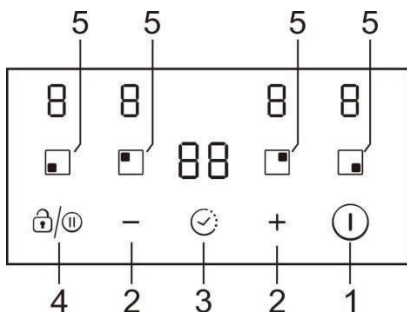
Présentation du produit

Vue de dessus



1. Zone de 2300 W, boost jusqu'à 3000 W
2. Zone de 1200 W, boost jusqu'à 1500 W
3. Zone de 1800 W, boost jusqu'à 2100 W
4. Zone de 1200 W, boost jusqu'à 1500 W
5. Panneau de commande

Le panneau de commande



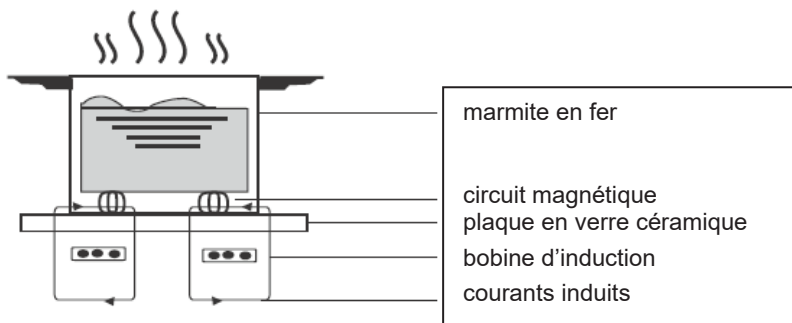
1. Commande Marche/Arrêt
2. Touche de réglage de la puissance/minuterie
3. Commande de la minuterie
4. Commande de pause/verrouillage
5. Commandes de sélection des zones de cuisson

Informations relatives au produit

La plaque vitrocéramique/à induction peut répondre à différentes exigences de cuisine en raison du chauffage par résistance, de la commande par micro-ordinateur et de la sélection multi-puissance. C'est vraiment le choix optimal pour les familles modernes. La plaque est axée sur les utilisateurs et adopte un design personnalisé. La plaque de cuisson offre des performances fiables et sûres, en rendant votre vie confortable et en vous permettant de profiter pleinement des plaisirs de la vie.

Un mot sur la cuisson à induction

La cuisson à induction est une technologie de cuisson économique, efficace, pointue et sûre. Elle fonctionne par des vibrations électromagnétiques générant la chaleur directement dans la casserole, plutôt qu'indirectement en chauffant la surface en verre. Le verre ne devient chaud que parce que la casserole finit par le chauffer.

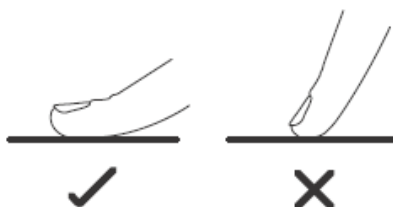


Avant d'utiliser votre nouvelle plaque à induction

- Lisez ce guide, en faisant particulièrement attention au paragraphe 'Consignes de sécurité'.
- Ôtez le film protecteur qui pourrait encore se trouver sur la plaque à induction.

Utilisation des commandes tactiles

- Les commandes répondent au toucher, vous n'avez donc pas besoin d'exercer une pression.
- Utilisez la partie charnue de votre doigt, pas l'extrémité.
- Vous entendrez un bip sonore chaque fois qu'un toucher est enregistré.
- Assurez-vous que les commandes soient toujours propres, sèches et qu'il n'y ait aucun objet (par ex. un ustensile ou un torchon) les couvrant. Même une mince pellicule d'eau peut rendre difficile l'utilisation des commandes.



Sélection du bon ustensile de cuisson



- N'utilisez que des ustensiles de cuisson ayant une base adaptée à la cuisson à induction. Cherchez le symbole de l'induction sur l'emballage ou le fond de la casserole.
- Vous pouvez vérifier si votre ustensile de cuisson est adapté en effectuant un test magnétique. Avancez un aimant vers la base de la casserole. S'il est attiré, la casserole est adaptée à l'induction.
- Si vous n'avez pas d'aimant :
 1. Placez de l'eau dans la casserole que vous voulez contrôler.
 2. Suivez les étapes figurant dans le paragraphe 'Pour commencer à cuire'.
 3. Si  ne clignote pas sur l'afficheur et que l'eau chauffe, la casserole est adaptée.
- Les ustensiles de cuisson fabriqués dans les matériaux suivants ne sont pas adaptés : acier inoxydable pur, aluminium ou cuivre sans une base magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et faïence.

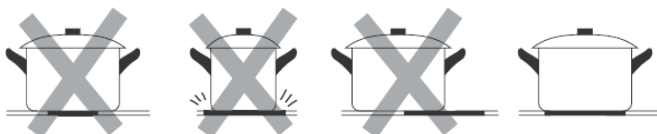


Taille du brûleur (mm)	Taille minimale du récipient (diamètre/mm)
160	120
180	140
210	160

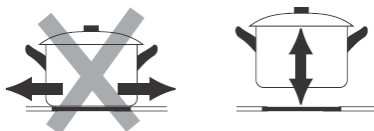
N'utilisez pas d'ustensile de cuisson avec des bords irréguliers ou un fond arrondi.



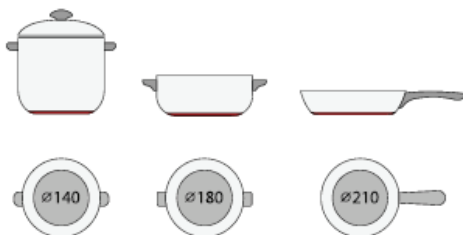
Assurez-vous que la base de votre casserole ou poêle soit plane, qu'elle soit bien à plat contre le verre et de la même taille que la zone de cuisson. Placez toujours votre casserole ou poêle bien au centre de la zone de cuisson.



Soulevez toujours les casseroles de la plaque vitrocéramique, ne les faites pas glisser car cela pourrait rayer le verre.



- Utilisez des casseroles dont le diamètre de la zone ferromagnétique (base de la casserole) est dans la gamme de dimensions du tableau ci-dessous. (Tableau 1)
 - Si vous utilisez des casseroles plus petites, les performances pourraient être affectées
 - Si vous utilisez des casseroles d'un diamètre inférieur à celui indiqué dans le tableau ci-dessus, les casseroles peuvent ne pas être détectées
 Selon la dimension de la zone, vous pouvez utiliser des casseroles de différents diamètres comme illustré ci-dessous :



- Si la partie ferromagnétique ne couvre que partiellement la base de la casserole, seule la zone ferromagnétique se réchauffera, le reste de la base pourrait ne pas chauffer à une température suffisante pour cuire.



- Si la zone ferromagnétique n'est pas homogène, mais présente d'autres matériaux tels que l'aluminium, cela peut affecter le chauffage et la détection de la casserole.

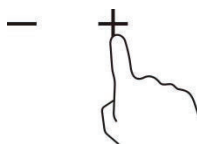
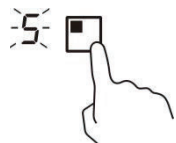
Si la base de la casserole est similaire aux images ci-dessous, la casserole pourrait ne pas avoir été détectée.



Utilisation de votre plaque à induction

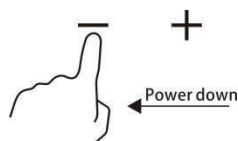
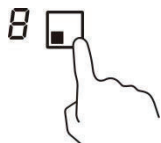
Pour commencer à cuire

- Quand la plaque est allumée, le signal sonore retentit une fois, tous les indicateurs s'allument pendant 1 seconde puis s'éteignent, indiquant que la plaque est passée en mode veille.
- Touchez l'interrupteur Marche/Arrêt ①, tous les indicateurs affichent “-”.
 - Placez une casserole adaptée sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser. Assurez-vous que le fond de la casserole et la surface de la zone de cuisson soient propres et secs.
 - En touchant la commande de sélection de la zone de cuisson, un voyant à côté de la touche se mettra à clignoter.
 - Sélectionnez un réglage de chaleur en touchant la commande “-” ou “+”.
 - Si vous ne choisissez pas un réglage de chaleur dans la minute qui suit, la plaque à induction s'éteindra automatiquement. Vous devrez recommencer à partir de l'étape n° 1.
 - Vous pouvez modifier le réglage de la chaleur à tout moment durant la cuisson.



Quand vous avez fini de cuisiner

- En touchant la sélection de la zone de cuisson que vous souhaitez éteindre.
- Éteignez la zone de cuisson en faisant défiler jusqu'à "0". Assurez-vous que "0" s'affiche.
- Éteignez toute la plaque en touchant la commande Marche/Arrêt.



4. Faites attention aux surfaces chaudes

La lettre “H” indiquera que la zone de cuisson est trop chaude pour être touchée. Elle disparaîtra quand la surface aura refroidi pour atteindre une température ne présentant aucun risque. Vous pouvez également l'utiliser comme une fonction économies d'énergie si vous souhaitez réchauffer d'autres casseroles, utilisez la plaque qui est encore chaude.



Utilisation de la gestion de la puissance

Il est possible de régler un niveau d'absorption maximale de la puissance pour la plaque à induction, en choisissant différentes plages de puissance.

Les plaques à induction sont en mesure de se limiter elles-mêmes automatiquement pour fonctionner à un niveau de puissance plus faible, pour éviter le risque de surcharge.

Pour passer à la fonction de gestion de la puissance

1. Allumez la plaque, puis appuyez simultanément sur “+” (minuterie) et sur la commande de verrouillage. Le voyant de la minuterie affiche “P5”, ce qui indique le niveau de puissance 5. Le mode par défaut est sur 7,2 kW.



Pour passer à un autre niveau

Appuyez sur +/- de la minuterie. Il y a 5 niveaux de puissance, de “P1” à “P5”. Le voyant de la minuterie affichera l'un d'eux.

“P1” : la puissance maximale est 2,5 kW.

“P2” : la puissance maximale est 3,5 kW.

“P3” : la puissance maximale est 4,5 kW.

“P4” : la puissance maximale est 5,5 kW.

“P5” : la puissance maximale est 7,2 kW.



Validation et sortie de la fonction de gestion de la puissance

Appuyez simultanément sur “+” (minuterie) et sur le verrouillage pour confirmation, puis la table de cuisson s'éteindra.

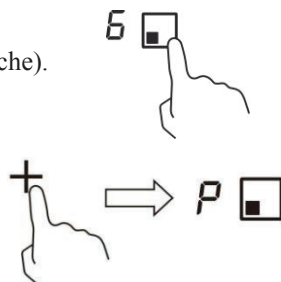


Utilisation de la fonction Boost

Activation de la fonction Boost

1. Sélectionnez la zone avec la fonction Boost (zone avant gauche).

2. En touchant la touche "plus" **+** jusqu'à ce que l'indication du niveau de puissance affiche "P".



Annulation de la fonction Boost

1. Sélectionnez la zone avec la fonction Boost (zone avant gauche).

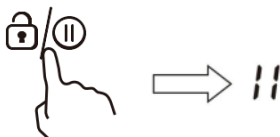
2. Touchez la touche "moins" **-** pour annuler la fonction Boost et sélectionnez le niveau que vous souhaitez régler.

• La fonction Boost ne peut durer que 5 minutes, après quoi la zone passe automatiquement au niveau 9.



Utilisation de la fonction Pause

1. Appuyez sur la commande Pause, **🔒/||** les zones de cuisson arrêtent de fonctionner. Tous les indicateurs de la zone s'affichent "||".



2. Appuyez une nouvelle fois sur la commande Pause **🔒/||**, toutes les zones de cuisson reviennent à leur réglage d'origine.

- La fonction est disponible lorsqu'une ou plusieurs zones de cuisson fonctionnent.
- Si vous n'annulez pas le mode arrêt de fonctionnement dans les 30 minutes, la plaque à induction s'éteint automatiquement.

Verrouillage des commandes

- Vous pouvez verrouiller les commandes pour éviter une utilisation indésirable (par exemple des enfants éteignant par inadvertance les zones de cuisson allumées).
- Quand les commandes sont verrouillées, toutes les commandes sont désactivées à l'exception de la commande Marche/Arrêt.

Pour verrouiller les commandes

Appuyez sur la commande de verrouillage /⏸ pendant 2 secondes. L'indicateur de la minuterie affichera "Lo".

Pour déverrouiller les commandes

1. Assurez-vous que la plaque soit allumée.
2. Touchez et maintenez la commande de verrouillage /⏸ appuyée pendant 2 secondes.
3. Vous pouvez maintenant commencer à utiliser votre plaque de cuisson.



Quand la plaque est en mode verrouillage, toutes les commandes sont désactivées à l'exception de Marche/Arrêt, vous pouvez toujours éteindre la plaque vitrocéramique avec la commande Marche/Arrêt en cas d'urgence, mais vous devrez d'abord déverrouiller la plaque lors de l'utilisation suivante.

Avertissement de chaleur résiduelle

Lorsque la table de cuisson fonctionne pendant un certain temps, il y aura de la chaleur résiduelle. La lettre "H" s'affiche pour vous avertir de vous tenir à l'écart.



Coupure automatique

La sécurité de la table de cuisson est automatiquement arrêtée. Cela se produit chaque fois que vous oubliez d'éteindre une zone de cuisson. Les délais de coupure par défaut sont indiqués dans le tableau ci-dessous :

Niveau de puissance	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temps de fonctionnement par défaut (en heures)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Utilisation de la minuterie

Vous pouvez utiliser la minuterie de deux manières différentes :

- Vous pouvez l'utiliser comme alarme. Dans ce cas-là, la minuterie n'éteindra pas la zone de cuisson quand le temps réglé se sera écoulé.

- Vous pouvez l'utiliser comme minuterie de coupure pour éteindre une ou plusieurs zones de cuisson une fois le temps écoulé.
- Vous pouvez régler la minuterie jusqu'à un maximum de 99 minutes.

Utilisation de la minuterie comme alarme

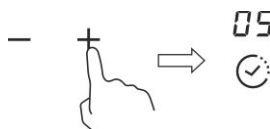
1. Assurez-vous que la plaque soit allumée. Et que la touche de sélection de la zone ne soit pas activée (l'indicateur de zone ‘-’ ne clignote pas).

Remarque: vous pouvez régler la minuterie de fin de cuisson avant ou après la fin du réglage de la puissance de la zone de cuisson.

2. Appuyez sur la touche de la minuterie, “00” s'affiche sur l'écran de la minuterie et “0” clignote.



3. Réglez l'heure entre 1 et 99 minutes en touchant la commande “-” ou “+” de la minuterie (p.ex. 5)



4. Appuyez une fois sur “+” pour augmenter la durée d'une minute. Appuyez une fois sur “-” pour réduire la durée d'une minute. Lorsque la durée définie dépasse 99 minutes, elle revient automatiquement à “00”, si les touches “-” et “+” sont appuyées simultanément, l'indicateur affiche “00”.

5. Quand le temps est réglé, le compte à rebours démarre immédiatement. L'écran affiche le temps restant.

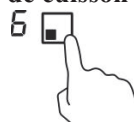
6. La sonnerie retentit pendant 30 secondes et l'indicateur de la minuterie affiche “--” quand le temps réglé est terminé.

Annulation de la minuterie

Après avoir réglé à nouveau le temps, maintenez la touche “Minuterie” enfoncée pendant 5 secondes, ce qui annule la minuterie et l'indicateur revient à “00”.

Utilisation de la minuterie pour éteindre une ou plusieurs zones de cuisson

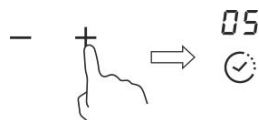
1. En touchant la commande de sélection de la zone de cuisson pour laquelle vous voulez régler la minuterie.



2. Appuyez sur la touche de la minuterie, “00” s'affiche sur l'écran de la minuterie et “0” clignote.



3. Réglez l'heure entre 1 et 99 minutes en touchant la commande “-” ou “+” de la minuterie (p.ex. 5)



4. Appuyez une fois sur “+” pour augmenter la durée d’une minute. Appuyez une fois sur “-” pour réduire la durée d’une minute. Lorsque la durée définie dépasse 99 minutes, elle revient automatiquement à “00”, si les touches “-” et “+” sont appuyées simultanément, l’indicateur affiche “00”.

5. Quand le temps est réglé, le compte à rebours démarre immédiatement. L’écran affiche le temps restant.

REMARQUE : il y a un point rouge en bas à droite de l’indication du niveau de puissance qui indique que cette zone est sélectionnée.



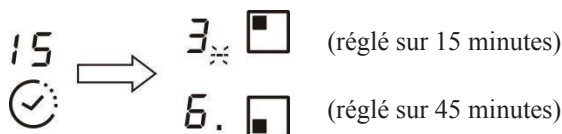
6. Quand le temps de cuisson est terminé, la zone de cuisson correspondante s’éteint automatiquement.



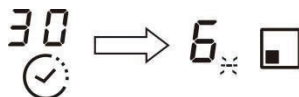
Remarque : les autres zones de cuisson continueront à fonctionner si vous les avez allumées auparavant.

Si la minuterie est réglée sur plus d’une zone :

1. Quand vous réglez la minuterie pour plusieurs zones de cuisson, les points rouges des zones de cuisson correspondantes sont indiqués. L’écran de la minuterie montre la minuterie min. Le point de la zone correspondante clignote.



2. Quand le compte à rebours de la minuterie sera terminé, la zone correspondante s’éteindra. Puis la nouvelle minuterie min. s’affichera et le point de la zone correspondante clignotera.



Remarque : touchez la commande de sélection de la zone de cuisson, la minuterie correspondante s’affichera dans le voyant de la minuterie.

Lignes directrices pour cuisiner

Faites attention quand vous faites frire quelque chose car l'huile et les matières grasses chauffent très rapidement, en particulier si vous utilisez la fonction Boost. Aux températures extrêmement élevées, l'huile et les matières grasses prennent feu spontanément et cela présente un risque sérieux d'incendie.

Astuces de cuisson

- Quand la nourriture commence à bouillir, diminuez la puissance.
- L'utilisation d'un couvercle réduira les temps de cuisson et économisera de l'énergie en conservant la chaleur.
- Diminuez la quantité de liquide ou de matières grasses pour réduire les temps de cuisson.
- Commencer à cuisiner avec un réglage élevé puis réduire le réglage quand la nourriture est chaude.

Faire mijoter, cuire du riz

- Un liquide frémit en dessous du point d'ébullition, à environ 85 °C, quand les bulles commencent à monter occasionnellement à la surface du liquide de cuisson. C'est la clef pour obtenir des soupes délicieuses et des ragoûts tendres car les saveurs se développent sans trop cuire les aliments. Vous pouvez également cuisiner des sauces à base d'œuf et épaissies avec de la farine en dessous du point d'ébullition.
- Certaines tâches, y compris cuire du riz avec la méthode de l'absorption, peuvent nécessiter un réglage plus élevé que le réglage le plus faible pour garantir une cuisson correcte des aliments dans le temps recommandé.

Saisir un steak

Pour cuisiner des steaks savoureux et juteux :

1. Laissez la viande à température ambiante pendant environ 20 minutes avant de la cuire.
2. Chauffez une poêle avec un fond épais.
3. Brossez les deux côtés du steak avec de l'huile. Versez un filet d'huile dans la poêle chaude puis placez la viande dans la poêle chaude.
4. Ne tournez le steak qu'une seule fois durant la cuisson. Le temps exact de cuisson dépendra de l'épaisseur du steak et de comment vous l'aimez. Le temps peut varier de 2 à 8 minutes par côté. Appuyez sur le steak pour évaluer sa cuisson, plus il est ferme plus il sera bien cuit.
5. Laissez le steak reposer sur une assiette chaude pendant quelques minutes pour qu'il s'assouplisse et devienne tendre avant de le servir.

Pour faire sauter des aliments

1. Choisissez un wok à fond plat compatible avec la céramique ou une grande poêle à frire.
2. Préparez tous les ingrédients et l'équipement. Les aliments doivent revenir rapidement. Si vous cuisinez de grandes quantités, cuisinez les aliments en plusieurs groupes plus petits.
3. Préchauffez la poêle rapidement et ajoutez deux cuillères à soupe d'huile.
4. Cuisinez la viande d'abord, mettez-la de côté et gardez-la au chaud.

5. Faites revenir les légumes. Quand ils sont chauds mais encore croquants, baissez sous la zone de cuisson, remettez la viande dans la poêle et ajouter votre sauce.
6. Remuez les ingrédients délicatement pour être certain qu'ils sont bien chauds.
7. Servez immédiatement.

Réglages de la chaleur

Réglage de la chaleur	Pertinence
1 - 2	• réchauffer délicatement de petites quantités d'aliments • faire fondre du chocolat, du beurre et des aliments qui brûlent rapidement • faire mijoter délicatement • tiédir lentement
3 - 4	• réchauffer • faire frémir rapidement • cuisiner du riz
5 - 6	• pancakes
7 - 8	• faire revenir • cuisiner des pâtes
9	• faire sauter des aliments • saisir • amener la soupe à ébullition • faire bouillir de l'eau

Entretien et nettoyage

Quoi ?	Comment ?	Important !
Salissures de tous les jours sur le verre (empreintes, marques, taches laissées par les aliments ou des débordements non sucrés sur le verre).	1. Mettez la plaque de cuisson hors tension. 2. Versez un nettoyeur pour plaque quand le verre est encore tiède (mais pas chaud !) 3. Rincez et essuyez avec un chiffon propre ou du papier absorbant. 4. Remettez la plaque de cuisson sous tension.	• Lorsque la plaque de cuisson est hors tension, il n'y a aucune indication de surface chaude, mais la zone de cuisson peut être encore chaude ! Faites extrêmement attention. • Les tampons à récuser, certains tampons en nylon et les agents de nettoyage abrasifs peuvent rayer le verre. Lisez toujours l'étiquette pour contrôler que votre nettoyeur ou tampon à récuser est adapté. • Ne laissez jamais de résidu de nettoyage sur la plaque : il pourrait tacher le verre.
Débordements, aliments fondus et éclaboussures sucrées et chaudes sur le verre.	Éliminez-les immédiatement avec une spatule ou un racloir adapté pour les plaques vitrocéramiques, mais faites attention aux surfaces de cuisson chaudes : 1. Éteignez la plaque de cuisson au niveau du mur. 2. Tenez la lame ou l'ustensile avec un angle de 30° et raclez la salissure ou l'éclaboussure jusqu'à une zone froide de la plaque de cuisson. 3. Nettoyez la salissure ou l'éclaboussure avec un torchon ou du papier absorbant. 4. Suivez les étapes de 2 à 4 pour le paragraphe 'Salissures de tous les jours sur le verre' ci-dessus.	• Enlevez les taches laissées par les aliments fondus et sucrés ou les débordements dès que possible. Si vous les laissez refroidir sur le verre, vous pourriez avoir du mal à les éliminer ou ils pourraient même abîmer irrémédiablement la surface du verre. • Risque de coupure : quand le couvercle de sécurité est enlevé, la lame du racloir est particulièrement coupante. Faites extrêmement attention quand vous l'utilisez et rangez-le toujours à l'abri et hors de portée des enfants.
Débordements sur les commandes tactiles.	1. Mettez la plaque de cuisson hors tension. 2. Épongez le débordement 3. Essuyez la zone des commandes tactiles avec un chiffon ou une éponge humide propre. 4. Essuyez complètement la zone avec un papier essuie-tout. 5. Remettez la plaque de cuisson sous tension.	• La plaque de cuisson peut sonner et se couper toute seule, et les commandes tactiles peuvent ne pas fonctionner quand il y a un liquide dessus. Veillez à bien essuyer la zone des commandes tactiles avant de rallumer la plaque.

Conseils et astuces

Problème	Causes possibles	Que faire
Il est impossible d'allumer la plaque de cuisson.	Pas de courant.	Assurez-vous que la plaque de cuisson soit branchée sur le secteur et qu'elle soit sous tension. Vérifiez s'il y a une coupure de courant chez vous ou dans votre quartier. Si vous avez tout contrôlé et que le problème persiste, appelez un technicien qualifié.
Les commandes tactiles ne répondent pas.	Les commandes sont verrouillées.	Déverrouillez les commandes. Voir le paragraphe « Utilisation de votre plaque vitrocéramique » pour les instructions.
Les commandes tactiles sont difficiles à utiliser.	Il se peut qu'il y ait une mince pellicule d'eau sur les commandes ou vous avez peut-être utilisé l'extrémité de votre doigt pour toucher les commandes.	Assurez-vous que la zone des commandes tactiles est sèche et utilisez la partie charnue de votre doigt quand vous touchez les commandes.
Le verre est rayé.	Ustensiles de cuisson avec bord rugueux. Utilisation d'un tampon abrasif ou de produits de nettoyage inadaptés.	Utilisez des ustensiles de cuisson avec des fonds plats et lisses. Voir « Sélection du bon ustensile de cuisson ». Voir « Entretien et nettoyage ».
Certaines casseroles émettent des craquements ou des cliquetements.	Cela peut être causé par la construction de votre ustensile de cuisson (couches de métaux différents qui vibrent différemment).	Cela est normal pour les ustensiles de cuisson et cela n'indique pas un défaut.
La plaque à induction émet un ronronnement bas quand elle est utilisée avec un réglage sur haute chaleur.	Ceci est dû à la technologie de la cuisson à induction.	Cela est normal, mais le bruit devrait diminuer voire disparaître complètement quand vous diminuez la chaleur.
Bruit de ventilateur provenant de la plaque à induction.	Un ventilateur de refroidissement intégré dans votre plaque à induction sert à prévenir la surchauffe des parties électroniques. Il peut continuer à fonctionner après que vous avez éteint la plaque à induction.	Cela est normal et ne requiert aucune intervention. N'éteignez pas la plaque à induction au niveau du mur quand le ventilateur fonctionne.
Les casseroles ne deviennent pas chaudes et apparaissent sur l'afficheur.	La plaque à induction ne peut pas détecter la casserole car elle n'est pas adaptée pour la cuisson à induction. La plaque à induction ne peut pas détecter la casserole car elle est trop petite pour la zone de cuisson ou n'est pas centrée correctement dessus.	Utilisez des ustensiles de cuisson adaptés à la cuisson à induction. Voir le paragraphe 'Sélection du bon ustensile de cuisson'. Centrez la casserole et assurez-vous que sa base correspond bien à la taille de la zone de cuisson.
La plaque à induction ou une zone de cuisson s'est coupée à l'improviste, un son résonne et un code d'erreur s'affiche (en alternant habituellement un ou deux chiffres sur l'afficheur de la minuterie de cuisson).	Défaut technique.	Veillez noter les lettres et les numéros d'erreur, éteignez la plaque à induction au niveau du mur et contactez un technicien qualifié.

Affichage des pannes et inspection

Si une situation anormale se présente, la plaque à induction passera automatiquement dans un état de protection et affichera les codes de protection correspondants :

Problème	Causes possibles	Que faire
E4/E5	Panne du capteur de température.	Veillez contacter le fournisseur.
E7/E8	Capteur de température de la panne IGBT.	Veillez contacter le fournisseur.
E2/E3	Tension d'alimentation anormale	Veillez contrôler que la tension d'alimentation soit normale. Remettez sous tension quand l'alimentation est normale.
E6/E9	Mauvaise radiation de chaleur de la plaque à induction	Veillez redémarrer après avoir laissé refroidir la plaque à induction.

Ces commentaires correspondent à l'analyse et l'inspection des pannes courantes. Veuillez ne pas démonter l'unité vous-même pour éviter tout danger et dégât pour la plaque à induction.

Caractéristiques techniques

Plaque à induction	CI642CBB/1
Zones de cuisson	4 zones
Tension d'alimentation	220-240 V~ 50/60 Hz
Puissance électrique installée	7200W
Taille du produit P×L×H (en mm)	590×520×58
Dimensions du produit encastré A×B (en mm)	560×490

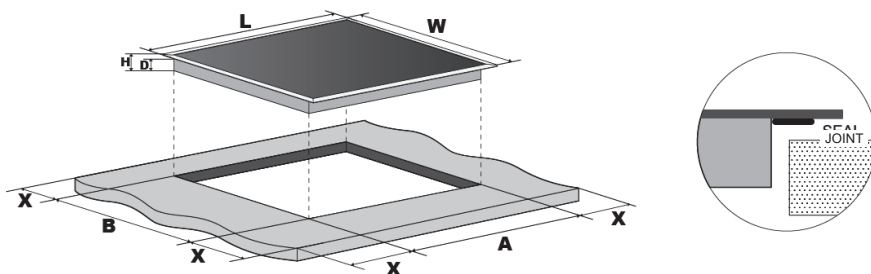
Le poids et les dimensions sont approximatifs. Nous nous efforçons d'améliorer constamment nos produits, c'est pourquoi il est possible que nous modifiions les caractéristiques et les modèles sans préavis.

Installation

Sélection de l'équipement d'installation

- Coupez la surface de travail en fonction de la taille indiquée sur le dessin.
- Pour l'installation et l'utilisation, un espace minimum de 50mm doit être laissé autour du trou.
- Vérifiez que l'épaisseur de la surface de travail soit d'au moins 30 mm. Veuillez choisir un matériau résistant à la chaleur pour la surface de travail afin d'éviter une déformation importante provoquée par le rayonnement thermique provenant de la plaque chaude. Comme cela est montré ci-dessous :

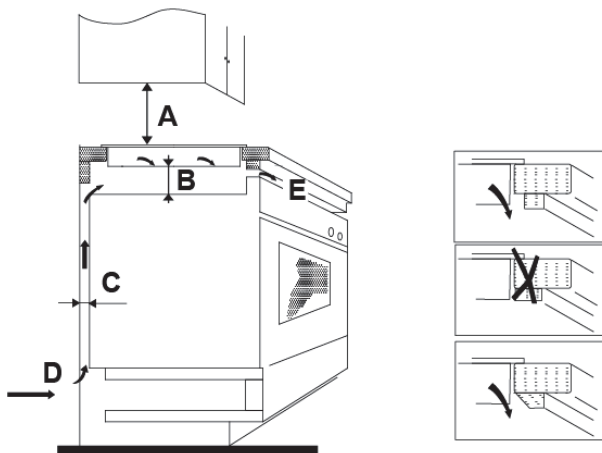
Avertissement : Le matériau de la surface de travail doit utiliser le bois imprégné ou tout autre matériau isolant.



	L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
CI642CBB/1	590	520	58	54	560	490	50 mini

Quelles que soient les circonstances, assurez-vous que la plaque de cuisson soit bien ventilée et que l'entrée et la sortie d'air ne soient pas obstruées. Assurez-vous que la plaque de cuisson soit en bon état. Comme cela est montré ci-dessous

Remarque : la distance de sécurité entre la plaque et le placard situé au-dessus de la plaque doit être d'au moins 760 mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Entrée d'air	Sortie d'air 5 mm

Avant d'installer la plaque de cuisson, assurez-vous que

- la surface de travail est carrée et plane, et qu'aucun élément structural n'interfère avec les exigences d'espace.
- la surface de travail est réalisée dans un matériau résistant à la chaleur.
- si la plaque de cuisson est installée au-dessus d'un four, le four doit avoir un ventilateur de refroidissement incorporé.
- l'installation sera conforme aux exigences en matière de dégagement et aux normes et réglementations applicables.
- un sectionneur adapté permettant une déconnexion complète du secteur est incorporé dans le câblage permanent, monté et positionné pour respecter les réglementations et les règles de câblage locales.
- Le sectionneur doit être agréé et fournir une séparation de contact avec un trou d'air de 3mm dans tous les pôles (ou dans tous les conducteurs [de phase] actifs si les règles de câblage locales permettent cette variation des exigences).
- l'utilisateur doit pouvoir accéder aisément au sectionneur quand la plaque de cuisson est installée
- consultez le service local de l'urbanisme et les arrêtés municipaux si vous avez des doutes pour l'installation
- vous devez utiliser des finitions résistantes à la chaleur et faciles à nettoyer (comme des carreaux en céramique) pour les surfaces murales situées autour de la plaque de cuisson.

Quand vous avez installé la plaque de cuisson, assurez-vous que

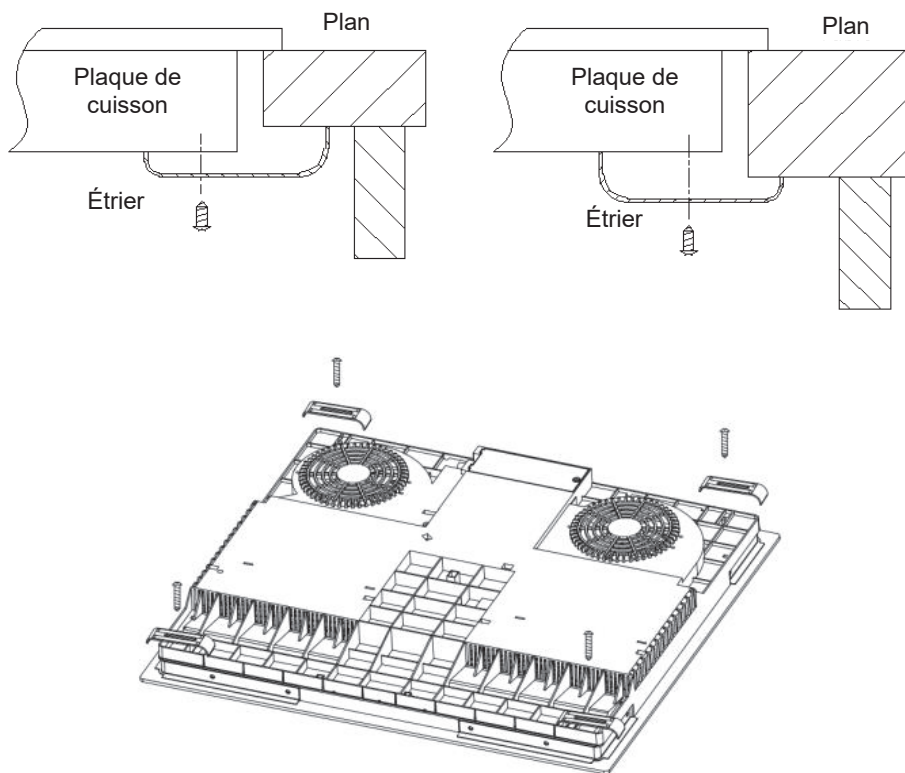
- Le câble d'alimentation n'est pas accessible à travers les portes ou les tiroirs des placards.
- Il y a un flux adéquat d'air de l'extérieur du meuble jusqu'à la base de la plaque.
- Si la plaque de cuisson est installée au-dessus d'un tiroir ou d'un placard, une barrière de protection thermique est installée sous la base de la plaque.
- L'utilisateur peut facilement accéder au sectionneur.

Avant de placer les étriers de fixation

L'unité doit être placée sur une surface stable et lisse (utilisez l'emballage). Ne forcez pas sur les commandes dépassant de la plaque de cuisson.

Emplacement des étriers de fixation

- L'unité doit être placée sur une surface stable et lisse (utilisez l'emballage). Ne forcez pas sur les commandes dépassant de la plaque de cuisson.
- Fixez la plaque sur la surface de travail au moyen de quatre étriers à vis sur le fond de la plaque (voir image) après l'installation.
- Réglez la position des étriers en fonction de l'épaisseur de la surface de travail.

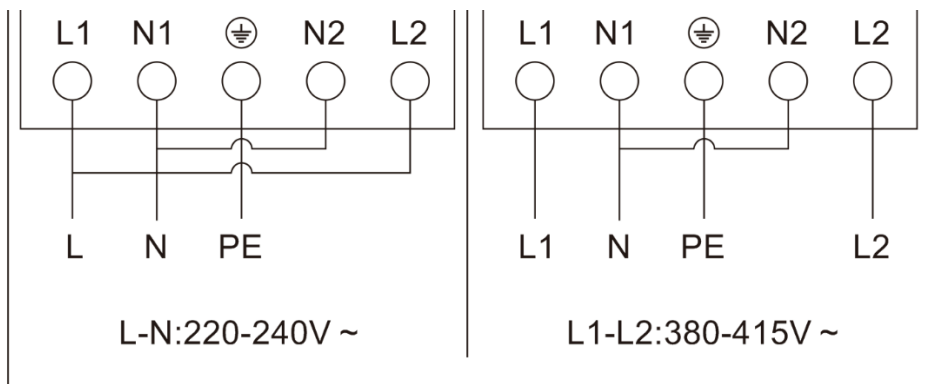


Mises en garde

- La plaque de cuisson doit être installée par du personnel ou des techniciens qualifiés. Nous avons des professionnels à votre disposition. N'effectuez jamais l'opération vous-même.
- La plaque de cuisson ne doit pas être montée sur un équipement de refroidissement, un lave-vaisselle et un séchoir rotatif.
- La plaque de cuisson doit être installée de manière à ce que le rayonnement thermique puisse être garanti pour améliorer sa fiabilité.
- Le mur et la zone de chauffage induite situés au-dessus de la surface de travail doivent supporter la chaleur.
- Pour éviter tout dégât matériel, la couche en sandwich et l'adhésif doivent être résistants à la chaleur.
- Il ne faut pas utiliser de nettoyeur vapeur.
- Cette plaque vitrocéramique ne peut être raccordée qu'à une alimentation ayant une impédance du système inférieure ou égale à 0,427 ohm. Si cela s'avère nécessaire, veuillez consulter votre compagnie d'électricité pour obtenir les informations relatives à l'impédance du système.

Branchement de la plaque sur le secteur

L'alimentation doit être raccordée conformément à la norme applicable ou avec un disjoncteur unipolaire. La méthode de raccordement est montrée ci-dessous.



- Si le câble est abîmé ou qu'il a besoin d'être remplacé, cette opération doit être effectuée par un technicien du service après-vente qui utilise ses propres outils, de manière à éviter tout accident.
- Si l'appareil est branché directement sur le secteur, un disjoncteur omnipolaire doit être installé avec un écart minimum de 3 mm entre les contacts.
- L'installateur doit s'assurer que le branchement électrique a été effectué correctement et qu'il est conforme aux réglementations de sécurité.
- Le câble ne doit pas être plié ou comprimé.
- Le câble doit être contrôlé régulièrement et il ne doit être remplacé que par une personne qualifiée.



MISE AU REBUT :
ne jetez pas ce produit
avec les ordures
ménagères. Il est
nécessaire de le jeter
séparément car il
nécessite un traitement
spécial.

(DEEE). En vous assurant que cet appareil est mis au rebut correctement, vous aiderez à éviter de porter atteinte à l'environnement et à la santé humaine, ce qui aurait par contre lieu s'il était éliminé de manière incorrecte.

Le symbole figurant sur le produit indique qu'il ne doit pas être traité comme des ordures ménagères. Vous devez l'apporter à un centre de tri pour le recyclage des produits électriques et électroniques.

Cet appareil requiert une mise au rebut spécialisée. Pour plus d'informations sur le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, veuillez contacter les autorités locales, votre service de collecte des ordures ménagères ou le magasin où vous l'avez acheté.

Pour des informations plus détaillées sur le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre mairie, votre service de collecte des ordures ménagères ou le magasin où vous avez acheté le produit.



AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

LEGGERE ATTENTAMENTE QUESTE ISTRUZIONI PRIMA DI UTILIZZARE L'ELETTRODOMESTICO.

Installazione

Rischio di scosse elettriche

- Scollegare l'elettrodomestico dalla rete elettrica prima di effettuare operazioni di manutenzione o altre attività simili.
- Il collegamento a un impianto di messa a terra perfettamente funzionante è fondamentale, oltre che obbligatorio.
- Per il distacco dell'alimentazione incorporare un interruttore nel cablaggio fisso in conformità alle norme sui cablaggi.
- Eventuali modifiche all'impianto elettrico domestico devono essere effettuate solo da un elettricista qualificato.
- L'inosservanza di questo avviso può causare scosse elettriche anche fatali.

Rischio di tagli

- Attenzione: i bordi del pannello sono taglienti.
- Prestare particolare attenzione per evitare tagli o lesioni personali.

Istruzioni importanti per la sicurezza

- Leggere attentamente queste istruzioni prima di installare o utilizzare questo elettrodomestico.
- Non collocare mai prodotti o materiali combustibili su questo elettrodomestico.
- Estendere tali informazioni alla persona responsabile dell'installazione dell'elettrodomestico per ridurre i costi di installazione.
- Per evitare pericoli, questo elettrodomestico deve essere installato in conformità a queste istruzioni per l'installazione.
- Questo elettrodomestico deve essere correttamente installato e collegato a terra solo da un tecnico qualificato.

- Questo elettrodomestico deve essere collegato a un circuito provvisto di interruttore di isolamento che garantisca il distacco totale dalla fonte di alimentazione.
- **AVVERTENZA:** utilizzare solo le protezioni per il piano cottura progettate dal produttore dell'elettrodomestico da cucina o indicate dal produttore dell'elettrodomestico nelle istruzioni per l'uso come protezioni idonee o incorporate nell'elettrodomestico. L'uso di protezioni inadeguate può causare incidenti.
- Se l'elettrodomestico non viene installato correttamente, la garanzia ed eventuali reclami potrebbero non essere più validi.
- Per quanto riguarda i dettagli di installazione, fare riferimento alla sezione <Installazione>.

Uso e manutenzione

Rischio di scosse elettriche

- Se il piano cottura è danneggiato o incrinato, non utilizzarlo per la cottura. In caso di rottura o incrinatura della superficie del piano cottura, scollegare immediatamente l'elettrodomestico dalla presa elettrica e rivolgersi a un tecnico qualificato.
- Scollegare il piano cottura dalla presa di corrente prima della pulizia o della manutenzione.
- L'inosservanza di questo avviso può causare scosse elettriche anche fatali.

Rischi per la salute

- Questo elettrodomestico è conforme agli standard di sicurezza elettromagnetica.

Rischi causati dalla superficie calda

- Durante l'uso, i componenti accessibili di questo elettrodomestico si riscaldano abbastanza da causare ustioni.

- Fino a quando la superficie è calda, non toccare la superficie in vetroceramica con il corpo, gli indumenti o altri oggetti diversi dagli utensili di cucina adatti.
- Non collocare oggetti metallici, ad es. coltelli, forchette, cucchiari e coperchi, sulla superficie del piano cottura perché potrebbero riscaldarsi.
- Tenere lontani i bambini di età inferiore a 8 anni se non sono sorvegliati continuamente.
- I manici delle casseruole potrebbero diventare caldi al tatto. Accertarsi che i manici delle casseruole non sporgano su altre zone di cottura attivate. Tenere lontani i manici dalla portata dei bambini.
- L'inosservanza di questo avviso può causare ustioni e scottature.

Rischio di tagli

- Con il coperchio di sicurezza ritratto, la lama del raschietto per il piano cottura è affilata come un rasoio. Prestare estrema attenzione e conservarlo sempre in un luogo sicuro e lontano dalla portata dei bambini.
- Prestare particolare attenzione per evitare tagli o lesioni personali.

Istruzioni importanti per la sicurezza

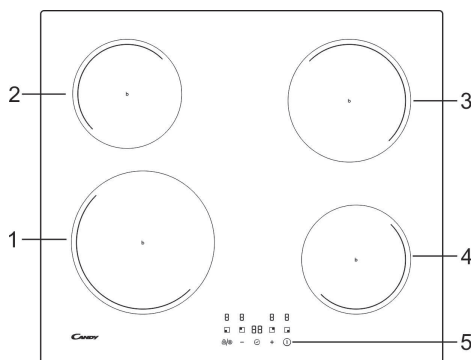
- Non lasciare mai l'elettrodomestico incustodito durante l'uso. Il traboccamento della pentola provoca la produzione di fumo e versamenti di grasso che potrebbero infiammarsi.
- Non utilizzare mai l'elettrodomestico come superficie da lavoro o stoccaggio.
- Non lasciare mai oggetti o utensili sull'elettrodomestico.
- Non utilizzare mai l'elettrodomestico per riscaldare l'ambiente.
- Dopo l'uso, spegnere sempre le zone di cottura e il piano cottura come descritto in questo manuale (utilizzando i comandi touch). Non basarsi sulla funzione di rilevamento delle pentole per lo spegnimento delle zone di cottura quando la pentola viene rimossa.

- Non consentire ai bambini di giocare con l'elettrodomestico né di sedersi o arrampicarsi sull'elettrodomestico.
- Non riporre oggetti che potrebbero attirare i bambini nei pensili sopra l'elettrodomestico. Se i bambini si arrampicano sul piano cottura, potrebbero subire gravi lesioni.
- Non lasciare i bambini soli o incustoditi nella zona di utilizzo dell'elettrodomestico.
- I bambini o le persone affetti da disabilità che limitano la loro capacità di utilizzare l'elettrodomestico devono essere istruiti sull'uso da una persona responsabile. La persona che li istruisce deve accertarsi che siano in grado di adoperare l'elettrodomestico senza rischi per sé e per le persone circostanti.
- Non riparare o sostituire componenti dell'elettrodomestico, a meno che non sia consigliato appositamente nel manuale. Tutte le altre operazioni di manutenzione devono essere effettuate da un tecnico qualificato.
- Non pulire il piano cottura con apparecchi a vapore.
- Non collocare o lasciar cadere oggetti pesanti sul piano cottura.
- Non salire sul piano cottura.
- Non utilizzare pentole con bordi irregolari né trascinare pentole sulla superficie del vetro, altrimenti potrebbe graffiarsi.
- Non utilizzare pagliette o altri materiali abrasivi per la pulizia del piano cottura, perché potrebbero graffiare la vetroceramica.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un tecnico dell'assistenza o da una persona con analoga qualifica per evitare rischi.
- Questo elettrodomestico è destinato esclusivamente all'uso in ambiente domestico! Qualsiasi tipo di uso commerciale non è coperto dalla garanzia del produttore!

- **AVVERTENZA:** l'elettrodomestico e i componenti accessibili diventano molto caldi durante l'uso. Tenere lontani i bambini.
- Non toccare le resistenze.
- Tenere lontani i bambini di età inferiore a 8 anni se non sono sorvegliati continuamente.
- Questo elettrodomestico può essere utilizzato da bambini di almeno 8 anni, da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali e da persone inesperte solo sotto stretta sorveglianza o se hanno appreso le modalità di utilizzo sicuro dell'elettrodomestico e sono consapevoli dei relativi pericoli.
- Impedire ai bambini di giocare con l'elettrodomestico. La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini non sorvegliati.
- **AVVERTENZA:** la cottura con oli o grassi può essere pericolosa e può causare incendi se il piano cottura rimane incustodito. In caso di incendio, non provare MAI a estinguerlo con l'acqua; spegnere l'elettrodomestico e coprire la fiamma con un coperchio o una coperta antincendio.
- **AVVERTENZA:** per evitare il rischio di incendi, non collocare oggetti sulle superfici di cottura.
- **AVVERTENZA:** se la superficie è incrinata, spegnere l'elettrodomestico per evitare il rischio di scosse elettriche per le superfici di cottura in vetroceramica o materiale simile che proteggono i componenti sotto tensione.
- Non adoperare elettrodomestici per la pulizia a vapore.
- L'elettrodomestico non è progettato per l'uso tramite timer esterni e sistemi di controllo remoto separati.
- **ATTENZIONE:** Il processo di cottura deve essere controllato continuamente. Un processo di cottura breve deve essere sorvegliato costantemente.
- Il cavo di alimentazione non è accessibile dopo l'installazione.

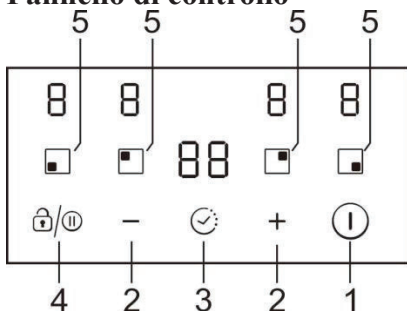
Panoramica del prodotto

Vista superiore



1. Zona 2300 W, con incremento della potenza fino a 3000 W
2. Zona 1200 W, con incremento della potenza fino a 1500 W
3. Zona 1800 W, con incremento della potenza fino a 2100 W
4. Zona 1200 W, con incremento della potenza fino a 1500 W
5. Pannello di controllo

Pannello di controllo



1. Comando di accensione e spegnimento
2. Tasto di regolazione della potenza e del timer
3. Comando del timer
4. Comando Pausa/Blocco dei tasti
5. Comandi per la selezione della zona scaldante

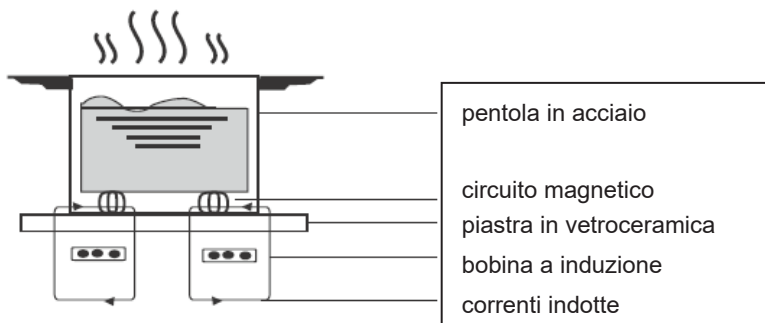
Informazioni sul prodotto

Il piano cottura in ceramica/a induzione può soddisfare diversi tipi di esigenze di cucina grazie al riscaldamento con resistenza a filo, ai comandi microcomputerizzati e alle multiple impostazioni di potenza selezionabili: è davvero la scelta ottimale per le famiglie moderne.

Il piano cottura ha un design personalizzato e si adatta alle esigenze dei clienti. Le sue prestazioni sono sicure e affidabili, il suo utilizzo è pratico e consente di godere appieno dei piaceri della vita.

Cenni sulla cottura a induzione

La cottura a induzione è una tecnologia di cottura sicura, avanzata, efficiente ed economica. La cottura avviene tramite vibrazioni elettromagnetiche che generano calore nella pentola in maniera diretta e non indiretta, tramite il riscaldamento della superficie in vetro. Il vetro diventa caldo solo perché la pentola si riscalda.

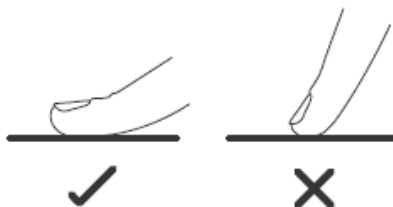


Prima di utilizzare il nuovo piano cottura a induzione

- Leggere attentamente questa guida, con particolare attenzione alla sezione "Avvertenze per la sicurezza".
- Rimuovere l'eventuale pellicola protettiva sul piano cottura a induzione.

Utilizzo dei comandi touch

- I comandi rispondono al tocco, per cui non occorre applicare pressione.
- Utilizzare il polpastrello e non la punta del dito.
- Ogni tocco registrato produce un segnale acustico.
- Accertarsi che i comandi siano sempre puliti, asciutti e non coperti da oggetti (ad es. utensili o panni). Anche un sottile velo d'acqua può impedire il corretto funzionamento dei comandi.



Scelta degli utensili da cucina



- Adoperare solo utensili da cucina idonei alla cottura a induzione. Controllare il simbolo della cottura a induzione sull'imballo o sul fondo della pentola.
- È possibile accertarsi che l'utensile di cucina sia idoneo effettuando una prova magnetica. Avvicinare un magnete alla base della pentola. Se il magnete viene attratto, la pentola è idonea per la cottura a induzione.
- Se non è disponibile un magnete:
 1. Collocare un po' d'acqua nella pentola da controllare.
 2. Seguire le istruzioni in "Per avviare la cottura".
 3. Se  non lampeggia sul display e l'acqua si scalda, la pentola è idonea.
- Gli utensili da cucina realizzati con i seguenti materiali non sono idonei: acciaio inox puro, alluminio o rame senza base magnetica, vetro, legno, porcellana, ceramica e terracotta.

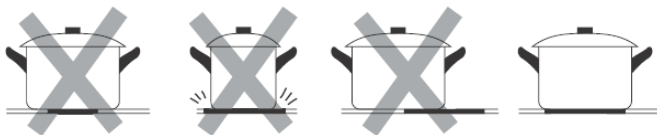


Dimensioni del bruciatore (mm)	Dimensioni minime della pentola (diametro/mm)
160	120
180	140
210	160

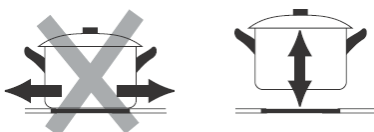
Non adoperare utensili da cucina con i bordi irregolari o la base curva.



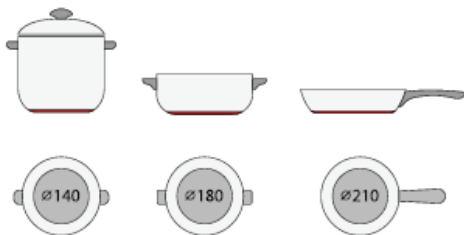
Accertarsi che la base della pentola sia liscia, che si appoggi interamente sul vetro e che sia delle stesse dimensioni della zona di cottura. Centrare la pentola sulla zona di cottura.



Le pentole poggiate sul piano cottura in ceramica devono essere sempre sollevate e non trascinate, altrimenti il vetro potrebbe graffiarsi.



- Adoperare pentole il cui diametro dell'area ferromagnetica (base della pentola) rientri nell'intervallo di dimensioni indicato nella tabella seguente. (Tabella 1)
 - Se si utilizzano pentole più piccole, le prestazioni potrebbero essere inferiori.
 - Se si utilizza una pentola con un diametro inferiore a quello indicato nella tabella summenzionata, la pentola potrebbe non essere rilevata.
 A seconda della dimensione della zona, è possibile utilizzare pentole di vari diametri, come illustrato nell'immagine seguente:



- Se la parte ferromagnetica copre solo parzialmente la base della pentola, si riscalda solo l'area ferromagnetica e il resto della base potrebbe non raggiungere la temperatura sufficiente per la cottura.



- Se l'area ferromagnetica non è omogenea ma è costituita da altri materiali (ad es. alluminio), la pentola potrebbe non scaldarsi o non essere rilevata.

Se la base della pentola è simile a quella illustrata nelle immagini seguenti, la pentola potrebbe non essere rilevata.



Uso del piano cottura a induzione

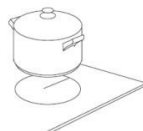
Per avviare la cottura

- Dopo l'accensione, viene emesso un segnale acustico e tutti gli indicatori si accendono per 1 secondo, a indicare che il piano cottura è in modalità di attesa.

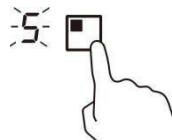
1. Toccare l'interruttore di accensione/spegnimento ①.
Tutti gli indicatori visualizzano "—"



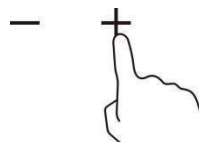
2. Collocare una pentola idonea sulla zona di cottura da utilizzare.
Accertarsi che il fondo della pentola e la superficie della zona di cottura siano puliti e asciutti.



3. Toccando il comando di selezione della zona scaldante, un indicatore vicino al tasto lampeggia.

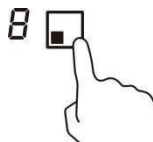


4. Selezionare un'impostazione della temperatura toccando il comando "-" o "+".
 - Se non si sceglie un'impostazione della temperatura entro 1 minuto, il piano cottura a induzione si spegne automaticamente. In tal caso, occorre ricominciare dal punto 1.
 - È possibile modificare l'impostazione della temperatura in qualunque momento durante la cottura.

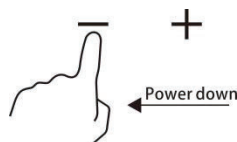


Al termine della cottura

1. Toccare la selezione della zona scaldante da spegnere.



2. Spegnere la zona di cottura scorrendo in basso fino a "0". Accertarsi che il display indichi "0".



3. Spegnere l'intero piano cottura toccando il comando di accensione/spegnimento.



4. Attenzione alle superfici calde

“H” indica che la zona di cottura è troppo calda e non deve essere toccata. L'indicazione scompare quando la superficie si è raffreddata a una temperatura sicura. Se occorre scaldare altre pentole, per risparmiare energia è possibile utilizzare il piano cottura ancora caldo.



Uso della gestione della potenza

È possibile impostare un livello di assorbimento di potenza massimo per il piano cottura a induzione, scegliendo tra diversi intervalli di potenza.

I piani cottura a induzione sono in grado di limitare automaticamente la potenza per evitare il rischio di sovraccarichi.

Per attivare la funzione di gestione della potenza

1. Accendere il piano cottura, quindi premere contemporaneamente “+” (timer) e il blocco dei tasti. L'indicatore del tempo visualizzerà "P5", ossia il livello di potenza 5. La modalità predefinita è 7,2 kW.



Per passare a un altro livello

Premere i comandi +/- del timer. Esistono 5 livelli di potenza, da "P1" a "P5". Il livello verrà visualizzato dall'indicatore del timer.

"P1": potenza massima 2,5 kW.

"P2": potenza massima 3,5 kW.

"P3": potenza massima 4,5 kW.

"P4": potenza massima 5,5 kW.

"P5": potenza massima 7,2 kW.



Conferma e uscita dalla funzione di gestione della potenza

Premere contemporaneamente “+” (timer) e il blocco dei tasti per confermare, quindi il piano si spegnerà.

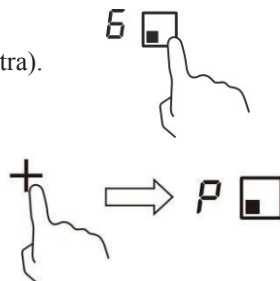


Uso della funzione Boost

Attivazione della funzione Boost

1. Selezionare la zona con funzione Boost (zona anteriore sinistra).

2. Toccare il tasto “più” **+** finché l’indicatore del livello di potenza visualizza “P”.



Disattivazione della funzione Boost

1. Selezionare la zona con funzione Boost (zona anteriore sinistra).

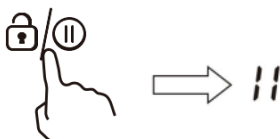
2. Toccare il tasto “meno” **-** per disattivare la funzione Boost e selezionare il livello che si desidera impostare.

• La funzione Boost può durare solo 5 minuti, dopo di che la zona passerà automaticamente al livello 9.



Uso della funzione Pausa

1. Premere il comando di pausa **🔒/⏸**: le zone scaldanti si spengono. Tutti gli indicatori delle zone scaldanti visualizzano “||”



2. Premere il comando di pausa **🔒/⏸** ancora una volta: tutte le zone scaldanti tornano alla loro impostazione originale.

- La funzione è disponibile quando è in funzione una o più zone scaldanti.
- Se non si disattiva la modalità di spegnimento entro 30 minuti, il piano cottura a induzione si spegnerà automaticamente.

Blocco dei comandi

- I comandi possono essere bloccati per impedire utilizzi indesiderati (ad es. i bambini potrebbero accendere accidentalmente le zone di cottura).
- Quando sono bloccati, sono disabilitati tutti i comandi tranne quello di accensione/spegnimento.

Per bloccare i comandi

Toccare per 2 secondi il blocco dei tasti /⏸. L'indicatore del timer visualizza "Lo".

Per sbloccare i comandi

1. Accertarsi che il piano cottura sia acceso.
2. Tenere premuto per 2 secondi il comando di blocco dei tasti /⏸.
3. A questo punto, è possibile cominciare a utilizzare il piano cottura.



Quando il piano cottura è in modalità di blocco, sono disabilitati tutti i comandi tranne quello di accensione e spegnimento. In caso di emergenza, è sempre possibile spegnere il piano cottura con il comando di accensione e spegnimento, ma il piano cottura dovrà prima essere sbloccato.

Avvertenza sul calore residuo

Quando il piano cottura viene utilizzato per un certo periodo di tempo, rimarrà un certo calore residuo. La lettera "H" viene visualizzata per indicare la necessità di mantenere una distanza di sicurezza.



Spegnimento automatico

Una caratteristica di sicurezza del piano di cottura è lo spegnimento automatico. Esso ha luogo ogni qualvolta si dimentica di spegnere una zona di cottura. I tempi di spegnimento preimpostati sono indicati nella tabella seguente:

Livello di potenza	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Timer di funzionamento predefinito (ore)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Utilizzo del timer

Il timer può essere adoperato in due modi diversi:

- Può essere utilizzato come promemoria minuti. In questo caso, il timer non spegne la zona di cottura quando il tempo è impostato.
- Può essere utilizzato come timer di spegnimento per spegnere una o più zone di cottura dopo il tempo impostato.
- È possibile impostare il timer fino a 99 minuti.

Utilizzo del timer come promemoria minuti

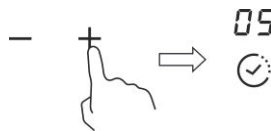
1. Accertarsi che il piano cottura sia acceso e che il tasto di selezione della zona non sia attivato (l'indicatore di zona '-' non lampeggia).

Nota: è possibile impostare il promemoria minuti prima o dopo aver completato l'impostazione della potenza della zona di cottura.

2. Toccare il tasto timer: il display del timer visualizza "00" e uno "0" lampeggia



3. Impostare il tempo da 1 a 99 minuti toccando il comando "-" o "+" del timer (es. 5)



4. Premere una volta il tasto "+" per aumentare il tempo di un minuto, premere una volta il tasto "-" per ridurre il tempo di un minuto. Se si superano i 99 minuti, l'indicatore torna automaticamente a "00"; se i tasti "-" e "+" vengono premuti contemporaneamente, l'indicatore visualizza "00".
5. Quando il tempo è impostato, il conto alla rovescia comincia immediatamente. Il display visualizza il tempo rimanente.
6. Una volta trascorso il tempo impostato viene emesso un segnale acustico per 30 secondi e l'indicatore del timer visualizza "--".

Disattivazione del timer

Dopo aver impostato nuovamente il tempo, tenere premuto il tasto "Timer" per 5 secondi: il timer verrà disattivato e l'indicatore tornerà a "00".

Utilizzo del timer per spegnere una o più zone di cottura

1. Toccare il comando di selezione della zona scaldante per cui impostare il timer

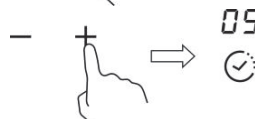


2. Toccare il comando del timer: sul display del timer viene visualizzato "00" e uno "0" lampeggia.

00



3. Impostare il tempo da 1 a 99 minuti toccando il comando "-" o "+" del timer (es. 5)



4. Premere una volta il tasto "+" per aumentare il tempo di un minuto, premere una volta il tasto "-" per ridurre il tempo di un minuto. Se si superano i 99 minuti, l'indicatore torna automaticamente a "00"; se i tasti "-" e "+" vengono premuti contemporaneamente, l'indicatore visualizza "00".

5. Quando il tempo è impostato, il conto alla rovescia comincia immediatamente. Il display visualizza il tempo rimanente.

NOTA: nell'angolo in basso a destra dell'indicatore compare un punto rosso, a segnalare che la zona è selezionata.

6. Una volta scaduto il timer della cottura, la zona di cottura corrispondente si spegne automaticamente.

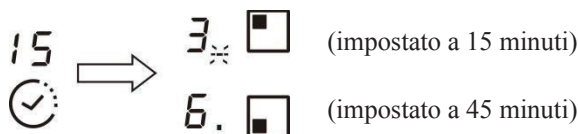


Nota: altre zone di cottura rimangono in funzione se sono state accese precedentemente.



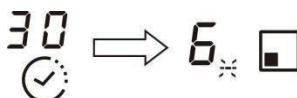
Se il timer è impostato su più di una zona:

1. Quando si imposta il timer per più zone di cottura contemporaneamente, i punti rossi delle relative zone di cottura sono attivi. Il display del timer visualizza il timer dei minuti. Il punto della zona corrispondente lampeggia.



(impostato a 45 minuti)

2. Una volta scaduto il conto alla rovescia, la zona corrispondente si spegne. Viene nuovamente visualizzato, quindi, il nuovo timer dei minuti e il punto della zona corrispondente lampeggia.



Nota: Toccando il comando di selezione della zona scaldante riscaldamento, il timer corrispondente viene visualizzato nell'indicatore del timer.

Linee guida per la cottura

Le frittiture richiedono attenzione, in quanto l'olio e il grasso si riscaldano rapidamente, specialmente se si utilizza la funzione Boost. A temperature estremamente elevate, l'olio e il grasso prendono fuoco automaticamente, con il rischio di provocare gravi incendi.

Suggerimenti per la cottura

- Quando gli alimenti cominciano a bollire, ridurre l'impostazione della potenza.
- L'uso di un coperchio abbrevia i tempi di cottura e consente di risparmiare energia trattenendo il calore.
- Riducendo al minimo la quantità di liquidi o grassi, si riducono i tempi di cottura.
- Cominciare la cottura con un'impostazione alta e ridurla quando gli alimenti si sono riscaldati a sufficienza.

Cottura a fuoco lento, cottura del riso

- La cottura a fuoco lento avviene al di sotto del punto di ebollizione, a circa 85 °C, con la risalita occasionale di bolle sulla superficie del liquido di cottura. Questo tipo di cottura è essenziale per cucinare minestre saporite e stufati teneri, in quanto gli aromi si sviluppano senza sottoporre gli alimenti a una cottura eccessiva. La cottura al di sotto del punto di ebollizione è indicata anche per sughi a base di uova e addensati con la farina.
- Alcuni tipi di cottura, ad es. la cottura del riso per assorbimento, possono richiedere un'impostazione della temperatura più alta della minima per garantire una cottura adeguata nei tempi consigliati.

Scottatura di bistecche

Per cucinare bistecche succose e saporite:

1. Lasciare la carne a temperatura ambiente per circa 20 minuti prima della cottura.
2. Riscaldare una padella con la base pesante.
3. Spazzolare d'olio entrambi i lati della bistecca. Spruzzare una piccola quantità d'olio nella pentola calda e collocare la carne.
4. Girare la bistecca una sola volta durante la cottura. Il tempo esatto di cottura dipende dallo spessore della bistecca e dal grado di cottura desiderato. I tempi variano da 2 a 8 minuti per lato. Premere la bistecca per valutare il grado di cottura; più è dura, più è ben cotta.
5. Lasciare riposare la bistecca su una piastra calda per qualche minuto per ammorbidirla prima di servirla in tavola.

Rosolatura

1. Utilizzare un wok con fondo piatto o una grossa padella per friggere compatibili con la vetroceramica.
2. Tenere pronti tutti gli ingredienti e le attrezzature. La rosolatura deve avvenire rapidamente. Se occorre cuocere grosse quantità di alimenti, cuocerne un po' alla volta.
3. Preriscaldare brevemente la padella e aggiungere due cucchiaini d'olio.
4. Cuocere prima la carne, quindi metterla da parte in caldo.

5. Rosolare le verdure. Quando sono calde ma ancora cresse, abbassare la temperatura della zona di cottura, collocare nuovamente la carne nella padella e aggiungere il sugo.
6. Mescolare delicatamente gli ingredienti affinché siano ben caldi.
7. Servire immediatamente.

Impostazioni della temperatura

Impostazione della temperatura	Uso
1 - 2	• Riscaldamento delicato di piccole quantità di alimenti • Fusione di burro, cioccolato e alimenti che bruciano rapidamente • Cottura a fuoco lento delicata • Riscaldamento lento
3 - 4	• Riscaldamento • Cottura a fuoco lento rapida • Cottura del riso
5 - 6	• Pancake
7-8	• Sauté • Cottura della pasta
9	• Rosolatura • Scottatura • Bollitura di zuppe • Bollitura di acqua

Cura e pulizia

Cosa?	Come?	Importante
Sporcizia quotidiana sul vetro (impronte, segni, macchie lasciate dagli alimenti o fuoriuscite di sostanze non zuccherose sul vetro)	1. Spegnerne il piano cottura. 2. Pulire il vetro ancora caldo (ma non bollente) con un detersivo per piani cottura. 3. Sciacquare e asciugare con carta assorbente o un panno. 4. Accendere il piano cottura.	• Quando si spegne il piano cottura, le superfici calde non sono più indicate, per cui la zona di cottura potrebbe essere ancora calda. Prestare molta attenzione. • Pagliette doppie, alcune pagliette in nylon e detersivi aggressivi possono graffiare il vetro. Leggere sempre l'etichetta per accertarsi che il detersivo o la paglietta siano idonei. • Non lasciare mai residui di pulizia sul piano cottura, altrimenti il vetro potrebbe macchiarsi.
Fuoriuscite di alimenti bolliti, fusi e molto zuccherosi sul vetro	Rimuovere immediatamente tali fuoriuscite con una paletta per il pesce, una spatola o un raschietto idonei per piani cottura in vetroceramica, prestando attenzione alle superfici delle zone di cottura calde: 1. Staccare la spina del piano cottura dalla presa elettrica. 2. Tenere il raschietto o altro utensile a un angolo di 30° e rimuovere sporcizia o fuoriuscite sulla zona calda del piano cottura. 3. Pulire la sporcizia o le fuoriuscite con carta assorbente o uno strofinaccio. 4. Seguire i punti da 2 a 4, "Sporcizia quotidiana sul vetro".	• Rimuovere prima possibile le macchie residue di fuoriuscite, alimenti fusi o zuccherini. Se si raffreddano sul vetro, potrebbe essere difficile eliminarle e la superficie del vetro potrebbe danneggiarsi irreparabilmente. • Pericolo di tagli: con il coperchio di sicurezza ritratto, la lama del raschietto è affilata come un rasoio. Prestare estrema attenzione e conservarlo sempre in un luogo sicuro e lontano dalla portata dei bambini.
Fuoriuscite sui comandi touch	1. Spegnerne il piano cottura. 2. Bagnare la fuoriuscita 3. Strofinare l'area dei comandi touch con un panno o una spugna pulita e inumidita. 4. Asciugare completamente l'area con un tovagliolo di carta. 5. Accendere il piano cottura.	• Se è presente liquido sui comandi, il piano cottura potrebbe emettere un segnale acustico e spegnersi automaticamente, e i comandi potrebbero non funzionare. Asciugare perfettamente l'area dei comandi touch prima di accendere il piano cottura.

Suggerimenti e istruzioni utili

Problema	Possibili cause	Rimedi
Il piano cottura non si accende.	Assenza di corrente elettrica.	Controllare che il piano cottura sia collegato a una fonte di alimentazione funzionante. Controllare se si è verificato un blackout in casa o in zona. Se il problema non si risolve dopo tutti questi controlli, chiamare un tecnico qualificato.
I comandi touch non rispondono.	I comandi sono bloccati.	Sbloccare i comandi. Per le istruzioni, consultare la sezione che descrive l'uso del piano cottura in ceramica.
I comandi touch sono difficili da azionare.	È possibile che sia presente un velo d'acqua sui comandi o che si utilizzi la punta del dito per toccarli.	Accertarsi che l'area dei comandi touch sia asciutta e utilizzare il polpastrello quando si toccano i comandi.
Il vetro è graffiato.	Utensili da cucina con bordi irregolari. Uso di pagliette abrasive o prodotti di pulizia inadeguati.	Adoperare utensili da cucina con basi piatte e lisce. Vedere "Scelta degli utensili da cucina". Vedere "Cura e pulizia".
Alcune pentole producono crepitii e ticchettii.	Ciò può essere dovuto al tipo di struttura delle pentole (strati di metalli diversi che vibrano in modo diverso).	Questo fenomeno è normale per gli utensili da cucina e non indica un problema.
Il piano cottura a induzione emette un lieve ronzio quando è impostata una temperatura elevata.	Questo rumore è dovuto alla tecnologia della cottura a induzione.	Il rumore è normale ma dovrebbe diminuire o scomparire quando si riduce l'impostazione della temperatura.
Rumore della ventola proveniente dal piano cottura a induzione.	La ventola di raffreddamento interna del piano cottura a induzione si accende per evitare il surriscaldamento dei componenti elettronici. Può rimanere in funzione anche dopo aver spento il piano cottura a induzione.	Questo funzionamento è normale e non richiede alcun intervento. Non staccare la spina del piano cottura a induzione quando è in funzione la ventola.
Le pentole non si riscaldano e il display indica	Il piano cottura a induzione non rileva la pentola perché non è adatta alla cottura a induzione. Il piano cottura a induzione non rileva la pentola perché è troppo piccola per la zona di cottura o non è centrata correttamente sulla zona di cottura.	Adoperare utensili di cucina idonei per la cottura a induzione. Vedere la sezione "Scelta degli utensili da cucina". Centrare la pentola e accertarsi che la base sia adatta alle dimensioni della zona di cottura.
Il piano cottura a induzione o una zona di cottura si spegne all'improvviso, viene emesso un segnale acustico e viene visualizzato un codice di errore (che generalmente alterna una o due cifre sul display del timer della cottura).	Guasto tecnico.	Prendere nota delle lettere e dei numeri dell'errore, staccare la spina del piano cottura a induzione e rivolgersi a un tecnico qualificato.

Indicazione dei guasti e significato

In caso di anomalie, il piano cottura a induzione passa automaticamente in uno stato di sicurezza e visualizza i codici di sicurezza corrispondenti:

Problema	Possibili cause	Rimedi
E4/E5	Guasto del sensore della temperatura.	Rivolgersi al fornitore.
E7/E8	Guasto del sensore della temperatura IGBT.	Rivolgersi al fornitore.
E2/E3	Tensione di alimentazione anomala.	Controllare se la fonte di alimentazione è normale. Controllare se la fonte di alimentazione è normale prima di accendere il piano cottura a induzione
E6/E9	Problemi di irradiazione del calore del piano cottura a induzione	Lasciare raffreddare il piano cottura a induzione e riavviarlo.

Le indicazioni precedenti sono fornite per valutare e comprendere il significato di guasti comuni.

Per evitare pericoli e danni al piano cottura a induzione, non smontarlo.

Specifiche tecniche

Piano a induzione	CI642CBB/1
Zone di cottura	4 zone
Tensione di alimentazione	220-240 V~ 50/60Hz
Potenza elettrica installata	7200W
Dimensioni del prodotto D×W×H (mm)	590×520×58
Dimensioni dell'incasso A×B (mm)	560×490

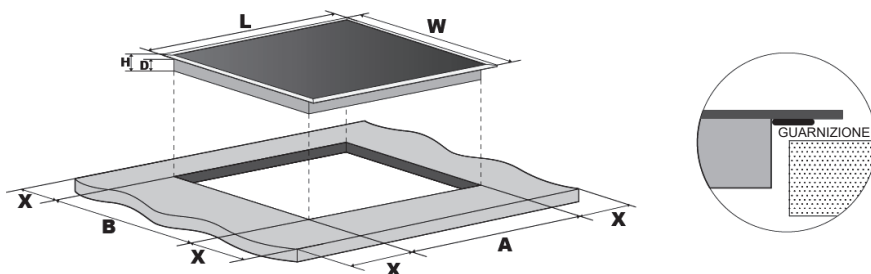
Dimensioni e pesi sono approssimativi. Siccome siamo costantemente impegnati a migliorare i nostri prodotti, le specifiche e i modelli sono soggetti a modifiche senza preavviso.

Installazione

Scelta delle attrezzature per l'installazione

- Praticare un foro sul top di cucina attenendosi alle dimensioni indicate nel disegno.
- Per l'installazione e l'uso, lasciare almeno 50mm di spazio attorno al foro.
- Accertarsi che lo spessore del top di cucina sia almeno 30 mm. Scegliere un materiale del top di cucina resistente al calore, per evitare deformazioni causate dall'irradiazione del calore prodotto dal piano cottura. Attenersi alle indicazioni seguenti:

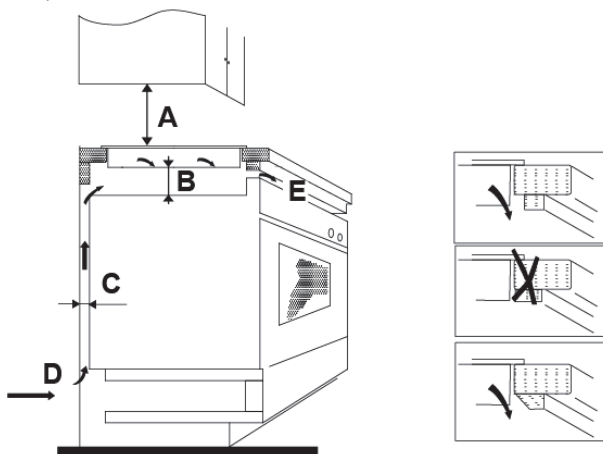
Avvertenza: Il top di cucina deve essere in legno impregnato o altro materiale isolante.



	L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
CI642CBB/1	590	520	58	54	560	490	Min 50

Accertarsi sempre che il piano cottura sia adeguatamente ventilato e che i fori di ingresso e uscita dell'aria non siano ostruiti. Accertarsi che il piano cottura funzioni perfettamente. Attenersi alle seguenti illustrazioni.

Nota: la distanza di sicurezza tra il piano cottura e i pensili sovrastanti deve essere almeno 760mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	Min 50	Min 20	Ingresso dell'aria	Uscita dell'aria 5 mm

Controlli da effettuare prima dell'installazione del piano cottura

- Il top di cucina deve essere dritto e a livello, senza membri strutturali che interferiscono con i requisiti di spazio.
- Il materiale del top di cucina deve resistere al calore.
- Se il piano cottura viene installato sopra a un forno, il forno deve essere dotato di ventola di raffreddamento incorporata.
- L'installazione deve essere effettuata considerando tutte le tolleranze necessarie e in conformità alle norme e ai regolamenti vigenti.
- L'impianto elettrico deve includere un adeguato interruttore di isolamento che consenta di scollegare completamente la fonte di alimentazione, montato e collocato in conformità alle norme e ai regolamenti locali sugli impianti elettrici.
- L'interruttore di isolamento deve essere di tipo approvato e deve garantire una separazione dei contatti in aria di 3mm su tutte le polarità (o in tutti conduttori di fase attivi, se le norme locali sugli impianti elettrici consentono questa variazione dei requisiti).
- Una volta installato il piano cottura, l'interruttore di isolamento deve essere facilmente accessibile per il cliente.
- In caso di dubbi inerenti all'installazione, rivolgersi agli enti locali e attenersi alle norme vigenti.
- Per le superfici delle pareti circostanti al piano cottura scegliere finiture resistenti al calore e facili da pulire (ad es. piastrelle di ceramica).

Controlli da effettuare dopo l'installazione del piano cottura

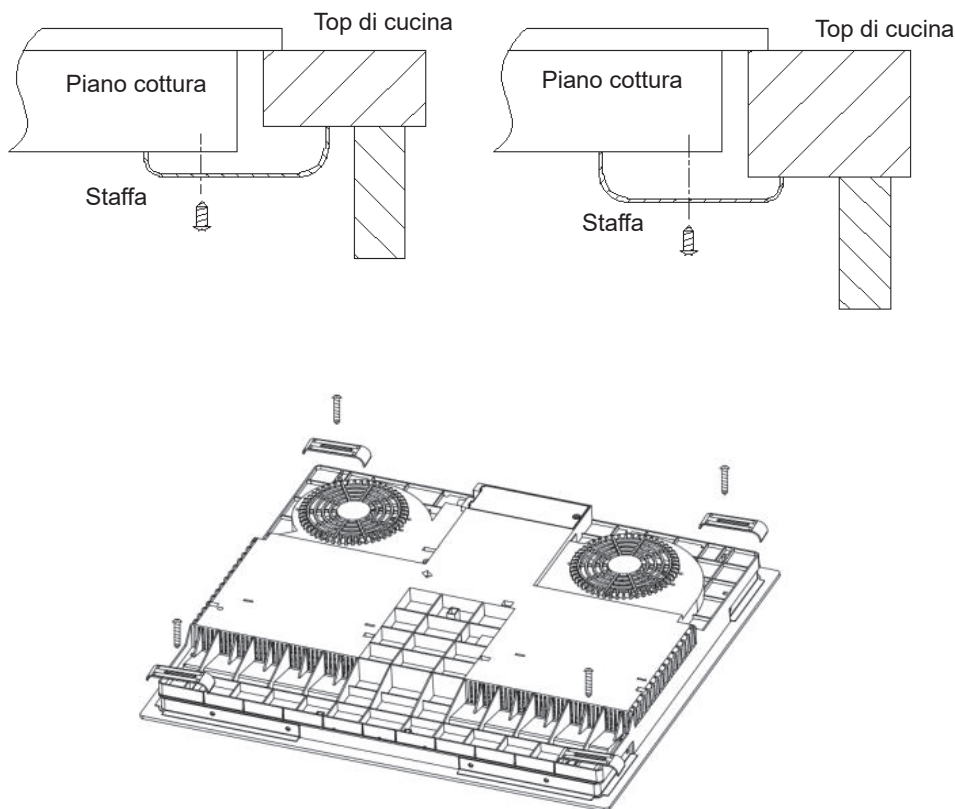
- Il cavo di alimentazione non deve essere accessibile tramite sportelli o cassette degli arredi.
- Gli arredi devono garantire un adeguato flusso di aria per la ventilazione della base del piano cottura.
- Se il piano cottura è installato sopra un cassetto o un mobile, sotto la base del piano cottura deve essere installata una barriera di protezione termica.
- L'interruttore di isolamento deve essere facilmente accessibile per il cliente.

Controlli da effettuare prima del posizionamento delle staffe di fissaggio

L'unità deve essere collocata su una superficie liscia e stabile (è possibile utilizzare l'imballo). Non applicare forza sui comandi che sporgono dal piano cottura.

Posizionamento delle staffe di fissaggio

- L'unità deve essere collocata su una superficie liscia e stabile (è possibile utilizzare l'imballo). Non applicare forza sui comandi che sporgono dal piano cottura.
- Dopo l'installazione, fissare il piano cottura sul top di cucina avvitando le quattro staffe sulla parte inferiore del piano cottura (v. figura).
- Regolare la posizione delle staffe in base allo spessore del top di cucina.

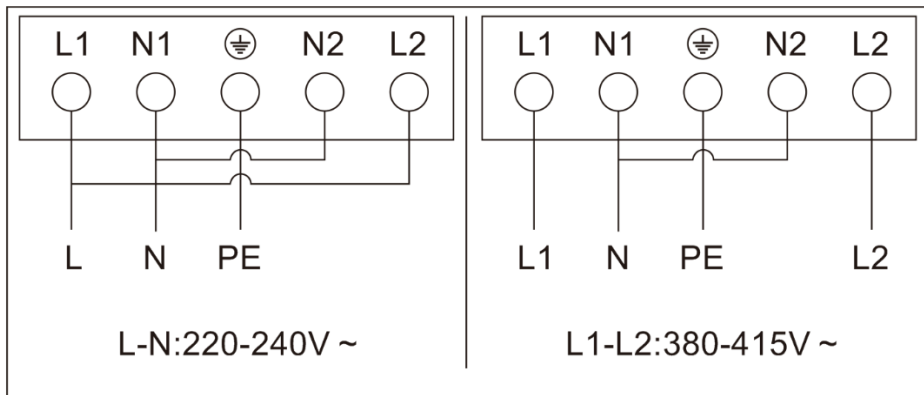


Precauzioni

- Il piano cottura deve essere installato da personale o tecnici qualificati. Il produttore può fornire tecnici professionisti. Non effettuare l'operazione da soli.
- Il piano di cottura non deve essere montato al di sopra di apparecchiature di raffreddamento, lavastoviglie e asciugatrici a tamburo rotante.
- Il piano cottura deve essere installato in modo da ottimizzare l'irradiazione del calore, per incrementarne l'affidabilità.
- La parete e la zona scaldante a induzione sopra il top di cucina devono resistere al calore.
- Per evitare danni, lo strato a sandwich e l'adesivo devono essere resistenti al calore.
- Non adoperare elettrodomestici per la pulizia a vapore.
- Questo piano cottura in ceramica può essere collegato solo a una fonte di alimentazione con impedenza di sistema non superiore a 0,427 ohm. Se necessario, consultare l'ente di erogazione dell'energia elettrica per informazioni sull'impedenza del sistema.

Collegamento del piano cottura alla rete elettrica

L'alimentazione deve essere collegata in conformità alle norme pertinenti o con un interruttore unipolare. Il metodo di collegamento è illustrato di seguito.



- Se il cavo è danneggiato o deve essere sostituito, l'operazione deve essere effettuata da un tecnico post-vendita utilizzando utensili appropriati in modo da evitare incidenti.
- Se l'elettrodomestico è collegato direttamente alla rete elettrica, è necessario installare un interruttore onnipolare con una distanza minima di 3mm tra i contatti.
- L'installatore deve accertarsi che il collegamento elettrico sia corretto e conforme alle normative in materia di sicurezza.
- Il cavo non deve essere piegato o compresso.
- Il cavo deve essere controllato regolarmente e deve essere sostituito solo da una persona debitamente qualificata.

	All'elettrodomestico è affisso il simbolo di conformità alla Direttiva europea 2012/19/CE in materia di smaltimento di rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE). Garantendo il corretto smaltimento dell'elettrodomestico, è possibile evitare possibili danni all'ambiente e alla salute umana causati dallo smaltimento inappropriato. Il simbolo sul prodotto indica che non può essere smaltito come rifiuto domestico normale. Il prodotto deve essere conferito in un punto di raccolta per il riciclo delle apparecchiature elettriche ed elettroniche. Questo elettrodomestico richiede uno smaltimento rifiuti specialistico. Per ulteriori informazioni sul trattamento, il recupero e il riciclo di questo prodotto, rivolgersi all'ente locale competente, all'azienda addetta allo smaltimento dei rifiuti domestici o al rivenditore da cui è stato acquistato. Per informazioni più dettagliate sul trattamento, il recupero e il riciclo di questo prodotto, rivolgersi all'ente locale competente, all'azienda addetta allo smaltimento dei rifiuti domestici o al negozio dove è stato acquistato.
SMALTIMENTO: non smaltire questo prodotto tra i rifiuti indifferenziati. Questi tipi di rifiuti devono essere raccolti separatamente per un trattamento speciale.	

ADVERTÊNCIAS DE SEGURANÇA

LEIA ATENTAMENTE AS SEGUINTE INSTRUÇÕES ANTES DE UTILIZAR O APARELHO.

Instalação

Perigo de choque elétrico

- Desligue o aparelho da alimentação elétrica de rede antes de realizar qualquer manutenção de rotina.
- A ligação a um bom sistema de ligação à terra é essencial e obrigatória.
- Devem estar incorporados meios de desconexão na cablagem fixa, de acordo com as regras de cablagem.
- Alterações ao sistema de cablagem doméstico devem apenas ser feitas por um eletricista qualificado.
- O não cumprimento deste aviso pode resultar em choque elétrico ou morte.

Perigo de corte

- Tenha cuidado - as arestas do painel são afiadas.
- A falta de cuidado pode resultar em lesões ou cortes.

Instruções de segurança importantes

- Leia estas instruções antes de instalar ou utilizar este aparelho.
- Nenhum material ou produto combustível deve ser colocado a qualquer momento neste aparelho.
- Disponibilize estas informações à pessoa responsável pela instalação do aparelho, pois pode reduzir os custos de instalação.
- Para evitar perigos, este aparelho deve ser instalado de acordo com estas instruções de instalação.
- Este aparelho deve ser instalado corretamente e ligado à terra apenas por uma pessoa devidamente qualificada.

- Este aparelho deve ser ligado a um circuito que incorpora um interruptor de isolamento que proporciona uma desconexão total da alimentação elétrica.
- AVISO: Utilize apenas proteções de placa concebidas pelo fabricante do aparelho para cozinhar ou indicadas pelo fabricante do aparelho nas instruções de utilização, conforme adequado, ou proteções de placa incorporadas no aparelho. A utilização de proteções inadequadas pode causar acidentes.
- A não instalação correta do aparelho poderia invalidar qualquer garantia ou reclamação de responsabilidade.
- Quanto aos detalhes da instalação, graças à secção <Instalação>.

Funcionamento e manutenção

Perigo de choque elétrico

- Não cozinhe numa placa partida ou rachada. Se a superfície da placa se partir ou rachar, desligue imediatamente o aparelho na rede elétrica (interruptor de parede) e contacte um técnico qualificado.
- Desligue a placa na parede antes de limpar ou de realizar trabalhos de manutenção.
- O não cumprimento deste aviso pode resultar em choque elétrico ou morte.

Perigo para a saúde

- Este aparelho cumpre as normas de segurança eletromagnéticas.

Perigo de superfície quente

- Durante a utilização, as partes acessíveis deste aparelho ficarão quentes o suficiente para causar queimaduras.
- Não permita que o seu corpo, roupa ou qualquer item que não seja um utensílio adequado entre em contacto com a vitrocerâmica até que a superfície fique fria.

- Objetos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados na superfície quente da placa, uma vez que podem ficar quentes.⁴
- As crianças com menos de 8 anos devem ser mantidas afastadas, a menos que supervisionadas continuamente.
- As pegas das panelas podem estar quentes ao toque. Verifique se as pegas das panelas não estão sobre outras zonas de cozedura que estejam ligadas. Mantenha as pegas fora do alcance das crianças.
- O não cumprimento deste aviso pode resultar em queimaduras.

Perigo de corte

- A lâmina afiada de um raspador para placas está exposta quando a tampa de segurança é retraída. Utilize com extremo cuidado e guarde sempre em segurança e fora do alcance das crianças.
- A falta de cuidado pode resultar em lesões ou cortes.

Instruções de segurança importantes

- Nunca deixe o aparelho sem supervisão quando estiver a ser utilizado. A fervura provoca fumo e salpicos de gordura que podem inflamar.
- Nunca utilize o seu aparelho como superfície de trabalho ou de armazenamento.
- Nunca deixe quaisquer objetos ou utensílios no aparelho.
- Nunca utilize o aparelho como sistema de aquecimento da divisão.
- Após a utilização, desligue sempre as zonas de cozedura e a placa como descrito neste manual (ou seja, utilizando os comandos táteis). Não confie na função de deteção de panelas para desligar as zonas de cozedura ao retirar as panelas.
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho ou que se sentem, fiquem de pé ou subam para este.

- Não armazene artigos de interesse para as crianças em armários por cima do aparelho. As crianças que sobem para a placa podem ficar gravemente feridas.
- Não deixe as crianças sozinhas ou desacompanhadas na área onde o aparelho está a ser utilizado.
- As crianças ou pessoas com uma deficiência que limite a sua capacidade de utilizar o aparelho devem ter uma pessoa responsável e competente para as instruir na sua utilização. O instrutor deve certificar-se de que pode utilizar o aparelho sem perigo para si próprio ou para o seu ambiente.
- Não repare nem substitua qualquer parte do aparelho, a menos que especificamente recomendado no manual. Todas as outras intervenções devem ser efetuadas por um técnico qualificado.
- Não utilize um dispositivo de limpeza a vapor para limpar a sua placa.
- Não coloque ou deixe cair objetos pesados sobre a sua placa.
- Não se coloque de pé na sua placa.
- Não utilize panelas com bordas recortadas nem arraste panelas através da superfície de vitrocerâmica, pois isto pode riscar o vidro.
- Não utilize esfregões nem qualquer outro agente abrasivo duro para limpar a sua placa, pois estes podem riscar a vitrocerâmica.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, tem de ser substituído pelo fabricante, pelo agente de serviço ou por pessoas igualmente qualificadas de forma a evitar o perigo.
- Este aparelho destina-se apenas a ser utilizado num ambiente doméstico! O uso comercial de qualquer tipo não está coberto pela garantia do fabricante!
- AVISO: O aparelho e peças acessíveis ficam quentes durante a utilização. As crianças pequenas devem ser mantidas

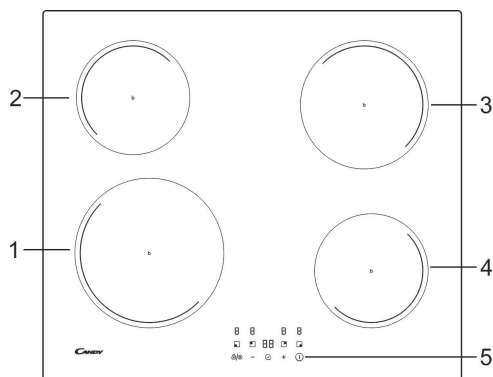
afastadas.

- Deve ter-se cuidado para evitar tocar nas resistências.
- As crianças com menos de 8 anos devem ser mantidas afastadas, a menos que supervisionadas continuamente.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças de idade igual ou superior a 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento, caso lhes tenha sido fornecida supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e desde que compreendam os perigos envolvidos.
- As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção pelo utilizador não deve ser realizada por crianças sem supervisão.
- AVISO: Cozinhar numa placa com gordura ou óleo, sem vigilância, pode ser perigoso e pode resultar em fogo. NUNCA tente extinguir um incêndio com água, em vez disso desligue o aparelho e, em seguida, cubra a chama com, por exemplo, uma tampa ou um cobertor antifogo.
- AVISO: Perigo de incêndio: não guarde artigos em cima das superfícies de cozedura.
- AVISO: Se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico a partir de superfícies de placas de vitrocerâmica ou de material similar que protegem peças sob tensão.
- Não deve nunca utilizar um aparelho de limpeza a vapor.
- O aparelho não se destina a ser operado através de um temporizador externo ou de um sistema de controlo remoto separado.
- CUIDADO: O processo de cozedura tem de ser supervisionado. Um processo de cozedura rápido, tem de ser continuamente supervisionado.
- O cabo de alimentação não pode ser acessível após a

instalação.

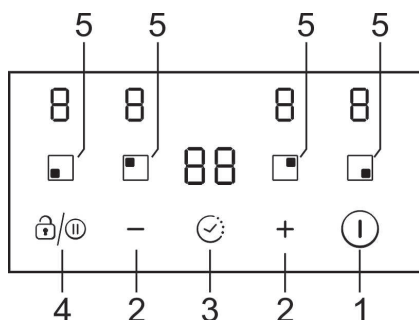
Vista geral do produto

Vista superior



1. Zona de 2300 W, boost para 3000 W
2. Zona de 1200 W, boost para 1500 W
3. Zona de 1800 W, boost para 2100 W
4. Zona de 1200 W, boost para 1500 W
5. Painel de controle

O painel de controle



1. Comando LIGAR/DESLIGAR
2. Tecla reguladora de potência/temporizador
3. Comando do temporizador
4. Controle de pausa/bloqueio
5. Comando de seleção da zona de aquecimento

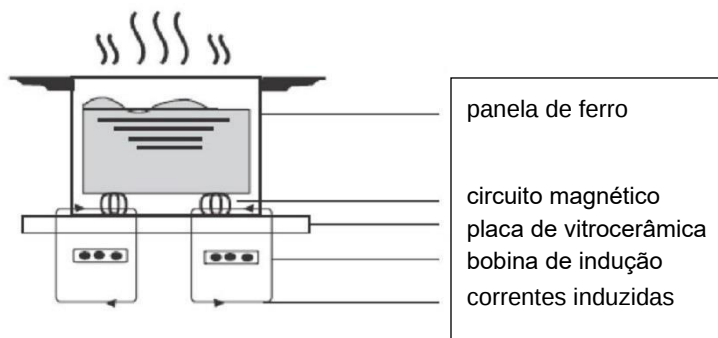
Informações sobre o produto

A placa cerâmica/indução pode atender a diferentes tipos de cozinha por causa do aquecimento por fio de resistência, controle micro-computorizado e seleção de múltiplas potências, realmente a escolha ideal para famílias modernas.

A placa apela aos clientes e adota design personalizado. A placa tem desempenhos seguros e confiáveis, tornando a sua vida confortável e permitindo desfrutar plenamente do prazer da vida.

Uma palavra sobre cozedura por indução

A cozedura por indução é uma tecnologia de cozinha segura, avançada, eficiente e económica. Funciona por vibrações eletromagnéticas gerando calor diretamente na panela, em vez de indiretamente através do aquecimento da superfície do vidro. O vidro fica quente apenas porque a panela eventualmente aquece-o.

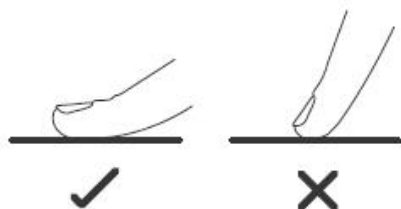


Antes de utilizar a sua nova Placa de Indução

- Leia este guia, tendo especial atenção à secção “Advertências de segurança”.
- Remova qualquer película protetora que possa estar na sua placa de indução.

Utilizar dos comandos táteis

- Os comandos respondem ao toque, por isso não tem de aplicar qualquer pressão.
- Utilize a parte da impressão digital do seu dedo, não a ponta.
- Ouvirá um sinal sonoro de cada vez que um toque for registado.
- Certifique-se que os comandos estão sempre limpos, secos e que não há nenhum objeto (por exemplo, um utensílio ou um pano) que os cubra. Mesmo uma película fina de água pode tornar os comandos difíceis de operar.



Escolher os utensílios de cozinha adequados



- Utilize apenas utensílios de cozinha com uma base adequada para cozinhar por indução. Procure o símbolo de indução na embalagem ou na parte inferior da panela.
- Pode verificar se os seus utensílios de cozinha são adequados realizando um teste magnético. Mova um íman em direção à base da panela. Se for atraído, a panela é adequada para a indução.
- Se não tiver um íman:
 1. Coloque um pouco de água na panela que deseja verificar.
 2. Siga os passos abaixo de «Para começar a cozinhar».
 3. Se  não piscar no visor e a água estiver a aquecer, a panela é adequada.
- Utensílios de cozinha fabricados com os seguintes materiais não são adequados: aço inoxidável puro, alumínio ou cobre sem base magnética, vidro, madeira, porcelana, cerâmica e barro.

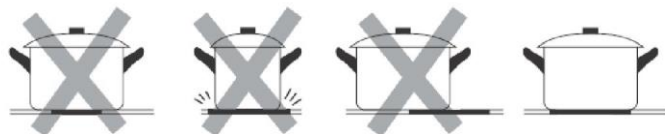


Dimensão do queimador (mm)	Tamanho mínimo dos recipientes (diâmetro/mm)
160	120
180	140
210	160

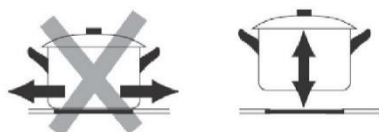
Não utilize utensílios de cozinha com bordas recortadas ou com uma base curva.



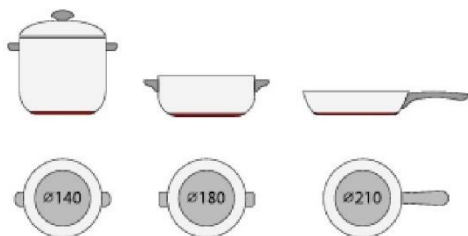
Certifique-se de que a base da sua panela é lisa, que fica perfeitamente nivelada contra o vidro e que tem o mesmo tamanho que a zona de cozedura. Centre sempre a panela na zona de cozedura.



Levante sempre panelas da placa de vitrocerâmica; não as arraste, pois podem riscar o vidro.



- Utilize panelas cujo diâmetro da área ferromagnética (base da panela) esteja na faixa de dimensões na tabela abaixo. (Tabela 1)
 - Se usar panelas menores, o desempenho pode ser afetado
 - Se utilizar uma panela com um diâmetro menor do que o indicado na tabela acima, a panela pode não ser detetada
 De acordo com a dimensão da zona pode usar panelas de diferentes diâmetros como a imagem abaixo:



- Se a parte ferromagnética cobrir apenas parcialmente a base da panela, apenas a área ferromagnética aquecerá, o resto da base pode não aquecer uma temperatura suficiente para cozinhar.



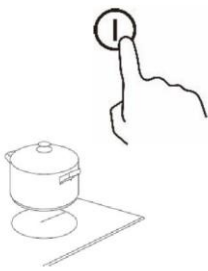
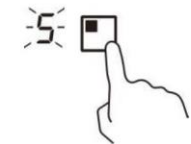
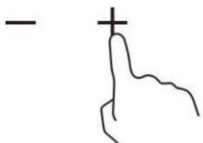
- Se a área ferromagnética não for homogênea, mas apresentar outros materiais, como o alumínio, isto pode afetar o aquecimento e a detecção da panela.

Se a base da panela for semelhante às fotos abaixo, a panela não pode ser detetada.

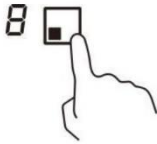
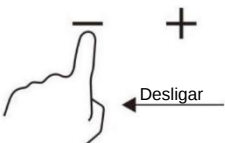


Utilizar a sua Placa de Indução

Para começar a cozinhar

- Depois de ligar, ouve o sinal sonoro uma vez, todos os indicadores acendem-se durante 1 segundo e depois apagam, indicando que a placa entrou em estado de espera.
- Toque no botão LIGAR/DESLIGAR ①. todos os indicadores mostram “-”
 - Coloque uma panela adequada na zona de cozedura que pretende utilizar.
Certifique-se de que o fundo da panela e a superfície da zona de cozedura estão limpos e secos.
 - Ao tocar no controlo de seleção da zona de aquecimento, irá piscar um indicador ao lado do botão
 - Defina uma regulação de calor tocando no comando “-” ou “+”.
 - Se não selecionar uma definição de calor no período de 1 minuto, a placa de indução desliga-se automaticamente. Terá de recommear no passo 1.
 - É possível modificar a regulação do calor a qualquer altura durante a cozedura.

Quando terminar de cozinhar

- Toque na seleção da zona de aquecimento que pretende desligar
- Desligue a zona de cozedura, deslocando até “0”.

Certifique-se de que o visor mostra “0”.

3. Desligue completamente a placa tocando no comando LIGAR/DESLIGAR.



4. Cuidado com as superfícies quentes

“H” indica que a zona de cozedura está demasiado quente para tocar. Desaparecerá quando a superfície tiver arrefecido a uma temperatura segura. Utilizar a placa quando ainda está quente pode também ser uma forma de poupança de energia, se pretender aquecer mais panelas.



Utilizar a gestão da energia

É possível definir um nível máximo de absorção de potência para a placa de indução, escolhendo até diferentes faixas de potência.

As placas de indução são capazes de limitar-se automaticamente a fim de trabalhar com nível de potência menor, para evitar o risco de sobrecarga.

Para entrar na função de gestão de energia

1. Ligue a placa e pressione ao mesmo tempo o “+” (temporizador) e o bloqueio. O indicador de tempo apresenta “P5” que significa nível de potência 5. O modo padrão está definido em 7,2 Kw.



Para mudar para outro nível

Prima +/- no temporizador. Existem 5 níveis de potência, de “P1” a “P5”. O indicador do temporizador mostrará um deles.

P1: a potência máxima é 2,5 Kw.

P2: a potência máxima é 3,5 Kw.

P3: a potência máxima é 4,5 Kw.

P4: a potência máxima é 5,5 Kw.

“P5”: a potência máxima é de 7,2 Kw.



Confirmar e Sair da função de gestão de energia

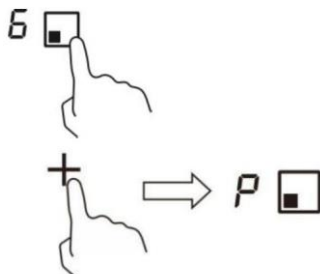
Pressione ao mesmo tempo o “+” (temporizador) e o bloqueio para confirmação e então a placa será desligada.



Usar a função Boost

Ativar a função Boost

1. Selecione a zona com função boost (zona frontal esquerda).
2. Toque na tecla “mais” **+** até que a indicação do nível de potência indique “P”.



Cancelar a função Boost

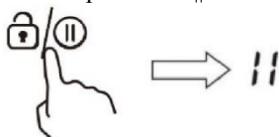
1. Selecione a zona com função boost (zona frontal esquerda).
2. Toque na tecla “menos” **—** para cancelar a função Boost, e selecione o nível desejado.



• A função boost de reforço só pode durar por 5 minutos. Após esse tempo, a zona retorna ao nível 9 automaticamente.

Utilizar a função de Pausa

1. Pressione o controlo de pausa, , as zonas de aquecimento param de funcionar. Toda a indicação de zona apresenta “||”



2. Pressione o controlo de Pausa  mais uma vez e todas as zonas de aquecimento reverterem à configuração original.
 - A função está disponível quando uma ou mais zonas de aquecimento estão em funcionamento.
 - Se não cancelar o modo de funcionamento em 30 minutos, a placa de indução desliga-se automaticamente.

Bloquear os comandos

- Pode bloquear os comandos para evitar uma utilização involuntária (por exemplo, crianças que acidentalmente ligam as zonas de cozedura).
- Quando os comandos são bloqueados, todos os comandos exceto o LIGAR/DESLIGAR são desativados.

Para bloquear os comandos

Toque no botão de bloqueio  durante 2 segundos. O indicador do temporizador irá apresentar “Lo”.

Para desbloquear os comandos

1. Certifique-se de que a placa está ligada.
2. Toque e mantenha premido o botão de bloqueio  durante 2 segundos.
3. Agora pode começar a utilizar a placa.



Quando a placa está no modo de bloqueio, todos os comandos são desativados, exceto o LIGAR/DESLIGAR; pode sempre desligar a placa de indução com o comando LIGAR/DESLIGAR em caso de emergência, mas deverá desbloquear a placa primeiro na operação seguinte.

Aviso de calor residual

Quando a placa estiver a funcionar há algum tempo, haverá algum calor residual. A letra “H” parece para o avisar para se manter afastado.



Encerramento automático

A função de segurança da placa é desligar automaticamente. Isto ocorre sempre que se esquecer de desligar uma zona de cozedura. Os tempos de paragem padrão são exibidos na tabela abaixo:

Nível de potência	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Temporizador de funcionamento predefinido (hora)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Utilizar o temporizador

Pode utilizar o temporizador de duas formas diferentes:

- Pode utilizá-lo como um lembrete de minutos. Neste caso, o temporizador não desliga nenhuma zona de cozedura quando a hora definida estiver ativada.
- Pode utilizá-lo como temporizador de corte para desligar uma ou mais zonas de cozedura após o tempo se esgotar.
- Pode configurar o temporizador até 99 minutos.

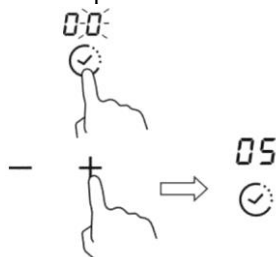
Utilizar o temporizador como um lembrete de minutos

1. Certifique-se de que a placa está ligada. E a tecla de seleção de zona não está ativada (indicação de zona “-” não está a piscar).

Nota: pode definir o contador de minutos antes ou depois de definir a potência da cozedura.

2. Toque na tecla do temporizador. “00” é apresentado no visor do temporizador e “0” está a piscar.

3. Ajuste o tempo para entre 1 a 99 minutos tocando em “-” ou “+” no controlo do temporizador (p.ex. 5)



4. Pressionar “+” uma vez aumenta o tempo em um minuto. Pressionar “-” uma vez diminui o tempo em um minuto. Quando o tempo definido exceder 99 minutos, regressa automaticamente a “00”. Se pressionar “-” e “+” simultaneamente, o indicador apresenta “00”.
5. Quando o tempo estiver definido, a contagem decrescente será iniciada imediatamente. O visor mostrará o tempo restante.
6. O sinal sonoro irá soar durante 30 segundos e o indicador do temporizador mostra “-” quando o tempo definido tiver terminado.

Cancelamento do temporizador

Depois de voltar a definir o tempo, mantenha pressionado o botão do temporizador durante 5 segundos; isto cancela o temporizador e o indicador reverterá para “00”.

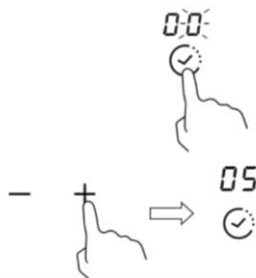
Usando o temporizador para desligar uma ou mais zonas de cozedura

1. Tocando no controlo de seleção da zona de aquecimento para a qual pretende definir o temporizador.



2. Toque no controlo do temporizador, “00” aparece no visor do temporizador e “0” pisca.

3. Ajuste o tempo para entre 1 a 99 minutos tocando em “-” ou “+” no controlo do temporizador (p.ex. 5)



4. Pressionar “+” uma vez aumenta o tempo em um minuto. Pressionar “-” uma vez diminui o tempo em um minuto. Quando o tempo definido exceder 99 minutos, regressa automaticamente a “00”. Se pressionar “-” e “+” simultaneamente, o indicador apresenta “00”.

5. Quando o tempo estiver definido, a contagem decrescente será iniciada imediatamente. O visor mostrará o tempo restante.

NOTA: No canto inferior direito da indicação do nível de potência encontra-se um ponto vermelho a indicar a zona seleccionada.

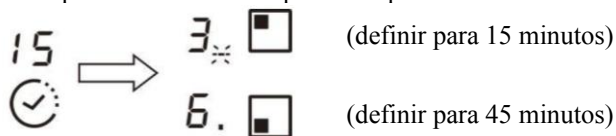
6. Quando o temporizador de cozedura chegar a zero, a zona de cozedura correspondente será desligada automaticamente.



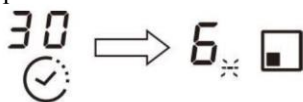
Nota: Outra zona de cozedura continuará a funcionar se tiver sido ligada anteriormente.

Se o temporizador estiver regulado em mais de uma zona:

1. Ao definir o temporizador para várias zonas de cozedura, são indicados pontos vermelhos das zonas de cozedura relevantes. O visor do temporizador mostra o temporizador min.. O ponto da zona correspondente pisca.



2. Logo que o temporizador de contagem regressiva expirar, a zona correspondente desliga-se. Depois irá exibir o novo temporizador min. e o ponto da zona correspondente piscará.



Nota: Toque no controlo de seleção da zona de aquecimento, o temporizador correspondente é exibido no indicador do temporizador.

Orientações para cozinhar

Tenha cuidado ao fritar, pois o óleo e a gordura aquecem muito rapidamente, especialmente se estiver a usar a função Boost. Em temperaturas extremamente altas, o óleo e a gordura inflamam espontaneamente, o que representa um risco grave de incêndio.

Dicas de cozinha

- Quando a comida começa de ferver, reduza a definição de energia.
- A utilização de uma tampa irá reduzir os tempos de cozedura e poupará energia, retendo o calor.
- Minimizar a quantidade de líquido ou de gordura para reduzir os tempos de cozedura.
- Comece a cozinhar numa potência alta e reduza a potência quando os alimentos tiverem sido aquecidos.

Fervura lenta, cozinhar arroz

- A fervura lenta acontece abaixo do ponto de ebulição, a cerca de 85 °C, quando as bolhas estão a subir ocasionalmente até à superfície do líquido de cozedura. É a chave para deliciosas sopas e ensopados tenros, porque os sabores desenvolvem-se sem cozinhar os alimentos em demasia. Também deve cozinhar molhos à base de ovos e engrossados com farinha abaixo do ponto de ebulição.
- Algumas tarefas, incluindo cozinhar arroz pelo método de absorção, podem exigir uma configuração superior à configuração mais baixa para garantir que os alimentos estejam cozinhados corretamente no tempo recomendado.

Bife selado

Cozinhar bifes suculentos:

- Deixe a carne à temperatura ambiente durante cerca de 20 minutos antes de cozinhar.
- Aqueça uma frigideira de base pesada.
- Pincele ambos os lados do bife com azeite. Aplique uma pequena quantidade de óleo na frigideira quente e coloque a carne na frigideira quente.
- Vire o bife apenas uma vez durante a cozedura. O tempo exato dependerá da espessura do bife e de quão passado o quer. Os tempos podem variar cerca de 2 a 8 minutos de cada lado. Carregue no bife para avaliar como está passado - quanto mais firme mais bem passado está.
- Deixe o bife descansar sobre uma chapa quente durante alguns minutos para deixar relaxar e assim ficar mais macio antes de servir.

Saltear

1. Escolha um wok de base plana compatível com cerâmica ou uma frigideira grande.
2. Tenha todos os ingredientes e equipamentos à mão. Saltear é algo rápido. Se cozinhar grandes quantidades, cozinhe os alimentos em várias doses menores.
3. Pré-aqueça brevemente a frigideira e adicione duas colheres de sopa de óleo.
4. Cozinhe a carne em primeiro lugar, reserve e mantenha quente.

5. Salteie os legumes. Quando estiverem quentes mas ainda estaladiços, mude a zona de cozedura para uma configuração mais baixa, volte a colocar a carne na frigideira e adicione o molho.
6. Salteie delicadamente os ingredientes para se certificar de que são aquecidos.
7. Sirva imediatamente.

Definições de calor

Configuração de calor	Adequação
1 - 2	• aquecimento para pequenas quantidades de alimentos • derreter chocolate, manteiga e alimentos que queimam rapidamente • fervura lenta suave • aquecimento lento
3 - 4	• reaquecer • fervura rápida • cozinhar arroz
5 - 6	• panquecas
7 - 8	• saltear • cozinhar massa
9	• saltear • selar • ferver a sopa • água a ferver

Cuidados e limpeza

O quê?	Como?	Importante!
Sujidade diária no vidro (impressões digitais, marcas, manchas deixadas por alimentos ou derrame de alimentos sem açúcar no vidro)	1. Desligue a alimentação da placa. 2. Aplique um produto de limpeza de placas enquanto o vidro ainda está morno (mas não quente!) 3. Enxague e seque com um pano limpo ou com uma toalha de papel. 4. Volte a ligar a alimentação da placa.	• Quando a alimentação da placa estiver desligada, não haverá indicação de “superfície quente”, mas a zona de cozedura pode ainda estar quente! Tenha muito cuidado. • Esfregões resistentes, alguns esfregões de nylon e agentes de limpeza agressivos/abrasivos podem arranhar o vidro. Leia sempre o rótulo para verificar se o seu produto de limpeza ou esfregão é adequado. • Nunca deixe resíduos do produto de limpeza na placa: o vidro pode ficar manchado.
Fervura, alimentos derretidos e derrames de alimentos açucarados quentes no vidro	Remova-os imediatamente com uma espátula ou com um raspador de lâmina adequado para placas de vitrocerâmica, mas tenha cuidado com as superfícies quentes da zona de cozedura: 1. Desligue a alimentação da placa na parede. 2. Segure a lâmina ou o utensílio num ângulo de 30° e raspe a sujidade ou o derrame para uma área fria da placa. 3. Limpe a sujidade ou o derrame com um pano de cozinha ou com uma toalha de papel. 4. Siga os passos 2 a 4 para “Sujidade diária no vidro” acima.	• Remova as manchas deixadas por alimentos derretimentos e açucarados ou os derrames o mais rapidamente possível. Se deixados a arrefecer no vidro, podem ser difíceis de remover ou mesmo danificar permanentemente a superfície do vidro. • Perigo de corte: quando a cobertura de segurança é retraída, a lâmina num raspador é afiada. Utilize com extremo cuidado e guarde sempre em segurança e fora do alcance das crianças.
Derrames nos comandos táteis	1. Desligue a alimentação da placa. 2. Coloque o derrame sob imersão 3. Limpe a área dos comandos táteis com uma esponja ou pano húmido limpo. 4. Seque completamente a área com uma toalha de papel. 5. Volte a ligar a alimentação da placa.	• A placa pode emitir bipes e desligar-se, e os comandos táteis podem não funcionar enquanto existir líquido sobre estes. Certifique-se de que seca a área dos comandos táteis antes de voltar a ligar a placa.

Dicas e sugestões

Problema	Causas possíveis	O que fazer
A placa não liga.	Sem alimentação.	Certifique-se de que a placa está ligada à fonte de alimentação e que está ligada. Verifique se há uma falha de energia na sua casa ou área. Se tiver verificado tudo e o problema persistir, contacte um técnico qualificado.
Os comandos táteis não respondem.	Os comandos estão bloqueados.	Desbloqueie os comandos. Consulte a secção “Utilizar a sua placa” para mais instruções.
Os comandos táteis são difíceis de operar.	Pode existir uma ligeira película de água sobre os comandos ou pode estar a utilizar a ponta do dedo ao tocar nos comandos.	Certifique-se de que a área dos comandos táteis está seca e utilize a parte da impressão digital do seu dedo ao tocar nos comandos.
O vidro está a ficar arranhado.	Utensílios de cozinha com arestas irregulares. Estão a ser utilizados produtos de limpeza ou esfregão inadequados e abrasivos.	Utilize utensílios de cozinha com bases planas e lisas. Consulte “Escolher os utensílios de cozinha adequados”. Consulte “Cuidados e limpeza”.
São ouvidos estalidos ou cliques provenientes de algumas painéis.	Isto pode ser causado pela construção dos seus utensílios de cozinha (camadas de diferentes metais que vibram de forma diferente).	Isto é normal em utensílios de cozinha e não indica uma avaria.
A placa de indução produz um ruído baixo de zumbido quando utilizada numa definição de calor elevado.	Isto é provocado pela tecnologia de cozedura por indução.	Isto é normal, mas o ruído deve acalmar ou desaparecer completamente quando se diminui a definição do calor.
Ruído do ventilador proveniente da placa de indução.	Foi acionada uma ventoinha de refrigeração incorporada na sua placa de indução, para evitar o sobreaquecimento da eletrónica. Pode continuar a funcionar mesmo depois de ter desligado a placa de indução.	Isto é normal e não necessita de qualquer ação. Não desligue a alimentação da placa de indução da parede enquanto a ventoinha estiver em funcionamento.
As painéis não ficam quentes e aparecem no visor.	A placa de indução não consegue detetar a panela porque não é adequada para cozinhar por indução. A placa de indução não consegue detetar a panela porque é demasiado pequena para a zona de cozedura ou não está devidamente centrada nesta.	Utilize utensílios de cozinha adequados para cozinhar por indução. Consulte a secção “Escolher os utensílios de cozinha adequados”. Centre a panela e certifique-se de que a respetiva base corresponde ao tamanho da zona de cozedura.
A placa de indução ou uma zona de cozedura desligou-se inesperadamente, um sinal sonoro e um código de erro é exibido (normalmente alternando com um ou dois dígitos no visor do temporizador de cozedura).	Falha técnica.	Anote as letras e números de erro, desligue a alimentação da placa de indução na parede e contacte um técnico qualificado.

Exibição e inspeção de falhas

Se surgir uma anomalia, a placa de indução entrará automaticamente no modo de proteção e exibirá os códigos de proteção correspondentes:

Problema	Causas possíveis	O que fazer
E4/E5	Falha do sensor de temperatura	Contacte o fornecedor.
E7/E8	Falha do sensor de temperatura do IGBT.	Contacte o fornecedor.
E2/E3	Tensão de alimentação anormal	Verifique se o fornecimento de energia está normal. Ligue após o fornecimento de energia estar normal.
E6/E9	Má radiação de calor de placa de indução	Reinicie depois de deixar arrefecer a placa de indução.

O acima exposto é a avaliação e inspeção de falhas comuns.

Não desmonte a unidade sem ajuda especializada, para evitar quaisquer perigos e danos na placa de indução.

Especificações técnicas

Placa de indução	CI642CBB/1
Zonas de cozedura	4 zonas
Tensão de alimentação	220-240 V~, 50-60 Hz
Potência elétrica instalada	7200W
Tamanho do produto P×L×A (mm)	590×520×58
Dimensões de montagem AxB (mm)	560×490

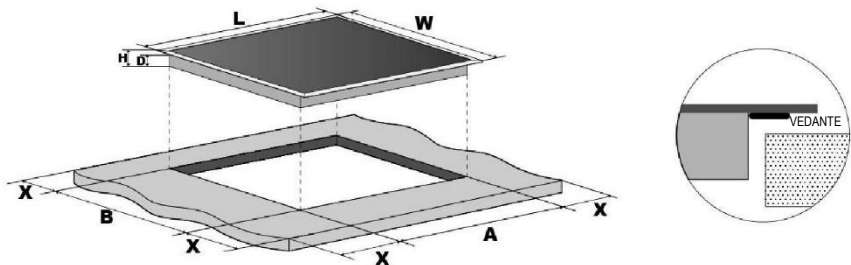
O peso e as dimensões são aproximados. Como nos esforçamos continuamente para melhorar os nossos produtos, podemos alterar as especificações e designs sem aviso prévio.

Instalação

Seleção do equipamento de instalação

- Corte a superfície de trabalho de acordo com os tamanhos mostrados no desenho.
- Para efeitos de instalação e utilização, deve ser preservado um espaço mínimo de 50 mm em torno do orifício.
- Certifique-se de que a espessura da superfície de trabalho é de, no mínimo, 30 mm. Selecione material de superfície de trabalho resistente ao calor para evitar uma maior deformação provocada pela radiação de calor da placa de aquecimento. Como ilustrado abaixo:

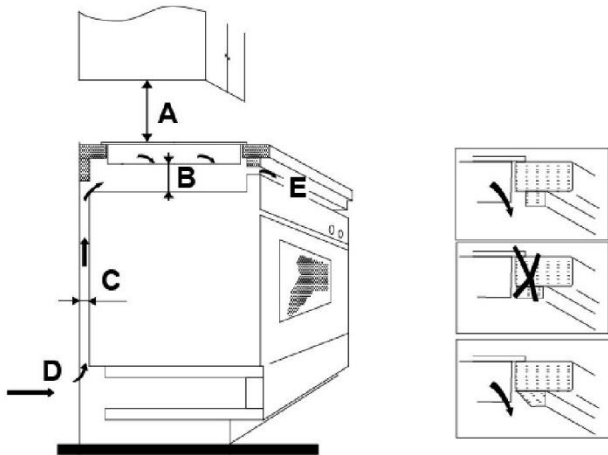
Aviso: O material de superfície de trabalho deve utilizar madeira impregnada ou outros materiais de isolamento.



	C (mm)	L (mm)	A (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
CI642CBB/1	590	520	58	54	560	490	50 mini

Em quaisquer circunstâncias, certifique-se de que a placa está bem ventilada e que a entrada e saída de ar não estão bloqueadas. Certifique-se de que a placa está em boas condições. Como ilustrado abaixo

Nota: A distância de segurança entre a placa quente e o armário acima desta deve ser de, no mínimo, 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Entrada de ar	Saída de ar 5 mm

Antes de instalar a placa, certifique-se de que:

- a superfície de trabalho é quadrada e nivelada, e que nenhum membro estrutural interfere com as exigências do espaço.
- a superfície de trabalho é feita de um material resistente ao calor.
- se a placa for instalada em cima de um forno, o forno tem uma ventoinha de refrigeração integrada.
- a instalação cumprirá todos os requisitos de folga, assim como normas e regulamentos aplicáveis.
- é incorporado na cablagem permanente um interruptor de isolamento adequado que permite a desconexão total da rede elétrica, montado e posicionado de modo a cumprir as regras e regulamentos locais de cablagem.
- O interruptor de isolamento deve ser de tipo aprovado e fornecer uma separação de contacto de 3 mm em todos os polos (ou em todos os condutores [de fase] ativos se as regras locais de cablagem permitirem esta variação dos requisitos).
- o interruptor de isolamento estará facilmente acessível ao cliente com a placa instalada
- consulte as autoridades locais de construção e os estatutos em caso de dúvida quanto à instalação
- utilize acabamentos resistentes ao calor e fáceis de limpar (tais como azulejos cerâmicos) para as superfícies das paredes que rodeiam a placa.

Após instalar a placa, certifique-se de que:

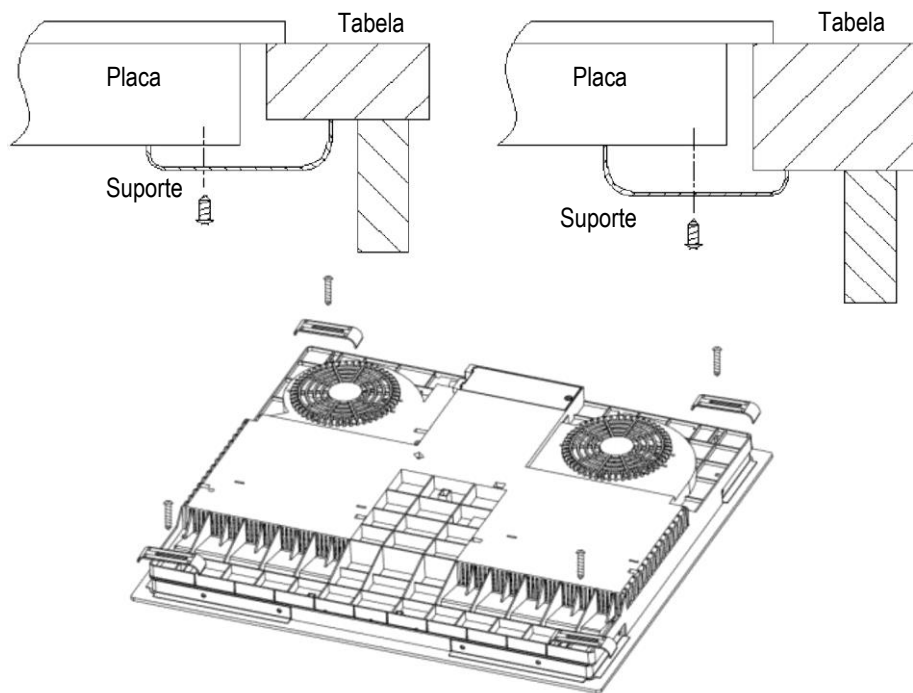
- o cabo de alimentação não é acessível através de portas ou gavetas de armário.
- há um fluxo adequado de ar fresco do exterior do espaço de instalação para a base da placa.
- se a placa for instalada acima de uma gaveta ou armário, é instalada uma barreira de proteção térmica sob a base da placa.
- o interruptor de isolamento está facilmente acessível pelo cliente.

Antes de posicionar os suportes de fixação

A unidade deve ser colocada sobre uma superfície estável e lisa (utilize a embalagem). Não aplique força nos comandos salientes da placa.

Localizar os suportes de fixação

- A unidade deve ser colocada sobre uma superfície estável e lisa (utilize a embalagem). Não aplique força nos comandos salientes da placa.
- Fixe a placa na superfície de trabalho enroscando quatro suportes na caixa inferior da placa (consulte a figura) após a instalação.
- Ajuste a posição do suporte para se adequar às diferentes espessuras da superfície de trabalho.

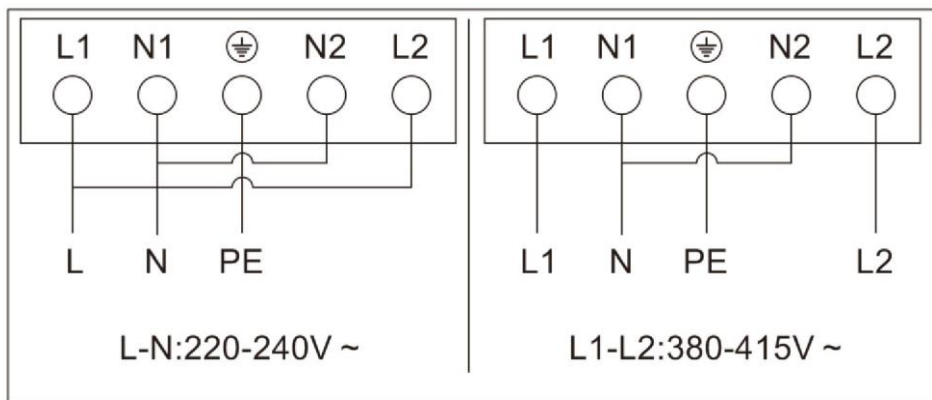


Precauções

- A placa deve ser instalada por pessoal ou técnicos qualificados. Temos profissionais ao seu serviço. Nunca efetue a operação por si mesmo.
- A placa não deve ser montada sobre equipamento de arrefecimento, máquinas de lavar louça e secadores rotativos.
- A placa deve ser instalada de modo a garantir uma melhor radiação de calor, para melhorar a sua fiabilidade.
- A parede e a zona de aquecimento induzido acima da superfície da mesa devem resistir ao calor.
- Para evitar qualquer dano, a camada sanduiche e o adesivo devem ser resistentes ao calor.
- Não deve nunca utilizar um aparelho de limpeza a vapor.
- Esta cerâmica só pode ser conectada a uma alimentação com impedância nunca superior a 0,427 ohm. Caso seja necessário, consulte a sua entidade de fornecimento elétrico para informações de impedância do sistema.

Ligar a placa à rede elétrica

A alimentação elétrica deve ser ligada em conformidade com a norma relevante ou com um disjuntor de um polo. O método de ligação é mostrado abaixo.



- Se o cabo estiver danificado ou precisar de ser substituído, isso deve ser feito por um técnico pós-venda com as ferramentas adequadas, de modo a evitar qualquer acidente.
- Se o aparelho estiver conectado diretamente à rede elétrica, deve ser instalado um disjuntor de um polo com uma folga mínima de 3 mm entre contactos.
- O instalador deve certificar-se de que foi efetuada a ligação elétrica correta e que está em conformidade com os regulamentos de segurança.
- O cabo não deve ficar dobrado ou comprimido.
- O cabo deve ser verificado regularmente e substituído apenas por uma pessoa qualificada.

	Este aparelho está marcado de acordo com a Diretiva Europeia 2012/19/UE sobre resíduos de equipamentos elétricos e eletrónicos (REEE). Ao garantir que este aparelho é eliminado de forma correta, ajudará a prevenir quaisquer possíveis danos para o ambiente e para a saúde humana, o que pode ocorrer se for eliminado de forma incorreta. O símbolo no produto indica que este produto não pode ser tratado como resíduo doméstico. Deve ser levado a um ponto de recolha para a reciclagem de produtos elétricos e eletrónicos. Este aparelho necessita de uma eliminação de resíduos especializada. Para informação mais detalhada acerca do tratamento, recuperação e reciclagem deste produto contacte o gabinete público competente, o seu serviço de depósito de resíduos domésticos, ou a loja onde adquiriu o produto. Para informação mais detalhada acerca do tratamento, recuperação e reciclagem deste produto contacte o gabinete público competente, o seu serviço de depósito de resíduos domésticos, ou a loja onde adquiriu o produto.
--	--

ELIMINAÇÃO: Não elimine este produto como lixo indiferenciado municipal. Este tipo de resíduo deve ser recolhido separadamente para tratamento especial.

BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉSEK

KÉRJÜK, HOGY A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA ELŐTT OLVASSA EL FIGYELMESEN A KÖVETKEZŐ UTASÍTÁSOKAT.

Telepítés

Elektromos áramütés veszélye

- Bármilyen munkálat vagy karbantartás megkezdése előtt válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.
- Alapvető és elengedhetetlen fontosságú a megfelelő földelési hálózathoz csatlakoztatás.
- Kötelezően léteznie kell egy leválasztó készüléknek beépített módon a kábelezésben, a kábelezési előírások figyelembe vételével.
- Az otthoni áramhálózaton kizárólag szakképzett villanyszerelő hajthat végre módosításokat.
- Jelen tanács figyelmen kívül hagyása elektromos áramütést vagy halált eredményezhet.

Vágási sérülés veszélye

- Óvatosság javasolt, mint a pult szélei élesek.
- Az óvatosság mellőzése sérüléseket vagy vágási sebeket eredményezhet.

Fontos biztonsági utasítások

- A készülék beszerelése vagy használata előtt olvassa ezeket az utasításokat.
- A készülékre soha ne helyezzen éghető anyagokat vagy termékeket.
- Jelen utasítást tegye elérhetővé a készüléket beszerelő szakember számára, mivel így előfordulhat, hogy csökkenthető a beszerelés költsége.
- A veszélyek elkerülése érdekében a készüléket kötelezően jelen beszerelési utasításoknak megfelelően szerelje be.

- A készülék megfelelő beszerelését és földelését kizárólag szakképzett szakember végezze.
- A készüléket kizárólag olyan hálózatra csatlakoztassa, amelyiknek részét képezi egy olyan szakaszoló, amelyik teljesen leválasztja a készüléket a tápellátásról.
- FIGYELMEZTETÉS: Kizárólag a főzőlap gyártója által tervezett, a főzőlap használati útmutatójában megfelelőként javasolt főzőlapvédőket, vagy a készülékbe beépített főzőlapvédőt használja. A nem megfelelő védők használata balesetekhez vezethet.
- A készülék nem megfelelő beszerelése érvénytelenítheti az összes jótállási vagy felelősségvállalási igényt.
- A telepítés részleteit illetően lásd a <Telepítés> fejezetet.

Tisztítás és karbantartás

Elektromos áramütés veszélye

- Ne főzzön törött vagy megrepedt főzőlapon. Ha a főzőlap felülete eltörött vagy megrepedt, azonnal kapcsolja ki a készüléket a hálózati tápellátásnál (fali kapcsolónál), és vegye fel a kapcsolatot egy szakképzett szakemberrel.
- Bármilyen tisztítás vagy karbantartás előtt kapcsolja le a főzőlapot fali kapcsolónál.
- Jelen tanács figyelmen kívül hagyása elektromos áramütést vagy halált eredményezhet.

Egészségügyi veszélyek

- A készülék megfelel az elektromágneses biztonsági szabványoknak.

Forró felület által jelentett veszély

- Használat során a készülék elérhető részei felforrósodnak, így égési sérüléseket okozhatnak.
- Ne hagyja, hogy teste, ruházata vagy bármilyen egyéb, megfelelő edényektől eltérő tárgy hozzáérjen az üvegkerámiához, amíg a felület le nem hűl.

- Ne helyezzen fémtárgyakat, így például késeket, villákat, kanalakat és fedőket a főzőlap felületére, mivel ezek felforrósodhatnak.⁴
- A 8 évnél kisebb gyermekeket tartsa a készüléktől távol, hacsak nem tartja őket folyamatos felügyelet alatt.
- A serpenyők fogantyúi felforrósodhatnak. Figyeljen arra, hogy a serpenyők fogantyúi ne lógnanak túl azon főzőzónán, amelyen található az edény. Gondoskodjon arról, hogy a gyermekek ne érhessék el a fogantyúkat.
- Jelen tanács figyelmen kívül hagyása égési sérüléseket és forrázásokat eredményezhet.

Vágási sérülés veszélye

- A főzőlap kaparó éles pengéje veszélyt jelenthet visszahúzott védőburkolat mellett. A kaparót rendkívül óvatosan használja, és mindig biztonságosan és gyermekektől távol tárolja.
- Az óvatosság mellőzése sérüléseket vagy vágási sebeket eredményezhet.

Fontos biztonsági utasítások

- Soha ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül működés közben. A főzés közben túlcserdülő étel füstöt és esetlegesen felgyulladó zsíros kiömléseket eredményezhet.
- Soha ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
- Soha ne hagyjon tárgyakat vagy eszközöket a készüléken.
- Soha ne használja a készüléket a helyiség melegítésére vagy hevítésére.
- Használatot követően kapcsolja ki az összes főzőzónát és a főzőlapot a jelen utasításban részletezett módon (vagyis az érintésvezérlés használatával). Ne támaszkodjon kizárólagosan a serpenyőészlelő funkcióra a főzőzónák kikapcsolása tekintetében a serpenyők eltávolítását követően.
- Ne engedje gyerekeknek, hogy játsszanak a készülékkel, hogy ráüljenek, ráálljanak vagy felmásszanak rá.

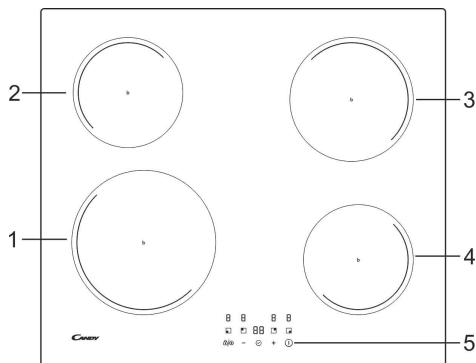
- Ne tároljon gyermekek számára csábító tárgyakat a készülék fölötti szekrényekben. A főzőlapra felmászó gyermekek súlyos sérüléseket szenvedhetnek.
- Ne hagyja a gyermekeket egyedül vagy felügyelet nélkül az adott helyiségben, a készülék működése közben.
- A gyermekeket és a készülék használatát illetően korlátozottságot okozó fogyatékkal rendelkező személyeket egy felelős és kompetens személynek kell útmutatással szolgálnia a készülékhasználat tekintetében. A képzést nyújtó személynek meg kell bizonyosodnia arról, hogy az illető személyek képesek saját maguk és a környezetük veszélyeztetése nélkül használni a készüléket.
- Ne javítsa vagy cserélje a készülék bármely elemét, hacsak erre vonatkozó explicit javaslat nem található a jelen útmutatásban. Minden egyéb szervizelést kizárólag szakképzett technikus végezhet.
- A főzőlap tisztításához ne használjon gőzborotvát.
- Ne helyezzen vagy ejtsen nehéz tárgyakat a főzőlapra.
- Ne álljon a főzőlapra.
- Ne használjon csipkézett élekkel rendelkező serpenyőket a készüléken, illetve ne húzzon végig serpenyőket az üvegfelületen, mivel ezzel megkarcolhatja az üveget.
- Ne használjon súrolószereket vagy egyéb durva, abrazív tisztítószereket a főzőfelület tisztításához, mivel ezek megkarcolhatják az üvegkerámiát.
- Ha a tápkábel megsérül, a veszély elkerülése érdekében cseréltesse ki a gyártóval, a gyártó szervizközpontjával vagy más szakemberrel.
- A készülék kizárólag háztartási környezetben használható! A gyártó jóállása nem terjed ki kereskedelmi célú felhasználásra!

- FIGYELMEZTETÉS: A készülék és az elérhető alkatrészek működés közben felforrósodnak. A kisgyermeket távol kell tartani.
- Figyeljen arra, hogy ne érintse meg a fűtőelemeket.
- A 8 évnél kisebb gyermekeket tartsa a készüléktől távol, hacsak nem tartja őket folyamatos felügyelet alatt.
- A berendezést 8 évnél idősebb gyermekek vagy csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű, vagy tapasztalattal és ismerettel nem rendelkező személyek akkor használhatják, ha felügyelet alatt állnak vagy ha megfelelő utasításokkal látták el őket a berendezés biztonságos használatát illetően, és megértették a használatból eredő veszélyeket.
- Gyermekek nem játszhatnak a berendezéssel. A berendezés tisztítását és karbantartását gyermekek csak felügyelet alatt végezhetik.
- FIGYELMEZTETÉS: A főzőlapon a zsírral vagy olajjal való felügyelet nélküli sütés veszélyes, és tüzet eredményezhet. SOHA ne próbálja meg a tüzet vízzel oltani, hanem kapcsolja ki a készüléket, majd fedje le a lángot valamivel, például egy fedővel vagy tűzoltó takaróval.
- FIGYELMEZTETÉS: Tűzveszély: ne tároljon tárgyakat a főzőfelületeken.
- FIGYELMEZTETÉS: Ha a felület megrepedt, kapcsolja ki a készüléket az áramütés kockázatának elkerülése érdekében, feszültségtől védő üvegkerámia vagy hasonló főzőfelületek esetében.
- Ne használjon gőzborotvát.
- A készülék kialakításából adódóan nem javasolt ennek használata külső időzítővel vagy különálló távvezérlő rendszerrel.
- VIGYÁZAT: A főzési folyamat felügyeletet igényel. Rövid főzési folyamat esetén ez folyamatos felügyeletet igényel.

- A tápkábel nem érhető el a telepítés után.

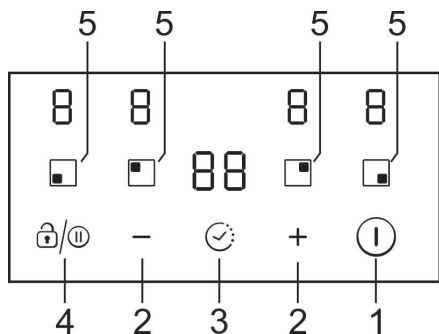
Termék áttekintése

Felső nézet



1. 2300 W-os zóna, teljesítménynövelés 3000 W-ra
2. 1200 W-os zóna, teljesítménynövelés 1500 W-ra
3. 1800 W-os zóna, teljesítménynövelés 2100 W-ra
4. 1200 W-os zóna, teljesítménynövelés 1500 W-ra
5. Vezérlőpult

A vezérlőpult



1. BE/KI gomb
2. Teljesítmény-/időzítőállító gomb
3. Időzítésvezérlés
4. Szünet/Billentyűzár vezérlés
5. Főzőzóna választókapcsolók

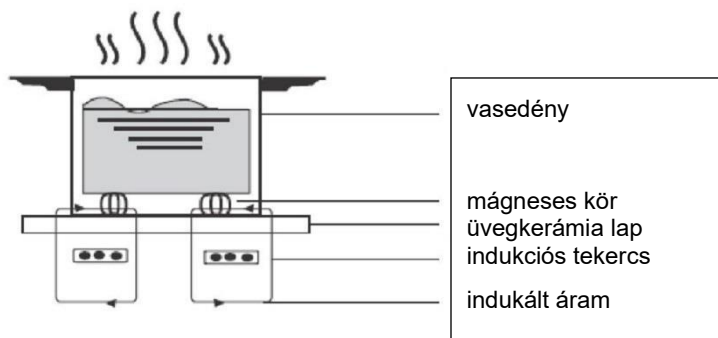
Termékinformáció

A kerámia/indukciós főzőlap különböző konyhai igények kielégítésére képes köszönhetően az ellenálláshuzalos fűtésnek, a mikroszámítógépes vezérlésnek és választható teljesítményszinteknek, így igazán optimális választás modern családok számára.

A főzőlap az ügyfelek igényeit helyezi a középpontba, és igazodik az egyéni dizájnhoz. A főzőlap biztonságos és megbízható teljesítményekkel szolgál, így teszi kényelmessé életét, illetve lehetővé teszi az élet örömeinek a teljes kiélvezését.

Az indukciós főzés bemutatása

Az indukciós főzés biztonságos, fejlett, hatékony és gazdaságos főzési technológia. Működési elvét az elektromágneses rezgések jelentik, amelyek közvetlenül a serpenyőt hevítik, nem pedig közvetett módon az üvegfelületen keresztül hevítik az edényt. Az üveg kizárólag azért melegszik fel, mert a serpenyő felmelegíti azt.

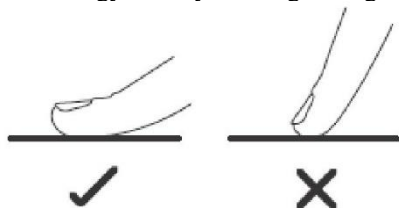


Az új indukciós főzőlap használata előtt

- Olvassa el jelen útmutatót, különös figyelmet szentelve a „Biztonsági figyelmeztetések” szakasznak.
- Távolítsa el bármilyen, az indukciós főzőlapon maradt védőfóliát.

Az érintésvezérlés használata

- A vezérlőgombok érintésérzékenyek, így a gombokra nem kell semmilyen nyomást kifejtenie.
- Ne az ujj hegyét, hanem az ujjbegyét használja.
- Minden egyes érintés észlelésekor hangjelzés hallható.
- Bizonyosodjon meg arról, hogy a vezérlők mindig tiszták, szárazak, és nem takarja ezeket semmi (pl. valamilyen eszköz vagy törlőkendő). A vezérlők működtetését akár egy vékony vízréteg is megnehezítheti.



Megfelelő főzőedény választása

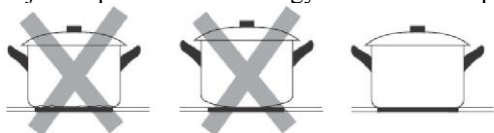


- Kizárólag indukciós főzéshez megfelelő alapi résszel rendelkező főzőedényeket használjon. Keresse az indukció szimbólumot a serpenyő csomagolásán vagy alján.
- A főzőedény megfelelőségét ellenőrizheti egy mágnes segítségével. Vigyen egy mágnest a serpenyő alja felé. Ha a serpenyő vonzza a mágnest, akkor az edény megfelelő indukciós főzéshez.
- Ha nem rendelkezik mágnessel:
 1. Öntsön némi vizet az ellenőrizni kívánt serpenyőbe.
 2. Kövesse a „Főzés megkezdése” részben leírt lépéseket.
 3. Ha a  nem villog a kijelzőn, és a víz melegszik, a serpenyő megfelelő.
- A következő anyagokból készült főzőedények nem megfelelőek: széntszta rozsdamentes acél, alumínium vagy réz mágnesezhető alapi rész nélkül, üveg, fa, porcelán, kerámia és agyagedények.

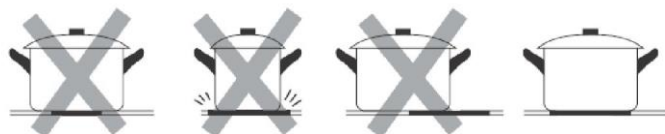


Az égő mérete (mm)	Legkisebb főzőedény (átmérő /mm)
160	120
180	140
210	160

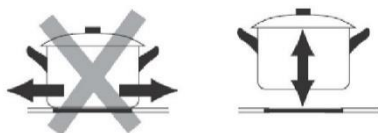
Ne használjon csipkézett éllel vagy lekerekített alapi résszel rendelkező edényeket.



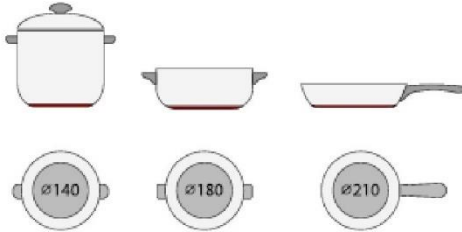
Bizonyosodjon meg arról, hogy a serpenyő alja sima, egyenesen felfekszik az üvegre, és megegyezik a főzőzóna méretével. A serpenyőt mindig helyezze a főzőzóna közepére.



Mindig emelje fel a serpenyőket a kerámia főzőlapról, ne csúsztassa az edényt, mivel így megkarcolhatja az üvegfelületet.



- Olyan serpenyőket használjon, amelyek ferromágneses területe (serpenyő alapi része) megfelel az alábbi táblázatban látható mérettartományoknak. (1. táblázat)
 - Ha kisebb edényeket használ, ez alacsonyabb teljesítményt eredményezhet.
 - Ha a fenti táblázatban jelölt méreteknél kisebb edényt használ, előfordulhat, hogy az edényt nem észleli a készülék.
 A zóna méretének megfelelően különböző méretű edényeket használhat, tájékozódjon az alábbi képekről:



- Ha a ferromágneses rész csak részlegesen fedi le az edény alapi részét, csak a ferromágneses rész fog felmelegedni, előfordulhat, hogy az alapi rész nem ferromágneses része nem melegszik fel eléggé a főzéshez.



- Ha a ferromágneses terület nem homogén, hanem például tartalmaz olyan anyagokat, mint az alumínium, ez negatívan befolyásolhatja a főzési teljesítményt és az edényészlelést.

Ha az edény alapi része hasonlít a képeken látható edényfenekekhez, előfordulhat, hogy az edényt nem észleli a készülék.



Az indukciós főzőlap használata

Főzés megkezdése

- Bekapcsolás után a berregő egyszer megszólal, az összes kijelző 1 másodpercig világít, majd kialszik, jelezve, hogy a főzőlap készenléti állapotba lépett.

- Érintse meg a BE/KI ① kapcsolót. Az összes kijelzőn a következő látható: „-”

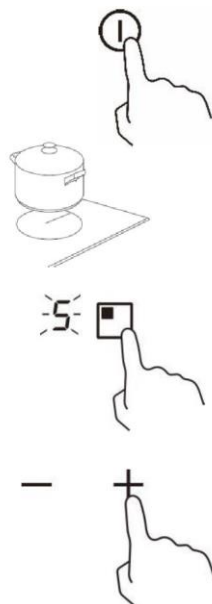
- Helyezzen egy megfelelő serpenyőt a használni kívánt főzőzónára.

Bizonyosodjon meg arról, hogy a serpenyő és a főzőzóna felülete tiszta és száraz.

- Érintse meg a főzőzóna-választógombot, ekkor egy jelzőfény az érintési ponton villogni kezd.

- Válassza ki a hőbeállítást a „-” vagy „+” vezérlőgomb megérintésével.

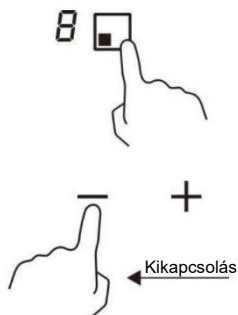
- Ha nem választ ki hőbeállítást 1 percen belül, az indukciós főzőlap automatikusan kikapcsol. Újból kell kezdenie az 1. lépéstől.
- A hőfok beállítását a főzés során bármikor módosíthatja.



A főzés befejezése után

- Érintse meg a kikapcsolni kívánt főzőzóna választógombját

- Kapcsolja ki a főzőzónát lefelé, „0” értékre görgetéssel.



Ellenőrizze, hogy a kijelzőn „0” jelenik-e meg.

3. Kapcsolja ki az egész főzőlapot a BE/KI vezérlőgomb megérintésével.



4. Figyeljen a forró felületekre

A „H” jelzés azt jelzi, hogy a főzőzóna túl forró az érintéshez.

A jel eltűnik, amint a felület lehűlt biztonságos hőmérsékletre.

Amíg a felület forró, használható további serpenyők felhevítésére, így energiát takaríthat meg.



A teljesítménykezelés funkció használata

Különböző teljesítménytartományok kiválasztásával meghatározhatja az indukciós főzőlap maximális teljesítményfelvételét.

A túlterhelés kockázatának elkerülése érdekében az indukciós főzőlapok képesek automatikusan adott, alacsonyabb teljesítményszintre korlátozni saját működésüket.

A teljesítménykezelési funkció elérése

1. Kapcsolja be a főzőlapot, majd nyomja meg egyszerre a „+” (időzítő) és billentyűzár gombot. Az időzítő kijelzőn megjelenik a „P5” felirat, amely az 5-ös teljesítményszintet jelöli. Az alapértelmezett mód 7,2 kW.



Másik szintre kapcsolás

Nyomja meg a +/- gombot az időzítőnél. 5 teljesítményszint van „P1” és „P5” között.

Az időzítő kijelző megjeleníti az egyiket.

„P1”: a maximális teljesítmény 2,5 kW.

„P2”: a maximális teljesítmény 3,5 kW.

„P3”: a maximális teljesítmény 4,5 kW.

„P4”: a maximális teljesítmény 5,5 kW.

„P5”: a maximális teljesítmény 7,2 kW.



Megerősítés és a teljesítménykezelési funkció elhagyása

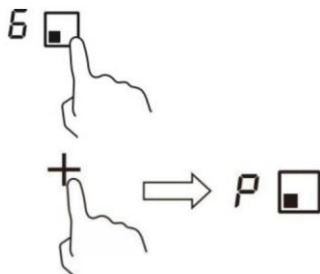
Nyomja meg egyszerre a „+” (időzítő) és a billentyűzár gombot a megerősítéshez, majd a főzőlap kikapcsol.



A teljesítménynövelés funkció használata

A teljesítménynövelés funkció aktiválása

1. Válassza ki a teljesítménynövelés funkcióval rendelkező zónát (bal első zóna).
2. Érintse meg a „plusz” gombot **+**, amíg a „P” teljesítményszint jelzés meg nem jelenik.



Teljesítménynövelés funkció törlése

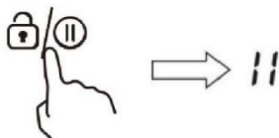
1. Válassza ki a teljesítménynövelés funkcióval rendelkező zónát (bal első zóna).
2. Érintse meg a „mínusz” gombot **—** a keresetnövelő funkció törléséhez, és válassza ki a beállítani kívánt szintet.



• A teljesítménynövelés funkció csak 5 percig tarthat, ezután a zóna automatikusan a 9. szintre lép.

A szüneteltetés funkció használata

1. Nyomja meg a Szünet vezérlőgombot, **⏸/||** a főzőzónák leállnak. Az összes zóna kijelzőjén „||” látható



2. Nyomja meg ismét a Szünet vezérlőgombot , és az összes főzőzóna visszaáll az eredeti beállításra.
- A funkció akkor elérhető, ha egy vagy több főzőzóna működik.
 - Ha 30 percen belül nem törli a leállítás üzemmódot, az indukciós főzőlap automatikusan kikapcsol.

A gombok lezárása

- A gombok lezárásával megakadályozható az illetéktelen használat (így például gyermekek nem kapcsolhatják be akaratlanul a főzőzónákat).
- Lezárt gombok esetén a BE/KI gombokon kívül a készülék az összes vezérlőgombot letiltja.

A gombok zárolása

Tartsa lenyomva 2 másodpercig a billentyűzár  vezérlőgombot. Az időzítő kijelzőn a „Lo” jelenik meg.

A gombok zárolásának feloldása

1. Bizonyosodjon meg arról, hogy a főzőlap bekapcsolt állapotban van.
2. Érintse meg és tartsa lenyomva 2 másodpercig a billentyűzár vezérlőgombot .
3. Most már használhatja a főzőlapot.



Amikor a főzőlap zárolás módban található, a BE/KI gombok kivételével az összes gombot letiltja a készülék, vészhelyzet esetén bármikor kikapcsolhatja a főzőlapot a BE/KI gombbal, de a következő művelet előtt először fel kell oldania a zárolást.

Maradékhő-figyelmeztetés

Ha a főzőlap egy ideig működik, maradékhő lesz észlelhető. A „H” betű jelenik meg figyelmeztetésként, hogy tartson megfelelő távolságot az adott főzőzónától.



Automatikus kikapcsolás

A főzőlap automatikus kikapcsolás biztonsági funkcióval rendelkezik. A funkció abban az esetben lép működésbe, ha elfelejti kikapcsolni az egyik főzőzónát. Az alapértelmezett kikapcsolási időket az alábbi táblázatban láthatja:

Teljesítményszint	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Időzítő alapértelmezett üzemideje (óra)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Az időzítő használata

Az időzítőt kétféleképpen használhatja:

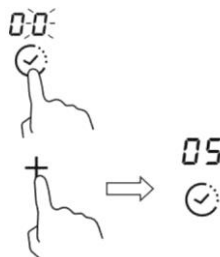
- Az időzítőt használhatja visszaszámlálóként. Ebben az esetben az időzítő nem kapcsolja ki egyik főzőzónát sem az idő lejártakor.
- A kikapcsolási időzítővel egy vagy több főzőzónát kapcsolhat ki adott idő letelte után.
- Az időzítőn maximum 99 perc állítható be.

Az időzítő használata visszaszámlálóként

1. Bizonyosodjon meg arról, hogy a főzőlap bekapcsolt állapotban van. Illetve arról, hogy a zóna választógomb nem aktív (a zóna jelzés „-” nem villog).

Megjegyzés: beállíthatja a percszámlálót a főzőzóna teljesítménybeállításának befejezése előtt vagy után.

2. Érintse meg az időzítő gombot, a „00” felirat jelenik meg az időzítő kijelzőjén, és a „0” villog.



3. Állítsa be az időt 1 és 99 perc között az időzítő „-” vagy „+” gombjának megérintésével (pl. 5)

4. A „+” gomb egyszeri megnyomásával egy perccel növelheti az időt, a „-” gomb egyszeri megnyomásával pedig egy perccel csökkentheti az időt. Ha a beállított idő meghaladja a 99 percet, akkor a kijelző automatikusan visszatér a „00” értékre, ha a „-” és a „+” gombot egyszerre nyomja meg, a kijelzőn a „00” jelenik meg.

5. Amikor az időt beállította, a visszaszámlálás azonnal megkezdődik. A kijelzőn megjelenik a hátralévő idő.

6. A készülék hangjelzést ad ki 30 másodpercig, és az időzítő kijelzőjén megjelenik a „--” jel, amikor a beállított idő lejárt.

Időzítő törlése

Az idő ismételt beállítása után tartsa lenyomva az „Időzítő” gombot 5 másodpercig, ekkor az időzítő kikapcsol, és a visszajelző visszaáll „00” -ra.

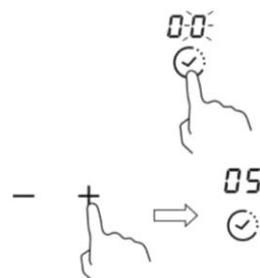
Az időzítővel egy vagy több főzőzónát kapcsolhat ki

1. Érintse meg az időzítőhöz hozzárendelni kívánt főzőzóna választókapcsolót.



2. Érintse meg az Időzítő vezérlőgombot, a „00” felirat jelenik meg az időzítő kijelzőjén, és a „0” felirat villog.

3. Állítsa be az időt 1 és 99 perc között az időzítő „-” vagy „+” gombjának megérintésével (pl. 5)



4. A „+” gomb egyszeri megnyomásával egy perccel növelheti az időt, a „-” gomb egyszeri megnyomásával pedig egy perccel csökkentheti az időt. Ha a beállított idő meghaladja a 99 percet, akkor a kijelző automatikusan visszatér a „00” értékre, ha a „-” és a „+” gombot egyszerre nyomja meg, a kijelzőn a „00” jelenik meg.

5. Amikor az időt beállította, a visszazámlálás azonnal megkezdődik. A kijelzőn megjelenik a hátralévő idő.

MEGJEGYZÉS: A teljesítményszint kijelző jobb alsó sarkában egy piros pont jelenik meg, amely jelzi a kiválasztott zónát.

6. A főzésidőzítő lejártakor az adott főzőzóna automatikusan kikapcsol.



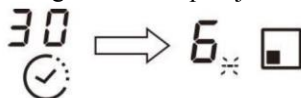
Megjegyzés: A többi főzőzóna tovább üzemel, ha előzőleg bekapcsolta azokat.

Ha az időzítőt egynél több zónára állította:

1. Ha több főzőzónára állítja be az időzítőt, a megfelelő főzőzónák piros pontjai jelennek meg. Az időzítő kijelzőjén a min. időzítő látható. A megfelelő zóna pontja villog.



2. A visszazámláló lejártá után a megfelelő zóna kikapcsol. Ezután az új min. időzítő jelenik meg, és a megfelelő zóna pontja villogni kezd.



Megjegyzés: Érintse meg a főzőzóna kiválasztásának vezérlőjét, a megfelelő időzítő megjelenik az időzítő kijelzőn.

Főzési irányelvek

Sütés során figyeljen, mivel az olaj és a zsír nagyon gyorsan felforrósodik, különösen ha használja a teljesítménynövelés funkciót. Rendkívül magas hőmérsékletek mellett az olaj és a zsír öngyulladásra képes, ezért komoly tűzveszélyt eredményez.

Főzési tippek

- Amikor az étel forni kezd, csökkentse a teljesítménybeállítást.
- Fedő használatával csökkenthető a főzési idő, illetve a hő megőrzésével energia takarítható meg.
- Csökkentse minimumra a folyadék vagy zsiradék mennyiségét a főzési idő csökkentéséhez.
- A főzést kezdje magas beállítással, majd csökkentse a beállítást, amikor az étel átmelegedett.

Párolás, rizs főzése

- A párolás forráspont alatt történik, megközelítőleg 85 °C-on, amikor csak olykor néhány buborék emelkedik fel a főzéshez használt folyadék felszínére. Ez kulcsfontosságú finom levesek és ízletes pörköltök készítéséhez, mivel az ízek anélkül alakulnak ki, hogy túlfőznék a levest. A tojásalapú és a lisztrel sűrített szószokat is forráspont alatti hőmérsékleten kell főzni.
- Egyes feladatok, például abszorpciós módszerrel főzött rizs a legalacsonyabb beállításnál magasabb hőmérsékletet igényelhetnek annak biztosítására, hogy az ételkészítés megfelelően megfő a javasolt időn belül.

Steak készítése

Ízletes, puha steak sütéséhez:

- Sütés előtt hagyja a húst szobahőmérsékleten megközelítőleg 20 percig.
- Forrósítsa fel egy vastag fenekű serpenyőt.
- A steak mindkét oldalát kenje át olajjal. Egy kevés olajat cseppentsen a forró serpenyőbe, majd lassan tegye bele a húst a forró serpenyőbe.
- Sütés során csak egyszer fordítsa meg a steak szeletet. A pontos sütési idő a steak vastagságától és az átsütés kívánt mértékétől függ. Az idő 2 és 8 perc között változik, oldalanként. Nyomja meg a steak szeletet annak ellenőrzéséhez, hogy mennyire sült át: minél keményebb, annál kevésbé nyers.
- Hagyja a steak szeletet pihenni egy meleg tányéron pár percig, hogy tálalás előtt megpuhuljon.

Dobva-rázva pirításhoz

1. Válasszon egy kerámia főzőlappal kompatibilis laposfenekű wokot vagy egy nagy serpenyőt.
2. Az összes összetevő és felszerelés álljon készen. A dobva-rázva pirításnak gyorsan kell történnie. Nagy mennyiségek készítése esetén az ételt több kisebb adagban készítse el.
3. Gyorsan előmelegítse a serpenyőt, és öntsön bele két kanál olajat.

4. Először süsse meg a húst, ezt tegye félre, s tartsa melegen.
5. Dobva-rázva pirítsa meg a zöldségeket. Amikor a zöldség még forró, de ropogós, kapcsolja a főzőzónát alacsonyabb hőmérsékletre, tegye vissza a húst a serpenyőbe, és adja hozzá a szószt.
6. Óvatosan keverje össze az összetevőket így biztosítva, hogy minden összetevő átmelegszik.
7. Azonnal tálalja.

Hőbeállítások

Hőbeállítás	Megfelelőség
1 - 2	• kis mennyiségű élelmiszer óvatos melegítése • csokoládé, vaj olvasztása és könnyen odaégő ételek • óvatos párolás • lassú melegítés
3 - 4	• újramelegítés • gyors párolás • rizsfőzés
5 - 6	• palacsinta
7 - 8	• gyors sütés • tésztafélék főzése
9	• dobva-rázva pirítás • hússütés • leves felfőzése • vízfőzés

Ápolás és karbantartás

Mit?	Hogyan?	Fontos!
Mindennapi szennyeződés az üvegfelületen (ujjlenyomatok, nyomok, élelmiszermaradványok vagy kiömlött nem cukros folyadékok az üvegfelületen)	1. Kapcsolja ki a főzőlap tápellátását. 2. Vigyen fel főzőlaptisztítót az üvegre, míg az még meleg (de nem forró!). 3. Öblítse át és törölje szárazra egy tiszta törölkendővel vagy papírtörölkővel. 4. Kapcsolja vissza a főzőlap tápellátását.	• Kikapcsolt tápellátás esetén a főzőlap nem figyelmeztet „forró felület” jelzéssel az egyes főzőfelületek forróságára, ám ettől még a főzőzónák forrók lehetnek! Legyen rendkívül óvatos. • A durva súrolószivacsok, egyes nejlon súrolószivacsok és a kemény/abrazív tisztítószer megkarcolhatják az üvegfelületet. Mindig olvassa el a címkét, hogy megtudja, a tisztítószer vagy súrolószivacs megfelelő-e a készülék tisztításához. • Soha ne hagyjon tisztítószer maradványt a főzőlapon: az üveg foltossá válhat.
Kifutott ételek, ráolvadt élelmiszer és forró, cukros folyadékmaradványok az üvegen	Ezeket azonnal távolítsa el halkéssel, spatulával vagy borotvás kaparóval, amely használható kerámiaüveg főzőlapokhoz, de mindeközben figyeljen a forró főzőfelületekre: 1. Válassza le a főzőlap tápellátását a fali aljzatnál. 2. Tartsa a pengét vagy eszközt 30°-os szögben, és távolítsa el a maradványt vagy kiömlött élelmiszert a főzőlap hideg felületére. 3. Távolítsa el a szennyeződést vagy kiömlött élelmiszert törölkendővel vagy papírtörölkővel. 4. Kövesse a fenti, „Mindennapi szennyeződés az üvegfelületen” rész 2-4. lépését.	• A megolvadt és cukros élelmiszerek vagy kiömlött élelmiszerek után maradt foltot minél hamarabb távolítsa el. Ha az élelmiszer lehül az üvegfelületen, előfordulhat, hogy már csak nehezen távolítható el, vagy hogy visszafordíthatatlanul károsítja az üvegfelületet. • Vágási sérülés veszélye: visszahúzott védőburkolat mellett a kaparó éles pengéje veszélyt jelenthet. A kaparót rendkívül óvatosan használja, és mindig biztonságosan és gyermekektől távol tárolja.
Kiömlött élelmiszer az érintőpanelen	1. Kapcsolja ki a főzőlap tápellátását. 2. Itassa fel a kiömlött folyadékot 3. Törölje át az érintőpanel területét tiszta, nedves szivaccsal vagy törölkendővel. 4. Törölje a területet teljesen szárazra papírtörölkővel. 5. Kapcsolja vissza a főzőlap tápellátását.	• A főzőlap hangjelzést adhat ki, illetve kikapcsolhat, valamint az érintésérzékeny gombok nem működhetnek, amíg folyadék található ezeken. Bizonyosodjon meg arról, hogy szárazra törli az érintőpanelt, mielőtt visszakapcsolná a főzőlap tápellátását.

Javaslatok és tippek

Probléma	Lehetséges okok	Tennivaló
A főzőlap bekapcsolása sikertelen.	Nincs tápellátás.	Bizonyosodjon meg arról, hogy a főzőlap tápfeszültséghez csatlakozik, és hogy bekapcsolta. Ellenőrizze, hogy áramkimaradás tapasztalható-e otthonában vagy az adott városrészben. Ha mindent ellenőrzött, és a probléma továbbra is fennáll, hívjon szakképzett technikust.
A készülék nem reagál az érintésvezérlőn leadott parancsokra.	A vezérlőgombokat zárolták.	Oldja fel a vezérlők zárolását. Utasítások tekintetében lásd „A kerámia főzőlap használata” részt.
A vezérlőgombok működtetése nehézkes.	Előfordulhat, hogy vékony vízréteg borítja a vezérlőgombokat, vagy talán az ujjhegyével érinti a vezérlőgombokat.	Bizonyosodjon meg a vezérlőgombok felületének a szárazságáról, a gombok megérintéséhez pedig használja ujjbegyét.
Az üveg karcolódik.	Durva szélű edények. A készülék tisztítását nem megfelelő, abrazív súrolószivaccsal vagy tisztítószerrel végezték.	Lapos és sima fenekű edényeket használjon. Lásd a „Megfelelő főzőedény választása” részt. Lásd az „Ápolás és karbantartás” részt.
Egyes serpenyők sercegő vagy pattogó hangot hallatnak.	Ezt okozhatja az edény kialakítása (a különböző fémrétegek eltérően rezegnek).	Ez természetes jelenség adott edények esetén, és nem jelez hibát.
Az indukciós főzőlap mély zümmögő hangot ad ki magas hőbeállítás mellett.	Ezt a hangot az indukciós főzés technológiája okozza.	Ez természetes jelenség, azonban a zajnak halkulnia kell, vagy el kell tűnnie, ahogy csökkenti a hőbeállítást.
Ventilátorzaj hallható az indukciós főzőlapból.	Az indukciós főzőlapban egy ventilátor található az elektronika túlmelegedésének megelőzése érdekében. A ventilátor azt követően is üzemelhet, hogy kikapcsolta az indukciós főzőlapot.	Ez természetes jelenség, és semmilyen beavatkozást nem igényel. Ne válassza le az indukciós főzőlapot a fali aljzatról, amíg a ventilátor működik.
A serpenyők nem forrósodnak, és a kijelző nem mutatja a jelenlétüket.	Az indukciós főzőlap nem tudja észlelni a serpenyőt, mivel az nem megfelelő indukciós főzéshez. Az indukciós főzőlap nem tudja észlelni a serpenyőt, mivel az túl kicsi a főzőzónához, vagy ha nincs a főzőzóna közepén.	Használjon indukciós főzéshez megfelelő edényeket. Lásd a „Megfelelő főzőedény választása” című részt. Helyezze a serpenyőt középre, és bizonyosodjon meg arról, hogy az alapi része megfelel a főzőzóna méretének.
Az indukciós főzőlap váratlanul kikapcsolt, hangjelzés hallható, és hibakód jelenik meg (általában váltakozik egy vagy két betű/szám a főzésidőzítóról a kijelzőn).	Műszaki hiba.	Jegyezze le a hibakód betűit és számait, válassza le az indukciós főzőlap tápellátását a fali aljzatról, és vegye fel a kapcsolatot egy szakképzett technikussal.

Kijelzett hiba és vizsgálat

Ha rendellenesség jelentkezik, az indukciós főzőlap automatikusan biztonsági üzemmódba kapcsol, és megjeleníti az adott hibakódot:

Probléma	Lehetséges okok	Tennivaló
E4/E5	Hőmérséklet érzékelő meghibásodása	Vegye fel a kapcsolatot a forgalmazóval.
E7/E8	IGBT hőmérséklet érzékelőjének meghibásodása.	Vegye fel a kapcsolatot a forgalmazóval.
E2/E3	Rendellenes tápfeszültség	Vizsgálja meg, hogy a tápellátás megfelel-e az előírásoknak. Kapcsolja be a készüléket, amint visszaállt a megfelelő tápellátás.
E6/E9	Rossz indukciós főzőlap hőszugárzás	Indítsa újra a készüléket, miután lehűlt az indukciós főzőlap.

A fentiek általános meghibásodásokra vonatkozó következtetések és ellenőrzések. Az összes veszélyt és az indukciós főzőlap károsodását elkerülendő ne szerelje szét az egységet saját kezűleg.

Műszaki jellemzők

Indukciós főzőlap	CI642CBB/1
Főzőzónák	4 zóna
Tápfeszültség	220-240 V váltóáram, 50/60Hz
Elérhető elektromos teljesítmény	7200 W
Termék mérete Mé×SZ×M (mm)	590×520×58
Méretek beépítéshez A×B (mm)	560×490

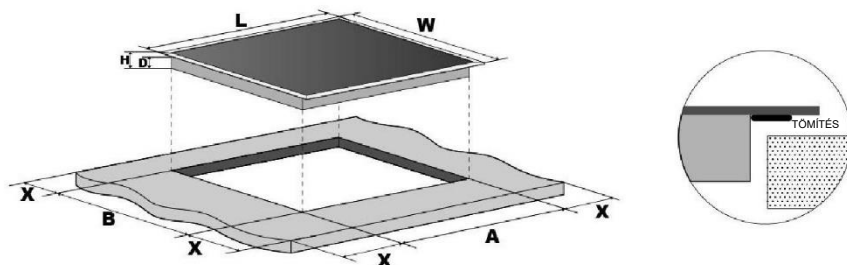
A tömeg és a méret hozzávetőleges. Mivel folyamatosan termékeink fejlesztésén dolgozunk, a jellemzők és kialakítások értesítés nélkül módosulhatnak.

Telepítés

Telepített berendezések kiválasztása

- Vágja ki a munkafelületet az alábbi ábrán látható méreteknek megfelelően.
- A telepítés és a használat érdekében a furat körül legalább 50 mm-es szabad területnek maradnia kell.
- Bizonyosodjon meg arról, hogy a munkafelület vastagsága legalább 30 mm.
A főzőlap által árasztott hő okozta nagyobb alakváltozás elkerülése érdekében válasszon hőálló munkafelületet. Amint az alábbiakban látható:

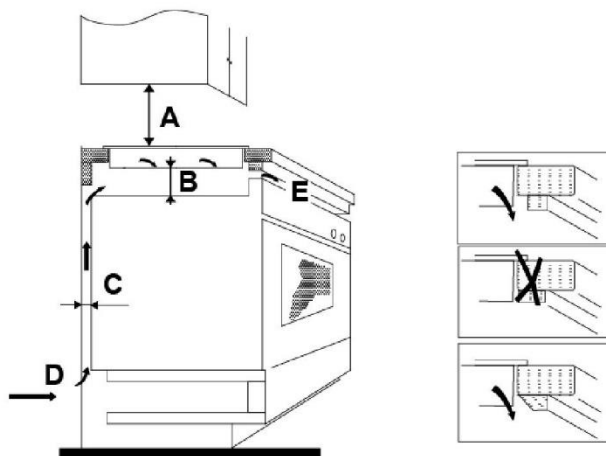
Figyelmeztetés: A munkafelület anyagául válasszon impregnált fát vagy más szigetelőanyagot.



	H (mm)	SZ (mm)	M (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
CI642CBB/1	590	520	58	54	560	490	50 mini

Bizonyosodjon meg arról, hogy a főzőlap számára minden körülmények között megfelelő szellőzés áll rendelkezésre, illetve a bemeneti és kimeneti légnyílások akadálymentesek legyenek. Győződjön meg arról, hogy a főzőlap jó állapotban van. Amint az alábbiakban látható

Megjegyzés: A főzőlap és a főzőlap fölötti konyhaszekrény közötti távolság biztonsági okokból legyen legalább 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Bemeneti légnyílás	Levegőkimenet 5 mm

A főzőlap beszerelése előtt bizonyosodjon meg az alábbiakról

- a munkafelület derékszögű és egyenes, és nincsenek szerkezeti elemek, amelyek belelőgnak a beépítéshez szükséges területre
- a munkafelület hőálló anyagból készült
- ha a főzőlapot egy sütő fölé építi be, a sütő rendelkezik beépített hűtőventilátorral
- a beszerelés eleget tesz mindenféle területet érintő követelménynek és vonatkozó szabványnak és előírásnak
- legyen megfelelő szakaszoló kapcsoló az állandó vezetékezésbe építve, amellyel teljesen leválasztható a készülék a hálózati tápellátásról, a vezetékezés pedig feleljen meg a helyi vezetékezési szabályoknak és előírásoknak.
- A szakaszoló kapcsolónak jóváhagyott típusúnak kell lennie, amely 3 mm-es érintkező elkülönítést biztosítson levegőben az összes pólus esetében (vagy az összes aktív [fázis] vezető esetében, ha a helyi vezetékezési szabályok engedélyezik a követelmények ezen módosítását).
- a szakaszoló kapcsolónak könnyen elérhetőnek kell lennie az ügyfél számára, beépített főzőlap mellett
- a szerelés vonatkozásában bármilyen kétely felmerülése esetén vegye fel a kapcsolatot a helyi építésügyi hatóságokkal, vagy tekintse át a rendelkezéseket
- a főzőlapot körülvevő falfelületekre hőálló és könnyen tisztítható termékeket (például csempével) helyezzen el.

A főzőlap beszerelése után bizonyosodjon meg az alábbiakról

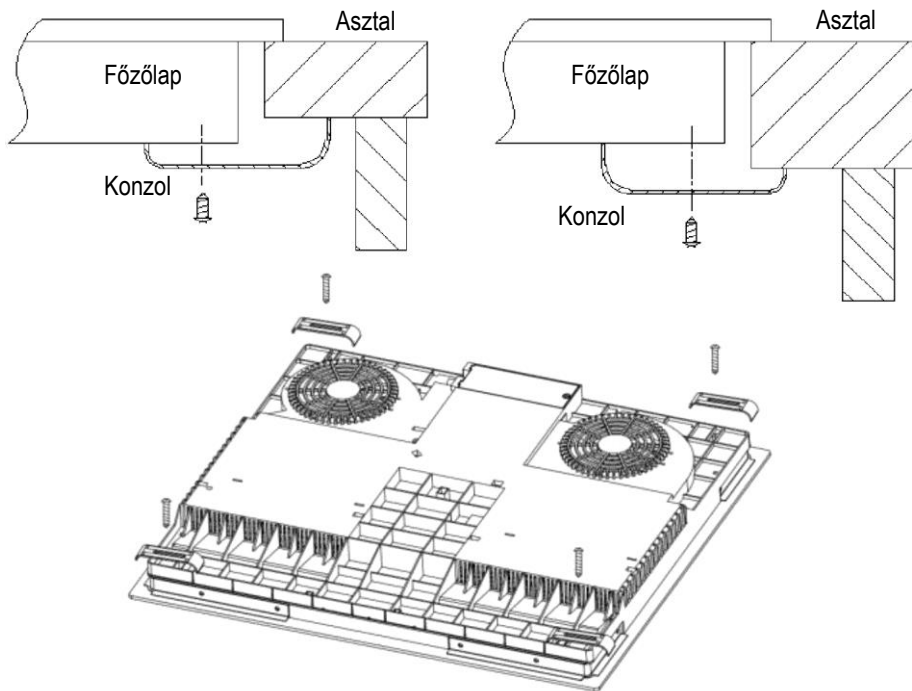
- A tápkábel nem érhető el a konyhaszekrény ajtója mögött vagy a fiókokból.
- Megfelelő friss levegő érkezik a bútoron kívülről a főzőlap alsó része felé.
- Ha a főzőlapot egy fiók vagy konyhabútor terület fölé építi be, a főzőlap alapi része alá helyezzen hőtükrot.
- A szakaszoló kapcsoló legyen könnyen elérhető az ügyfél számára.

A rögzítőkonzolok elhelyezése előtt

Az egységet tegye stabil, egyenes felületre (használja a csomagolást). Ne fejtse ki erőt a főzőlap kiálló vezérlőegységeire.

A rögzítőkonzolok elhelyezése

- Az egységet tegye stabil, egyenes felületre (használja a csomagolást). Ne fejtse ki erőt a főzőlap kiálló vezérlőegységeire.
- A munkalapon a főzőlap alsó részére szerelje fel a négy konzolt csavarok segítségével (lásd a képet), beszerelés után.
- Állítsa be a konzol pozícióját, hogy az megfeleljen az adott munkafelület vastagságának.

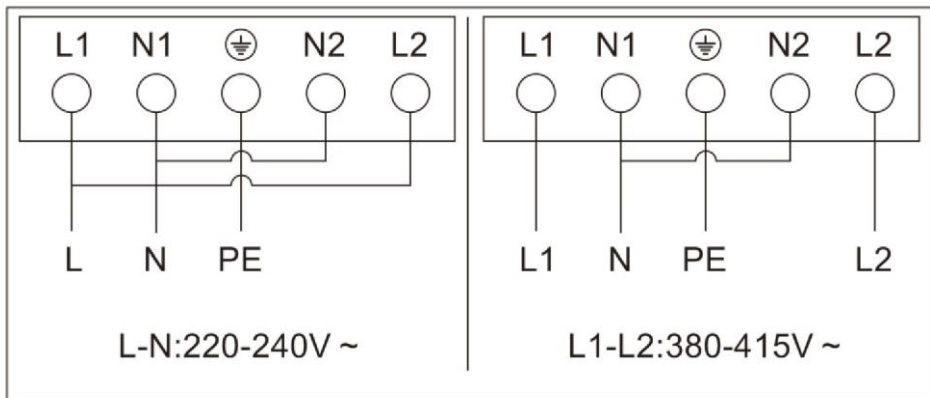


Óvintézkedések

- A főzőlapot kizárólag szakképzett személyzet vagy technikusok szerelhetik be. Szakembereink rendelkezésére állnak. Soha ne hajtsa végre a műveletet saját maga.
- A főzőlap nem szerelhető be hűtőberendezésre, mosogatógépre és forgó szárítógépre.
- A főzőlapot úgy szerelje be, hogy a megbízhatóság javítása érdekében minél jobb hővédelmet nyújtsanak a körülmények.
- A falnak és a munkafelület fölött az indukált fűtőzónának hőálló anyagból kell állnia.
- Bármilyen károsodás elkerülése érdekében a szendvics rétegnek és a ragasztónak hőállónak kell lennie.
- Ne használjon gőzborotvát.
- A kerámia főzőlap kizárólag 0,427 ohmnál nem nagyobb rendszerellenállással rendelkező tápellátáshoz csatlakoztatható. Ha szükséges, a rendszerellenállásra vonatkozó információ ügyében vegye fel a kapcsolatot a tápellátást biztosító szolgáltatóval.

A főzőlap csatlakoztatása a hálózati tápellátáshoz

A tápellátást a vonatkozó szabványnak megfelelően vagy egypólusú szakaszolóval csatlakoztassa a készülékhez. A csatlakoztatás módja az alábbiakban látható.



- Ha a kábel sérült, vagy cserére szorul, ezt a balesetek megelőzése érdekében kizárólag a megfelelő szerszámokkal rendelkező ügyfélszolgálati technikus végezheti el.
- Ha a készüléket a hálózati tápellátáshoz közvetlenül csatlakoztatja, többpólusú, legalább 3 mm-es érintkezőtávolságú megszakítót kell beépítenie.
- A beszerelést végző szakembernek kötelezően biztosítani kell, hogy az elektromos csatlakoztatás kivitelezése megfelelő, és hogy eleget tesz a biztonsági előírásoknak.
- A kábel nem lehet meghajolva vagy összenyomva.
- A kábel kötelező rendszeres ellenőrzést igényel, a cseréjét pedig kizárólag megfelelően képzett személy végezheti.

	A készülék címkézése megfelel az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló 2012/19/EU (WEEE) európai irányelvnek. A készülék megfelelő kiselejtezésével segíthet a környezetet vagy emberek egészségét illető károsodás megelőzésében, amelyek felmerülhetnek a készülék nem megfelelő kiselejtezése esetén. A terméken látható szimbólum arról tájékoztat, hogy a készülék nem kezelhető szokványos háztartási hulladékként. A készüléket adja le elektromos és elektronikus termékek újrahasznosítására létesített gyűjtőpontban. A készülék különleges hulladékkezelési eljárásokat igényel. A termék kezelésére, hasznosítására és újrafeldolgozására vonatkozó további tájékoztatás ügyében tájékozódjon a helyi tanácsnál, a háztartási hulladékot kezelő szolgáltatónál vagy az üzletben, ahol a terméket vásárolta. A termék kezelésére, hasznosítására és újrafeldolgozására vonatkozó részletesebb tájékoztatás ügyében tájékozódjon a helyi önkormányzatnál, a háztartási hulladékot kezelő szolgáltatónál vagy az üzletben, ahol a terméket vásárolta.
--	--

ÁRTALMATLANÍTÁS:
 Ne selejtezze ki a terméket válogatatlan termelési hulladékkal. Ez a hulladék szelektív gyűjtést igényel a különleges hulladékkezelési eljárás szükségessége miatt.

OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA PRZED UŻYCIEM URZĄDZENIA NALEŻY UWAŻNIE PRZECZYTAĆ PONIŻSZE INSTRUKCJE.

Instalacja

Zagrożenie porażeniem prądem elektrycznym

- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek prac lub konserwacji należy odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej.
- Podłączenie do dobrego systemu uziemienia jest niezbędne i obowiązkowe.
- Środki do odłączania muszą być włączone do stałego okablowania zgodnie z zasadami okablowania.
- Zmiany w domowej instalacji elektrycznej mogą być dokonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego elektryka.
- Niezastosowanie się do tej porady może spowodować porażenie prądem lub śmierć.

Ryzyko skaleczenia

- Uważaj - krawędzie paneli są ostre.
- Niezachowanie ostrożności może spowodować obrażenia ciała lub skaleczenia.

Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

- Przeczytaj uważnie niniejszą instrukcję przed zainstalowaniem lub użyciem tego urządzenia.
- W żadnym momencie nie należy umieszczać na urządzeniu żadnych materiałów ani produktów palnych.
- Prosimy o udostępnienie tych informacji osobie odpowiedzialnej za instalację urządzenia, ponieważ może to obniżyć koszty instalacji.
- Aby uniknąć zagrożenia, urządzenie należy zainstalować zgodnie z niniejszą instrukcją montażu.
- To urządzenie może być prawidłowo zainstalowane i uziemione tylko przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę.

- To urządzenie powinno być podłączone do obwodu zawierającego wyłącznik zapewniający pełne odłączenie od źródła zasilania.
- **OSTRZEŻENIE:** Należy korzystać wyłącznie z osłon płyty kuchennej zaprojektowanych przez producenta urządzenia lub wskazanych przez niego w instrukcji obsługi jako odpowiednie lub z osłon płyty kuchennej wbudowanych w urządzenie. Użycie nieodpowiednich osłon może być przyczyną wypadków.
- Nieprawidłowy montaż urządzenia może spowodować unieważnienie gwarancji lub roszczeń z tytułu odpowiedzialności.
- Szczegółowe informacje dotyczące instalacji można znaleźć w sekcji <Instalacja>.

Obsługa i konserwacja

Zagrożenie porażeniem prądem elektrycznym

- Nie gotuj na zepsutej lub pękniętej płycie kuchennej. Jeśli powierzchnia płyty kuchennej złamie się lub pęknie, natychmiast wyłącz urządzenie za pomocą zasilania sieciowego (wyłącznik ścienny) i skontaktuj się z wykwalifikowanym technikiem.
- Przed czyszczeniem lub konserwacją wyłącz płytę kuchenną przy ścianie.
- Niezastosowanie się do tej porady może spowodować porażenie prądem lub śmierć.

Zagrożenie zdrowia

- To urządzenie spełnia normy bezpieczeństwa elektromagnetycznego.

Zagrożenie gorącą powierzchnią

- Podczas użytkowania dostępne części tego urządzenia nagrzewają się na tyle, że mogą spowodować oparzenia.
- Nie pozwól, aby Twoje ciało, ubranie lub jakikolwiek przedmiot inny niż odpowiednie naczynia kuchenne stykały się ze szkłem ceramicznym, dopóki powierzchnia nie ostygnie.

- Metalowe przedmioty, takie jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, nie powinny być umieszczane na powierzchni płyty, ponieważ mogą się nagrzać.⁴
- Dzieci w wieku poniżej 8 lat nie powinny przebywać w pobliżu urządzenia, chyba że są pod stałym nadzorem.
- Uchwyty garnków mogą być gorące w dotyku. Sprawdź, czy uchwyty garnków nie wystają poza inne włączone pola grzejne. Trzymaj uchwyty poza zasięgiem dzieci.
- Niezastosowanie się do tej porady może spowodować oparzenia.

Ryzyko skaleczenia

- Ostre jak brzytwa ostrze skrobaka do płyt kuchennych jest odsłonięte, gdy osłona bezpieczeństwa jest schowana. Używaj z najwyższą ostrożnością i zawsze przechowuj bezpiecznie i poza zasięgiem dzieci.
- Niezachowanie ostrożności może spowodować obrażenia ciała lub skaleczenia.

Ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

- Nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas użytkowania. Kipienie powoduje dymienie i tłuste wycieki, które mogą się zapalić.
- Nigdy nie używaj urządzenia jako powierzchni do pracy lub przechowywania.
- Nigdy nie zostawiaj żadnych przedmiotów ani przyborów na urządzeniu.
- Nigdy nie używaj urządzenia do ogrzewania lub ogrzewania pomieszczenia.
- Po użyciu zawsze wyłączaj pola grzejne i płytę grzejną zgodnie z opisem w niniejszej instrukcji (tj. za pomocą przycisków dotykowych). Nie należy polegać na funkcji wykrywania naczynia w celu wyłączenia stref gotowania po zdjęciu naczyń.
- Nie pozwalaj dzieciom bawić się urządzeniem, siadać, stać lub wspinać się po nim.

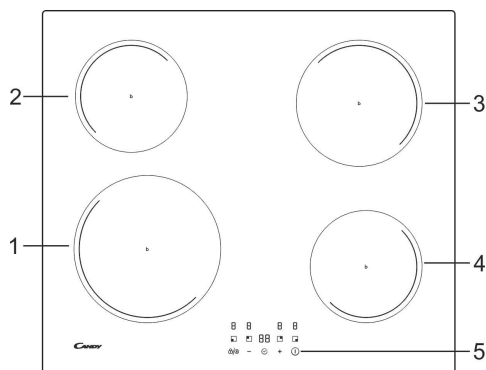
- Nie przechowuj przedmiotów interesujących dla dzieci w szafkach nad urządzeniem. Dzieci wchodzące na płytę kuchenną mogą odnieść poważne obrażenia.
- Nie zostawiaj dzieci samych lub bez opieki w obszarze, w którym jest używane urządzenie.
- Dzieci lub osoby z niepełnosprawnością, która ogranicza ich zdolność do obsługi urządzenia, powinny mieć odpowiedzialną i kompetentną osobę, która poinstruuje je w zakresie jego obsługi. Instruktor powinien mieć pewność, że może używać urządzenia bez zagrożenia dla siebie i swojego otoczenia.
- Nie naprawiaj ani nie wymieniaj żadnej części urządzenia, chyba że jest to wyraźnie zalecane w instrukcji. Wszystkie inne czynności serwisowe powinny być wykonywane przez wykwalifikowanego technika.
- Nie używaj myjki parowej do czyszczenia płyty grzewczej.
- Nie kładź ani nie upuszczaj ciężkich przedmiotów na płytę kuchenną.
- Nie stawaj na płycie kuchennej.
- Nie używaj garnków z nierównymi krawędziami ani nie przeciągaj naczyń po powierzchni szkła, ponieważ może to porysować szkło.
- Do czyszczenia płyty kuchennej nie używaj druciaków ani innych szorstkich środków czyszczących, ponieważ mogą one porysować szkło ceramiczne.
- Jeśli kabel zasilający ulegnie uszkodzeniu, dla bezpieczeństwa należy zlecić jego wymianę producentowi, autoryzowanemu serwisowi lub osobom o podobnych kwalifikacjach.
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku w gospodarstwie domowym! Użytkowanie komercyjne nie jest objęte gwarancją producenta!
- **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie oraz jego dostępne części silnie nagrzewają się podczas użytkowania. Małe dzieci nie powinny

znajdować się w pobliżu urządzenia.

- Należy zachować ostrożność i nie dotykać elementów grzewczych.
- Dzieci w wieku poniżej 8 lat nie powinny przebywać w pobliżu urządzenia, chyba że są pod stałym nadzorem.
- Urządzenie może być obsługiwane przez dzieci powyżej 8 roku życia i przez osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub osoby nieposiadające doświadczenia ani wiedzy pod warunkiem, że są one pod odpowiednim nadzorem lub zostały poinstruowane, jak bezpiecznie obsługiwać urządzenie i rozumieją związane z nim zagrożenia.
- Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci bez dozoru.
- OSTRZEŻENIE: Gotowanie na płycie kuchennej potraw z użyciem tłuszczu lub oleju bez nadzoru może być niebezpieczne i spowodować pożar. NIGDY nie próbuj gasić ognia wodą. Należy wyłączyć urządzenie, a następnie zakryć płomień, na przykład pokrywką lub kocem gaśniczym.
- OSTRZEŻENIE: Niebezpieczeństwo pożaru: nie przechowuj przedmiotów na powierzchniach gotowania.
- OSTRZEŻENIE: Jeśli powierzchnia jest pęknięta, wyłącz urządzenie, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem, w przypadku powierzchni płyty kuchennej wykonanych z ceramiki szklanej lub podobnego materiału, które chronią części pod napięciem.
- Nie należy używać odkurzacza parowego.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego minutnika lub niezależnego systemu zdalnego sterowania.
- PRZESTROGA: Proces gotowania musi być stale nadzorowany. Krótki proces gotowania musi być stale nadzorowany.
- Przewód zasilający nie jest dostępny po instalacji.

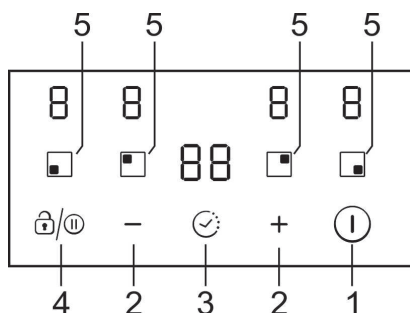
Przegląd produktów

Widok z góry



1. Strefa 2300 W, boost do 3000 W
2. Strefa 1200 W, boost do 1500 W
3. Strefa 1800 W, boost do 2100 W
4. Strefa 1200 W, boost do 1500 W
5. Panel sterowania

Panel sterowania



1. Kontrola WŁ./WYŁ.
2. Przycisk regulacji zasilania / minutnika
3. Przycisk minutnika
4. Przycisk pauzy/blokady
5. Przyciski wyboru strefy grzewczej

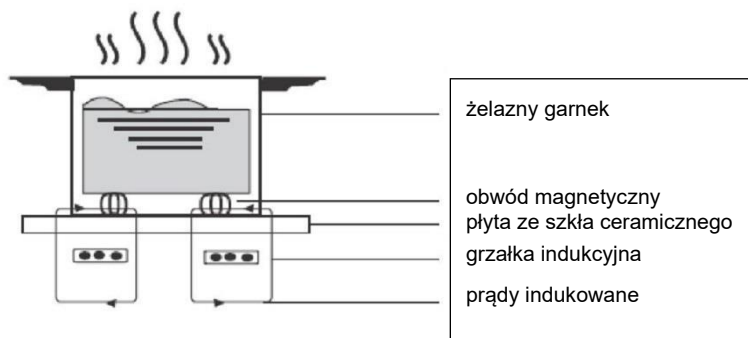
Informacje o produkcie

Płyta ceramiczna/indukcyjna umożliwia przyrządzenie potraw różnych kuchni dzięki ogrzewaniu drutem oporowym, komputerowemu sterowaniu i wyborowi wielu mocy, co oznacza, że jest ona optymalnym wyborem dla nowoczesnych rodzin.

Płyta została zaprojektowana z myślą o potrzebach klientów i wyróżnia się spersonalizowanym wzornictwem. Płyta jest bezpieczna i niezawodna i oferuje wygodę i możliwość czerpania przyjemności z życia.

Słowo o gotowaniu indukcyjnym

Gotowanie indukcyjne to bezpieczna, zaawansowana, wydajna i ekonomiczna technologia gotowania. Działa na zasadzie wibracji elektromagnetycznych, generując ciepło bezpośrednio w garnku, a nie pośrednio poprzez ogrzewanie szklanej powierzchni. Szkło nagrzewa się tylko dlatego, że oddziałuje na nie gorąca patelnia.

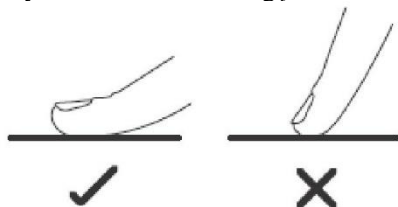


Przed użyciem nowej płyty indukcyjnej

- Przeczytaj ten przewodnik, zwracając szczególną uwagę na sekcję „Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa”.
- Usuń wszelkie folie ochronne, które mogą nadal znajdować się na Twojej płycie indukcyjnej.

Korzystanie z przycisków dotykowych

- Elementy sterujące reagują na dotyk, więc nie musisz naciskać.
- Użyj opuszka palca, a nie jego czubka.
- Za każdym razem, gdy zostanie zarejestrowany dotyk, usłyszysz sygnał dźwiękowy.
- Upewnij się, że elementy sterujące są zawsze czyste, suche i nie zakrywają ich żadne przedmioty (np. przybory kuchenne lub ściereczka). Nawet cienka warstwa wody może utrudnić obsługę elementów sterujących.



Wybór odpowiedniego naczynia

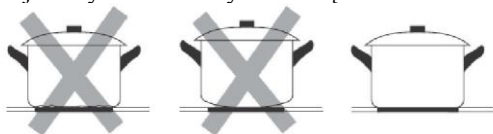


- Używaj wyłącznie naczyń z dnem przystosowanym do gotowania indukcyjnego. Poszukaj symbolu indukcji na opakowaniu lub na dnie naczynia.
- Możesz sprawdzić, czy Twoje naczynie jest odpowiednie, przeprowadzając test magnesu. Przesuń magnes w kierunku podstawy naczynia. Jeśli zostanie przyciągnięty, patelnia nadaje się do indukcji.
- Jeśli nie masz magnesu:
 1. Wlej trochę wody do naczynia, które chcesz sprawdzić.
 2. Postępuj zgodnie z instrukcjami w części „Rozpoczęcie gotowania”.
 3. Jeśli na wyświetlaczu nie miga , a woda się nagrzewa, naczynie jest odpowiednie.
- Naczynia wykonane z następujących materiałów nie są odpowiednie: czysta stal nierdzewna, aluminium lub miedź bez podstawy magnetycznej, szkło, drewno, porcelana, ceramika i naczynia ceramiczne.

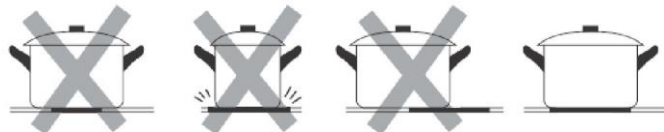


Rozmiar palnika (mm)	Minimalny rozmiar naczynia (średnica/mm)
160	120
180	140
210	160

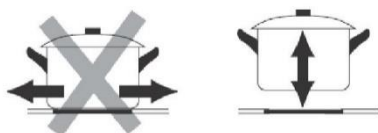
Nie używaj naczyń z nierównymi krawędziami lub zakrzywionym dnem.



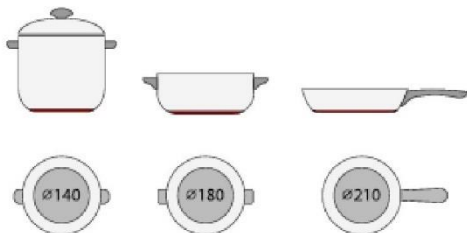
Upewnij się, że podstawa patelni jest gładka, płasko przylega do szyby i ma taki sam rozmiar jak strefa gotowania. Zawsze wyśrodkuj patelnię na strefie gotowania.



Zawsze zdejmuj patelnię z płyty ceramicznej - nie przesuwaj, bo mogą porysować szkło.



- Używać naczyń, których średnica obszaru ferromagnetycznego (podstawy naczynia) mieści się w zakresie wymiarów podanym w poniższej tabeli. (Tabela 1)
 - Jeśli używasz mniejszych garnków, może to wpłynąć na wydajność
 - Jeśli użyjesz garnków o średnicy mniejszej niż wskazana w powyższej tabeli, mogą one nie zostać wykryte
 W zależności od wymiaru strefy można zastosować garnki o różnych średnicach, jak na zdjęciu poniżej:



- Jeśli część ferromagnetyczna przykrywa tylko część dna naczynia, nagrzeje się tylko obszar ferromagnetyczny, a pozostała część dna może nie nagrzać się do temperatury wystarczającej do gotowania.



- Jeśli obszar ferromagnetyczny nie jest jednorodny, ale zawiera inne materiały, takie jak aluminium, może to wpłynąć na nagrzewanie się i wykrywanie naczynia.

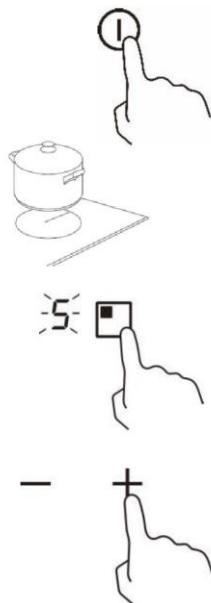
Jeśli podstawa naczynia jest podobna do przedstawionej na zdjęciach poniżej, nie można wykryć naczynia.



Korzystanie z płyty indukcyjnej

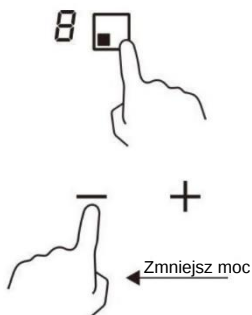
Aby rozpocząć gotowanie

- Po włączeniu rozlegnie się jeden sygnał dźwiękowy, a wszystkie wskaźniki zapalą się na sekundę i zgasną, co oznacza, że płyta indukcyjna przeszła w stan czuwania.
- Dotknij przełącznika WŁ./WYL. ①. Wszystkie wskaźniki pokazują „-”
 - Umieść odpowiednią patelnię na strefie gotowania, której chcesz użyć.
Upewnij się, że dno naczynia i powierzchnia strefy gotowania są czyste i suche.
 - Dotknij przycisku wyboru strefy grzewczej, a obok przycisku zacznie migać wskaźnik
 - Wybierz ustawienie grzania, dotykając przycisku „-” lub „+”.
 - Jeśli nie wybierzesz ustawienia mocy grzania w ciągu 1 minuty, płyta indukcyjna wyłączy się automatycznie. Konieczne będzie ponowne rozpoczęcie od kroku 1.
 - Podczas gotowania można w dowolnym momencie zmienić moc grzania.



Po zakończeniu gotowania

- Dotknij przycisku wyboru stref grzewczych, które chcesz wyłączyć
- Wyłącz strefę gotowania, przewijając w dół do „0”.



Upewnij się, że wyświetlacz pokazuje „0”.

3. Wyłącz całą płytę grzejną, dotykając przycisku WŁ./WYŁ.



4. Uważaj na gorące powierzchnie

Wyświetli się „H”, co oznacza, że strefa gotowania jest zbyt gorąca, aby można ją było dotknąć. Zniknie, gdy powierzchnia ostygnie do bezpiecznej temperatury. Można go również wykorzystać jako funkcję oszczędzania energii, jeśli chcesz podgrzać kolejne patelnie, użyj jeszcze gorącej płyty.



Korzystanie z zarządzania energią

Możesz ustawić maksymalny poziom pochłaniania mocy dla płyty indukcyjnej, wybierając różne zakresy mocy.

Płyty indukcyjne są w stanie automatycznie się ograniczać, aby pracować na niższym poziomie mocy, aby uniknąć ryzyka przeciążenia.

Aby rozpocząć korzystanie z funkcji zarządzania energią

1. Włącz płytę, a następnie naciśnij jednocześnie przycisk „+” (minutnik) oraz przycisk blokady. Wskaźnik minutnika wyświetli „P5”, co oznacza poziom mocy 5. Tryb domyślny to 7,2 kW.



Aby przejść na inny poziom

Naciśnij +/- na minutniku. Istnieje 5 poziomów mocy, od „P1” do „P5”. Wskaźnik minutnika pokaże jeden z nich.

„P1”: maksymalna moc to 2,5 kW.

„P2”: maksymalna moc to 3,5 kW.

„P3”: maksymalna moc 4,5 kW.

„P4”: maksymalna moc to 5,5 kW.

„P5”: maksymalna moc to 7,2 kW.



Potwierdzenie i wyjście z funkcji zarządzania energią

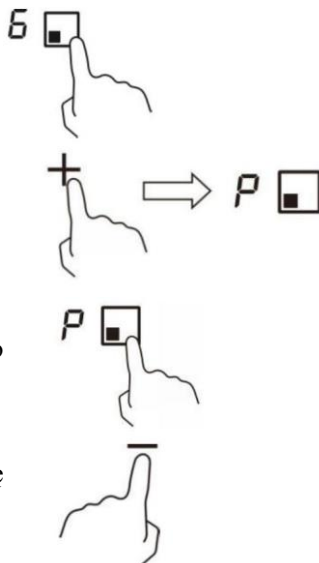
Aby potwierdzić, naciśnij jednocześnie przycisk „+” (minutnik) i przycisk blokady; płyta zostanie wyłączona.



Korzystanie z funkcji Boost

Aktywacja funkcji Boost

1. Wybierz strefę z funkcją Boost (strefa z przodu, po lewej stronie).
2. Naciśnij klawisz „plus” **+**, aż wskaźnik poziomu mocy pokaże „P”.



Wyłączenie funkcji Boost

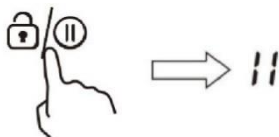
1. Wybierz strefę z funkcją Boost (strefa z przodu, po lewej stronie).
2. Naciśnij klawisz „minus” **—**, aby anulować funkcję Boost, i wybierz poziom, który chcesz ustawić.



• Funkcja Boost może działać tylko przez 5 minut. Po tym czasie strefa automatycznie przejdzie do poziomu 9.

Korzystanie z funkcji pauzy

1. Naciśnij przycisk pauzy **⏏/||**; strefy grzewcze przestają działać. Wszystkie strefy pokazują „||”



2. Naciśnij ponownie przycisk pauzy /⏸; wszystkie strefy grzewcze powrócą do swoich pierwotnych ustawień.
- Funkcja jest dostępna, gdy włączona jest co najmniej jedna strefa grzewcza.
 - Jeśli nie anulujesz trybu zatrzymania pracy w ciągu 30 minut, płyta indukcyjna automatycznie się wyłączy.

Blokowanie kontroli

- Można zablokować elementy sterujące, aby zapobiec niezamierzonemu użyciu (np. przypadkowemu włączeniu przez dzieci pól grzejnych).
- Gdy elementy sterujące są zablokowane, wszystkie elementy sterujące z wyjątkiem sterowania WŁ./WYŁ. są wyłączone.

Aby zablokować sterowanie

Dotknij przycisku blokady klawiszy /⏸ i przytrzymaj przez 2 sekundy. Wskaźnik minutnika pokaże „Lo”.

Aby odblokować sterowanie

1. Upewnij się, że płyta jest włączona.
2. Przytrzymaj przycisk blokady /⏸ przez 2 sekundy.
3. Możesz teraz zacząć korzystać z płyty.



Gdy płyta jest w trybie blokady, wszystkie elementy sterujące są wyłączone, z wyjątkiem WŁ./WYŁ., płytę można zawsze wyłączyć za pomocą przełącznika WŁ./WYŁ. W sytuacji awaryjnej, ale w następnej operacji należy najpierw odblokować płytę.

Ostrzeżenie dotyczące ciepła resztkowego

Gdy płyta działa przez jakiś czas, pojawi się ciepło resztkowe. Litera „H” ostrzega, abyś trzymał się od niej z daleka.



Automatyczne wyłączenie

Funkcja bezpieczeństwa płyty jest automatycznie wyłączana. Dzieje się tak, gdy zapomnisz wyłączyć strefę gotowania. W poniższej tabeli przedstawiono domyślne czasy wyłączenia:

Poziom mocy	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Domyślny licznik czasu pracy (godzina)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Użycie minutnika

Możesz użyć minutnika na dwa różne sposoby:

- Możesz go używać jako regulatora czasu. W takim przypadku minutnik nie wyłączy żadnej strefy grzejnej po upływie ustawionego czasu.
- Możesz ustawić go tak, aby wyłączał jedną lub kilka stref gotowania po upływie ustawionego czasu.
- Możesz ustawić minutnik na maksymalnie 99 minut.

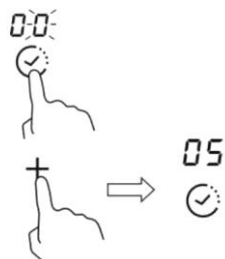
Używanie minutnika jako regulatora czasu

1. Upewnij się, że płyta grzejna jest włączona, a klawisz wyboru strefy nie jest aktywny (wskaźnik strefy '-' nie miga).

Uwaga: minutnik można ustawić przed lub po zakończeniu ustawiania mocy strefy gotowania.

2. Dotknij sterowania minutnikiem; na wyświetlaczu minutnika pojawi się „00” i miga „0”.

3. Ustaw czas (od 1 do 99 minut) za pomocą przycisku „-” lub „+” timera (np. 5)



4. Naciśnij „+” raz, aby zwiększyć czas o minutę; naciśnij „-” raz, aby zmniejszyć czas o minutę. Gdy ustawiony czas przekroczy 99 minut, minutnik automatycznie powróci do ustawienia „00”; jeśli przyciski „-” i „+” zostaną wciśnięte jednocześnie, wskaźnik wyświetli „00”.
5. Gdy czas zostanie ustawiony, odliczanie rozpocznie się natychmiast. Wyświetlacz pokaże pozostały czas.
6. Brzęczyk włączy się przez 30 sekund, a wskaźnik minutnika pokaże „--” po zakończeniu ustawiania czasu.

Anulowanie minutnika

Po ponownym ustawieniu czasu przytrzymaj przycisk minutnika przez 5 sekund; spowoduje to anulowanie minutnika, a wskaźnik powróci do ustawienia „00”.

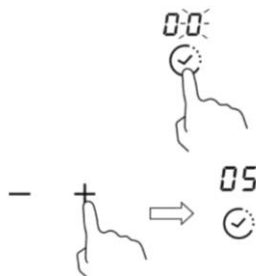
Użycie minutnika do wyłączenia jednej lub kilku stref gotowania

1. Dotknij przycisku wyboru strefy grzewczej, dla której chcesz ustawić minutnik.



- Dotknij sterowania minutnikiem; na wyświetlaczu minutnika pojawi się „00”. i miga „0”.

- Ustaw czas (od 1 do 99 minut) za pomocą przycisku „-” lub „+” timera (np. 5)



- Naciśnij „+” raz, aby zwiększyć czas o minutę; naciśnij „-” raz, aby zmniejszyć czas o minutę. Gdy ustawiony czas przekroczy 99 minut, minutnik automatycznie powróci do ustawienia „00”; jeśli przyciski „-” i „+” zostaną wciśnięte jednocześnie, wskaźnik wyświetli „00”.

- Gdy czas zostanie ustawiony, odliczanie rozpocznie się natychmiast. Wyświetlacz pokaże pozostały czas.

UWAGA: W prawym dolnym rogu wskaźnika poziomu mocy pojawi się czerwona kropka wskazująca, że strefa została wybrana.

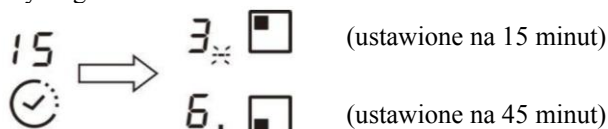
- Po wygaśnięciu minutnika gotowania odpowiednia strefa gotowania zostanie automatycznie wyłączona.



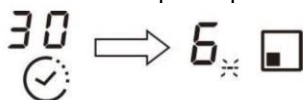
Uwaga: Inne strefy gotowania będą nadal działać, jeśli zostały wcześniej włączone.

Jeśli minutnik jest ustawiony dla więcej niż jednej strefy:

- Po ustawieniu minutnika dla kilku stref gotowania wyświetlane są czerwone kropki odpowiednich stref gotowania. Wyświetlacz minutnika pokazuje minuty. Kropka odpowiedniej strefy miga.



- Po upływie czasu odliczania odpowiednia strefa zostanie wyłączona. Wtedy pokaże się nowy min. Minutnika i kropka odpowiedniej strefy zaczną migać.



Uwaga: Dotknij przycisku wyboru strefy grzewczej, odpowiedni minutnik zostanie wyświetlony na wskaźniku zegara.

Wskazówki dotyczące gotowania

Zachowaj ostrożność podczas smażenia, ponieważ olej i tłuszcz nagrzewają się bardzo szybko, szczególnie jeśli używasz funkcji Boost. W ekstremalnie wysokich temperaturach olej i tłuszcz zapalą się samoczynnie, co stwarza poważne ryzyko pożaru.

Porady dotyczące gotowania

- Gdy żywność się zagotuje, zmniejsz ustawienie temperatury.
- Używanie pokryw skraca czas gotowania i oszczędza energię poprzez zatrzymywanie ciepła.
- Zminimalizuj ilość płynu lub tłuszczu, aby skrócić czas gotowania.
- Rozpocznij gotowanie na wysokim poziomie i zmniejsz ustawienie, gdy potrawa się rozgrzeje.

Gotowanie na wolnym ogniu, gotowanie ryżu

- Gotowanie na wolnym ogniu następuje poniżej temperatury wrzenia, około 85°C, kiedy bąbelki od czasu do czasu unoszą się na powierzchnię gotującego płynu. Jest kluczem do przyrządzenia pysznych zup i delikatnego gulaszu, ponieważ pozwala uniknąć rozgotowania potraw. Sosy na bazie jajek i zagęszczone mąką również należy gotować poniżej temperatury wrzenia.
- Niektóre zadania, w tym gotowanie ryżu metodą absorpcji, mogą wymagać ustawienia wyższego niż najniższe, aby zapewnić prawidłowe ugotowanie żywności w zalecanym czasie.

Pieczony stek

Aby ugotować soczyste, aromatyczne steki:

- Odstaw mięso w temperaturze pokojowej na około 20 minut przed gotowaniem.
- Podgrzej patelnię z ciężką podstawą.
- Posmaruj obie strony steku olejem. Skrop niewielką ilość oleju na rozgrzaną patelnię, a następnie połóż mięso na rozgrzaną patelnię.
- Obróć stek tylko raz podczas smażenia. Dokładny czas smażenia będzie zależał od grubości steku i tego, jak chcesz go przyrządzić. Czas może wynosić około 2-8 minut na stronę. Naciśnij stek, aby ocenić, jak jest upieczony – im bardziej jędrny, tym bardziej „dobrze wysmażony”.
- Pozostaw stek na kilka minut na ciepłym talerzu, aby odpoczął i zmiękł przed podaniem.

Do smażenia metodą stir-frying

1. Wybierz kompatybilny z płytą ceramiczną płaski wok lub dużą patelnię.
2. Przygotuj wszystkie składniki i sprzęt. Smażenie metodą stir-frying powinno być szybkie. Jeśli gotujesz duże ilości, gotuj jedzenie w kilku mniejszych partiach.
3. Rozgrzej krótko patelnię i dodaj dwie łyżki oleju.
4. Najpierw ugotuj mięso, odłóż je na bok i trzymaj w cieple.

5. Podsmaż warzywa metodą stir-frying. Gdy są gorące, ale nadal chrupiące, ustaw strefę gotowania na niższym poziomie, włóż mięso z powrotem na patelnię i dodaj sos.
6. Delikatnie wymieszaj składniki, aby upewnić się, że są podgrzane.
7. Podawaj od razu.

Ustawienia ogrzewania

Ustawienia podgrzewania	Stosowność
1 - 2	• delikatne podgrzewanie niewielkich ilości jedzenia • topienie czekolady, masła i potraw, które łatwo przypalić • delikatne gotowanie • powolne podgrzewanie
3 - 4	• odgrzewanie • szybkie gotowanie • gotowanie ryżu
5 - 6	• naleśniki
7 - 8	• smażenie • gotowanie makaronu
9	• podsmażanie • pieczenie • doprowadzenie zupy do wrzenia • gotowanie wody

Pielęgnacja i czyszczenie

Co?	W jaki sposób?	Ważne!
Codzienne zabrudzenia na szkle (odciski palców, ślady, plamy po jedzeniu lub plamy na szkle nie od cukru)	1. Wyłącz zasilanie płyty grzewczej. 2. Zastosuj środek do czyszczenia płyt kuchennych, gdy szkło jest jeszcze ciepłe (ale nie gorące!) 3. Opłucz i wytrzyj do sucha czystą szmatką lub ręcznikiem papierowym. 4. Włącz ponownie zasilanie płyty grzewczej.	• Gdy zasilanie płyty grzewczej jest wyłączone, wskaźnik „gorącej powierzchni” nie pojawia się, ale strefa gotowania może być nadal gorąca! Zachowaj szczególną ostrożność. • Mocne zmywaki, niektóre nylonowe czyściki i żrące / ściernie środki czyszczące mogą zarysować szkło. Zawsze czytaj etykietę, aby sprawdzić, czy twój środek czyszczący lub czyścik jest odpowiedni. • Nigdy nie zostawiaj pozostałości środków czyszczących na płycie kuchennej: szkło może się popłamić.
Kipi, topi się i gorące słodkie płyny rozlewają się po szkle	Usuń je natychmiast za pomocą szpatułki, noża do palet lub skrobaka z żyłką odpowiedniego do kuchenek ze szkła ceramicznego, ale uważaj na gorące powierzchnie stref gotowania: 1. Wyłącz płytę grzejną przy, wyjmując wtyczkę z gniazdka ściennego. 2. Trzymaj ostrze lub naczynie pod kątem 30° i zdrap zabrudzenie lub rozlej płyn na chłodny obszar płyty kuchennej. 3. Wyczyść zabrudzenie lub zbierz rozlany płyn ściereczką do naczyń lub ręcznikiem papierowym. 4. Wykonaj czynności od 2 do 4 z części „Codzienne zabrudzenie szkła” powyżej.	• Jak najszybciej usuwaj plamy pozostawione przez roztopione i słodkie jedzenie lub wycieki. Pozostawione na szkle do ostygnięcia mogą być trudne do usunięcia lub nawet trwale uszkodzić szklaną powierzchnię. • Ryzyko skałeczenia: kiedy osłona bezpieczeństwa jest schowana, ostrze skrobaka jest ostre jak brzytwa. Używaj z najwyższą ostrożnością i zawsze przechowuj bezpiecznie i poza zasięgiem dzieci.
Przecieki na dotykowe elementy sterujące	1. Wyłącz zasilanie płyty grzewczej. 2. Wytrzyj rozlany płyn szmatką 3. Przetrzyj obszar dotykowy czystą wilgotną gąbką lub szmatką. 4. Wytrzyj obszar całkowicie do sucha ręcznikiem papierowym. 5. Włącz ponownie zasilanie płyty grzewczej.	• Płyta może wydawać sygnał dźwiękowy i wyłączać się, a przyciski dotykowe mogą nie działać, gdy jest na nich płyn. Przed ponownym włączeniem płyty upewnij się, że obszar sterowania dotykowego został wytarty do sucha.

Wskazówki i porady

Problem	Potencjalne przyczyny	Co robić
Nie można włączyć płyty kuchennej.	Brak prądu.	Upewnij się, że płyta kuchenna jest podłączona do zasilania i włączona. Sprawdź, czy w Twoim domu lub okolicy nie ma przerwy w dostawie prądu. Jeśli sprawdziłeś wszystko, a problem nadal występuje, wezwij wykwalifikowanego technika.
Przyciski dotykowe nie reagują.	Elementy sterujące są zablokowane.	Odblokuj przyciski. Instrukcje znajdują się w sekcji „Korzystanie z płyty ceramicznej”.
Sterowanie dotykowe jest trudne w obsłudze.	Na elementach sterujących może znajdować się niewielka warstwa wody lub możesz dotykać elementów sterujących czubkiem palca.	Upewnij się, że obszar sterowania dotykowego jest suchy i dotykaj elementów sterujących opuszkami palca.
Szyba jest porysowana.	Naczynia o szorstkich krawędziach. Użyto nieodpowiedniej szorującej szmatki lub środków czyszczących.	Używaj naczyń z płaskim i gładkim dnem. Zobacz „Wybór odpowiedniego naczynia”. Zobacz „Pielęgnacja i czyszczenie”.
Niektóre patelnie wydają trzaski lub kliknięcia.	Może to być spowodowane konstrukcją naczynia (warstwy różnych metali wibrują w różny sposób).	Jest to normalne w przypadku naczyń kuchennych i nie oznacza usterki.
Płyta indukcyjna wydaje ciche brzęczenie, gdy jest używana na wysokim poziomie mocy.	Jest to spowodowane technologią gotowania indukcyjnego.	Jest to normalne, ale hałas powinien się wyciszyć lub całkowicie zniknąć po zmniejszeniu mocy grzania.
Hałas wentylatora dochodzi z płyty indukcyjnej.	Włączył się wentylator chłodzący wbudowany w płytę indukcyjną, aby zapobiec przegrzaniu elektroniki. Może nadal działać nawet po wyłączeniu płyty indukcyjnej.	Jest to normalne i nie wymaga żadnych działań. Nie wyłączaj zasilania płyty indukcyjnej przy ścianie podczas pracy wentylatora.
Naczynia nie nagrzewają się i nie pojawiają się na wyświetlaczu.	Płyta indukcyjna nie może wykryć naczynia, ponieważ nie nadaje się do gotowania indukcyjnego. Płyta indukcyjna nie może wykryć naczynia, ponieważ jest za małe dla pola grzejącego lub nie jest odpowiednio wyśrodkowane na nim.	Używaj naczyń odpowiednich do gotowania indukcyjnego. Zobacz rozdział „Wybór odpowiedniego naczynia”. Wyśrodkuj patelnię i upewnij się, że jej podstawa odpowiada wielkości strefy gotowania.
Płyta indukcyjna lub strefa grzejna niespodziewanie się wyłączyły, rozlega się sygnał dźwiękowy i wyświetla się kod błędu (zwykle na przemian z jedną lub dwiema cyframi na wyświetlaczu timera gotowania).	Usterka techniczna.	Proszę zanotuj litery i cyfry błędów, wyłącz zasilanie płyty indukcyjnej na ścianie i skontaktuj się z wykwalifikowanym technikiem.

Wyświetlanie i kontrola awarii

W przypadku wystąpienia nieprawidłowości płyta indukcyjna automatycznie przejdzie w stan ochronny i wyświetli odpowiednie kody ochronne:

Problem	Potencjalne przyczyny	Co robić
E4/E5	Awaria czujnika temperatury	Prosimy o kontakt z dostawcą.
E7/E8	Awaria czujnika temperatury IGBT.	Prosimy o kontakt z dostawcą.
E2/E3	Nieprawidłowe napięcie zasilania	Sprawdź, czy zasilanie jest normalne. Włącz urządzenie po tym jak zasilanie wróci do normy.
E6/E9	Złe promieniowanie ciepłe płyty indukcyjnej	Uruchom ponownie po ostygnięciu płyty indukcyjnej.

Powyższe to ocena i badanie typowych awarii.

Aby uniknąć zagrożeń i uszkodzenia płyty indukcyjnej, nie należy samodzielnie demontować urządzenia.

Specyfikacja techniczna

Płyta indukcyjna	CI642CBB/1
Strefy gotowania	4 strefy
Napięcie zasilania	220-240 V~, 50-60 Hz
Zainstalowana moc elektryczna	7200 W
Rozmiar produktu D×W×H (mm)	590×520×58
Wymiary do zabudowy AxB (mm)	560×490

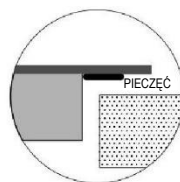
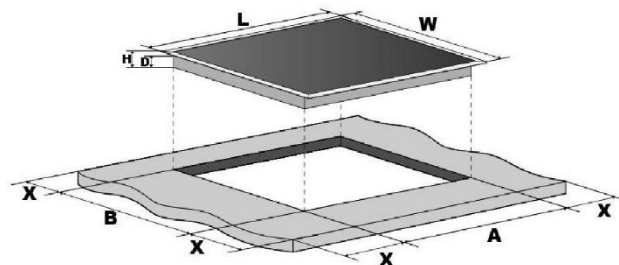
Waga i wymiary są przybliżone. Ponieważ nieustannie dążymy do ulepszania naszych produktów, możemy zmienić specyfikacje i projekty bez wcześniejszego powiadomienia.

Instalacja

Dobór sprzętu instalacyjnego

- Wytnij w blacie otwór zgodnie z wymiarami pokazanymi na rysunku.
- W celu instalacji i użytkowania wokół otworu należy zachować co najmniej 50 mm wolnej przestrzeni.
- Upewnij się, że grubość blatu wynosi co najmniej 30 mm. Wybierz żaroodporny materiał blatu, aby uniknąć większych odkształceń spowodowanych promieniowaniem cieplnym z płyty grzejnej. Jak pokazano niżej:

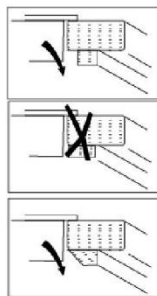
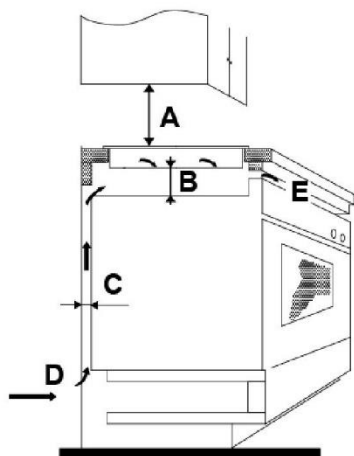
Ostrzeżenie: Błat musi być wykonany z impregnowanego drewna lub innego materiału izolacyjnego.



	L (mm)	H (mm)	W (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
CI642CBB/1	590	520	58	54	560	490	50 mini

W każdym przypadku upewnij się, że płyta jest dobrze wentylowana, a wlot i wylot powietrza nie są zablokowane. Upewnij się, że płyta jest w dobrym stanie. Jak pokazano niżej

Uwaga: Bezpieczna odległość między płytą grzejną a szafką nad płytą powinna wynosić co najmniej 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Wlot powietrza	Wylot powietrza 5 mm

Przed zainstalowaniem płyty upewnij się, że

- Blat jest prostokątny i równy, a żadne elementy konstrukcyjne nie kolidują z wymaganiami dotyczącymi miejsca.
- Blat jest wykonany z materiału żaroodpornego.
- Jeśli płyta jest zamontowana nad piekarnikiem, piekarnik ma wbudowany wentylator chłodzący.
- Instalacja będzie spełniać wszystkie wymagania dotyczące prześwitu oraz obowiązujące normy i przepisy.
- Odpowiedni odłącznik zapewniający całkowite odłączenie od sieci zasilającej jest wbudowany w stałe okablowanie, zamontowany i umieszczony zgodnie z lokalnymi zasadami i przepisami dotyczącymi okablowania.
- Wyłącznik musi być zatwierdzonego typu i zapewniać 3 mm szczelinę powietrzną separacji styków na wszystkich biegunach (lub we wszystkich aktywnych przewodach [fazowych], jeśli lokalne przepisy dotyczące okablowania dopuszczają taką zmienność wymagań).
- Wyłącznik izolacyjny będzie łatwo dostępny dla klienta po zainstalowaniu płyty grzejnej
- W razie wątpliwości dotyczących instalacji należy skonsultować się z lokalnymi władzami budowlanymi i przepisami
- Używasz odpornych na ciepło i łatwych do czyszczenia wykończeń (takich jak płytki ceramiczne) na powierzchniach ścian otaczających płytę kuchenną.

Po zainstalowaniu płyty upewnij się, że

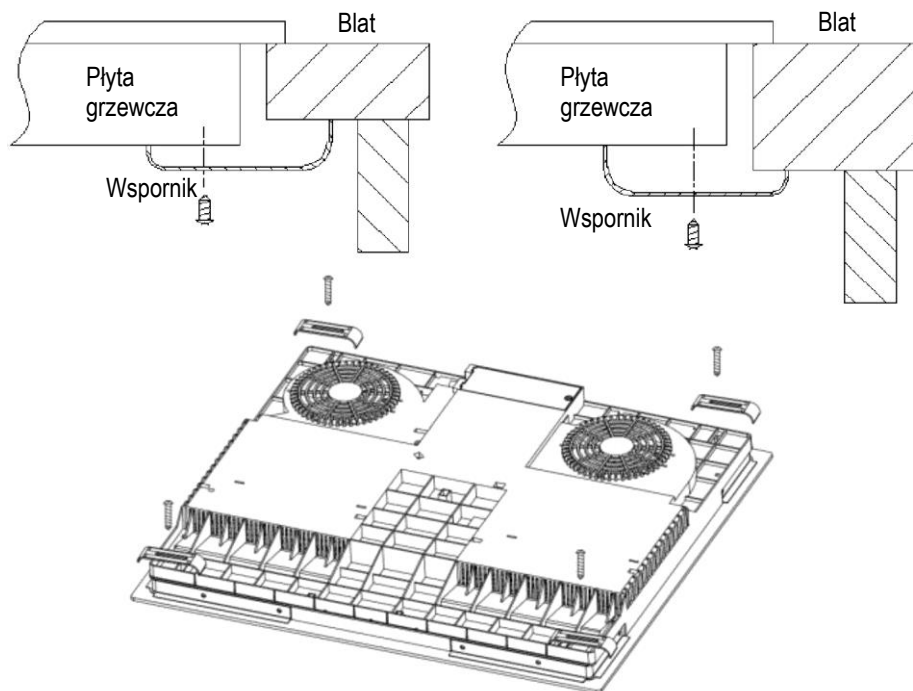
- Kabel zasilający nie jest dostępny przez drzwi szafki lub szuflady.
- Zapewniony jest odpowiedni dopływ powietrza z zewnątrz szafki do podstawy płyty.
- Jeśli płyta jest zamontowana nad szufladą lub szafką, pod podstawą płyty instalowana jest bariera termiczna.
- Wyłącznik jest łatwo dostępny dla klienta.

Przed umieszczeniem uchwytów mocujących

Urządzenie należy ustawić na stabilnej, gładkiej powierzchni (skorzystaj z opakowania). Nie wolno wywierać siły na elementy sterujące wystające z płyty.

Umieszczenie uchwytów mocujących

- Urządzenie należy ustawić na stabilnej, gładkiej powierzchni (skorzystaj z opakowania). Nie wolno wywierać siły na elementy sterujące wystające z płyty.
- Po zamontowaniu zamocuj płytę do blatu za pomocą czterech wsporników przykręconych do dolnej części płyty (patrz rysunek).
- Dostosuj pozycję wspornika do różnych grubości blatu.

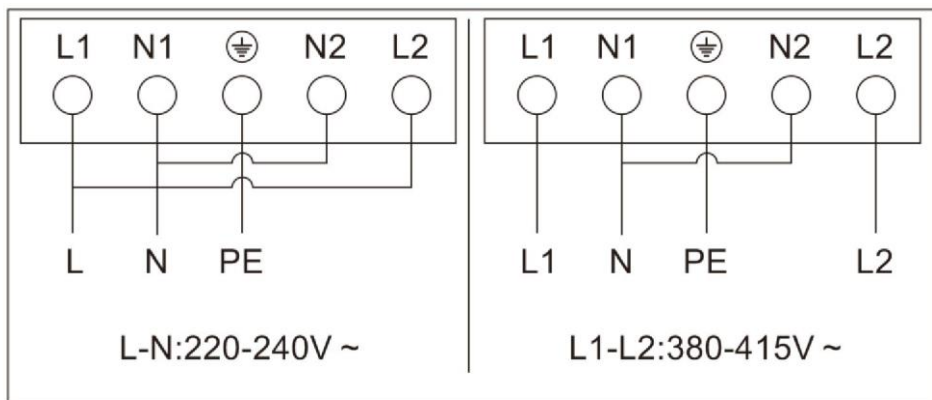


Uwagi

- Płyta grzejna musi być zainstalowana przez wykwalifikowany personel lub techników. Mamy profesjonalistów do Twojej dyspozycji. Nigdy nie przeprowadzaj operacji samodzielnie.
- Płyta nie może być montowana do urządzeń chłodniczych, zmywarek i suszarek obrotowych.
- Płytę grzewczą należy zainstalować w taki sposób, aby zapewnić lepsze promieniowanie ciepłe i zwiększyć jej niezawodność.
- Ściana i indukowana strefa grzewcza nad blatem powinny być odporne na ciepło.
- Aby uniknąć uszkodzeń, warstwa i klej muszą być odporne na ciepło.
- Nie należy używać odkurzacza parowego.
- Płytę ceramiczną można podłączyć tylko do zasilania o impedancji systemu nie większej niż 0,427 oma. W razie potrzeby należy skontaktować się z dostawcą energii elektrycznej w celu uzyskania informacji o impedancji systemu.

Podłączanie płyty do zasilania sieciowego

Zasilanie należy podłączyć zgodnie z odpowiednią normą lub wyłącznikiem jednobiegunowym. Sposób połączenia przedstawiono poniżej.



- Jeśli kabel jest uszkodzony lub wymaga wymiany, powinien to zrobić technik posprzedażowy przy użyciu odpowiednich narzędzi, aby uniknąć wypadków.
- Jeśli urządzenie jest podłączane bezpośrednio do zasilania sieciowego, należy zainstalować wielobiegunowy wyłącznik automatyczny z minimalną przerwą 3 mm między stykami.
- Instalator musi upewnić się, że wykonano prawidłowe połączenie elektryczne oraz że jest ono zgodne z przepisami bezpieczeństwa.
- Przewód nie może być zgięty ani ściśnięty.
- Przewód musi być regularnie sprawdzany i wymieniany wyłącznie przez upoważnionych techników.

	To urządzenie jest oznaczone zgodnie z europejską dyrektywą 2012/19 / WE w sprawie Zużytego Sprzętu Elektrycznego i Elektronicznego (ZSEE). Zapewniając prawidłową utylizację urządzenia, pomagasz zapobiegać ewentualnym negatywnym konsekwencjom dla środowiska i zdrowia ludzkiego, które mogą wystąpić na skutek nieprawidłowego przetwarzania odpadów z niniejszego urządzenia. Ten symbol na produkcie wskazuje, że produkt nie może być traktowany jak odpady z gospodarstwa domowego. Należy go dostarczyć do odpowiedniego punktu zbiórki odpadów w celu poddania recyklingowi sprzętu elektrycznego i elektronicznego. To urządzenie wymaga specjalistycznej utylizacji. W celu dalszego uzyskania bardziej szczegółowych informacji na temat przetwarzania, odzysku i recyklingu tego produktu należy skontaktować się z lokalnym urzędem miasta, służbą utylizacji odpadów domowych lub sklepem, w którym produkt został zakupiony. W celu uzyskania bardziej szczegółowych informacji na temat przetwarzania, odzysku i recyklingu tego produktu należy skontaktować się z lokalnym urzędem miasta, służbą utylizacji odpadów domowych lub sklepem, w którym produkt został zakupiony.
--	---

UTYLIZACJA: Nie wyrzucaj tego produktu razem z niesortowanymi odpadami komunalnymi. Konieczna jest osobna zbiórka takich odpadów w celu specjalnego przetworzenia.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΠΡΟΣΕΚΤΙΚΑ ΤΙΣ ΠΑΡΑΚΑΤΩ ΟΔΗΓΙΕΣ ΠΡΙΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ.

Εγκατάσταση

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας

- Αποσυνδέετε τη συσκευή από την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος πριν εκτελέσετε οποιαδήποτε εργασία ή συντήρηση σε αυτήν.
- Η σύνδεση με ένα καλό σύστημα καλωδίωσης γείωσης είναι απαραίτητη και υποχρεωτική.
- Τα μέσα αποσύνδεσης πρέπει να είναι ενσωματωμένα στη σταθερή καλωδίωση σύμφωνα με τους κανόνες καλωδίωσης.
- Αλλαγές στο οικιακό σύστημα καλωδίωσης πρέπει να γίνονται μόνο από εξειδικευμένο ηλεκτρολόγο.
- Η μη τήρηση αυτών των συμβουλών μπορεί να οδηγήσει σε ηλεκτροπληξία ή θάνατο.

Κίνδυνος από κόψιμο

- Προσέξτε - οι ακμές της επιφάνειας είναι κοφτερές.
- Η έλλειψη προσοχής μπορεί να οδηγήσει σε τραυματισμό ή κοψίματα.

Σημαντικές οδηγίες ασφάλειας

- Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες πριν από την εγκατάσταση ή τη χρήση αυτής της συσκευής.
- Δεν πρέπει να τοποθετούνται ποτέ καύσιμα ή προϊόντα πάνω σε αυτήν τη συσκευή.
- Φροντίστε να διαθέσετε τις πληροφορίες αυτές στον υπεύθυνο για την εγκατάσταση της συσκευής, καθώς αυτό θα μπορούσε να μειώσει το κόστος εγκατάστασης.
- Προκειμένου να αποφευχθεί κάθε κίνδυνος, αυτή η συσκευή πρέπει να εγκαθίσταται σύμφωνα με αυτές τις οδηγίες εγκατάστασης.

- Αυτή η συσκευή πρέπει να εγκαθίσταται και να γειώνεται σωστά μόνο από άτομο με κατάλληλα πιστοποιημένα προσόντα.
- Αυτή η συσκευή πρέπει να συνδέεται σε κύκλωμα που ενσωματώνει διακόπτη απομόνωσης ηλεκτρικού ρεύματος και ο οποίος εξασφαλίζει πλήρη αποσύνδεση από την παροχή ρεύματος.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Χρησιμοποιείτε μόνο προστατευτικά εστιών που έχουν σχεδιαστεί από τον κατασκευαστή της συσκευής μαγειρέματος ή συνιστώνται από τον κατασκευαστή της συσκευής στις οδηγίες χρήσης ως κατάλληλες ή προστατευτικά εστιών που είναι ενσωματωμένα στη συσκευή. Η χρήση ακατάλληλων προφυλακτικών εστιών μπορεί να προκαλέσει ατυχήματα.
- Λανθασμένη εγκατάσταση της συσκευής θα μπορούσε να ακυρώσει τυχόν αξιώσεις στα πλαίσια της εγγύησης ή αξιώσεις αστικής ευθύνης.
- Όσον αφορά τις λεπτομέρειες της εγκατάστασης, ανατρέξτε στην ενότητα <Εγκατάσταση>.

Λειτουργία και συντήρηση

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας

- Μην μαγειρεύετε σε σπασμένη ή ραγισμένη επιφάνεια εστιών. Εάν η επιφάνεια των εστιών έχει σπάσει ή αν υπάρχουν ρωγμές, αποσυνδέστε αμέσως τη συσκευή από την παροχή του δικτύου (πρίζα του τοίχου) και επικοινωνήστε με τεχνικό με πιστοποιημένα προσόντα.
- Απενεργοποιείτε την εστία βγάζοντας (το φως) από την πρίζα του τοίχου πριν από τον καθαρισμό ή τη συντήρηση.
- Η μη τήρηση αυτών των συμβουλών μπορεί να οδηγήσει σε ηλεκτροπληξία ή θάνατο.

Κίνδυνος υγείας

- Αυτή η συσκευή συμμορφώνεται με τα πρότυπα ηλεκτρομαγνητικής ασφάλειας.

Κίνδυνος εξαιτίας καυτής επιφάνειας

- Κατά τη χρήση, προσβάσιμα μέρη αυτής της συσκευής ζεσταίνονται τόσο ώστε να μπορούν να προκαλέσουν εγκαύματα.
- Μην αφήνετε το σώμα σας, τα ρούχα σας ή οποιοδήποτε άλλο αντικείμενο εκτός από τα κατάλληλα μαγειρικά σκεύη να έρχονται σε επαφή με τη γυάλινη κεραμική επιφάνεια της επαγωγικής εστίας έως ότου κρυώσει η επιφάνεια.
- Δεν πρέπει να τοποθετούνται στην επιφάνεια της εστίας μεταλλικά αντικείμενα όπως μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια και καπάκια καθώς μπορεί να ζεσταθούν. 4
- Παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών πρέπει να παραμένουν σε απόσταση, εκτός εάν παρακολουθούνται συνεχώς.
- Οι λαβές των σκευών μπορεί να είναι ζεστές κατά την αφή. Φροντίστε οι λαβές της σκευών να μην προεξέχουν ώστε να καλύπτουν άλλες ζώνες μαγειρέματος που είναι ενεργοποιημένες. Φροντίστε οι λαβές να βρίσκονται σε σημεία που δεν φτάνουν τα παιδιά.
- Εάν δεν ακολουθήσετε αυτές τις συμβουλές, ενδέχεται να προκληθούν εγκαύματα και ζεματίσματα.

Κίνδυνος από κόψιμο

- Η κοφτερή λεπίδα της ξύστρας της επιφάνειας εστιών είναι εκτεθειμένη όποτε ανασύρεται το κάλυμμα ασφαλείας. Πρέπει να χρησιμοποιείται με εξαιρετική προσοχή και να παραμένει φυλαγμένη με ασφάλεια σε σημείου που δεν φτάνουν τα παιδιά.
- Η έλλειψη προσοχής μπορεί να οδηγήσει σε τραυματισμό ή κοψίματα.

Σημαντικές οδηγίες ασφάλειας

- Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή χωρίς επίβλεψη όταν τη χρησιμοποιείτε. Το ξεχείλισμα προκαλεί καπνούς και διαρροή λιπαρών υγρών που μπορεί να αναφλεγούν.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή σας ως επιφάνεια εργασίας ή αποθήκευσης.
- Μην αφήνετε ποτέ αντικείμενα ή σκεύη πάνω στη συσκευή.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή σας για να ζεσταθείτε ή για θέρμανση του χώρου.
- Μετά τη χρήση, απενεργοποιείτε πάντοτε τις ζώνες μαγειρέματος και την εστία όπως περιγράφεται σε αυτό το εγχειρίδιο (χρησιμοποιώντας δηλαδή τα χειριστήρια αφής). Μην βασίζεστε στη λειτουργία ανίχνευσης σκεύους για την απενεργοποίηση των ζωνών μαγειρέματος αφαιρώντας το σκεύος.
- Μην επιτρέπετε στα παιδιά να παίζουν με τη συσκευή ή να κάθονται, στέκονται ή ανεβαίνουν σε αυτή.
- Μην αποθηκεύετε αντικείμενα που ενδιαφέρουν τα παιδιά σε ντουλάπια που βρίσκονται πάνω από τη συσκευή. Τα παιδιά που ανεβαίνουν στην εστία μπορεί να τραυματιστούν σοβαρά.
- Μην αφήνετε τα παιδιά μόνα ή χωρίς επίβλεψη στην περιοχή όπου χρησιμοποιείται η συσκευή.
- Παιδιά ή άτομα με αναπηρία που περιορίζει την ικανότητά τους να χρησιμοποιούν τη συσκευή θα πρέπει να συνοδεύονται από υπεύθυνο και ικανό άτομο που θα τα εκπαιδεύσει στη χρήση της. Ο εκπαιδευτής αυτός θα πρέπει να είναι ικανοποιημένος ότι μπορούν να χρησιμοποιούν τη συσκευή χωρίς κίνδυνο για τον εαυτό τους ή το περιβάλλον τους.
- Μην επισκευάζετε και μην αντικαθιστάτε οποιοδήποτε εξάρτημα της συσκευής, εκτός εάν αυτό συνιστάται ρητά

στο εγχειρίδιο. Όλες οι άλλες εργασίες επισκευής πρέπει να γίνονται μόνο από τεχνικό με πιστοποιημένα προσόντα.

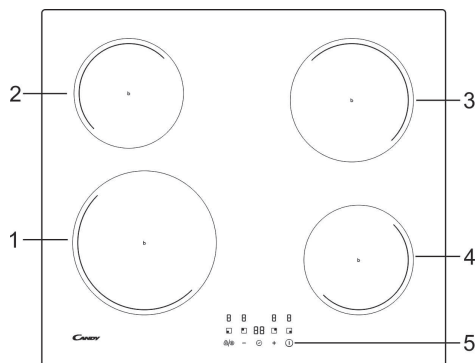
- Μην χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστή για να καθαρίσετε την επιφάνεια των εστιών.
- Μην τοποθετείτε και μην ρίχνετε βαριά αντικείμενα πάνω στην επιφάνεια εστιών της συσκευής σας.
- Μην στέκεστε πάνω στην επιφάνεια εστιών της συσκευής σας.
- Μην χρησιμοποιείτε σκεύη με αιχμηρές άκρες και μην σύρετε τα σκεύη στην γυάλινη επιφάνεια καθώς έτσι μπορεί να γρατσουνιστεί το γυαλί.
- Μην χρησιμοποιείτε συρμάτινα σφουγγαράκια ή άλλα σκληρά λειαντικά καθαριστικά για να καθαρίσετε την επιφάνεια των εστιών, καθώς αυτά μπορούν να γρατσουνίσουν την γυάλινη κεραμική επιφάνεια.
- Αν το καλώδιο παροχής ρεύματος έχει φθαρεί πρέπει να αντικαθίσταται από τον κατασκευαστή ή τον αντιπρόσωπο σέρβις ή από άλλα πρόσωπα με παρόμοια πιστοποιημένα προσόντα ώστε να αποφεύγεται κάθε κίνδυνος.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται για χρήση μόνο σε περιβάλλον οικιακού νοικοκυριού! Εμπορική χρήση οποιουδήποτε είδους δεν καλύπτεται από την εγγύηση του κατασκευαστή!
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της θερμαίνονται κατά τη διάρκεια της χρήσης. Τα μικρά παιδιά δεν επιτρέπεται να πλησιάζουν.
- Πρέπει να λαμβάνεται μέριμνα ώστε να αποφευχθεί η επαφή με θερμαντικά στοιχεία.
- Παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών πρέπει να παραμένουν σε απόσταση, εκτός εάν παρακολουθούνται συνεχώς.
- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιείται από παιδιά ηλικίας άνω των 8 ετών και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εφόσον βρίσκονται υπό

εποπτεία ή εάν έχουν εκπαιδευτεί στη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και έχουν κατανοήσει τους σχετικούς κινδύνους.

- Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η οι εργασίες συντήρησης χρήστη απαγορεύεται να γίνονται από παιδιά χωρίς επιτήρηση.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Το μαγείρεμα χωρίς επίβλεψη σε εστίες με λίπος ή λάδι μπορεί να είναι επικίνδυνο και ενδέχεται να προκαλέσει πυρκαγιά. Μην προσπαθείτε ΠΟΤΕ να σβήσετε μια φωτιά με νερό, αλλά απενεργοποιήστε τη συσκευή και, στη συνέχεια, καλύψτε τη φλόγα π.χ. με ένα καπάκι ή με πυρίμαχη κουβέρτα πυρκαγιάς.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Κίνδυνος πυρκαγιάς: μην αποθηκεύετε αντικείμενα στις επιφάνειες μαγειρέματος.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Εάν η επιφάνεια έχει ρωγμές, απενεργοποιήστε τη συσκευή για να αποφύγετε το ενδεχόμενο ηλεκτροπληξίας, σε περίπτωση επιφανειών εστιών από κεραμικό γυαλί ή παρόμοιο υλικό που προστατεύει ηλεκτροφόρα τμήματα.
- Δεν πρέπει να χρησιμοποιείται ατμοκαθαριστής.
- Η συσκευή δεν προορίζεται να λειτουργεί μέσω εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστού συστήματος τηλεχειρισμού.
- ΠΡΟΣΟΧΗ: Η διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να εποπτεύεται συνεχώς. Μια σύντομη διεργασία μαγειρέματος πρέπει να εποπτεύεται συνεχώς.
- Το καλώδιο παροχής ρεύματος δεν πρέπει να είναι προσβάσιμο μετά την εγκατάσταση.

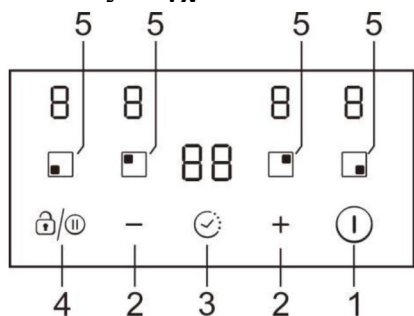
Επισκόπηση προϊόντος

Κάτοψη



1. Ζώνη 2.300 W, ενίσχυση έως τα 3.000 W
2. Ζώνη 1.200 W, ενίσχυση έως τα 1.500 W
3. Ζώνη 1.800 W, ενίσχυση έως τα 2.100 W
4. Ζώνη 1.200 W, ενίσχυση έως τα 1.500 W
5. Πίνακας ελέγχου

Ο πίνακας ελέγχου



1. Χειριστήριο ON/OFF (Ενεργοποίηση/Απενεργοποίηση)
2. Πλήκτρα ρύθμισης ισχύος/διάρκειας χρονοδιακόπτη
3. Χειριστήριο χρονοδιακόπτη
4. Χειριστήριο παύσης/κλειδώματος πλήκτρων
5. Χειριστήρια επιλογής ζώνης θέρμανσης

Στοιχεία προϊόντος

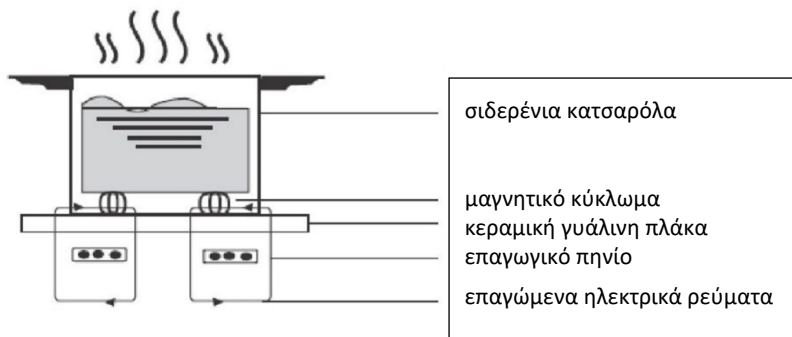
Η κεραμική/επαγωγική εστία μπορεί να καλύψει διαφορετικές απαιτήσεις μαγειρέματος λόγω της θέρμανσης με αντίσταση σύρματος, του ελέγχου με μικροεπεξεργαστή και της επιλογής πολλαπλών ισχύων με αποτέλεσμα να είναι πραγματικά η βέλτιστη επιλογή για σύγχρονες οικογένειες.

Η εστία εστιάζει στους πελάτες και υιοθετεί εξατομικευμένο σχεδιασμό.

Η εστία έχει ασφαλείς και αξιόπιστες επιδόσεις, κάνοντας τη ζωή σας άνετη και δίνοντάς σας τη δυνατότητα να απολαύσετε πλήρως την ευχαρίστηση της ζωής.

Λίγα λόγια για το μαγείρεμα με επαγωγικές εστίες

Το μαγείρεμα με επαγωγικές εστίες είναι μια ασφαλής, προηγμένη, αποτελεσματική και οικονομική τεχνολογία μαγειρέματος. Λειτουργεί με ηλεκτρομαγνητικές δονήσεις που παράγουν θερμότητα απευθείας στο σκεύος και όχι έμμεσα μέσω θέρμανσης της γυάλινης επιφάνειας. Η γυάλινη επιφάνεια ζεσταίνεται μόνο επειδή τελικά τη θερμαίνει το σκεύος.

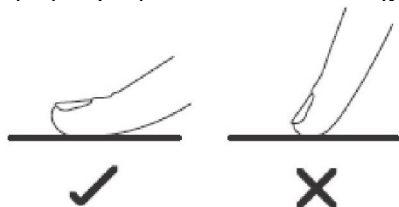


Πριν χρησιμοποιήσετε την νέα σας επαγωγική εστία

- Διαβάστε τον παρόντα οδηγό, λαμβάνοντας ιδιαίτερα υπόψη την ενότητα «Προειδοποιήσεις Ασφαλείας».
- Αφαιρέστε τυχόν προστατευτική μεμβράνη που μπορεί να βρίσκεται ακόμη επάνω στην επαγωγική εστία σας.

Χρήση των χειριστηρίων αφής

- Τα χειριστήρια ανταποκρίνονται στην αφή, οπότε δεν χρειάζεται να ασκείτε πίεση.
- Χρησιμοποιείτε τη ρώγα του δακτύλου σας, όχι την άκρη του.
- Κάθε φορά που καταγράφεται ένα άγγιγμα ακούγεται ένα ηχητικό σήμα.
- Βεβαιωθείτε ότι τα χειριστήρια είναι πάντα καθαρά, στεγνά και ότι δεν υπάρχει κάποιο αντικείμενο (π.χ. ένα σκεύος ή ένα πανί) που τα καλύπτει. Ακόμη και μια λεπτή μεμβράνη νερού μπορεί να δυσκολεύει τον χειρισμό των χειριστηρίων.



Επιλογή των σωστών μαγειρικών σκευών

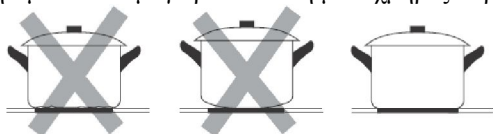


- Χρησιμοποιείτε μόνο μαγειρικά σκεύη με βάση κατάλληλη για επαγωγικό μαγείρεμα. Αναζητήστε το σύμβολο επαγωγής στη συσκευασία ή στο κάτω μέρος του σκεύους.
- Μπορείτε να ελέγξετε αν τα σκεύη σας είναι κατάλληλα, πραγματοποιώντας μια δοκιμή με μαγνήτες. Κινήστε έναν μαγνήτη προς τη βάση του σκεύους. Εάν έλκεται, το σκεύος είναι κατάλληλο για χρήση με επαγωγή.
- Εάν δεν έχετε μαγνήτη:
 - Βάλτε λίγο νερό στο σκεύος που θέλετε να ελέγξετε.
 - Ακολουθήστε τα βήματα στην ενότητα «Για να ξεκινήσετε το μαγείρεμα».
 - Εάν το  στην οθόνη δεν αναβοσβήνει και το νερό θερμαίνεται, το σκεύος είναι κατάλληλο.
- Δεν είναι κατάλληλα τα μαγειρικά σκεύη που είναι κατασκευασμένα από τα ακόλουθα υλικά: καθαρός ανοξείδωτος χάλυβας, αλουμίνιο ή χαλκός χωρίς μαγνητική βάση, γυαλί, ξύλο, πορσελάνη, κεραμικά και πήλινα σκεύη.

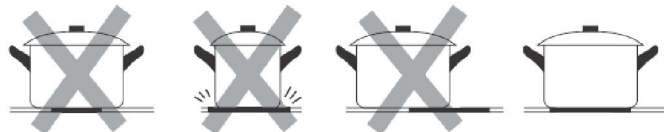


Μέγεθος καυστήρα (mm)	Το μικρότερο σκεύος (διάμετρος /mm)
160	120
180	140
210	160

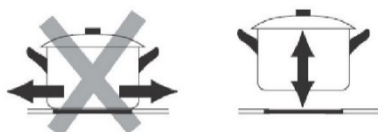
Μην χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη με αιχμηρές άκρες ή καμπύλη βάση.



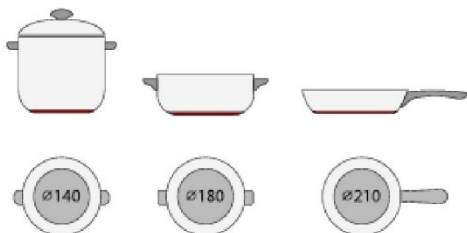
Βεβαιωθείτε ότι η βάση του σκεύους σας είναι λεία, εφάπτεται εξ' ολοκλήρου και επίπεδα πάνω στο γυαλί και έχει το ίδιο μέγεθος με τη ζώνη μαγειρέματος. Να κεντράρετε πάντα το σκεύος σας στη ζώνη μαγειρέματος.



Να ανασηκώνετε πάντοτε τα σκεύη από την επαγωγική εστία όταν τα μετακινείτε - μην τα σύρετε, γιατί μπορεί να γρατζουνίσουν το γυαλί.



- Χρησιμοποιείτε σκεύη των οποίων η διάμετρος της σιδηρομαγνητικής περιοχής (βάση του σκεύους) βρίσκεται εντός του εύρους των διαστάσεων στον παρακάτω πίνακα. (Πίνακας 1)
 - Εάν χρησιμοποιείτε μικρότερα σκεύη, θα μπορούσε να επηρεαστεί η απόδοση
 - Εάν χρησιμοποιείτε σκεύος με διάμετρο μικρότερη από αυτήν που αναγράφεται στον παραπάνω πίνακα, ενδέχεται να μην ανιχνεύονται τα σκεύη
- Ανάλογα με τις διαστάσεις της ζώνης, μπορείτε να χρησιμοποιείτε σκεύη διαφορετικών διαμέτρων, όπως φαίνεται στην παρακάτω εικόνα:



- Εάν το σιδηρομαγνητικό μέρος καλύπτει μόνο εν μέρει τη βάση του σκεύους, θερμαίνεται μόνο η σιδηρομαγνητική περιοχή ενώ το υπόλοιπο της βάσης μπορεί να μην θερμανθεί επαρκώς ώστε να φτάσει τη θερμοκρασία μαγειρέματος.



- Εάν η σιδηρομαγνητική περιοχή δεν είναι ομοιογενής, αλλά περιλαμβάνει και άλλα υλικά όπως το αλουμίνιο, αυτό μπορεί να επηρεάσει τη θέρμανση και την ανίχνευση του σκεύους.

Εάν η βάση του σκεύους είναι παρόμοια με τις ακόλουθες εικόνες το σκεύος μπορεί να μην ανιχνευτεί.



Χρησιμοποιώντας την επαγωγική εστία

Για να ξεκινήσετε το μαγείρεμα

- Μετά την ενεργοποίηση, ο βομβητής ηχεί μία φορά, όλες οι ενδείξεις ανάβουν για 1 δευτερόλεπτο και στη συνέχεια σβήνουν, υποδεικνύοντας ότι η εστία έχει εισέλθει σε κατάσταση αναμονής.

1. Αγγίξτε τον διακόπτη ON/OFF (Ενεργοποίηση/Απενεργοποίηση) ①. Όλες οι ενδείξεις δείχνουν «-»

2. Τοποθετήστε ένα κατάλληλο σκεύος στη ζώνη μαγειρέματος που θέλετε να χρησιμοποιήσετε. Εξασφαλίστε ότι η επιφάνεια του κάτω μέρους του σκεύους και η επιφάνεια της ζώνης μαγειρέματος είναι καθαρές και στεγνές.

3. Αγγίζοντας το χειριστήριο επιλογής ζώνης θέρμανσης, αναβοσβήνει μια ένδειξη δίπλα στο πλήκτρο

4. Επιλέξτε μια ρύθμιση θέρμανσης αγγίζοντας το χειριστήριο «-» ή «+».

- Εάν δεν επιλέξετε ρύθμιση θέρμανσης εντός 1 λεπτού, η επαγωγική εστία απενεργοποιείται αυτόματα. Θα πρέπει να ξεκινήσετε ξανά από το βήμα 1.
- Μπορείτε να τροποποιήσετε τη ρύθμιση θέρμανσης ανά πάσα στιγμή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.

Όταν τελειώσετε το μαγείρεμα

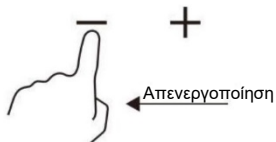
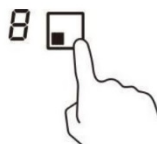
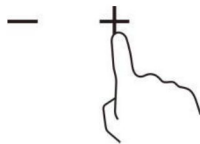
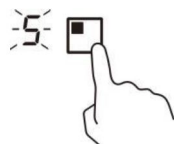
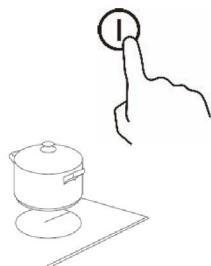
1. Αγγίζοντας το χειριστήριο επιλογής ζώνης θέρμανσης που θέλετε να απενεργοποιήσετε

2. Απενεργοποιήστε τη ζώνη μαγειρέματος κάνοντας κύλιση προς τα κάτω έως το «0».

Βεβαιωθείτε ότι η οθόνη δείχνει «0».

3. Απενεργοποιήστε ολόκληρη την εστία αγγίζοντας το κουμπί ON/OFF (Ενεργοποίηση/Απενεργοποίηση).

4. Προσοχή στις θερμές επιφάνειες



Εμφανίζεται η ένδειξη «H» που σημαίνει ότι η ζώνη μαγειρέματος είναι πολύ ζεστή και δεν πρέπει να την αγγίζετε. Η ένδειξη σβήνει όταν η θερμοκρασία της επιφάνειας έχει μειωθεί σε ασφαλές επίπεδο. Μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί ως λειτουργία εξοικονόμησης ενέργειας εάν θέλετε να θερμάνετε επιπλέον σκεύη, χρησιμοποιώντας την επιφάνεια που είναι ακόμα ζεστή.



Χρησιμοποιώντας τη διαχείριση ισχύος

μπορείτε να ορίσετε ένα μέγιστο επίπεδο απορρόφησης ισχύος για την επαγωγική εστία, επιλέγοντας διαφορετικές κλίμακες εύρους ισχύος.

Οι επαγωγικές εστίες είναι σε θέση να αυτοπεριορίζονται αυτόματα προκειμένου να λειτουργούν σε χαμηλότερο επίπεδο ισχύος, ώστε να αποφευχθεί ο κίνδυνος υπερφόρτωσης.

Για να εισέλθετε στη λειτουργία διαχείρισης ενέργειας

1. Ενεργοποιήστε την εστία και, στη συνέχεια, πατήστε ταυτόχρονα το «+» (χρονοδιακόπτης) και το κλειδώμα πλήκτρων. Η ένδειξη χρονοδιακόπτη εμφανίζει «P5» που σημαίνει επίπεδο ισχύος 5. Ο προεπιλεγμένος τρόπος λειτουργίας είναι στα 7,2 kW.



Για μεταγωγή σε άλλο επίπεδο

Πατήστε +/- από τον χρονοδιακόπτη. Υπάρχουν 5 επίπεδα ισχύος, από το «P1» έως το «P5». Η ένδειξη χρονοδιακόπτη εμφανίζει ένα από αυτά.

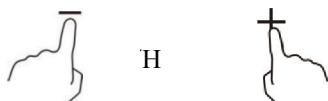
«P1»: η μέγιστη ισχύς είναι 2,5 kW.

«P2»: η μέγιστη ισχύς είναι 3,5 kW.

«P3»: η μέγιστη ισχύς είναι 4,5 kW.

«P4»: η μέγιστη ισχύς είναι 5,5 kW.

«P5»: η μέγιστη ισχύς είναι 7,2 kW.



Επιβεβαίωση και έξοδος από τη λειτουργία διαχείρισης ισχύος

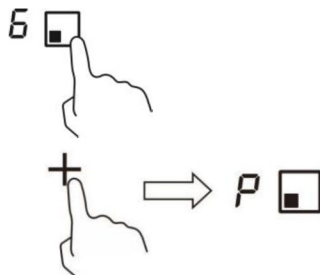
Πατήστε ταυτόχρονα το «+» (χρονοδιακόπτης) και το κλειδώμα των πλήκτρων για επιβεβαίωση, κατόπιν η εστία απενεργοποιείται.



Χρήση της λειτουργίας ενίσχυσης (Boost)

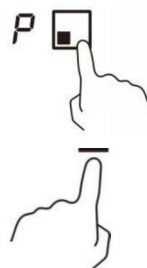
Ενεργοποίηση της λειτουργίας ενίσχυσης

1. Επιλέξτε τη ζώνη με λειτουργία ενίσχυσης (ζώνη εμπρός αριστερά).
2. Αγγίζοντας το πλήκτρο «συν» $+$ έως ότου η ένδειξη επιπέδου ισχύος εμφανίσει «P».



Ακύρωση λειτουργίας ενίσχυσης

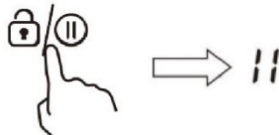
1. Επιλέξτε τη ζώνη με λειτουργία ενίσχυσης (ζώνη εμπρός αριστερά).
2. Αγγίζοντας το πλήκτρο «μείον» $-$ για να ακυρώσετε τη λειτουργία ενίσχυσης και επιλέξτε το επίπεδο που θέλετε να ορίσετε.



• Η λειτουργία ενίσχυσης μπορεί να διαρκεί για 5 λεπτά μόνο και μετά από αυτό το διάστημα η ζώνη μετάγεται αυτόματα στο επίπεδο 9.

Χρήση της λειτουργίας Παύση

1. Πατήστε το χειριστήριο Παύσης, $\text{⏏}/\text{⏏}$ οι ζώνες θέρμανσης διακόπτουν τη λειτουργία τους. Όλες οι ενδείξεις ζώνης δείχνουν «||»



2. Πατήστε το χειριστήριο Παύσης /Ⓜ για άλλη μια φορά, όλες οι ζώνες θέρμανσης επανέρχονται στην αρχική τους ρύθμιση.
 - Η λειτουργία είναι διαθέσιμη όταν λειτουργούν μία ή περισσότερες ζώνες θέρμανσης.
 - Εάν δεν ακυρώσετε τη λειτουργία διακοπής λειτουργίας εντός 30 λεπτών, η επαγωγική εστία απενεργοποιείται αυτόματα.

Κλειδωμα χειριστηρίων

- Μπορείτε να κλειδώσετε τα χειριστήρια για να αποτρέψετε την ακούσια χρήση (για παράδειγμα, τα παιδιά ενεργοποιούν κατά λάθος τις ζώνες μαγειρέματος).
- Όταν τα χειριστήρια είναι κλειδωμένα, απενεργοποιούνται όλα τα χειριστήρια εκτός από το χειριστήριο ON/OFF (Ενεργοποίηση/Απενεργοποίηση).

Για να κλειδώσετε τα χειριστήρια

Αγγίξτε το χειριστήριο κλειδώματος των πλήκτρων /Ⓜ για 2 δευτερόλεπτα.

Η ένδειξη χρονοδιακόπτη δείχνει «Lo».

Για να ξεκλειδώσετε τα χειριστήρια

1. Εξασφαλίστε ότι η εστία είναι ενεργοποιημένη.
2. Αγγίξτε παραπεταμένα το χειριστήριο κλειδώματος πλήκτρων /Ⓜ για 2 δευτερόλεπτα.
3. Τώρα μπορείτε να αρχίσετε να χρησιμοποιείτε την εστία σας.



Όταν η εστία είναι σε κατάσταση κλειδώματος, όλα τα χειριστήρια είναι απενεργοποιημένα εκτός από το ON/OFF (Ενεργοποίηση/Απενεργοποίηση), μπορείτε πάντα να απενεργοποιήσετε την εστία με το χειριστήριο ON/OFF (Ενεργοποίηση/Απενεργοποίηση) σε περίπτωση έκτακτης ανάγκης, αλλά θα πρέπει να ξεκλειδώσετε την εστία πρώτα στην επόμενη λειτουργία.

Προειδοποίηση υπολειμματικής θερμότητας

Όταν η εστία έχει λειτουργήσει για κάποιο χρονικό διάστημα, υπάρχει κάποια υπολειπόμενη θερμότητα. Η ένδειξη με το γράμμα «H» εμφανίζεται για να σας προειδοποιήσει να μην πλησιάσετε.



Αυτόματος τερματισμός λειτουργίας

Το χαρακτηριστικό ασφαλείας της εστίας είναι ο αυτόματος τερματισμός λειτουργίας. Αυτό συμβαίνει όποτε ξεχάσετε να απενεργοποιήσετε μια ζώνη μαγειρέματος. Οι προεπιλεγμένοι χρόνοι τερματισμού λειτουργίας παρουσιάζονται στον παρακάτω πίνακα:

Επίπεδο ισχύος	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Προεπιλεγμένος χρονοδιακόπτης λειτουργίας (ώρα)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Χρήση του χρονοδιακόπτη

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τον χρονοδιακόπτη με δύο διαφορετικούς τρόπους:

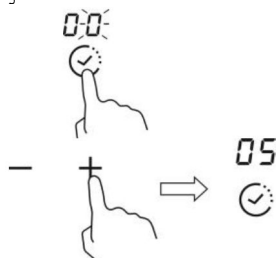
- Μπορείτε να τον χρησιμοποιήσετε ως υπενθύμιση. Σε αυτή τη περίπτωση, ο χρονοδιακόπτης δεν απενεργοποιεί κάποια ζώνη μαγειρέματος όταν εκπνεύσει ο καθορισμένος χρόνος.
- Μπορείτε να τον χρησιμοποιήσετε ως χρονοδιακόπτη διακοπής για να απενεργοποιήσετε μία ή περισσότερες ζώνες μαγειρέματος μετά την εκπνοή του χρόνου.
- Μπορείτε να ρυθμίσετε τον χρονοδιακόπτη έως και στα 99 λεπτά.

Χρήση του χρονοδιακόπτη για υπενθύμιση

1. Βεβαιωθείτε ότι η εστία είναι ενεργοποιημένη. Και το πλήκτρο επιλογής ζώνης δεν είναι ενεργοποιημένο (η ένδειξη ζώνης «-» δεν αναβοσβήνει).

Σημείωση: μπορείτε να ρυθμίσετε τον χρονοδιακόπτη υπενθύμισης πριν ή μετά την ολοκλήρωση της ρύθμισης ισχύος της ζώνης μαγειρέματος.

2. Αγγίξτε το πλήκτρο χρονοδιακόπτη, στην οθόνη του χρονοδιακόπτη εμφανίζεται η ένδειξη «00» και το «0» θα αναβοσβήνει.



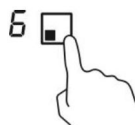
3. Ρυθμίστε τον χρόνο από 1 έως 99 λεπτά αγγίζοντας το χειριστήριο «-» ή «+» του χρονοδιακόπτη (π.χ. 5)
4. Πατήστε το «+» μία φορά για να αυξήσετε τον χρόνο κατά ένα λεπτό, πατήστε το «-» μία φορά για να μειώσετε τον χρόνο κατά ένα λεπτό. Όταν ο καθορισμένος χρόνος υπερβεί τα 99 λεπτά, επανέρχεται αυτόματα στο «00», εάν πατηθούν ταυτόχρονα τα πλήκτρα «-» και «+», η ένδειξη εμφανίζει «00».
5. Μόλις οριστεί ο χρόνος, αρχίζει αμέσως η αντίστροφη μέτρηση. Στην οθόνη εμφανίζεται ο χρόνος που απομένει.
6. Όταν εκπνεύσει ο ορισμένος χρόνος, ο βομβητής ηχεί για 30 δευτερόλεπτα και η ένδειξη του χρονοδιακόπτη γίνεται «--».

Ακύρωση χρονοδιακόπτη

Αφού ρυθμίσετε ξανά τον χρόνο, κρατήστε παρατεταμένα το πλήκτρο «Timer» για 5 δευτερόλεπτα, ακυρώνοντας έτσι τον χρονοδιακόπτη ενώ η ένδειξη επανέρχεται στο «00».

Χρησιμοποιήστε τον χρονοδιακόπτη για να απενεργοποιήσετε μία ή περισσότερες ζώνες μαγειρέματος

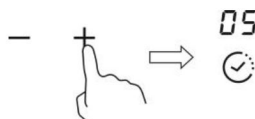
1. Αγγίζοντας το χειριστήριο επιλογής ζώνης θέρμανσης για την οποία θέλετε να ρυθμίσετε τον χρονοδιακόπτη.



2. Αγγίξτε το χειριστήριο του χρονοδιακόπτη, στην οθόνη του χρονοδιακόπτη εμφανίζεται το «00» και το «0» αναβοσβήνει.



3. Ρυθμίστε τον χρόνο από 1 έως 99 λεπτά αγγίζοντας το χειριστήριο «-» ή «+» του χρονοδιακόπτη (π.χ. 5)

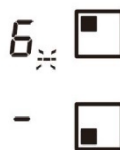


4. Πατήστε το «+» μία φορά για να αυξήσετε τον χρόνο κατά ένα λεπτό, πατήστε το «-» μία φορά για να μειώσετε τον χρόνο κατά ένα λεπτό. Όταν ο καθορισμένος χρόνος υπερβεί τα 99 λεπτά, επανέρχεται αυτόματα στο «00», εάν πατηθούν ταυτόχρονα τα πλήκτρα «-» και «+», η ένδειξη εμφανίζει «00».

5. Μόλις οριστεί ο χρόνος, αρχίζει αμέσως η αντίστροφη μέτρηση. Στην οθόνη εμφανίζεται ο χρόνος που απομένει.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Στην κάτω δεξιά γωνία της ένδειξης επιπέδου ισχύος υπάρχει μια κόκκινη κουκκίδα που υποδεικνύει ότι έχει επιλεγεί ζώνη.

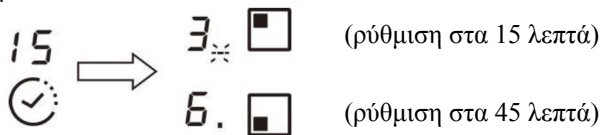
6. Όταν λήξει ο χρονοδιακόπτης μαγειρέματος, η αντίστοιχη ζώνη μαγειρέματος απενεργοποιείται αυτόματα.



Σημείωση: Οι άλλες ζώνες μαγειρέματος συνεχίζουν να λειτουργούν εάν έχουν ενεργοποιηθεί προηγουμένως.

Εάν έχει ρυθμιστεί χρονοδιακόπτης σε περισσότερες από μία ζώνες:

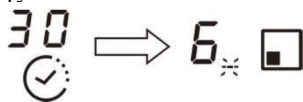
1. Όταν ρυθμίζετε χρονοδιακόπτη για πολλές ζώνες μαγειρέματος, εμφανίζονται κόκκινες κουκκίδες ως ενδείξεις των σχετικών ζωνών μαγειρέματος. Η οθόνη του χρονοδιακόπτη δείχνει τα λεπτά του χρονοδιακόπτη. Η κουκκίδα της αντίστοιχης ζώνης αναβοσβήνει.



(ρύθμιση στα 15 λεπτά)

(ρύθμιση στα 45 λεπτά)

2. Μόλις λήξει το χρονόμετρο αντίστροφης μέτρησης, η αντίστοιχη ζώνη απενεργοποιείται. Στη συνέχεια εμφανίζει τον νέο χρονοδιακόπτη λεπτών και αναβοσβήνει η κουκκίδα της αντίστοιχης ζώνης.



Σημείωση: Αγγίξτε το χειριστήριο επιλογής ζώνης θέρμανσης, ο αντίστοιχος χρονοδιακόπτης εμφανίζεται στην ένδειξη χρονοδιακόπτη.

Οδηγίες μαγειρικής

Προσέχετε όταν τηγανίζετε, καθώς το λάδι και το λίπος θερμαίνονται πολύ γρήγορα, ιδιαίτερα αν χρησιμοποιείτε την ενίσχυση. Σε εξαιρετικά υψηλές θερμοκρασίες το λάδι και το λίπος αναφλέγονται στιγμιαία και αυτό αποτελεί σοβαρό κίνδυνο πυρκαγιάς.

Συμβουλές μαγειρικής

- Όταν το φαγητό βράσει, μειώστε τη ρύθμιση στάθμης ισχύος.
- Η χρήση καπακιού μειώνει τους χρόνους μαγειρέματος και εξοικονομεί ενέργεια διατηρώντας τη θερμότητα.
- Ελαχιστοποιήστε την ποσότητα υγρού ή λίπους ώστε να μειώσετε τους χρόνους μαγειρέματος.
- Ξεκινήστε το μαγείρεμα σε υψηλή θερμοκρασία και μειώστε τη ρύθμιση όταν το φαγητό έχει θερμανθεί σε όλη τη μάζα του.

Σιγοβράσιμο, μαγείρεμα ρυζιού

- Το σιγοβράσιμο γίνεται κάτω από το σημείο βρασμού, στους 85 °C περίπου, όταν οι φυσαλίδες απλώς ανεβαίνουν περιστασιακά στην επιφάνεια του υγρού μαγειρέματος. Είναι το κλειδί για νόστιμες σούπες και τρυφερά μαγειρευτά γιατί οι γεύσεις αναπτύσσονται χωρίς να παραψηθεί το φαγητό. Θα πρέπει επίσης να μαγειρεύετε τις σάλτσες με βάση τα αυγά και το αλεύρι κάτω από το σημείο βρασμού.
- Ορισμένες εργασίες, συμπεριλαμβανομένου του μαγειρέματος ρυζιού με τη μέθοδο απορρόφησης, ενδέχεται να απαιτούν ρύθμιση υψηλότερη από τη χαμηλότερη ρύθμιση για να διασφαλιστεί ότι το φαγητό μαγειρεύεται σωστά στον προτεινόμενο χρόνο.

Καψάλισμα μπριζόλας

Για να μαγειρέψετε ζουμερές γευστικές μπριζόλες:

- Αφήστε το κρέας σε θερμοκρασία δωματίου για περίπου 20 λεπτά πριν το ψήσετε.
- Ζεστάνετε ένα τηγάνι με βαριά βάση.
- Αλείψτε και τις δύο πλευρές της μπριζόλας με λάδι. Ρίξτε μια μικρή ποσότητα λαδιού στο ζεστό τηγάνι και στη συνέχεια ακουμπήστε το κρέας στο ζεστό τηγάνι.
- Γυρίστε τη μπριζόλα μόνο μία φορά κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Ο ακριβής χρόνος μαγειρέματος εξαρτάται από το πάχος της μπριζόλας και από το πόσο ψημένη τη θέλετε. Οι χρόνοι μπορεί να ποικίλλουν μεταξύ περίπου 2 - 8 λεπτά ανά πλευρά. Πιέστε τη μπριζόλα για να εκτιμήσετε πόσο ψημένη είναι - όσο πιο σφιχτή την αισθάνεστε, τόσο πιο «well done» θα είναι.
- Αφήστε τη μπριζόλα να ξεκουραστεί σε ζεστό πιάτο για λίγα λεπτά για να χαλαρώσει και να γίνει τρυφερή πριν τη σερβίρετε.

Για το τηγάνισμα σε βαθύ τηγάνι

1. Επιλέξτε ένα γουόκ με επίπεδη βάση συμβατό με κεραμικά ή ένα μεγάλο τηγάνι.
2. Ετοιμάστε όλα τα υλικά και τον εξοπλισμό. Το τηγάνισμα σε βαθύ τηγάνι πρέπει να είναι γρήγορο. Εάν μαγειρεύετε μεγάλες ποσότητες, μαγειρέψτε το φαγητό σε πολλές μικρότερες παρτίδες.

3. Προθερμάνετε για λίγο το τηγάνι και προσθέστε δύο κουταλιές της σούπας λάδι.
4. Μαγειρέψτε πρώτα τα κρέατα, αφήστε τα στην άκρη και διατηρήστε τα ζεστά.
5. Τηγανίστε τα λαχανικά σε βαθύ τηγάνι. Όταν είναι ζεστά αλλά είναι ακόμα τραγανά, θέστε τη ζώνη μαγειρέματος σε χαμηλότερη ρύθμιση, επαναφέρετε το κρέας στο σκεύος και προσθέστε τη σάλτσα σας.
6. Ανακατέψτε απαλά τα υλικά για να βεβαιωθείτε ότι έχουν ζεσταθεί ομοιόμορφα.
7. Σερβίρετε αμέσως.

Ρυθμίσεις θερμότητας

Ρύθμιση θερμότητας	Χρησιμότητα
1 - 2	• ευαίσθητη θέρμανση για μικρές ποσότητες φαγητού • λιώσιμο σοκολάτας, βουτύρου και τρόφιμα που καίγονται γρήγορα • απαλό σιγοβράσιμο • αργή θέρμανση
3 - 4	• αναθέρμανση • γρήγορο σιγοβράσιμο • μαγείρεμα ρυζιού
5 - 6	• τηγανίτες
7 - 8	• σοτάρισμα • μαγείρεμα ζυμαρικών
9	• τηγάνισμα σε βαθύ τηγάνι • καψάλισμα • αρχή βρασμού της σούπας • βράσιμο νερού

Φροντίδα και καθαρισμός

Τι;	Πώς;	Σημαντικό!
Καθημερινοί λεκέδες πάνω στη γυάλινη επιφάνεια (δακτυλίδες, σημάδια, λεκέδες που έμειναν από τα τρόφιμα ή υπερχειλίσεις μη ζαχαρούχων ουσιών στη γυάλινη επιφάνεια)	1. Απενεργοποιήστε την παροχή ρεύματος στην εστία. 2. Εφαρμόστε καθαριστικό εστιών ενώ η γυάλινη επιφάνεια είναι ακόμα ζεστή (αλλά όχι καυτή!) 3. Ξεπλύνετε και σκουπίστε με ένα καθαρό πανί ή χαρτοπετσέτα. 4. Ενεργοποιήστε ξανά την παροχή ρεύματος στην εστία.	• Όταν η τροφοδοσία στην εστία είναι απενεργοποιημένη, η ένδειξη «καυτής επιφάνειας» δεν λειτουργεί, αλλά η ζώνη μαγειρέματος μπορεί να παραμένει καυτή! Προσέξτε ιδιαίτερα. • Τα βαρέως τύπου συρμάτινα σφουγγαράκια, ορισμένα σφουγγαράκια από νάilon και τα σκληρά/λειαντικά καθαριστικά ενδέχεται να γρατσουνίσουν την γυάλινη επιφάνεια. Διαβάζετε πάντα την ετικέτα για να ελέγχετε αν το καθαριστικό ή το σφουγγαράκι σας είναι κατάλληλο. • Μην αφήνετε ποτέ υπολείμματα καθαρισμού στην εστία: μπορεί να δημιουργηθούν λεκέδες στη γυάλινη επιφάνεια.
Υπερχειλίσεις βρασμού, λιωμένοι λεκέδες και ζεστά ζαχαρούχα υπολείμματα στην γυάλινη επιφάνεια	Αφαιρέστε τα αμέσως με σπάτουλα ψαριού, σπάτουλα σερβιρίσματος ή ξύστρα ξυραφιού κατάλληλη για επαγωγικές εστίες με επιφάνεια κεραμικού γυαλιού, αλλά προσέξτε τις ζεστές επιφάνειες της ζώνης μαγειρέματος: 1. Απενεργοποιήστε την εστία βγάζοντας το φως από την πρίζα του τοίχου. 2. Κρατήστε τη λεπίδα ή το εργαλείο σε γωνία 30° και σπρώξτε ξύνοντας τα υπολείμματα από το λέρωμα ή την υπερχειλίση προς μια ψυχρή κρύα περιοχή της εστίας. 3. Καθαρίστε τα υπολείμματα από το λέρωμα ή την υπερχειλίση με ένα πανί ή μια χαρτοπετσέτα. 4. Ακολουθήστε τα βήματα 2 έως 4 για τους «Καθημερινούς λεκέδες πάνω στην γυάλινη επιφάνεια» παραπάνω.	• Αφαιρείτε τους λεκέδες που έχουν απομείνει από λιωμένα υπολείμματα και ζαχαρούχα τρόφιμα ή από υπερχειλίση το συντομότερο δυνατό. Εάν τους αφήσετε να κρυσώσουν πάνω στην γυάλινη επιφάνεια, μπορεί να είναι δύσκολο να αφαιρεθούν και μπορεί ακόμη και να βλάψουν μόνιμα την γυάλινη επιφάνεια. • Κίνδυνος κοπής: όταν ανασυρθεί το κάλυμμα ασφαλείας, η λεπίδα της ξύστρας είναι κοφτερή σαν ξυράφι. Πρέπει να χρησιμοποιείται με εξαιρετική προσοχή και να παραμένει φυλαγμένη με ασφάλεια σε σημείο που δεν φτάνουν τα παιδιά.
Υπερχειλίσεις πάνω στα χειριστήρια αφής	1. Απενεργοποιήστε την παροχή ρεύματος στην εστία. 2. Απορροφήστε τον λεκέ 3. Σκουπίστε την περιοχή των χειριστηρίων αφής με καθαρό υγρό σφουγγάρι ή πανί. 4. Στεγνώστε εντελώς την περιοχή σκουπίζοντας με χαρτοπετσέτα. 5. Ενεργοποιήστε ξανά την παροχή ρεύματος στην εστία.	• Όταν υπάρχουν υγρά πάνω στα χειριστήρια αφής, μπορεί να ακούγεται η ηχητική σήμανση της εστίας και η εστία μπορεί να απενεργοποιείται μόνη της. Βεβαιωθείτε ότι έχετε στεγνώσει σκουπίζοντας την περιοχή των χειριστηρίων αφής πριν ενεργοποιήσετε ξανά την εστία.

Συμβουλές

Πρόβλημα	Πιθανές αιτίες	Τι να κάνετε
Η εστία δεν ενεργοποιείται.	Δεν υπάρχει παροχή ρεύματος.	Βεβαιωθείτε ότι η εστία είναι συνδεδεμένη στην παροχή ρεύματος και ότι είναι ενεργοποιημένη. Ελέγξτε εάν υπάρχει διακοπή ρεύματος στο σπίτι ή στην περιοχή σας. Εάν έχετε ελέγξει τα πάντα και το πρόβλημα παραμένει, καλέστε τεχνικό με πιστοποιημένα προσόντα.
Τα χειριστήρια αφής δεν αποκρίνονται.	Τα χειριστήρια είναι κλειδωμένα.	Ξεκλειδώστε τα χειριστήρια. Ανατρέξτε στην ενότητα «Χρήση της κεραμικής εστίας» για οδηγίες.
Τα χειριστήρια αφής παρουσιάζουν δυσκολία στη χρήση.	Μπορεί να υπάρχει μια μικρή μεμβράνη νερού πάνω στα χειριστήρια ή μπορεί να χρησιμοποιείτε την άκρη του δακτύλου σας όταν αγγίζετε τα χειριστήρια.	Βεβαιωθείτε ότι η περιοχή των χειριστηρίων αφής είναι στεγνή και χρησιμοποιήστε τη ράγα του δακτύλου σας για να ακουμπήσετε τα χειριστήρια.
Η γυάλινη επιφάνεια έχει γρατσουνιές.	Σκεύη με τραχιές ακμές. Χρησιμοποιούνται ακατάλληλα διαβρωτικά σφουγγαράκια ή προϊόντα καθαρισμού.	Χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη με επίπεδες και ομαλές βάσεις. Ανατρέξτε στην ενότητα «Επιλογή του σωστού σκεύους». Ανατρέξτε στην ενότητα «Φροντίδα και καθαρισμός».
Κάποια σκεύη παράγουν ήχους κροτάλισματος ή κλικ.	Αυτό μπορεί να οφείλεται στην κατασκευή του μαγειρικού σας σκεύους (στρώματα διαφορετικών μετάλλων που δονούνται διαφορετικά).	Αυτό είναι φυσιολογικό για τα σκεύη μαγειρικής και δεν υποδηλώνει πρόβλημα.
Η επαγωγική εστία παράγει χαμηλό βουητό όταν χρησιμοποιείται σε υψηλή ρύθμιση θέρμανσης.	Αυτό οφείλεται στην τεχνολογία του επαγωγικού μαγειρέματος.	Πρόκειται για κάτι φυσιολογικό, αλλά ο θόρυβος θα πρέπει να μειώνεται ή να εξαφανίζεται εντελώς όταν επιλέγετε χαμηλότερη ρύθμιση θέρμανσης.
Από την επαγωγική εστία ακούγεται θόρυβος ανεμιστήρα.	Για να αποτραπεί η υπερθέρμανση των ηλεκτρονικών κυκλωμάτων έχει ενεργοποιηθεί ένας ανεμιστήρας ψύξης που είναι ενσωματωμένος στην επαγωγική σας εστία. Μπορεί να συνεχίσει να λειτουργεί ακόμα και μετά την απενεργοποίηση της επαγωγικής εστίας.	Είναι κάτι φυσιολογικό και δεν απαιτείται κάποια ενέργεια. Μην απενεργοποιείτε την παροχή ρεύματος προς την επαγωγική εστία από την πρίζα στον τοίχο ενώ ο ανεμιστήρας λειτουργεί.
Τα σκεύη δεν ζεσταίνονται και δεν εμφανίζονται στην οθόνη.	Η επαγωγική εστία δεν μπορεί να ανιχνεύσει το σκεύος επειδή αυτό δεν είναι κατάλληλο για επαγωγικό μαγείρεμα. Η επαγωγική εστία δεν μπορεί να ανιχνεύσει το σκεύος επειδή είναι πολύ μικρό για τη ζώνη μαγειρέματος ή δεν είναι σωστά κεντραρισμένο σε αυτή.	Χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη κατάλληλα για επαγωγικό μαγείρεμα. Ανατρέξτε στην ενότητα «Επιλογή του σωστού σκεύους». Κεντράρετε το σκεύος και βεβαιωθείτε ότι η βάση του ταιριάζει με το μέγεθος της ζώνης μαγειρέματος.
Η επαγωγική εστία ή μια ζώνη μαγειρέματος απενεργοποιήθηκε απροσδόκητα, ακούγεται ηχητικό σήμα και εμφανίζεται ένας κωδικός σφάλματος (συνήθως εναλλάσσεται με ένα ή δύο ψηφία στην οθόνη του χρονοδιακόπτη μαγειρέματος).	Τεχνικό σφάλμα.	Σημειώστε τα γράμματα και τους αριθμούς των σφαλμάτων, απενεργοποιήστε την ηλεκτρική εστία βγάζοντας την από την πρίζα στον τοίχο και επικοινωνήστε με τεχνικό με πιστοποιημένα προσόντα.

Ενδείξεις βλάβης και επιθεώρηση

Σε περίπτωση που προκύψει κάποια ανωμαλία στη λειτουργία, η επαγωγική εστία τίθεται αυτόματα σε κατάσταση λειτουργίας προστασίας και εμφανίζει τους αντίστοιχους κωδικούς προστασίας:

Πρόβλημα	Πιθανές αιτίες	Τι να κάνετε
E4/E5	Βλάβη αισθητήρα θερμοκρασίας	Επικοινωνήστε με τον προμηθευτή σας.
E7/E8	Βλάβη αισθητήρα θερμοκρασίας του διπολικού τρανζίστορ μονωμένης πύλης (IGBT).	Επικοινωνήστε με τον προμηθευτή σας.
E2/E3	Μη φυσιολογική τάση τροφοδοσίας	Ελέγξτε εάν η παροχή ρεύματος τροφοδοσίας είναι φυσιολογική. Ενεργοποιήστε αφού η παροχή ρεύματος επανέλθει σε κανονική κατάσταση.
E6/E9	Πρόβλημα από την ακτινοβολήση θερμότητας της επαγωγικής εστίας	Κάντε επανεκκίνηση αφού κρυώσει η επαγωγική εστία.

Τα παραπάνω είναι η ερμηνεία και οι οδηγίες ελέγχου κοινών σφαλμάτων. Μην αποσυναρμολογείτε τη μονάδα μόνοι σας, ώστε να αποφύγετε κινδύνους τραυματισμού και την πρόκληση ζημιάς στην επαγωγική εστία.

Τεχνικές προδιαγραφές

Επαγωγική εστία	CI642CBB/1
Ζώνες μαγειρέματος	4 ζώνες
Τάση τροφοδοσίας	220-240V~ 50/60 Hz
Εγκατεστημένη ηλεκτρική ισχύς	7.200 W
Διαστάσεις προϊόντος B×Π×Y (mm)	590×520×58
Διαστάσεις εντοιχισμού A×B (mm)	560×490

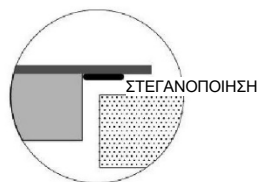
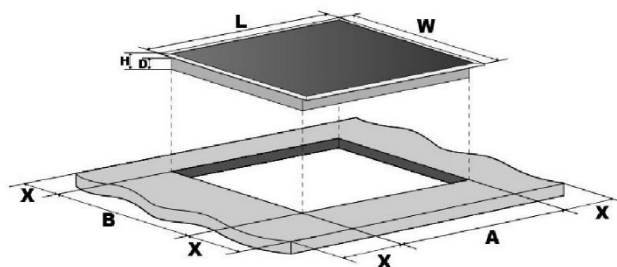
Το βάρος και οι διαστάσεις είναι κατά προσέγγιση. Επειδή προσπαθούμε συνεχώς να βελτιώνουμε τα προϊόντα μας, ενδέχεται να αλλάξουμε τις προδιαγραφές και τα σχέδια χωρίς προηγούμενη ειδοποίηση.

Εγκατάσταση

Επιλογή εξοπλισμού εγκατάστασης

- Κόψτε την επιφάνεια εργασίας σύμφωνα με τις διαστάσεις που φαίνονται στο σχέδιο.
- Για σκοπούς εγκατάστασης και χρήσης, πρέπει να διατηρείται ελεύθερος χώρος τουλάχιστον 50 mm γύρω από την οπή.
- Βεβαιωθείτε ότι το πάχος της επιφάνειας εργασίας είναι τουλάχιστον 30 mm. Επιλέξτε ανθεκτικό στη θερμότητα υλικό για την επιφάνεια εργασίας ώστε να αποφύγετε τη μεγάλη παραμόρφωση που προκαλείται από τη θερμική ακτινοβολία από την εστία μαγειρέματος. Όπως φαίνεται παρακάτω:

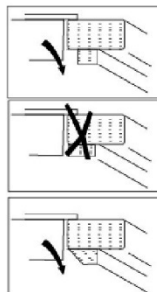
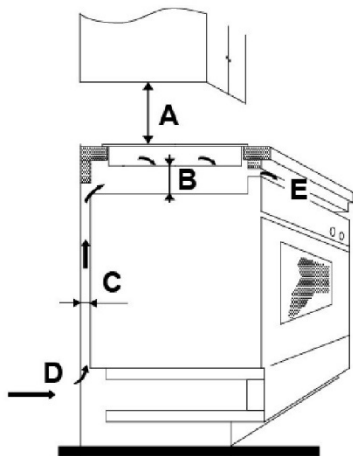
Προειδοποίηση: Το υλικό της επιφάνειας εργασίας πρέπει να χρησιμοποιεί εμποτισμένο ξύλο ή άλλο μονωτικό υλικό.



	M (mm)	Π (mm)	Y (mm)	B (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
CI642CBB/1	590	520	58	54	560	490	50 τουλάχιστον

Υπό οποιεσδήποτε συνθήκες, εξασφαλίστε ότι η επαγωγική εστία έχει καλό εξαερισμό και ότι η εισαγωγή και η εξαγωγή του αέρα δεν περιορίζονται. Βεβαιωθείτε ότι η εστία είναι σε καλή κατάσταση λειτουργίας. Όπως φαίνεται παρακάτω

Σημείωση: Η απόσταση ασφαλείας μεταξύ της εστίας και του ντουλαπιού πάνω από την εστία πρέπει να είναι τουλάχιστον 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 τουλάχιστον	τουλάχιστον 20	Εισαγωγή αέρα	Εξαγωγή αέρα 5 mm

Πριν εγκαταστήσετε την εστία, βεβαιωθείτε ότι

- η επιφάνεια εργασίας είναι σε ορθή γωνία και οριζόντια και ότι δεν υπάρχουν δομικά στηρίγματα που να περιορίζουν τις απαιτήσεις χώρου.
- η επιφάνεια εργασίας είναι κατασκευασμένη από ανθεκτικό στη θερμότητα υλικό.
- εάν η εστία είναι τοποθετημένη πάνω από φούρνο, ο φούρνος διαθέτει ενσωματωμένο ανεμιστήρα ψύξης.
- η εγκατάσταση συμμορφώνεται με όλες τις απαιτήσεις διακένων και τα ισχύοντα πρότυπα και κανονισμούς.
- ένας κατάλληλος διακόπτης απομόνωσης που παρέχει πλήρη αποσύνδεση από το δίκτυο τροφοδοσίας έχει ενσωματωθεί στη μόνιμη καλωδίωση, συναρμολογημένος και τοποθετημένος έτσι ώστε να συμμορφώνεται με τους τοπικούς κανόνες και κανονισμούς καλωδίωσης.
- Ο διακόπτης απομόνωσης πρέπει να είναι εγκεκριμένου τύπου και να παρέχει διαχωρισμό επαφής διακένου αέρα 3 mm σε όλους τους πόλους (ή σε όλους τους ενεργούς αγωγούς [φάσεις] εάν οι τοπικοί κανόνες καλωδίωσης επιτρέπουν αυτήν την παραλλαγή των απαιτήσεων).
- ο διακόπτης απομόνωσης είναι εύκολα προσβάσιμος στον πελάτη με την εστία τοποθετημένη
- θα συμβουλευτείτε τις τοπικές οικοδομικές αρχές και τους κανονισμούς εάν έχετε αμφιβολίες σχετικά με την εγκατάσταση
- χρησιμοποιείτε ανθεκτικά στη θερμότητα και εύκολα καθαριζόμενα υλικά φινιρίσματος (όπως κεραμικά πλακίδια) για τις επιφάνειες τοίχου που περιβάλλουν την εστία.

Όταν έχετε εγκαταστήσει την εστία, βεβαιωθείτε ότι

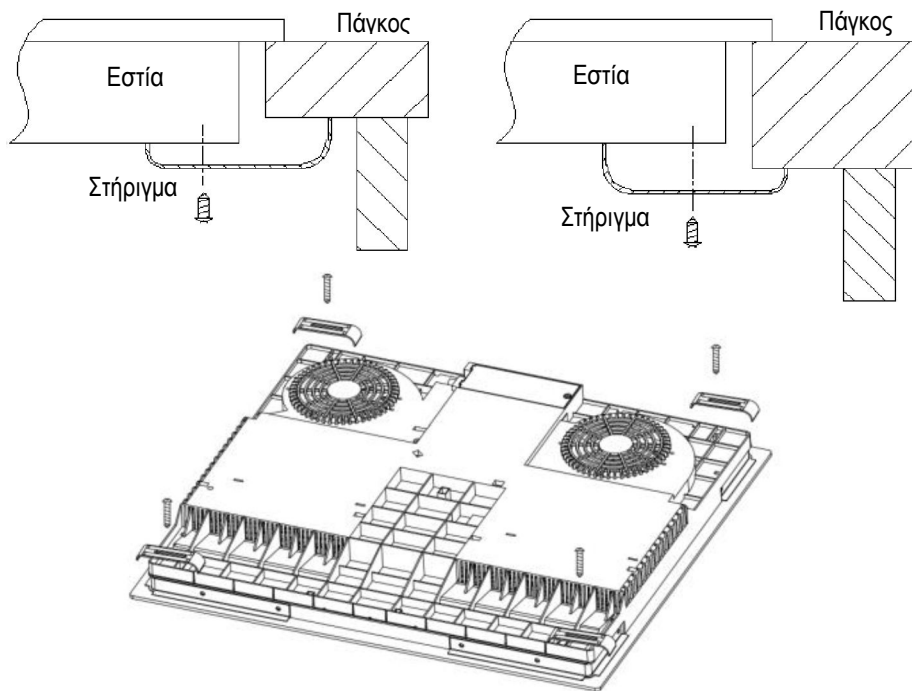
- το καλώδιο τροφοδοσίας δεν είναι προσβάσιμο μέσα από πορτάκια ή συρτάρια ντουλαπιών.
- Υπάρχει επαρκής ροή αέρα από το εξωτερικό των ντουλαπιών προς τη βάση της εστίας.
- Εάν η εστία είναι τοποθετημένη πάνω από ένα συρτάρι ή χώρο ντουλαπιού, κάτω από τη βάση της εστίας τοποθετείται μονωτικό φράγμα θερμικής προστασίας.
- Ο διακόπτης απομόνωσης είναι εύκολα προσβάσιμος από τον πελάτη.

Πριν επιλέξετε τη θέση των στηριγμάτων

Η μονάδα πρέπει να τοποθετηθεί σε σταθερή, λεία επιφάνεια (χρησιμοποιήστε τη συσκευασία). Μην ασκείτε δύναμη στα χειριστήρια που προεξέχουν από την εστία.

Επιλογή θέσης των στηριγμάτων

- Η μονάδα πρέπει να τοποθετηθεί σε σταθερή, λεία επιφάνεια (χρησιμοποιήστε τη συσκευασία). Μην ασκείτε δύναμη στα χειριστήρια που προεξέχουν από την εστία.
- Στερεώστε την εστία στην επιφάνεια εργασίας βιδώνοντας τέσσερα στηρίγματα στο κάτω μέρος της εστίας (βλ. εικόνα) μετά την τοποθέτηση.
- Προσαρμόστε τη θέση των στηριγμάτων ώστε να ταιριάζει σε διαφορετικά πάχη της επιφάνειας εργασίας.

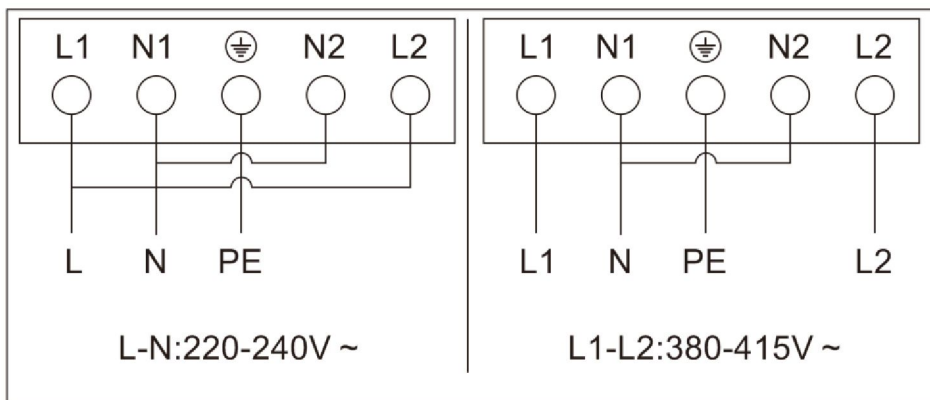


Επισημάνσεις προσοχής

- Η εγκατάσταση της εστίας πρέπει να γίνεται από προσωπικό ή τεχνικούς με πιστοποιημένα προσόντα. Διαθέτουμε επαγγελματίες για την εξυπηρέτησή σας. Σε καμία περίπτωση δεν πρέπει να επιχειρήσετε να εκτελέσετε εσείς αυτή την εργασία.
- Η εστία δεν πρέπει να τοποθετείται σε εξοπλισμό ψύξης, πλυντήρια πιάτων και περιστροφικά στεγνωτήρια.
- Η εστία πρέπει να εγκαθίσταται έτσι ώστε να διασφαλίζεται καλύτερη μετάδοση της θερμότητας μέσω ακτινοβολίας ώστε να ενισχύεται η αξιοπιστία της.
- Ο τοίχος και η ζώνη θέρμανσης με επαγωγή πάνω από την επιφάνεια εργασίας πρέπει να αντέχουν στη θερμότητα.
- Για να αποφευχθεί οποιαδήποτε ζημιά, τα επάλληλα στρώματα και η κόλλα πρέπει να είναι ανθεκτικά στη θερμότητα.
- Δεν πρέπει να χρησιμοποιείται ατμοκαθαριστής.
- Αυτή η κεραμική εστία μπορεί να συνδέεται μόνο σε παροχή με σύνθετη αντίσταση συστήματος όχι μεγαλύτερη από 0,427 Ω. Εάν είναι απαραίτητο, συμβουλευτείτε τη ρυθμιστική αρχή παροχής ρεύματος για πληροφορίες σύνθετης αντίστασης συστήματος.

Σύνδεση της εστίας στην παροχή δικτύου ρεύματος

Η παροχή ρεύματος πρέπει να συνδέεται σύμφωνα με το σχετικό πρότυπο ή μέσω μονοπολικού αυτόματου διακόπτη. Η μέθοδος σύνδεσης φαίνεται παρακάτω.



- Εάν το καλώδιο είναι κατεστραμμένο ή χρειάζεται αντικατάσταση, αυτό πρέπει να γίνει από τεχνικό σέρβις μετά την πώληση χρησιμοποιώντας τα κατάλληλα εργαλεία, ώστε να αποφευχθούν τυχόν ατυχήματα.
- Εάν η συσκευή συνδέεται απευθείας στην παροχή ρεύματος, πρέπει να εγκαθίσταται πολυπολικός αυτόματος διακόπτης με ελάχιστο διάκενο 3 mm μεταξύ των επαφών.
- Ο εγκαταστάτης πρέπει να διασφαλίζει ότι έχει γίνει η σωστή ηλεκτρική σύνδεση και ότι συμμορφώνεται με τους κανονισμούς ασφαλείας.
- Το καλώδιο δεν πρέπει να λυγίζει ή να συμπιέζεται.
- Το καλώδιο πρέπει να ελέγχεται τακτικά και να αντικαθίσταται μόνο από άτομο με πιστοποιημένα προσόντα.

	Αυτή η συσκευή φέρει σήμανση σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2012/19/ΕΕ για τα απόβλητα ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (ΑΗΗΕ). Διασφαλίζοντας ότι αυτή η συσκευή διατίθεται με σωστό τρόπο, συμβάλλετε στην αποφυγή τυχόν ζημιών στο περιβάλλον και στην ανθρώπινη υγεία, οι οποίες διαφορετικά θα μπορούσαν να προκληθούν εάν η διάθεση γινόταν με λάθος τρόπο. Το σύμβολο στο προϊόν υποδεικνύει ότι δεν πρέπει να αντιμετωπίζεται ως κανονικά οικιακά απορρίμματα. Θα πρέπει να μεταφερθεί σε σημείο συλλογής για την ανακύκλωση ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών ειδών. Αυτή η συσκευή απαιτεί εξειδικευμένη απόρριψη αποβλήτων. Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με την επεξεργασία, την ανάκτηση και την ανακύκλωση αυτού του προϊόντος, επικοινωνήστε με τις δημοτικές υπηρεσίες, την υπηρεσία διάθεσης οικιακών απορριμμάτων ή το κατάστημα από το οποίο το αγοράσατε. Για πιο λεπτομερείς πληροφορίες σχετικά με την επεξεργασία, την ανάκτηση και την ανακύκλωση αυτού του προϊόντος, επικοινωνήστε με τις δημοτικές υπηρεσίες, την υπηρεσία διάθεσης οικιακών απορριμμάτων ή το κατάστημα από το οποίο αγοράσατε το προϊόν.
--	---

ΔΙΑΘΕΣΗ: Μην διαθέτετε αυτό το προϊόν ως αστικά απόβλητα χωρίς διαλογή. Είναι απαραίτητη η συλλογή τέτοιων αποβλήτων χωριστά για ειδική επεξεργασία.

ҚАУІПСІЗДІК ЕСКЕРТУЛЕРІ

ЖАБДЫҚТЫ ПАЙДАЛАНУ АЛДЫНДА ТӨМЕНДЕГІ НҰСҚАУЛАРДЫ МҰҚИЯТ ОҚЫП ШЫҒЫҢЫЗ.

Орнату

Электр тогының соғу қаупі

- Жабдықпен қандай да бір жұмыс жүргізуден немесе техникалық қызмет көрсетуден бұрын оны қуат көзінен ажыратыңыз.
- Жақсы жерге қосу жүйесіне жалғау маңызды әрі міндетті.
- Сым жүргізу ережелеріне сәйкес бекітілген сым желісіне ажырату құралдары кіріктірілуі керек.
- Тұрмыстық сымдар жүйесіне өзгерістерді тек білікті электрик енгізуі керек.
- Бұл кеңесті орындамау салдарынан электр тогы соғуы немесе өлім болуы мүмкін.

Кесу қаупі

- Абайлаңыз: панель жиектері өткір.
- Сақтық шараларын қолданбау салдарынан адамдар бір жерін жарақаттап немесе кесіп алуы мүмкін.

Маңызды қауіпсіздік нұсқаулары

- Бұл жабдықты орнату немесе пайдалану алдында осы нұсқауларды мұқият оқып шығыңыз.
- Бұл жабдықтың үстіне еш уақытта жанғыш материал немесе бұйымдар қоймау керек.
- Бұл ақпаратпен жабдықты орнатуға жауапты адамды таныстырыңыз, себебі бұл – орнатуға кететін шығындарыңызды азайтуы мүмкін.
- Қауіпті болдырмау үшін бұл жабдықты орнату нұсқауларына сәйкес орнату керек.
- Бұл жабдықты тек білікті маман тиісті түрде орнатып, жерге қосуы керек.

- Бұл жабдықты қуат көзінен толық ажырататын оқшаулағыш қосқышы бар тізбекке қосу керек.
- АБАЙЛАҢЫЗ! Пісіру жабдығының өндірушісі әзірлеген немесе жабдықтың өндірушісі пайдалану нұсқаулығында жабдыққа орнатылған конфорка қорғаныштары ретінде жарамды деп көрсеткен конфорка қорғаныштарын ғана пайдаланыңыз. Қате қорғаныштарды пайдалану салдарынан оқыс оқиғалар орын алуы мүмкін.
- Жабдықтың дұрыс орнатылмауы салдарынан кез келген кепілдік немесе жауапкершілік талаптары күшінен айырылуы мүмкін.
- Орнату туралы мәліметтерді <Орнату> бөлімінен қараңыз.

Пайдалану және техникалық қызмет көрсету

Электр тогының соғу қаупі

- Сынған немесе шытынаған пісіру панелінде тамақ пісірмеңіз. Пісіру панелінің беті сынса немесе шытынаса, жабдықты қуат көзінен (қабырғадағы қосқыштан) дереу өшіріп, білікті техникке хабарласыңыз.
- Тазалау немесе техникалық қызмет көрсету алдында пісіру панелін қабырғадағы қосқыштан өшіріңіз.
- Бұл кеңесті орындамау салдарынан электр тогы соғуы немесе өлім болуы мүмкін.

Денсаулыққа төнетін қауіп

- Бұл жабдық электромагниттік қауіпсіздік стандарттарына сай.

Ыстық беттен төнетін қауіп

- Қолдану кезінде бұл жабдықтың қол жететін бөліктері күйік тудыратындай ыстық болады.
- Денеңізді, киіміңізді немесе жарамды ыдыс-аяқтан басқа кез келген затты беті салқындағанша керамикалық шыныға тигізбеңіз.

- Пышақтар, шанышқылар, қасықтар және қақпақтар сияқты металл заттарды конфорканың бетіне қоймау қажет, себебі қызып кетуі мүмкін.
- Үнемі бақыланбаған жағдайда, 8 жасқа толмаған балаларды жолатпау керек.
- Кәстрөлдердің тұтқалары ұстағанда ыстық болуы мүмкін. Кәстрөлдің тұтқалары қосулы тұрған басқа пісіру аймақтарының үстіне төніп тұрмағанын тексеріңіз. Тұтқаларды балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.
- Бұл кеңесті орындамау салдарынан адам күйіп қалуы мүмкін.

Кесу қаупі

- Қауіпсіздік қақпағы тартылған кезде, пісіру панелі қырғышының ұстарадай өткір жүзі ашылады. Пайдаланғанда аса сақ болу керек және әрқашан қауіпсіз және балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.
- Сақтық шараларын қолданбау салдарынан адамдар бір жерін жарақаттап немесе кесіп алуы мүмкін.

Маңызды қауіпсіздік нұсқаулары

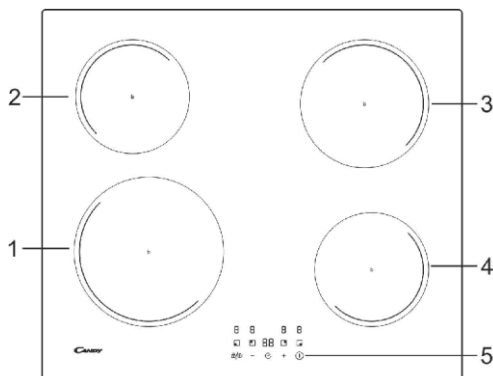
- Жабдықты пайдалану кезінде ешқашан қараусыз қалдырмаңыз. Қатты қайнағаннан түтін шығуы және тасыған майлы заттар тұтануы мүмкін.
- Жабдықты ешқашан жұмыс немесе сақтау беті ретінде пайдаланбаңыз.
- Ешқашан жабдықтың үстінде ешқандай зат немесе ыдыс қалдырмаңыз.
- Жабдықты ешқашан бөлмені жылыту немесе ысыту үшін пайдаланбаңыз.
- Пайдаланғаннан кейін, пісіру аймақтары мен пісіру панелін әрқашан осы нұсқаулықта сипатталғандай (яғни сенсорлы басқару элементтерінің көмегімен) өшіріңіз. Табаны алған кезде, пісіру аймақтарын өшіру үшін табаны анықтау функциясына сенім арта бермеңіз.

- Балалардың жабдықпен ойнауына, оның үстіне отыруына, тұруына немесе шығуына жол бермеңіз.
- Балаларды қызықтыратын заттарды жабдықтың үстіндегі шкафтарда сақтамаңыз. Пісіру панелінің үстіне шыққан балалар ауыр жарақат алуы мүмкін.
- Жабдық қолданылып жатқан жерде балаларды жалғыз немесе қараусыз қалдырмаңыз.
- Жабдықты пайдалану мүмкіндігін шектейтін мүгедек балалардың немесе ересек адамдардың жанында оны пайдалану туралы нұсқау беретін жауапты және құзыретті адам болуы керек. Нұсқаушы ондай адамдар жабдықты өзіне немесе айналасына қауіп төндірмей пайдалана алатынына көз жеткізуі керек.
- Нұсқаулықта арнайы ұсынылмаса, жабдықтың ешбір бөлігін жөндемеңіз немесе ауыстырмаңыз. Басқа қызмет көрсету жұмыстарының барлығын білікті техник орындауы керек.
- Пісіру панелін тазалау үшін бумен тазалағышты пайдаланбаңыз.
- Пісіру панелінің үстіне ауыр заттар қоймаңыз немесе тастамаңыз.
- Пісіру панелінің үстінде тұрмаңыз.
- Жиіктері тегіс емес табаларды пайдаланбаңыз немесе табаларды шыны беттің үстінде сүйретпеңіз, себебі бұл әйнектің бетінде сызат қалдыруы мүмкін.
- Пісіру панелін тазалау үшін қазан қырғыштарды немесе басқа қатты абразив тазалау құралдарын пайдаланбаңыз, өйткені олар керамика әйнекте сызат қалдыруы мүмкін.
- Егер қуат сымы зақымданса, қауіп-қатердің алдын алу үшін оны өндіруші, оның қызмет көрсетуші өкілі немесе сол сияқты білікті мамандар ауыстыруы керек.
- Бұл жабдық тек тұрмыстық ортада пайдалануға арналған! Кез келген түрдегі коммерциялық мақсатта пайдалану өндірушінің кепілдігімен қамтылмайды!

- АБАЙЛАҢЫЗ! Жабдық және оның қол жететін бөлшектері пайдалану барысында ыстық болады. Кішкентай балаларды жолатпау керек.
- Қыздырғыш элементтерді ұстамаңыз.
- Үнемі бақыланбаған жағдайда, 8 жасқа толмаған балаларды жолатпау керек.
- Бұл жабдықты 8 жастан асқан балаларға, қозғалу, сезу немесе ойлану мүмкіндіктері шектелген адамдарға немесе осы жабдыққа қатысты тәжірибесі немесе білімі жоқ адамдарға тек оларға ықтимал қауіп-қатерлер мен жабдықты қауіпсіз пайдалану туралы нұсқау берілген және олар бақыланған жағдайда пайдалануға болады.
- Балалар жабдықпен ойнамауы керек. Тазалау және пайдаланушы орындайтын техникалық күтім жұмыстарын балалар бақылаусыз орындамауы керек.
- АБАЙЛАҢЫЗ! Жануар майымен немесе өсімдік майымен конфоркада қараусыз пісіру қауіпті және өртке себеп болуы мүмкін. Өртті ЕШҚАШАН сумен өшіруге тырыспаңыз, оның орнына жабдықты өшіріп, жалынды қақпақпен немесе өрт басқыш жамылғымен жабыңыз.
- АБАЙЛАҢЫЗ! Өрт шығу қаупі: заттарды пісіру беттерінде сақтамаңыз.
- АБАЙЛАҢЫЗ! Егер ток жүретін бөліктерді қорғайтын шыны керамикадан немесе ұқсас материалдан жасалған плита беттері шытынаса, ток соғу мүмкіндігін болдырмау үшін жабдықты өшіріңіз.
- Бұмен тазалағышты қолдануға болмайды.
- Жабдық сыртқы таймермен немесе бөлек қашықтан басқару жүйесімен басқаруға арналмаған.
- ЕСКЕРТУ! Пісіру процесін қадағалау керек. Қысқа мерзімді пісіру процесін үздіксіз қадағалау керек.
- Орнатқаннан кейін, қуат сымына қол жеткізу мүмкін емес.

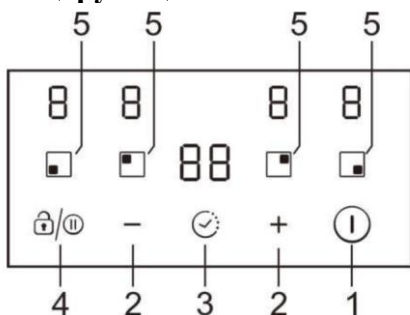
Өнімге шолу

Жоғарыдан қарағандағы көрініс



1. 2300 Вт аймағы, 3000 Вт дейін күшейтіледі
2. 1200 Вт аймағы, 1500 Вт дейін күшейтіледі
3. 1800 Вт аймағы, 2100 Вт дейін күшейтіледі
4. 1200 Вт аймағы, 1500 Вт дейін күшейтіледі
5. Басқару тақтасы

Басқару тақтасы



1. ҚОСУ/ӨШІРУ басқару элементі
2. Қуатты/таймерді реттеу пернесі
3. Таймерді басқару элементі
4. Кідірту/Перне құлпын басқару элементі
5. Қыздыру аймағын таңдайтын басқару элементтері

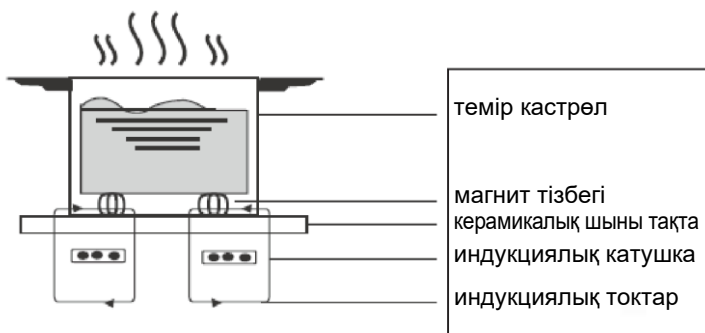
Өнім туралы ақпарат

Керамика/индукциялық конфорка электр кедергісі жоғары сыммен қыздыру, микрокомпьютерлік басқару мен көп қуатты таңдаудың арқасында ас үйдің әртүрлі талаптарын қанағаттандыра алады, сондықтан ол – қазіргі заманғы отбасылар үшін шынымен оңтайлы таңдау.

Конфорка негізінен тұтынушыларға арнап жасалған және дизайнын дербестеп икемдеуге болады. Конфорка қауіпсіз және сенімді жұмыс істеп, өміріңізді жайлы етеді және өмірден ләззат алуға мүмкіндік береді.

Индукциямен пісіру туралы бірер сөз

Индукциямен пісіру – қауіпсіз, озық, тиімді және үнемді пісіру технологиясы. Ол шыны бетті жанама қыздыру арқылы емес, тікелей табада қызу шығаратын электромагниттік тербелістер арқылы жұмыс істейді. Шыны оны таба қыздырғандықтан ғана қызады.

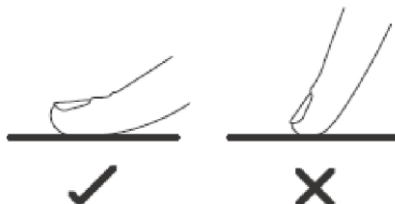


Жаңа индукциялық конфорканы пайдаланар алдында

- «Қауіпсіздік ескертулері» бөліміне ерекше назар аударып осы нұсқаулықты оқып шығыңыз.
- Индукциялық конфорканың бетінде әлі де болуы мүмкін қандай да бір қорғаныш үлдірді алып тастаңыз.

Сенсорлы басқару элементтерін пайдалану

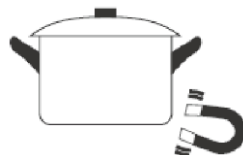
- Басқару элементтері түрткеніңізге жауап береді, сондықтан қатты басудың қажеті жоқ.
- Саусағыңыздың ұшын емес, томпақ жерін пайдаланыңыз.
- Тұрту тіркелген сайын дыбыстық сигнал естисіз.
- Басқару элементтері әрқашан таза, құрғақ және оларды жабатын ешбір зат (мысалы, ыдыс немесе шүберек) болмауын қадағалаңыз. Тіпті жұқа су қабаты басқару элементтерін пайдалануды қиындатады.



Ыдыс-аяқты дұрыс таңдау



- Түбі индукциямен пісіруге жарамды ыдыстарды ғана пайдаланыңыз. Қаптамадан немесе табаның астынан индукция белгісін іздеңіз.
- Ыдысыңыздың жарамдылығын магнит сынағы арқылы тексеруге болады. Магнитті табаның түбіне қарай жылжытыңыз. Егер ол тартылса, таба индукцияға жарамды.
- Егер сізде магнит болмаса:
 1. Тексергіңіз келетін табаға су құйыңыз.
 2. «Пісіруді бастау үшін» бөліміндегі қадамдарды орындаңыз.
 3. Егер дисплейде  жыпылықтамай, су ысыса, таба жарамды.
- Мына материалдардан жасалған ыдыстар жарамайды: таза тот баспайтын болат, магнит түбі жоқ алюминий немесе мыс, шыны, ағаш, фарфор, керамика және фаянс.

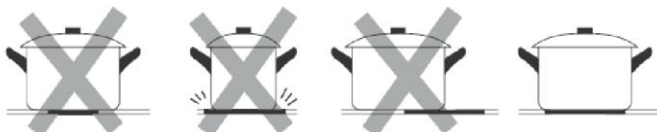


Жанарғы өлшемі (мм)	Ең кішкентай ыдыс (диаметрі/мм)
160	120
180	140
210	160

Жиектері тегіс емес немесе түбі жұмыр ыдыстарды қолданбаңыз.



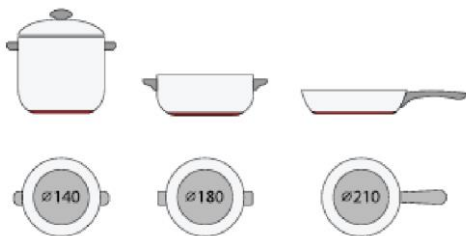
Табаның табаны тегіс екеніне, шыныға тығыз жанасып орналасатынына және пісіру аймағының өлшемімен бірдей екеніне көз жеткізіңіз. Табаны әрқашан пісіру аймағының ортасына қойыңыз.



Әрқашан табаларды керамика конфоркадан көтеріп алыңыз – сырғытпаңыз, әйтпесе олар шыныда сызат қалдыруы мүмкін.



- Ферромагниттік аймағының диаметрі (табаның түбі) төмендегі кестеде көрсетілген өлшемдердің ауқымындағы табаларды пайдаланыңыз. (1-кесте)
 - Кішірек кәстрөлдерді пайдалансаңыз, өнімділікке әсер етуі мүмкін
 - Диаметрі жоғарыдағы кестеде көрсетілгеннен кішірек ыдысты пайдалансаңыз, кәстрөлдер анықталмауы мүмкін.
 Аймақтың өлшеміне сәйкес, төмендегі суреттегідей әртүрлі диаметрлі кәстрөлдерді пайдалануға болады:



- Егер ферромагниттік бөлік табаның түбін ішінара ғана жауып тұрса, тек ферромагниттік аймақ қызады, ал түптің қалған бөлігі пісіру үшін жеткілікті температураға дейін қызбауы мүмкін.



- Егер ферромагниттік аймақ біртекті болмаса, бірақ онда алюминий сияқты басқа материал болса, бұл қыздыруға және табаны анықтауға әсер етуі мүмкін.

Табаның түбі төмендегі суреттерге ұқсас болса, табаны анықталмауы мүмкін.

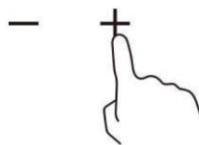
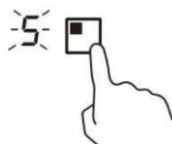
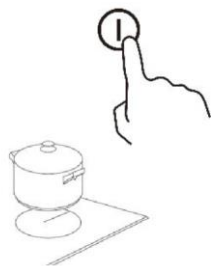


Индукциялық конфорканы пайдалану

Пісіруді бастау үшін

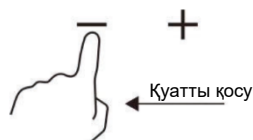
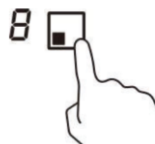
- Қуатты қосқаннан кейін, дыбыстық сигнал бір рет шығады, индикаторлардың барлығы 1 секунд жанып, содан кейін сөніп, конфорка күту режиміне өткенін білдіреді.

1. ҚОСУ/ӨШПРУ ① қосқышын түртсеңіз, барлық индикаторда «-» көрсетіледі
2. Пайдаланғыңыз келетін пісіру аймағына сәйкес келетін табаны қойыңыз.
Табаның түбі мен пісіру аймағының беті таза және құрғақ екеніне көз жеткізіңіз.
3. Қыздыру аймағын таңдайтын басқару элементін түрткенде, перненің жанындағы индикатор жыпылықтайды
4. «-» немесе «+» басқару элементін түрту арқылы қыздыру параметрін таңдаңыз.
 - Егер 1 минут ішінде қыздыру параметрін таңдамасаңыз, индукциялық конфорка автоматты түрде өшеді. Қайтадан 1-қадамнан бастау қажет болады.
 - Пісіру барысында қызу параметрін кез келген уақытта өзгертуге болады.



Пісіріп болған кезде

1. Өшіргіңіз келетін қыздыру аймағын таңдайтын басқару элементін түртіңіз
2. «0» опциясына төмен жылжып бару арқылы пісіру аймағын өшіріңіз.



Дисплейде «0» көрсетілгеніне көз жеткізіңіз.

3. ҚОСУ/ӨШІРУ басқару элементін түрту арқылы пісіру панелін толығымен өшіріңіз.



4. Ыстық беттерден сақ болыңыз

«Н» көрсетіліп, пісіру аймағы тым ыстық екенін білдіреді. Ол бет қауіпсіз температураға дейін суыған кезде жоғалады. Сондай-ақ оны қуат үнемдеу функциясы ретінде пайдалануға болады: егер табаларды одан әрі қыздырғыңыз келсе, әлі ыстық болып тұрған плитаны пайдаланыңыз.



Қуатты басқару функциясын пайдалану

Әртүрлі қуат диапазондарын таңдай отырып, индукциялық конфорканың максимум қуатты сіңіру деңгейін орнатуға болады.

Индукциялық конфоркалар шамадан тыс жүктелу қаупін болдырмас үшін төмен қуат деңгейінде жұмыс істеу үшін автоматты түрде өзін-өзі шектей алады.

Қуатты басқару функциясына кіру үшін

1. Конфорканы қосыңыз, содан кейін «+» (таймер) және перне құлпы түймелерін бір уақытта басыңыз. Уақыт индикаторында «P5» көрсетіліп, қуат деңгейі 5 екенін білдіреді. Әдепкі режим – 7,2 кВт.



Басқа деңгейге ауысу үшін

Таймердегі +/- түймесін басыңыз. «P1» пен «P5» аралығында 5 қуат деңгейі бар. Таймер индикаторында олардың біреуі көрсетіледі.

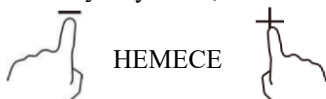
«P1»: максимум қуат – 2,5 кВт.

«P2»: максимум қуат – 3,5 кВт.

«P3»: максимум қуат – 4,5 кВт.

«P4»: максимум қуат – 5,5 кВт.

«P5»: максимум қуат – 7,2 кВт.



Қуатты басқару функциясын растау және одан шығу

Растау үшін «+» (таймер) және перне құлпы түймесін бір уақытта басыңыз, содан кейін конфорка өшеді.



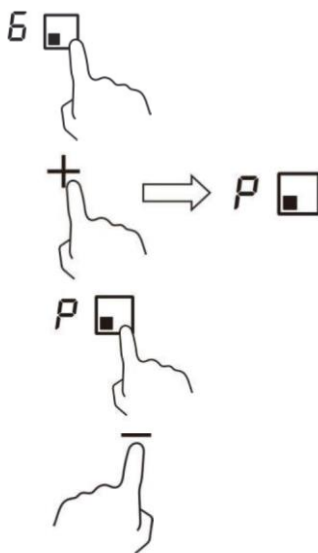
Күшейту функциясын пайдалану

Күшейту функциясын іске қосыңыз

1. Күшейту функциясы бар аймақты (алдыңғы сол жақ аймақ) таңдаңыз.

2. Қуат деңгейінің индикаторында «Р» көрсетілгенше «плюс» пернесін

+ басып тұрыңыз.



Күшейту функциясынан бас тарту

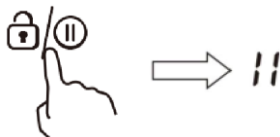
3. Күшейту функциясы бар аймақты (алдыңғы сол жақ аймақ) таңдаңыз.

4. Күшейту функциясынан бас тарту үшін «минус» пернесін **-** түрткіңіз де, орнатқыңыз келетін деңгейді таңдаңыз.

• Күшейту функциясы тек 5 минутқа созылуы мүмкін, одан кейін аймақ автоматты түрде 9-деңгейге өтеді.

Кідірту функциясын пайдалану

1. Кідірту басқару элементін  бассаңыз, қыздыру аймақтары жұмысын тоқтатады. Барлық аймақ көрсеткішінде «||» көрсетіледі



2. Кідіртуді басқару элементін  қайтадан бассаңыз, қыздыру аймақтарының барлығы бастапқы күйіне қайтады.
- Функцияны бір немесе бірнеше қыздыру аймағы жұмыс істеп тұрғанда қолдануға болады.
 - Егер 30 минут ішінде жұмысты тоқтату режимінен бас тартпасаңыз, индукциялық пісіру панелі автоматты түрде өшеді.

Басқару элементтерін құлыптау

- Байқаусызда қосылып кетпеуі (мысалы, балалардың пісіру аймақтарын абайсызда қосуы) үшін басқару элементтерін құлыптауға болады.
- Басқару элементтері құлыпталған кезде, ҚОСУ/ӨШІРУ басқаруынан басқа барлық басқару элементтері ажыратылады.

Басқару элементтерін құлыптау үшін

Перне құлпы  басқару элементін 2 секунд басып тұрыңыз.

Таймер индикаторында «Lo» көрсетіледі.

Басқару элементтерінің құлпын ашу үшін

1. Конфорка қосулы екеніне көз жеткізіңіз.
2. Перне құлпын басқару элементін  2 секунд басып тұрыңыз.
3. Енді конфорканы пайдалана бастауыңызға болады.



Конфорка құлыптау режимінде болғанда, ҚОСУ/ӨШІРУ түймесінен басқа басқару элементтерің барлығы ажыратылады. Төтенше жағдайда конфорканы әрқашан ҚОСУ/ӨШІРУ басқару элементімен өшіруге болады, бірақ келесі жолы пайдаланатын кезде алдымен конфорканың құлпын ашу керек.

Қалдық қызу туралы ескерту

Конфорка біраз уақыт пайдаланылған кезде, шамалы қалдық қызу болады. «Н» әрпі алыс тұруыңыз керектігін ескерту үшін көрсетіледі.



Автоматты түрде өшу

Конфорканың қауіпсіздік функциясы – автоматты түрде өшу. Бұл функция сіз пісіру аймағын өшіруді ұмытып кеткен кезде іске қосылады. Әдепкі өшу уақыттары төмендегі кестеде көрсетілген:

Қуат деңгейі	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Әдепкі жұмыс таймері (сағат)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Таймерді пайдалану

Таймерді екі түрлі жолмен пайдалануға болады:

- Оны кері санақ таймері ретінде пайдалануға болады. Мұндай жағдайда белгіленген уақыт аяқталған кезде, таймер ешбір пісіру аймағын өшірмейді.
- Уақыт аяқталғаннан кейін, бір немесе бірнеше пісіру аймағын өшіру үшін оны өшіру таймері ретінде пайдалануға болады.
- Таймерді 99 минутқа дейін орнатуға болады.

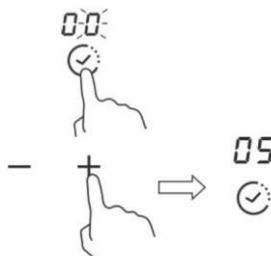
Таймерді кері санақ таймері ретінде пайдалану

1. Пісіру панелі қосулы екеніне көз жеткізіңіз. Ал аймақты таңдау пернесі іске қосылмаған (аймақ индикаторында «-» жыпылықтамайды).

Ескертпе: кері санақ таймерін пісіру аймағының қуат параметрі аяқталғанға дейін немесе одан кейін орнатуға болады.

2. Таймер пернесін түртсеңіз, таймер дисплейінде «00» көрсетіледі де, «0» жыпылықтайды.

3. Таймерді басқару элементінің «-» немесе «+» түймесін түрту арқылы уақытты 1-ден 99 минутқа дейін орнатыңыз (мысалы, 5)



4. «+» түймесін бір рет бассаңыз, уақыт бір минутқа артады, ал «-» түймесін бір рет бассаңыз, уақыт бір минутқа азаяды. Орнатылған уақыт 99 минуттан асқан кезде, ол автоматты түрде «00» минутқа қайтады. Егер «-» және «+» пернелері бір уақытта басылса, индикаторда «00» көрсетіледі.

5. Уақыт орнатылған кезде, ол бірден кері санай бастайды. Экранда қалған уақыт көрсетіледі.

6. Уақыт орнатылып болған кезде, 30 секунд бойы дыбыстық сигнал беріледі де, таймер индикаторында «--» көрсетіледі.

Таймерден бас тарту

Уақытты қайтадан орнатқаннан кейін, «Таймер» пернесін 5 секунд басып тұрыңыз, сонда таймерден бас тартылады да, индикатор «00» күйіне қайтады.

Таймерді бір немесе бірнеше пісіру аймағын өшіру үшін пайдалану

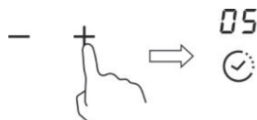
1. Таймері орнатылатын қыздыру аймағын таңдайтын басқару элементін түртіңіз.



2. Таймерді басқару элементін түртіңіз, сонда таймер дисплейінде «00» көрсетіледі де, «0» жыпылықтайды.



3. Таймерді басқару элементінің «-» немесе «+» түймесін түрту арқылы уақытты 1-ден 99 минутқа дейін орнатыңыз (мысалы, 5)



4. «+» түймесін бір рет бассаңыз, уақыт бір минутқа артады, ал «-» түймесін бір рет бассаңыз, уақыт бір минутқа азаяды. Орнатылған уақыт 99 минуттан асқан кезде, ол автоматты түрде «00» минутқа қайтады. Егер «-» және «+» пернелері бір уақытта басылса, индикаторда «00» көрсетіледі.

5. Уақыт орнатылған кезде, ол бірден кері санай бастайды. Экранда қалған уақыт көрсетіледі.

ЕСКЕРТПЕ: Қуат деңгейі көрсеткішінің төменгі оң жақ бұрышында сол аймақ тандалғанын көрсететін қызыл нүкте болады.

6. Пісіру таймерінің мерзімі аяқталғанда, тиісті пісіру аймағы автоматты түрде өшеді.



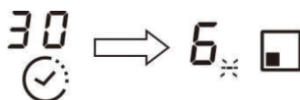
Ескертпе: Басқа пісіру аймақтары бұрын қосылған болса, олар жұмыс істей береді.

Таймер бірнеше аймаққа орнатылған болса:

1. Таймерді бірнеше пісіру аймағы үшін орнатқанда, тиісті пісіру аймақтарының қызыл нүктелері көрсетіледі. Таймер дисплейінде мин. таймер көрсетіледі. Сәйкес аймақтың нүктесі жыпылықтайды.



2. Кері санақ таймерінің уақыты біткеннен кейін, сәйкес аймақ өшеді. Содан кейін онда жаңа мин. таймері көрсетіліп, сәйкес аймақтың нүктесі жыпылықтайды.



Ескертпе: Қыздыру аймағын таңдайтын басқару элементін түртсеңіз, таймер индикаторында тиісті таймер көрсетіледі.

Пісіру бойынша нұсқаулар

Қуыру кезінде абай болыңыз, өйткені жануар майы мен өсімдік майы өте тез қызады, әсіресе Күшейту функциясын қолдансаңыз. Аса жоғары температураларда өсімдік майы мен жануар майы өздігінен тұтанады және бұл үлкен өрт қаупін тудырады.

Пісіруге қатысты кеңестер

- Тағам қайнаған кезде, қуат параметрін төмендетіңіз.
- Қақпақты қолданғанда, пісіру уақыты қысқарады және қызуды сақтап қалу арқылы энергия үнемделеді.
- Пісіру уақытын қысқарту үшін сұйықтықтың немесе майдың мөлшерін барынша азайтыңыз.
- Пісіруді жоғары параметрден бастап, тамақ толық ысыған кезде параметрді төмендетіңіз.

Баяу отпен қайнату, күріш пісіру

- Баяу отпен қайнау қайнау температурасынан төмен, шамамен 85°C температурада, пісіру сұйықтығының бетіне анда-санда көпіршіктер көтерілген кезде болады. Бұл – дәмді сорпалар мен нәзік бұқтырылған тағамдардың кілті, өйткені дәмі шамадан тыс пісірместен қалыптасады. Сондай-ақ жұмыртқадан жасалатын және ұнмен қоюландырылатын тұздықтарды қайнау нүктесінен төмен температурада пісіру керек.
- Кей тапсырмалар, соның ішінде сіңіру әдісімен күрішті пісіру үшін тағамның ұсынылған уақытта дұрыс пісуін қамтамасыз ету үшін ең төменгі параметрден жоғары параметр қажет болуы мүмкін.

Қызартып қуырылған стейк

Сөлді әрі дәмді стейктерді пісіру үшін:

1. Пісіру алдында етті бөлме температурасында шамамен 20 минут ұстаңыз.
2. Түбі ауыр қуыру табасын қыздырыңыз.
3. Стейктің екі жағына щеткамен май жағыңыз. Ыстық табаға аз мөлшерде май құйыңыз, содан кейін етті ыстық табаға түсіріңіз.
4. Пісіру кезінде стейкті тек бір рет аударыңыз. Нақты пісіру уақыты стейктің қалыңдығына және оны қалай пісіргіңіз келетініне байланысты болады. Уақыт әр жағынан шамамен 2-8 минутқа дейін өзгеруі мүмкін. Оның қаншалықты піскенін өлшеу үшін стейкті басыңыз – ол неғұрлым қатты сезілсе, соғұрлым ол «толық піскен» болады.
5. Стейкті дастарханға қояр алдында жұмсақ болу үшін бірнеше минутқа жылы табаққа қалдырып, дем алдырыңыз.

Араластырып қуыру үшін

1. Үйлесімді түбі жалпақ керамика табаны немесе үлкен қуыру табасын таңдаңыз.
2. Барлық ингредиенттер мен жабдықтарды дайындап алыңыз. Араластырып қуыру тез болуы керек. Егер көп мөлшерде пісірсеңіз, тағамды бірнеше кішкене партиямен пісіріңіз.
3. Табаны алдын ала сәл қыздырып, екі ас қасық май қосыңыз.
4. Кез келген етті алдымен пісіріп, оны бір жаққа қойып, жылы ұстаңыз.
5. Көкөністерді араластырып қуырыңыз. Олар ыстық, бірақ әлі де қытырлақ болып тұрғанда, пісіру аймағын төменірек параметрге бұрап, етті қайтадан табаға салып, тұздығыңызды қосыңыз.
6. Ингредиенттер толық ысуын қамтамасыз ету үшін оларды ақырын араластырыңыз.
7. Бірден дастарханға қойыңыз.

Қызу параметрлері

Қызу параметрі	Жарамдылығы
1-2	• аз мөлшердегі тағамды аздап жылыту • шоколадты, сары майды еріту және тез күйіп кететін тағамдар • баяу отпен жұмсақ қайнату • баяу жылыту
3-4	• қайта ысыту • жылдам баяу отпен қайнату • күріш пісіру
5-6	• құймақ
7-8	• шала қуыру • паста пісіру
9	• араластырып қуыру • қызартып қуыру • сорпаны қайнатып алу • су қайнату

Күтім және тазалау

Не?	Қалай?	Маңызды!
Шыныдағы күнделікті ластану (саусақ іздері, іздер, тағамнан қалған дақтар немесе шыныдағы тасып кеткен қантсыз төгіңділер)	1. Пісіру панелінің қуатын өшіріңіз. 2. Шыны әлі жылы (бірақ ыстық емес!) болып тұрған кезде пісіру панеліне арналған тазартқыш құрал себіңіз 3. Шайыңыз да, таза шүберекпен немесе қағаз сүлгімен құрғатыңыз. 4. Пісіру панелінің қуатын қайта қосыңыз.	• Пісіру панелінің қуаты өшірілгенде, «ыстық бет» белгісі болмайды, бірақ пісіру аймағы әлі де ыстық болуы мүмкін! Аса мұқият болыңыз. • Қатты қырғыштар, кейбір нейлон қырғыштар және қатты/абразив тазалағыш құралдар әйнекте сызат қалдыруы мүмкін. Тазалағыш құрал немесе қырғыштың жарамдылығын тексеру үшін әрқашан жапсырманы оқып шығыңыз. • Пісіру панелінде ешқашан тазалау қалдықтарын қалдырмаңыз: шыныда дақ қалуы мүмкін.
Шыныға тасыған, еріген және ыстық қантты төгілген тағамдар	Оларды балық тілімімен, бояғыш пышақпен немесе керамикалық шыны пештерге жарамды қырғышпен кетіріңіз, бірақ пісіру аймағының ыстық беттерінен сақ болыңыз: 1. Пісіру панелінің қуаты қабырғадағы қосқыштан өшіріңіз. 2. Пышақты немесе құралды 30° бұрышта ұстаңыз да, кірді немесе төгілген тағамды пісіру панелінің салқын жеріне қырыңыз. 3. Кірді немесе төгілген тағамды ыдыс-аяқ сүртетін шүберекпен немесе қағаз сүлгімен тазалаңыз. 4. Жоғарыдағы «Әйнектің күнделікті ластануы» бойынша 2-4-қадамдарды орындаңыз.	• Еріген және қантты тағамнан немесе төгілген тағамнан қалған дақтарды мүмкіндігінше тезірек кетіріңіз. Әйнекте салқындату үшін қалдырсаңыз, оларды кетіру қиын болуы немесе тіпті шыны бетін біржолата зақымдауы мүмкін. • Кесу қаупі: сақтандырғыш қақпағы тартылған кезде, қырғыштағы пышақ жүзі ұстарадай өткір болады. Пайдаланғанда аса сақ болу керек және әрқашан қауіпсіз және балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.
Сенсорлы басқару элементтеріне төгілген заттар	1. Пісіру панелінің қуатын өшіріңіз. 2. Төгілген затты сорғытып алыңыз 3. Сенсорлы басқару элементтері аймағын таза дымқыл губкамен немесе шүберекпен сүртіңіз. 4. Аймақты қағаз сүлгімен толық құрғатып сүртіңіз. 5. Пісіру панелінің қуатын қайта қосыңыз.	• Пісіру панелі дыбыстық сигнал беріп, өздігінен өшуі мүмкін және сенсорлы басқару элементтері үстінде сұйықтық болған кезде жұмыс істемеуі мүмкін. Пісіру панелін қайта қосардан бұрын сенсорлы басқару аймағын құрғатып сүртіңіз.

Көмек және кеңестер

Мәселе	Ықтимал себептері	Не істеу керек
Пісіру панелін қосу мүмкін емес.	Қуат жоқ.	Пісіру панелі қуат көзіне қосылғанын және оның қосулы екенін тексеріңіз. Үйіңізде немесе аймағыңызда электр қуаты өшіп қалмағанын тексеріңіз. Барлығын тексеріп, мәселе шешілмесе, білікті техникті шақырыңыз.
Сенсорлы басқару элементтері жауап бермейді.	Басқару элементтері құлыптанған.	Басқару элементтерінің құлпын ашыңыз. Нұсқауларды «Керамика пісіру панелін пайдалану» бөлімінен қараңыз.
Сенсорлы басқару элементтерін басқару қиын.	Басқару элементтерінің үстінде аздаған су қабаты болуы мүмкін немесе басқару элементтерін саусағыңыздың ұшымен түрткен болуыңыз мүмкін.	Сенсорлы басқару аймағының құрғақ екеніне көз жеткізіңіз және басқару элементтерін саусағыңыздың топмақ жерімен түртіңіз.
Шыны сызылып жатыр.	Ыдыстың жиектері кедір-бұдырлы. Жарамсыз, абразив қырғыш немесе тазалау құралдары қолданылуда.	Түбі жалпақ және тегіс ыдыстарды пайдаланыңыз. «Дұрыс ыдысты таңдау» бөлімін қараңыз. «Күту және тазалау» бөлімін қараңыз.
Кейбір табалар сықырлаған немесе сыртылдаған дыбыстар шығарады.	Бұл ыдыстың құрылысына байланысты болуы мүмкін (эртүрлі металдардың қабаттары әртүрлі дірілдейді).	Бұл ыдыс үшін қалыпты жағдай және ақауды білдірмейді.
Индукциялық конфорка жоғары қызу режимінде пайдаланылған кезде аздап дыбыс шығарады.	Бұл индукциялық пісіру технологиясына байланысты.	Бұл – қалыпты жағдай, бірақ қызу параметрін төмендеткен кезде шу тынышталуы немесе толығымен жоғалуы керек.
Индукциялық конфоркадан шығатын желдеткіш шуы.	Индукциялық конфоркаға орнатылған салқындататын желдеткіш электрониканың қызып кетуіне жол бермеу үшін қосылды. Ол индукциялық конфорканы өшіргеннен кейін де жұмысын жалғастыруы мүмкін.	Бұл қалыпты жағдай және ешқандай әрекет қажет емес. Желдеткіш жұмыс істеп тұрғанда индукциялық конфорканың қуатын қабырғадағы қосқыштан өшірмеңіз.
Табалар қызбайды, бірақ дисплейде көрінеді.	Индукциялық конфорка табаны анықтай алмайды, себебі ол индукциямен пісіруге жарамайды. Индукциялық конфорка табаны анықтай алмайды, себебі ол пісіру аймағы үшін тым кішкентай немесе оның ортасында дұрыс орналаспаған.	Индукциямен пісіруге жарамды ыдысты пайдаланыңыз. «Дұрыс ыдысты таңдау» бөлімін қараңыз. Табаны ортаға қойып, оның түбі пісіру аймағының өлшеміне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
Индукциялық конфорка немесе пісіру аймағы күтпеген жерден өшіп қалды, дыбыс естіледі де, қате коды көрсетіледі (әдетте пісіру таймерінің дисплейіндегі бір немесе екі санмен кезектесіп отырады).	Техникалық ақау.	Қате әріптері мен сандарын жазып алыңыз, индукциялық конфорканың қуатын қабырғадағы қосқыштан өшіріңіз және білікті техникке хабарласыңыз.

Ақауларды көрсету және тексеру

Егер ауытқу пайда болса, индукциялық конфорка автоматты түрде қорғау күйіне еніп, сәйкес қорғау кодтарын көрсетеді:

Мәселе	Ықтимал себептері	Не істеу керек
E4/E5	Температура датчигі істен шыққан	Жеткізушіге хабарласыңыз.
E7/E8	IGBT температура датчигі істен шыққан.	Жеткізушіге хабарласыңыз.
E2/E3	Қуат беру кернеу қалыптан тыс	Қуат көзі қалыпты екенін тексеріңіз. Қуат көзі қалыпқа келгенде, қуатты қосыңыз.
E6/E9	Индукциялық конфорканың жылу шығаруы нашар	Индукциялық конфорка суығаннан кейін қайта іске қосыңыз.

Жоғарыда айтылғандар – жалпы ақаулар бойынша жорамал және тексеру әдістері. Индукциялық конфоркаға қауіп төнбеуі және зақым келмеуі үшін құрылғыны өз бетіңізше бөлшектемеңіз.

Техникалық спецификация

Индукциялық конфорка	CI642CBB/1
Пісіру аймақтары	4 аймақ
Қуат беру кернеуі	220-240 В, 50/60 Гц
Орнатылған электр қуаты	7200 Вт
Өнім өлшемі Т×Е×Б (мм)	590×520×58
Орнатылатын жердің өлшемдері А×В (мм)	560×490

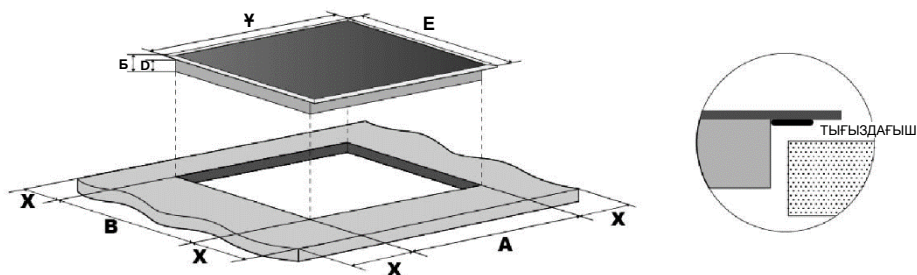
Салмағы мен өлшемдері шамамен берілген. Біз өнімдерімізді үнемі жақсартуға тырысатындықтан, техникалық сипаттамалар мен дизайнды алдын ала ескертусіз өзгертуіміз мүмкін.

Орнату

Орнату жабдыктарын таңдау

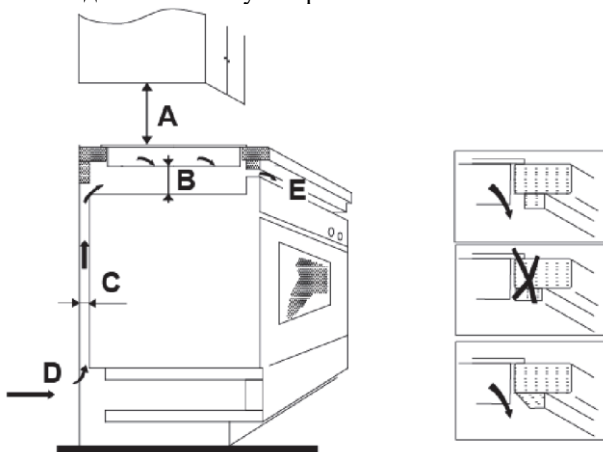
- Сызбада көрсетілген өлшемдерге сәйкес жұмыс бетін ойыңыз.
- Орнату және пайдалану мақсатында тесіктің айналасында кемінде 50 мм бос орын қалуы керек.
- Жұмыс бетінің қалыңдығы кем дегенде 30 мм екеніне көз жеткізіңіз. Ыстық плитаның жылу шығарудан болатын үлкен деформацияны болдырмау үшін ыстыққа төзімді жұмыс беті материалын таңдаңыз. Төменде көрсетілгендей:

Абайлаңыз: Жұмыс бетінің материалында қаныққан сүрек немесе басқа окшаулағыш материал пайдаланылуы керек.



	Ү (мм)	Е (мм)	Б (мм)	Т (мм)	А (мм)	В (мм)	Х (мм)
CI642CBV/1	590	520	58	54	560	490	50 шағын

Кез келген жағдайда конфорка жақсы желдетілуін және ауа кірісі мен шығысының бітеліп қалмауын қадағалаңыз. Конфорка жұмысқа жарамды күйде болуын қамтамасыз етіңіз. Төменде көрсетілгендей. Ескертпе: конфорка мен конфорканың үстіндегі шкаф арасындағы қауіпсіздік қашықтығы кемінде 760 мм болуы керек.



A (мм)	B (мм)	C (мм)	D	E
760	50 шағын	20 шағын	Ауа кірісі	Ауа шығысы 5 мм

Конфороканы орнатудан бұрын, төмендегілерге көз жеткізіңіз

- Жұмыс беті шаршы және тегіс, құрылым элементтері кеңістік талаптарына келдіргі келтірмейді.
- Жұмыс беті ыстыққа төзімді материалдан жасалған.
- Егер конфорка пештің үстіне орнатылса, пештің ішінде салқындататын желдеткіш болады.
- Орнату барлық габарит талаптарына және қолданыстағы стандарттар мен ережелерге сай.
- Желілік қуат көзінен толық ажыратуды қамтамасыз ететін жарамды оқшаулайтын қосқыш тұрақты сымға енгізілген, жергілікті сым жүргізу ережелері мен нормаларына сәйкес орнатылып, орналастырылған.
- Оқшаулайтын қосқыш мақұлданған типті болуы керек және барлық полюстерде (немесе жергілікті сымдар ережелері талаптардың бұл өзгеруіне мүмкіндік берсе, барлық белсенді [фазалық] өткізгіштерде) контактілердің бөлетін 3 мм ауа саңылауын қамтамасыз етуі керек.
- Оқшаулайтын қосқыш конфорка орнатылған жағдайда тұтынушының қолы оңай жететін жерде болады
- Орнатуға қатысты күмәніңіз болса, жергілікті құрылыс органдарымен кеңесіп, жергілікті билік қаулыларын қараңыз
- Конфороканы қоршап тұрған қабырға беттері үшін ыстыққа төзімді және оңай тазаланатын әрлеуді (керамика тақташалар сияқты) пайдаланасыз.

Конфороканы орнатқан кезде, төмендегілерге көз жеткізіңіз

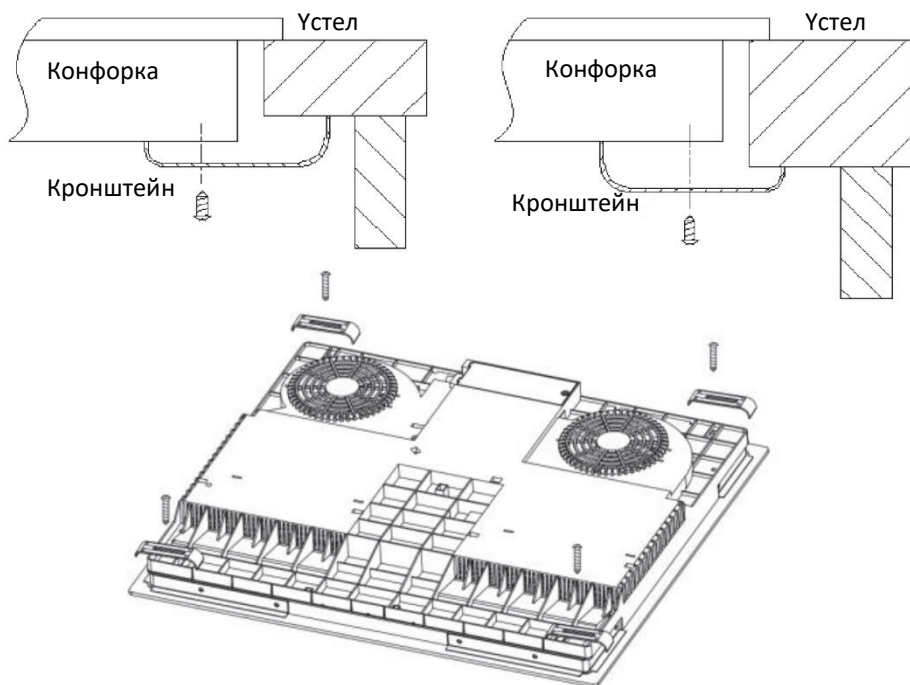
- Қуат беру кабеліне шкаф есіктері немесе жәшіктер арқылы қол жетпейді.
- Шкафтың сыртынан конфороканың түбіне жеткілікті ауа барады.
- Конфорка тартпаның немесе шкаф кеңістігінің үстіне орнатылса, конфороканың түбінің астында термиялық қорғаныш тосқауыл орнатылады.
- Оқшаулайтын қосқышқа тұтынушы оңай қол жеткізе алады.

Бекіту кронштейндерін орналастырмас бұрын

Құрылымын тұрақты, тегіс бетке қою керек (қаптаманы пайдаланыңыз). Конфорокадан шығып тұрған басқару элементтеріне күш қолданбаңыз.

Бекіту кронштейндерінің орналасуы

- Құрылымын тұрақты, тегіс бетке қою керек (қаптаманы пайдаланыңыз). Конфорокадан шығып тұрған басқару элементтеріне күш қолданбаңыз.
- Орнатқаннан кейін, конфороканың астыңғы жағындағы (суретті қараңыз) төрт кронштейнді бұрап конфороканы жұмыс бетіне бекітіңіз.
- Кронштейн орнын әртүрлі жұмыс бетінің қалыңдығына сай етіп реттеңіз.

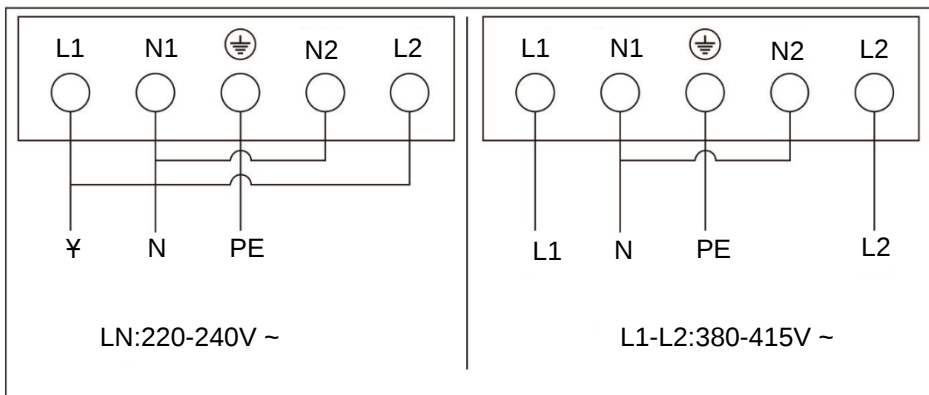


Ескертулер

- Конфорканы білікті қызметкерлер немесе техниктер орнатуы керек. Біздің кәсіби мамандарымыз қызметіңізге дайын. Жұмысты ешқашан өз бетіңізше орындамаңыз.
- Конфорканы салқындатқыш жабдықтарға, ыдыс жуғыштарға және айналмалы кептіргіштерге орнатуға болмайды.
- Конфорканың сенімділігін арттыру үшін жақсырақ жылу шығарылуын қамтамасыз ететіндей етіп орнатылуы керек.
- Жұмыс бетінің үстіндегі қабырға мен индукциялық қыздыру аймағы ыстыққа төзімді болуы керек.
- Қандай да бір зақым келмеу үшін көп қатпарлы қабат пен желім ыстыққа төзімді болуы керек.
- Бұмен тазалағышты қолдануға болмайды.
- Бұл керамиканы тек жүйе кедергісі 0,427 Омнан аспайтын қуат көзіне қосуға болады. Қажет болған жағдайда жүйе кедергісі туралы ақпарат алу үшін жабдықтаушы органмен кеңесіңіз.

Конфорканы ток көзіне қосу

Қуат көзі тиісті стандартқа сәйкес немесе бір полюсті автоматты ажыратқышпен қосылуы керек. Жалғау әдісі төменде көрсетілген.



- Егер кабель зақымданса немесе оны ауыстыру қажет болса, оқыс оқиғалар болмауы үшін ондай жұмыстарды сатылымнан кейін қызмет көрсетуші техник тиісті құралдардың көмегімен орындауы керек.
- Егер жабдық тікелей ток көзіне қосылса, контактілердің арасында кем дегенде 3 мм аралықпен көп полюсті тізбек ажыратқышы орнатылуы керек.
- Орнатушы дұрыс электр байланысы орнатылуын және ол қауіпсіздік ережелеріне сай болуын қамтамасыз етуі керек.
- Кабель иілмеуі немесе қысылмауы керек.
- Кабель жүйелі түрде тексерілуі және оны тек тиісті біліктілігі бар адам ауыстыруы керек.

	Бұл жабдық Электр және электрондық жабдық қалдықтары (WEEE) жөніндегі 2012/19/EU Еуропа директивасына сәйкес жапсырмамен белгіленген. Осы жабдықтың қоқысқа дұрыс тасталуын қамтамасыз ету арқылы қоршаған ортаға және адам денсаулығына келуі мүмкін зиянды болдырмауға көмектесесіз, ал қоқысқа дұрыс тасталмаған жағдайда ол зиян келтіруі мүмкін. Бұйымдағы таңба оны кәдімгі тұрмыстық қалдық ретінде өндеуге болмайтынын білдіреді. Оны электр және электрондық тауарларды қайта өңдейтін жинау пунктіне апарып тапсыру керек. Бұл жабдықты арнайы жолмен қоқысқа тастау қажет. Осы өнімді өндеуге, қалпына келтіруге және қайта өндеуге қатысты қосымша ақпарат алу үшін жергілікті кеңеске, тұрмыстық қалдықты тастау қызметіне немесе бұйым сатып алынған дүкенге хабарласыңыз. Осы өнімді өндеуге, қалпына келтіруге және қайта өндеуге қатысты толығырақ ақпарат алу үшін жергілікті қала кеңсесіне, тұрмыстық қалдықтарды тастау қызметіне немесе бұйым сатып алынған дүкенге хабарласыңыз.
--	--

ҚОҚЫСҚА ТАСТАУ:
 Бұл құрылғыны
 сұрыпталмаған қала
 қоқысына тастамаңыз.
 Мұндай қоқысты
 арнайы жинау орнына
 өткізу керек.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

**ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ УСТРОЙСТВА
ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТАЙТЕ СЛЕДУЮЩИЕ
ИНСТРУКЦИИ.**

Установка

Опасность поражения электрическим током

- Перед проведением каких-либо работ или техобслуживания отключайте прибор от сети электропитания.
- Подключение к хорошей системе заземления является важным и обязательным.
- Средства для отключения должны быть встроены в стационарную проводку в соответствии с правилами электромонтажа.
- Изменения в бытовую электропроводку должен производить только квалифицированный электрик.
- Несоблюдение этих рекомендаций может привести к поражению электрическим током или смерти.

Опасность порезов

- Будьте осторожны – края панели острые.
- Неосторожность может привести к травмам или порезам.

Важные указания по технике безопасности

- Внимательно прочитайте эти инструкции, прежде чем приступать к установке или пользоваться этим устройством.
- Запрещается в любое время класть на это устройство воспламеняющиеся материалы или продукты.
- Предоставьте данную информацию лицу, ответственному за монтаж устройства, так как это может снизить расходы на монтаж.

- Во избежание опасности данный прибор должен быть установлен в соответствии с этими инструкциями по монтажу.
- Надлежащую установку и заземление этого прибора должен производить только квалифицированный специалист.
- Этот прибор должен быть подключен к цепи, в которой установлен изолирующий выключатель, обеспечивающий полное отключение от источника питания.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Используйте только защитное ограждение для варочной поверхности, разработанное производителем кухонного прибора или указанное производителем прибора в инструкциях по эксплуатации как подходящее, либо защитное ограждение для варочной поверхности, встроенное в прибор. Использование ненадлежащих защитных ограждений может стать причиной несчастных случаев.
- Неправильный монтаж устройства может привести к аннулированию всех гарантийных обязательств или претензий.
- Подробнее об установке см. в разделе <Установка>.

Эксплуатация и техническое обслуживание

Опасность поражения электрическим током

- Не готовьте на сломанной или треснувшей варочной панели. В случае повреждения или трещины в поверхности варочной панели немедленно отключите прибор от сети питания (настенный выключатель) и обратитесь к квалифицированному специалисту.
- Перед чисткой или техническим обслуживанием выключайте варочную панель настенным выключателем.

- Несоблюдение этих рекомендаций может привести к поражению электрическим током или смерти.

Опасность для здоровья

- Этот прибор соответствует стандартам электромагнитной безопасности.

Опасность горячей поверхности

- В процессе эксплуатации доступные части этого прибора будут нагреваться в достаточной степени, чтобы вызвать ожоги.
- Не допускайте контакта вашего тела, одежды или каких-либо других предметов, кроме подходящей посуды, с керамическим стеклом до тех пор, пока поверхность не остынет.
- Металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, не следует класть на поверхность варочной панели, так как они могут нагреваться.
- Детей в возрасте до 8 лет нельзя допускать к электроприбору, если только они не находятся под постоянным присмотром.
- Ручки кастрюль могут быть горячими на ощупь. Убедитесь, что ручки кастрюли не нависают над другими зонами приготовления, которые включены. Ручки должны быть недосягаемы для детей.
- Несоблюдение этой рекомендации может привести к ожогам и ошпариваниям.

Опасность порезов

- При втягивании защитной крышки открывается острое лезвие скребка для варочной панели. Используйте с особой осторожностью и всегда храните в безопасном и недоступном для детей месте.
- Неосторожность может привести к травмам или порезам.

Важные указания по технике безопасности

- **Никогда не оставляйте прибор без присмотра во время использования.** Вследствие переливания кипящей жидкости через край образовывается дым и разбрызгивается жир, который может воспламениться.
- **Никогда не используйте прибор в качестве столешницы либо поверхности для хранения.**
- **Никогда не оставляйте на приборе какие-либо предметы или посуду.**
- **Никогда не используйте прибор для обогрева помещения.**
- **После использования всегда выключайте зоны приготовления и саму варочную панель в соответствии с описанием в данном руководстве (например, с помощью сенсорных элементов управления).**
Не полагайтесь на то, что функция обнаружения посуды отключит зоны приготовления, когда вы снимете ее.
- **Не позволяйте детям играть с электроприбором либо сидеть, стоять на нем или взбираться на него.**
- **Не храните предметы, представляющие интерес для детей, в шкафчиках над прибором.** Дети, забирающиеся на варочную панель, могут получить серьезные травмы.
- **Не оставляйте детей одних или без присмотра в зоне использования прибора.**
- **Детям или лицам с ограниченными возможностями, которые ограничивают их способность использовать прибор, нужно ответственное и компетентное лицо, которое обучило бы их его эксплуатации.** Инструктор должен убедиться, что такие лица могут пользоваться прибором безопасно для себя и окружающих.
- **Не ремонтируйте и не заменяйте какую-либо часть прибора, если это не рекомендовано в руководстве.**

Все остальное обслуживание должен выполнять квалифицированный специалист.

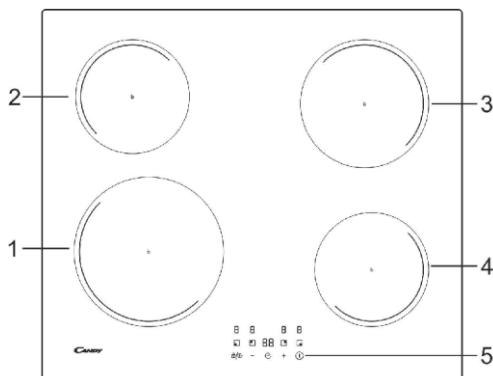
- Не используйте пароочиститель для чистки варочной панели.
- Не кладите и не бросайте тяжелые предметы на варочную панель.
- Не становитесь на варочную панель.
- Не используйте посуду с зазубренными краями и не перетаскивайте посуду по стеклянной поверхности, поскольку вы можете ее поцарапать.
- Не используйте металлические мочалки или любые другие жесткие абразивные чистящие средства для чистки варочной панели, поскольку они могут поцарапать керамическое стекло.
- При повреждении кабеля питания во избежание возможной опасности его замену должен осуществлять производитель, его сервисный представитель или лица с подобной квалификацией.
- Это устройство предназначено только для использования в домашних условиях! Гарантия производителя не распространяется на какое бы то ни было коммерческое использование!
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Прибор и доступные части во время использования нагреваются. Не допускайте к ним детей.
- Будьте осторожны, не касайтесь нагревательных элементов.
- Детей в возрасте до 8 лет нельзя допускать к электроприбору, если только они не находятся под постоянным присмотром.
- Данным устройством могут пользоваться дети в возрасте 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными и умственными

способностями, недостаточным опытом и знаниями, только при условии, что они находятся под надлежащим надзором или проинструктированы о порядке безопасного пользования устройством и осознают связанные с этим опасности.

- Не разрешайте детям играть с устройством. Детям запрещается выполнять чистку и пользовательское обслуживание электроприбора без присмотра.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Приготовление на варочной панели без присмотра пищи с жиром или маслом может быть опасным и привести к пожару. НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ не пытайтесь гасить огонь водой. Отключите устройство, затем накройте огонь, например, крышкой или пожарным покрывалом.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Опасность возгорания: не храните чего бы то ни было на варочных поверхностях.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Если поверхность треснула, выключите прибор, чтобы избежать опасности поражения электрическим током. Под поверхностью варочной панели из стеклокерамики или аналогичного материала находятся токоведущие части.
- Не используйте пароочиститель.
- Электроприбор не предназначен для эксплуатации с управлением внешним таймером или отдельным дистанционным управлением.
- **ВНИМАНИЕ:** Процесс приготовления должен проходить под контролем. При кратковременном процессе приготовления контроль необходимо осуществлять постоянно.
- Шнур питания недоступен после установки.

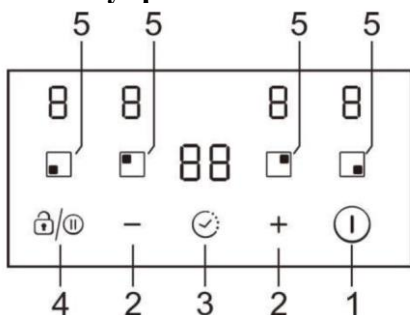
Обзор изделия

Вид сверху



1. Зона 2300 Вт, усиленный нагрев до 3000 Вт
2. Зона 1200 Вт, усиленный нагрев до 1500 Вт
3. Зона 1800 Вт, усиленный нагрев до 2100 Вт
4. Зона 1200 Вт, усиленный нагрев до 1500 Вт
5. Панель управления

Панель управления



1. Управление ВКЛ./ВЫКЛ.
2. Кнопка регулировки мощности/таймера
3. Управление таймером
4. Управление паузой/блокировкой кнопок
5. Управление выбором зоны нагрева

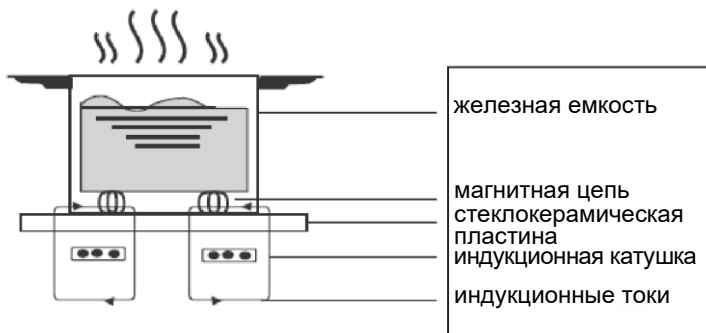
Информация об изделии

Керамическая/индукционная варочная панель может удовлетворить различные потребности при приготовлении блюд благодаря нагреву с помощью провода высокого сопротивления, микрокомпьютеризированному управлению и возможности выбора мощности нагрева, что является оптимальным вариантом для современных семей.

При разработке варочной панели основное внимание уделялось потребителю и индивидуальному дизайну. Варочная панель безопасна и имеет надежные рабочие характеристики, что сделает вашу жизнь комфортной и позволит в полной мере наслаждаться удовольствием от жизни.

Несколько слов об индукционном приготовлении пищи

Индукционное приготовление пищи – это безопасная, передовая, эффективная и экономичная технология приготовления пищи. Принцип работы заключается в том, что электромагнитные колебания генерируют тепло непосредственно в емкости, а не косвенно через нагрев стеклянной поверхности. Стекло нагревается только потому, что посуда в итоге нагревает его.

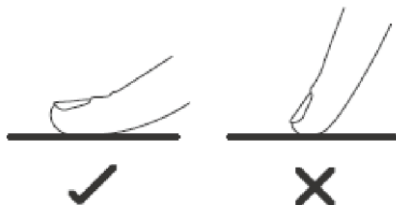


Перед эксплуатацией новой индукционной варочной панели

- Прочтите это руководство, уделив особое внимание разделу «Предупреждения по технике безопасности».
- Удалите все защитные пленки, которые могут оставаться на индукционной варочной панели.

Использование сенсорных элементов управления

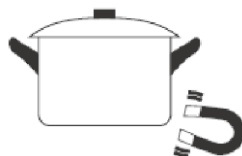
- Элементы управления реагируют на прикосновение, поэтому вам не нужно прикладывать какое-либо давление.
- Используйте подушечку пальца, а не кончик.
- При каждой регистрации касания будет слышен звуковой сигнал.
- Убедитесь, что элементы управления всегда чистые, сухие и не закрыты какими-либо предметами (например, посудой или тканью). Даже тонкая пленка воды может затруднить работу органов управления.



Выбор правильной посуды



- Используйте только посуду с основанием, подходящим для индукционного приготовления. Ищите знак индукции на упаковке или на дне емкости.
- Вы можете проверить, подходит ли ваша посуда, выполнив магнитный тест. Поместите магнит ближе к основанию емкости. Если он притягивается, посуда подходит для индукции.
- Если у вас нет магнита:
 - Налейте немного воды в емкость, которую вы хотите проверить.
 - Выполните действия, описанные в разделе «Начать приготовление».
 - Если на дисплее не мигает индикатор, а вода нагревается, емкость подходит.
- Не подходит посуда из следующих материалов: чистая нержавеющая сталь, алюминий или медь без магнитного основания, стекло, дерево, фарфор, керамика и глиняная посуда.

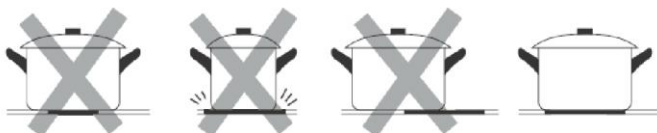


Размер горелки (мм)	Минимальный размер посуды (диаметр /мм)
160	120
180	140
210	160

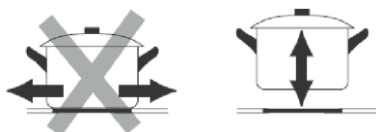
Не используйте посуду с зазубренными краями или изогнутым основанием.



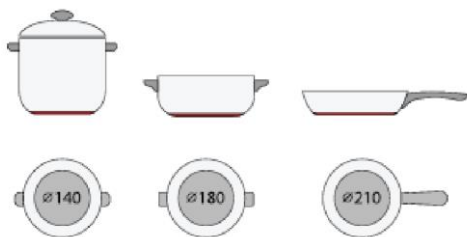
Убедитесь, что основание посуды гладкое, плотно прилегает к стеклу и имеет тот же размер, что и зона нагрева. Всегда ставьте посуду по центру зоны нагрева.



Всегда поднимайте посуду с керамической плиты – не тяните, поскольку она может поцарапать стекло.



- Используйте емкости, диаметр ферромагнитной области (основания посуды) которых находится в диапазоне размеров, указанных в таблице ниже. (Таблица 1)
 - Если вы используете емкости меньшего размера, это может повлиять на производительность
 - Если вы используете емкость с диаметром меньшим, чем тот, который указан в таблице выше, посуда может быть не обнаружена
 В соответствии с размером зоны вы можете использовать емкости разного диаметра, как показано на рисунке ниже:



- Если ферромагнитная часть лишь частично покрывает основание емкости, нагревается только ферромагнитная область, остальная часть основания может не нагреться до температуры, достаточной для приготовления пищи.



- Если ферромагнитная область неоднородна и содержит другие материалы, такие как алюминий, это может повлиять на нагрев и обнаружение емкости.

Если основание посуды аналогично изображению ниже, то емкость невозможно обнаружить.



Эксплуатация индукционной варочной панели

Чтобы начать приготовление

- После включения питания один раз подается звуковой сигнал, все индикаторы загораются на 1 секунду, что указывает на то, что варочная панель перешла в режим ожидания.

- Коснитесь переключателя ВКЛ/ВЫКЛ ①.

Все индикаторы показывают «-»

- Поставьте подходящую посуду на зону нагрева, которую хотите использовать.

Убедитесь, что дно посуды и поверхность зоны нагрева чистые и сухие.

- Коснитесь кнопки выбора зоны нагрева, и рядом с кнопкой замигает индикатор

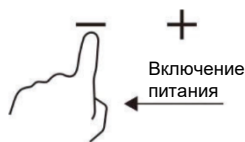
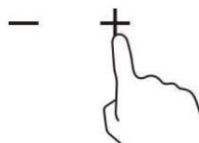
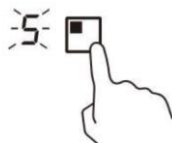
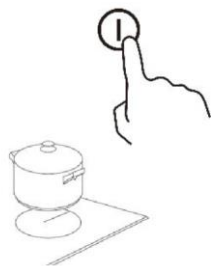
- Выберите настройку нагрева, коснувшись элемента управления «-» или «+».

- Если вы не выберете настройку нагрева в течение 1 минуты, индукционная варочная панель автоматически выключится. Вам нужно будет начать заново с шага 1.
- Вы можете изменить настройку нагрева в любое время во время приготовления.

По завершении готовки

- Коснитесь кнопки выбора зоны нагрева, которую хотите отключить

- Выключите зону приготовления, прокрутив вниз до «0».



Убедитесь, что на дисплее отображается «0».

3. Выключите всю варочную панель, коснувшись элемента управления ВКЛ./ВЫКЛ.



4. Остерегайтесь горячих поверхностей

На дисплее отобразится «Н», и это означает, что зона приготовления слишком горячая для прикосновения. Этот символ исчезнет, когда поверхность остынет до безопасной температуры. Вы можете воспользоваться остаточным теплом зоны нагрева в качестве энергосберегающей функции, если вам нужно будет нагреть другую посуду, пока плита еще горячая.



Использование системы управления электропитанием

Можно установить максимальный уровень поглощения мощности для индукционной варочной панели, выбирая различные диапазоны мощности. Индукционные варочные панели способны автоматически ограничивать свою мощность, чтобы работать на меньшей мощности во избежание риска перегрузки.

Для входа в функцию управления электропитанием

1. Включите варочную панель, затем одновременно нажмите «+»(таймер) и блокировку кнопок. Индикатор времени покажет «P5», что означает уровень мощности 5. Режим по умолчанию - 7,2 кВт.



Для перехода на другой уровень

Нажмите +/- на таймере. Имеется 5 уровней мощности, от «P1» до «P5».

Индикатор таймера покажет один из них.

«P1»: максимальная мощность 2,5 кВт.

«P2»: максимальная мощность 3,5 кВт.

«P3»: максимальная мощность составляет 4,5 кВт.

«P4»: максимальная мощность составляет 5,5 кВт.

«P5»: максимальная мощность 7,2 кВт.



Подтверждение и выход из функции управления электропитанием

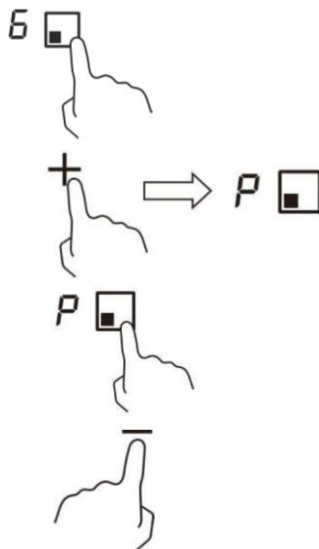
Одновременно нажмите «+»(таймер) и блокировку кнопок для подтверждения, после чего варочная панель будет выключена.



Использование функции Boost (Усиленный нагрев)

Активировать функцию Boost (Усиленный нагрев)

1. Выберите зону с функцией Boost (передняя левая зона).
2. Нажимайте на кнопку «плюс» **+** до тех пор, пока индикация уровня мощности не покажет «Р».



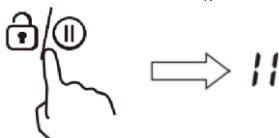
Отменить функцию Boost (Усиленный нагрев)

3. Выберите зону с функцией Boost (передняя левая зона).
4. Нажмите кнопку «минус» **-**, чтобы отменить функцию Boost, и выберите уровень, который вы хотите установить.

• Функция Boost (Усиленный нагрев) может длиться только 5 минут, после чего зона автоматически перейдет на уровень 9.

Использование функции «Пауза»

1. Нажмите кнопку «Пауза»,  и зоны нагрева будут отключены. Все индикаторы зоны показывают «||»



2. Еще раз нажмите кнопку «Пауза» , и все зоны нагрева вернутся к первоначальной настройке.
- Функция доступна, когда работает одна или несколько зон нагрева.
 - Если вы не отмените режим остановки работы в течение 30 минут, индукционная варочная панель автоматически отключится.

Блокировка элементов управления

- Вы можете заблокировать элементы управления, чтобы предотвратить непреднамеренное использование (например, случайное включение зон нагрева детьми).
- Когда элементы управления заблокированы, все элементы управления, кроме элемента управления ВКЛ./ВЫКЛ., отключены.

Чтобы заблокировать элементы управления

Нажмите блокировку кнопок на  2 секунды. Индикатор таймера покажет «Lo».

Чтобы разблокировать элементы управления

1. Убедитесь, что варочная панель включена.
2. Нажмите и удерживайте кнопку блокировки кнопок  2 секунды.
3. Теперь вы можете начать пользоваться варочной панелью.



Когда варочная панель находится в режиме блокировки, все элементы управления отключены, за исключением ВКЛ./ВЫКЛ., и вы всегда сможете выключить варочную панель с помощью ВКЛ./ВЫКЛ. В аварийной ситуации, но вы должны сначала разблокировать варочную панель во время следующей операции.

Предупреждение о наличии остаточного тепла

Если варочная панель проработала какое-то время, то в ней останется некоторое количество тепла. Буква «Н» предупреждает, чтобы вы держались на расстоянии.



Автоматическое отключение

Функция, обеспечивающая безопасную эксплуатацию варочной панели, предусматривает автоматическое отключение. Это происходит каждый раз, когда вы забываете выключить зону приготовления. Время отключения по умолчанию показано в таблице ниже:

Уровень мощности	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Рабочий таймер по умолчанию (час)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Использование таймера

Вы можете использовать таймер двумя различными способами:

- Вы можете использовать его как таймер обратного отсчета. В этом случае таймер не отключит ни одну зону приготовления, когда истечет установленное время.
- Вы можете использовать его как таймер отключения, чтобы выключить одну или несколько зон приготовления по истечении времени.
- Вы можете установить таймер на время до 99 минут.

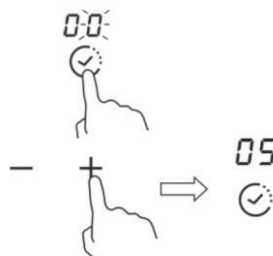
Использование таймера в качестве таймера обратного отсчета

1. Убедитесь, что варочная панель включена. И кнопка выбора зоны не активирована (индикация зоны «-» не мигает).

Примечание: вы можете установить обратный отсчет до или после завершения настройки мощности зоны приготовления.

2. Нажмите клавишу таймера. На дисплее таймера отобразится «00», а «0» начнет мигать.

3. Установите время от 1 до 99 минут, коснувшись элемента управления «-» или «+» таймера (например, 5)



4. Однократное нажатие кнопки «+» увеличивает время на одну минуту, а однократное нажатие кнопки «-» уменьшает время на одну минуту. Когда установленное время превысит 99 минут, произойдет автоматический возврат к отметке «00», а при одновременном нажатии кнопок «+» и «-» на индикаторе отобразится «00».
5. Когда время будет задано, таймер начнет обратный отсчет немедленно. На дисплее отобразится оставшееся время.
6. Зуммер будет подавать звуковой сигнал в течение 30 секунд, а индикатор таймера отобразит значение «- -», когда истечет установленное время.

Отмена таймера

Снова установив время, удерживайте кнопку «Таймер» в течение 5 секунд. Это отменит таймер, а индикатор вернется к «00».

Использование таймера для выключения одной или нескольких зон приготовления

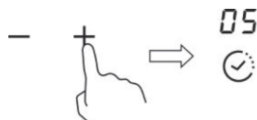
1. Коснитесь элемента управления выбора зоны нагрева, для которой хотите установить таймер.



- Нажмите кнопку управления таймером.
На дисплее таймера отобразится «00»,
а «0» начнет мигать.



- Установите время от 1 до 99 минут, коснувшись элемента управления «-» или «+» таймера (например, 5)



- Однократное нажатие кнопки «+» увеличивает время на одну минуту, а однократное нажатие кнопки «-» уменьшает время на одну минуту. Когда установленное время превысит 99 минут, произойдет автоматический возврат к отметке «00», а при одновременном нажатии кнопок «+» и «-» на индикаторе отобразится «00».
- Когда время будет задано, таймер начнет обратный отсчет немедленно. На дисплее отобразится оставшееся время.
ПРИМЕЧАНИЕ. В правом нижнем углу индикации уровня мощности отобразится красная точка, указывающая, что выбрана эта зона.

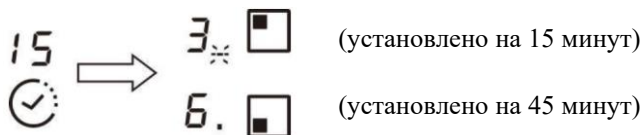
- По истечении времени таймера соответствующая зона приготовления будет автоматически выключена.



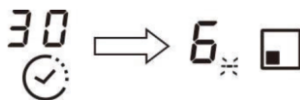
Примечание: Другие зоны приготовления будут продолжать работать, если они были включены ранее.

Если таймер установлен более чем на одной зоне:

- При установке таймера для нескольких зон приготовления отображаются красные точки соответствующих зон. На дисплее таймера отображается мин. таймер. Точка соответствующей зоны мигает.



- Как только таймер обратного отсчета истечет, соответствующая зона отключится. Затем он покажет новый мин. таймер, и точка соответствующей зоны начнет мигать.



Примечание: Коснитесь кнопки выбора зоны нагрева, и на индикаторе таймера отобразится соответствующий таймер.

Рекомендации по приготовлению пищи

Будьте осторожны при жарке, поскольку масло и жир очень быстро нагреваются, особенно при использовании режима Boost (Усиленный нагрев). При чрезвычайно высоких температурах масло и жир самопроизвольно воспламеняются, что создает серьезную опасность возгорания.

Советы по приготовлению

- Когда еда дойдет до кипения, установите меньшую мощность.
- Использование крышки позволит сократить время приготовления и сэкономить энергию за счет сохранения тепла.
- Минимизируйте количество жидкости или жира, чтобы сократить время приготовления.
- Начните готовить с высоким значением настройки и уменьшите значение, когда пища нагреется.

Приготовление риса (тушение)

- Тушение происходит ниже точки кипения, при температуре около 85°C, когда пузырьки лишь изредка поднимаются на поверхность жидкости. В этом секрет вкусных супов и нежных тушеных блюд, поскольку вкус раскрывается без слишком интенсивного режима приготовления продуктов. Соусы на основе яиц и муки также следует готовить ниже температуры кипения.
- Для некоторых рецептов, включая приготовление риса методом абсорбции, могут потребоваться установки выше, чем минимальный режим, чтобы обеспечить правильное приготовление блюда за рекомендованное время.

Обжаривание стейка

Чтобы приготовить сочные ароматные стейки:

1. Выдержите мясо при комнатной температуре около 20 минут, прежде чем приступать к готовке.
2. Нагрейте тяжелую сковороду.
3. Смажьте растительным маслом обе стороны стейка. Сбрызните горячую сковороду небольшим количеством растительного масла, а затем опустите туда мясо.
4. Во время приготовления стейк переворачивайте только один раз. Точное время приготовления будет зависеть от толщины стейка и того, как вы хотите его приготовить. Время может варьироваться от 2 до 8 минут с каждой стороны. Нажмите на стейк, чтобы определить степень его готовности: чем тверже он на ощупь, тем более «хорошо прожаренным» он будет.
5. Оставьте стейк на теплой тарелке на несколько минут, чтобы он настоялся и стал нежным перед подачей на стол.

Для жарки с перемешиванием

1. Выберите совместимую с керамикой плоскую сковороду wok или большую сковороду.
2. Приготовьте все ингредиенты и оборудование. Жарка с перемешиванием должна быть быстрой. При приготовлении пищи в больших количествах, разделите пищу на несколько меньших партий.
3. Подогрейте сковороду в течение небольшого времени и добавьте две столовые ложки растительного масла.
4. Сначала приготовьте мясо, отложите его и оставьте в тепле.
5. Обжарьте овощи, помешивая. Когда они станут горячими, но при этом хрустящими, настройте для зоны приготовления более низкую температуру, верните мясо на сковороду и добавьте соус.
6. Осторожно перемешайте ингредиенты, чтобы убедиться, что они прогрелись.
7. Подавайте немедленно.

Настройки нагрева

Настройка нагрева	Применение
1 - 2	• деликатный подогрев для небольших объемов пищи • растапливание шоколада, сливочного масла и продуктов, которые быстро начинают подгорать • слабое кипение • медленный нагрев
3 - 4	• подогрев • быстрое кипение • приготовление риса
5 - 6	• блинчики
7 - 8	• пассерование • приготовление пасты
9	• жарка с перемешиванием • обжарка • доведение супа до кипения • кипячение воды

Чистка и уход

Что?	Как?	Важно!
Повседневное загрязнение стекла (отпечатки пальцев, следы, пятна от еды или проливы несладких продуктов на стекле)	1. Выключите электропитание варочной панели. 2. Нанесите чистящее средство для варочной панели, пока стекло еще теплое (но не горячее!) 3. Смойте и вытрите насухо чистой тканью или бумажным полотенцем. 4. Включите электропитание варочной панели.	• Когда питание варочной панели выключено, индикация «горячей поверхности» не будет отображаться, но зона нагрева все еще может быть горячей! Будьте предельно осторожны. • Металлические мочалки, некоторые нейлоновые губки и жесткие/абразивные чистящие средства могут поцарапать стекло. Всегда читайте этикетку, чтобы проверить, подходит ли вам конкретная мочалка или чистящее средство. • Обязательно удаляйте остатки чистящего средства на варочной поверхности: на стекле могут остаться пятна.
Переливы, расплавы и разливы сладких продуктов на стекле	Немедленно удалите их с помощью лопатки, шпателя или скребка с бритвенным лезвием, подходящих для керамических стеклянных варочных панелей, но остерегайтесь горячих поверхностей зон нагрева: 1. Выключите питание варочной панели на настенном выключателе. 2. Держите лезвие или инструмент под углом 30° и соскребите загрязнение или разлив в прохладное место на варочной панели. 3. Удалите загрязнение или пролив тканью или бумажным полотенцем. 4. Выполните шаги со 2 по 4 для «Повседневного загрязнения стекла» выше.	• Как можно скорее удалите пятна, оставшиеся от расплавов и сладких продуктов или проливов. Если дать им остыть на стекле, то их может быть трудно удалить в последствии, а может даже это приведет к неисправимому повреждению поверхности стекла. • Опасность порезов: когда защитная крышка убрана, лезвие скребка остается острым как бритва. Используйте с особой осторожностью и всегда храните в безопасном и недоступном для детей месте.
Переливы на сенсорные элементы управления	1. Выключите электропитание варочной панели. 2. Соберите разлив впитывающим материалом 3. Протрите область сенсорного управления чистой влажной губкой или тканью. 4. Протрите область досуха бумажным полотенцем. 5. Включите электропитание варочной панели.	• Варочная панель может подать звуковой сигнал и выключиться, а сенсорные элементы управления могут не работать, когда на них есть жидкость. Перед повторным включением варочной панели убедитесь, что вы вытерли насухо область сенсорного управления.

Советы и подсказки

Проблема	Возможные причины	Что делать
Невозможно включить варочную панель.	Нет электропитания.	Убедитесь, что варочная панель подключена к источнику электропитания и включена. Проверьте, нет ли перебоев в электроснабжении в вашем доме или районе. Если вы все проверили и проблема не устранена, обратитесь к квалифицированному специалисту.
Сенсорные элементы управления не реагируют.	Элементы управления заблокированы.	Разблокируйте сенсорное управление. Инструкции см. в разделе «Эксплуатации керамической варочной панели».
Сложно управлять сенсорными элементами управления.	На элементах управления может быть небольшая пленка воды, или вы можете использовать кончик пальца при прикосновении к элементам управления.	Убедитесь, что зона сенсорного управления сухая, и касайтесь элементов управления подушечкой пальца.
Стекло поцарапано.	Посуда с неровными краями. Используются непригодные абразивные чистящие средства или губка.	Используйте посуду с плоскими и гладкими основаниями. См. «Выбор правильной посуды». См. «Чистка и уход».
Некоторая посуда может издавать треск или щелчки.	Это может быть вызвано конструкцией вашей посуды (слои различных металлов вибрируют по-разному).	Это нормально для посуды и не указывает на неисправность.
Индукционная варочная панель издает негромкий гул при работе в режиме сильного нагрева.	Это обусловлено технологией индукционного приготовления пищи.	Это нормально, но шум должен ослабевать или полностью исчезать при уменьшении нагрева.
Шум вентилятора, исходящий от индукционной варочной панели.	Вентилятор охлаждения, встроенный в вашу индукционную варочную панель, включился, чтобы предотвратить перегрев электронных компонентов. Он может продолжать работать даже после того, как вы выключили индукционную варочную панель.	Это нормально и не требует никаких действий. Не выключайте питание индукционной варочной панели на стене во время работы вентилятора.
Посуда не нагревается и отображается на дисплее.	Индукционная варочная панель не может обнаружить посуду, поскольку она не подходит для индукционного приготовления пищи. Индукционная варочная панель не может обнаружить посуду, потому что она слишком мала для зоны приготовления пищи или поставлена не по центру.	Используйте посуду, подходящую для индукционного приготовления пищи. См. раздел «Выбор правильной посуды». Поставьте посуду в центр и убедитесь, что ее основание соответствует размеру зоны приготовления.
Индукционная варочная панель или зона приготовления неожиданно выключились, на дисплее отображается звуковой сигнал и код ошибки (обычно чередующийся с одной или двумя цифрами на дисплее таймера приготовления).	Техническая неисправность.	Запишите буквы и цифры ошибок, выключите питание индукционной варочной панели на стене и обратитесь к квалифицированному специалисту.

Отображение и проверка неисправностей

При возникновении неисправности индукционная варочная панель автоматически перейдет в защитный режим и отобразит соответствующие защитные коды:

Проблема	Возможные причины	Что делать
E4/E5	Неисправность датчика температуры	Пожалуйста, свяжитесь с поставщиком.
E7/E8	Неисправность температурного датчика IGBT.	Пожалуйста, свяжитесь с поставщиком.
E2/E3	Отклонения от нормы напряжения питания	Пожалуйста, проверьте, в норме ли электропитание. Включение питания после подачи питания в норму.
E6/E9	Неправильное тепловое излучение индукционной варочной панели	Пожалуйста, перезапустите после того, как индукционная варочная панель остынет.

Выше приведены примеры и осмотр распространенных неисправностей. Пожалуйста, не разбирайте устройство самостоятельно, чтобы избежать каких-либо опасностей и повреждений индукционной варочной панели.

Технические характеристики

Индукционная варочная панель	CI642CBB/1
Зоны нагрева	4 зоны
Напряжение питания	220-240 В~, 50-60 Гц
Установленная электрическая мощность	7200 Вт
Размер изделия ДхШхВ (мм)	590×520×58
Размеры для встраивания АхВ (мм)	560×490

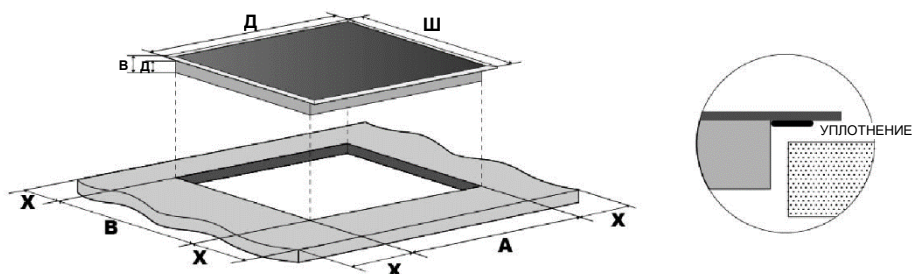
Вес и размеры являются приблизительными. Поскольку мы постоянно стремимся улучшать нашу продукцию, мы можем изменять технические характеристики и конструкции без предварительного уведомления.

Установка

Выбор монтажного оборудования

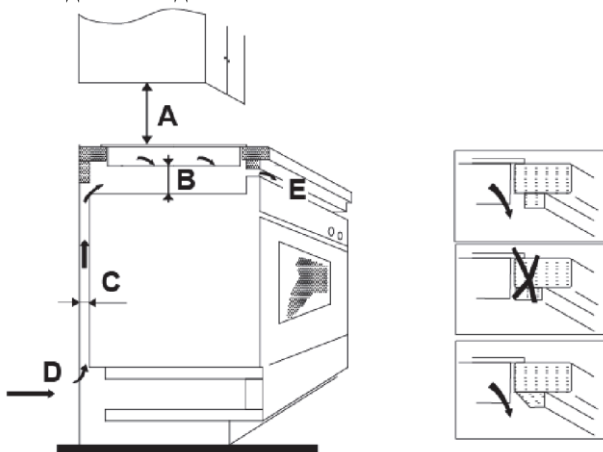
- Сделайте вырез в столешнице в соответствии с размерами, указанными на чертеже.
 - Для целей монтажа и эксплуатации вокруг отверстия следует предусмотреть пространство не менее 50 мм.
 - Убедитесь, что толщина столешницы составляет не менее 30 мм.
Выберите термостойкий материал для столешницы, чтобы избежать большей деформации, вызванной тепловым излучением от варочной панели.
- Как показано ниже:

Предупреждение: В качестве материала рабочей поверхности необходимо использовать пропитанное дерево или другой изоляционный материал.



	Д (мм)	Ш (мм)	В (мм)	Д (мм)	А (мм)	В (мм)	Х (мм)
CI642CBB/1	590	520	58	54	560	490	50 минимум

В обязательном порядке убедитесь, что варочная панель хорошо вентилируется, а выпуск и выпуск воздуха не заблокированы. Убедитесь, что варочная поверхность находится в хорошем рабочем состоянии. Как показано ниже Примечание: Безопасное расстояние между плитой и шкафчиком над плитой должно составлять не менее 760 мм.



А (мм)	В (мм)	С (мм)	Д	Е
760	50 минимум	20 минимум	Забор воздуха	Выпуск воздуха 5 мм

Перед монтажом варочной панели убедитесь, что

- столешница прямоугольная и ровная, и никакие конструктивные элементы не мешают выполнению требований к свободному пространству.
- столешница выполнена из жаропрочного материала.
- если варочная панель установлена над духовкой, то в духовке имеется встроенный охлаждающий вентилятор.
- монтаж будет соответствовать всем требованиям к допускам и применимым стандартам и нормам.
- подходящий изолирующий выключатель, обеспечивающий полное отключение от сети электропитания, встроен в постоянную проводку, смонтирован и расположен в соответствии с местными правилами и нормами по электропроводке.
- Изолирующий выключатель должен быть утвержденного типа и обеспечивать разделение контактов воздушным зазором в 3 мм на всех полюсах (или во всех активных (фазных) проводниках, если местные правила проводки допускают такое изменение требований).
- изолирующий выключатель будет легко доступен для пользователя после монтажа варочной панели
- в случае сомнений относительно монтажа вы проконсультируетесь с местной службой технического надзора за строительством и нормативными актами
- вы используете термостойкие и легко очищаемые покрытия (например, керамическую плитку) для поверхностей стен, окружающих варочную панель.

После монтажа варочной панели убедитесь, что

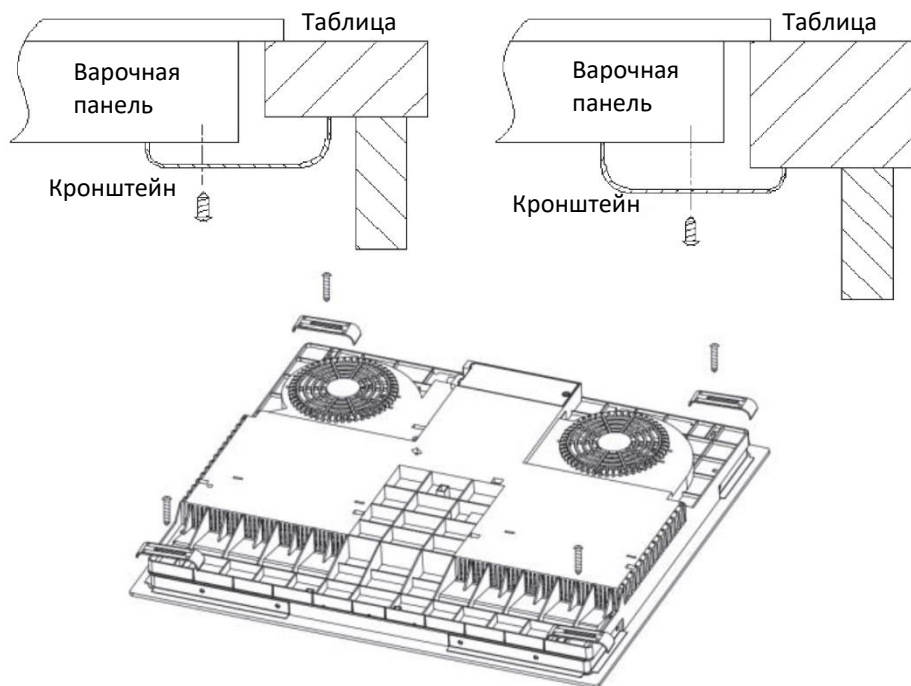
- Кабель питания не доступен через дверцы шкафа или выдвижные ящики.
- Имеется достаточный поток свежего воздуха снаружи шкафа к основанию варочной панели.
- Если варочная панель установлена над выдвижным ящиком или шкафом, теплозащитный барьер устанавливается под основанием варочной панели.
- Изолирующий выключатель легко доступен для пользователя.

Перед монтажом крепежных кронштейнов

Устройство должно быть размещено на устойчивой гладкой поверхности (используйте упаковку). Не прилагайте усилие к элементам управления, выступающим из варочной панели.

Монтаж крепежных кронштейнов

- Устройство должно быть размещено на устойчивой гладкой поверхности (используйте упаковку). Не прилагайте усилие к элементам управления, выступающим из варочной панели.
- После установки закрепите варочную панель на рабочей поверхности, прикрутив четыре кронштейна в нижней части варочной панели (см. рисунок).
- Отрегулируйте положение кронштейна в зависимости от толщины рабочей поверхности.

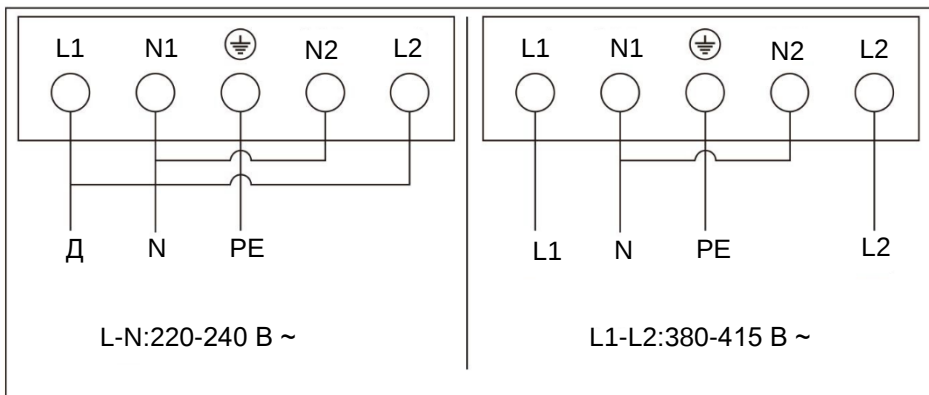


Предупреждения

- Монтаж варочной панели должны производить технические специалисты или квалифицированный персонал. У нас есть профессионалы, которые помогут вам. Ни в коем случае не выполняйте монтаж самостоятельно.
- Варочную панель запрещено устанавливать на холодильном оборудовании, посудомоечных машинах и роторных сушилках.
- Варочную панель следует установить таким образом, чтобы обеспечить лучшее тепловое излучение для повышения ее надежности.
- Стена и зона индуцированного нагрева над столешницей должны выдерживать тепло.
- Во избежание повреждений сэндвич-слой и клей должны быть термостойкими.
- Не используйте пароочиститель.
- Эту керамическую панель можно подключать только к источнику питания с сопротивлением системы не более 0,427 Ом. При необходимости обратитесь за консультацией в энергопоставляющую компанию для получения информации о сопротивлении системы.

Подключение варочной панели к электросети

Электропитание должно быть подключено согласно соответствующему стандарту или через однополюсный автоматический выключатель. Способ подключения показан ниже.



- Если кабель поврежден или нуждается в замене, его замену должен выполнить специалист по послепродажному обслуживанию с использованием соответствующих инструментов, чтобы избежать несчастных случаев.
- Если прибор подключается непосредственно к электросети, необходимо установить многополюсный автоматический выключатель с минимальным зазором между контактами 3 мм.
- Монтажник должен убедиться, что было выполнено правильное электрическое подключение и что оно соответствует правилам техники безопасности.
- Кабель не должен быть согнут или сжат.
- Регулярную проверку и замену кабеля может производить только квалифицированный специалист.



УТИЛИЗАЦИЯ:
Не утилизируйте этот продукт как несортированные бытовые отходы. Такие отходы необходимо собирать отдельно для специальной обработки.

Данный прибор маркирован в соответствии с Директивой Европейского парламента и Совета Европейского Союза 2012/19/EU об отходах электрического и электронного оборудования (WEEE). Обеспечив правильную утилизацию данного прибора, вы поможете предотвратить возможный ущерб окружающей среде и здоровью людей, который возможен при неправильной утилизации.

Этот символ на изделии указывает на то, что с ним нельзя обращаться как с обычными бытовыми отходами. Его следует отнести в пункт сбора для утилизации электрических и электронных товаров. Этот прибор требует специальной утилизации отходов. Для получения дополнительной информации относительно обработки, утилизации и переработки данного изделия обратитесь в местный совет, службу утилизации бытовых отходов или в магазин, где вы его приобрели.

Для получения более подробных сведений об обработке, утилизации и переработке данного изделия обратитесь в местную городскую администрацию, службу утилизации бытовых отходов или в магазин, в котором приобретено изделие.

BEZPEČNOSTNÍ VAROVÁNÍ

PŘED POUŽITÍM SPOTŘEBIČE SI POZORNĚ PŘEČTĚTE NÁSLEDUJÍCÍ POKYNY.

Instalace

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem

- Před prováděním jakékoli práce na spotřebiči nebo údržby odpojte spotřebič od síťového napájení.
- Připojení k dobrému uzemňovacímu systému je nezbytné a povinné.
- V pevných rozvodech musí být zabudovány prostředky pro odpojení v souladu s předpisy pro elektroinstalaci.
- Změny domácí elektroinstalace smí provádět pouze kvalifikovaný elektrikář.
- Nedodržení tohoto návodu může mít za následek úraz elektrickým proudem nebo smrt.

Nebezpečí pořezání

- Buďte opatrní – hrany panelu jsou ostré.
- Pokud nebudete postupovat opatrně, může dojít ke zranění nebo pořezání.

Důležité bezpečnostní pokyny

- Před instalací nebo použitím spotřebiče si pozorně přečtěte tyto pokyny.
- Na tento spotřebič nikdy neumísťujte žádný hořlavý materiál nebo hořlavé výrobky.
- Poskytněte tyto informace osobě odpovědné za instalaci spotřebiče, snížíte tak náklady na instalaci.
- Pro zabránění nebezpečí musí být tento spotřebič nainstalován v souladu s tímto návodem k instalaci.
- Tento spotřebič smí řádně nainstalovat a uzemnit pouze vhodně kvalifikovaná osoba.

- Tento spotřebič připojte k obvodu, který disponuje izolačním spínačem zajišťujícím úplné odpojení od zdroje napájení.
- **VAROVÁNÍ:** Používejte pouze takové zábrany na varné desky, které výrobce spotřebiče sám navrhl nebo označil v návodu k použití jako vhodné, případně zábrany vestavěné do spotřebiče. Používání nevhodných krytů může vést k nehodám.
- Nesprávná instalace spotřebiče by mohla vést k neplatnosti jakýchkoli nároků vyplývajících ze záruky nebo odpovědnosti.
- Podrobnosti o instalaci naleznete v části <Instalace>.

Provoz a údržba

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem

- Nevařte na rozbité nebo prasklé varné desce. Pokud se povrch varné desky rozbije nebo praskne, okamžitě spotřebič vypněte u síťového napájení (vypínač) a obraťte se na kvalifikovaného technika.
- Před čištěním nebo údržbou varnou desku vypojte ze zásuvky.
- Nedodržení tohoto návodu může mít za následek úraz elektrickým proudem nebo smrt.

Zdravotní rizika

- Tento spotřebič splňuje normy elektromagnetické bezpečnosti.

Nebezpečí poranění na horkém povrchu

- Během používání budou přístupné části tohoto spotřebiče velmi horké a mohou způsobit popáleniny.
- Nedovolte, aby se vaše tělo, oblečení nebo jakýkoli jiný předmět než vhodné nádobí dotýkal sklokeramické desky, dokud povrch nevychladne.
- Na povrch varné desky nepokládejte kovové předměty jako nože, vidličky, lžice a pokličky, protože by se mohly ohřát.

- Děti mladší osmi let se nesmí přibližovat ke spotřebiči, pokud nejsou pod nepřetržitým dohledem.
- Rukojeti hrnců mohou být horké na dotek. Zkontrolujte, zda rukojeti hrnců nepřecházejí ostatní varné zóny, které jsou zapnuté. Držte rukojeti mimo dosah dětí.
- Nedodržení těchto pokynů může mít za následek popáleniny a opařeniny.

Nebezpečí pořezání

- Ostrá břitva škrabky na varnou desku je při zasunutí bezpečnostního krytu odkrytá. Používejte ji s mimořádnou opatrností a vždy ji skladujte bezpečně a mimo dosah dětí.
- Pokud nebudete postupovat opatrně, může dojít ke zranění nebo pořezání.

Důležité bezpečnostní pokyny

- Při používání nikdy nenechávejte spotřebič bez dozoru. Převarování způsobuje kouř a mastné skvrny od přetečení, které se mohou vznítit.
- Nikdy nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo skladovací plochu.
- Nikdy nenechávejte na spotřebiči žádné předměty nebo náčiní.
- Spotřebič nikdy nepoužívejte k ohřívání nebo vytápění místnosti.
- Po použití vždy vypněte varné zóny a varnou desku, jak je popsáno v této příručce (tj. pomocí dotykových ovladačů). Při odstraňování nádoby z varné desky a vypínání varné zóny nespolehejte na funkci detekce nádoby.
- Nenechte děti si hrát se spotřebičem ani na něm sedět, stát ani na něj lézt.
- Předměty pro děti neskladujte ve skříních nad spotřebičem. Pokud dítě vyleze na varnou desku, hrozí mu vážné poranění.

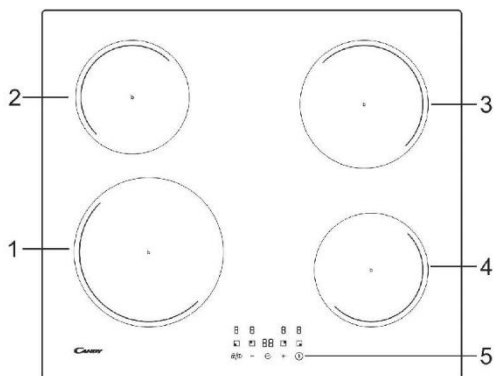
- Nenechávejte děti samotné nebo bez dozoru v prostoru, kde se spotřebič používá.
- Děti nebo osoby se zdravotním postižením, které omezuje jejich schopnost používat spotřebič, by měla odpovědná a kompetentní osoba poučit o jeho používání. Instruktor by se měl přesvědčit, že může spotřebič používat bez nebezpečí pro sebe nebo své okolí.
- Neopravujte ani nevyměňujte žádnou část spotřebiče, pokud to není výslovně doporučeno v příručce. Veškerý ostatní servis by měl provádět kvalifikovaný technik.
- K čištění varné desky nepoužívejte parní čistič.
- Nepokládejte a neházejte na varnou desku těžké předměty.
- Nestůjte na varné desce.
- Nepoužívejte nádoby se zubatými hranami ani je netahejte po povrchu desky, mohlo by dojít k poškrábání skla.
- K čištění varné desky nepoužívejte drátěnky ani jiné drsné abrazivní čisticí prostředky, mohou poškrábat sklokeramiku.
- Pokud se poškodí napájecí kabel, výměnu musí provést výrobce, jeho servisní zástupce nebo osoba s podobnou kvalifikací, aby se vyloučilo riziko.
- Tento spotřebič je určen pouze pro použití v domácnosti! Na komerční použití jakéhokoli druhu se nevztahuje záruka výrobce!
- **VAROVÁNÍ:** Spotřebič a jeho přístupné součásti jsou během používání horké. Zabraňte přístupu malých dětí ke spotřebiči.
- Buďte opatrní a nedotýkejte se topných těles varné desky.
- Děti mladší osmi let se nesmí přibližovat ke spotřebiči, pokud nejsou pod nepřetržitým dohledem.
- Tento spotřebič mohou používat děti starší osmi let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby nezkušené a neznalé za předpokladu,

že mají zajištěný dohled nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a chápou související rizika.

- Děti si se spotřebičem nesmějí hrát. Děti nesmějí provádět čištění a uživatelskou údržbu bez dozoru.
- VAROVÁNÍ: Příprava pokrmů na tuku nebo oleji na varné desce bez dozoru může být nebezpečná a vést ke vzniku požáru. NIKDY se nepokoušejte hasit požár vodou, vypněte spotřebič a potom zakryjte plamen, např. pokličkou nebo hasicí dekou.
- VAROVÁNÍ: Nebezpečí požáru: nepokládejte předměty na varný povrch.
- VAROVÁNÍ: Pokud je povrch u varných desek ze sklokeramiky nebo podobného materiálu, který chrání části pod napětím, prasklý, vypněte spotřebič, abyste zabránili úrazu elektrickým proudem.
- Nepoužívejte parní čistič.
- Tento spotřebič není určen k ovládání externím časovým spínačem ani samostatným systémem dálkového ovládání.
- POZOR: Na proces vaření je třeba dohlížet. Na krátké vaření je nutné dohlížet nepřetržitě.
- Napájecí kabel není po instalaci přístupný.

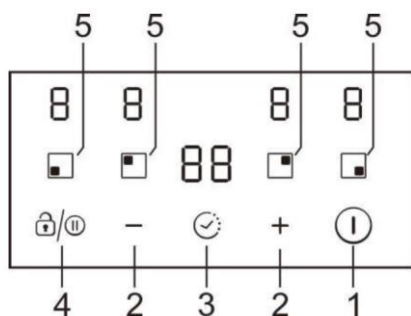
Přehledné znázornění výrobku

Pohled shora



1. Zóna 2300 W, zvýšení na 3000 W
2. Zóna 1200 W, zvýšení na 1500 W
3. Zóna 1800 W, zvýšení na 2100 W
4. Zóna 1200 W, zvýšení na 1500 W
5. Ovládací panel

Ovládací panel



1. Vypínač
2. Tlačítko pro regulaci napájení/časovače
3. Ovládání časovače
4. Pauza/ovládání zámku kláves
5. Ovládací prvky výběru topné zóny

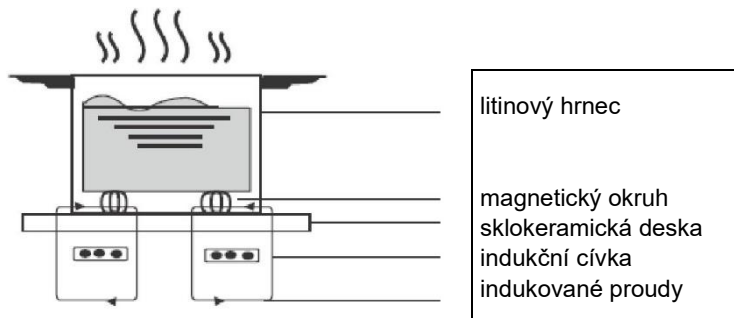
Informace o výrobku

Sklokeramická/indukční varná deska dokáže splnit různé požadavky díky ohřevu odporovým drátem, mikropočítačovému ovládání a volbě více výkonů, což je skutečně ideální pro moderní rodiny.

Varná deska splňuje potřeby zákazníků a má jedinečný design. Varná deska je bezpečná a spolehlivá, což vám usnadní život a umožní vám si ho naplno užívat.

Úvod do indukčního vaření

Indukční vaření je bezpečná, pokročilá, efektivní a hospodárná technologie vaření. Funguje na principu elektromagnetických vibrací, které vytvářejí teplo přímo v pánvi, namísto nepřímého zahřívání skleněného povrchu. Sklo se zahřeje jen proto, že ji pánev nakonec zahřeje.

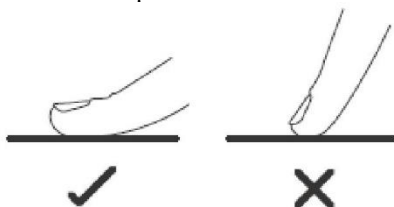


Před použitím nové indukční varné desky

- Přečtěte si tuto příručku a věnujte zvláštní pozornost části „Bezpečnostní upozornění“.
- Z indukční varné desky případně odstraňte ochrannou fólii.

Používání dotykových ovládacích prvků

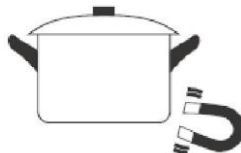
- Ovládací prvky reagují na dotyk, takže na ně vůbec nemusíte tlačit.
- Používejte bříško prstu, nikoli špičku prstu.
- Při každém zjištění dotyku se ozve pípnutí.
- Zajistěte, aby byly ovládací prvky vždy čisté a suché a aby je nezakrývaly žádné předměty (např. kuchyňské náčiní nebo látka). Dokonce i tenká vrstva vody může znesnadnit ovládání těchto prvků.



Výběr vhodného nádobí



- Používejte pouze nádobí s dnem vhodným pro indukční ohřev. Hleďte symbol indukce na obalu nebo dně nádoby.
- Vhodnost nádobí můžete zkontrolovat provedením zkoušky s magnetem. Přiložte magnet ke dnu hrnce. Jestliže se přitáhne, nádoba je vhodná pro indukční ohřev.
- Pokud nemáte magnet:
 1. Do hrnce, který chcete zkontrolovat, nalijte trochu vody.
 2. Postupujte podle kroků v části „Začátek vaření“.
 3. Jestliže na displeji neblíká symbol  a voda se ohřívá, máte vhodný hrnec.
- Nádobí z těchto materiálů není vhodné: čistě nerezová ocel, hliník nebo měď bez magnetického dna, sklo, dřevo, porcelán, keramika a kamenina.

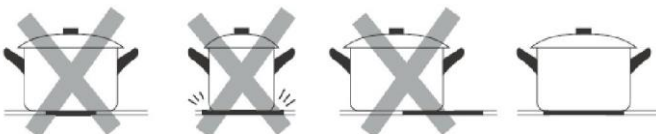


Velikost hořáku (mm)	Minimální velikost nádobí (průměr/mm)
160	120
180	140
210	160

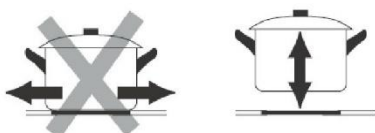
Nepoužívejte nádobí se zubatými okraji nebo křivým dnem.



Ujistěte se, že dno hrnce je hladké, rovně přiléhá ke sklu a má stejnou velikost jako varná zóna. Vždy umísťujte hrnec doprostřed varné zóny.

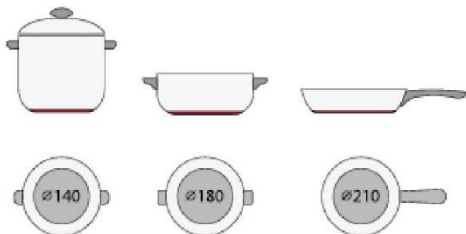


Hrnce ze sklokeramické varné desky vždy zvedejte – neposouvejte je, jinak by mohly poškrábat sklo.



- Používejte hrnce s průměrem feromagnetické plochy (dna) v rozsahu rozměrů uvedených v tabulce níže. (Tabulka 1)
 - Pokud použijete menší hrnce, mohlo by to nepříznivě ovlivnit účinnost.
 - Pokud použijete hrnec s menším průměrem, než je uvedeno v tabulce výše, může se stát, že nebude detekován.

V závislosti na rozměru zóny můžete používat hrnce o různých průměrech, jak je znázorněno níže:



- Pokud feromagnetická část pokrývá pouze část dna hrnce, bude se ohřívat pouze tato část, zbytek se nemusí ohřát na dostatečnou teplotu pro vaření.



- Pokud je feromagnetická část nehomogenní, ale obsahuje jiné materiály, například hliník, mohlo by to ovlivnit ohřívání a detekci hrnce.

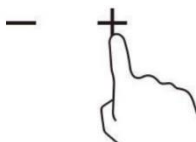
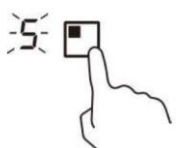
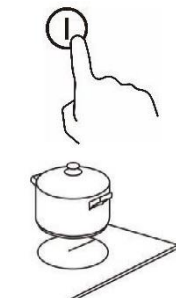
Pokud je dno hrnce podobné jako na obrázcích níže, nemusí dojít k detekci hrnce.



Používání indukční varné desky

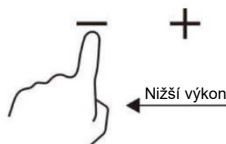
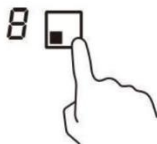
Začátek vaření

- Po zapnutí se ozve jedno pípnutí a všechny ukazatele se na 1 sekundu rozsvítí a poté zhasnou, což signalizuje, že varná deska přešla do pohotovostního režimu.
- Stiskněte tlačítko vypínače ①, všechny ukazatele budou ukazovat symbol „-“.
 - Položte vhodný hrnec do varné zóny, kterou chcete použít.
Ujistěte se, že dno hrnce a povrch varné zóny jsou čisté a suché.
 - Dotkněte se ovládacího prvku pro výběr varné zóny a indikátor vedle něj začne blikat.
 - Stisknutím tlačítka „-“ nebo „+“ zvolte nastavení ohřevu.
 - Pokud během jedné minuty nezvolíte nastavení výkonu, indukční varná deska se automaticky vypne. Budete muset začít krokem 1.
 - Nastavení výkonu můžete změnit kdykoli během vaření.



Po dokončení vaření

- Stiskněte ovládací prvek varné zóny, kterou chcete vypnout.
- Vypněte varnou zónu posunutím dolů na „0“.



Ujistěte se, že na displeji se zobrazuje „0“.

3. Celou varnou desku vypnete tak, že se dotknete vypínače ZAP/VYP.



4. Pozor na horké povrchy

Písmeno H ukazuje, která varná zóna je příliš horká na dotek. Zmizí, až se povrch ochladí na bezpečnou teplotu. Může posloužit také jako funkce pro úsporu energie; jestliže chcete ohřát další hrnce, použijte varnou zónu, která je dosud horká.



Funkce řízení výkonu

Volbou až šesti různých rozsahů výkonu lze nastavit maximální stupeň výkonu varné desky.

Indukční varné desky se dokážou automaticky omezovat a pracovat s nižším stupněm výkonu, aby se předešlo riziku přetížení.

Zapnutí funkce řízení výkonu

1. Zapněte varnou desku a poté současně stiskněte tlačítka „+“ (časovač) a zámku. Ukazatel časovače bude zobrazovat „P5“, což znamená stupeň výkonu 5. Výchozí režim je na 7,2 kW.



Přepnutí na jiný stupeň

Na časovači stiskněte tlačítko +/- . Existuje pět stupňů výkonu od „P1“ do „P5“ . Ukazatel časovače bude zobrazovat jeden z nich.

„P1“: maximální výkon je 2,5 kW.

„P2“: maximální výkon je 3,5 kW.

„P3“: maximální výkon je 4,5 kW.

„P4“: maximální výkon je 5,5 kW.

„P5“: maximální výkon je 7,2 kW.



Potvrzení a ukončení funkce řízení výkonu

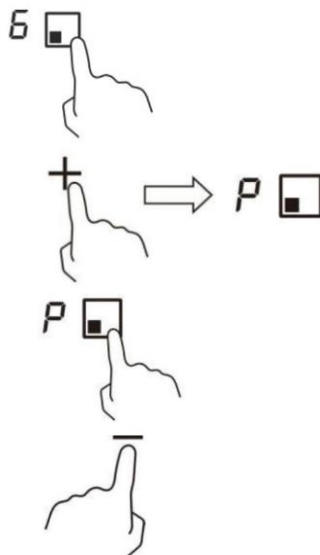
Pro potvrzení stiskněte současně tlačítko „+“ (časovač) a tlačítko zámku, poté se varná deska vypne.



Používání funkce zesílení výkonu

Aktivace funkce zesílení výkonu

1. Zvolte zónu s funkcí zesílení výkonu (přední levá zóna).
2. Stiskněte tlačítko „plus“ **+**, dokud se nezobrazí ukazatel úrovně výkonu „P“.



Zrušení funkce zesílení výkonu

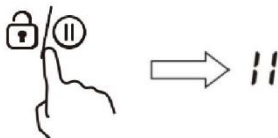
1. Zvolte zónu s funkcí zesílení výkonu (přední levá zóna).
2. Stisknutím tlačítka „minus“ **-** zrušíte funkci zesílení výkonu a vyberete úroveň, kterou chcete nastavit.



- Funkce zesílení výkonu může běžet pouze 5 minut, poté se zóna automaticky přepne na úroveň 9.

Používání funkce Pauza

1. Stiskněte ovládací prvek Pauza **🔒/||**, varné zóny se vypnou. Na všech ukazatelích zón se zobrazí „||“.



2. Ještě jednou stiskněte tlačítko Pauza  , všechny varné zóny se vrátí do původního nastavení.
- Tato funkce je k dispozici, pokud je zapnutá jedna nebo více varných zón.
 - Pokud režim pauza nezrušíte do 30 minut, indukční varná deska se automaticky vypne.

Zamykání ovládacích prvků

- Ovládací prvky lze zamknout, aby se zabránilo jejich neúmyslnému použití (například dětmi, které náhodou zapnou varné zóny).
- Po zamknutí jsou deaktivovány všechny ovládací prvky kromě vypínače.

Zamknutí ovládacích prvků

Stiskněte tlačítko zámku  na 2 sekundy. Na ukazateli časovače se zobrazí „Lo“.

Odemknutí ovládacích prvků

1. Ujistěte se, že je varná deska zapnutá.
2. Stiskněte a podržte tlačítko zámku  na 2 sekundy.
3. Nyní můžete varnou desku začít používat.



Když je varná deska v zamknutém režimu a jsou deaktivovány všechny ovládací prvky kromě vypínače, v nouzi můžete varnou desku vypínačem vždy zapnout, ale následně musíte varnou desku hned odemknout.

Varování před zbytkovým teplem

Když je varná deska nějakou dobu v provozu, zůstává v ní určité zbytkové teplo. Zobrazí se písmeno „H“, které vás upozorňuje, abyste se od ní drželi dále.



Automatické vypínání

Bezpečnostním prvkem varné desky je automatické vypnutí. Aktivuje se vždy, když zapomenete vypnout některou varnou zónu. Výchozí doby vypnutí jsou uvedeny v následující tabulce:

Stupeň výkonu	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Výchozí doba chodu (v hodinách)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Používání časovače

Časovač lze používat dvěma způsoby:

- Můžete ho používat jako minutku. V tomto případě časovač po uplynutí nastaveného času nevypne žádnou varnou zónu.
- Můžete ho nastavit tak, aby po uplynutí nastaveného času vypnul jednu nebo více varných zón.
- Časovač můžete nastavit až na 99 minut.

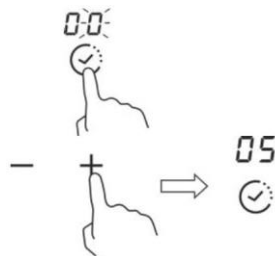
Používání časovače jako minutky

1. Ujistěte se, že varná deska je zapnutá. Ujistěte se, že tlačítko výběru zóny není aktivováno (ukazatel zóny „-“ neblíká).

Poznámka: Můžete nastavit minutku před nebo po dokončení nastavení výkonu varné zóny.

2. Stiskněte tlačítko časovače, poté se na displeji časovače zobrazí „00“ a tlačítko „0“ začne blikat.

3. Stisknutím tlačítka „-“ nebo „+“ nastavte čas v rozmezí 1 až 99 minut (např. 5).



4. Jedním stisknutím tlačítka „+“ se čas o jednu minutu zvýší, jedním stisknutím tlačítka „-“ se čas o jednu minutu sníží. Když nastavený čas překročí 99 minut, automaticky se vrátí na „00“, pokud současně stisknete tlačítka „-“ a „+“, na ukazateli se zobrazí „00“.
5. Odpočítávání se spustí ihned po nastavení času. Na displeji se zobrazí zbývajíc čas.
6. Po uplynutí nastaveného času se bude 30 sekund ozývat pípání a na displeji časovače se zobrazí symbol „--“.

Zrušení časovače

Po opětovném nastavení času stiskněte a podržte tlačítko časovače na 5 sekund, čímž se časovač zruší a ukazatel se vrátí na hodnotu „00“.

Používání časovače k vypnutí jedné nebo více varných zón

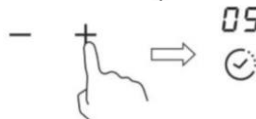
1. Dotkněte se ovladače výběru topné zóny, pro kterou chcete nastavit časovač.



2. Stiskněte tlačítko časovače, na displeji časovače se zobrazí „00“ a ukazatel „0“ začne blikat.



3. Stisknutím tlačítka „-“ nebo „+“ nastavte čas v rozmezí 1 až 99 minut (např. 5).



4. Jedním stisknutím tlačítka „+“ se čas o jednu minutu zvýší, jedním stisknutím tlačítka „-“ se čas o jednu minutu sníží. Když nastavený čas překročí 99 minut, automaticky se vrátí na „00“, pokud současně stisknete tlačítka „-“ a „+“, na ukazateli se zobrazí „00“.
5. Odpočítávání se spustí ihned po nastavení času. Na displeji se zobrazí zbývajcí čas. POZNÁMKA: V pravém dolním rohu ukazatele úrovně výkonu se objeví červená tečka, která označuje vybranou zónu.

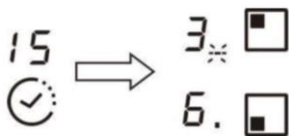
6. Po uplynutí nastaveného času se odpovídající varná zóna automaticky vypne.



Poznámka: Ostatní varné zóny budou nadále v provozu, pokud byly dříve zapnuty.

Pokud je časovač nastaven pro více zón:

1. Když nastavíte časovač pro několik varných zón, budou svítit červené tečky příslušných varných zón. Na displeji časovače se údaj zobrazuje v minutách. Tečka odpovídající zóny bliká.

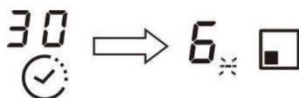


(nastaven na 15 minut)



(nastaven na 45 minut)

2. Jakmile se dokončí odpočet časovače, odpovídající zóna se vypne. Potom se bude zobrazovat nový čas v minutách a bude blikat tečka odpovídající zóny.



Poznámka: Dotkněte se ovládacího prvku pro výběr varné zóny a na ukazateli časovače se zobrazí odpovídající čas.

Pokyny pro vaření

Bud'te opatrní při smažení, protože olej a tuk se velmi rychle zahřívají, zejména pokud používáte funkci zesílení výkonu. Při extrémně vysokých teplotách se olej a tuk samovolně vznítí, což představuje vážné riziko požáru.

Tipy pro vaření

- Jakmile se jídlo začne vařit, snižte výkon.
- Použití pokličky zkrátí délku vaření a šetří energii, protože zadržuje teplo.
- Minimalizujte množství tekutiny nebo tuku, abyste zkrátili délku vaření.
- Začněte vařit s nastavením na vysoký stupeň a až se pokrm prohřeje, snižte nastavení.

Mírné vaření, vaření rýže

- K mírnému vaření dochází pod bodem varu, při teplotě kolem 85 °C, kdy bubliny jen příležitostně stoupají na povrch vařící tekutiny. Je klíčem k lahodným polévkám a jemnému dušenému masu, protože se chutě rozvinou bez převaření pokrmu. Omáčky z vajec a mouky také doporučujeme vařit pod bodem varu.
- Některé úkony, včetně vaření rýže absorpční metodou, mohou vyžadovat nastavení vyšší než nejnižší nastavení pro řádné uvaření pokrmu v doporučeném čase.

Pečený steak

Jak připravit šťavnaté chutné steaky:

1. Před vařením nechte maso stát asi 20 minut při pokojové teplotě.
2. Rozehřejte silnou pánev.
3. Obě strany steaků potřete olejem. Malé množství oleje nakapejte do rozpálené pánve a poté maso položte na rozpálenou pánev.
4. Během vaření otočte steak pouze jednou. Přesná doba vaření bude záviset na tloušťce steaků a na tom, jak ho chcete připravit. Steak se může z každé strany smažit od 2 do 8 minut. Stlačením steaků zjistíte, jak je propečený – čím je pevnější, tím je propečenější.
5. Nechte steak několik minut odležet na teplém talíři, aby před podáváním změkkl.

Restování

1. Vezměte si velkou pánev nebo pánev wok s plochým dnem vhodnou na sklokeramickou desku.
2. Připravte si všechny ingredience a vybavení. Restování by mělo být rychlé. Pokud vaříte velké množství, vařte jídlo v několika menších dávkách.
3. Pánev krátce předehejte a přidejte dvě polévkové lžice oleje.
4. Nejprve uvařte maso, odložte ho stranou a udržujte v teple.

5. Orestujte zeleninu. Když je horká, ale stále křupavá, nastavte varnou zónu na nižší výkon, vraťte maso na páněv a přidejte omáčku.
6. Jemně promíchejte ingredience a ujistěte se, že jsou prohřáté.
7. Okamžitě podávejte.

Nastavení teploty

Nastavení teploty	Vhodnost
1–2	• jemné ohřívání pro malé množství potravin • rozpouštění čokolády, másla a potravin, které se rychle připalují • mírné vaření • pomalé ohřívání
3–4	• ohřev • rychlé vaření • vaření rýže
5–6	• lívance
7–8	• smažení • vaření těstovin
9	• restování • rychlé smažení • přivádění polévky do varu • vroucí voda

Čištění a údržba

Co?	Jak?	Důležité!
Každodenní znečištění skla (otisky prstů, stopy, skvrny způsobené potravinami nebo jiné než cukrové skvrny na skle)	1. Vypněte napájení varné desky. 2. Naneste čistič varné desky, dokud je sklo ještě teplé (ale ne horké!) 3. Opláchněte a otřete do sucha čistým hadříkem nebo papírovou utěrkou. 4. Zapněte napájení varné desky.	• Pokud je napájení varné desky vypnuté, nezobrazí se žádná indikace „horkého povrchu“, ale varná zóna může být stále horká! Buďte extrémně opatrní. • Drsné drátěnky, některé nylonové drátěnky a drsné/abrazivní čisticí prostředky mohou poškrábat sklo. Vždy si přečtěte štítek a zkontrolujte, zda je čisticí prostředek nebo drátěnka vhodná. • Nikdy nenechávejte na varné desce zbytky po čištění: sklo se může zašpinit.
Převařování, tavení a horké cukrové skvrny na skle	Okamžitě je odstraňte pomocí špachtle, stěrky nebo škrabky vhodné pro sklokeramické varné desky, ale pozor na horké povrchy varných zón: 1. Vypněte napájení varné desky u zdi. 2. Držte čepel nebo nádobí pod úhlem 30° a oškrábejte znečištění nebo rozlítí na chladnou oblast varné desky. 3. Vyčistěte znečištění nebo skvrnu hadříkem na nádobí nebo papírovou utěrkou. 4. Postupujte podle výše uvedených kroků 2 až 4 pro „Každodenní znečištění skla“.	• Co nejdříve odstraňte skvrny způsobené roztavením, sladkými potravinami nebo přetečením. Pokud se nechají na skle vychladnout, může být obtížné je ze skleněného povrchu odstranit nebo můžete sklo dokonce trvale poškodit. • Nebezpečí porážení: při zasunutí bezpečnostního krytu je čepel v škrabce ostrá jako břitva. Používejte ji s mimořádnou opatrností a vždy ji skladujte bezpečně a mimo dosah dětí.
Přetečení na dotykových ovladačích	1. Vypněte napájení varné desky. 2. Skvrnu namočte 3. Otřete oblast dotykového ovládání čistou vlhkou houbou nebo hadříkem. 4. Plochu otřete zcela do sucha papírovou utěrkou. 5. Zapněte napájení varné desky.	• Varná deska může pípat a sama se vypnout a dotykové ovladače nemusí fungovat, když je na nich tekutina. Před opětovným zapnutím varné desky se ujistěte, že je dotyková ovládací plocha suchá.

Tipy a triky

Problém	Možná příčina	Co dělat
Varná deska se nezapíná.	Není proud.	Ujistěte se, že je varná deska připojena k napájení a že je zapnutá. Zkontrolujte, zda u vás doma nebo v okolí nedochází k výpadku proudu. Pokud jste vše zkontrolovali a problém přetrvává, zavolejte kvalifikovaného technika.
Dotykové ovladače nereagují.	Ovládání je zamčené.	Odemkněte ovládání. Pokyny naleznete v části „Používání sklokeramické varné desky“.
Ovládání dotykových ovladačů je obtížné.	Na ovládacích prvcích se může nacházet lehká vrstva vody nebo při dotyku ovládacích prvků používáte špičku prstu.	Ujistěte se, že je oblast dotykového ovládání suchá, a že při dotyku s ovládacími prvky používáte bříško prstu.
Sklo je poškrábané.	Hrubě opracované nádobí. Používáte nevhodné abrazivní drátěnky nebo čisticí prostředky.	Používejte nádobí s rovnými a hladkými dny. Viz „Výběr vhodného nádobí“. Viz „Čištění a údržba“.
Některé pánve vydávají praskavé nebo cvakavé zvuky.	To může být způsobeno konstrukcí vašeho nádobí (vrstvy různých kovů vibrují různě).	To je u kuchyňského nádobí normální a neznamená to závadu.
Indukční varná deska vydává tlumený hučivý zvuk při použití s vysokým nastavením teploty.	To je způsobeno technologií indukčního vaření.	To je normální, ale hluk by se měl ztišit nebo zcela zmizet, když snížíte nastavení tepla.
Z ventilátoru indukční varné desky vychází hluk.	V indukční varné desce je zabudován chladicí ventilátor, který zabraňuje přehřátí elektroniky. Ten může pokračovat v chodu i po vypnutí indukční varné desky.	To je normální a nevyžaduje to žádnou akci. Nevypínejte napájení indukční varné desky na stěně, když je ventilátor v chodu.
Nádoby se neohřívají a neobjevují se na displeji.	Indukční varná deska nemůže detekovat pánve, protože není vhodná pro indukční vaření. Indukční varná deska nemůže pánve detekovat, protože je příliš malá pro varnou zónu nebo na ní není správně vycentrovaná.	Používejte nádobí vhodné pro indukční vaření. Viz oddíl „Výběr správného nádobí“. Vycentrujte nádobu a ujistěte se, že její základna odpovídá velikosti varné zóny.
Indukční varná deska nebo varná zóna se neočekávaně vypnuly, ozve se tón a zobrazí se chybový kód (obvykle střídavě s jednou nebo dvěma číslicemi na displeji časovače vaření).	Technická závada.	Poznamenejte si písmena a čísla chyby, vypněte napájení indukční varné desky u zdi a kontaktujte kvalifikovaného technika.

Zobrazování závad a kontrola

Pokud se objeví abnormalita, indukční varná deska automaticky přejde do ochranného stavu a zobrazí odpovídající ochranné kódy:

Problém	Možná příčina	Co dělat
E4/E5	Porucha snímače teploty	Obraťte se na dodavatele.
E7/E8	Závada snímače teploty IGBT.	Obraťte se na dodavatele.
E2/E3	Abnormální napájecí napětí	Zkontrolujte, zda má napájení normální parametry. Zapněte spotřebič, až bude napájení opět normální.
E6/E9	Špatné tepelné záření indukční varné desky	Po vychladnutí indukční varné desky ji znovu spusťte.

Výše jsou popsány způsoby zjišťování a kontrol běžných závad.

Nerozebírejte spotřebič vlastními silami, abyste předešli jakémukoli nebezpečí a poškození indukční varné desky.

Technická specifikace

Indukční varná deska	CI642CBB/1
Varné zóny	4 zóny
Napájecí napětí	220–240 V ~ 50/60 Hz
Instalovaný elektrický výkon	7200 W
Velikost výrobku DxŠxV (mm)	590×520×58
Rozměry pro vestavění AxB (mm)	560×490

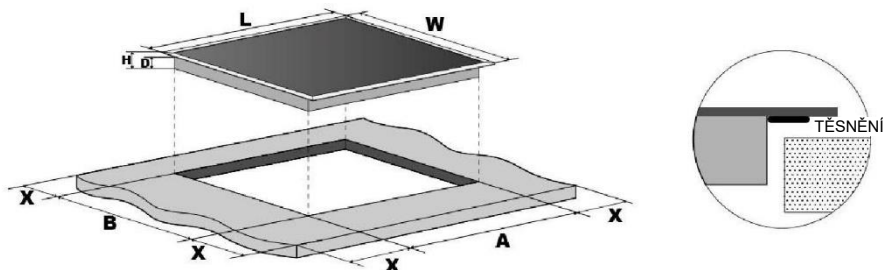
Hmotnost a rozměry jsou přibližné. Protože se neustále snažíme zlepšovat naše produkty, můžeme změnit specifikace a design bez předchozího upozornění.

Instalace

Výběr instalačního zařízení

- Vystříhněte pracovní plochu podle velikostí uvedených na výkresu.
- Pro účely instalace a použití musí být kolem otvoru zachován minimální prostor 50 mm.
- Ujistěte se, že tloušťka pracovní plochy je alespoň 30 mm. Zvolte žáruvzdorný materiál pracovní plochy, abyste zabránili větší deformaci způsobené tepelným zářením z varné desky. Jak je znázorněno níže:

Varování: Pracovní deska musí být vyrobena z impregnovaného dřeva nebo jiného izolačního materiálu.

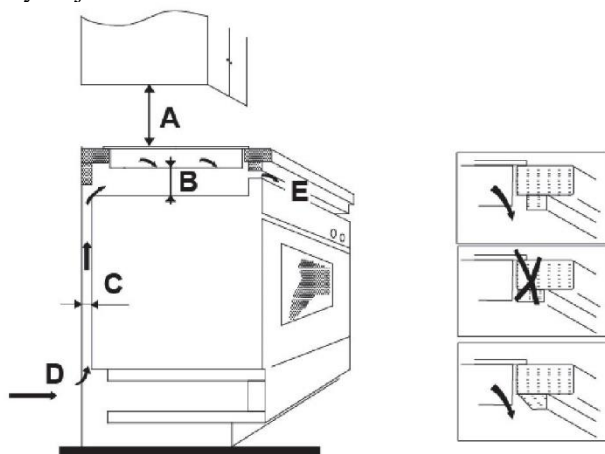


	L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
CI642CBB/1	590	520	58	54	560	490	min. 50

Za všech okolností se ujistěte, že je varná deska dobře odvětrávaná a že vstup a výstup vzduchu nejsou zablokovány. Ujistěte se, že je varná deska v dobrém stavu.

Jak je znázorněno níže

Poznámka: Bezpečná vzdálenost mezi varnou deskou a skříní nad varnou deskou by měla být nejméně 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	min. 50	min. 20	Přívod vzduchu	Výstup vzduchu 5 mm

Před instalací varné desky se ujistěte, že:

- Pracovní plocha je čtvercová a rovná a žádné konstrukční prvky nezasahují do prostorových požadavků.
- Pracovní plocha je vyrobená z tepelně odolného materiálu.
- Je-li varná deska nainstalována nad troubou, má trouba vestavěný chladicí ventilátor.
- Instalace splňuje všechny požadavky na vůli a příslušné normy a předpisy.
- Do trvalé elektroinstalace je zabudován vhodný izolační spínač zajišťující úplné odpojení od síťového napájení, který je namontován a umístěn tak, aby vyhovoval místním pravidlům a předpisům pro elektroinstalace.
- Izolační spínač musí být schváleného typu a musí zajišťovat oddělení kontaktu vzduchové mezery 3 mm ve všech pólech (nebo ve všech aktivních [fázových] vodičích, pokud místní elektroinstalační předpisy umožňují tuto změnu požadavků).
- Izolační spínač je po instalaci varné desky zákazníkovi snadno přístupný.
- V případě pochybností o instalaci se obraťte na místní stavební úřady a právní předpisy.
- Pro povrchy stěn obklopující varnou desku používejte tepelně odolné a snadno čistitelné povrchové úpravy (jako jsou keramické dlaždice).

Po instalaci varné desky se ujistěte, že:

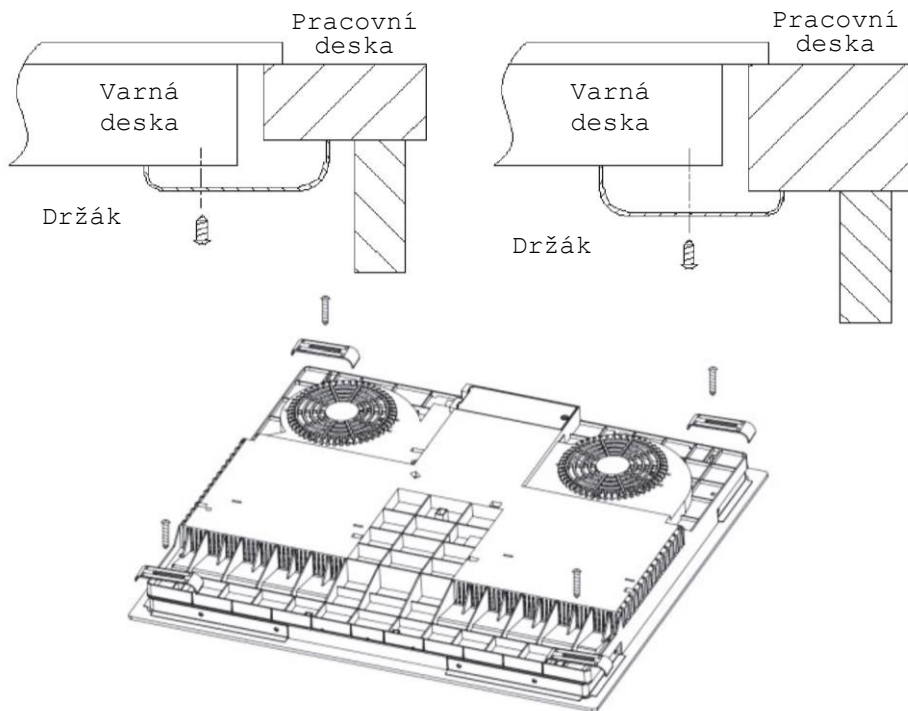
- Napájecí kabel není přístupný přes dvířka skříně nebo zásuvky.
- Je zajištěno dostatečné proudění vzduchu z vnější strany skříně k základně varné desky.
- Pokud je varná deska nainstalována nad zásuvkou nebo skříní, je pod základnou varné desky nainstalována tepelná ochranná bariéra.
- Izolační spínač je snadno přístupný zákazníkovi.

Před umístěním upevňovacích držáků

Jednotku umístěte na stabilní, hladký povrch (použijte obal). Na ovládací prvky vyčnívající z varné desky nepoužívejte sílu.

Umístění upevňovacích držáků

- Jednotku umístěte na stabilní, hladký povrch (použijte obal). Na ovládací prvky vyčnívající z varné desky nepoužívejte sílu.
- Po instalaci připevněte varnou desku na pracovní plochu pomocí čtyř držáků na spodní straně varné desky (viz obrázek).
- Nastavte polohu držáku tak, aby vyhovovala tloušťce pracovní desky.

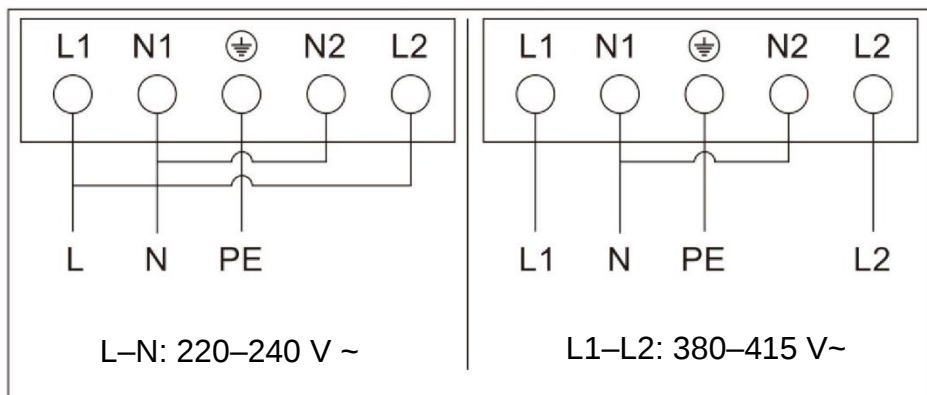


Upozornění

- Varnou desku musí instalovat kvalifikovaný personál nebo technici. Máme odborníky k vašim službám. Nikdy neprovádějte operaci sami.
- Varná deska nesmí být namontována na chladicí zařízení, myčku nádobí nebo sušičku.
- Je třeba zajistit bezproblémové vyzařování tepla varné desky a zvýšit tak její spolehlivost.
- Stěna a indukční varná zóna nad pracovní deskou musí odolávat teple.
- Aby nedošlo k poškození, musí být sendvičová vrstva a lepidlo odolné vůči teple.
- Nepoužívejte parní čistič.
- Tuto sklokeramickou desku lze připojit pouze ke zdroji s impedancí systému nejvýše 0,427 ohmu. V případě potřeby si vyžádejte informace o impedanci systému od svého dodavatele.

Připojení varné desky k síťovému napájení

Zásuvka musí být připojena k jednopólovému jističi v souladu s příslušnou normou. Způsob připojení je znázorněn na obrázku níže.



- Pokud je kabel poškozený nebo je nutné ho vyměnit, musí to provést technik poprodejního servisu s použitím vhodných nástrojů, aby se předešlo jakýmkoli nehodám.
- Pokud se spotřebič připojuje přímo k síťovému napájení, je nutné nainstalovat vícepólový jistič s minimální vzdáleností kontaktů 3 mm.
- Instalační technik musí zajistit, aby bylo vytvořeno správné elektrické spojení a aby vyhovovalo bezpečnostním předpisům.
- Kabel nesmí být ohnutý ani stlačený.
- Kabel se musí pravidelně kontrolovat a jeho výměnu smí provádět pouze osoba s náležitou kvalifikací.

	Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí č. 2012/19/ES o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (OEEZ). Zajištěním správné likvidace tohoto spotřebiče pomůžete zabránit jakémukoli možnému poškození životního prostředí a lidského zdraví, které by mohlo být jinak způsobeno, pokud by byl spotřebič zlikvidován nesprávným způsobem. Symbol na výrobku označuje, že tento výrobek nelze likvidovat jako domácí odpad. Odvezte ho na sběrné místo pro recyklaci elektrického a elektronického zboží. Tento spotřebič vyžaduje specializovanou likvidaci odpadu. Další informace o manipulaci, novém využití a recyklaci tohoto výrobku získáte na místním obecním úřadě, u služby pro sběr domovního odpadu nebo v prodejně, kde jste výrobek zakoupili. Další informace o manipulaci, novém využití a recyklaci tohoto výrobku získáte na místním obecním úřadě, u služby pro sběr domovního odpadu nebo v prodejně, kde jste výrobek zakoupili.
LIKVIDACE: Nevyhazujte tento výrobek jako netříděný komunální odpad. Sběr těchto odpadů pro zvláštní úpravu je nutný odděleně.	

BEZPEČNOSTNÉ VAROVANIA

PRED POUŽITÍM SPOTREBIČA SI POZORNE PREČÍTAJTE NASLEDUJÚCE POKYNY.

Inštalácia

Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom

- Pred akoukoľvek prácou alebo údržbou odpojte spotrebič od elektrickej siete.
- Pripojenie k účinnému uzemňovaciemu systému je nevyhnutné a povinné.
- Prostriedky na odpojenie musia byť zabudované do pevnej elektrickej inštalácie v súlade s predpismi na inštaláciu elektrických rozvodov.
- Úpravy domácej elektroinštalácie smie vykonávať iba kvalifikovaný elektrikár.
- Nedodržanie tohto pokynu môže mať za následok zásah elektrickým prúdom alebo smrť.

Nebezpečenstvo porezania

- Dávajte si pozor – hrany panelov sú ostré.
- Ak nebudete dávať pozor, môže to viesť k poraneniu alebo porezaniu.

Dôležité bezpečnostné pokyny

- Pred inštaláciou alebo používaním tohto spotrebiča si pozorne prečítajte pokyny.
- Na tento spotrebič nikdy nesmiete položiť žiadny horľavý materiál alebo produkty.
- Tieto informácie sprístupnite aj osobe zodpovednej za inštaláciu spotrebiča, pretože by to mohlo znížiť vaše náklady na inštaláciu.
- Aby sa predišlo nebezpečenstvu, musí byť tento spotrebič nainštalovaný podľa týchto pokynov na inštaláciu.

- Tento spotrebič môže správne nainštalovať a uzemniť iba osoba s príslušnou kvalifikáciou.
- Tento spotrebič musí byť pripojený k obvodu, ktorý obsahuje odpojovač zabezpečujúci úplné odpojenie od zdroja napájania.
- VAROVANIE: Používajte iba ochranné kryty varných dosiek navrhnuté výrobcom kuchynského spotrebiča alebo uvedené výrobcom spotrebiča v návode na použitie ako vhodné, prípadne použite ochranné kryty varnej dosky zabudované do spotrebiča. Použitie nevhodných ochranných krytov môže spôsobiť nehodu.
- Ak nebude spotrebič správne nainštalovaný, môže to viesť k strate platnosti akýchkoľvek záruk alebo zodpovedností.
- Pokiaľ ide o podrobnosti o inštalácii, vďaka odkazu na časť <Inštalácia>.

Prevádzka a údržba

Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom

- Na varnej doske nevarte, keď je jej povrch zlomený alebo prasknutý. Ak je povrch varnej dosky zlomený alebo prasknutý, okamžite vypnite jej elektrické napájanie (sieťový vypínač) a kontaktujte kvalifikovaného technika.
- Pred čistením alebo údržbou varnú dosku odpojte od zásuvky elektrickej siete.
- Nedodržanie tohto pokynu môže mať za následok zásah elektrickým prúdom alebo smrť.

Nebezpečenstvo pre zdravie

- Tento spotrebič spĺňa požiadavky noriem o elektromagnetickej bezpečnosti.

Nebezpečenstvo horúceho povrchu

- Počas používania budú dostupné časti tohto spotrebiča dostatočne horúce, aby spôsobili popáleniny.

- Kým nebude povrch chladný, nedovoľte, aby sa sklokeramika dostala do kontaktu s vaším telom, odevom alebo inými predmetmi.
- Nenechávajte na varnej doske kovové predmety, ako sú nože, vidličky, lyžice a pokrievky, pretože by sa mohli veľmi zohriať.⁴
- Deti do 8 rokov udržiajte mimo dosahu alebo ich majte pod neustálym dohľadom.
- Rukováti hrncov môžu byť na dotyk horúce. Skontrolujte, či rukováti hrnca nezasahujú do priestoru ostatných zapnutých varných platní. Všetky rukováti uchovávajte mimo dosahu detí.
- Nedodržanie tohto pokynu môže viesť k popáleniu a obareniu.

Nebezpečenstvo porezania

- Po zasunutí ochranného krytu sa ostrie škrabky na varnú dosku odhalí. Pri použití škrabky bude mimoriadne opatrní a vždy ju skladujte bezpečne a mimo dosahu detí.
- Ak nebudete dávať pozor, môže to viesť k poraneniu alebo porezaniu.

Dôležité bezpečnostné pokyny

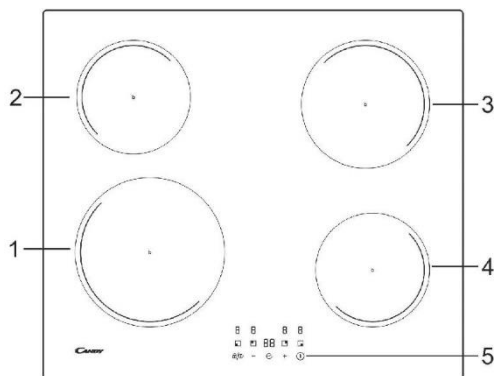
- Keď je spotrebič v prevádzke, nikdy ho nenechávajte bez dozoru. Vykypenie spôsobuje dym a vykypený tuk sa môže vznietiť.
- Spotrebič nikdy nepoužívajte ako pracovnú plochu alebo odkladací povrch.
- Na spotrebiči nikdy nenechávajte žiadne predmety ani riad.
- Spotrebič nikdy nepoužívajte na zahriatie alebo vykurovanie miestnosti.
- Po použití vždy vypnite varné zóny a varnú dosku podľa pokynov v tejto príručke (t. j. pomocou dotykových ovládacích prvkov). Pri odstraňovaní panvíc sa nespoliehajte na to, že sa varné zóny vypnú pomocou funkcie detekcie panvice.

- Nedovoľte, aby sa so spotrebičom hrali deti, ani aby na ňom sedeli, stáli alebo naň liezli.
- Do skriniek nad spotrebičom neukladajte veci, ktoré by mohli deti zaujímať. Mohlo by dôjsť k vážnemu poraneniu dieťaťa ležúceho na varnú dosku.
- V priestoroch, kde sa používa varná doska, nenechávajte deti samy alebo bez dozoru.
- Deti alebo osoby so zdravotným postihnutím, ktoré obmedzuje ich schopnosť používať spotrebič, musia mať zodpovednú a kompetentnú osobu, ktorá ich poučí o jeho používaní. Inštruktor si musí byť istý, že môžu spotrebič používať bez toho, že by hrozilo nebezpečenstvo im alebo ich okoliu.
- Žiadnu časť spotrebiča neopravujte ani nevymieňajte, pokiaľ to nie je výslovne odporúčané v príručke. Všetky ďalšie servisné práce musí vykonávať kvalifikovaný technik.
- Na čistenie svojej varnej dosky nepoužívajte parný čistič.
- Na varnú dosku neukladajte ťažké predmety a nedovoľte, aby takéto predmety na ňu spadli.
- Na varnú dosku nestúpajte.
- Nepoužívajte panvice so zúbkovanými okrajmi ani po sklenenom povrchu neťahajte panvice, pretože by mohlo dôjsť k poškriabaniu skla.
- Na čistenie varnej dosky nepoužívajte drôtenky ani iné drsné čistiace prostriedky, ktoré by mohli poškriabať sklokeramický povrch dosky.
- Ak je poškodený vonkajší napájací kábel, v záujme eliminácie akéhokoľvek rizika ho musí vymeniť výrobca, jeho servisný zástupca alebo rovnako kvalifikovaná osoba.
- Tento spotrebič je určený len na použitie v domácom prostredí! Na komerčné použitie akéhokoľvek druhu sa nevzťahuje záruka výrobcu!

- **VAROVANIE:** Počas používania sú spotrebič a jeho dostupné diely horúce. Malé deti by ste mali udržiavať ďalej.
- Pri používaní treba byť opatrný, aby sa predišlo dotyku ohrievacích prvkov.
- Deti do 8 rokov udržiujte mimo dosahu alebo ich majte pod neustálym dohľadom.
- Deti staršie ako 8 rokov a osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností či vedomostí môžu tento spotrebič používať pod dohľadom, resp. po poučení a oboznámení sa s bezpečným spôsobom používania a porozumení možným nebezpečenstvám.
- Deti sa so spotrebičom nesmú hrať. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.
- **VAROVANIE:** Varenie s tukom alebo olejom na varnej doske bez dohľadu môže byť nebezpečné a môže spôsobiť požiar. Požiar sa NIKDY nepokúšajte hasiť vodou. Spotrebič najprv vypnite a plameň zakryte napr. pokrievkou alebo hasiacou prikrývkou.
- **VAROVANIE:** Nebezpečenstvo požiaru: na povrch varnej dosky neodkladajte žiadne predmety.
- **VAROVANIE:** Ak je povrch prasknutý, spotrebič vypnite, aby ste zabránili zasiahnutiu elektrickým prúdom, pretože povrch varnej dosky je zo sklokeramického alebo podobného materiálu, ktorý zakrýva časti pod napätím.
- Nepoužívajte parný čistič.
- Spotrebič nie je určený na ovládanie externým časovačom ani samostatným diaľkovým ovládaním.
- **UPOZORNENIE:** Na prípravu jedla musíte vždy dohliadať. Na krátkodobý postup varenia je potrebné dohliadať nepretržite.
- Elektrický napájací kábel nesmie ostať po inštalácii prístupný.

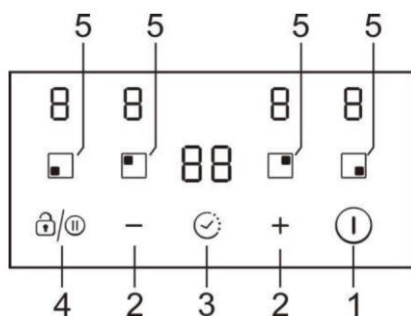
Prehľad produktu

Pohľad zhora



1. Zóna 2300 W, zvýšenie na 3000 W
2. Zóna 1200 W, zvýšenie na 1500 W
3. Zóna 1800 W, zvýšenie na 2100 W
4. Zóna 1200 W, zvýšenie na 1500 W
5. Ovládací panel

Ovládací panel



1. Tlačidlo zapnutia/vypnutia
2. Tlačidlo regulácie napájania/časovača
3. Ovládač časovača
4. Ovládač pozastavenia/uzamknutia tlačidiel
5. Ovládacie prvky varnej zóny

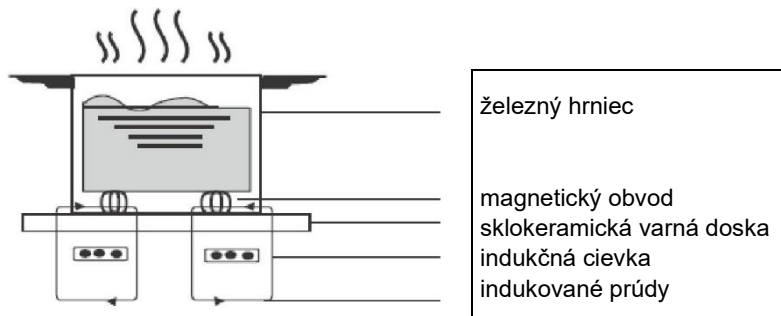
Informácie o produkte

Keramická/indukčná varná doska môže splniť rôzne požiadavky používateľa vďaka ohrevu odporovým drôtom, mikropočítačom riadenému ovládaniu a voľbe výkonu, čím sa stáva naozaj optimálnou voľbou pre moderné rodiny.

Varná doska sa zameriava na používateľov a prijíma individuálny dizajn. Varná doska disponuje bezpečnou a spoľahlivou prevádzkou, čím vám uľahčuje život a umožňuje naplno si vychutnať radosti života.

Informácie o indukčnom varení

Indukčné varenie je bezpečné, rýchle, účinné a ekonomické. Funguje vďaka elektromagnetickým vibráciám vytvárajúcim teplo priamo vo varnej nádobe namiesto prenosu cez sklokeramický povrch. Sklokeramická varná doska sa rozohreje iba teplom z varnej nádoby.

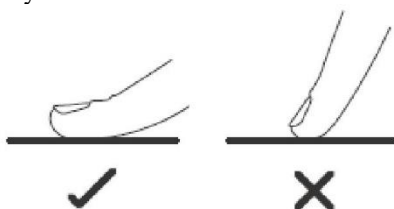


Pred použitím novej indukčnej varnej dosky

- Prečítajte si tento návod, mimoriadnu pozornosť venujte najmä časti „Bezpečnostné pokyny“.
- Z indukčnej varnej dosky odstráňte ochrannú fóliu.

Použitie dotykových ovládačov

- Ovládače reagujú na dotyk, preto nemusíte používať tlak.
- Používajte bruško prsta, nie špičku.
- Po každom zaregistrovaní dotyku začujete akustický signál.
- Uistite sa, že sú ovládače vždy čisté, suché a či ich neprekrýva žiadny predmet (napr. kuchynské náradie alebo utierky). Aj tenká vrstva vody môže sťažiť obsluhu dotykových ovládačov.



Výber správneho riadu na varenie



- Používajte iba riad so základňou vhodnou na indukčné varenie. Hľadajte symbol indukcie na obale alebo dne riadu na varenie.
- Vhodnosť riadu môžete skontrolovať jednoduchým magnetickým testom. Priložte magnet ku dnu riadu. Ak sa prichytí, riad je vhodný pre indukciu.
- Ak nemáte magnet:
 1. Do nádoby dajte trochu vody.
 2. Postupujte podľa krokov v časti „Začínáme s varením“.
 3. Ak sa voda zohrieva a na displeji neblíkajú , nádoba je vhodná.
- Riad vyrobený z nasledovných materiálov nie je vhodný: čistá nehrdzavejúca oceľ, hliníkové alebo medené nádoby bez magnetického dna, sklo, drevo, porcelán, keramika a kamenina.

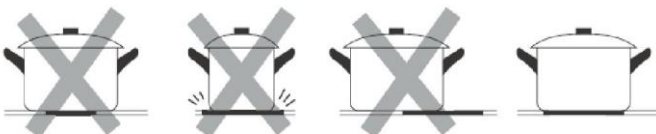


Veľkosť horáka (mm)	Minimálny kuchynský riad (priemer /mm)
160	120
180	140
210	160

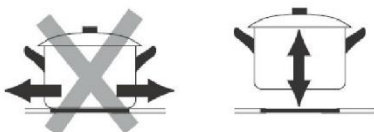
Nepoužívajte riad so zúbkovatými okrajmi alebo zakriveným dnom.



Uistite sa, že základňa vášho riadu je hladká, sedí presne na skle dosky a má rovnaký priemer ako varná zóna. Riad vždy vycentrujte na varnej zóne.

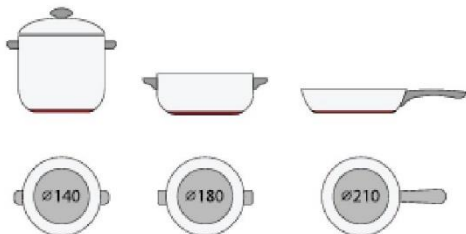


Riad zo sklokeramickej varnej dosky vždy zodvihnite – neposúvajte ho, pretože môžete poškriabať sklokeramický povrch.



- Používajte panvice, ktorých priemer feromagnetickej oblasti (dno panvice) je v rozsahu rozmerov v nižšie uvedenej tabuľke. (Tabuľka 1)
 - Ak používate menšie hrnce, môže to ovplyvniť výkon
 - Ak používate hrniec s menším priemerom ako je priemer uvedený v tabuľke vyššie, hrnce nemusia byť detegované

Podľa rozmerov zóny môžete používať hrnce rôznych priemerov, ako je to znázornené na obrázku nižšie:



- Pokiaľ feromagnetická časť pokrýva len časť dna panvice, ohreje sa iba feromagnetická oblasť a zvyšok dna sa nemusí zahriať na dostatočnú teplotu na varenie.



- Pokiaľ nie je feromagnetická časť homogénna, alebo obsahuje iné materiály, ako je hliník, môže to ovplyvniť zahrievanie a detekciu panvice.

Pokiaľ je dno panvice podobné obrázkom nižšie, panvica nemôže byť detegovaná.

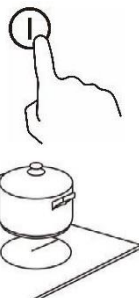


Použitie indukčnej varnej dosky

Začíname

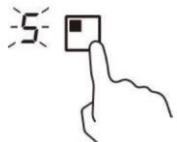
- Po zapnutí bzučiak pípne raz, všetky indikátory sa rozsvietia na 1 sekundu a potom zhasnú, čo znamená, že varná doska vstúpila do stavu pohotovostného režimu.

- Dotknite sa vypínača ①, všetky indikátory ukazujú „-“



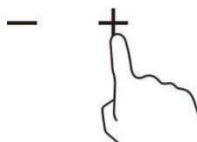
- Na vybranú varnú zónu položte vhodný riad na varenie. Uistite sa, že dno riadu a povrch varnej dosky sú čisté a suché.

- Dotknite sa voliča varnej platne, indikátor vedľa tlačidla začne blikať



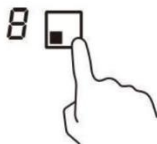
- Dotykom na „-“ alebo „+“ vyberte nastavenie ohrevu.

- Ak nastavenie ohrevu nevyberiete do 1 minúty, indukčná varná doska sa automaticky vypne. Budete musieť znovu začať od kroku 1.
- Nastavenie ohrevu môžete upraviť kedykoľvek počas varenia.

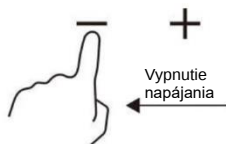


Po dokončení varenia

- Dotknite sa ovládača varnej zóny, ktorú chcete vypnúť



- Vypnite varnú zónu posúvaním nadol na „0“.



Uistite sa, že displej zobrazuje „0“.

3. Vypnite celú varnú dosku dotykom na tlačidlo zapnutia/vypnutia.



4. Dávajte pozor na horúce povrchy

Písmeno „H“ zobrazí, čo znamená, že varná zóna je príliš horúca na dotyk. Zmizne, keď teplota povrchu klesne na bezpečnú teplotu. Zvyškové teplo môžete využiť aj na úsporu energie, ak teplo využijete na ohrev ďalšieho riadu, kým je varná zóna ešte stále horúca.



Používanie správy výkonu

Je možné nastaviť maximálnu úroveň absorpcie výkonu pre indukčnú varnú dosku, pričom je možné zvoliť rôzne rozsahy výkonu.

Indukčné varné dosky sú schopné automaticky sa obmedziť, aby mohli pracovať pri nižšej úrovni výkonu, čím sa predíde riziku preťaženia.

Spustenie funkcie nastavenie napájania

1. Zapnite varnú dosku a stlačte súčasne tlačidlo „+“ (časovač) a zámku tlačidiel KeyLock. Indikátor časovača zobrazí „P5“, čo znamená úroveň výkonu 5. Predvolený režim je na „7,2 kW“.



Prepnutie na inú úroveň

Stlačte +/- na časovači. K dispozícii je 5 úrovní výkonu, od „P1“ po „P5“.

Indikátor časovača zobrazí jeden z nich.

„P1“: maximálny výkon je 2,5 kW.

„P2“: maximálny výkon je 3,5 kW.

„P3“: maximálny výkon je 4,5 kW.

„P4“: maximálny výkon je 5,5 kW.

„P5“: maximálny výkon je 7,2 kW



Funkcia potvrdenia a ukončenia správy výkonu

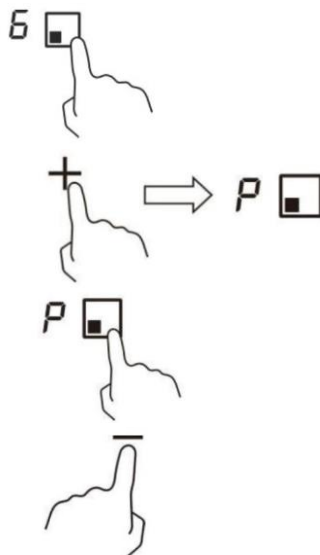
Súčasne stlačte tlačidlo „+“ (časovač) a zámku tlačidiel KeyLock na potvrdenie, potom sa varná doska vypne.



Používanie funkcie Boost (Intenzívny)

Aktivujte funkciu intenzívneho ohrevu

1. Vyberte zónu s funkciou boost – Intenzívny (predná ľavá zóna).
2. Dotýkajte sa tlačidla „plus“ **+**, kým indikácia úrovne výkonu nezobrazí „P“.



Zrušiť funkciu Boost (Intenzívny)

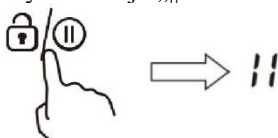
1. Vyberte zónu s funkciou boost – Intenzívny (predná ľavá zóna).
2. Dotknutím sa tlačidla „mínus“ **-** zrušíte funkciu Boost (Intenzívny) a vyberiete úroveň, ktorú chcete nastaviť.



- Funkcia Boost (Intenzívny) môže trvať len 5 minút, potom sa zóna automaticky prepne na úroveň 9.

Používanie funkcie Pauza

1. Stlačením ovládača Pauza **🔒/||** ohrevné zóny prestanú fungovať. Všetky označenia zóny zobrazujú „||“



2. Opätovným stlačením ovládača Pauza /|| sa všetky ohrevné zóny vrátia na pôvodné nastavenie.
- Táto funkcia je k dispozícii, keď funguje jedna alebo viac ohrevných zón.
 - Ak nezrušíte pracovný režim stop do 30 minút, indukčná varná doska sa automaticky vypne.

Uzamknutie ovládacích prvkov

- Ovládače môžete uzamknúť pred nežiaducim použitím (napríklad nechcené zapnutie varných zón deťmi).
- Keď sú ovládacie prvky uzamknuté, všetky ovládače okrem tlačidla zapnutia/vypnutia sú zablokované.

Uzamknutie ovládacích prvkov

Dotknite sa ovládača zámky KeyLock /|| na 2 sekundy. Indikátor časovača zobrazí symbol „Lo“.

Odomknutie ovládacích prvkov

1. Uistite sa, že je varná doska zapnutá.
2. Dotknite sa a malú chvíľu 2 sekundy podržte ovládač /|| uzamknutia tlačidiel KeyLock.
3. Teraz môžete začať používať svoju varnú dosku.



Keď je varná doska v režime uzamknutia, všetky ovládače sú deaktivované, okrem tlačidla zapnutia/vypnutia. V prípade núdze môžete varnú dosku vždy vypnúť pomocou tlačidla zapnutia/vypnutia, ale pre ďalšiu obsluhu musíte varnú dosku odomknúť.

Upozornenie na zvyškové teplo

Po určitej dobe prevádzky varnej dosky sa nahromadí určité zvyškové teplo. Rozsvietené písmeno „H“ varuje, aby ste sa varnej dosky nedotýkali.



Automatické vypnutie

Bezpečnostnou funkciou varnej dosky je automatické vypnutie. Doska sa vypne vždy, keď varnú zónu zabudnete vypnúť. Predvolené doby vypnutia sú uvedené v nasledujúcej tabuľke:

Úroveň výkonu	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Východiskový časovač (hodiny)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Používanie časovača

Časovač môžete používať dvomi rôznymi spôsobmi:

- Môžete ho používať ako kuchynské minútky na odpočítavanie času. V takom prípade časovač po uplynutí varnú zónu nevypne.
- Môžete ho použiť ako časovač na vypnutie jednej alebo viacerých varných zón po uplynutí času.
- Časovač môžete nastaviť na 99 minút.

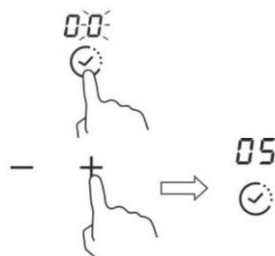
Používanie časovača ako kuchynskej minútky

1. Uistite sa, že je varná doska zapnutá. A tlačidlo výberu zóny nie je aktivované (indikácia zóny „-“ nebliká).

Poznámka: odpočítavanie času môžete nastaviť pred alebo po dokončení nastavenia výkonu varnej zóny.

2. Dotknite sa tlačidla časovača, na displeji časovača sa zobrazí „00“ a bliká „0“.

3. Nastavte čas z rozsahu 1 až 99 minút dotykom ovládača časovača „-“ alebo „+“ (napr. 5)



4. Stláčaním tlačidla „+“ sa čas predĺži vždy o jednu minútu, stláčaním tlačidla „-“ sa čas skráti o jednu minútu. Keď nastavená doba presiahne 99 minút, automaticky sa vráti na „00“, ak sa súčasne stlačia tlačidlá „-“ a „+“, indikátor zobrazí „00“.
5. Čas sa začne odpočítavať ihneď po nastavení. Na displeji sa zobrazí zostávajúci čas.
6. Po uplynutí nastaveného času zaznie na 30 sekúnd bzučiak a indikátor časovača bude zobrazovať „-“.

Zrušenie časovača

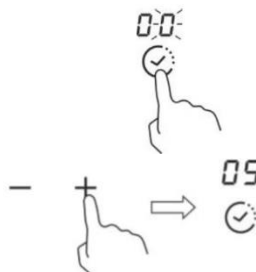
Po opätovnom nastavení času podržte tlačidlo „Časovač“ 5 sekúnd, čím sa časovač zruší a indikátor sa vráti na hodnotu „00“.

Použitie časovača na vypnutie jednej alebo viacerých varných zón

1. Dotknite sa voliča varnej zóny, pre ktorú chcete nastaviť časovač.



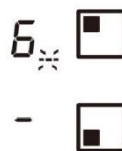
- Dotknite sa ovládača časovača, na displeji časovača sa zobrazí „00“ a bliká „0“.



- Nastavte čas z rozsahu 1 až 99 minút dotykom ovládača časovača „-“ alebo „+“ (napr. 5)

- Stláčaním tlačidla „+“ sa čas predĺži vždy o jednu minútu, stláčaním tlačidla „-“ sa čas skráti o jednu minútu. Keď nastavená doba presiahne 99 minút, automaticky sa vráti na „00“, ak sa súčasne stlačia tlačidlá „-“ a „+“, indikátor zobrazí „00“.
- Čas sa začne odpočítavať ihneď po nastavení. Na displeji sa zobrazí zostávajúci čas. POZNÁMKA: V pravom dolnom rohu indikácie úrovne napájania sa zobrazí červená bodka, ktorá označuje, ktorá zóna je vybratá.

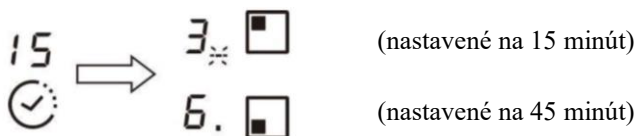
- Po uplynutí času nastaveného na časovači sa príslušná varná zóna automaticky vypne.



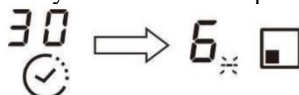
Poznámka: Ak bola zapnutá aj iné varné zóny, budú pokračovať v prevádzke.

Ak je nastavený časovač pre viac ako jednu varnú zónu:

- Keď nastavíte časovač pre niekoľko varných zón, budú označené červené bodky príslušných varných zón. Na displeji časovača sa zobrazuje min. časovač. Bodka príslušnej zóny bliká.



- Po uplynutí odpočítavania času časovačom sa príslušná varná zóna vypne. Potom sa zobrazí nový časovač a bodka príslušnej zóny bude blikáť.



Poznámka: Dotknite sa ovládača výberu ohrievacej varnej zóny, príslušný časovač sa zobrazí v indikátore časovača.

Usmernenia pre varenie

Pri vyprážaní dávajte pozor, pretože olej a tuk sa zohrievajú veľmi rýchlo, najmä pri použití funkcie Boost (Intenzívny). Pri extrémne vysokej teplote sa môže olej alebo tuk náhle vznietiť, čo predstavuje vážne riziko požiaru.

Tipy na varenie

- Keď sa jedlo dostane do varu, znížte nastavenie výkonu.
- Použitím pokrievky sa skráti doba prípravy jedla a ušetrí sa energia zadržiavaním tepla.
- Minimalizujte množstvo kvapaliny alebo tuku, aby sa skrátili doby varenia.
- Jedlo začnite pripravovať na vysokej úrovni a po zahriatí výkon znížte.

Mierny var, varenie ryže

- Mierny var prebieha pod bodom varu, pri približne 85 °C, keď sa bublinky príležitostne objavujú na povrchu varenej tekutiny. Je to základ prípravy chutných polievok a dusených pokrmov, pretože chuť sa vyvíja bez prevarenia pokrmu. Pod bodom varu môžete variť aj jedlá s vajíčkami a múkou zahustené omáčky.
- Niektoré úlohy, vrátane varenia ryže absorpčnou metódou, môžu vyžadovať vyššie ako najnižšie nastavenie, aby sa zaistilo správne uvarenie v odporúčanej dobe.

Pečenie steaku

Pečenie šťavnatých aromatických steakov:

1. Pred pečením nechajte mäso odpočívať približne 20 minút pri izbovej teplote.
2. Rozohrejte panvicu s ťažkým dnom.
3. Potrite obidve strany steaku olejom. Trochu oleja kvapnite na rozohriatu panvicu a potom položte mäso na panvicu.
4. Počas prípravy jedla steak raz obráťte. Presná doba prípravy jedla závisí od hrúbky steaku a spôsoby jeho prípravy. Doba môže trvať 2 až 8 minút na jednej strane. Zatláčením na steak zistíte stav upečenia – čím je tuhší, tým viac je „dobře prepečený“.
5. Po dopečení nechajte pred podávaním steak niekoľko minút odpočívať na teplom tanieri.

Smaženie

1. Vyberte si wok alebo veľkú panvicu na praženie, vhodnú na sklokeramickú varnú dosku.
2. Pripravte si všetky suroviny. Smaženie by malo byť rýchle. Ak pripravujete veľké množstvo, jedlo pripravujte vo viacerých menších porciách.
3. Panvicu krátko predhrejte a pridajte dve polievkové lyžice oleja.
4. Najskôr pripravte mäso, odložte ho a udržiajte v teple.

5. Osmažte zeleninu. Keď je horúca, ale ešte stále chrumková, znížte nastavenie varnej zóny, do panvice vráťte mäso a pridajte omáčku.
6. Suroviny opatrne premiešajte a dôkladne prehrejte.
7. Ihneď podávajte.

Nastavenia ohrevu

Nastavenie ohrevu	Vhodné na
1 – 2	- šetrný ohrev malého množstva potravín - roztápanie čokolády, masla a rýchlo sa pripalujúcich pokrmov - mierny var - pomalý ohrev
3 – 4	- zohrievanie - rýchly mierny var - varenie ryže
5 – 6	palacinky
7 – 8	- soté - varenie cestovín
9	- smaženie s miešaním - opekanie - privedenie polievky do varu - varenie vody

Starostlivosť a čistenie

Čo?	Ako?	Dôležité!
Bežné znečistenie skla (odtlačky prstov, škvry, zvyšky jedla alebo škvry bez cukru na varnej doske)	1. Vypnite napájanie varnej dosky. 2. Čistiaci prostriedok na varné dosky naneste, kým je varná doska ešte stále teplá (nie horúca!) 3. Opláchnite a vysušte čistou plátenou alebo papierovou utierkou. 4. Znovu zapnite napájanie varnej dosky.	• Keď je varná doska vypnutá, nebude svietiť indikácia „horúceho povrchu“, ale varná zóna môže byť ešte stále horúca! Dávajte veľký pozor. • Tvrdé drôtenky, niektoré nylonové škrabky a drsné čistiace prostriedky môžu poškrabať sklo. Vždy si prečítajte informácie o čistiacom prostriedku, či je vhodný na povrch. • Nikdy nenechávajte zvyšky čistiaceho prostriedku na varnej doske: môže zanechať škvry na skle.
Varené pokrmy, roztavené látky, pokrmy s obsahom cukru na sklokeramickom povrchu	Tieto nečistoty odstráňte ihneď pomocou vhodnej škrabky pre sklokeramické varné dosky, dávajte však pozor na horúcu varnú zónu: 1. Vypnite elektrické napájanie varnej dosky. 2. Držte škrabku alebo nástroj s čepeľou v 30° uhle a nečistoty alebo pripálené jedlo zoškrabte na chladnú plochu varnej dosky. 3. Nečistoty alebo pripálené jedlo plátenou alebo papierovou utierkou. 4. Vykonajte kroky 2 až 4 uvedené pre „Bežné znečistenie“ vyššie.	• Roztavené látky a potraviny s obsahom cukru odstráňte čo najskôr. Ak ich necháte na sklokeramickej ploche vychladnúť, ich odstránenie môže byť ťažké alebo môžu natrvalo poškodiť povrch varnej dosky. • Nebezpečenstvo porezania: po odstránení ochranného krytu sa odkryje ostrá čepeľ škrabky. Pri použití škrabky bude mimoriadne opatrní a vždy ju skladujte bezpečne a mimo dosahu detí.
Škvry na dotykových ovládačoch	1. Vypnite napájanie varnej dosky. 2. Nečistotu namočte 3. Utrite oblasť dotykových ovládačov čistou navlhčenou špongiou alebo utierkou. 4. Oblasť dôkladne vysušte papierovou utierkou. 5. Znovu zapnite napájanie varnej dosky.	• Varná doska môže vydať zvukový signál a sama sa vypnúť a dotykové ovládače nebudú fungovať, ak sa na nich nachádza nejaká kvapalina. Pred opätovným zapnutím varnej dosky sa uistite, že je oblasť dotykových ovládačov úplne suchá.

Rady a tipy

Problém	Možné príčiny	Čo robiť
Varná doska sa nedá zapnúť.	Žiadne elektrické napájanie.	Skontrolujte, či je varná doska pripojená k elektrickej sieti a či je zapnutá. Skontrolujte, či nenastal výpadok elektrickej energie v domácnosti. Ak ste všetko skontrolovali a problém pretrváva, kontaktujte kvalifikovaného technika.
Dotykové ovládače nereagujú.	Ovládacie prvky sú uzamknuté.	Ovládacie prvky odomknite. Pokyny nájdete v čas „Použitie sklokeramickej varnej dosky“.
Ťažké ovládanie dotykových ovládačov.	Na dotykových ovládačoch môže byť tenká vrstva vody, alebo ste na ovládanie použili špičku prsta.	Uistite sa, či je dotyková oblasť suchá a na ovládanie použite bruško prsta.
Sklo je poškrábané.	Drsný riad na varenie. Použili ste nevhodné drsné škrabky alebo čistiace prostriedky.	Používajte riad s hladkým a rovným dnom. Pozrite časť „Výber správneho riadu na varenie“. Pozrite „Starostlivosť a čistenie“.
Niektorý riad vydáva praskavý zvuk.	Môže to byť z dôvodu konštrukcie riadu (vrstvy rôznych kovov rôzne vibrujú).	Je to normálny jav a nepredstavuje poruchu.
Indukčná doska pri použití nastavenia vysokého ohrevu hučí.	Je to spôsobené technológiou indukčného varenia.	Je to normálne a hučanie sa môže stíšiť alebo úplne zmiznúť po znížení nastavenia ohrevu.
Šum ventilátora z indukčnej varnej dosky.	Chladiaci ventilátor v indukčnej varnej doske zabraňuje prehriatiu elektroniky. Môže pokračovať v prevádzke aj po vypnutí varnej dosky.	Je to normálne a nie je potrebné konať. Počas chodu ventilátora neodpájajte napájanie varnej dosky od hlavného zdroja napájania.
Riad sa nezohreje a na displeji sa zobrazí .	Indukčná varná doska nedokáže detegovať riad, pretože nie je vhodný na indukčné varenie. Indukčná varná doska nedokáže detegovať riad, pretože je príliš malý alebo nie je správne vycentrovaný na varnej zóne.	Použite riad vhodný na indukčné varenie. Pozrite časť „Výber správneho riadu na varenie“. Vycentrujte riad a uistite sa, že základňa zodpovedá veľkosti varnej zóny.
Indukčná varná doska alebo varná zóna sa nečakane sama vypne, zaznie akustický signál a zobrazí sa chybový kód (zvyčajne sa strieda s jednou alebo dvomi číslicami na displeji časovača).	Technická porucha.	Zapíšte si písmená a čísla poruchy, vypnite napájanie varnej dosky a kontaktujte kvalifikovaného technika.

Zobrazenie poruchy a kontrola

Ak nastane nejaká porucha, indukčná varná doska sa automaticky prepne do ochranného režimu a zobrazia sa príslušné ochranné kódy:

Problém	Možné príčiny	Čo robiť
E4/E5	Porucha snímača teploty	Kontaktujte dodávateľa.
E7/E8	Porucha snímača teploty IGBT.	Kontaktujte dodávateľa.
E2/E3	Neštandardné napájanie	Skontrolujte, či je elektrické napájanie správne. Po obnovení normálneho napájania varnú dosku zapnite.
E6/E9	Zlá indukcia varnej dosky	Po vychladnutí indukčnú varnú dosku reštartujte.

Vyššie uvedené body uvádzajú posúdenie a kontrolu bežných porúch.

Spotrebič sa nepokúšajte rozoberať svojpomocne, aby ste zabránili možnému nebezpečenstvu a poškodeniu indukčnej dosky.

Technické špecifikácie

Indukčná varná doska	CI642CBB/1
Varné zóny	4 zóny
Napájacie napätie	220-240V~ 50/60Hz
Inštalovaný elektrický príkon	7200 W
Rozmery produktu h×š×v (mm)	590×520×58
Rozmery na zabudovanie A × B (mm)	560×490

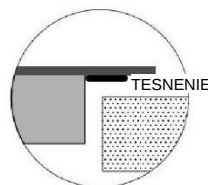
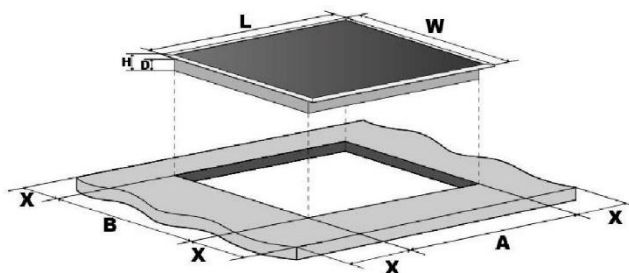
Hmotnosť a rozmery sú približné. Z dôvodu neustáleho vylepšovania našich produktov sa môžu technické údaje a dizajn meniť bez predchádzajúceho upozornenia.

Inštalácia

Výber miesta inštalácie

- Vyrežte otvor do pracovnej dosky podľa rozmerov na obrázku.
- Na inštaláciu a použitie nechajte okolo otvoru varnej dosky minimálne 50 mm voľného priestoru.
- Uistite sa, že je hrúbka pracovnej dosky najmenej 30 mm. Vyberte materiál pracovnej dosky odolný voči teplu, aby ste zabránili väčším deformáciám spôsobeným teplom z varnej dosky. Podľa zobrazenia nižšie:

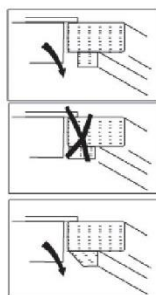
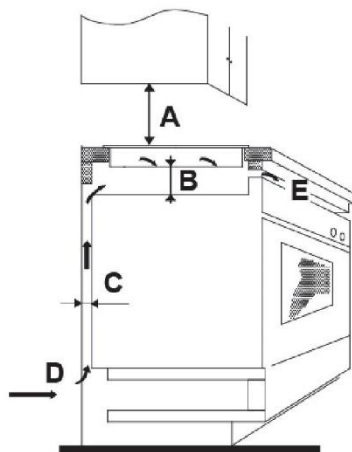
Varovanie: Pracovný povrch musí byť z impregnovaného dreva alebo iného izolačného materiálu.



	D(mm)	Š(mm)	V(mm)	H(mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
CI642CBB/1	590	520	58	54	560	490	50 mini

Vždy zabezpečte dobré vetranie varnej dosky a uistite sa, že vstupné a výstupné vetracie otvory nie sú zablokované. Uistite sa, že varná doska je v dobrom prevádzkovom stave. Ako je zobrazené nižšie

Poznámka: Bezpečná vzdialenosť medzi varnou doskou a skrinkou nad ňou musí byť minimálne 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Prívod vzduchu	Výstup vzduchu 5 mm

Pred inštaláciou varnej dosky sa uistite, že

- pracovná doska je vodorovná a do priestoru pre varnú dosku podľa požiadaviek nezasahujú žiadne konštrukčné prvky.
- pracovná doska je zo žiaruvzdorného materiálu
- ak sa doska inštaluje nad rúru na pečenie, rúra musí mať zabudovaný chladiaci ventilátor.
- inštalácia musí vyhovovať všetkým požiadavkám na voľný priestor a platným normám a predpisom.
- musíte nainštalovať vhodný odpojovač poskytujúci úplné odpojenie od zdroja napájania, namontovaný a umiestnený v súlade s platnými predpismi a smernicami.
- Odpojovač musí byť schváleného typu a musí poskytovať 3 mm odstup medzi kontaktmi všetkých pólov (alebo všetkých aktívnych [živých] vodičov, ak miestne predpisy pre elektroinštaláciu umožňujú túto zmenu požiadaviek).
- odpojovač musí byť po inštalácii varnej dosky ľahko prístupný
- v prípade pochybností o inštalácii sa obráťte na miestne stavebné úrady a dodržte miestne nariadenia
- Na povrch stien okolo varnej dosky používajte žiaruvzdorný materiál, ktorý sa ľahko čistí (napríklad keramické dlaždice).

Po inštalácii varnej dosky sa uistite, že

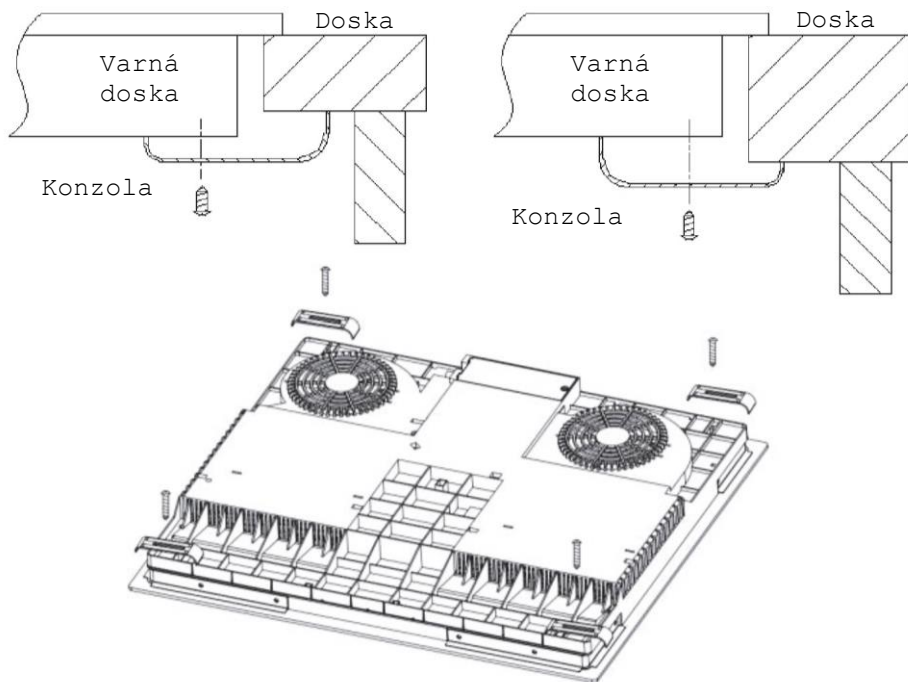
- Elektrický napájací kábel nie je prístupný cez dvierka alebo zásuvky kuchynskej linky.
- Z vonkajšej strany linky prúdi ku dnu varnej dosky dostatočný prúd vzduchu.
- Ak je varná doska nainštalovaná nad zásuvkou alebo skrinkou kuchynskej linky, musíte pod základňu varnej dosky nainštalovať tepelnú ochrannú bariéru.
- Izolačný spínač musí byť pre zákazníka ľahko prístupný.

Pred umiestnením upevňovacích konzol

Spotrebič musí byť umiestnený na stabilnom, hladkom povrchu (použite obal). Na prvky prečnievajúce z varnej dosky nevyvíjajte nadmernú silu.

Umiestnenie upevňovacích konzol

- Spotrebič musí byť umiestnený na stabilnom, hladkom povrchu (použite obal). Na prvky prečnievajúce z varnej dosky nevyvíjajte nadmernú silu.
- Po inštalácii pripevnite varnú dosku k pracovnej doske pomocou štyroch konzol na spodnej strane dosky (pozrite obrázok).
- Polohu konzoly nastavte tak, aby vyhovovala rôznej hrúbke pracovnej dosky.

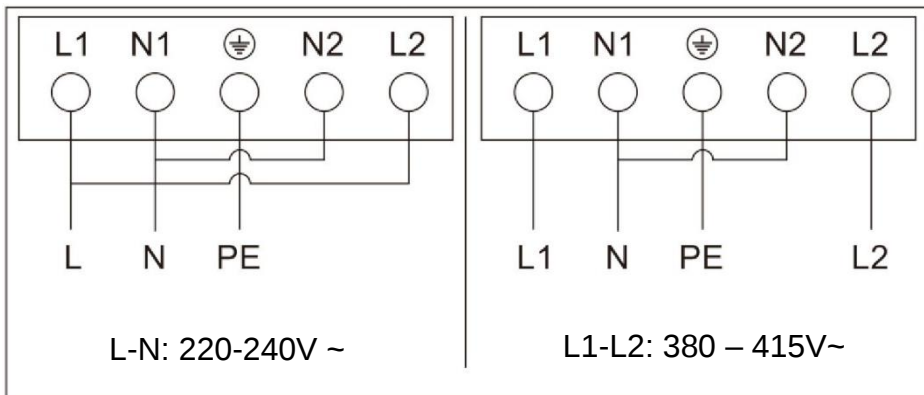


Upozornenia

- Varnú dosku musí inštalovať kvalifikovaný personál alebo technik. Máme pre vás profesionálov. Nikdy sa nepokúšajte o inštaláciu svojpomocne.
- Varnú dosku nesmiete inštalovať na chladiace zariadenie, umývačky riadu alebo rotačné sušičky.
- Varná doska musí byť inštalovaná tak, aby bolo možné zabezpečiť lepšie tepelné žiarenie na zvýšenie jej spoľahlivosti.
- Stena a oblasť nad varnou doskou musia byť z teple odolného materiálu.
- Aby sa zabránilo poškodeniu, pracovná doska a lepidlo musia byť žiaruvzdorné.
- Nepoužívajte parný čistič.
- Túto sklokeramickú varnú dosku pripájajte iba k napájaniu s impedanciou systému do 0,427 ohmov. V prípade nejasností kontaktujte dodávateľa elektrickej energie ohľadom informácií o impedancii systému.

Pripojenie varnej dosky k elektrickej sieti

Elektrické napájanie spotrebiča musí byť v súlade s príslušnou normou alebo prostredníctvom jednopólového ističa. Spôsob pripojenia je zobrazený nižšie.



- Ak je kábel poškodený alebo je potrebná jeho výmena, môže to vykonať iba kvalifikovaný servisný technik za pomoci špeciálneho náradia, aby sa zabránilo nehodám.
- Ak je spotrebič pripojený priamo k elektrickej sieti, musí byť nainštalovaný nepólový istič s minimálnym odstupom medzi kontaktmi 3 mm.
- Inštalatér musí zabezpečiť vykonanie správneho elektrického pripojenia v súlade s bezpečnostnými predpismi.
- Kábel nesmie byť zalomený ani stlačený.
- Kábel pravidelne kontrolujte a výmenu môže vykonávať iba kvalifikovaná osoba.

	Tento spotrebič je označený podľa európskej smernice 2012/19/EÚ o odpade z elektrických a elektronických zariadení (OEEZ). Zabezpečením správnej likvidácie tohto spotrebiča pomáhate zabrániť možným negatívnym dopadom na životné prostredie a ľudské zdravie, ktoré môže byť negatívne ovplyvnené v prípade nesprávnej likvidácie. Tento symbol na výrobku označuje, že sa s ním nesmie zaobchádzať ako s komunálnym odpadom. Musíte ho odovzdať na príslušnom zbernom mieste na recykláciu elektrických a elektronických zariadení. Tento spotrebič vyžaduje špecializovanú likvidáciu. Podrobnejšie informácie o spracovaní, regenerácii a recyklácii tohto výrobku získate na príslušnom miestnom úrade, v zberných surovinách alebo v predajni, kde ste si výrobok zakúpili. Podrobnejšie informácie o spracovaní, regenerácii a recyklácii tohto výrobku získate na príslušnom miestnom úrade, v zberných surovinách alebo v predajni, kde ste si výrobok zakúpili.
--	---

LIKVIDÁCIA: Tento spotrebič nelikvidujte ako netriedený komunálny odpad. Spotrebič odovzdajte v zberných strediskách, pretože sa vyžaduje špeciálne zaobchádzanie.

SIGURNOSNA UPOZORENJA

PRIJE UPOTREBE UREĐAJA, PAŽLJIVO PROČITAJTE SLJEDEĆE UPUTE.

Ugradnja

Opasnost od električnog udara

- Odspojite uređaj od elektroenergetske mreže prije obavljanja radova ili održavanja na uređaju.
- Priključak na dobar sustav ožičenja za uzemljenje neophodan je i obavezan.
- Naprava za odvajanje mora biti u sklopu fiksnog ožičenja u skladu s pravilima ožičenja.
- Izmjene kućnog sustava ožičenja smije obavljati isključivo kvalificirani električar.
- Ako se ne pridržavate ovog savjeta, može doći do električnog udara ili smrti.

Opasnost od nastanka porezotina

- Budite oprezni – oštri su rubovi ploče.
- Ako niste oprezni, može doći do ozljeda ili porezotina.

Važne sigurnosne upute

- Pažljivo pročitajte ove upute prije ugradnje ili uporabe uređaja.
- Ne dozvoljava se stavljanje zapaljivih materijala ili proizvoda na ovaj uređaj.
- Neka su ove informacije dostupne osobi odgovornoj za ugradnju uređaja jer se na taj način mogu smanjiti troškovi ugradnje.
- Da biste izbjegli nastanak nezgode, uređaj trebate ugraditi u skladu ovim uputama za ugradnju.
- Uređaj treba ispravno ugraditi i uzemljiti isključivo prikladno kvalificirana osoba.

- Ovaj uređaj treba spojiti na krug kojim se uključuje izolacijska sklopka kojom se omogućuje potpuno odspajanje od napajanja.
- **UPOZORENJE:** Upotrebljavajte samo štitnike ploče za kuhanje proizvođača uređaja za kuhanje ili one za koje proizvođač uređaja navede u uputama da su pogodne ili štitnike ploče za kuhanje priložene uz uređaj. Upotrebom neodgovarajućih štitnika mogu se prouzrokovati nesreće.
- Ako se uređaj neispravno ugradi, jamstvo ili odgovornost postaju nevažeći.
- Pojediniosti o ugradnji potražite u odjeljku <Ugradnja>.

Rad i održavanje

Opasnost od električnog udara

- Ne pripremajte hranu na slomljenoj ili napuknutoj površini ploče za kuhanje. Ako se površina ploče za kuhanje razbije ili napukne, odmah isključite mrežno napajanje (zidna sklopka) uređaja i obratite se kvalificiranom tehničaru.
- Isključite ploču za kuhanje na zidu prije čišćenja ili održavanja.
- Ako se ne pridržavate ovog savjeta, može doći do električnog udara ili smrti.

Opasnost po zdravlje

- Ovaj je uređaj u skladu s elektromagnetskim sigurnosnim normama.

Opasnost od vruće površine

- Tijekom uporabe dostupni dijelovi ovog uređaja postaju toliko vrući da se njima mogu prouzrokovati opekline.
- Ne dopustite da tijelo, odjeća ili bilo koji drugi predmet koji nije prikladno posude za pripremanje hrane dođe u doticaj s keramičkim staklom dok se površina ne ohladi.

- S obzirom da se mogu zagrijati metalni predmeti kao što su noževi, vilice, žlice i poklopci, ne smijete ih stavljati na površinu ploče za kuhanje. 4
- Djecu mlađu od 8 godina treba držati podalje osim ako nisu pod stalnim nadzorom.
- Ručke lonca za pirjanje mogu postati previše vruće za dodirivanje. Provjерite prelaze li ručke posude za umake u druge zone za kuhanje koje su uključene. Držite ručke izvan dosega djece.
- Ako se ne pridržavate ovog savjeta, mogu nastati opekotine i oparine.

Opasnost od nastanka porezotina

- Kada se uvuče sigurnosni poklopac, pokazuje se iznimno oštar brid strugača površine ploče za kuhanje. Budite iznimno pažljivi pri uporabi i uvijek pohranite na sigurno mjesto izvan doticaja djece.
- Ako niste oprezni, može doći do ozljeda ili porezotina.

Važne sigurnosne upute

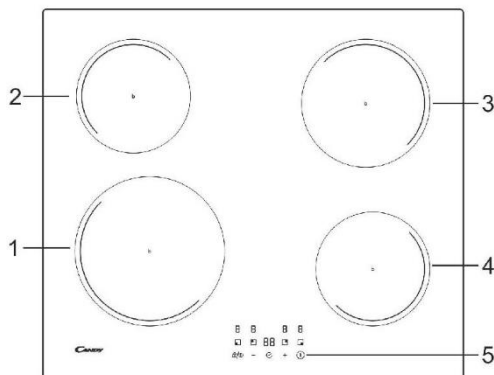
- Nikada ne ostavljajte uređaj bez nadzora dok se upotrebljava. Ako nešto prekipi, može doći do nastanka dima i masnog prelijevanja koje se može zapaliti.
- Nikada ne upotrebljavajte uređaj kao radnu površinu ili površinu za pohranu.
- Nikada ne ostavljajte predmete ili pribor na uređaju.
- Nikada ne upotrebljavajte svoj uređaj za zagrijavanje prostorije.
- Nakon uporabe, isključite zone za kuhanje i ploču za kuhanje u skladu s opisanim u ovom priručniku (tj. uporabom upravljačkih elemenata na dodir). Ne oslanjajte se na značajku otkrivanja posude pri isključivanju zona za kuhanje nakon što uklonite posudu.

- Ne dopuštajte djeci da se igraju s uređajem, da sjede, stoje na njemu ili da se penju po njemu.
- Ne spremajte predmete koji bi mogli biti zanimljivi djeci u kuhinjske ormare iznad uređaja. Djeca koja se penju na površinu za pripremanje mogu se ozbiljno ozlijediti.
- Ne ostavljajte djecu samu ili bez nadzora na području gdje se upotrebljava uređaj.
- Djeca ili osobe s invaliditetom kojim se ograničava njihova sposobnost uporabe uređaja trebaju imati odgovornu i stručnu osobu uza sebe koja će ih podučiti o uporabi. Instruktor se treba zadovoljiti što može upotrebljavati uređaj bez opasnosti za sebe ili svoju okolinu.
- Ne popravljajte ili zamjenjujte dijelove uređaja osim ako se to posebno ne preporučuje u priručniku. Sve ostale oblike servisiranja treba obaviti kvalificirani tehničar.
- Ne upotrebljavajte čistač na paru za čišćenje ploče za kuhanje.
- Ne stavljajte i ne ispuštajte teške predmete na ploču za kuhanje.
- Nemojte stajati na ploči za kuhanje.
- Ne upotrebljavajte posude s nazubljenim rubovima i ne vucite posude po staklenoj površini jer time možete ogrepsi staklo.
- Ne upotrebljavajte žice za struganje ili druga gruba sredstva za čišćenje površine za pripremanje jer njima možete oštetiti keramičko staklo.
- Ako je kabel za napajanje oštećen, treba ga zamijeniti proizvođač, njegov serviser ili osobe sličnih kvalifikacija da bi se izbjegla opasnost.
- Ovaj uređaj namijenjen je samo za uporabu u kućanstvu! Komercijalna uporaba bilo koje vrste nije obuhvaćena jamstvom proizvođača!

- **UPOZORENJE:** Uređaj i pripadajući dostupni dijelovi postaju vrući tijekom uporabe. Djeca se moraju držati dalje od uređaja.
- Obratite pozornost i ne dirajte grijače.
- Djecu mlađu od 8 godina treba držati podalje osim ako nisu pod stalnim nadzorom.
- Ovaj uređaj mogu upotrebljavati djeca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja ako su pod nadzorom ili su dobili upute u vezi sa sigurnom upotrebom uređaja te ako shvaćaju povezane opasnosti.
- Djeca se ne smiju igrati uređajem. Djeca ne smiju čistiti niti održavati uređaj bez nadzora.
- **UPOZORENJE:** Kuhanje na ploči za kuhanje bez nadzora uz upotrebu masti ili ulja može biti opasno i može rezultirati požarom. NIKADA ne pokušavajte ugasiti vatru vodom, nego isključite uređaj i pokrijte plamen npr. poklopcem ili vatrootpornim pokrivačem.
- **UPOZORENJE:** Opasnost od požara: ne odlažite predmete na površine za kuhanje.
- **UPOZORENJE:** Ako na površini ima pukotina, isključite uređaj da biste izbjegli mogućnost nastanka električnog udara ako se radi o staklokeramičkim površinama ploče za kuhanje ili sličnim materijalima kojima se štite dijelovi pod naponom.
- Ne smije se upotrebljavati parni čistač.
- Uređaj nije namijenjen radu pomoću vanjskog vremenskog programatora ili zasebnog sustava na upravljanje na daljinu.
- **OPREZ:** Postupak kuhanja mora se nadzirati. Kratkotrajno kuhanje mora se neprestano nadzirati.
- Kabel napajanja neće biti dostupan nakon ugradnje.

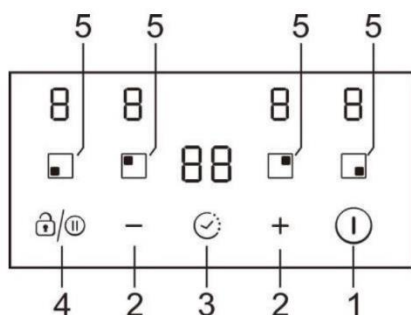
Pregled proizvoda

Prikaz odozgo



1. Zona od 2300 W, povećanje snage na 3000 W
2. Zona od 1200 W, povećanje snage na 1500 W
3. Zona od 1800 W, povećanje snage na 2100 W
4. Zona od 1200 W, povećanje snage na 1500 W
5. Upravljačka ploča

Upravljačka ploča



1. Tipka za uključivanje/isključivanje
2. Gumb za regulaciju snage / vremenskog programatora
3. Upravljanje vremenskim programatorom
4. Upravljanje pauzom/zaključavanjem tipki
5. Tipke za odabir zone zagrijavanja

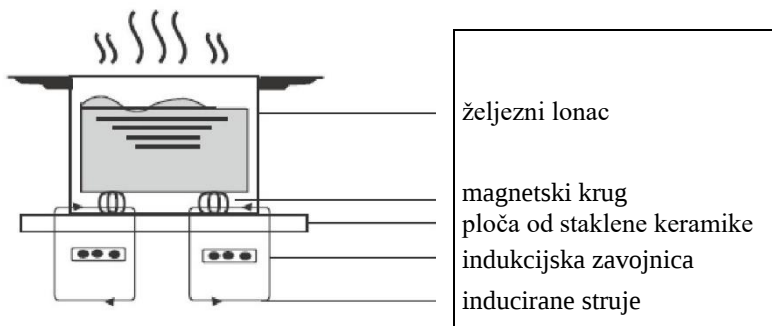
Podaci o proizvodu

Keramičkom/indukacijskom pločom za kuhanje mogu se ispuniti razne potrebe u kuhinji zbog zagrijavanja otpornom žicom, mikroračunalnog upravljanja i odabira više mogućnosti napajanja te je stoga zaista optimalan izbor za moderne obitelji.

Ploča za kuhanje usmjerava se na kupce i njome se omogućava prilagođeni dizajn. Rad ploče za kuhanje je siguran i pouzdan što će vam život učiniti ugodnijim i omogućit će se da u njemu potpuno uživate.

Općenito o pripremanju hrane na indukcijskoj ploči za kuhanje

Indukcijska ploča za kuhanje sigurna je, napredna, učinkovita i ekonomična tehnologija za kuhanje. Funkcionira tako da se elektromagnetskim vibracijama generira toplina izravno u tavu, a ne neizravnim putem zagrijavanjem staklene površine. Staklo postaje vruće samo zato što se s vremenom zagrije posudom.

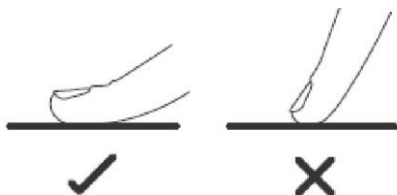


Prije uporabe nove indukcijske ploče za kuhanje

- Pročitajte ove smjernice i posebno obratite pozornost na odjeljak „Sigurnosna upozorenja”.
- Potpuno uklonite zaštitni film koji se može još nalaziti na indukcijskoj ploči za kuhanje.

Uporaba upravljačkih elemenata na dodir

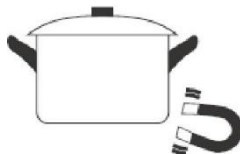
- Ne morate pritiskati jer se tipkama upravlja na dodir.
- Dodirnite jagodicom prsta, a ne vrhom prsta.
- Čuje se zvučni signal pri svakoj registraciji dodira.
- Pobrinite se da su tipke uvijek čiste, suhe i da se ničim ne prekrivaju (npr. priborom ili krpom). Čak i zbog tankog sloja vode može biti teško rukovati tipkama.



Odabir ispravnog posuda za kuhanje



- Upotrebljavajte isključivo posuđe za kuhanje s dnom prikladnim za indukcijsko pripremanje hrane. Potražite simbol za indukciju na pakiranju ili na dnu posude.
- Možete provjeriti je li vaše posuđe za kuhanje prikladno ispitivanjem pomoću magneta. Pomaknite magnet prema dnu posude. Ako se privuče, posuda je prikladna za indukciju.
- Ako nemate magnet:
 1. Ulijte vode u posudu koju želite provjeriti.
 2. Slijedite postupak pod "Za početak kuhanja".
 3. Ako  ne trepće na zaslonu i ako se voda zagrijava, posuda je prikladna za uporabu.
- Posuđe za kuhanje koje je izrađeno od sljedećih materijala nije prikladno: čisti nehrđajući čelik, aluminij ili bakar bez magnetskog dna, staklo, drvo, porculan, keramika i glina.

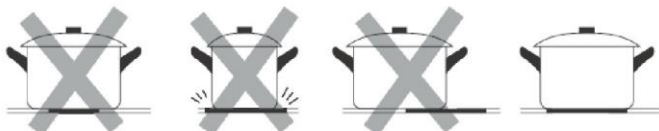


Veličina plamenika (mm)	Minimalno posuđe (promjer/mm)
160	120
180	140
210	160

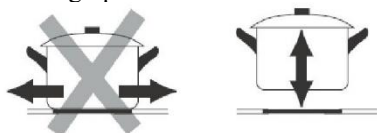
Ne upotrebljavajte posuđe za kuhanje s nazubljenim rubovima ili zakrivljenom dnom.



Pobrinite se da je baza vaše posude glatka, da se postavlja ravno uz staklo i da je jednake veličine kao zona za kuhanje. Postavite posudu u središte zone za kuhanje.

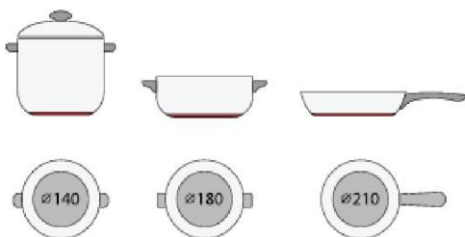


Uvijek podignite posude s keramičke ploče za kuhanje – ne vucite ih njima jer tako možete ogrepsti staklo.



- Upotrebljavajte posude čiji je promjer feromagnetskog područja (dno posude) u rasponu dimenzija u tablici u nastavku. (Tablica 1)
 - Ako upotrebljavate manje lonce, time možete utjecati na radni učinak
 - Ako upotrebljavate lonac promjera manjeg od navedenog u gornjoj tablici, lonci se možda neće otkriti

U skladu s dimenzijom zone, možete upotrebljavati lonce različitih promjera kao što se prikazuje na slici u nastavku:



- Ako se feromagnetskim dijelom samo djelomično pokriva dno posude, samo se feromagnetski dio zagrijava, ostatak dna možda se ne zagrije do dovoljne temperature za kuhanje.



- Ako feromagnetsko područje nije homogeno, nego predstavlja druge materijale kao što je aluminij, time se može utjecati na zagrijavanje i otkrivanje posude.

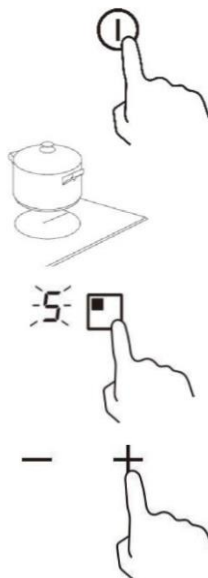
Ako je dno posude slično slikama u nastavku, ne može se otkriti posuda.



Uporaba indukcijske ploče za kuhanje

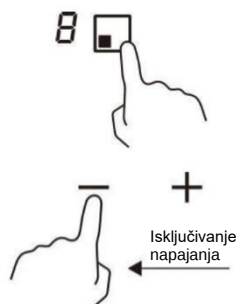
Za početak pripremanja

- Nakon uključivanja, zvučni signal će se oglasiti jednom, svi indikatori će zasvijetliti na 1 sekundu, a zatim će se ugasi, što znači da je ploča za kuhanje ušla u stanje pripravnosti.
1. Dodirnite sklopku za uključivanje/isključivanje ①, svi indikatori prikazuju " - "
 2. Postavite prikladnu posudu na zonu za kuhanje koju planirate upotrebljavati.
Pobrinite se da dno posude i površina zone za kuhanje budu čisti i suhi.
 3. Kada dodirnete upravljački element za odabir zone zagrijavanja, trepće pokazivač pored tipke
 4. Odaberite postavku topline dodirivanjem upravljačkog elementa „-” ili „+”.
- Ako ne odaberete postavku topline u roku od 1 minute, indukcijska ploča za kuhanje će se automatski isključiti. Morate početi ponovno od 1. koraka.
 - Možete promijeniti postavku topline u bilo kojem trenutku tijekom kuhanja.



Nakon završetka pripremanja

1. Dodirnite odabir zone zagrijavanja koju želite isključiti
2. Isključite zonu za kuhanje pomicanjem prema dolje na "0".



Provjerite prikazuje li se „0” na zaslonu.

3. Isključite cijelu površinu za kuhanje dodirivanjem tipke za uključivanje/isključivanje.



4. Pazite na vruće površine

Prikazat će se "H", što znači da je zona za kuhanje prevruća za dodir. Nestaje kada se površina ohladi do sigurne temperature. Može se upotrijebiti i kao funkcija uštede energije ako želite zagrijati još posuda, upotrijebite vruću ploču koja je još vruća.



Uporaba funkcije Upravljanje napajanjem

Moguće je namjestiti najveću razinu potrošnje struje za indukcijsku ploču za kuhanje odabirom različitih raspona snage.

Indukcijske ploče za kuhanje mogu se automatski ograničiti u svrhu rada pri nižoj razini snage radi izbjegavanja opasnosti od preopterećenja.

Pokretanje funkcije za regulaciju snage

1. Uključite ploču za kuhanje, a zatim istovremeno pritisnite „+” (vremenski programator) i zaključavanje gumba. Pokazivač vremena prikazuje vrijednost „P5”, što znači da je snaga na razini 5. Zadani način rada je na 7,2 kW.



Prijelaz na drugu razinu

Pritisnite +/- na vremenskom programatoru. Postoji 5 razina snage, od „P1” do „P5”. Pokazivač vremenskog programatora prikazivat će jednu od njih.

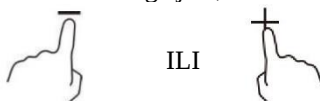
„P1”: maksimalna snaga je 2,5 kW.

„P2”: maksimalna snaga je 3,5 kW.

„P3”: maksimalna snaga je 4,5 kW.

„P4”: maksimalna snaga je 5,5 kW.

„P5”: maksimalna snaga je 7,2 kW.



Potvrda i izlazak iz funkcije regulacije snage

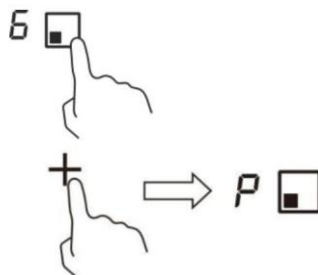
Istodobno pritisnite tipke "+" (vremenski programator) i zaključavanje tipki za potvrdu i ploča će se zatim isključiti.



Upotreba funkcije za povećanje snage

Uključite funkciju za povećanje snage

1. Odaberite zonu s funkcijom povećanja snage (prednja lijeva zona).
2. Dodirnite tipku "plus" + dok indikator razine snage ne prikaže "P".



Otkazivanje funkcije za povećanje snage

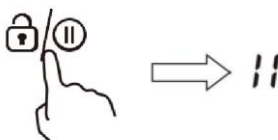
1. Odaberite zonu s funkcijom povećanja snage (prednja lijeva zona).
2. Dodirnite tipku „minus“ — za otkazivanje funkcije za povećanje snage i odaberite razinu koju želite podesiti.



- Funkcija povećanja snage može trajati samo 5 minuta, nakon tog vremena će se zona automatski prebaciti na razinu 9.

Uporaba funkcije pauze

1. Pritisnite tipku Pauza  kako bi zone grijanja prestale raditi. Svi pokazivači zone prikazuju "||"



2. Još jednom pritisnite tipku Pauza  i sve će se zone grijanja vratiti na izvornu postavku.

- Funkcija je dostupna kada radi jedna ili više zona za grijanje.
- Ako ne isključite način rada za zaustavljanje u roku od 30 minuta, indukcijska ploča će se automatski isključiti.

Blokiranje tipki

- Možete blokirati upravljačke elemente radi sprječavanja neovlaštene uporabe (primjerice da djeca slučajno ne uključe zone za kuhanje).
- Kada se blokiraju tipke, sve se tipke onemogućuju osim upravljanja uključivanjem/isključivanjem.

Zaključavanje tipki

Dodirnite i 2 sekunde držite tipku za zaključavanje gumba . Pokazivač vremenskog programatora prikazivat će vrijednost „Lo”.

Otključavanje upravljačkih tipki

1. Pazite da ploča za kuhanje bude uključena.
2. Dodirnite i 2 sekunde držite upravljački element za zaključavanje tipki .
3. Sada možete početi koristiti ploču za kuhanje.



Kada je ploča za kuhanje u načinu rada blokade, svi se upravljački elementi onemogućuju osim uključivanja/isključivanja, u slučaju nužde možete isključiti ploču za kuhanje upravljačkim elementom za upravljanje uključivanjem/isključivanjem, no pri sljedećoj radnji prvo trebate otključati ploču za kuhanje.

Upozorenje o ostatku topline

Kada ploča za kuhanje radi neko vrijeme, prisutna je zaostala toplina. Pojavljuje se slovo „H“ kao upozorenje da se držite podalje od ploče za kuhanje.



Automatsko isključivanje

Sigurnosna značajka ploče za kuhanje je automatsko isključivanje. Ova se funkcija pokreće svaki put kad zaboravite isključiti zonu za kuhanje. Zadana vremena zaustavljanja navode se u donjoj tablici:

Razina snage	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Zadani radni programator (sati)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Uporaba vremenskog programatora

Vremenski programator možete upotrebljavati na dva različita načina:

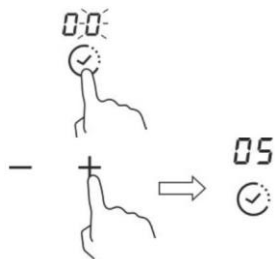
- Možete ga upotrebljavati kao tajmer. U tom se slučaju nijedna zona za kuhanje ne isključuje vremenskim programatorom kada istekne zadano vrijeme.
- Možete ga koristiti kao graničnik za isključenje jednog ili više zona za kuhanje nakon isteka vremena.
- Možete postaviti vremenski programator na do 99 minuta.

Uporaba vremenskog programatora kao tajmera

1. Pobrinite se da površina za kuhanje bude uključena. A tipka za odabir zone nije aktivirana (indikator zone ‘-’ ne trepće).

Napomena: možete podesiti minutni podsjetnik prije ili nakon završetka podešavanja snage zone za kuhanje.

2. Dodirna tipka vremenskog programatora, "00" će se prikazivati na zaslonu vremenskog programatora i treptat će "0".



3. Podesite vrijeme između 1 i 99 minuta dodirnom na tipke "-" ili "+" vremenskog programatora (npr. 5)

4. Ako pritisnete gumb „+“ jednom, vrijeme se povećava za jednu minutu; ako pritisnete gumb „-“ jednom, vrijeme se smanjuje za jednu minutu. Kad je podešeno vrijeme duže od 99 minuta, automatski će se vratiti na "00", a ako istodobno pritisnete tipke "-" i "+", na pokazivaču će se prikazati "00".

5. Odmah nakon postavljanja vremena započinje odbrojavanje. Na zaslonu će se prikazati preostalo vrijeme.

6. Zvučni signal će se oglašavati 30 sekundi, a pokazivač vremenskog programatora prikazivat će „--“ kada zadano vrijeme završi.

Poništavanje vremenskog programatora

Nakon ponovnog podešavanja vremena, držite pritisnutom tipku "Timer" 5 sekundi, to će poništiti vremenski programator i indikator će se vratiti na "00".

Uporaba vremenskog programatora za isključivanje jedne ili više zona za kuhanje

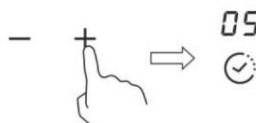
1. Dodirnite tipku za odabir zone zagrijavanja za koju želite podesiti vremenski programator.



2. Dodirnite upravljanje vremenskim programatorom, na pokazivaču vremenskog programatora prikazat će se "00" i treptat će "0".



3. Podesite vrijeme između 1 i 99 minuta dodirnom na tipke "-" ili "+" vremenskog programatora (npr. 5)



4. Ako pritisnete gumb „+“ jednom, vrijeme se povećava za jednu minutu; ako pritisnete gumb „-“ jednom, vrijeme se smanjuje za jednu minutu. Kad je podešeno vrijeme duže od 99 minuta, automatski će se vratiti na "00", a ako istodobno pritisnete tipke "-" i "+", na pokazivaču će se prikazati "00".

5. Odmah nakon postavljanja vremena započinje odbrojanje. Na zaslonu će se prikazati preostalo vrijeme.

NAPOMENA: U donjem desnom kutu indikatora razine snage nalazi se crvena točka koja označava odabranu zonu.

6. Kada istekne vrijeme vremenskog programatora, odgovarajuća će se zona za kuhanje automatski isključiti.

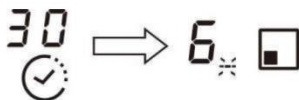


Napomena: Druge zone za kuhanje i dalje će raditi ako su se prethodno uključile. Ako je vremenski programator podešen na više zona:

1. Kad podesite vremenski programator za nekoliko zona za kuhanje, prikazuju se crvene točke odgovarajućih zona za kuhanje. Pokazivač vremenskog programatora prikazuje vrijednost i minutama. Točka odgovarajuće zone trepće.



2. Kad istekne vrijeme odbrojanja vremenskog programatora, odgovarajuća će se zona isključiti. Zatim će se prikazati nova minutna vrijednost vremenskog programatora i treptat će točka odgovarajuće zone.



Napomena: Dodirnite upravljački element za odabir zone zagrijavanja i odgovarajući vremenski programator prikazat će se na indikatoru vremenskog programatora.

Smjernice za pripremanje hrane

Budite oprezni pri prženju jer se ulje i masnoće veoma brzo zagriju, a osobito ako se koristite značajkom za povećanje snage. Pri iznimno visokim temperaturama dolazi do spontanoga zapaljenja ulja i masti, a to predstavlja ozbiljan rizik za nastanak požara.

Savjeti za pripremanje hrane

- Kad hrana zakipi, smanjite postavku snage.
- Uporabom poklopca smanjuju se vremena trajanja kuhanja i štedi se energija zadržavanjem topline.
- Smanjite količinu tekućine ili masnoća do najniže moguće razine radi smanjenja vremena trajanja pripremanja.
- Započnite s kuhanjem na visokoj postavki i smanjite postavku kada se hrana u potpunosti zagrije.

Pirjanje, pripremanje riže

- Pirjanje se odvija ispod vrelišta na otprilike 85 °C kada mjehurići povremeno dopiru do površine tekućine za pripremanje. Ključno je za pripremanje ukusnih juha i blagih gulaša jer se okusi razvijaju bez prekuhavanja hrane. Umake na bazi jaja i zgusnute umake također trebate pripremati ispod točke ključanja.
- Za neke zadatke, uključujući pripremanje riže metodom apsorpcije, može trebati viša postavka od najniže postavke da bi se jamčilo da se hrana ispravno pripremi u preporučenom vremenu.

Pečenje odreska do poprimanja smeđe boje

Pripremanje sočnih i ukusnih odrezaka:

1. Držite meso na sobnoj temperaturi otprilike 20 minuta prije pripremanja.
2. Zagrijte posudu za prženje s čvrstom bazom.
3. Namažite obje strane odreska uljem. Stavite malu količinu ulja u vruću posudu, a zatim spustite meso na vruću posudu.
4. Okrenite odrezak samo jednom tijekom pripremanja. Točno vrijeme trajanja pripremanja ovisi o debljini odreska i o tome koliko želite da je odrezak pečen. Mogu se razlikovati vremena od 2 – 8 minuta po strani. Pritisnite odrezak da biste provjerili koliko je dobro pečen – što je odrezak čvršći to je bolje pečen.
5. Ostavite odrezak da odstoji na toplom tanjuru nekoliko minuta da bi omekšao prije posluživanja.

Prženje uz miješanje

1. Odaberite keramički kompatibilan wok s ravnom bazom ili veliku tavu za prženje.
2. Pripremite sve sastojke i opremu. Prženje uz miješanje treba se odvijati brzo. Ako pripremate velike količine hrane, pripremajte hranu u nekoliko manjih skupina.
3. Nakratko prethodno zagrijte posudu i dodajte dvije jušne žlice ulja.

4. Prvo skuhamte meso, odložite ga sa strane i podgrijavajte.
5. Pripremite povrće prženjem uz miješanje. Kad je vruće, ali hrskavo prebacite zonu za kuhanje na nižu postavku, vratite meso u posudu i dodajte svoj umak.
6. Lagano miješajte sastojke tako da se potpuno raspodijeli toplina.
7. Poslužite odmah.

Postavke topline

Podešavanje topline	Prikladnost
1 – 2	• blago zagrijavanje za manje količine hrane • otapanje čokolade, maslaca i hrane koja brzo gori • lagano pirjanje • polagano zagrijavanje
3 - 4	• podgrijavanje • brzo pirjanje • pripremanje riže
5 - 6	• palačinke
7 - 8	• naglo pečenje • pripremanje tjestenine
9	• prženje uz miješanje • pečenje do poprimanja smeđe boje • dovođenje juhe do ključanja • voda koja ključa

Njega i čišćenje

Što?	Kako?	Važno!
Svakodnevna zaprljanost stakla (otisci prstiju, oznake, mrlje hrane ili prolijevanja koja ne sadrže šećer na staklu)	1. Isključite napajanje površine za kuhanje. 2. Upotrijebite sredstvo za čišćenje površine za kuhanje dok je staklo još toplo (ali ne vruće!) 3. Isperite i osušite brisanjem koristeći se čistom krpom ili kuhinjskim papirom. 4. Ponovno uključite napajanje površine za kuhanje.	• Kada se isključi napajanje ploče za kuhanje više nema oznake „vruća površina“, ali zona za kuhanje može i dalje biti vruća! Budite iznimno pažljivi. • Žicama za struganje namijenjenim za teške uvjete, najlonskim žicama za struganje i grubim/abrazivnim sredstvima za čišćenje može se ogrepti staklo. Pročitajte što piše na naljepnici da biste provjerili jesu li vaše sredstvo za čišćenje ili žica za struganje prikladni. • Ne ostavljajte ostatke čišćenja na površini za pripremanje jer može doći do prljanja stakla.
Preljevanja, otapanja i vruća šećerna preljevanja na staklu	Odmah ih uklonite lopaticom za okretanje, paletnim nožem ili oštricom strugača prikladnim za keramičke staklene površine za pripremanje, ali pripazite na vruće površine zona za pripremanje: 1. Isključite na zidu napajanje površine za kuhanje. 2. Držite oštricu ili pribor pod kutom od 30° i struganjem uklonite zaprljanost do hladnog dijela površine za pripremanje. 3. Očistite zaprljanost kuhinjskom krpom ili kuhinjskim ručnikom. 4. Slijedite gornje korake 2. do 4. za „Svakodnevna zaprljanost na staklu“.	• Uklonite mrlje nastale otapanjem i hranom bogatom šećerima ili preljevanja što je prije moguće. Ako se ostave da se ohlade na staklu, može ih biti teško ukloniti ili se njima može čak i trajno oštetiti površina stakla. • Opasnost od nastanka porezotina: kada se uvuče sigurnosni poklopac, oštrica strugača postaje iznimno oštra. Budite iznimno pažljivi pri uporabi i uvijek pohranite na sigurno mjesto izvan doticaja djece.
Preljevanja na tipkama na dodir	1. Isključite napajanje površine za kuhanje. 2. Upijanjem očistite prolijevanje 3. Obrišite područje dodirnih tipki čistom vlažnom spužvom ili krpom. 4. Potpuno obrišite područje kuhinjskim papirom. 5. Ponovno uključite napajanje površine za kuhanje.	• Ploča za kuhanje može proizvesti zvučni signal i može se isključiti, a tipke možda ne budu radili ako se na njima nalazi tekućina. Potpuno obrišite područje upravljačkih elemenata prije ponovnog uključivanja ploče za kuhanje.

Savjeti i trikovi

Problem	Mogući uzroci	Što napraviti
Ne može se uključiti ploča za kuhanje.	Nema napajanja.	Pobrinite se da se površina za pripremanje spoji na napajanje i da se uključi. Provjerite je li došlo do nestanka električnog napajanja u vašem domu ili području. Ako ste provjerili sve i problem je dalje prisutan, nazovite kvalificiranog tehničara.
Nema reakcije upravljačkih elemenata.	Tipke su zaključane.	Otključajte upravljačke elemente. Pogledajte „Uporaba keramičke ploče za kuhanje” radi uputa.
Teško je rukovati upravljačkim elementima na dodir.	Možda postoji tanki sloj vode na tipkama ili možda upotrebljavate vrh prsta pri dodirivanju tipki.	Pobrinite se da je područje tipki suho i da upotrebljavate jagodicu prsta pri dodirivanju tipki.
Nastaju ogrebotine na staklu.	Posude za pripremanje s oštrim rubovima. Upotrebljavaju se neprikladne, abrazivne žice za struganje ili sredstva za čišćenje.	Upotrebljavajte posude za pripremanje s ravnim i glatkim bazama. Pogledajte odjeljak „Odabir ispravnog posuda za kuhanje”. Pogledajte odjeljak „Njega i čišćenje”.
Nekim se posudama proizvode zvukovi pucketanja ili škljocanja.	To može prouzročiti konstrukcija posuda za kuhanje (slojevi različitih metala koji različito vibriraju).	To je uobičajeno za posude za kuhanje i to ne predstavlja kvar.
Indukcijskom se pločom za kuhanje proizvodi tihi šum zujanja kada se upotrebljava s visokom postavkom topline.	To se prouzrokuje tehnologijom indukcijskog kuhanja.	To je uobičajeno, no buka bi se trebala stišati ili potpuno nestati kada smanjite postavku topline.
Buka ventilatora dolazi od indukcijske ploče za kuhanje.	Uključuje se ventilator za hlađenje ugrađen u vašu indukcijsku ploču za kuhanje radi sprječavanja pregrijavanja elektroničkih uređaja. Može nastaviti raditi čak i nakon isključivanja indukcijske ploče za kuhanje.	To je uobičajeno i ne treba poduzimati nikakve radnje. Ne isključujete napajanje indukcijske ploče za kuhanje na zidu dok ventilator radi.
Tave se ne zagrijavaju i prikazuju se na pokazivaču.	Indukcijskom se pločom za kuhanje ne može otkriti posuda jer nije prikladna za indukcijsko kuhanje. Indukcijskom se pločom za kuhanje ne može otkriti posuda jer je premala za zonu za kuhanje ili nije ispravno centrirana na njoj.	Upotrebljavajte posude za kuhanje prikladno za indukcijsko kuhanje. Pogledajte odjeljak „Odabir ispravnog posuda za kuhanje”. Centrirajte posudu i pobrinite se da je njezino dno usklađeno s veličinom zone za kuhanje.
Indukcijska ploča za kuhanje ili zona za kuhanje neočekivano se isključuju, oglašava se zvuk i prikazuje se kod pogreške (uobičajeno se izmjenjuju jedna ili dvije znamenke na zaslonu vremenskog programatora za kuhanje).	Tehnička greška.	Zapišite slova i brojeke greške, isključite napajanje indukcijske ploče za kuhanje na zidu i obratite se kvalificiranom tehničaru.

Prikaz kvara i provjera

Ako dođe do neuobičajene pojave, indukcijska ploča za kuhanje automatski ulazi u stanje zaštite i prikazuju se odgovarajući zaštitni kôdovi:

Problem	Mogući uzroci	Što napraviti
E4/E5	Kvar senzora temperature	Obratite se dobavljaču.
E7/E8	Kvar osjetnika temperature IGBT-a.	Obratite se dobavljaču.
E2/E3	Nepravilan napon napajanja	Provjerite je li napajanje pravilno. Uključite uređaj ako je napajanje pravilno.
E6/E9	Loše toplinsko zračenje indukcijske ploče za kuhanje	Ponovno pokrenite uređaj nakon što se indukcijska ploča za kuhanje ohladi.

Poviše se navode ocjene i provjere učestalih kvarova.

Ne rastavljajte sami jedinicu kako biste izbjegli opasnosti i eventualna oštećenja indukcijske ploče.

Tehničke specifikacije

Indukcijska ploča za kuhanje	CI642CBB/1
Zone za kuhanje	4 zone
Napon napajanja	220 – 240 V ~ 50/60 Hz
Ugrađeno električno napajanje	7200 W
Veličina proizvoda D*Š*V (mm)	590x520x58
Ugradbene dimenzije A×B (mm)	560x490

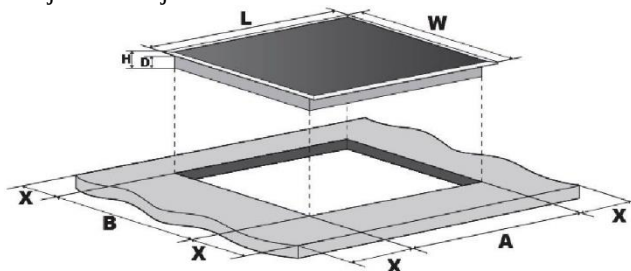
Težina i dimenzije približne su vrijednosti. S obzirom da uvijek nastojimo unaprjeđivati svoje proizvode, možemo promijeniti specifikacije i dizajne bez prethodne obavijesti.

Ugradnja

Odabir opreme za ugradnju

- Izrežite radnu površinu u skladu s dimenzijama koje se prikazuju na crtežu.
- U svrhu ugradnje i uporabe treba ostaviti najmanje 50 mm prostora oko otvora.
- Provjerite iznosi li debljina radne površine najmanje 30 mm. Odaberite vodootporni materijal radne površine da biste izbjegli veća izobličenja prouzrokovana toplinskim zračenjem vruće ploče. U skladu s prikazanim u nastavku:

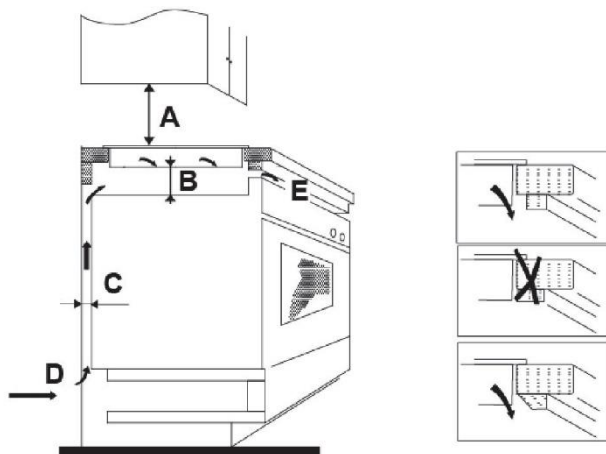
Upozorenje: Materijal radne površine mora koristiti impregnirano drvo ili drugi izolacijski materijal.



	L (mm)	Š (mm)	V (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
CI642CBB/1	590	520	58	54	560	490	50 mini

U svim okolnostima, pobrinite se da se ploča za kuhanje dobro provjetrava i da se ne blokiraju ulaz i izlaz zraka. Provjerite je li ploča za kuhanje u ispravnom radnom stanju. U skladu s prikazanim u nastavku

Napomena: Sigurnosna udaljenost između vruće ploče i kuhinjskog ormara iznad vruće ploče treba iznositi najmanje 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Ulaz zraka	Izlaz zraka 5 mm

Prije postavljanja ploče za kuhanje, pobrinite se da

- je radna površina kvadratna i poravnata te nema konstrukcijskih dijelova koji se kose sa zahtjevima prostora.
- je radna površina izrađena je od materijala otpornog na toplinu.
- je pećnica opremljena ventilatorom za hlađenje ako se ploča za kuhanje ugrađuje iznad pećnice.
- je ugradnja sukladna svim propisanim razmacima te važećim normama i propisima.
- je prikladna odvojna sklopka kojom se omogućuje potpuno odvajanje od napajanja elektroenergetske mreže ugrađena u trajno ožičenje te da se postavlja tako da je u skladu s lokalnim pravilima i propisima za ožičenje.
- Izolacijska sklopka mora biti odobrene vrste i njom se mora omogućavati razmak između kontakata od 3 mm u svim polovima (ili u svim aktivnim [faznim] vodičima ako se lokalnim pravilima za ožičenje omogućuje ova varijacija zahtjeva).
- izolacijska je sklopka lako dostupna kupcu kada se ugradi ploča za kuhanje
- ako imate sumnji vezano uz postavljanje, možete se obratiti lokalnim građevinskim tijelima i pogledati lokalne zakone
- upotrebljavajte završne slojeve koji su otporni na toplinu i jednostavni za čišćenje (kao što su keramičke pločice) za površine zida kojima se okružuje ploča za kuhanje.

Nakon ugradnje ploče za kuhanje, pobrinite se da

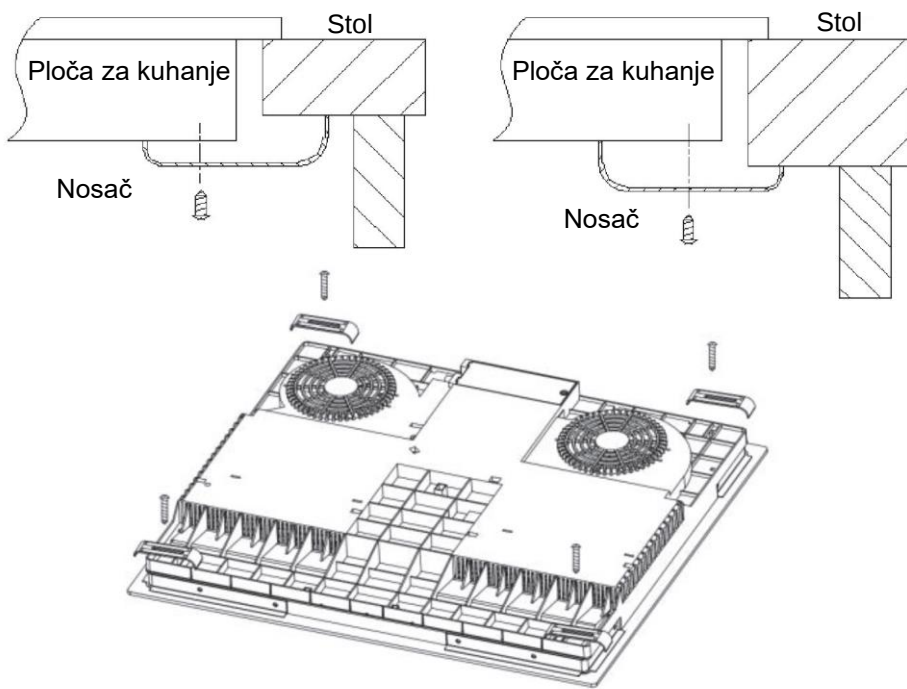
- Kabelu za napajanje ne može se pristupiti kroz vrata kuhinjskog ormara ili ladice.
- Postoji odgovarajući protok zraka od vanjske strane kuhinjskih ormara do baze ploče za kuhanje.
- Postavljena je zaštitna toplinska pregrada ispod baze ploče za kuhanje ako se ploča za kuhanje ugrađuje iznad ladice ili prostora kuhinjskog ormara.
- Sklopka za odvajanje lako je dostupna korisniku.

Prije lociranja nosača za pričvršćenje

Jedinicu treba postaviti na stabilnu i glatku površinu (upotrijebite pakiranje). Ne djelujte silom na izbočene upravljačke elemente na ploči za kuhanje.

Lociranje nosača za učvršćenje

- Jedinicu treba postaviti na stabilnu i glatku površinu (upotrijebite pakiranje). Ne djelujte silom na izbočene upravljačke elemente na ploči za kuhanje.
- Pričvrstite ploču za kuhanje za radnu površinu tako da zavijete četiri nosača za dno ploče za kuhanje (pogledajte sliku) nakon ugradnje.
- Podesite položaj nosača radi usklađivanja s različitim debljinama radnih površina.

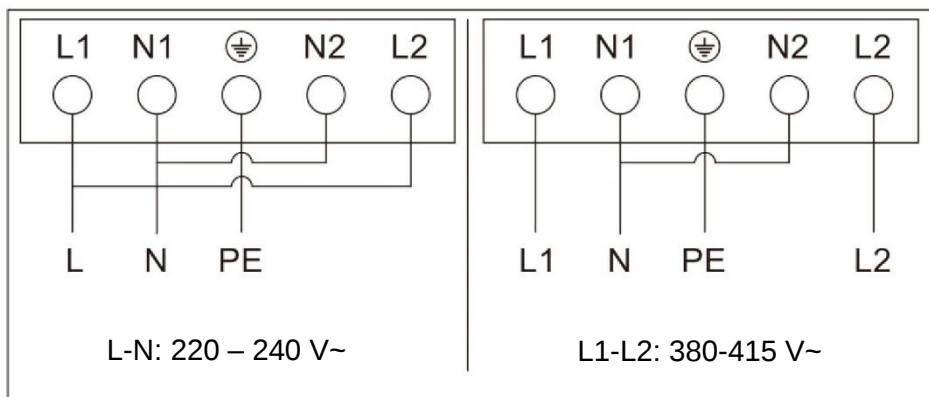


Opres

- Ploču za kuhanje treba ugraditi kvalificirano osoblje ili tehničari. Na raspolaganju vam stoje naši stručnjaci. Nikada ne obavljate ovu radnju sami.
- Ploča za kuhanje ne smije se postavljati na opremu za hlađenje, perilice posuđa i okretnu sušilicu.
- Ploču za kuhanje treba ugraditi tako da se može osigurati bolje zračenje topline radi povećanja pouzdanosti.
- Zid i inducirana zona zagrijavanja iznad radne površine mogu podnijeti toplinu.
- Da ne bi došlo ni do kakvog oštećenja, sendvič sloja i ljepila moraju biti otporni na toplinu.
- Ne smije se upotrebljavati parni čistač.
- Ova se keramika smije spajati isključivo na napajanje s impedancijom sustava koja nije veća od 0,427 oma. Po potrebi, obratite se tijelu koje omogućuje napajanje za informacije o impedanciji sustava.

Spajanje ploče za kuhanje na napajanje elektroenergetske mreže

Napajanje treba spojiti u skladu s odgovarajućom normom ili preko jednopolnog prekidača strujnog kruga. Način spajanja prikazan je u nastavku.



- Ako je kabel oštećen ili ga treba zamijeniti, to treba obaviti tehničar servisne službe uporabom odgovarajućih alata radi izbjegavanja svake nezgode.
- Ako se uređaj spaja izravno na elektroenergetsku mrežu, treba ugraditi svepolni prekidač strujnog spajanja uz razmak od najmanje 3 mm između kontakata.
- Osoba koje ugrađuje uređaj treba se pobrinuti za ispravno električno spajanje te da je spoj u skladu sa sigurnosnim propisima.
- Kabel ne smije bit savijen ni pritisnut.
- Kabel treba redovito provjeravati i može ga zamijeniti samo prikladno kvalificirana osoba.

	Ovaj uređaj označen je u skladu s europskom Direktivom 2012/19/EZ o otpadnoj električnoj i elektroničkoj opremi (OEEO). Ako osigurate propisno zbrinjavanje ovoga uređaja, pomažete u sprječavanju moguće štete po ljudski okoliš i zdravlje koja može nastati ako se proizvod ne zbrine na ispravan način. Oznakom na proizvodu ukazuje se da se s proizvodom ne smije postupati kao s običnim otpadom u domaćinstvu. Treba ga odnijeti na sabirno mjesto za recikliranje električne i elektroničke robe. Za ovaj uređaj treba obaviti posebno zbrinjavanje otpada. Radi dodatnih informacija o obradi, oporavku i recikliranju ovoga proizvoda, obratite se svom lokalnom vijeću, službi za zbrinjavanje otpada u domaćinstvu ili trgovini u kojoj ste ga kupili. Radi dodatnih informacija o obradi, oporavku i recikliranju ovoga proizvoda, obratite se uredu lokalnog vijeća, službi za zbrinjavanje otpada u domaćinstvu ili trgovini u kojoj ste kupili proizvod.
--	---

ZBRINJAVANJE: Ne zbrinjavajte ovaj proizvod kao nerazvrstani komunalni otpad. Treba obaviti odvojeno prikupljanje takvog otpada radi posebne obrade.

DROŠĪBAS BRĪDINĀJUMI

PIRMS IERĪCES LIETOŠANAS, LŪDZU, RŪPĪGI IZLASIET ŠOS NORĀDĪJUMUS.

Uzstādīšana

Elektriskās strāvas trieciena risks

- Pirms jebkādu darbu vai apkopes veikšanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- Svarīgs un obligāts ir savienojums ar labu elektroinstalācijas zemējuma sistēmu.
- Fiksētajā elektroinstalācijā jānodrošina atvienošanas iespēja saskaņā ar elektroinstalācijas noteikumiem.
- Mājas elektroinstalācijas sistēmas izmaiņas drīkst veikt tikai kvalificēts elektriķis.
- Šī padoma neievērošanas iespējamais rezultāts ir elektrības izraisīta trauma vai nāve.

Sagriešanās risks

- Uzmanieties — paneļa malas ir asas.
- Rīkojieties piesardzīgi, lai neizraisītu traumas un nesagrieztos.

Svarīgi drošības norādījumi

- Pirms ierīces uzstādīšanas un lietošanas rūpīgi izlasiet šos norādījumus.
- Uz šīs ierīces nekad nedrīkst novietot uzliesmojošus materiālus vai produktus.
- Lūdzu, nodrošiniet šīs informācijas pieejamību personai, kura atbild par ierīces uzstādīšanu, jo tādējādi var samazināt uzstādīšanas izmaksas.
- Lai izvairītos no apdraudējuma, šī ierīce jāuzstāda atbilstoši šiem uzstādīšanas norādījumiem.
- Šo ierīci drīkst pareizi uzstādīt un iezemēt tikai atbilstoši kvalificēta persona.

- Šī ierīce ir jāsavieno ar ķēdi, kurā ir iebūvēts izolācijas slēdzis, kas nodrošina pilnīgu atvienošanu no elektropadeves.
- **BRĪDINĀJUMS.** Izmantojiet tikai plīts virsmas aizsargus, kurus ir izstrādājis ēdiena gatavošanas ierīces ražotājs vai arī ierīces ražotājs ir norādījis lietošanas instrukcijā kā piemērotus, vai ierīcē iebūvētos plīts virsmas aizsargus. Nepiemērotu aizsargu izmantošana var izraisīt negadījumus.
- Ja ierīce netiek pareizi uzstādīta, var tikt anulētas garantijas vai atbildības prasības.
- Informāciju par uzstādīšanu skatiet sadaļā <Uzstādīšana>.

Ekspluatācija un apkope

Elektriskās strāvas trieciena risks

- Negatavojiet ēdienu uz saplīsušas vai saplaisājušas plīts virsmas. Ja plīts virsma ir saplīsusi vai saplaisājusi, nekavējoties atslēdziet ierīci no strāvas padeves (sienas slēdža) un sazinieties ar kvalificētu tehniķi.
- Pirms tīrīšanas un apkopes atslēdziet plīts virsmu pie sienas.
- Šī padoma neievērošanas iespējamais rezultāts ir elektrības izraisīta trauma vai nāve.

Apdraudējums veselībai

- Šī ierīce atbilst elektromagnētiskās drošības standartiem.

Karstas virsmas bīstamība

- Lietošanas laikā šīs ierīces pieejamās daļas sakarst pietiekami, lai apdedzinātos.
- Neļaujiet saskarties ar keramisko stiklu ķermenim, apgērbam vai citiem priekšmetiem, izņemot piemērotus virtuves piederumus, pirms virsma ir atdzisusi.
- Uz plīts virsmas nedrīkst novietot metāla priekšmetus, piemēram, nažus, dakšīņas, karotes un vākus, jo tie var sakarst. 4

- Bērniem, kas jaunāki par 8 gadiem, ir jāatrodas drošā attālumā, ja vien viņi netiek nepārtraukti uzraudzīti.
- Kastroļu rokturi var būt karsti. Pārbaudiet, vai kastroļu rokturi nepārkaras citām ieslēgtām gatavošanas zonām. Rokturiem jābūt bērniem nepieejamā vietā.
- Šo ieteikumu neievērošanas rezultāts var būt apdegumi un applaucējumi.

Sagriešanās risks

- Ja drošības pārsegs ir atvilks, tiek atsegts plīts virsmas skrāpja asais asmens ir atklāts. Lietojiet īpaši uzmanīgi un vienmēr glabājiēt drošā un bērniem nepieejamā vietā.
- Rīkojieties piesardzīgi, lai neizraisītu traumas un nesagrieztos.

Svarīgi drošības norādījumi

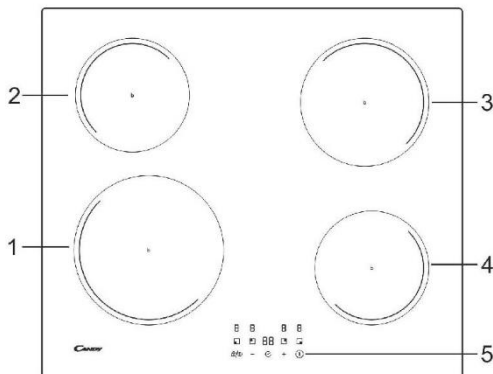
- Lietošanas laikā nekad neatstājiēt ierīci bez uzraudzības. Pārvarīšanās gadījumā veidojas dūmi un taukainas šļakatas, kas var aizdegties.
- Nekad neizmantojiēt ierīci kā darba vai glabāšanas virsmu.
- Nekad neatstājiēt uz ierīces nekādus priekšmetus vai piederumus.
- Nekad neizmantojiēt ierīci telpas sildīšanai vai apsildei.
- Pēc lietošanas vienmēr izslēdziēt gatavošanas zonas un plīts virsmu, kā aprakstīts šajā rokasgrāmatā (proti, izmantojot skārienvadības). Gatavošanas zonu izslēgšanā nepaļaujiēties uz pannu noteikšanas funkciju, tās noņēmot.
- Neļaujiēt bērniem rotaļāties ar ierīci, kā arī sēdēt, stāvēt vai kāpt uz tās.
- Neglabājiēt bērniem interesējošus priekšmetus skapjos virs ierīces. Kāpjot uz plīts virsmas, bērni var gūt smagas traumas.
- Neatstājiēt bērnus viēnus vai bez uzraudzības ierīces izmantošanas vietā.

- Bērnus un personas ar invaliditāti, kas ierobežo viņu spēju lietot ierīci, par tās izmantošanu ir jāinstruē atbildīgai un kompetentai personai. Instruktoram jābūt pārliecinātam, ka viņi var lietot ierīci, neapdraudot sevi vai apkārtējo vidi.
- Nelabojiet un nemainiet nevienu ierīces daļu, ja vien tas nav īpaši ieteikts rokasgrāmatā. Visa pārējā apkope jāveic kvalificētam tehniķim.
- Plīts virsmas tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītāju.
- Nelieciet un nemetiet uz plīts virsmas smagus priekšmetus.
- Nestāviet uz plīts virsmas.
- Neizmantojiet pannas ar robainām malām un nevelciet pannas pār stikla virsmu, jo tā var saskrāpēt stiklu.
- Plīts virsmas tīrīšanai neizmantojiet skrāpjus un citus spēcīgi abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, jo tie var saskrāpēt keramisko stiklu.
- Lai izvairītos no apdraudējuma, bojātu elektropadeves vadu drīkst nomainīt ražotājs, viņa klientu apkalpošanas dienesta pārstāvis vai cita līdzīgas kvalifikācijas persona.
- Šī ierīce ir paredzēta tikai mājstarpniecības lietojumam! Ražotāja garantija neattiecas ne uz kādu komerciālu izmantošanu!
- **BRĪDINĀJUMS.** Lietošanas laikā ierīce un tās pieejamās daļas sakarst. Mazi bērni ir jātur drošā attālumā.
- Uzmanieties, lai nepieskartos sildelementiem.
- Bērniem, kas jaunāki par 8 gadiem, ir jāatrodas drošā attālumā, ja vien viņi netiek nepārtraukti uzraudzīti.
- Šo ierīci drīkst lietot bērni no 8 gadu vecuma un personas ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām vai bez pieredzes un zināšanām, ja vien tās tiek uzraudzītas vai tām ir sniegti norādījumi par ierīces lietošanu drošā veidā un tās saprot ar to saistītos riskus.

- Bērni nedrīkst rotaļāties ar ierīci. Bērni nedrīkst veikt ierīces tīrīšanu un apkopi bez uzraudzības.
- **BRĪDINĀJUMS.** Nepieskatīta ēdiena gatavošana uz plīts ar taukiem vai eļļu var būt bīstama un var izraisīt aizdegšanos. **NEKAD** nemēģiniet dzēst uguni ar ūdeni, bet izslēdziet ierīci un pēc tam pārklājiet liesmu, piemēram, ar vāku vai nedegošu segu.
- **BRĪDINĀJUMS.** Ugunsbīstamība: neglabājiet priekšmetus uz gatavošanas virsmām.
- **BRĪDINĀJUMS.** Ja virsma ir saplaisājusi, lai izvairītos no elektriskās strāvas trieciena, izslēdziet ierīci, ja tai ir stikla-keramikas vai līdzīga materiāla plīts virsmas, kas aizsargā strāvu vadošās daļas.
- Nedrīkst izmantot tvaika tīrītāju.
- Ierīci nav paredzēts darbināt, izmantojot ārēju taimeru vai atsevišķu tālvadības sistēmu.
- **UZMANĪBU!** Gatavošanas process ir jāuzrauga. Īslaicīgs gatavošanas process ir nepārtraukti jāuzrauga.
- Pēc uzstādīšanas strāvas vads nedrīkst būt pieejams.

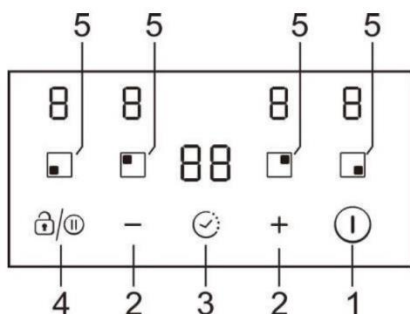
Produkta pārskats

Skats no augšas



1. 2300 W zona, pastiprinājums līdz 3000 W
2. 1200 W zona, pastiprinājums līdz 1500 W
3. 1800 W zona, pastiprinājums līdz 2100 W
4. 1200 W zona, pastiprinājums līdz 1500 W
5. Vadības panelis

Vadības panelis



1. Ieslēgšanas/izslēgšanas vadība
2. Jaudas/taimera regulēšanas taustiņš
3. Taimera vadība
4. Pauzes/taustiņslēdža vadība
5. Sildīšanas zonas atlasīšanas vadība

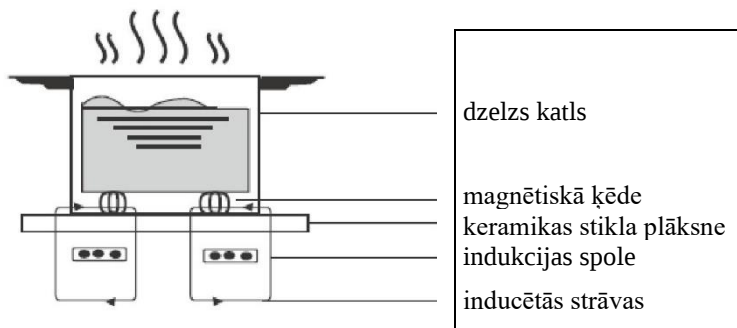
Informācija par produktu

Keramiskā/indukcijas plīts virsma var apmierināt dažādas virtuves prasības, pateicoties pretestības vadu sildīšanai, mikrodatorizētai vadībai un vairāku jaudu atlasei, kas ir patiešām optimāla izvēle mūsdienu ģimenēm.

Plīts virsma ir izgatavota, domājot par klientiem, un tai ir personalizēts dizains. Plīts virsmai ir droša un uzticama veiktspēja, gādājot par jūsu dzīves ērtībām un ļaujot pilnībā izbaudīt dzīvesprieku.

Nedaudz par ēdiena gatavošanu, izmantojot indukciju

Ēdiena gatavošana, izmantojot indukciju, ir droša, progresīva, efektīva un ekonomiska gatavošanas tehnoloģija. Tā darbojas elektromagnētisko vibrāciju ietekmē, ģenerējot siltumu tieši pannā, nevis netieši, proti, sildot stikla virsmu. Stikls sakarst tikai tāpēc, ka to sasilda panna.

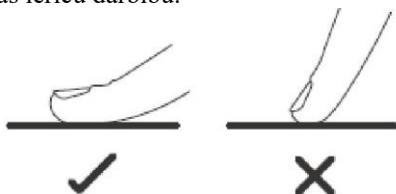


Pirms jaunās indukcijas plīts virsmas lietošanas

- Izlasiet šo ceļvedi, īpaši ņemot vērā sadaļu “Drošības brīdinājumi”.
- Noņemiet aizsargplēvi, kas joprojām var atrasties uz indukcijas plīts virsmas.

Skārienvadību izmantošana

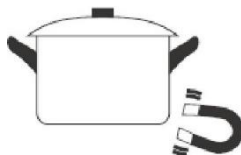
- Tā kā vadības reagē uz pieskārienu, nav jāpieliek nekāds spiediens.
- Neizmantojiet pirksta galu, bet spilventiņu.
- Ik reizi, reģistrējot pieskārienu, atskan signāls.
- Pārbaudiet, vai vadības vienmēr ir tīras un sausas un tās nenosedz nekādi priekšmeti (piemēram, kāds piederums vai drāna). Pat plāna ūdens kārtiņa var apgrūtināt vadības ierīču darbību.



Pareizo ēdiena gatavošanas trauku izvēle



- Izmantojiet tikai ēdiena gatavošanas traukus, kuru pamatne ir piemērota gatavošanai ar indukciju. Meklējiet indukcijas simbolu uz iepakojuma vai pannas apakšā.
- Ēdiena gatavošanas trauku piemērotību var pārbaudīt ar magnēta testu. Virziet magnētu uz pannas pamatni. Ja tas tiek pievilkts, panna ir piemērota indukcijai.
- Ja nav magnēta:
 1. Ielejiet nelielu ūdens pannā, kuru vēlaties pārbaudīt.
 2. Veiciet sadaļā “Lai sāktu gatavot” norādītās darbības.
 3. Ja displejā nemirgo  un ūdens uzsilst, panna ir piemērota.
- Nav piemēroti ēdiena gatavošanas trauki, kas ir izgatavoti no šādiem materiāliem: tīra nerūsējošā tērauda, alumīnija vai vara bez magnētiskas pamatnes, stikla, koka, porcelāna, keramikas un fajansa.

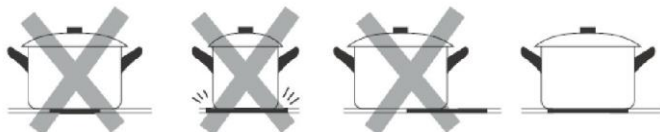


Degļa izmērs (mm)	Minimālie ēdiena gatavošanas trauki (diametrs/mm)
160	120
180	140
210	160

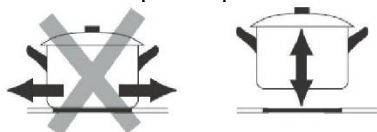
Neizmantojiet ēdiena gatavošanas traukus ar robainām malām vai izliektu pamatni.



Pārbaudiet, vai pannas pamatne ir gluda, novietota līdzēni pret stiklu un ir tādā pašā lielumā kā gatavošanas zona. Vienmēr centrējiet pannu gatavošanas zonā.

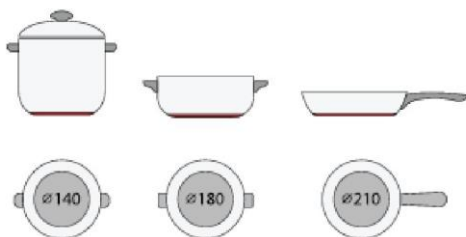


Nekad nebīdīet pannas pa keramikās plīts virsmu, bet noceliet, lai nesaskrāpētu stiklu.



- Izmantojiet pannas, kuru feromagnētiskā laukuma diametrs (pannas pamatne) ir nākamajā tabulā norādīto izmēru diapazonā. (1. tabula)
- Ja izmantojat mazākus katlus, veiktspēja var tikt ietekmēta
- Ja izmantojat katlu, kura diametrs ir mazāks par iepriekšējā tabulā norādīto, katli var netikt noteikti

Atkarībā no zonas izmēriem var izmantot dažādu diametru katlus, kā parādīts nākamajā attēlā.



- Ja feromagnētiskā daļa tikai daļēji nosedz pannas pamatni, uzkarst tikai feromagnētiskais laukums, bet pārējā pamatne var neuzsilt līdz ēdiena gatavošanai pietiekamai temperatūrai.



- Ja feromagnētiskais laukums nav viendabīgs, bet tajā ir citi materiāli, piemēram, alumīnijs, tas var ietekmēt uzsilšanu un pannas noteikšanu.

Ja pannas pamatne ir līdzīga kā tālāk redzamajos attēlos, pannu nevar noteikt.



Indukcijas plīts virsmas izmantošana

Lai sāktu gatavot

- Pēc ieslēgšanas atskan viens skaņas signāls, visi indikatori iedegas uz 1 sekundi un pēc tam nodziest, norādot, ka plīts virsma ir pārgājusi gaidstāves režīmā.

1. Pieskarieties ieslēgšanas/izslēgšanas ① slēdzim; visi indikatori rāda “-”

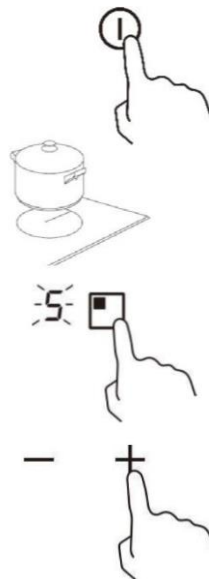
2. Nolieciet piemērotu pannu gatavošanas zonā, kuru vēlaties izmantot.

Pārbaudiet, vai pannas apakša un gatavošanas zonas virsma ir tīra un sausa.

3. Pieskaroties sildīšanas zonas atlasīšanas vadībai, mirgo indikators blakus taustiņam

4. Atlasiet siltuma iestatījumu, pieskaroties vadībai “-” vai “+”.

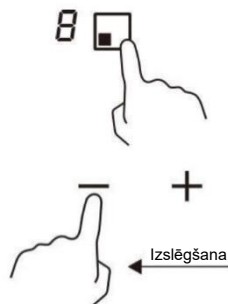
- Ja neizvēlaties siltuma iestatījumu 1 minūtes laikā, indukcijas plīts automātiski izslēdzas. Jums būs jāsāk no jauna, veicot 1. darbību.
- Siltuma iestatījumu var mainīt jebkurā gatavošanas laika brīdī.



Pēc gatavošanas beigām

1. Pieskarieties sildīšanas zonas izvēlei, kuru vēlaties izslēgt

2. Izslēdziet gatavošanas zonu, ritinot uz leju līdz “0”.



Pārbaudiet, vai displejā ir redzama “0”.

3. Izslēdziet visu plīts virsmu, pieskaroties ieslēgšanas/izslēgšanas vadībai.



4. Uzmanieties no karstām virsmām

Tiks parādīts “H”, kas nozīmē, ka gatavošanas zona ir pārāk karsta, lai tai pieskartos. Tas pazūd, kad virsma ir atdzisusi līdz drošai temperatūrai. To var izmantot arī kā enerģijas taupīšanas funkciju — ja vēlaties sildīt nākamās pannas, izmantojiet plīti, kas joprojām ir karsta.



Jaudas pārvaldības izmantošana

Indukcijas plīts virsmai var iestatīt maksimālo jaudas absorbcijas līmeni, izvēloties dažādus jaudas diapazonus.

Indukcijas plītis spēj automātiski ierobežot sevi, lai strādātu ar zemāku jaudas līmeni, lai izvairītos no pārslodzes riska.

Lai atvērtu jaudas pārvaldības funkciju

1. Ieslēdziet plīts virsmu, pēc tam vienlaicīgi nospiediet “+” (taimeris) un taustiņslēdzi. Laika indikators rāda “P5”, kas apzīmē 5. jaudas līmeni. Noklusējuma režīms ir 7,2 kW.



Lai pārslēgtu uz citu līmeni

Taimerī nospiediet +/- . Ir 5 jaudas līmeņi no “P1” līdz “P5”. Taimera indikators rāda vienu no tiem.

“P1”: maksimālā jauda ir 2,5 Kw.

“P2”: maksimālā jauda ir 3,5 Kw.

“P3”: maksimālā jauda ir 4,5 Kw.

“P4”: maksimālā jauda ir 5,5 Kw.

“P5”: maksimālā jauda ir 7,2 kw.



Jaudas pārvaldības funkcijas apstiprināšana un aizvēršana

Vienlaicīgi nospiediet “+” (taimeris) un taustiņslēdzi, lai apstiprinātu, tad plīts virsma tiek izslēgta.



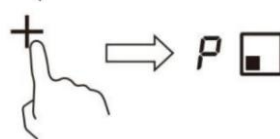
Pastiprinājuma funkcijas izmantošana

Pastiprinājuma funkcijas aktivizēšana

1. Atlasiet zonu ar pastiprinājuma funkciju (priekšējā kreisā zona).

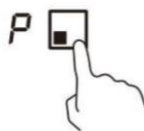


2. Pieskarieties “plusa” taustiņam +, līdz jaudas līmeņa indikators rāda “P”.



Atcelt pastiprinājuma funkciju

1. Atlasiet zonu ar pastiprinājuma funkciju (priekšējā kreisā zona).



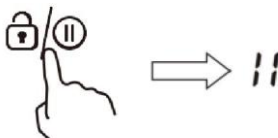
2. Pieskarieties “mīnusa” taustiņam —, lai atceltu pastiprinājuma funkciju un atlasītu līmeni, kuru vēlaties iestatīt.



- Pastiprinājuma funkcija var ilgt tikai 5 minūtes, pēc tam zona automātiski pāriet uz 9. līmeni.

Pauzes funkcijas izmantošana

1. Nospiediet pauzes vadību;  sildīšanas zonas pārstāj darboties. Visās zonās ir redzams “||”



2. Vēlreiz nospiediet pauzes vadību , un visas sildīšanas zonas atgriezīsies uz to sākotnējo iestatījumu.

- Funkcija ir pieejama, ja darbojas viena vai vairākas sildīšanas zonas.
- Ja 30 minūšu laikā neatcelsiet darba apturēšanas režīmu, indukcijas plīts virsma automātiski izslēgsies.

Vadību bloķēšana

- Varat bloķēt vadības, lai novērstu neparedzētu lietošanu (piemēram, bērniem nejauši ieslēdzot gatavošanas zonas).
- Ja vadības ir bloķētas, tiek atspējotas visas vadības, izņemot ieslēgšanas/izslēgšanas vadību.

Lai bloķētu vadības

Pieskarieties taustiņslēdža  vadībai un paturiet 2 sekundes. Taimera indikators rāda “Lo”.

Lai vadības atbloķētu

1. Pārbaudiet, vai plīts virsma ir ieslēgta.
2. Pieskarieties taustiņslēdža vadībai  un paturiet 2 sekundes.
3. Tagad varat sākt izmantot plīts virsmu.



Kad plīts virsma ir bloķēšanas režīmā, visas vadības ir atspējotas, izņemot ieslēgšanu/izslēgšanu, un ārkārtas situācijā plīts virsmu vienmēr var izslēgt ar ieslēgšanas/izslēgšanas vadību, tomēr nākamajā darbībā ir vispirms jāatbloķē plīts virsma.

Brīdinājums par atlikušo siltumu

Kad plīts virsma kādu laiku ir darbojusies, ir zināms atlikušais siltums. Tiek parādīts burts “H”, lai brīdinātu sargāties no šīs zonas.



Automātiska izslēgšanās

Plīts virsmas drošības funkcija ir automātiska izslēgšanās. Tā notiek ikreiz, kad esat aizmirsis izslēgt gatavošanas zonu. Noklusētie izslēgšanas laiki ir redzami nākamajā tabulā.

Jaudas līmenis	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Noklusējuma darba taimeris (stundas)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Taimera izmantošana

Taimeri var izmantot divos dažādos veidos:

- to var izmantot kā minūšu skaitītāju. Šādā gadījumā, kad pienāk iestatītais laiks, taimeris neizslēdz nevienu gatavošanas zonu.
- Jūs varat to izmantot kā izslēgšanas taimeri, lai izslēgtu vienu vai vairākas gatavošanas zonas pēc laika beigām.
- Taimeri var iestatīt līdz 99 minūtēm.

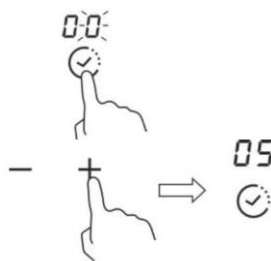
Taimera kā minūšu skaitītāja izmantošana

1. Pārbaudiet, vai plīts virsma ir ieslēgta. Turklāt zonas atlasīšanas taustiņš nav aktivizēts (zonas norāde “-” nemirgo).

Piezīme: varat iestatīt minūšu skaitītāju pirms vai pēc gatavošanas zonas jaudas iestatīšanas pabeigšanas.

2. Pieskarieties taimera taustiņam, un taimera displejā tiks parādīts “00” un mirgos “0”.

3. Iestatiet laiku no 1 līdz 99 minūtēm, pieskaroties taimera vadībai “-” vai “+” (piemēram, 5)



4. “+” nospiešana vienreiz palielina laiku par vienu minūti; “-” nospiešana vienreiz samazina laiku par vienu minūti. Kad iestatītais laiks pārsniedz 99 minūtes, tas automātiski atgriežas pozīcijā “00”; ja vienlaicīgi tiek nospiesti taustiņi “-” un “+”, indikators parāda “00”.

5. Pēc laika iestatīšanas nekavējoties sākas atpakaļskaitīšana. Displejā būs redzams atlikušais laiks.

6. Zummers skan 30 sekundes, un taimera indikators rāda “--”, kad iestatītais laiks ir beidzies.

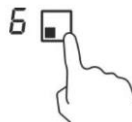
Taimera atcelšana

Pēc atkārtotas laika iestatīšanas 5 sekundes turiet nospiestu taustiņu “Taimeris”.

Taimeris tiek atcelts, un indikators atgriežas stāvoklī “00”.

Taimera izmantošana, lai izslēgtu vienu vai vairākas gatavošanas zonas

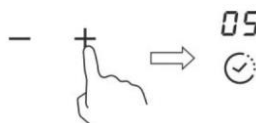
1. Pieskarieties tās sildīšanas zonas atlasīšanas vadībai, kurai vēlaties iestatīt taimeri.



2. Pieskarieties taimera vadībai; taimera displejā tiek parādīts “00” un mirgo “0”.



3. Iestatiet laiku no 1 līdz 99 minūtēm, pieskaroties taimera vadībai “-” vai “+” (piemēram, 5)



4. “+” nospiešana vienreiz palielina laiku par vienu minūti, “-” nospiešana vienreiz samazina laiku par vienu minūti. Kad iestatītais laiks pārsniedz 99 minūtes, tas automātiski atgriežas pozīcijā “00”; ja vienlaicīgi tiek nospiesti taustiņi “-” un “+”, indikators parāda “00”.

5. Pēc laika iestatīšanas nekavējoties sākas atpakaļskaitīšana. Displejā ir redzams atlikušais laiks.

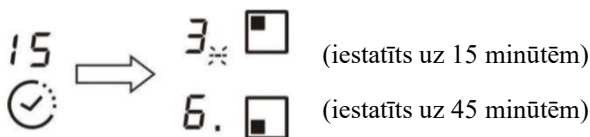
PIEZĪME. Jaudas līmeņa indikatora labajā apakšējā stūrī ir sarkans punkts, kas norāda, ka zona ir atlasīta.

6. Kad gatavošanas taimeris beidzas, atbilstīgā gatavošanas zona automātiski izslēdzas.

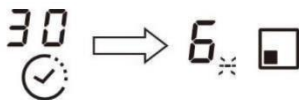


Piezīme. Citas gatavošanas zonas turpina darboties, ja tās ir ieslēgtas iepriekš. Ja taimeris ir iestatīts vairāk nekā vienā zonā:

1. Iestatot taimeri vairākām gatavošanas zonām, attiecīgajām gatavošanas zonām tiek parādīti sarkani punkti. Taimera displejā ir redzams min. taimeris. Mirgo atbilstīgās zonas punkts.



2. Tiklīdz atpakaļskaitīšanas taimeris beidzas, atbilstīgā zona tiek izslēgta. Tad tiek parādīts jaunais min. taimeris un mirgo atbilstīgās zonas punkts.



Piezīme. Pieskarieties sildīšanas zonas atlasīšanas vadībai, un taimera indikatorā tiek parādīts atbilstīgais taimeris.

Gatavošanas vadlīnijas

Cepiet uzmanīgi, jo eļļa un tauki ļoti ātri uzkarst, it īpaši, ja izmantojat pastiprinājuma režīmu. Īpaši augstā temperatūrā eļļa un tauki spontāni aizdegas, un tas izraisa nopietnu ugunsbīstamību.

Padomi ēdiena gatavošanai

- Kad ēdiens sasniedz vārīšanās temperatūru, samaziniet jaudas iestatījumu.
- Vāka izmantošana saīsina gatavošanas laiku un ietaupa enerģiju, saglabājot siltumu.
- Samaziniet šķidruma vai tauku daudzumu, lai saīsinātu gatavošanas laiku.
- Sāciet gatavot ar augstu iestatījumu un samaziniet iestatījumu, kad ēdiens ir uzsilis.

Rīsu gatavošana, sutināšana

- Sutināšana notiek zem vārīšanās temperatūras — apmēram 85 °C temperatūrā, kad burbuļi ik pa laikam paceļas līdz gatavojamā šķidruma virsmai. Tā ir gardu zupu un maigu sautējumu atslēga, jo garšas attīstās, nepārvārot ēdienu. Arī mērces uz olu bāzes un ar miltiem sabiezinātas mērces jāgatavo zem vārīšanās temperatūras.
- Dažiem uzdevumiem, tostarp rīsu gatavošanai ar absorbcijas metodi, var būt nepieciešams iestatījums, kas ir augstāks par zemāko, lai nodrošinātu, ka ēdiens tiek pareizi pagatavots ieteicamajā laikā.

Steika apcepšana

Lai pagatavotu sulīgus, garšīgus steikus:

1. Pirms gatavošanas nostādiniet gaļu istabas temperatūrā apmēram 20 minūtes.
2. Uzsildiet smagu cepešpannu.
3. Ieberzējiet eļļu abās steika pusēs. Ielejiet nedaudz eļļas karstā pannā un pēc tam nolieciet gaļu uz karstās pannas.
4. Pagrieziet steiku tikai vienreiz gatavošanas laikā. Precīzais gatavošanas laiks ir atkarīgs no steika biezuma un tā, cik izceptu to vēlaties. Laiks var atšķirties — no 2 līdz 8 minūtēm katrai pusei. Piespiediet steiku, lai novērtētu, cik tas ir pagatavots — jo stingrāks tas šķiet, jo “labāk pagatavots” tas būs.
5. Atstājiet steiku uz dažām minūtēm uz silta šķīvja, lai tas pirms pasniegšanas atslābinātos un kļūtu maigs.

Cepšanai maisot

1. Izvēlieties ar keramiku saderīgu vokpannu vai lielu cepešpannu.
2. Sagatavojiet visas sastāvdaļas un aprīkojumu. Cepšanai maisot jābūt ātrai. Ja gatavojat lielu daudzumu, gatavojiet ēdienu vairākās mazākās partijās.
3. Nedaudz uzkaršējiet pannu un ielejiet tajā divas ēdamkarotes eļļas.
4. Vispirms pagatavojiet gaļu, nolieciet to malā un uzturiet siltu.
5. Apcepiet dārzeņus maisot. Kad tie ir karsti, bet joprojām kraukšķīgi, pagrieziet gatavošanas zonu uz zemāku iestatījumu, atkal ievietojiet pannā gaļu un pievienojiet mērci.
6. Viegli samaisiet sastāvdaļas, lai nodrošinātu, ka tās ir uzsildītas.
7. Pasniedziet nekavējoties.

Siltuma iestatījumi

Siltuma iestatījums	Piemērotība
1–2	• saudzīga sildīšana nelielam ēdiena daudzumam • šokolādes un sviesta kausēšana, pārtika, kas ātri sadeg • maīga sutināšana • lēna sildīšana
3–4	• atkārtota uzsildīšana • ātra sutināšana • rīsu gatavošana
5–6	• pankūkas
7–8	• sautēšana • makaronu gatavošana
9	• cepšana maisot • apcepšana • zupas uzvārīšana • ūdens vārīšana

Kopšana un tīršana

Ko?	Kā?	Svarīgi!
Ikdienas netīrumi uz stikla (pirkstu nospiedumi, zīmes, traipi, ko atstājis ēdiens, vai uz stikla izlijušas vielas, kas nav cukurs)	1. Izslēdziet plīts virsmu. 2. Uzklājiet plīts virsmas tīršanas līdzekli, kamēr stikls vēl ir silts (bet ne karsts!) 3. Noslaukojiet un noslaukiet ar tīru drānu vai papīra dvieli. 4. Atkal ieslēdziet plīts virsmu.	• Ja strāvas padeve plīts virsmai ir izslēgta, nav norādes par “karstu virsmu”, bet gatavošanas zona joprojām var būt karsta! Rīkojieties īpaši piesardzīgi. • Spēcīgai tīršanai izmantojami skrāpji, daži neilona skrāpji un raupji/abrazīvi tīršanas līdzekļi var saskrāpēt stiklu. Vienmēr izlasiet etiķeti, lai pārbaudītu tīršanas līdzekļa vai skrāpja piemērotību. • Nekad neatstājiet tīršanas pārpalikumus uz plīts virsmas, lai tie neiekrāsotu stiklu.
Uz stikla ir pārplūdes, izkusušas vielas un karsta cukura šļakatas	Nekavējoties noņemiet tos ar zivs šķēli, paletes nazi vai skuvekļa asmens skrāpi, kas ir piemērots keramikas stikla plīts virsmām, bet uzmanieties no karstām gatavošanas zonas virsmām: 1. Izslēdziet plīts virsmu pie sienas. 2. Turiet asmeni vai piederumu 30° leņķī un noskrāpējiet netīrumus vai šļakstus uz vēsu plīts virsmas vietu. 3. Netīrumus un šļakatas noņemiet ar trauku drānu vai papīra dvieli. 4. Veiciet iepriekš aprakstītās sadaļas “Ikdienas netīrumi uz stikla” 2.-4. darbību.	• Pēc iespējas ātrāk nofriet kausējumu un cukurotas pārtikas vai pārvārījušos vielu radītos traipus. Ja tie paliek uz stikla un atdziest, tad var būt grūti noņemt vai pat neatgriezeniski sabojāt stikla virsmu. • Sagriešanās risks: kad drošības pārsegs ir ievilkts, skrāpja asmens ir ļoti ass. Lietojiet īpaši uzmanīgi un vienmēr glabājiet drošā un bērniem nepieejamā vietā.
Šļakatas uz skāriena vadībām	1. Izslēdziet plīts virsmu. 2. Iemērciet šļakstus 3. Noslaukiet skārienvadības zonu ar tīru, mitru sūkli vai drānu. 4. Noslaukiet zonu pilnīgi sausu ar papīra dvieli. 5. Atkal ieslēdziet plīts virsmu.	• Plīts virsma var atskaņot signālu un izslēgties, un skāriena vadības var nedarboties, kamēr uz tām ir šķidrums. Pirms plīts virsmas ieslēgšanas noteikti noslaukiet skāriena vadības zonu.

Ieteikumi un padomi

Problēma	Iespējamie cēloņi	Kā rīkoties
Plīts virsmu nevar ieslēgt.	Nav strāvas padeves.	Pārbaudiet, vai plīts virsma ir pievienota barošanas avotam un ieslēgta. Pārbaudiet, vai jūsu mājoklī vai teritorijā nav elektroapgādes traucējumu. Ja viss ir pārbaudīts un problēma joprojām pastāv, izsauciet kvalificētu tehniķi.
Skārienvadības nereaģē.	Vadības ierīces ir bloķētas.	Atbloķējiet vadības. Norādījumus skatiet sadaļā “Keramiskās plīts virsmas izmantošana”.
Skārienvadības ierīces ir grūti darbināt.	Virsmas vadībām var būt maza ūdens kārtiņa vai, pieskaroties vadībām, iespējams, izmantojat pirksta galu.	Pārbaudiet, vai skāriena vadības zona ir sausa, un, pieskaroties vadībām, izmantojiet pirksta spilventiņu.
Stikls tiek saskrāpēts.	Ēdiena gatavošanas trauki ar raupjām malām. Izmantots nepiemērots, abrazīvs skrāpis vai tīrīšanas līdzekļi.	Izmantojiet ēdiena gatavošanas traukus ar līdzenu un gludu pamatni. Skatiet sadaļu “Pareizo ēdiena gatavošanas trauku izvēle”. Skatiet sadaļu “Kopšana un tīrīšana”.
Dažas pannas sprakšķ vai klikšķ.	To var izraisīt gatavošanas trauku konstrukcija (dažādu metālu slāņi vibrē atšķirīgi).	Tā ir normāla parādība ēdiena gatavošanas traukiem un neliecina par kļūmi.
Indukcijas plīts virsma rada zemu dūcošu troksni, ja to izmanto augstā temperatūrā.	To izraisa indukcijas gatavošanas tehnoloģija.	Tas ir normāli, bet, samazinot siltuma iestatījumu, troksnim vajadzētu samazināties vai pilnībā izzust.
Ventilatora troksnis, kas nāk no indukcijas plīts virsmas.	Indukcijas plīts virsmā ir iebūvēts dzesēšanas ventilators, lai novērstu elektronikas pārkaršanu. Tas var turpināt darboties pat pēc indukcijas plīts izslēgšanas.	Tas ir normāli, un nekas nav jādara. Ventilatora darbības laikā neatslēdziet strāvas padevi indukcijas plīts virsmai no sienas.
Pannas nesakarst un neparādās displejā.	Indukcijas plīts virsma nevar noteikt pannu, jo tā nav piemērota indukcijas gatavošanai. Indukcijas plīts virsma nevar noteikt pannu, jo tā ir pārāk maza gatavošanas zonai vai nav pareizi uz tās centrēta.	Izmantojiet ēdiena gatavošanas traukus, kas ir piemēroti gatavošanai uz indukcijas plīts virsmas. Skatiet sadaļu “Pareizo ēdiena gatavošanas trauku izvēle”. Centrējiet pannu un pārbaudiet tās pamatnes atbilstību gatavošanas zonas izmēriem.
Indukcijas plīts virsma vai gatavošanas zona ir negaidīti izslēgusies, atskan signāls, un tiek parādīts kļūdas kods (parasti pārmaiņus ar vienu vai diviem cipariem gatavošanas taimera displejā).	Tehniska kļūme.	Lūdzu, pierakstiet kļūdas burtus un ciparus, atslēdziet indukcijas plīts virsmu no sienas un sazinieties ar kvalificētu tehniķi.

Kļūmju displejs un pārbaude

Ja rodas novirze no normas, indukcijas plīts automātiski pāriet aizsardzības stāvoklī un parāda atbilstīgos aizsardzības kodus:

Problēma	Iespējamie cēloņi	Kā rīkoties
E4/E5	Temperatūras sensora kļūme	Lūdzu, sazinieties ar piegādātāju.
E7/E8	IGBT atteices temperatūras sensors.	Lūdzu, sazinieties ar piegādātāju.
E2/E3	Neparasts padeves spriegums	Lūdzu, pārbaudiet, vai strāvas padeve ir normāla. Ieslēdziet, kad strāvas padeve ir normāla.
E6/E9	Vājš indukcijas plīts siltuma starojums	Lūdzu, restartējiet, kad indukcijas plīts virsma ir atdzisusi.

Iepriekš minētie ir vispārēju kļūmju novērtējumi un pārbaudes.

Lai izvairītos no jebkādiem indukcijas plīts virsmas apdraudējumiem un bojājumiem, lūdzu, neizjauciet ierīci pašrocīgi.

Tehniskās specifikācijas

Indukcijas plīts virsma	CI642CBB/1
Gatavošanas zonas	4 zonas
Padeves spriegums	220–240 V~ 50/60 Hz
Instalētā elektroenerģija	7200 W
Produkta izmērs D*P*A (mm)	590x520x58
Iebūvēšanas izmēri AxB (mm)	560x490

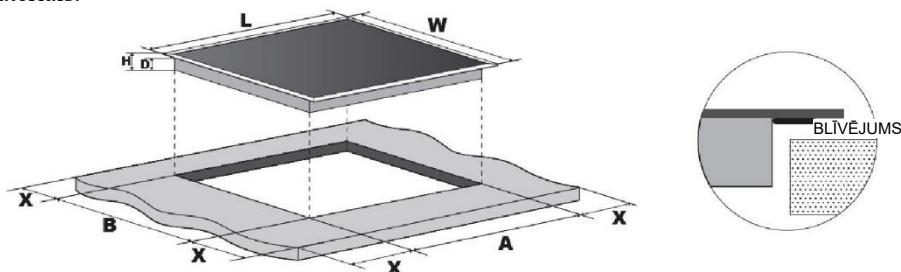
Svars un izmēri ir aptuveni. Tā kā mēs pastāvīgi cenšamies uzlabot savus produktus, varam mainīt specifikācijas un dizainu bez iepriekšēja brīdinājuma.

Uzstādīšana

Uzstādīšanas aprīkojuma izvēle

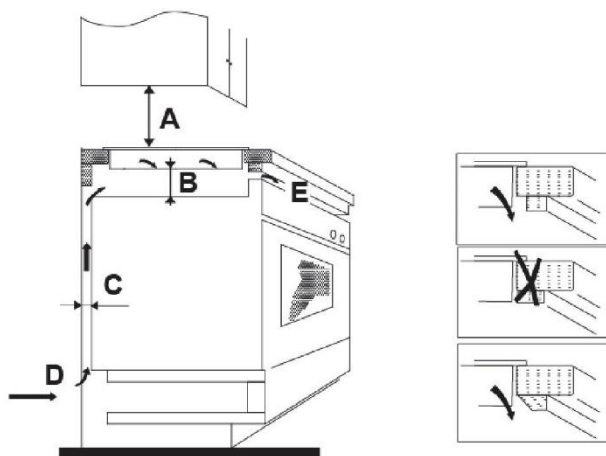
- Izgrieziet darba virsmu atbilstoši attēlā norādītajiem izmēriem.
- Uzstādīšanas un lietošanas nolūkā ap atveri jānodrošina vismaz 50 mm atstarpe.
- Pārbaudiet, vai darba virsmas biezums ir vismaz 30 mm. Lūdzu, izvēlieties karstumizturīgu darba virsmas materiālu, lai izvairītos no lielākām deformācijām, ko izraisa siltuma starojums no plīts. Kā parādīts tālāk:

Brīdinājums. Darba virsmas materiālam jāizmanto impregnēts koks vai cits izolācijas materiāls.



	G (mm)	P (mm)	A (mm)	Dz (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
CI642CBB/1	590	520	58	54	560	490	50 mini

Jebkurā gadījumā pārbaudiet, vai plīts virsmai ir laba ventilācija un gaisa ieplūde un izplūde nav bloķēta. Pārlicinieties, vai plīts ir labā darba stāvoklī. Kā parādīts tālāk Piezīme. Nepieciešamais drošības atstatums starp plīti un skapi virs tās ir vismaz 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	Dz	E
760	50 mini	20 mini	Gaisa ieplūde	Gaisa izeja 5 mm

Pirms plīts virsmas uzstādīšanas pārbaudiet, vai:

- darba virsma ir kvadrātveida un nolīmeņota un neviens konstrukcijas elements netraucē telpas prasību ievērošanai;
- darba virsma ir izgatavota no karstumizturīga materiāla;
- ja plīts virsma ir uzstādīta virs cepeškrāsns, cepeškrāsnij ir iebūvēts dzesēšanas ventilators;
- uzstādījums atbilst visām atstatumu prasībām un piemērojamajiem standartiem un regulējumiem;
- piemērots izolācijas slēdzis, kas nodrošina pilnīgu atvienošanu no elektrotīkla, ir iebūvēts pastāvīgajā vadojumā, uzstādīts un novietots tā, lai tas atbilstu vietējiem elektroinstalācijas noteikumiem un regulējumiem.
- Izolācijas slēdzim ir jābūt ar apstiprinātu tipu un jānodrošina 3 mm gaisa sprauga kontaktu atdalīšanai visos polos (vai visos aktīvajos [fāzes] vadītājos, ja vietējie elektroinstalācijas noteikumi pieļauj šādas prasības izmaiņas);
- izolācijas slēdzis ir viegli pieejams klientam, kad plīts virsma ir uzstādīta;
- ja rodas šaubas par uzstādījumu, konsultējieties ar vietējām būvvaldēm un izskatiet nolikumus;
- sienas virsmām ap plīti virsmu jūs izmantojat karstumizturīgus un viegli tīrāmus apdares materiālus (piemēram, keramikas flīzes) sienas virsmām ap plīti virsmu.

Pēc plīts virsmas uzstādīšanas pārbaudiet, vai:

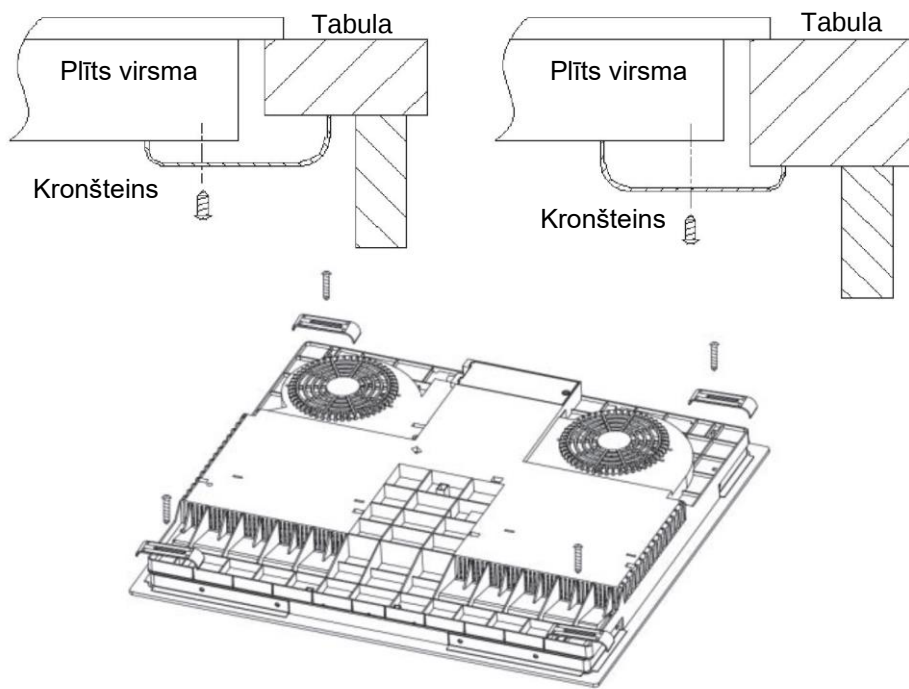
- barošanas kabelis nav pieejams no skapja durvīm vai atvilktnēm;
- ir pietiekama gaisa plūsma no skapja ārpuses uz plīti pamatni;
- ja plīts virsma ir uzstādīta virs atvilktnes vai skapja telpas, zem plīti pamatnes ir uzstādīta termiskās aizsardzības barjera;
- izolācijas slēdzis ir viegli pieejams klientam.

Pirms stiprinājuma kronšteinu novietošanas

Ierīce ir jānovieto uz stabilas, gludas virsmas (izmantojiet iepakojumu). Nepiemērojiet spēku vadībām, kas izvirzītas uz āru no plīti virsmas.

Stiprinājuma kronšteinu novietošana

- Ierīce ir jānovieto uz stabilas, gludas virsmas (izmantojiet iepakojumu). Nepiemērojiet spēku vadībām, kas ir izvirzītas uz āru no plīti virsmas.
- Pēc uzstādīšanas nostipriniet plīti virsmu uz darba virsmas, pieskrūvējot četrus kronšteinus plīti pamatnei (skatiet attēlu).
- Pielāgojiet kronšteina pozīciju, lai tā atbilstu dažādiem darba virsmas biezumiem.

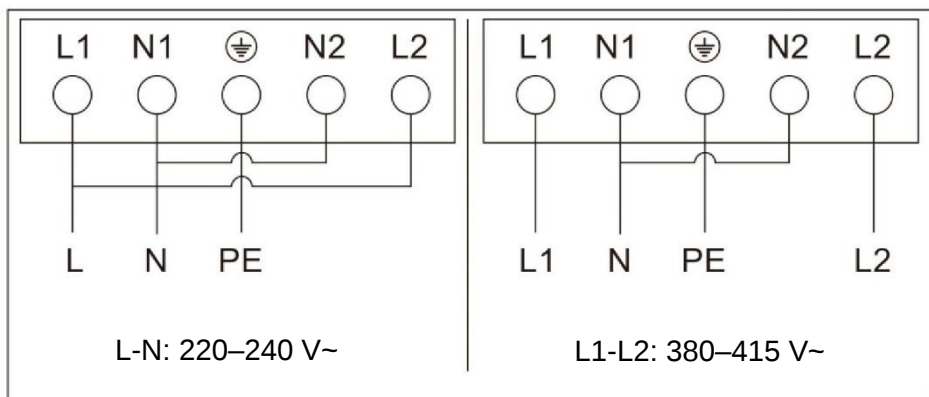


Piesardzības pasākumi

- Plīts virsma ir jāuzstāda kvalificētam personālam vai tehniķiem. Jūsu rīcībā ir mūsu profesionāļi. Lūdzu, nekad neveiciet darbību pašrocīgi.
- Plīts virsmu nedrīkst uzstādīt uz dzesēšanas iekārtām, trauku mazgājamām mašīnām un rotējošiem žāvētājiem.
- Plīts virsmu uzstāda tā, lai varētu nodrošināt labāku siltuma starojumu, uzlabojot tās uzticamību.
- Sienai un inducētajai sildīšanas zonai virs darba virsmas ir jāiztur karstums.
- Lai izvairītos no bojājumiem, “sendviča” slānim un līmei jābūt karstumizturīgai.
- Nedrīkst izmantot tvaika tīrītāju.
- Šo keramiku var savienot tikai ar barošanas avotu, kura sistēmas pilnā pretestība nepārsniedz 0,427 omus. Ja nepieciešams, sazinieties ar savu piegādes iestādi, lai iegūtu informāciju par sistēmas pilno pretestību.

Plīts virsmas savienošana ar elektrotīklu

Strāvas padeve jāpievieno atbilstoši attiecīgajam standartam vai vienpola slēgiekārtai. Savienošanas metode ir parādīta zemāk.



- Ja kabelis ir bojāts vai to nepieciešams nomainīt, lai izvairītos no negadījumiem, tas jādara klientu apkalpošanas tehniķim, izmantojot atbilstošus instrumentus.
- Ja ierīce tiek pievienota tieši elektrotīklam, jāuzstāda universāla slēgiekārtā ar vismaz 3 mm atstarpi starp kontaktiem.
- Uzstādītājam jāpārbauda, vai ir izveidots pareizs elektrības savienojums atbilstoši drošības noteikumiem.
- Kabelis nedrīkst būt saliekts vai saspiests.
- Kabelis ir regulāri jāpārbauda un jānomaina tikai atbilstoši kvalificētai personai.

	Šī ierīce ir marķēta saskaņā ar Eiropas direktīvu 2012/19/ES par elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumiem (EELA). Nodrošinot šīs ierīces pienācīgu utilizāciju, jūs palīdzat novērst jebkādu iespējamo kaitējumu videi un cilvēku veselībai, kas var rasties, ja tā tiktu utilizēta nepareizi. Simbols uz produkta norāda, ka to nedrīkst uzskatīt par parastiem sadzīves atkritumiem. Tas ir jānogādā savākšanas punktā elektrisko un elektronisko iekārtu pārstrādei. Šī ierīce ir jāutilizē speciālistiem. Lai iegūtu sīkāku informāciju par šī produkta apstrādi, atjaunošanu un pārstrādi, lūdzu, sazinieties ar pašvaldību, sadzīves atkritumu utilizācijas dienestu vai veikalu, kurā to iegādājāties. Lai iegūtu sīkāku informāciju par šī izstrādājuma pārstrādi, lūdzu, sazinieties ar vietējo pašvaldību, sadzīves atkritumu utilizācijas dienestu vai veikalu, kurā iegādājāties izstrādājumu.
UTILIZĀCIJA: neizmetiet šo produktu kā nešķirotus sadzīves atkritumus. Šādi atkritumi ir jāsavāc atsevišķi īpaši apstrādei.	

OHUTUSHOIATUSED

ENNE SEADME KASUTAMIST LUGEGE JÄRGMISED JUHISED HOOLIKALT LÄBI.

Paigaldamine

Elektrilöögi oht

- Enne mis tahes tööde või hooldustoimingute alustamist lahutage seade vooluvõrgust.
- Ühendamine hea maandusjuhtmestikuga on hädavajalik ja kohustuslik.
- Ühenduse lahutamise vahendid tuleb püsijuhtmestikku sisse ehitada vastavalt juhtmestike eeskirjadele.
- Muudatusi kodumajapidamises kasutatavas juhtmestikus võib teha ainult kvalifitseeritud elektrik.
- Selle nõuande eiramine võib põhjustada elektrilöögi või surma.

Sisselõikamisoht

- Olge ettevaatlik – paneeli servad on teravad.
- Ettevaatusabinõude eiramine võib põhjustada vigastusi või lõikehaavu.

Olulised ohutusjuhised

- Enne seadme paigaldamist või kasutamist lugege see kasutusjuhend hoolikalt läbi.
- Seadmele ei tohi kunagi asetada süttivaid materjale ega tooteid.
- Tehke see teave seadme paigaldamise eest vastutavale isikule kättesaadavaks, kuna see võib vähendada teie paigalduskulusid.
- Ohu vältimiseks tuleb seade paigaldada vastavalt käesolevatele paigaldusjuhistele.

- Seadet tohib nõuetele vastavalt paigaldada ja maandada ainult vastava kvalifikatsiooniga isik.
- Seade tuleb ühendada vooluahelaga, kus on isolatsioonilüliti, mis tagab täieliku lahtiühendamise toiteallikast.
- HOIATUS! Kasutage ainult seadme tootja projekteeritud või tema poolt kasutusjuhendis sobivaks märgitud pliidiplaadikaitseid või seadmesse ehitatud pliidiplaadikaitseid. Sobimatute kaitsete kasutamine võib põhjustada õnnetusi.
- Seadme vale paigaldamine võib muuta kehtetuks mis tahes garantii- või vastutusnõuded.
- Paigaldamise üksikasjade kohta vt jaotist <Paigaldamine>.

Kasutamine ja hooldus

Elektrilöögi oht

- Ärge tehke süüa purunenud või pragunenud pliidiplaadil. Kui pliidiplaadi pind on purunenud või pragunenud, lahutage seade kohe vooluvõrgust (seinalüliti) ja võtke ühendust kvalifitseeritud tehnikuga.
- Enne puhastamist või hooldamist eemaldage seade vooluvõrgust.
- Selle nõuande eiramine võib põhjustada elektrilöögi või surma.

Terviseoht

- Seade vastab elektromagnetilistele ohutusstandarditele.

Kuuma pinna oht

- Kasutamise ajal muutuvad seadme ligipääsetavad osad piisavalt kuumaks, et põhjustada põletusi.
- Ärge laske oma kehal, riietel ega muudel esemetel peale sobivate kööginõude kokku puutuda keraamilise klaasiga enne, kui pind on jahtunud.

- Pliidiplaadi pinnale ei tohi asetada metallist esemeid, nagu noad, kahvlid, lusikad ja kaaned, kuna need võivad kuumeneda. 4
- Alla kaheksa aasta vanused lapsed tuleb hoida seadmest eemal, välja arvatud juhul, kui nad on pideva järelevalve all.
- Kastrulite käepidemed võivad olla puudutamiseks liiga kuumad. Veenduge, et kastruli käepidemed ei ulatuks teistesse sisse lülitatud toiduvalmistamistsoonidesse. Hoidke käepidemed laste käeulatusest eemal.
- Selle nõuande eiramine võib põhjustada põletusi.

Sisselõikamisoht

- Pliidiplaadi kaabitsa üliterav tera on katmata, kui kaitsekate on sisse tõmmatud. Kasutage seda äärmise ettevaatusega ja hoidke alati ohutult ja lastele kättesaamatus kohas.
- Ettevaatusabinõude eiramine võib põhjustada vigastusi või lõikehaavu.

Olulised ohutusjuhised

- Ärge jätke seadet kasutamise ajal järelevalveta. Ülekeemine põhjustab suitsu ja rasvapritsmeid, mis võivad süttida.
- Ärge kasutage seadet töö- või hoiupinnana.
- Ärge jätke seadmele esemeid ega köögiriistu.
- Ärge kasutage seadet ruumi soojendamiseks ega kütmiseks.
- Pärast kasutamist lülitage küpsetustsoonid ja küpsetusplaat alati välja, nagu juhendis kirjeldatud (st kasutades puutetundlikke nuppe). Pannide eemaldamisel ärge kasutage küpsetustsoonide väljalülitamiseks pannituvastusfunktsiooni.
- Ärge lubage lastel seadmega mängida ega sellele istuda, seista ega ronida.
- Ärge hoidke lastele huvipakkuvaid esemeid seadme kohal asuvates kappides. Pliidiplaadile ronivad lapsed võivad tõsiselt viga saada.

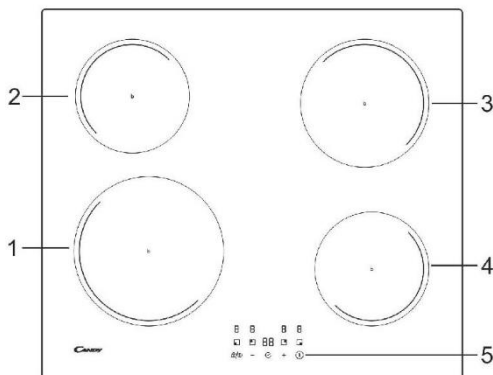
- Ärge jätke lapsi üksi ega järelevalveta piirkonda, kus seadet kasutatakse.
- Lapsi või puuetega inimesi, kelle võimekus seadet kasutada on piiratud, peaks olema vastutustundlik ja pädev isik, kes juhendab neid seadme kasutamisel. Juhendaja peab olema veendunud, et nad suudavad seadet kasutada nii, et see ei ohustaks neid ennast ega ümbrust.
- Ärge parandage ega asendage ühtegi seadme osa, välja arvatud juhul, kui seda on kasutusjuhendis eraldi soovitatud. Kõik ülejäänud hooldustööd peab tegema kvalifitseeritud tehnik.
- Ärge kasutage pliidiplaadi puhastamiseks aurupuhastit.
- Ärge asetage ega pillake pliidiplaadile raskeid esemeid.
- Ärge seiske pliidiplaadil.
- Ärge kasutage sakiliste servadega panne ega lohistage panne üle klaaspinna, kuna see võib klaasi kriimustada.
- Ärge kasutage pliidiplaadi puhastamiseks traatharja ega muid tugevaid abrasiivseid puhastusvahendeid, kuna need võivad keraamilist klaasi kriimustada.
- Toitekaabli kahjustuste korral peab selle ohtude minimeerimiseks välja vahetama tootja, tootja hooldustehnik või sarnase kvalifikatsiooniga isik.
- Seade on mõeldud kasutamiseks ainult kodumajapidamises! Tootja garantii kata kaubanduslikku kasutust!
- HOIATUS! Seade ja selle ligipääsetavad osad kuumenevad kasutamise ajal. Väikesed lapsed tuleb seadmest eemal hoida.
- Olge ettevaatlik, et mitte puudutada küttekeha.
- Alla kaheksa aasta vanused lapsed tuleb hoida seadmest eemal, välja arvatud juhul, kui nad on pideva järelevalve all.
- Lapsed alates kaheksandast eluaastast ning piiratud füüsiliste, sensorsete või vaimsete võimetega või väheste kogemuste ja teadmistega isikud võivad seadet kasutada

üksnes järelevalvel või kui neid on juhendatud seadme ohutu kasutamise osas ning nad mõistavad seadme kasutamisega seotud ohte.

- Lapsed ei tohi seadmega mängida. Kui puhastus- ja hooldustoiminguid teevad lapsed, tuleb neid kindlasti jälgida.
- HOIATUS! Järelevalveta toiduvalmistamine pliidiplaadil, kui kasutatud on rasva või õli, võib olla ohtlik ja põhjustada tulekahju. ÄRGE KUNAGI püüdke kustutada tuld veega, vaid lülitage seade välja ja seejärel katke leek, nt kaane või tuletেকiga.
- HOIATUS! Tuleoht: ärge hoidke esemeid toiduvalmistamise pinnal.
- HOIATUS! Elektrilöögi vältimiseks lülitage seade välja, kui pliidiplaadi klaaskeraamiline või sarnasest materjalist pind, mis kaitsevad pingestatud osi, on pragunenud.
- Aurupuhastit ei tohi kasutada.
- Seade ei ole ette nähtud kasutamiseks välise taimeri või eraldi kaugjuhtimissüsteemi abil.
- ETTEVAATUST! Valmival toidul tuleb silma peal hoida. Lühiajalist toiduvalmistamist tuleb pidevalt jälgida.
- Toitekaabel pole pärast paigaldamist ligipääsetav.

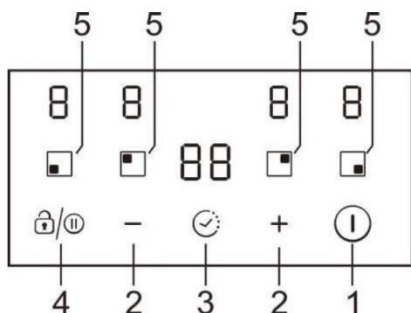
Toote ülevaade

Pealtvaade



1. 2300 W tsoon, võimendus kuni 3000 W
2. 1200 W tsoon, võimendus kuni 1500 W
3. 1800 W tsoon, võimendus kuni 2100 W
4. 1200 W tsoon, võimendus kuni 1500 W
5. Juhtpaneel

Juhtpaneel



1. Toitenupp ON/OFF
2. Toite/taimeri reguleerimise klahv
3. Taimeri juhtnupp
4. Pausi/klahviluku juhtimine
5. Küttetsooni valimise juhtnupud

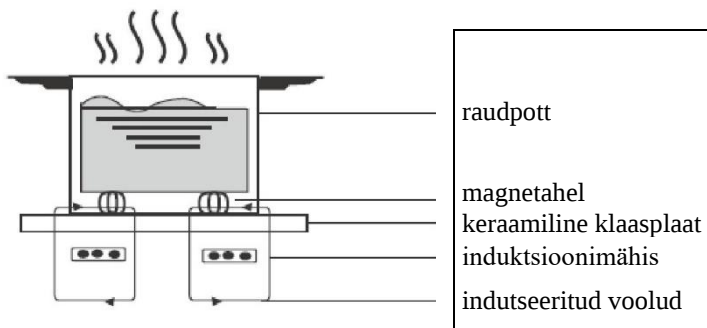
Tooteteave

Keraamiline/induktsioonpliidiplaat vastab erinevatele küpsetamisnõuetele tänu takistustraate kütmisele, mikroarvutiga juhtimisele ja mitme toiteallika valikule, mis on tänapäeva perede jaoks optimaalne valik.

Pliidiplaat on kliendikeskne ja isikupärastatud disainiga. Pliidiplaat töötab ohutult ja töökindlalt, mis muudab teie elu mugavaks ja võimaldab täielikult nautida elu pakutavaid hüvesid.

Mõni sõna induktsioonküpsetamise kohta

Induktsioonküpsetamine on ohutu, kaasaegne, tõhus ja ökonoomne toiduvalmistamise tehnoloogia. See töötab elektromagnetiliste vibratsioonide abil, mis tekitavad soojust otse pannil, mitte kaudselt klaasi pinna kuumutamise kaudu. Klaas muutub kuumaks ainult seetõttu, et pann soojendab selle lõpuks üles.

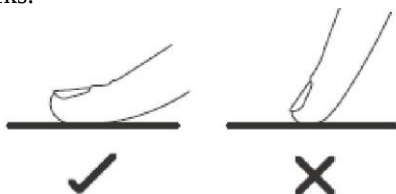


Enne uue induktsioonpliidi kasutamist

- Lugege seda juhendit, pöörates erilist tähelepanu jaotisele „Ohutushoiatused”.
- Eemaldage pliidi ümbert kõik kaitsekiled.

Puutenuppude kasutamine

- Juhtnupud reageerivad puudutusele, nii et neid ei ole tarvis tugevalt vajutada.
- Kasutage sõrme, mitte selle otsa.
- Iga puudutuse registreerimisel kostub piiks.
- Veenduge, et juhtnupud on alati puhtad, kuivad ja et neid ei kata ükski eseme (nt köögiriist või lapp). Isegi õhuke veekiht võib muuta juhtnuppude kasutamise raskeks.



Õigete kööginõude valimine



- Kasutage ainult induktsioonküpsetamiseks sobiva põhjaga nõusid. Otsige induktsiooni sümbolit pakendilt või põhja alt.
- Magnetkatse abil saate kontrollida, kas teie kööginõud sobivad. Liigutage magnetit nõu põhja poole. Kui see ligi tõmbub, sobib pann induktsioonpliidile.
- Kui teil magnetit ei ole:
 1. valage pisut vett nõusse, mida soovite kontrollida.
 2. Järgige jaotises „Küpsetamise alustamine“ esitatud juhiseid.
 3. Kui  ekraanil ei vilgu ja vesi soojeneb, on nõu sobiv.
- Järgmistest materjalidest valmistatud köögitarbed ei sobi: puhas roostevaba teras, alumiinium või vask ilma magnetilise aluseta, klaas, puit, portselan, keraamika ja savinõud.

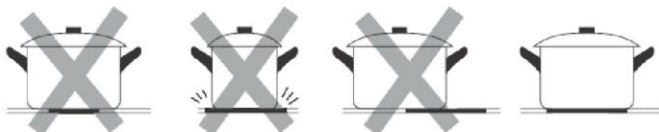


Põleti suurus (mm)	Kööginõu minimaalne suurus (läbimõõt/mm)
160	120
180	140
210	160

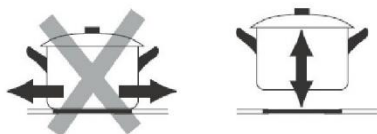
Ärge kasutage sakiliste servade või kumera põhjaga kööginõusid.



Veenduge, et nõu põhi on sile, on tasetult vastu klaasi ja sama suur kui küpsetustsoon. Asetage pann alati küpsetustsooni keskele.

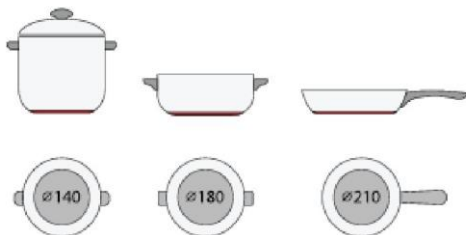


Tõstke pann alati keraamiliselt pliidiplaadilt maha – ärge libistage seda, muidu võib see klaasi kriimustada.



- Kkasutage panni, mille ferromagnetilise osa (panni põhi) läbimõõt on allpool esitatud tabelis toodud mõõtmete vahemikus. (Tabel 1)
- Väiksemate pottide kasutamine võib mõjutada jõudlust
- Kui kasutate potti, mille läbimõõt on väiksem kui ülaltoodud tabelis näidatud, ei pruugi pott olla tuvastatav

Vastavalt tsooni mõõtmetele saate kasutada erineva läbimõõduga potte, nagu on näidatud allpool esitatud pildil:



- Kui panni põhi on ferromagnetiline ainult osaliselt, soojeneb ainult ferromagnetiline osa, ülejäänud põhi ei pruugi toiduvalmistamiseks piisaval temperatuuril soojeneda.



- Kui ferromagnetiline osa pole ühtlane, vaid koosneb ka muudest materjalidest, näiteks alumiiniumist, võib see mõjutada kuumenemist ja panni tuvastamist.

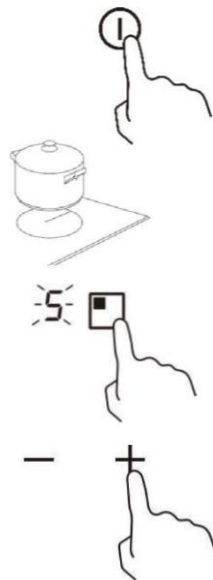
Kui panni põhi on sarnane allpool esitatud piltidega, ei saa panni tuvastada.



Induktsioonpliidiplaadi kasutamine

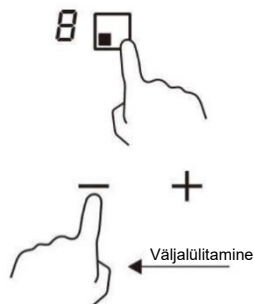
Küpsetamise alustamine

- Pärast sisselülitamist kõlab üks piiks, kõik näidikud süttivad 1 sekundiks ja kustuvad, näidates, et pliidiplaat on ooterežiimis.
1. Puudutage lüliti ON/OFF ①. Kõikidel näidikutel kuvatakse „-“
 2. Asetage sobiv pann küpsetustsoonile, mida soovite kasutada.
Veenduge, et panni põhi ja küpsetustsooni pind on puhtad ja kuivad.
 3. Küttetsooni valimise juhtnupu puudutamine, klahvi kõrval olev näidik vilgub
 4. Valige kuumuse säte, puudutades juhtnuppu „-“ või „+“.
- Kui te ei vali kuumuse sätet 1 minuti jooksul, lülitub induktsioonpliidiplaat automaatselt välja.
 - Peate uuesti alustama esimesest toimingust.
 - Küpsetamise ajal saate kuumuse sätet igal ajal muuta.



Kui olete toiduvalmistamise lõpetanud

1. Väljalülitatava küttetsooni valikut puudutamine
2. Lülitage küpsetustsoon välja, kerides alla kuni väärtuseni „0“.



Veenduge, et ekraanil kuvatakse „0“.

3. Lülitage kogu pliidiplaat toitenupust välja.



4. Ettevaatust kuumade pindadega

„H“ näitab, milline küpsetustsoon on puudutamiseks liiga kuum. See kaob, kui pind on ohutu temperatuurini jahtunud. Seda saab kasutada ka energiasäästufunktsioonina – kui soovite veel nõusid soojendada, kasutage plaati, mis on veel kuum.



Toitehalduse kasutamine

induktsioonpliidiplaadile on võimalik määrata maksimaalne võimsustarve, valides erinevad võimsusvahemikud.

Induktsioonpliidiplaadid suudavad end automaatselt piirata, et töötada madalamal võimsustasemel, vältides ülekoormuse ohtu.

Toitehaldusfunktsiooni avamine

1. Lülitage pliidiplaat sisse, seejärel vajutage samal ajal nuppu „+“ (taimer) ja klahvilukku. Ajanäidikul kuvatakse „P5“, mis tähendab võimsustaset 5. Vaikerežiim on 7,2 kW.



Teisele tasemele lülitamine

Vajutage taimeri nuppu +/- . Võimsustasemeid on 5, alates „P1“ kuni „P5“.

Taimerinäidik näitab ühte neist.

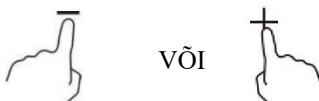
„P1“: maksimaalne võimsus on 2,5 kW.

„P2“: maksimaalne võimsus on 3,5 kW.

„P3“: maksimaalne võimsus on 4,5 kW.

„P4“: maksimaalne võimsus on 5,5 kW.

„P5“: maksimaalne võimsus on 7,2 kW.



Kinnitamine ja toitehalduse funktsioonis sulgemine

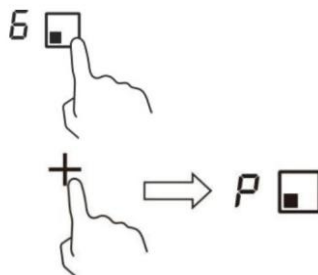
Vajutage kinnitamiseks samaaegselt nuppu „+“ (taimer) ja klahvilukku, seejärel lülitubpliidiplaat välja.



Võimendusfunktsiooni kasutamine

Võimendusfunktsiooni aktiveerimine

1. Valige võimendusfunktsiooniga tsoon (eesmine vasak tsoon).
2. Puudutage plussnuppu, **+** kuni võimsustaseme näidikul kuvatakse „P“.



Võimendusfunktsiooni tühistamine

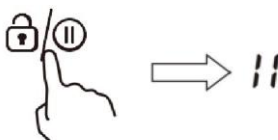
1. Valige võimendusfunktsiooniga tsoon (eesmine vasak tsoon).
2. Võimendusfunktsiooni tühistamiseks ja soovitud taseme valimiseks vajutage miinusnuppu **-**.



- Võimendamine saab kesta ainult 5 minutit, seejärel viiakse tsoon automaatselt 9. tasemele.

Pausifunktsiooni kasutamine

1. Vajutage pausinuppu  ja küttesoonid lakkavad töötamast. Kogu tsooninäidikul kuvatakse „||“



2. Vajutage uuesti pausi juhtnuppu  ja taastatakse küttesoonide algsäte.

- Funktsioon on saadaval, kui töötab vähemalt üks küttesoon.
- Kui te ei tühistate peatamisrežiimi 30 minuti jooksul, lülitub induktsoonpliidiplaat automaatselt välja.

Juhtnuppude lukustamine

- Soovimatu kasutamise vältimiseks võite juhtnupud lukustada (et näiteks lapsed küpsetustsoone kogemata sisse ei lülitaks).
- Kui juhtnupud on lukustatud, on kõik juhtnupud peale toitenupu välja lülitatud.

Juhtnuppude lukustamine

Puudutage klahviluku /|| juhtnuppu 2 sekundit. Taimerinäidikul kuvatakse „Lo“.

Juhtnuppude avamine

1. Veenduge, et pliidiplaat oleks sisse lülitatud.
2. Puudutage klahviluku juhtnuppu /|| 2 sekundit.
3. Nüüd saate hakata pliidiplaati kasutama.



Kui pliidiplaat on lukustusrežiimis, on kõik juhtnupud keelatud, välja arvatud toitenupp (ON/OFF). Hädaolukorras saate induktsoonpliidiplaadi alati välja lülitada, kasutades toitenuppu (ON/OFF), kuid peate pliidiplaadi järgmise toimingu eel esmalt avama.

Jääksoojuse hoiatus

Kui pliidiplaat on mõnda aega töötanud, tekib jääksoojus. Kuvatakse täht H, mis hoiatab teid, et sellest eemale hoiaksite.



Automaatne väljalülitamine

Automaatne väljalülitamine on pliidiplaadi ohutusfunktsioon. See aktiveeritakse, kui küpsetustsoon unustatakse välja lülitada. Väljalülitamise vaikeajad on esitatud allpool olevas tabelis.

Võimsustase	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Vaikimisi töötaimer (tund)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Taimer kasutamine

Taimerit saab kasutada kahel erineval viisil.

- Saate seda kasutada minutilugejana. Sellisel juhul ei lülita taimer seadistatud aja lõppedes ühtegi küpsetustsooni välja.
- Seda saab kasutada piirava taimerina, et lülitada välja vähemalt üks küpsetustsoon, kui aeg on läbi.
- Taimerile saab määrata kuni 99 minutit.

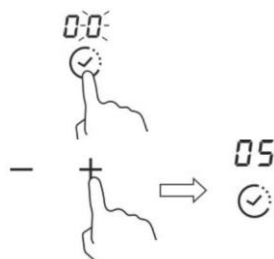
Taimer kasutamine minutilugejana

1. Veenduge, et pliidiplaat oleks sisse lülitatud. Ja tsooni valimise klahv poleks aktiveeritud (tsooni näidik „-“ ei vilgu).

Märkus: saate seadistada minutilugeja enne või pärast küpsetustsooni võimsuse seadistamise lõpetamist.

2. Puudutage taimeriklahvi ja taimeril kuval kuvatakse „00“ ja „0“ vilgub.

3. Määrake aeg 1–99 minutit, puudutades taimerit juhtnuppu „-“ või „+“ (nt 5)



4. Nupu „+“ ühe korra vajutamine suurendab aega ühe minuti võrra, nupu „-“ ühe korra vajutamine vähendab aega ühe minuti võrra. Kui määratud aeg ületab 99 minutit, taastatakse automaatselt olek „00“. Kui klahvi „-“ ja „+“ vajutatakse samaaegselt, kuvatakse näidikul „00“.

5. Kui aeg on määratud, hakatakse seda kohe allapoole loendama. Ekraanil kuvatakse allesjäänud aeg.

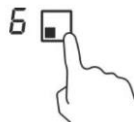
6. Kui määratud aeg on läbi, esitatakse piiksuv helisignaali 30 sekundit ja taimeril näidikul kuvatakse „--“.

Taimeritühistamine

Pärast aja uuesti määramist vajutage 5 sekundit klahvi „Timer“ (Taimer). See tühistab taimerit ja taastatakse näidiku olek „00“.

Taimer kasutamine ühe või mitme küpsetustsooni väljalülitamiseks

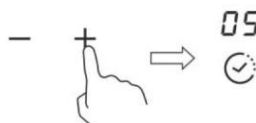
1. Puudutage küttetsooni valimise juhtnuppu, millele soovite taimerit määrata.



2. Puudutage taimeri juhtnuppu, taimeri ekraanil kuvatakse „00“ ja vilgub „0“.



3. Määrake aeg 1–99 minutit, puudutades taimeri juhtnuppu „-“ või „+“ (nt 5)



4. Nupu „+“ ühe korra vajutamine suurendab aega ühe minuti võrra, nupu „-“ ühe korra vajutamine vähendab aega ühe minuti võrra. Kui määratud aeg ületab 99 minutit, taastatakse automaatselt olek „00“. Kui klahvi „-“ ja „+“ vajutatakse samaaegselt, kuvatakse näidikul „00“.

5. Kui aeg on määratud, hakatakse seda kohe allapoole loendama. Ekraanil kuvatakse allesjäänud aeg.

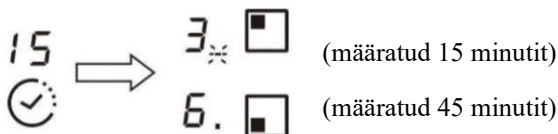
MÄRKUS. Võimsustaseme näidiku paremas allnurgas on punane täpp, mis näitab, et tsoon on valitud.

6. Kui küpsetustaimer aegub, lülitub vastav küpsetustsoon automaatselt välja.

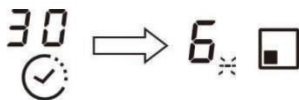


Märkus. Teised küpsetustsoonid jätkavad töötamist, kui need on eelnevalt sisse lülitatud. Kui taimer on määratud mitmele tsoonile.

1. Kui määrate taimeri mitmele küpsetustsoonile, kuvatakse vastavate küpsetustsoonide punased täpid. Taimeri ekraanil kuvatakse minutitaimer. Vastava tsooni punkt vilgub.



2. Kui loendustaimer aegub, lülitub vastav tsoon välja. Seejärel kuvatakse uus minutitaimer ja vastava tsooni punkt vilgub.



Märkus. Puudutage küttetsooni valimise juhtnuppu. Vastav taimer kuvatakse taimerinäidikul.

Toiduvalmistamise juhised

Olge praadimisel ettevaatlik, sest õli ja rasv kuumenevad väga kiiresti, eriti kui kasutate võimendust. Väga kõrgel temperatuuril süttib õli ja rasv iseenesest ning see kujutab endast tõsist tuleohtu.

Nõuanded toiduvalmistamiseks

- Kui toit keeb, vähendage võimsust.
- Kaane kasutamine vähendab küpsetusaega ja säästab energiat, hoides soojust.
- Küpsetamisaja vähendamiseks minimeerige vedeliku või rasva kogust.
- Alustage toiduvalmistamist kõrgel seadistusel ja vähendage seadistust, kui toit on läbi kuumenenud.

Riisi keetmine, hautamine

- Hautatakse allpool keemistemperatuuri, umbes 85 °C juures, kui küpsetatav toit aeg-ajalt mullitab. See on parim viis teha maitsevaid suppe ja suus sulavaid hautisi, sest maitse tuleb esile ilma toitu üle küpsetamata. Keemistemperatuurist madalamal tuleks valmistada ka munapõhiseid ja jahuga paksendatud kastmeid.
- Mõned toimingud, sealhulgas riisi küpsetamine imendumismeetodi abil, võivad nõuda madalaimast seadistusest kõrgema tasemega seadistust, et tagada toidu õige küpsetamine soovitatud aja jooksul.

Liha pruunistamine

Mahlase ja maitstva liha valmistamiseks tehke järgmist.

1. Hoidke liha toatemperatuuril umbes 20 minutit enne küpsetamist.
2. Ajage paksu põhjaga praepann kuumaks.
3. Pange liha mõlemale küljele õli. Tilgutage väike kogus õli kuuma pannile ja seejärel pange liha kuumale pannile.
4. Keerake liha küpsetamise ajal ainult üks kord. Täpne küpsetusaeg sõltub liha paksusest ja sellest, kui palju seda küpsetada soovite. Aeg võib olla umbes 2–8 minutit külje kohta. Vajutage liha, et hinnata selle küpsusastet – mida pringim see tundub, seda rohkem küpsenud see on.
5. Jätke praad mõneks minutiks soojale taldrikule, et see saaks enne serveerimist hingata ja pehmeks muutuda.

Röstimine

1. Valige keraamilisele plaadile sobiv lame wok-pann või suur praepann.
2. Hoidke kõik koostisosad ja asjad käepärast. Röstitakse kiiresti. Küpsetage toitu korraga väiksemates partiides, kui kogus on suur.
3. Kuumutage panni lühidalt ja lisage kaks supilusikatäit õli.
4. Küpsetage kõigepealt liha, pange see kõrvale ja hoidke seda soojas.
5. Praadige köögiviljad segades. Kui need on kuumad ja krõbedad, määrake küpsetustsoonile madalam kuumustase, pange liha pannile tagasi ja lisage kaste.
6. Segage koostisosi õrnalt, et need kindlasti läbi küpseksid.
7. Serveerige kohe.

Kuumuse sätted

Kuumuse seadistamine	Sobivus
1–2	• väikese toidukoguste kerge soojendamine • šokolaadi, või ja kiiresti kõrbeva toidu sulatamine • kerge hautamine • aeglane soojendamine
3–4	• uuesti soojendamine • kiire hautamine • riisi keetmine
5–6	• pannkoogid
7–8	• hüpamine • pasta küpsetamine
9	• röstimine • pruunistamine • supi keema ajamine • vee keetmine

Hooldus ja puhastamine

Mida?	Kuidas?	Oluline!
Igapäevane määrdumine klaasil (sõrmejäljed, jäljed, toiduplekid või mitesuhkrujäägid klaasil)	1. Lülitage pliidiplaadi toide välja. 2. Kandke plaadile spetsiaalset puhastusvahendit, kui klaas on veel soe (kuid mitte kuum!) 3. Loputage ja kuivatage puhta lapi või paberrätikuga. 4. Lülitage pliidiplaadi toide uuesti sisse.	• Kui pliidiplaadi toide on välja lülitatud ja teade „kuum pind“ puudub, võib küpsetustsoon siiski kuum olla! Olge äärmiselt ettevaatlik. • Tugevad traatharjad, mõned nailonist nuustikud ja tugevad/abrsiivsed puhastusvahendid võivad klaasi kriimustada. Lugege alati etiketti, et kontrollida, kas teie puhastus- või küürimisseade on sobiv. • Ärge kunagi jätke puhastusjääke pliidiplaadile: klaas võib määrduda.
Ülekeemisjäägid, sulanud plekid ja sulanud suhkur klaasil	Eemaldage need kohe keraamilisest klaasist pliidiplaatidele sobiva spaatli, palettnoa või žiletiteraga, kuid hoiduge kuumadest küpsetuspindadest. 1. Lülitage pliidiplaadi toide toitepistikust välja. 2. Hoidke tera või söögiriista 30° nurga all ja kraapige mustus või vedelik pliidi jahedale osale. 3. Eemaldage mustus või vedelik nõudepesulapi või paberrätikuga. 4. Järgige ülaltoodud juhiseid 2-4 „Igapäevane määrdumine klaasil“.	• Eemaldage esimesel võimalusel sulanud ja suhkrusest toidust jäänud plekid või ülekeemisjäägid. Kui neil lasta klaasil jahtuda, võib neid olla raske eemaldada ja see võib klaasipinda isegi jäädavalt kahjustada. • Sisselõikamisohu: kui ohutuskate on sisse tõmmatud, on kaabitsa tera sama terav kui žilet. Kasutage seda äärmise ettevaatusega ja hoidke alati ohutult ja lastele kättesaamatus kohas.
Ülekeemine puutetundlikele juhtnuppudele	1. Lülitage pliidiplaadi toide välja. 2. Image lekkinud vedelik puhastuslapi sisse 3. Pühkige puutetundlike juhtelementide piirkonda puhta niiske svammi või lapiga. 4. Pühkige ala paberrätikuga täiesti kuivaks. 5. Lülitage pliidiplaadi toide uuesti sisse.	• Pliidiplaat võib piiksuda ja ise välja lülituda ning puutetundlikud nupud ei pruugi töötada, kui neil on vedelikku. Enne pliidiplaadi uuesti sisselülitamist pühkige kindlasti puutetundlik ala kuivaks.

Näpunäited ja nõuanded

Probleem	Võimalikud põhjused	Mida teha
Pliidiplaati ei saa sisse lülitada.	Toide puudub.	Veenduge, et pliidiplaad oleks toiteallikaga ühendatud ja sisse lülitatud. Kontrollige, ega teie kodus või piirkonnas ole elektrikatkestust. Kui olete kõik üle kontrollinud ja probleem püsib, helistage kvalifitseeritud tehnikule.
Puutenupud ei reageeri.	Juhtnupud on lukus.	Avage juhtnupud. Juhised leiata jaotisest „Keraamilise pliidiplaadi kasutamine“.
Puutetundlikke juhtelemente on raske kasutada.	Juhtnuppude peal võib olla kerge veekiht või võib-olla kasutate juhtnuppude puudutamisel sõrmeotsa.	Veenduge, et puutetundlik ala on kuiv, ja kasutage juhtnuppude puudutamisel sõrme.
Klaas on kriimuline.	Karedate servadega kööginõud. Kasutatakse sobimatuid abrasiivseid küürimis- või puhastusvahendeid.	Kasutage lameda ja sileda põhjaga köögiiristu. Vt „Õigete kööginõude valimine“. Vt „Hooldus ja puhastamine“.
Mõned pannid tekitavad krõbisevaid ja klõpsuvaid helisid.	Selle põhjuseks võib olla kööginõude konstruktsioon (erinevad metallikihid vibreerivad erinevalt).	See on kööginõude puhul tavaline ja ei viita veale.
Induktsioonpliidiplaat teeb madalat ümisevat müra, kui seda kasutatakse kõrgel kuumusel.	Selle põhjuseks on induktsioonküpsetamise tehnoloogia.	See on normaalne, kuid müra peaks vaikselt muutuma või täielikult kaduma, kui vähendate kuumuse seadistust.
Induktsioonpliidiplaadist tulev ventilaatorimüra.	Teie induktsioonpliidiplaadi sisse ehitatud jahutusventilaator on sisse lülitatud, et vältida elektroonika ülekuumenemist. See võib jätkuda ka pärast induktsioonpliidiplaadi väljalülitamist.	See on normaalne ja ei vaja tegutsemist. Ärge lülitage induktsioonpliidiplaadi toidet vooluvõrgust välja, kui ventilaator töötab.
Pannid ei kuumene ja ekraanile ilmuvad kirjad.	Induktsioonpliidiplaat ei suuda panni tuvastada, kuna see ei sobi induktsioonküpsetamiseks. Induktsioonpliidiplaat ei suuda panni tuvastada, kuna see on küpsetustsooni jaoks liiga väike või ei ole õigesti selle keskel.	Kasutage induktsioonküpsetamiseks sobivaid kööginõusid. Vt jaotist „Õigete kööginõude valimine“. Tsentreerige pann ja veenduge, et selle põhi vastab küpsetustsooni suurusele.
Induktsioonpliidiplaat või küpsetustsoon on ootamatult välja lülitunud, kõlab helisignaali ja kuvatakse tõrkekood (tavaliselt vaheldub küpsetustaimer ekraanil ühe või kahe numbriga).	Tehniline rike.	Märkige üles tõrketähed ja -numbrid, eemaldage induktsioonpliidiplaat vooluvõrgust ja võtke ühendust kvalifitseeritud tehnikuga.

Tõrgete kuvamine ja kontrollimine

Häire ilmnmisel lülitub induktsioonpliidiplaat automaatselt kaitseolekusse ja kuvab vastavad kaitsekoodid:

Probleem	Võimalikud põhjused	Mida teha
E4/E5	Temperatuurianduri tõrge	Võtke ühendust tarnijaga.
E7/E8	IGBT temperatuurianduri tõrge.	Võtke ühendust tarnijaga.
E2/E3	Ebanormaalne toitepinge	Kontrollige, kas toiteallikaga on kõik korras. Lülitage toide sisse, kui toiteallikas töötab tavapäraselt.
E6/E9	Induktsioonpliidiplaat kiirgab vähe soojust	Taaskäivitage pärast induktsioonpliidiplaadi jahtumist.

Eespool on toodud levinud tõrgete hindamise ja kontrollimise näpunäited.

Induktsioonpliidiplaadi võimalike ohtude ja kahjustuste vältimiseks ärge võtke seadet ise lahti.

Tehnilised andmed

Induktsioonpliidiplaat	CI642CBB/1
Küpsetustsoonid	4 tsooni
Toitepinge	220–240 V ~ 50/60 Hz
Elektrivõimsus paigaldamisel	7200 W
Toote mõõtmed D × L × K (mm)	590 × 520 × 58
Mõõtmed sisseehitamisel A × B (mm)	560 × 490

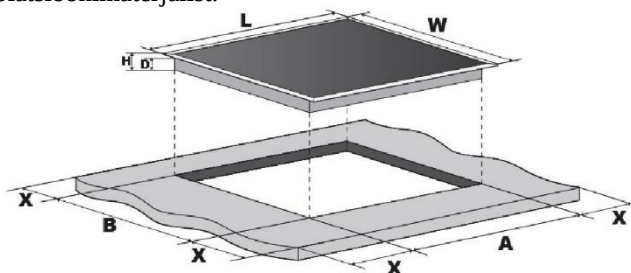
Kaal ja mõõtmed on ligikaudsed. Kuna püüame pidevalt oma tooteid täiustada, võime muuta tehnilist teavet ja kujundust ilma ette teatamata.

Paigaldamine

Paigaldusseadmete valik

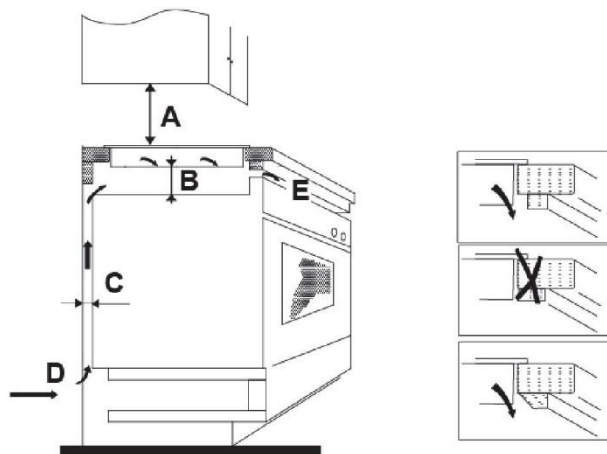
- Lõigake tööpind joonisel näidatud suuruste järgi välja.
- Paigaldamiseks ja kasutamiseks peab ava ümber olema vähemalt 50 mm ruumi.
- Veenduge, et tööpinna paksus oleks vähemalt 30 mm. Valige kuumuskindel tööpinna materjal, et vältida kuumutusplaadi soojuskiirgusest tingitud suuremaid deformatsioone. Nagu allpool näidatud:

Hoiatus! Tööpinna materjal peab olema immutatud puidust või muust isolatsioonimaterjalist.



	P (mm)	L (mm)	K (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
CI642CBB/1	590	520	58	54	560	490	50 mini

Veenduge, et pliidiplaat oleks hästi ventileeritud ning õhu sisse- ja väljalaskeavad poleks blokeeritud. Veenduge, et pliidiplaat oleks heas töökorras. Nagu allpool näidatud Märkus. Kuumutusplaadi ja selle kohal oleva kapi vaheline ohutuskaukus peab olema vähemalt 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 mini	20 mini	Õhu sisselaskeava	Õhu väljalaskeava 5 mm

Enne pliidi paigaldamist veenduge, et

- tööpind oleks täisnurkne ja tasane ning ükski konstruktsioonielement ei häiriks nõutavat ruumi;
- tööpind oleks tehtud kuumakindlast materjalist;
- ahjul oleks sisseehitatud jahutusventilaator, kui pliidiplaat on paigaldatud ahju kohale;
- paigaldamine vastaks kõigile vahede nõuetele ning kohaldatavatele standarditele ja eeskirjadele;
- püsivasse juhtmestikku oleks paigaldatud sobiv isolatsioonilüliti, mis tagab täieliku lahtiühendamise toiteallikast, et see vastaks kohalikele juhtmetike reeglitele ja eeskirjadele.
- Isolatsioonilüliti peab olema heaks kiidetud tüüpi ja tagama kõigi pooluste (või kõigi aktiivsete (faasi) juhtmete) kontaktide eraldamiseks 3 mm õhuvahe (kui kohalikud juhtmestiku reeglid seda nõuete varieerumist võimaldavad).
- isolatsioonilüliti oleks kliendile pärast pliidiplaadi paigaldamist hõlpsasti kättesaadav;
- kahtluste korral seoses paigaldamisega konsulteeriks kohalike ehitusametnikuga ja uuriks eeskirju;
- kasutaks pliidiplaati ümbritsevatel seinapindadel kuumakindlaid ja kergesti puhastatavaid viimistlusmaterjale (nt keraamilisi plaate).

Kui olete pliidiplaadi paigaldanud, veenduge, et

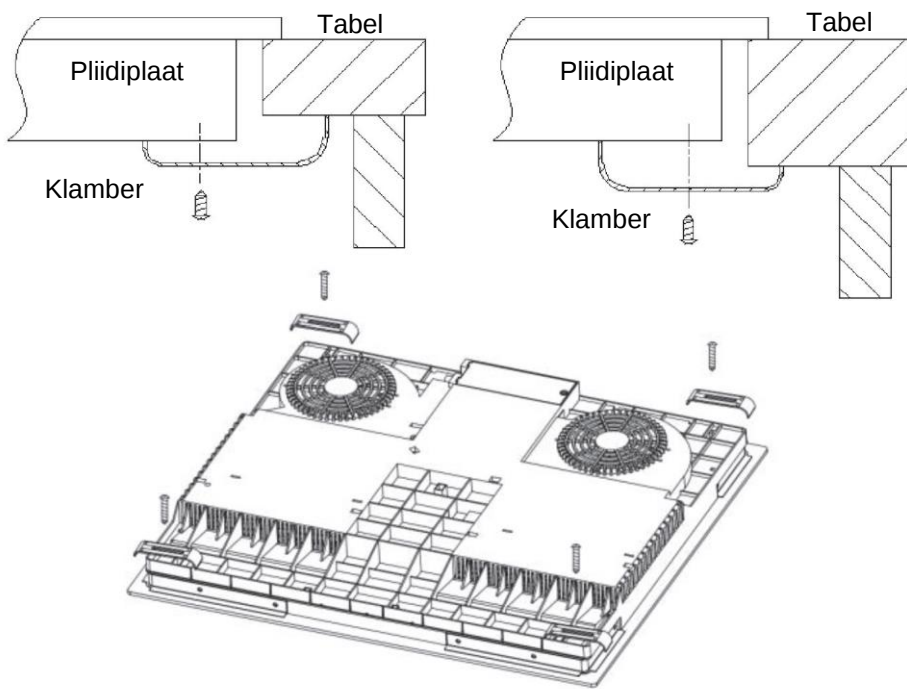
- toitekaabel poleks ligipääsetav kapiuste või sahtlite kaudu;
- pliidiplaadi alla pääseks kapist väljast piisavalt õhku.
- pliidiplaadi põhja alla paigaldataks soojusbarjäär, kui pliidiplaat on paigaldatud sahtli või kapi kohale;
- isolatsioonilüliti oleks kliendile hõlpsasti ligipääsetav.

Enne kinnitusklambrite paigaldamist

Seade tuleb asetada stabiilsele, siledale pinnale (kasutage pakendit). Ärge rakendage jõudu pliidiplaadist väljaulatuvatele juhtnuppudele.

Kinnitusklambrite asukoha määramine

- Seade tuleb asetada stabiilsele, siledale pinnale (kasutage pakendit). Ärge rakendage jõudu pliidiplaadist väljaulatuvatele juhtnuppudele.
- Pärast paigaldamist kinnitage pliidiplaat tööpinnale, kruvides pliidiplaadi põhjale neli klambrit (vt pilti).
- Reguleerige klambrite asendit, et see sobiks tööpinna paksusega.

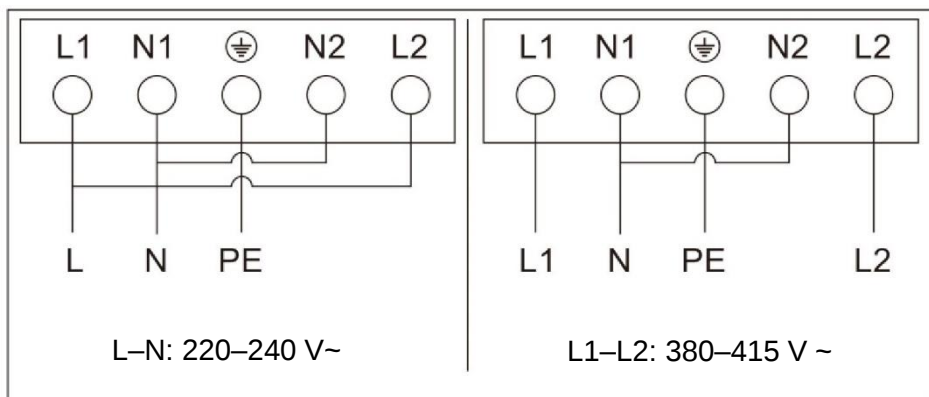


Ettevaatusabinõud

- Pliidiplaadi peavad paigaldama kvalifitseeritud töötajad või tehnikud. Teie teenistuses on professionaalid. Ärge tehke seda ise.
- Pliidiplaati ei tohi paigaldada jahutusseadmetele, nõudepesumasinatele ega trummelkuivatitele.
- Pliidiplaat tuleb paigaldada nii, et selle töökindluse suurendamiseks oleks võimalik tagada parem soojuskiirgus.
- Sein ja indutseeritud küttesoon tööpinna kohal peavad taluma kuumust.
- Kahjustuste vältimiseks peavad kiht ja liim olema kuumakindlad.
- Aurupuhastit ei tohi kasutada.
- Seda keraamilist toodet saab ühendada ainult toiteallikaga, mille süsteemi takistus ei ületa 0,427 oomi. Vajaduse korral pöörduge süsteemi takistuste kohta teabe saamiseks tarnija poole.

Pliidiplaadi ühendamine toitevõrguga

Toiteallikas tuleb ühendada vastavalt asjakohasele standardile või ühepooluselisele kaitselülitile. Ühendusviis on näidatud allpool.



- Kui kaabel on kahjustatud või vajab vahetamist, peab seda tegema müügijärgse teeninduse tehnik, kasutades õigeid tööriistu, et vältida õnnetusi.
- Kui seade ühendatakse otse vooluvõrku, tuleb paigaldada omnipolaarne kaitselüliti, mille kontaktide vahel on vähemalt 3 mm.
- Paigaldaja peab tagama, et on tehtud õige elektriühendus ja et see vastab ohutuseeskirjadele.
- Kaablit ei tohi painutada ega muljuda.
- Kaablit peab regulaarselt kontrollima ja selle tohib välja vahetada ainult õige kvalifikatsiooniga isik.

 	See seade on sildistatud Euroopa elektri- ja elektroonikaseadmetest tekkinud jäätmete (elektroonikaromude) direktiivi 2012/19/EL kohaselt. Veendudes, et seade kõrvaldatakse kasutuselt nõuetekohaselt, aitate vältida võimalikku kahju keskkonnale ja inimeste tervisele, mis võib muidu tekkida, kui seade kõrvaldatakse kasutuselt valel viisil. Tootel olev sümbol näitab, et seda toodet ei tohi käidelda tavaliste olmejäätmetena. See tuleb viia elektri- ja elektroonikaseadmete ringlussevõtu kogumispunkti. Seade nõuab spetsiaalset jäätmekäitlust. Toote käitlemise, utiliseerimise ja ringlussevõtu kohta lisateabe saamiseks võtke ühendust kohaliku omavalitsusega, jäätmeveoettevõttega või kauplusega, kust toote ostsite. Toote käitlemise, utiliseerimise ja ringlussevõtu kohta üksikasjalikum teabe saamiseks võtke ühendust kohaliku omavalitsusega, jäätmeveoettevõttega või kauplusega, kust toote ostsite.
--	---

**KASUTUSELT
KÕRVALDAMINE.**
Ärge pange kasutuselt kõrvaldatud toodet sortimata olmejäätmete hulka. Selliseid jäätmeid on vaja koguda eraldi käitlemiseks.

SAUGOS ĮSPĖJIMAI

PRIEŠ NAUDOJANT PRIETAISĄ ATIDŽIAI

PERSKAITYKITE ŠIUOS NURODYMUS.

Montavimas

Elektros smūgio pavojus

- Prieš atlikdami bet kokius prietaiso techninės ar kitokios priežiūros darbus atjunkite jį nuo elektros tinklo.
- Labai svarbu ir privaloma prijungti prie geros įžeminimo sistemos.
- Atjungimo priemonės turi būti įmontuotos į stacionarią instaliaciją pagal elektros instaliacijos taisykles.
- Buitinės elektros instaliacijos sistemos pakeitimus gali atlikti tik kvalifikuotas elektrikas.
- Nesilaikant šio patarimo, gali ištikti elektros smūgis arba mirtis.

Pavojus įsipjauti

- Būkite atsargūs – plokštės kraštai aštrūs.
- Nesilaikydami atsargumo, galite susižeisti arba įsipjauti.

Svarbūs saugos nurodymai

- Prieš montuodami ar naudodami šį prietaisą, atidžiai perskaitykite šią instrukciją.
- Ant šio prietaiso niekada negalima dėti degių medžiagų ar produktų.
- Pateikite šią informaciją asmeniui, atsakingam už prietaiso montavimą, nes ji gali sumažinti montavimo išlaidas.
- Kad išvengtumėte pavojaus, šis prietaisas turi būti sumontuotas laikantis šių montavimo nurodymų.
- Šį prietaisą turi tinkamai sumontuoti ir įžeminti tik atitinkamą kvalifikaciją turintis asmuo.

- Šis prietaisas turėtų būti prijungtas prie grandinės, kurioje yra izoliuojantis jungiklis, užtikrinantis visišką atjungimą nuo maitinimo šaltinio.
- ĮSPĖJIMAS. Naudokite tik tokias kaitlenčių apsaugas, kurias suprojektavo maisto ruošimo prietaiso gamintojas arba kurių tinkamumą prietaiso gamintojas nurodė naudojimo instrukcijoje, arba į prietaisą įmontuotas kaitlenčių apsaugas. Netinkamų apsaugų naudojimas gali tapti nelaimingų atsitikimų priežastimi.
- Netinkamai sumontavus prietaisą, gali būti panaikintos garantijos arba nustoti galioti pretenzijos dėl atsakomybės.
- Norėdami sužinoti daugiau apie montavimą, skaitykite skyrių <Montavimas>.

Eksplotavimas ir priežiūra

Elektros smūgio pavojus

- Neruoškite maisto ant sulūžusios ar įtrūkusios viryklės. Jei viryklės paviršius sulūžtų ar įtrūktų, nedelsdami atjunkite prietaisą nuo maitinimo šaltinio (sieniniu jungikliu) ir kreipkitės į kvalifikuotą techniką.
- Prieš valydami arba atlikdami priežiūros darbus, atjunkite viryklę nuo maitinimo šaltinio.
- Nesilaikant šio patarimo, gali ištikti elektros smūgis arba mirtis.

Pavojus sveikatai

- Šis prietaisas atitinka elektromagnetinės saugos standartus.

Karšto paviršiaus keliamas pavojus

- Naudojimo metu pasiekiamos šio prietaiso dalys įkaista tiek, kad gali nudeginti.
- Saugokitės, kad kūno dalys, drabužiai ar kiti daiktai nesiliestų prie stiklo keramikos, kol paviršius neatvėsęs.

- Nedėkite metalinių daiktų, tokių kaip peiliai, šakutės, šaukštai ir dangteliai, ant kaitlentės paviršiaus, nes jie gali įkaisti. 4
- Neleiskite artintis jaunesniems nei 8 metų vaikams, nebent jie būtų nuolat prižiūrimi.
- Puodų rankenos gali būti karštos. Patikrinkite, ar puodų rankenos nėra išsikišusios virš kitų įjungtų kaitviečių. Žiūrėkite, kad rankenų nepasiektų vaikai.
- Nesilaikant šio patarimo galima nudegti ir nusiplikyti.

Pavojus įsipjauti

- Įtraukus apsauginį dangtelį, atidengiami aštrūs viryklės gremžtuko ašmenys. Naudokite itin atsargiai ir visada laikykite saugiai ir vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Nesilaikydami atsargumo, galite susižeisti arba įsipjauti.

Svarbūs saugos nurodymai

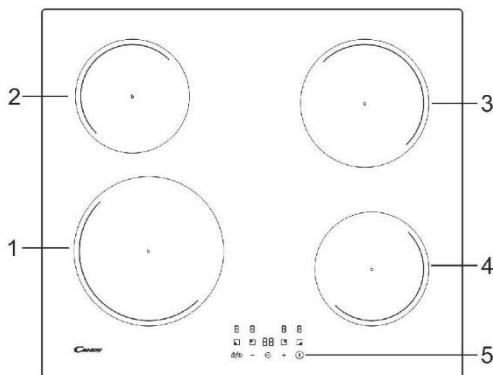
- Niekada nepalikite prietaiso be priežiūros, kai jį naudojate. Išsiliejus verdančiam skysčiui atsiranda dūmų, o išsilieję riebalai gali užsidegti.
- Niekada nenaudokite prietaiso kaip darbinio ar laikymo paviršiaus.
- Niekada nepalikite ant prietaiso jokių daiktų ar indų.
- Niekada nenaudokite prietaiso patalpai šildyti.
- Po naudojimo visada išjunkite kaitvietes ir viryklę, kaip aprašyta šioje instrukcijoje (t.y. naudodami jutiklinius valdiklius). Nuėmę maisto ruošos indus išjunkite kaitvietes, o ne pasikliaukite maisto ruošos indo aptikimo funkcija.
- Neleiskite vaikams žaisti su prietaisu, sėdėti, stovėti ar lipti ant jo.
- Nelaikykite vaikus dominančių daiktų spintelėse virš prietaiso. Vaikai, užlipę ant viryklės, gali rimtai susižeisti.
- Nepalikite vaikų vienu ar be priežiūros ten, kur naudojamas prietaisas.

- Vaikus arba neįgalius asmenis, kurie galimybės juo naudotis yra ribotos, turi išmokyti juo naudotis atsakingas ir kompetentingas asmuo. Mokantis asmuo turėtų įsitikinti, kad jie gali naudotis prietaisu nekeldami pavojaus sau ir kitiems.
- Neremontuokite ir nekeiskite jokių prietaiso dalių, nebent tai konkrečiai rekomenduojama vadove. Visus kitus techninės priežiūros darbus turi atlikti kvalifikuotas technikas.
- Nevalykite viryklės viršaus gariniu valikliu.
- Nedėkite ir nemeskite sunkių daiktų ant viryklės.
- Nestovėkite ant viryklės.
- Nenaudokite keptuvių nelygiais kraštais ir nevilkite keptuvių per stiklo paviršių, nes tai gali subraižyti stiklą.
- Valydami viryklę nenaudokite šveitiklių ar kitų stiprių abrazyvinių valymo priemonių, nes jie gali subraižyti stiklo keramiką.
- Jei maitinimo laidas pažeistas, jį turi pakeisti gamintojas, jo techninės priežiūros atstovas arba panašios kvalifikacijos asmenys, kad būtų išvengta pavojaus.
- Šis prietaisas skirtas naudoti tik namų ūkio aplinkoje! Naudojant komerciniais tikslais, gamintojo garantija netaikoma!
- ĮSPĖJIMAS. Naudojamas prietaisas ir jo pasiekiamos dalys įkaista. Maži vaikai turi nesiartinti prie prietaiso.
- Saugokitės sąlyčio su kaitinimo elementais.
- Neleiskite artintis jaunesniems nei 8 metų vaikams, nebent jie būtų nuolat prižiūrimi.
- Vaikai nuo 8 metų ir asmenys, kurių fiziniai, jutiminiai ar protiniai gebėjimai yra riboti arba kurie neturi patirties ir žinių, šį prietaisą gali naudoti, jei yra prižiūrimi arba jiems duoti nurodymai, kaip saugiai naudoti prietaisą, ir jie supranta su tuo susijusius pavojus.

- Vaikai negali žaisti su prietaisu. Vaikai be priežiūros negali valyti ir prižiūrėti šio prietaiso.
- ĮSPĖJIMAS. Maisto ruošą ant kaitlentės su riebalais ar aliejumi be priežiūros gali būti pavojinga ir sukelti gaisrą. NIEKADA nebandykite gesinti ugnies vandeniu, bet išjunkite prietaisą ir uždenkite liepsną, pvz., dangčiu ar priešgaisrine antklode.
- ĮSPĖJIMAS. Gaisro pavojus: nelaikykite daiktų ant maisto ruošimo paviršių.
- ĮSPĖJIMAS. Jei paviršius įtrūkęs, išjunkite prietaisą, kad išvengtumėte elektros smūgio galimybės, jei tai kaitlentė su stiklo keramikos arba panašios medžiagos paviršiumi, apsaugančiu įtampą turinčias dalis.
- Nenaudokite garinio valytuvo.
- Prietaisas neturi būti valdomas išoriniu laikmačiu arba atskira nuotolinio valdymo sistema.
- DĖMESIO. Maisto ruošos procesas turi būti prižiūrimas. Trumpalaikis maisto ruošos procesas turi būti nuolat prižiūrimas.
- Sumontavus maitinimo laidą turi būti nepasiekiamas.

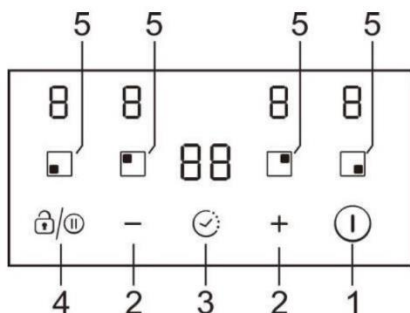
Gaminio peržiūra

Vaizdas iš viršaus



1. 2300 W zona, galios padidinimas iki 3000 W
2. 1200 W zona, galios padidinimas iki 1500 W
3. 1800 W zona, galios padidinimas iki 2100 W
4. 1200 W zona, galios padidinimas iki 1500 W
5. Valdymo skydelis

Valdymo skydelis



1. Įjungimo / išjungimo valdiklis
2. Maitinimo / laikmačio reguliavimo mygtukas
3. Laikmačio valdiklis
4. Pauzės / klavišų užrakto valdiklis
5. Kaitviečių pasirinkimo valdikliai

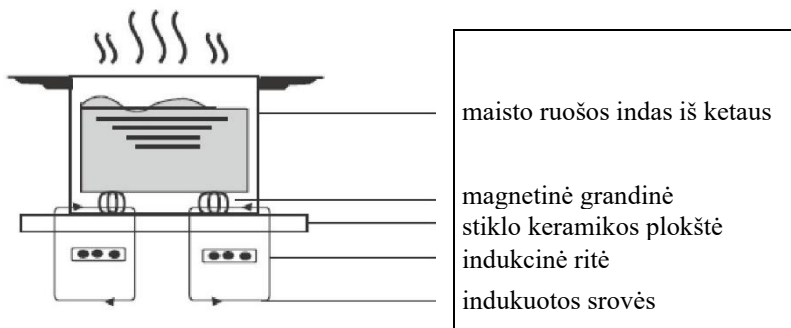
Gaminio informacija

Keraminė / indukcinė kaitlentė su kaitinimu varžine viela, mikrokompiuteriniu valdymu ir kelių galios lygių pasirinkimu yra idealus pasirinkimas šiuolaikinei šeimai.

Kaitlentė yra orientuota į klientą, jos dizainas pritaikytas asmeniniams poreikiams. Kaitlentė užtikrina saugų ir patikimą veikimą. Ji padarys jūsų gyvenimą patogesnę ir leis mėgautis visaverčiu gyvenimu.

Keletas žodžių apie indukcinę maisto ruošą

Indukcinė maisto ruošą yra saugi, pažangi, efektyvi ir ekonomiška maisto ruošos technologija. Jos veikimo pagrindas yra elektromagnetiniai virpesiai, generuojantys šilumą tiesiai maisto ruošos inde, o ne netiesiogiai kaitinant stiklo paviršių. Stiklas įkaista tik todėl, kad galiausiai jį išildo maisto ruošos indas.

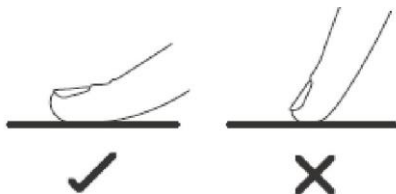


Prieš naudodami naują indukcinę kaitlentę

- Perskaitykite šį vadovą, ypač atkreipkite dėmesį į skyrių „Saugos įspėjimai“.
- Nuimkite visas apsaugines plėveles, kurios vis dar gali būti ant indukcinės kaitlentės.

Jutiklinių valdiklių naudojimas

- Valdikliai reaguoja į prisilietimą, todėl jų nereikia spausti.
- Naudokite ne piršto galiuką, o pagalvėlę.
- Kiekvieną kartą užfiksavus prisilietimą išgirsite garsinį signalą.
- Žiūrėkite, kad valdikliai visada būtų švarūs ir sausi ir kad jų neuždengtų jokie daiktai (pvz., indai ar šluostės). Net ir plona vandens plėvelė gali apsunkinti valdymą.



Tinkamų maisto ruošos indų pasirinkimas



- Naudokite tik maisto ruošos indus su indukicinei maisto ruošai pritaikytu pagrindu. Ieškokite indukcijos simbolio ant pakuotės arba ant maisto ruošos indo pagrindo.
- Patikrinti, ar jūsų indai tinkami, galite atlikę magneto bandymą. Priartinkite magnetą prie indo pagrindo. Jei magnetas jį pritraukia, indas tinka indukcijai.
- Jei neturite magneto:
 1. Į norimą išbandyti indą įpilkite šiek tiek vandens.
 2. Atlikite veiksmus, nurodytus skyriuje „Kad pradėti gaminti maistą“.
 3. Jei ekrane nemirksi  ir vanduo šyla, indas tinkamas.
- Netinka maisto ruošos indai, pagaminti iš šių medžiagų: grynas nerūdijantysis plienas, aliuminis arba varis be magnetinio pagrindo, stiklas, medis, porcelianas, keramika ir moliniai indai.

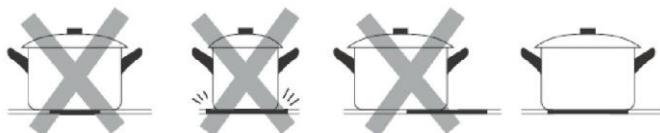


Degiklio dydis (mm)	Minimalus maisto ruošos indas (skersmuo, mm)
160	120
180	140
210	160

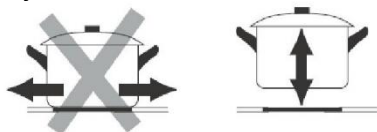
Nenaudokite indų nelygiais kraštais ir išlenktu pagrindu.



Įsitikinkite, kad indo dugnas yra lygus, priglundą prie stiklo ir yra tokio pat dydžio kaip kaitvietė. Visada indą statykite kaitvietės centre.



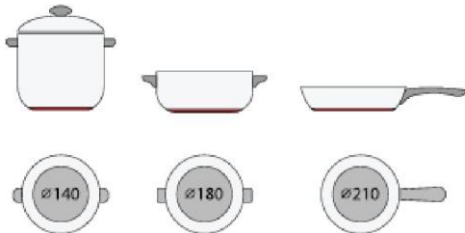
Visada indus nukelkite nuo keraminės kaitlentės – nestumkite jų, nes jie gali subraižyti stiklą.



- Naudokite maisto ruošos indus, kurių feromagnetinės srities (indo pagrindo) skersmuo atitinka toliau pateiktoje lentelėje nurodytą matmenų diapazoną. (1 lentelė)

- Jei naudosite mažesnius maisto ruošos indus, tai gali turėti įtakos veikimui
- Jei naudojate indą, kurio skersmuo mažesnis nei nurodytas pirmiau esančioje lentelėje, indas gali būti neaptinkamas

Atsižvelgdami į zonos matmenis, galite naudoti skirtingo skersmens indus, kaip parodyta toliau pateiktame paveikslėlyje:



- Jei feromagnetinė dalis dengia tik dalį indo pagrindo, įkaista tik feromagnetinis plotas, o likusi pagrindo dalis gali įkaisti nepakankamai, kad būtų galima ruošti maistą.



- Jei feromagnetinė sritis nėra vienalytė, o yra iš kitos medžiagos, pavyzdžiui, aliuminio, tai gali turėti įtakos įkaitimui ir maisto ruošos indo aptikimui.

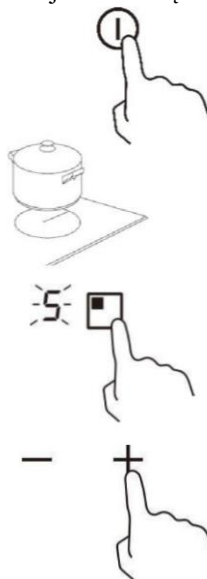
Jei maisto ruošos indo pagrindas panašus į pateiktą paveikslėlyje, indas gali būti neaptinkamas.



Indukcinės kaitlentės naudojimas

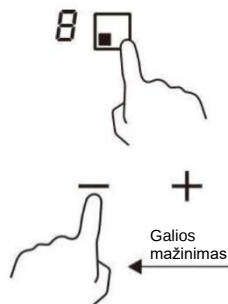
Kaip pradėti gaminti maistą

- Įjungus maitinimą, vieną kartą pasigirsta garsinis signalas, visi indikatoriai užsidega 1 sekundę ir užgesa, o tai reiškia, kad kaitlentė perėjo į budėjimo režimą.
1. Palieskite įjungimo / išjungimo ① jungiklį, visi indikatoriai rodo „-“
 2. Ant kaitvietės, kurią norite naudoti, padėkite tinkamą maisto ruošos indą.
Įsitikinkite, kad indo dugnas ir kaitvietės paviršius yra švarūs ir sausi.
 3. Palietus kaitvietės pasirinkimo valdiklį, šalia mygtuko mirksi indikatoriai
 4. Pasirinkite kaitros nustatymą paliesdami „-“ arba „+“ valdiklį.
 - Jei per 1 minutę nenustatysite kaitros, indukcinė kaitlentė automatiškai išsijungs. Turėsite pradėti iš naujo nuo 1 veiksmo.
 - Ruošdami maistą galite bet kada pakeisti kaitros nustatymą.



Kai baigsite ruošti maistą

1. Palieskite kaitvietės, kurią norite išjungti, pasirinkimo indikatorių
2. Išjunkite kaitvietę slinkite žemyn iki „0“.



Išitikinkite, kad ekrane rodoma „0“.

3. Išjunkite visą kaitlentę, paliesdami įjungimo / išjungimo valdiklį.



4. Saugokitės karštų paviršių

Bus rodoma „H“, o tai reiškia, kad kaitvietė yra per karšta, kad ją būtų galima liesti. Jis išnyks, kai paviršius atvės iki saugios temperatūros. Jis taip pat gali būti naudojamas kaip energijos taupymo funkcija: jei norite įkaitinti kitus maisto ruošos indus, pastatykite juos ant vis dar karštos kaitrinės plokštės.



Galios valdymo naudojimas

Galima nustatyti didžiausią indukcinės kaitlentės vartojamąją galią ir pasirinkti skirtingus galios diapazonus.

Indukcinės kaitlentės gali automatiškai apriboti savo veikimą mažesniu galingumu, kad būtų išvengta perkrovos pavojaus.

Norėdami naudotis galios valdymo funkcija

1. Įjunkite kaitlentę, tada vienu metu paspauskite „+“ (laikmatis) ir klaviatūros užraktą. Laiko indikatorius parodys „P5“, o tai reiškia 5 galios lygį. Numatytasis režimas yra 7,2 kW.



Jei norite perjungti į kitą lygį

Paspauskite laikmačio +/- mygtuką. Yra 5 galios lygiai: nuo „P1“ iki „P5“. Laikmačio indikatorius rodys vieną iš jų.

„P1“: maksimali galia 2,5 kW.

„P2“: maksimali galia 3,5 kW.

„P3“: maksimali galia 4,5 kW.

„P4“: maksimali galia 5,5 kW.

„P5“: maksimali galia 7,2 kW.



Galios valdymo funkcijos patvirtinimas ir išjungimas

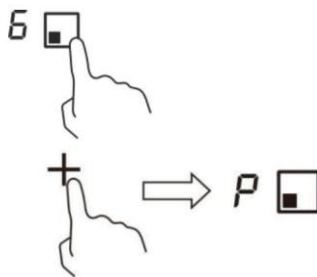
Vienu metu paspauskite „+“ (laikmatis) ir klaviatūros užraktą, kad patvirtintumėte, tada viryklė bus išjungta.



Galios padidinimo funkcijos naudojimas

Galios padidinimo funkcijos įjungimas

1. Pasirinkite zoną su galios padidinimo funkcija (priekinė kairioji zona).
2. Laikykite „pliuso“ klavišą **+**, kol galios lygio indikatorius parodys „P“.



Galios padidinimo funkcijos atšaukimas

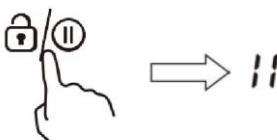
1. Pasirinkite zoną su galios padidinimo funkcija (priekinė kairioji zona).
2. Palieskite „minuso“ klavišą **-** norėdami atšaukti galios padidinimo funkciją, ir pasirinkite lygį, kurį norite nustatyti.



- Galios padidinimo funkcija gali veikti tik 5 minutes, po to zona automatiškai pereis į 9 lygį.

Pristabdymo funkcijos naudojimas

1. Paspauskite pristabdymo valdiklį , kaitvietės nustoja veikti. Visų zonų indikatoriai rodo „||“



2. Paspauskite pristabdymo valdiklį  dar kartą – visos kaitvietės sugrįš į pradinius nustatymus.

- Šią funkciją galima naudoti, kai veikia viena ar daugiau kaitviečių.
- Jei neatšauksite veikimo režimo pristabdymo per 30 minučių, indukcinė kaitlentė automatiškai išsijungs.

Valdiklių užrakinimas

- Galite užrakinti valdiklius, kad išvengtumėte netyčinio naudojimo (pavyzdžiui, kad vaikai netyčia neįjungtų kaitviečių).
- Kai valdikliai užrakinti, neveikia visi valdikliai, išskyrus įjungimo / išjungimo valdiklį.

Kaip užrakinti valdiklius

Palaikykite klavišų užrakto valdiklį  2 sekundes. Laikmačio indikatorius parodys „Lo“.

Kaip atrakinti valdiklius

1. Įsitikinkite, kad kaitlentė įjungta.
2. Palieskite ir palaikykite klavišų užrakto valdiklį  2 sekundes.
3. Dabar galite pradėti naudoti kaitlentę.



Kai kaitlentė veikia užrakinimo režimu, visi valdikliai neveikia, išskyrus įjungimo / išjungimo mygtuką. Skubiu atveju kaitlentę visada galite išjungti įjungimo / išjungimo mygtuku, tačiau kitą kartą naudodami pirmiausia turėsite atrakinti kaitlentę.

Įspėjimas apie likutinę šilumą

Kai kaitlentė jau kurį laiką veikia, lieka šiek tiek kaitros. Raidė „H“ įspėja, kad jos saugotumėtės.



Automatinis išjungimas

Kaitlentės saugos funkcija yra automatinis išsijungimas. Taip nutinka kiekvieną kartą, kai pamirštate išjungti kaitvietę. Numatytasis išjungimo laikas pateiktas toliau esančioje lentelėje:

Galios lygis	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Numatytasis veikimo laikmatis (valandomis)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Laikmačio naudojimas

Laikmatį galite naudoti dviem skirtingais būdais:

- Galite naudoti jį kaip minučių skaitiklį. Tokiu atveju laikmatis neišjungs jokios kaitvietės, kai pasibaigs nustatytas laikas.
- Galite naudoti kaip išjungimo laikmatį, kad pasibaigus laikui išjungtumėte vieną ar daugiau kaitviečių.
- Laikmatį galima nustatyti iki 99 minučių.

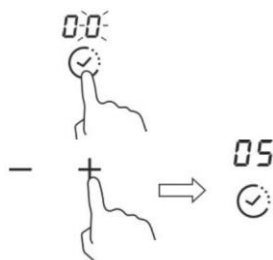
Laikmačio naudojimas vietoje minučių skaitiklio

1. Įsitikinkite, kad viryklė įjungta. Zonos pasirinkimo klavišas nėra aktyvuotas (zonos indikatorius „–“ nemirksi).

Pastaba: minučių skaitiklį galite nustatyti prieš nustatydami kaitvietės galią arba po to.

2. Palieskite laikmačio klavišą, laikmačio ekrane bus rodoma „00“, o „0“ mirksės.

3. Nustatykite laiką nuo 1 iki 99 minučių paliesdami laikmačio valdiklio „–“ arba „+“ mygtuką (pvz., 5).



4. Vieną kartą paspaudus „+“, laikas pailgėja viena minute, o vieną kartą paspaudus „–“, laikas sutrumpėja viena minute. Kai nustatytas laikas viršija 99 minutes, jis automatiškai grįžta į „00“, jei vienu metu paspaudžiami „–“ ir „+“ klavišai, indikatorius rodo „00“.

5. Kai laikas bus nustatytas, iš karto prasidės atgalinė atskaita. Ekrane bus rodomas likęs laikas.

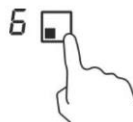
6. Pasibaigus nustatytam laikui, 30 sekundžių skambės garsinis signalas, o laikmačio indikatorius rodys „–“.

Laikmačio atšaukimas

Dar kartą nustatę laiką, 5 sekundes palaikykite nuspaudę laikmačio klavišą – laikmatis bus atšauktas, o indikatorius vėl rodys „00“.

Laikmačio naudojimas vienai ar kelioms kaitvietėms išjungti

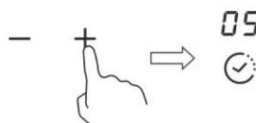
1. Palieskite kaitvietės, kuriai norite nustatyti laikmatį, pasirinkimo valdiklį.



2. Palieskite laikmačio valdiklį, laikmačio ekrane bus rodoma „00“, o „0“ mirksės.



3. Nustatykite laiką nuo 1 iki 99 minučių paliesdami laikmačio valdiklio „-“ arba „+“ klavišą (pvz., 5).



4. Vieną kartą paspaudus „+“, laikas pailgėja viena minute, vieną kartą paspaudus „-“, laikas sutrumpėja viena minute. Kai nustatytas laikas viršija 99 minutes, jis automatiškai grįžta į „00“, jei vienu metu paspaudžiami „-“ ir „+“ klavišai, indikatorius rodo „00“.

5. Kai laikas bus nustatytas, iš karto prasidės atgalinė atskaita. Ekrane bus rodomas likęs laikas.

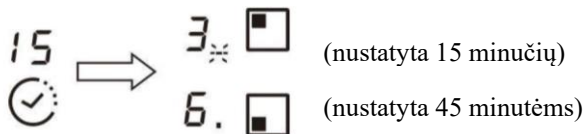
PASTABA. Dešiniajame apatiniame galios lygio indikatorius kampe bus raudonas taškas, nurodantis, kad ta zona pasirinkta.

6. Pasibaigus maisto ruošos laikmačio laikui, atitinkama kaitvietė automatiškai išsijungs.

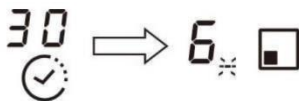


Pastaba. Kitos kaitvietės veiks toliau, jei jos buvo įjungtos anksčiau. Jei laikmatis nustatytas daugiau nei vienai zonai:

1. Kai nustatote laikmatį kelioms kaitvietėms, šviečia raudoni atitinkamų kaitviečių taškai. Laikmačio ekrane rodomas minučių skaitiklis. Atitinkamos zonos taškas mirksi.



2. Pasibaigus atgalinės atskaitos laikmačio laikui, atitinkama zona išsijungs. Tada bus rodoma nauja minučių skaitiklio vertė, o atitinkamos zonos taškas mirksės.



Pastaba. Palieskite kaitvietės pasirinkimo valdiklį, atitinkamas laikmatis bus rodomas laikmačio indikatoriuje.

Maisto ruošos gairės

Būkite atsargūs kepdami, nes aliejus ir riebalai labai greitai įkaista, ypač jei naudojate galios padidinimą. Esant ypač aukštai temperatūrai, aliejus ir riebalai savaime užsiliepsnoja ir tai kelia rimtą gaisro pavojų.

Maisto ruošos patarimai

- Kai maistas užvirs, sumažinkite galią.
- Naudodami dangtį sutrumpinsite gaminimo laiką ir taupsysite energiją, nes sulaikysite šilumą.
- Sumažinkite skysčio ar riebalų kiekį, kad sutrumpintumėte virimo laiką.
- Pradėkite maistą ruošti ant didelės kaitros ir sumažinkite kaitrą, kai maistas įkais.

Lėtas virimas, ryžių virimas

- Lėtas virimas vyksta žemiau virimo temperatūros, maždaug 85 °C, kai burbuliukai tik retkarčiais kyla į verdamo skysčio paviršių. Tai esminis faktorius gaminant gardžias sriubas ir švelnius troškinius, nes skonis atsiskleidžia neperverdant maisto. Kiaušinių pagrindo ir miltais sutirštintus padažus taip pat reikėtų virti žemesnėje nei virimo temperatūroje.
- Kai kurioms užduotims, įskaitant ryžių virimą absorbciniu metodu, gali prireikti didesnio nei žemiausias nustatymas, kad maistas būtų tinkamai išvirtas per rekomenduojamą laiką.

Kepsnio apskrudinimas

Norėdami paruošti sultingus ir kvapnius kepsnius:

1. Prieš kepdami mėsą palaikykite kambario temperatūroje apie 20 minučių.
2. Įkaitinkite keptuvę storu dugnu.
3. Abi kepsnio puses aptepkite aliejumi. Į karštą keptuvę įlašinkite nedidelį kiekį aliejaus ir tada dėkite mėsą ant karštos keptuvės.
4. Kepimo metu kepsnį apverskite tik vieną kartą. Tikslus kepimo laikas priklausys nuo kepsnio storio ir norimo iškepimo laipsnio. Laikas gali skirtis nuo 2 iki 8 minučių kiekvienoje pusėje. Paspauskite kepsnį, kad pamatytumėte, kiek jis iškepęs – kuomet kietesnis jis atrodys, tuo „geriau iškepęs“ jis bus.
5. Prieš patiekdami kepsnį palikite keletą minučių pailsėti šiltoje lėkštėje, kad suminkštėtų.

Pakepinimas maišant

1. Pasirinkite su keramika suderinamą plokščią kinišką (wok) keptuvę arba kitokią didelę keptuvę.
2. Paruoškite visus ingredientus ir įrangą. Pakepinimas maišant turi būti greitas. Jei gaminate didelius kiekius, gaminkite maistą keliomis mažesnėmis porcijomis.
3. Keptuvę trumpai įkaitinkite ir įpilkite du šaukštus aliejaus.
4. Pirmiausia iškepkite bet kokią mėsą, atidėkite į šalį ir laikykite šiltai.
5. Maišydami pakepinkite daržoves. Kai jos bus karštos, bet vis dar traškios, sumažinkite kaitvietės nustatymą, gražinkite mėsą į keptuvę ir supilkite padažą.
6. Švelniai išmaišykite ingredientus, kad jie įkaistų.
7. Patiekite iš karto.

Šilumos nustatymai

Šilumos nustatymas	Tinkamumas
1–2	• švelnus mažo maisto kiekio pašildymas • šokolado, sviesto lydymas ir greitai sudegančio maisto ruošimas • švelnus ir lėtas virimas • lėtas atšildymas
3–4	• pakartotinis pašildymas • greitas troškinimas • ryžių virimas
5–6	• blynai
7–8	• apkepinimas • makaronų virimas
9	• pakepinimas maišant • apskrudinimas • sriubos užvirimas • vandens užvirimas

Priežiūra ir valymas

Ką?	Kaip?	Svarbu!
Kasdieniai nešvarumai ant stiklo (pirštų atspaudai, žymės, dėmės nuo maisto ar ant stiklo išsiliejusių nesaldžių skysčių)	1. Išjunkite viryklę. 2. Kol stiklas dar šiltas (bet ne karštas!), užtepkite viryklių valiklio. 3. Nuplaukite ir nusausinkite švaria šluoste arba popieriniu rankšluosčiu. 4. Vėl įjunkite viryklę.	• Išjungus viryklės maitinimą, karšto paviršiaus indikatorius nerodomas, tačiau kaitvietė vis dar gali būti karšta! Būkite itin atsargūs. • Stiprūs šveitikliai, kai kurie nailoniniai šveitikliai ir šiurkštūs / abrazyviniai valikliai gali subraižyti stiklą. Visada perskaitykite etiketę, kad įsitikintumėte, jog jūsų valiklis ar šveitiklis yra tinkamas. • Niekada nepalikite valiklio likučių ant viryklės: jie gali palikti dėmių ant stiklo.
Ant stiklo išsilieję verdami skysčiai, lydomi produktai ir karšti cukringi skysčiai	Nedelsdami pašalinkite juos žuvies ar kitokia mentele arba grandikliu, tinkamu stiklo keramikos viryklėms, tačiau saugokitės karštų kaitviečių paviršių: 1. Atjunkite viryklę nuo maitinimo šaltinio. 2. Laikykite grandiklį arba mentelę 30° kampu ir nubraukite nešvarumus arba išsiliejusį skystį į vėsią viryklės vietą. 3. Nuvalykite nešvarumus arba išsiliejusį skystį indų šluoste arba popieriniu rankšluosčiu. 4. Atlikite pirmiau pateikto punkto „Kasdieniai nešvarumai ant stiklo“ 2–4 veiksmus.	• Kuo greičiau pašalinkite dėmes, kurias paliko lydomas ir saldus maistas arba išsilieję skysčiai. Jei paliksite atvėsti ant stiklo, juos gali būti sunku pašalinti arba net visam laikui pažeisti stiklo paviršių. • Įpjovimo pavojus: kai apsauginis dangtelis įtrauktas, grandiklio ašmenys labai aštrūs. Naudokite itin atsargiai ir visada laikykite saugiai ir vaikams nepasiekiamoje vietoje.
Išsiliejimas ant jutiklinių valdiklių	1. Išjunkite viryklę. 2. Sugerkite išsiliejusį skystį 3. Nuvalykite jutiklinio valdymo sritį švaria drėgna kempine arba šluoste. 4. Vietą visiškai nusausinkite popieriniu rankšluosčiu. 5. Vėl įjunkite viryklę.	• Viryklė gali skleisti garsinį signalą ir išsijungti, o jutikliniai valdikliai gali neveikti, jei ant jų pateko skysčio. Prieš vėl įjungdami viryklę, būtinai sausai nuvalykite jutiklinio valdymo sritį.

Patarimai

Problema	Galimos priežastys	Ką daryti
Kaitlentės nepavyksta įjungti.	Nėra maitinimo.	Įsitikinkite, kad kaitlentė prijungta prie maitinimo šaltinio ir įjungta. Patikrinkite, ar jūsų namuose arba vietovėje nėra elektros energijos tiekimo sutrikimų. Jei viską patikrinote ir problema išlieka, kvieskite kvalifikuotą techniką.
Lietimo valdikliai nereaguoja.	Valdikliai užrakinti.	Atrakinkite valdiklius. Nurodymus rasite skyriuje „Keraminės viryklės naudojimas“.
Jutiklinius valdiklius sunku naudoti.	Virš valdiklių gali būti plona vandens plėvelė arba valdiklius galbūt liečiate piršto galiuku.	Įsitikinkite, kad jutiklinio valdymo sritis yra sausa, ir liesdami valdiklius naudokite piršto pagalvėlę.
Stiklas braižosi.	Maisto ruošos indai nelygiais kraštais. Naudojamas netinkamas abrazyvinis šveitiklis arba valymo priemonės.	Naudokite maisto ruošos indus plokščiu ir lygiu pagrindu. Žr. „Tinkamų maisto ruošos indų pasirinkimas“. Žr. skyrių „Priežiūra ir valymas“.
Kai kurios keptuvės skleidžia traskėjimo ar spragsėjimo garsus.	Taip gali nutikti dėl maisto ruošos indų konstrukcijos (skirtingų metalų sluoksniai vibruoja skirtingai).	Tai normalu ir nereikia, kad indai yra sugedę.
Indukcinė kaitlentė skleidžia žemą dūzgimo triukšmą, kai naudojama esant aukštai temperatūrai.	Tai lemia indukcinės maisto ruošos technologija.	Tai yra normalu, tačiau triukšmas turėtų sumažėti arba visiškai išnykti, kai sumažinsite šilumos nustatymą.
Ventiliatoriaus triukšmas, sklindantis iš indukcinės kaitlentės.	Į indukcinę kaitlentę įmontuotas aušinimo ventiliatorius apsaugo elektroninius komponentus nuo perkaitimo. Jis gali veikti net išjungus indukcinę kaitlentę.	Tai normalu ir nereikia imtis jokių veiksmų. Ventiliatoriui veikiant, neatjunkite indukcinės kaitlentės nuo maitinimo šaltinio.
Keptuvės nekaista ir jų nerodo indikatorius.	Indukcinė viryklė negali aptikti keptuvės, nes ji netinka indukcinei maisto ruošai. Indukcinė viryklė negali aptikti keptuvės, nes ji yra per maža kaitvietei arba nepastatyta į centrą.	Naudokite indukcinei maisto ruošai tinkamus maisto ruošos indus. Žr. skyrių „Tinkamų maisto ruošos indų pasirinkimas“. Pastatykite keptuvę centre ir įsitikinkite, kad jos pagrindas atitinka kaitvietės dydį.
Indukcinė kaitlentė arba kaitvietė netikėtai išsijungė, pasigirsta signalas ir rodomas klaidos kodas (paprastai pakaitomis su vienu ar dviem skaitmenimis maisto ruošos laikmačio rodyneje).	Techninis gedimas.	Užsirašykite klaidos raides ir skaičius, išjunkite indukcinės kaitlentės maitinimą ir kreipkitės į kvalifikuotą techniką.

Gedimų rodymas ir patikrinimas

Atsiradus veikimo sutrikimui, indukcinė kaitlentė automatiškai persijungs į apsauginę būseną ir rodys atitinkamus apsauginius kodus:

Problema	Galimos priežastys	Ką daryti
E4/E5	Temperatūros jutiklio gedimas	Susisiekitė su tiekėju.
E7/E8	IGBT temperatūros jutiklio gedimas.	Susisiekitė su tiekėju.
E2/E3	Nenormali maitinimo įtampa	Patikrinkite, ar maitinimo šaltinis veikia normaliai. Įjunkite maitinimą, kai maitinimo šaltinis veiks normaliai.
E6/E9	Blogas indukcinės kaitlentės šilumos spinduliavimas	Kai indukcinė kaitlentė atvės, įjunkite iš naujo.

Pirmiau pateikti dažniausiai pasitaikančių gedimų įvertinimo ir patikrinimo būdai. Kad išvengtumėte pavojaus ir indukcinės kaitlentės sugadinimo, patys įrenginio neardykite.

Techninė specifikacija

Indukcinė kaitlentė	CI642CBB/1
Kaitvietės	4 zonos
Maitinimo įtampa	220–240 V, ~50/60 Hz
Įrengta elektrinė galia	7200 W
Gaminio dydis G*P*A (mm)	590 x 520 x 58
Montavimo matmenys A x B (mm)	560 x 490

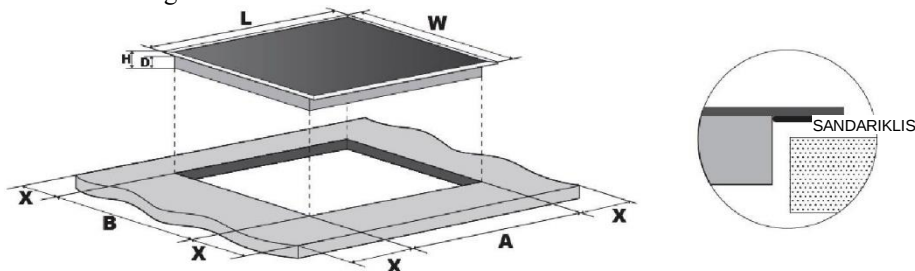
Svoris ir matmenys yra apytiksliai. Kadangi nuolat stengiamės tobulinti savo gaminius, galime keisti specifikacijas ir dizainą be išankstinio įspėjimo.

Montavimas

Montavimo įrangos parinkimas

- Išpjaukite stalviršį pagal brėžinyje nurodytus dydžius.
- Aplink angą palikite ne mažiau kaip 50 mm atstumą montavimui ir naudojimui.
- Įsitikinkite, kad stalviršio storis yra ne mažesnis kaip 30 mm. Stalviršiui parinkite karščiui atsparią medžiagą, kad išvengtumėte didelių deformacijų dėl kaitrinės plokštės skleidžiamos šilumos. Kaip parodyta toliau:

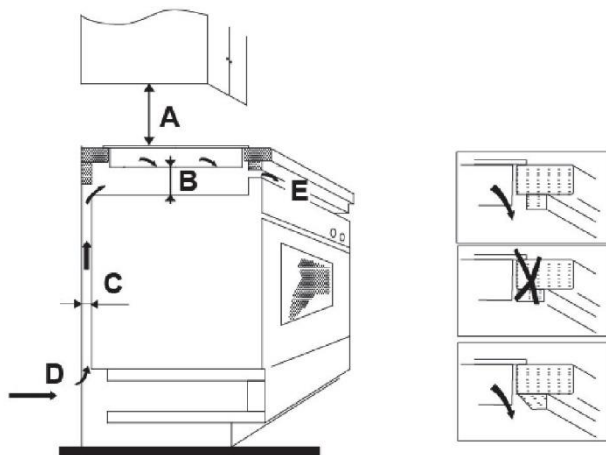
Išpėjimas. Darbinio paviršiaus medžiaga turi būti impregnuota mediena ar kita izoliacinė medžiaga.



	I (mm)	P (mm)	A (mm)	G (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
CI642CBB/1	590	520	58	54	560	490	Min. 50

Įsitikinkite, kad visomis aplinkybėmis kaitlentė būtų gerai vėdinama, o oro įleidimo ir išleidimo angos nebūtų uždengtos. Įsitikinkite, kad kaitlentė yra geros būklės. Kaip parodyta toliau

Pastaba. Saugus atstumas tarp kaitrinės plokštės ir virš jos esančios spintelės turi būti bent 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	Min. 50	Min. 20	Oro įleidimas	Oro išleidimas 5 mm

Prieš montuodami kaitlentę, įsitikinkite, kad:

- Darbinis paviršius yra lygus ir horizontalus, jokie konstrukciniai elementai netrukdo erdvės poreikiams.
- Darbinis paviršius pagamintas iš karščiui atsparios medžiagos.
- Jei kaitlentė sumontuota virš orkaitės, orkaitėje yra įmontuotas aušinimo ventiliatorius.
- Įrengus prietaisas atitiktų visus atstumų reikalavimus ir galiojančius standartus bei taisykles.
- Į nuolatinę elektros instaliaciją įmontuotas tinkamas išjungiklis, užtikrinantis visišką atjungimą nuo elektros tinklo, o jo montavimas ir vieta atitinka vietinės elektros instaliacijos taisykles ir nuostatas.
- Išjungiklis turi būti patvirtinto tipo ir turėti 3 mm oro tarpą tarp kontaktų visuose poliuose (arba visuose aktyviuosiuose [faziniuose] laidininkuose, jei vietos elektros instaliacijos taisyklės leidžia tokį reikalavimų variantą).
- Sumontavus kaitlentę, išjungiklis bus lengvai prieinamas klientui.
- Jei abejojate dėl montavimo, pasikonsultuokite su vietos statybos institucijomis ir įstatymais.
- Sienų paviršiams aplink kaitlentę naudokite karščiui atsparią ir lengvai valomą apdailą (pvz., keramines plyteles).

Sumontavę kaitlentę įsitikinkite, kad:

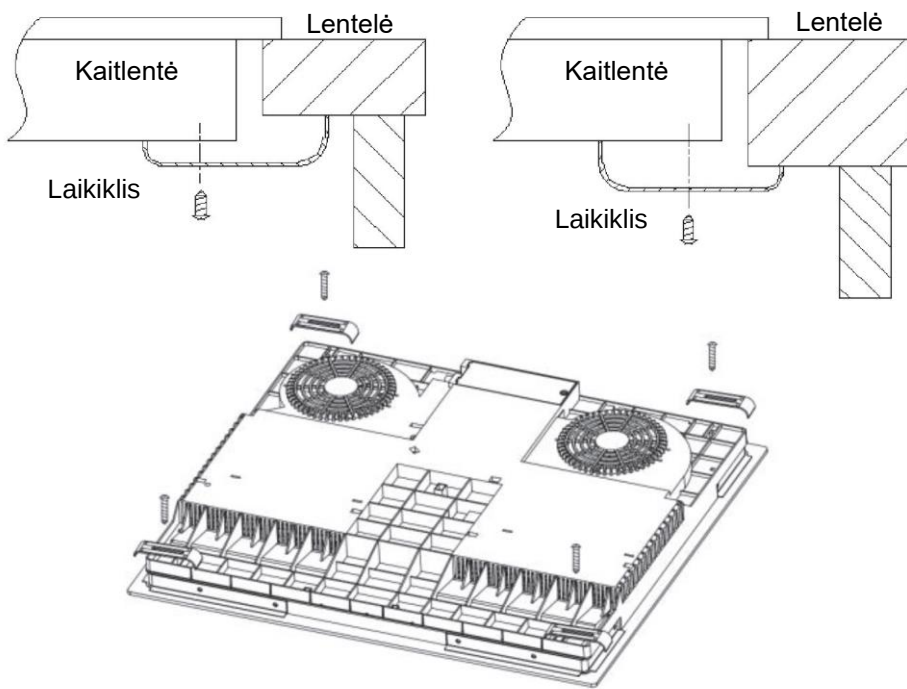
- Maitinimo kabelis nepasiekiamas per spintelių dureles ar stalčius.
- Užtikrintas pakankamas oro srautas iš spintelių išorės į kaitlentės pagrindą.
- Jei kaitlentė montuojama virš stalčiaus ar spintelės, po kaitlentės pagrindu įrengtas šilumos barjeras.
- Išjungiklis yra lengvai pasiekiamas klientui.

Prieš pritvirtindami laikiklius

Įrenginys turi būti pastatytas ant stabilaus, lygaus paviršiaus (panaudokite pakuotę). Nespauskite jėga iš kaitlentės išsikišusių valdiklių.

Tvirtinimo laikiklių vietos nustatymas

- Įrenginys turi būti pastatytas ant stabilaus, lygaus paviršiaus (panaudokite pakuotę). Nespauskite jėga iš kaitlentės išsikišusių valdiklių.
- Įstatę kaitlentę pritvirtinkite ją prie darbinio paviršiaus, prisukdami keturis laikiklius prie kaitlentės dugno (žr. paveikslėlį).
- Sureguliuokite laikiklių padėtį, kad atitiktų skirtingą darbinio paviršiaus storį.

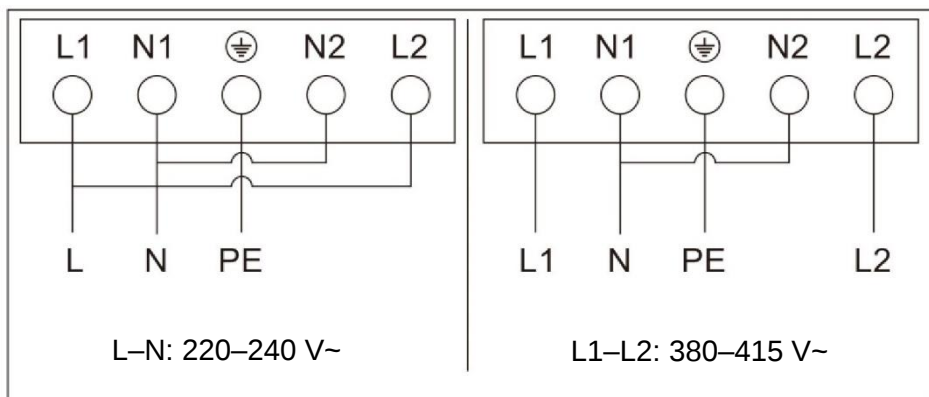


Perspėjimai

- Kaitlentę turi sumontuoti kvalifikuoti darbuotojai arba technikai. Jūsų paslaugoms turime specialistų. Nebandykite to daryti patys
- Kaitlentės negalima montuoti prie aušinimo įrangos, indaplovių ir rotacinių džiovyklių.
- Kaitlentė turi būti įrengta taip, kad būtų užtikrintas geresnis šilumos spinduliavimas ir padidintas jos patikimumas.
- Siena ir indukcinė kaitinimo zona virš darbinio paviršiaus turi atlaikyti karštį.
- Plokštės sluoksniai ir klėjai turi būti atsparūs karščiui, kad būtų išvengta pažeidimų.
- Nenaudokite garinio valytuvo.
- Šią keraminę viryklę galima jungti tik prie maitinimo šaltinio, kurio sistemos varža ne didesnė kaip 0,427 omo. Jei reikia, kreipkitės į maitinimo įmonę dėl informacijos apie sistemos varžą.

Kaitlentės prijungimas prie maitinimo tinklo

Maitinimo šaltinis turi būti prijungtas pagal atitinkamą standartą arba su vienpoliu grandinės pertraukikliu. Prijungimo būdas parodytas toliau.



- Jei kabelis yra pažeistas arba jį reikia pakeisti, tai turi atlikti techninės priežiūros specialistas, naudodamas tinkamus įrankius, kad būtų išvengta nelaimingų atsitikimų.
- Jei prietaisas jungiamas tiesiai į elektros tinklą, turi būti sumontuotas daugiapolių grandinės pertraukiklis su mažiausiai 3 mm tarpu tarp kontaktų.
- Montuotojas turi užtikrinti, kad elektros instaliacija būtų tinkamai atlikta ir atitiktų saugos taisyklių reikalavimus.
- Kabelio negalima sulenkti arba suspausti.
- Kabelis turi būti reguliariai tikrinamas ir keičiamas tik reikiamą kvalifikaciją turinčio asmens.

	Šis prietaisas pažymėtas pagal Europos direktyvą 2012/19/ES dėl elektros ir elektroninės įrangos atliekų (EEI[A]). Užtikrindami, kad šis prietaisas būtų tinkamai išmestas, padėsite išvengti galimos žalos aplinkai ir žmonių sveikatai, kuri gali būti padaryta, jei prietaisas būtų išmestas netinkamu būdu. Šis simbolis ant gaminio rodo, kad jis negali būti šalinamas kartu su buitinėmis atliekomis. Jį reikia pristatyti į elektros ir elektronikos prekių perdirbimo surinkimo punktą. Šiam prietaisui reikalingas specialus atliekų šalinimas. Norėdami gauti daugiau informacijos apie tai, kaip elgtis su šiuo gaminiu, apie jo antrinį panaudojimą ir perdirbimą, kreipkitės į vietos savivaldybę, buitinių atliekų tvarkymo tarnybą arba parduotuvę, kurioje įsigijote gaminį. Norėdami gauti daugiau informacijos apie šio gaminio atliekų tvarkymą, antrinį naudojimą ir perdirbimą, kreipkitės į vietos savivaldybę, buitinių atliekų tvarkymo tarnybą arba parduotuvę, kurioje įsigijote gaminį.
--	---

UTILIZAVIMAS.
Neišmeskite šio gaminio kaip nerūšiuotų komunalinių atliekų.
Tokias atliekas būtina atskirai surinkti specialiam apdorojimui.

Сертификат соответствия



Это изделие соответствует техническим регламентам

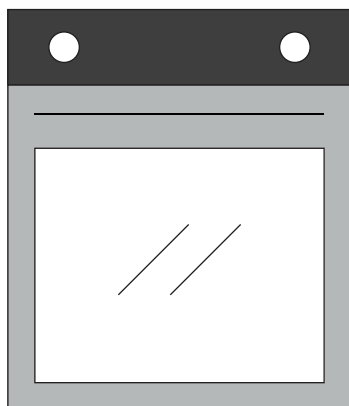
Таможенного Союза:

- ТР ТС 004/2011 «О соответствии низковольтного оборудования»
- ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств»

Изделие сертифицировано в органе по сертификации продукции и услуг «РОСТЕСТ-МОСКВА», г. Москва.

Получить копию сертификата соответствия Вы можете в магазине, где приобретался товар или написав запрос на электронную почту candymow@candy.ru

QR CODE



Инструкции для пользователя

ДУХОВЫЕ ШКАФЫ

RU

2

Пайдаланушы нұсқаулары

ПЕШТЕР

KZ

15

Інструкції для користувача

ДУХОВІ ШАФИ

UA

27

3	Указания по безопасности
8	Общие инструкции
10	Описание изделия
11	Описание дисплея
11	Режимы приготовления
12	Общие замечания по очистке
12	Обслуживание
13	Поиск и устранение неисправностей
36	Установка

Указания по безопасности

- Во время приготовления пищи внутри духового шкафа или на стекле дверцы может собираться конденсат. Это нормальное явление. Для снижения этого эффекта, подождите 10-15 минут после включения питания прежде чем помещать блюдо внутрь духовки. В любом случае, конденсат исчезает, когда температура в духовке достигает необходимой для приготовления.
- Для приготовления овощей используйте контейнер с крышкой вместо открытого противня.
- Не оставляйте пищу в духовке более чем на 15-20 минут после приготовления.
- ВНИМАНИЕ: прибор и находящиеся в пределах касания детали нагреваются во время использования. Соблюдайте осторожность и не прикасайтесь к горячим деталям.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: во время работы духового шкафа доступные части могут нагреваться. Держите в безопасном для детей месте.
- Перед проведением каких-либо работ или техобслуживания отключайте прибор от сети электропитания.
- ВНИМАНИЕ: во избежание опасности из-за непреднамеренного сброса автоматического термовыключателя, данное устройство не должно питаться через внешнее коммутационное устройство, например, таймер, и не должно быть подключено к контуру, который регулярно включается и выключается.
- Дети в возрасте до 8 лет должны находиться на безопасном расстоянии от прибора в тех случаях, когда они не находятся под постоянным наблюдением.
- Детям запрещено играть с прибором.
- Прибор может использоваться лицами в возрасте от 8 лет и старше, а также лицами с ограниченными физическими,

сенсорными или умственными способностями, не имеющими опыта или знаний о продукте, только в том случае, если они находятся под наблюдением или получают указания по эксплуатации прибора безопасным способом с доведением до сведения информации о возможных рисках.

- Чистка и техническое обслуживание не должны осуществляться детьми, находящимися без присмотра.
- Для чистки стекол дверцы духовки не следует использовать жесткие абразивные материалы или острые металлические скребки, поскольку они могут поцарапать поверхность и вызвать повреждение стекла.
- Перед извлечением съемных деталей духовку необходимо выключить. После очистки соберите их в соответствии с инструкциями.
- Используйте только рекомендованный для этой духовки термощуп.
- Не используйте для очистки паровой очиститель или аэрозоль высокого давления.
- ЕСЛИ ПЕЧЬ ПОСТАВЛЯЕТСЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЕМ БЕЗ ВИЛКИ:

ПРИБОР НЕЛЬЗЯ ПОДКЛЮЧАТЬ К ИСТОЧНИКУ ПИТАНИЯ С ПОМОЩЬЮ ВИЛКИ ИЛИ РОЗЕТКИ. В ТАКОМ СЛУЧАЕ НЕОБХОДИМО ВЫПОЛНИТЬ ПРЯМОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СЕТИ ПИТАНИЯ. Подключение к источнику питания должен выполнять квалифицированный специалист. С целью соответствия действующим нормам безопасности подключение печи необходимо выполнять только с установкой многополюсного выключателя (с разделением контактов согласно требованиям категории перенапряжения III) между прибором и источником питания. Многополюсный выключатель должен выдерживать максимальную подключенную нагрузку и должен отвечать действующим нормам. Желто-

зеленый проводник заземления не должен размыкаться выключателем. Используемый для соединения многополюсный выключатель должен находиться в удобной зоне досягаемости при монтаже прибора.

Подключение к источнику питания должен выполнять квалифицированный специалист с учетом полярности печи и источника питания.

Для обеспечения возможности отключения необходимо смонтировать выключатель в стационарной проводке, выполненной согласно действующим правилам.

- **ЕСЛИ ПЕЧЬ ПОСТАВЛЯЕТСЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЕМ С ВИЛКОЙ:**

Розетка должна быть подходящей для нагрузки, указанной на табличке, и должна иметь исправный контакт заземления. Проводник заземления имеет желто-зеленый цвет. Эту операцию должен выполнять квалифицированный специалист. В случае несовместимости между розеткой и вилкой, попросите электрика заменить розетку на другую приемлемого типа. Вилка и розетка должны отвечать нормам, действующим в стране монтажа. Подключение к источнику питания также можно выполнить путем установки многополюсного выключателя (с разделением контактов согласно требованиям категории перенапряжения III) между прибором и источником питания, способного выдержать максимальную подключенную нагрузку и отвечающего требованиям действующего законодательства. Желто-зеленый проводник заземления не должен размыкаться выключателем. Используемые для соединения розетка или автоматический выключатель должны находиться в удобной зоне досягаемости при монтаже прибора. Для отключения можно либо разместить розетку в зоне досягаемости, либо установить переключатель на фиксированном проводе согласно правилам по

эксплуатации электроустановок.

- Если шнур питания поврежден, его необходимо заменить. Приобрести новый шнур или монтажный комплект можно у производителя или в отделе сервисного обслуживания клиентов. Следует использовать шнур питания типа H05V2V2-F. Эта операция должна выполняться квалифицированным специалистом. Проводник заземления (желто-зеленый) должен быть примерно на 10 мм длиннее других проводников. При необходимости любого ремонта обращайтесь только в отдел сервисного обслуживания клиентов и запрашивайте использование оригинальных запасных частей.
- Несоблюдение указанного выше требования снижает уровень безопасности прибора и является основанием для аннулирования гарантии.
- Перед очисткой необходимо удалить все излишки разлитого материала.
- Длительное отключение питания во время выполнения программы приготовления может привести к неисправности монитора. В этом случае обратитесь в отдел сервисного обслуживания клиентов.
- Не следует монтировать прибор за декоративной дверью, чтобы исключить перегрев.
- Размещая внутри полку, убедитесь, что упор направлен вверх и внутрь шкафа. Полку необходимо вставлять в шкаф полностью.
- При установке решетчатого противня следите за тем, чтобы противоскользкая кромка была расположена сзади и направлена вверх.
- **ВНИМАНИЕ:** Не закрывайте стенки духовки алюминиевой фольгой или другими доступными защитными приспособлениями для однократного использования. Алюминиевая фольга или любое другое защитное приспособление при непосредственном контакте с

нагретой эмалью может расплавиться и повредить эмаль на внутренней поверхности.

- **ВНИМАНИЕ:** Никогда не снимайте уплотнитель с дверцы духовки.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Не заполняйте дно шкафа водой во время приготовления пищи или когда духовка нагрета.
- Для работы прибора на номинальных частотах не требуется никаких дополнительных операций/настроек.
- Духовой шкаф может быть расположен сверху в колонне либо внизу под столешницей. Перед креплением прибора необходимо обеспечить хорошую вентиляцию в помещении, где находится духовой шкаф, чтобы обеспечить надлежащую циркуляцию свежего воздуха, необходимого для охлаждения и защиты внутренних частей прибора. Сделайте отверстия, указанные на последней странице, в соответствии с типом арматуры.
- Для правильной работы духового шкафа рекомендуется класть продукты так, чтобы они не контактировали напрямую с решетками и противнями; вместо этого используйте бумагу для духового шкафа и/или специальные емкости.

Общие инструкции

Благодарим вас за выбор нашей продукции. Для получения максимальной эффективности при эксплуатации вашей печи рекомендуем вам внимательно изучить данное руководство и держать его под рукой для использования в будущем. Перед установкой печи запишите ее серийный номер, чтобы в случае возникновения необходимости в ремонте сообщить его службе поддержки клиентов. После того как с печи будет снят упаковочный материал, убедитесь в отсутствии на ней повреждений, возникших при транспортировке. В случае возникновения сомнений прекратите использование печи и обратитесь за советом к квалифицированному техническому специалисту.

Храните весь упаковочный материал (пластиковые пакеты, полистирол, гвозди) в недоступном для детей месте. При первом включении печи вы можете заметить сильное задымление, вызванное нагреванием клеевого покрытия на изоляционных панелях вокруг печи. Это совершенно нормально, и в этом случае перед первым приготовлением духовой шкаф следует прокалить на максимальной температуре в течение 1 часа и дождаться, пока дым полностью рассеется. Производитель не будет нести ответственности в случае несоблюдения инструкций, содержащихся в данном документе.

ПРИМЕЧАНИЕ: Функции, качества и дополнительное оборудование печи будут отличаться в зависимости от модели приобретенной вами печи.

Указания по безопасности

Используйте печь только по непосредственному назначению, то есть только для приготовления еды; любое другое применение, например в качестве источника тепла, рассценивается как неправильное и, следовательно, опасное. Производитель не несет ответственности за любой урон, нанесенный вследствие неправильного обращения и использования не по назначению. Использование любых электробытовых приборов требует соблюдения нескольких базовых правил:

- не тяните за кабель питания, чтобы отключить прибор от источника питания
- не прикасайтесь к прибору мокрыми руками или ногами.
- как правило, использование переходников, разветвителей и удлинителей не рекомендуется;
- в случае неправильной и/или плохой работы, выключите прибор и не пытайтесь разобрать его.

Электробезопасность

УБЕДИТЕСЬ В ТОМ, ЧТО ВСЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПОДКЛЮЧЕНИЯ ВЫПОЛНЯЮТСЯ ОПЫТНЫМ ЭЛЕКТРИКОМ ИЛИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫМ ТЕХНИЧЕСКИМ СПЕЦИАЛИСТОМ.

Источник питания, к которому подключается печь, должен соответствовать требованиям нормативов, действующих на территории страны, в которой устройство будет установлено. Производитель не несет ответственности за любые повреждения, вызванные несоблюдением данных инструкций. Печь должна подключаться к источнику питания с заземленной стенной розеткой, либо к многополюсному выключателю, в зависимости от нормативных требований, действующих на территории страны. Подключения к источникам электропитания должны быть защищены соответствующими предохранителями, а поперечное сечение используемых кабелей должно обеспечивать необходимые условия для подачи питания печи.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ

Печь поставляется в комплекте с кабелем (без вилки), который следует подключать только к источнику питания 220–240 В переменного тока частотой 50 Гц между фазами или между фазой и нейтралью. Перед подключением печи к источнику питания, важно проверить:

- напряжение питания, показываемое измерительным прибором;
- настройки прерывателя.

Кабель заземления печи подключается к клемме заземления источника питания.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Перед подключением печи к источнику питания попросите квалифицированного электрика проверить непрерывность кабеля заземления источника питания. Производитель не несет ответственности за какие-либо несчастные случаи или другие проблемы, вызванные неправильным подключением заземления.

ПРИМЕЧАНИЕ: Поскольку печи может потребоваться обслуживание, рекомендуется иметь в наличии еще одну стенную розетку, к которой можно будет подключить печь в том случае, если потребуются переносить ее в другое место. Замена электрического кабеля может осуществляться только специалистами по техническому обслуживанию либо другими техническими специалистами с соответствующей квалификацией.

Рекомендации

Минимальная очистка печи после каждого использования позволит поддерживать ее в идеальной чистоте.

Не прокладывайте стены печи алюминиевой фольгой или другими одноразовыми покрытиями, предлагаемыми в магазинах. Алюминиевая фольга, как и любая другая защита, находясь в прямом соприкосновении с горячей эмалированной поверхностью, может расплавиться, что чревато ухудшением эксплуатационных свойств данной поверхности. Для предотвращения чрезмерного загрязнения вашей печи, и вызываемого загрязнением запаха дыма во время приготовления пищи мы рекомендуем не использовать ее часто при очень высоких температурах. Лучше немного уменьшить температуру и увеличить время приготовления. Помимо дополнительных принадлежностей, поставляемых с печью, мы рекомендуем использовать только посуду и формы для выпекания, устойчивые к воздействию высоких температур.

Установка

Установка не входит в обязанности производителя. В случае, если для исправления ошибок, вызванных неправильной установкой, потребуются помощь производителя, следует учитывать, что подобная помощь не входит в гарантийные обязательства. Необходимо выполнять все требования инструкции по установке, предназначенной для квалифицированных специалистов. Неправильная установка может явиться причиной ущерба или травм людей и животных или повреждений материальных ценностей. Производитель не несет ответственности за подобные повреждения.

Комплект кухонного оборудования, на который будет устанавливаться печь, должен быть выполнен из материала, выдерживающего температуру как минимум 70°C.

Печь можно устанавливать в высокой стойке или под столешницей. Перед закреплением печи вы должны убедиться в наличии в данном месте хорошей вентиляции для обеспечения должной циркуляции воздуха, требуемой для охлаждения печи и защиты ее внутренних частей. В зависимости от типа крепления сделайте соответствующие отверстия, указанные на последней странице.

Декларация соответствия

Это изделие соответствует техническим регламентам Таможенного Союза:

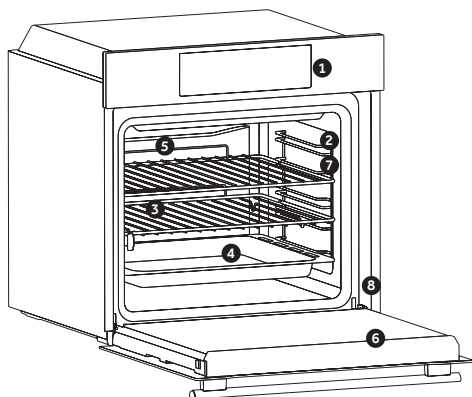
- ТР ТС 004/2011 «О соответствии низковольтного оборудования»
- ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств»



Изделие сертифицировано в органе по сертификации продукции и услуг «РОСТЕСТ-МОСКВА», г. Москва.

Копию сертификата соответствия Вы можете получить в магазине, где приобретался товар или, написав запрос на электронную почту candymow@candy.ru.

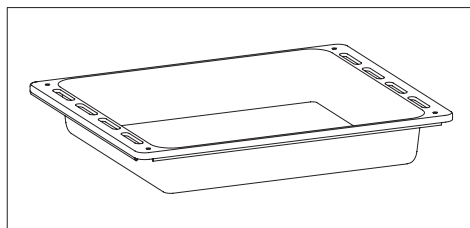
Описание изделия



1. Панель управления
2. Уровни установки противней (боковые проволочные решетки, если входят в комплект)
3. Решетки
4. Противни
5. Вентилятор (при наличии)
6. Дверца духового шкафа
7. Боковые проволочные решетки (при наличии: только для плоской полости)
8. Серийный номер

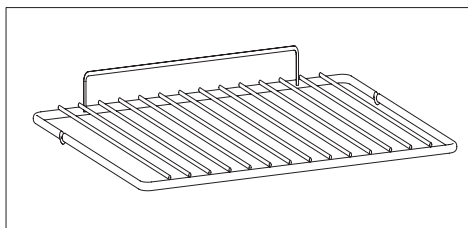
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Лоток для капель/Противень



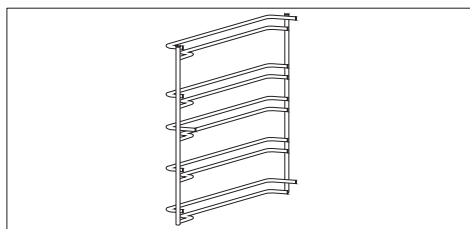
Собирает соки, капающие при приготовлении пищи под грилем.

Металлическая решетка



Удерживает противни и блюда для выпечки

Боковые проволочные решетки



Расположенные по обе стороны полости духового шкафа, держат металлические решетки и лотки для капель.

Первое использование

ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ОЧИСТКА

Очистите печь перед тем, как использовать ее в первый раз. Протрите внешние поверхности влажной мягкой тканью. Промойте все дополнительные принадлежности и протрите печь изнутри горячей водой с растворенным в ней моющим средством. Установите пустую печь на максимальную температуру и оставьте ее включенной в течение приблизительно 1 часа, это позволит избавиться от остаточного запаха, характерного для новой печи.

Описание дисплея



- 1. Ручка выбора функции
- 2. Регулятор селектора термостата

Режимы приготовления

Значок функции	T° по умолчанию	T° C диапазон	Функция
			ЛАМПА: включает подсветку печи.
	220	50 ÷ MAX	* ТРАДИЦИОННЫЙ СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: используются как верхний, так и нижний нагревательные элементы. Предварительно прогрейте печь в течение 10 минут. Данный способ идеально подходит для традиционных способов поджаривания и выпекания. Для приготовления красного мяса, ростбифа, ножки ягненка, еды завернутой в фольгу (папилютки), слоеной выпечки. Продукты в блюде поставьте на полку в среднем положении.
	210	50 ÷ MAX	НАГРЕВ СНИЗУ : Используется нижний нагревательный элемент. Этот метод идеально подходит для приготовления любых мучных изделий. Используйте его для приготовления открытых пирогов с фруктовой или ягодной начинкой, пирогов с заварным кремом и различной начинкой, пирожков с открытой фруктовой начинкой, пирожков с мясом или рыбой и другой пищи, для приготовления которой требуется более интенсивный нагрев снизу.
	230	50 ÷ MAX	ГРИЛЬ: используйте гриль с закрытой дверцей. Верхний нагревательный элемент используется отдельно, и вы можете регулировать температуру. Для того чтобы докрасна раскалили нагревательные элементы, необходимо предварительно прогреть печь в течение пяти минут. Данная функция гарантирует успешное приготовление блюд на рашпере, кебабов и блюд, запекаемых с корочкой. Белое мясо следует располагать подальше от гриля; время приготовления будет увеличено, однако мясо будет вкуснее. Вы можете разложить красное мясо и рыбные филе на полке, установив снизу поддон для стока жидкости. Функция гриля ДОЛЖНА использоваться при максимальной температуре 200°С.

* Проведены испытания в соответствии со стандартом EN 60350-1 в целях декларирования энергозатрат и класса энергопотребления.

Общие замечания по очистке

Жизненный цикл прибора можно увеличить, если регулярно следить за его чистотой. Перед началом очистки печи вручную подождите, пока она остынет. Никогда не используйте для очистки абразивные растворители, металлические щетки или острые предметы, поскольку это приведет к невозможному повреждению эмалированного покрытия. Для очистки используйте только воду, мыло и моющие средства на хлорной основе (аммиак).

СТЕКЛЯННЫЕ ЧАСТИ

Стекло дверцы рекомендуется очищать с помощью хорошо поглощающего влагу кухонного полотенца после каждого использования печи. Для удаления стойких пятен можно использовать губку, пропитанную моющим средством, хорошо выжатую, после чего следует смыть пятна водой.

УПЛОТНИТЕЛЬ ДВЕРЦЫ ДУХОВОГО ШКАФА

В случае загрязнения уплотнителя, его также можно очистить слегка смоченной губкой.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Очистите дополнительные принадлежности влажной мыльной губкой, после чего промойте их водой и высушите, избегая использования абразивных моющих средств.

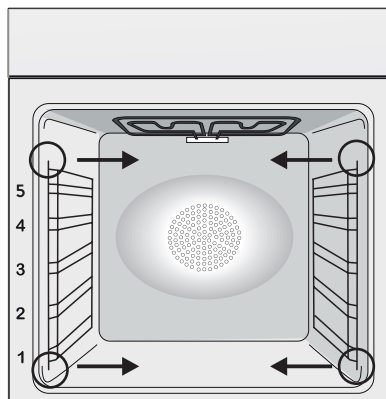
ПОДДОН ДЛЯ СТЕКАНИЯ КАПЕЛЬ

После использования гриля извлеките поддон из печи. Слейте горячий жир в контейнер и промойте поддон в горячей воде с помощью губки и моющего средства. В случае если жирные остатки вывести не удалось, замочите поддон в воде с моющим средством. Также вы можете вымыть поддон в посудомоечной машине или воспользоваться моющим средством для печей, представленным в магазинах. Никогда не ставьте грязный поддон обратно в печь.

Обслуживание

Инструкция по снятию и очистке боковых решеток

1. Снимите проволочные решетки потянув их в направлении стрелок (см. ниже).
2. Для очистки проволочных решеток поместите их в посудомоечную машину, либо используйте влажную губку с последующей сушкой.
3. После очистки установите проволочные решетки в обратной последовательности.



ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ

1. Отключите печь от источника питания.
2. Снимите защитное стекло, вывинтите лампочку и замените ее на новую лампочку того же типа.
3. После замены неисправной лампочки, установите на место защитное стекло.

Данное изделие оснащено одним или несколькими источниками света класса энергоэффективности G (лампа) / F (10 светодиодов).

Утилизация отходов и защита окружающей среды.



Данный прибор маркирован согласно требованиям директивы ЕС 2012/19/EU об утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE). Отходы электрического и электронного оборудования

содержат как загрязняющие вещества (которые могут оказывать вредное воздействие на окружающую среду), так и основные элементы (которые могут быть использованы повторно). Важно, чтобы отходы электрического и электронного оборудования проходили правильную процедуру утилизации с уничтожением всех загрязняющих веществ и переработкой всех материалов. Даже отдельные люди могут играть важную роль в обеспечении экологической безопасности утилизируемого электрического и электронного оборудования; важно лишь выполнять некоторых основные правила:

- С отходами электрического и электронного оборудования нельзя обращаться как с обычными бытовыми отходами.
- Отходы электрического и электронного оборудования должны сдаваться в специальные пункты приема под управлением городской администрации или официально зарегистрированной компании. Во многих странах крупные компании по утилизации электрического и электронного

оборудования могут производить вывоз оборудования из дома. При приобретении нового электробытового оборудования, старое оборудование, относящееся к тому же классу и предназначенное для выполнения тех же функций, что и приобретаемый прибор, можно вернуть продавцу, который обязан бесплатно принять его.

СОХРАНЕНИЕ И ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

По возможности, избегайте предварительного прогрева печи и всегда старайтесь заполнять ее. Как можно реже открывайте дверцу, поскольку каждое ее открытие приводит к рассеиванию тепла из внутренней части печи. Для существенного сбережения энергии, выключайте печь за 5–10 минут до запланированного времени окончания приготовления для использования остаточного тепла, которое продолжает вырабатывать печь. Сохраняйте герметические уплотнения в чистоте, это позволит избежать рассеивания тепла из внутренней части печи. В случае если ваш тариф электроэнергии предполагает почасовую оплату, программа «отложенное приготовление» обеспечивает более простой способ сохранения энергии, позволяя переносить процесс приготовления на время действия сниженных тарифов.

Поиск и устранение неисправностей

Проблема	Возможная причина	Решение
Печь не греет	Часы не настроены	Настройте часы
Печь не греет	Включена блокировка от детей	Отключите блокировку от детей
Печь не греет	Функция приготовления и температура не были заданы	Убедитесь в том что все необходимые настройки выполнены верно

Қорытынды

- 15** Қауіпсіздік жөніндегі нұсқау
- 19** Жалпы нұсқаулықтар
- 21** Өнімнің сипаттамасы
- 22** Дисплейдің сипаттамасы
- 22** Дайындау тәртіптері
- 23** Тазарту жөніндегі жалпы ескертпелер
- 23** Қызмет көрсету
- 24** Ақауларды іздеу және жою
- 36** Установка

Қауіпсіздік жөніндегі нұсқау

- Пісіру кезінде пеш қуысында немесе есік шынысында конденсация суы жиналуы мүмкін. Бұл – қалыпты жағдай. Осы әсерді азайту үшін, тағамды пешке салу алдында қуатты қосқаннан кейін 10-15 минут күтіңіз. Дегенмен, пеш пісіру температурасына жеткен кезде конденсация жойылады.
- Көкөністерді ашық наудан гөрі қақпағы бар контейнерде пісіріңіз.
- 15-20 минуттан аса уақыт пісіргеннен кейін пеш ішінде тағамды қалдыруға болмайды.
- ЕСКЕРТУ: Құрылғы және оның қолтиетін жерлері пайдалану барысында қызады. Ыстық бөліктерін түртпеңіз.
- АБАЙЛАҢЫЗ: пеш қолданыста кезде қол жететін бөліктер қызып кетуі мүмкін. Балаларыңызды қауіпсіз қашықтықта ұстау керек.
- ЕСКЕРТУ: Қандай да бір жұмыс жүргізуден немесе техникалық қызмет көрсетуден бұрын құрылғыны қуат көзінен ажыратыңыз.
- ЕСКЕРТУ: термиялық үзіліс құрылғысын кездейсоқ қайта орнатудан болған қауіпті болдырмау үшін, құрылғыны таймер сияқты сыртқы ауыстыру құрылғысымен қуаттамау керек немесе жүйелі қосылып өшетін тізбекке жалғамау керек.
- 8 жастан кіші балалар құрылғыдан қауіпсіз қашықтықта ұсталуы керек (үздіксіз бақылауда болмаса).
- Балалар құрылғымен ойнамауы керек.
- 8 немесе одан үлкен жастағы балалар, сезім немесе ақыл-ой қабілеті шектеулі адамдар не білімі немесе тәжірибесі жоқ адамдар бұл құрылғыны бақылаумен немесе құрылғыны пайдалану нұсқауы берілген жағдайда ғана ықтимал қауіптер ескерілген қауіпсіз жолмен пайдалана алады.
- Тазалау және техникалық қызмет көрсету бақылаусыз

балалармен орындалмауы керек.

- Пеш есігінің шыныларын тазалау үшін қатты немесе абразивті материалдарды не үшкір металл қырғыштарды пайдалануға болмайды, себебі олар бетті сызып, шыныны сындыруы мүмкін.
- Алынбалы бөліктерін алу алдында пешті өшіру керек. Тазалаған соң, оларды нұсқауларға сәйкес қайта жинақтаңыз.
- Осы пешке ұсынылған ет датчигін ғана пайдаланыңыз.
- Тазалау жұмыстарына бумен тазалау құралын немесе жоғары қысымды бүркігішті пайдаланбаңыз.
- ЕГЕР ӨНДІРУШІ ПЕШТІ ШТЕПСЕЛЬ АШАСЫСЫЗ ЖЕТКІЗЕТІН БОЛСА:

ҚҰРЫЛҒЫ ҚУАТТАУ КӨЗІНЕ АША НЕМЕСЕ РЕЗЕТКІЛЕР КӨМЕГІМЕН ҚОСЫЛМАЙДЫ, ТУРА ҚУАТТАУ ЖЕЛІСІНЕ ҚОСЫЛАДЫ. Қуаттау көзіне іске қосуды тиісті біліктілігі бар маман жүзеге асыруы тиіс. Қондырғы қауіпсіздік саласындағы қолданыстағы заңнамаға сәйкес келуі үшін пешті, түйіспелер арасында қашықтығы III артық кернеу класына қойылатын талаптарға сәйкес келетін қашықтығы болып, құрылғы мен қуаттау көзі арасында омниполярлық ажыратқышты орнатып қана іске қосу қажет. Омниполярлық ажыратқыш қосылған максималды жүктемені көтеруі және қолданыстағы заңнамаға сәйкес келуі тиіс. Жерге тұйықтауға арналған сары-жасыл кабельге ажыратқыш орнатудың керегі жоқ. Құрылғыны орнатқанда, қосылымға пайдаланылған омниполярлық ажыратқыш қолжетімді болуы керек.

Қуаттау көзіне іске қосуды пештің полярлығы мен қуаттау көзіне ескере отырып, тиісті біліктілігі бар маман жүзеге асыруы тиіс.

Ажырату стационарлық электр сым желісіндегі ажыратқыш арқылы жүргізілуі тиіс, ол электр қондырғыларды құру ережелеріне сәйкес орнатылады.

- ЕГЕР ӨНДІРУШІ ПЕШТІ ШТЕПСЕЛЬ АШАСЫМЕН ЖЕТКІЗЕТІН БОЛСА:
Ұяшық жапсырмада көрсетілген жүктемеге үйлесімді болуы керек әрі жерге тұйықталған контактісі болуы және жұмыс істеп тұруы тиіс. Жерге тұйықтау өткізгішінің түсі сары-жасыл болады. Бұл жұмысты білікті кәсіби маман ғана орындауы керек. Ұяшық пен құрылғы ашасы бір-біріне үйлесімді болмаса, білікті электр маманынан ұяшықты ауыстырып беруін сұраңыз. Аша мен ұяшық орнатылатын елдегі ток нормаларына сәйкес болуы керек. Қуаттау көзіне қосу, түйіспелер арасында қашықтығы III артық кернеу класына қойылатын талаптарға сәйкес келетін қашықтығы болып, құрылғы мен қуат көзінің арасындағы омниполярлық ажыратқыш есебінен болуы мүмкін, ол максималды қосылған жүктемені көтере алады және ағымдағы заңнама талаптарына сәйкес келеді. Жерге тұйықтауға арналған сары-жасыл кабельге ажыратқыш орнатудың керегі жоқ. Құрылғы орнатылғанда, қосылымға пайдаланылған ұяшық немесе омниполярлық ажыратқыш қолжетімді болуы керек.
Ашаны қолжетімді жерге қою арқылы немесе сым жүргізу ережелеріне сәйкес бекітілген сымға қоқыш жалғау арқылы ажыратуға болады.
- Егер қуат кабелі зақымдалса, өндіруші тарапынан ұсынылған кабельмен немесе арнайы жинақпен алмастырылуы керек немесе тұтынушыларға қызмет көрсету бөліміне хабарласуыңыз керек. Қуат кабелінің түрі H05V2V2-F болуы керек. Бұл жұмысты білікті кәсіби маман ғана орындауы керек. Жерге тұйықтау өткізгіші (сары-жасыл) басқа өткізгіштерден шамамен 10 мм ұзын болуы керек. Кез келген жөндеу жұмыстарын Тұтынушыға қолдау көрсету бөлімінен қараңыз және түпнұсқа қосалқы бөлшектерді пайдалануын сұраңыз.
- Жоғарыда айтылғандарды орындамаған жағдайда,

- құрылғыға қауіп төніп, кепілдіктің күші жойылуы мүмкін.
- Тазаламас бұрын шашыраған материалдың артық мөлшері алып тасталуы керек.
 - Пісіру кезінде орын алып, ұзаққа созылатын қуат көзінің ақаулығы монитор ақаулығына себеп болуы мүмкін. Бұндай жағдайда тұтынушыға қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
 - Шамадан тыс ысып кетпеуі үшін құрылғыны декоративті есіктің артына орнатуға болмайды.
 - Тор түпқоймасын салғанда, сырғуға қарсы жиіктің артқа және жоғары қарап орналасқанына назар аударыңыз.
 - Ішіне сөре қойғанда, тежегіш жоғары қарап тұруы керек және қуыстың артқы жағында болуы керек. Сөре қуысқа толықтай салынуы керек.
 - ЕСКЕРТУ: Пеш қабырғаларын дүкендерде қолжетімді алюминий фольгамен немесе бір рет қолданылатын қорғаныспен туралауға болмайды. Алюминий фольга немесе басқа қорғаныс ыстық эмальмен тікелей байланысса, ішкі эмальді ерітуі және нашарлатуы мүмкін.
 - ЕСКЕРТУ: Пеш есігінің тығыздауышын ешқашан ашпаңыз.
 - АБАЙЛАҢЫЗ: Пісіру кезінде немесе пеш ыстық кезде қуыс түбін сумен толтыруға болмайды.
 - Құрылғыны номинал жиіліктерде пайдалану мақсатында қосымша жұмыс/параметр талап етілмейді.
 - Пешті жоғарыға тіреуге немесе жұмыс үстелінің астына орналастыруға болады. Бекітуден бұрын, ішкі бөлшектерді салқындатуға және қорғауға қажетті дұрыс ауа айналымы болуы үшін пеш кеңістігінде жақсы желдетуді қамтамасыз етуіңіз керек. Саңылауларды соңғы бетте көрсетілген фитинг түріне сәйкес жасаңыз.
 - Пешті дұрыс пайдалану үшін тағамды сөрелермен және түпқоймалармен тікелей жанастырып қоймай, оның орнына пеш қағаздарын және/немесе арнайы ыдыстарды пайдаланған жөн.

Жалпы нұсқаулықтар

Біздің өнімімізді таңдағаныңыз үшін алғыс білдіреміз. Пешіңізді пайдаланған кезде барынша тиімділікке қолжеткізу үшін сізге осы нұсқауды мұқият оқып шығып және болашақта пайдалану үшін ыңғайлы жерде сақтауға кеңес береміз. Пешті орнатудың алдында, жөндеудің қажеттігі пайда болған жағдайда клиенттерге қолдау көрсету қызметіне хабарлау үшін, оның сериялық нөмірін жазып алыңыз. Пештен ораған материалын алғаннан кейін, онда тасымалдаған кезде пайда болған бүлінген жерлерінің жоқ екеніне көз жеткізіңіз. Күмән пайда болған жағдайда пешті пайдалануды тоқтатып және білікті техникалық маманнан кеңес сұраңыз.

Барлық орама материалды (пластикалық пакеттер, полистирол, шегелер) балалардың қол жетпейтін жерде сақтаңыз. Пешті алғаш қосқан кезде сіз пештің маңайындағы оқшаулағыш панельдердегі желімді жабындардың қызуынан пайда болған түтіндеуді байқауыңыз мүмкін. Бұл қалыпты құбылыс, және бұндай жағдайда пештің ішіне тамақ өнімдерін салмас бұрын сіз духовка шкафын қатты қыздырып және түтін тарағанша күтуіңіз керек. Өндіруші осы құжатта мазмұндалған нұсқаулықтар сақталмаған жағдайда жауапкершілік атқармайды.

ЕСКЕРТПЕ: Пештің қызметі, сапасы және қосымша жабдығы сіздің сатып алған пешіңіздің үлгісіне қарай бірін-бірінен өзгеше болуы мүмкін.

Қауіпсіздік жөніндегі нұсқау

Пешті тек тікелей мақсаты бойынша ғана, яғни тек тамақты дайындау үшін ғана пайдаланыңыз; кез келген басқа мақсатқа, мысалы жылу көзі ретінде қолдану дұрыс емес және, тиісінше қауіпті пайдалану болып есептеледі. Өндіруші дұрыс қолданбау және мақсаты бойынша пайдаланбаудың салдарынан келген кез келген шығын үшін жауап бермейді.

Кез келген электр-тұрмыстық құралдарды пайдалану бірнеше негізді ережелерді сақтауды талап етеді:

- құрылғыны қуаттау көзінен ажырату үшін қуаттау кабелінен тартпаңыз
- құралға қоылыңызды немесе аяғыңызды дымқыл күйінде тигізбеңіз.
- әдетте, жалғастырғыштарды, тармақтағыштар мен ұзартқыштарды пайдаланбауға кеңес беріледі;
- дұрыс емес және/немесе нашар жұмыс істеген жағдайда, құралды ажыратыңыз және оны бөлшектеуге тырыспаңыз.

Электр қауіпсіздігі

БАРЛЫҚ ЭЛЕКТР КӨЗДЕРІНЕ ҚОСУДЫ ТӘЖІРИБЕЛІ ЭЛЕКТРИКТИҢ НЕМЕСЕ БІЛІКТІ ТЕХНИКАЛЫҚ МАМАННЫҢ ОРЫНДАҒАНЫНА КӨЗ ЖЕТКІЗҢІЗ.

Пеш қосылатын қуат көзі, құрылғы сол елде орнатылатын елдің аумағында қолданылатын нормативтердің талаптарына сәйкес болуы керек. Өндіруші осы нұсқаулықтарды сақтамаудан болған кез келген бүлінулер үшін жауап бермейді. Пеш жерге тұйықталған қабырғадағы розеткасы бар қуат көзіне, не көп полюсті ажыратқышқа, елдің аумағында қолданылатын нормативтік талаптарға байланысты, қосылуы керек. Электр қуат көздеріне қосу сәйкесінше сақтандырыштармен қорғалған болуы, ал пайдаланылатын кабельдердің көлденең қимасы пештің қуат көзіне беру үшін қажетті шарттард қамтамасыз етуі керек.

ҚОСУ

Пеш кабельмен (айырсыз) бірге жиынтықта жеткізіледі, оны фазаларының арасындағы және фазаның және нейтралдың арасындағы 50 Гц жиіліктегі 220–240 В ауыспалы тоқтың қуат көзіне ғана қосқан дұрыс. Пешті қуат көзіне қосудың алдында:

- Өлшеу құралымен көрсетілетін қуат көзінің кернеуін;
 - үзгіштің ретке келтірілгенін тексеріп алу қажет.
- Пештің жерге тұйықтау кабелі қуат көзінің жерге тұйықтау клеммасына қосылады.

ЕСКЕРТУ

Пешті қуат көзіне қосудың алдында білікті электриктен қуат көзінің жерге тұйықтау кабелінің

үздіксіздігін тексеруін сұраңыз. Өндіруші жерге тұйықтаудың дұрыс қосылмауынан болған қандай да бір жазатайым уақиғалар немесе басқа да проблемалар үшін жауап бермейді.

ЕСКЕРТПЕ. Пешке қызмет көрсету қажет болуының ықтималдығы себепті, қабырғада тағы да бір розетканың болғаны дұрыс, егер пешті басқа орынға ауыстыру қажет болса пешті соған қосуға болады. Электр кабелін ауыстыруды тек техникалық қызмет көрсету жөніндегі мамандар не сәйкесінше біліктілікке ие басқа техникалық мамандар ғана жүзеге асыра алады.

Кеңестер

Пешті әрбір пайдаланудан кейін аздап тазартып алып отыру оны барынша таза ұстауға мүмкіндік береді.

Пештің қабырғааларына алюминилі қабыршық қағазды немесе дүкендерде ұсынылатын басқа да бір рет пайдаланатын жабындарды салмаңыз. Алюминилі қабыршық қағаз, кез келген басқа да қорғаныш заты, эмальдалған ыстық бетке тікелей жанасқан кезде балқып кетуі мүмкін, бұл осы беттің пайдалану қасиетінің нашарлауына алып келеді. Пешіңіздің шамадан тыс қызып кетуіне және тамақты дайындаудың уақытында ластануынан пайда болатын түтіннің иісінің шығуына жол бермеу үшін біз оны өте жоғары температураларда жиі пайдаланбауға кеңес береміз. Одан да температураны аздап азайтып және тамақ дайындаудың уақытын ұзартқан дұрыс. Пешпен бірге жеткізілетін қосымша керек-жарақтардан өзге, біз жоғарғы температуралардың әсеріне төзімді ыдыс пен пісіруге арналған қалыптарды ғана пайдалануға кеңес береміз.

Орнату

Орнату өндірушінің міндетіне кірмейді. Дұрыс орнатылмауына байланысты орын алған қателерді түзету үшін өндірушінің көмегі қажет болған жағдайда, бұндай көмектің кепілдікті міндеттемелерге кірмейтірін ескеру қажет. Білікті мамандарға арналған, орнату жөніндегі нұсқаулықтың барлық талаптарын орындау қажет. Дұрыс орнатпау зиян келуіне немесе адамдар мен жануарлардың жарақат алуына немесе материалдық құндылықтардың бүлінуіне себеп болуы мүмкін. Өндіруші бұндай бүлінулер үшін жауап бермейді.

Пеш соған орнатылатын асуылік жабдықтың жиынтығы кем дегенде 70°C температураға шыдайтын материалдан жасалған болуы керек.

Пешті биіктіруге немесе үстелдің үстіңгі тақтайының астына орнатуға болады. Пешті бекітудің алдында сіз бұл орында пешті салқындату және оның ішкі бөліктерін қорғау үшін талап етілетін ауаның тиісті түрде айналуын қамтамасыз ететін жақсы желдетудің бар екеніне көз жеткізіп алуыңыз керек. Бекітудің түріне қарай соңғы бетте көрсетілген сәйкесінше тесіктерді жасаңыз.

Сәйкестік туралы мағлұмдама



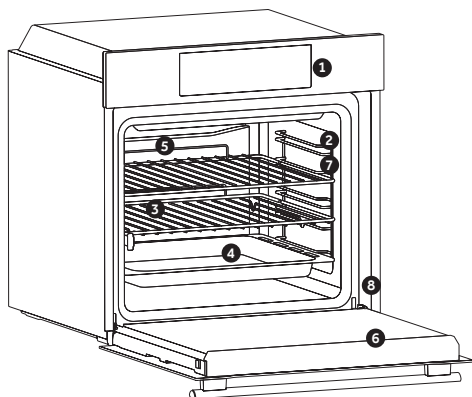
Бұл бұйым Кедендік Одақтың төмендегі техникалық регламенттеріне сәйкес келеді:

- КО ТР 004/2011 "Төмен вольтті жабдықтың сәйкестігі туралы"
- КО ТР 020/2011 "Техникалық құралдардың электромагниттік үйлесімдігі"

Бұйым "РОСТЕСТ-МОСКВА" өнімдер мен қызметтерді сертификаттау жөніндегі органында сертифицирталған, Мәскеу қаласы.

Сіз сәйкестік сертификатының көшірмесін тауар сатып алынған дүкеннен немесе, sandymow@candy.ru электрондық поштасына сұрау жолдау арқылы алуыңызға болады.

Өнімнің сипаттамасы

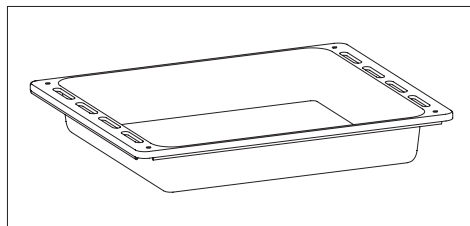


1. Басқару тақтасы
2. Сөренің орындары (егер бар болса ғана, бүйірлік сым тор)
3. Торлар
4. Қаңылтыр табалар
5. Желдеткіш (бар болса)
6. Пештің есігі
7. Бүйірлік сым торлар (бар болса: тек тегіс қуыс үшін)

8. Сериялық нөмірі

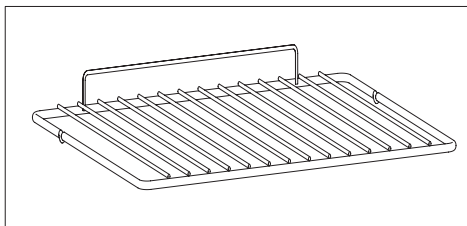
КЕРЕК-ЖАРАҚТАР

Тамшы науасы



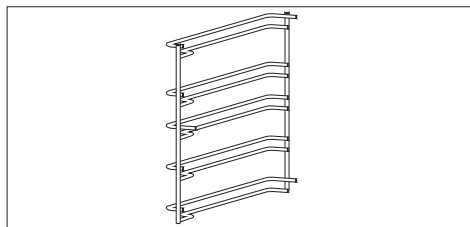
Грильде тамақ дайындаған кезде тамшылайтын қалдықтарды жинайды

Металл тор



Қаңылтыр табаларды және табақтарды ұстайды.

Бүйірлік сым торлар (егер бар болса ғана)



Пеш қуысының екі жағында орналасқан, металл грилдер мен тамшы табаларын ұстап тұрады.

Алғашқы пайдалану

АЛДЫН АЛА ТАЗАРТУ

Пешті алғаш рет пайдаланудың алдында оны тазалап алыңыз. Сыртқы беттерін дымды жұмсақ матамен сүртіп шығыңыз. Барлық қосымша керек-жарақтарын жуып-шайып және жуғыш құрал салынған ыстық сумен пешті ішінен сүртіп шығыңыз. Бос пешті барынша жоғары температураға қойып және оны шамамен 1 сағаттай қосып қойыңыз, бұл жаңа пешке тән болатын иісін кетіруге мүмкіндік береді.

Дисплейдің сипаттамасы



- 1. Функцияны таңдау тұтқасы
- 2. Термостатты таңдау тұтқасы

Дайындау тәртіптері

Атқарым индика- торы	Болжа- лды °C	Ауқымы °C	Атқарым
			ШАМ: пештің көмескі жарығын қосады.
	220	50 ÷ MAX	* ДАЙЫНДАУДЫҢ ДӘСТҮРЛІ ТӘСІЛІ: жоғарғы, сондай-ақ төменгі де қыздырғыш элементтер пайдаланылады. Пешті алдын ала 10 минут қыздырып алыңыз. Бұл тәсіл қуырудың және пісірудің дәстүрлі тәсілдері үшін өте ыңғайлы. Қызыл етті, ростбифті, қозының сирағын, қабыршық қағазға оралған (папильтка) тамақты, қаттама пісіруді дайындау үшін. Табақтағы тағамдарды сереге ортасына қойыңыз.
	210	50 ÷ MAX	ҚЫЗДЫРУ ТӨМЕНГІ ЖАҚТАН: төменгі қыздыру бөлшегі қолданылады. Бұл тәсіл кез келген ұннан пісірілетін өнімдер үшін өте ыңғайлы. Бұны төменгі бөлшекті қатты қыздырғанды қажет ететін көкөніс немесе жеміс-жидек салынған ашық бәліштер, қайнатылған креммен және әртүрлі салым салынған бәліштер, ашық көкөніс салымы бар тоқаштар, ет, балық және әртүрлі салма салынған тоқаштар пісіру үшін қолданыңыз.
	230	50 ÷ MAX	ГРИЛЬ: есігін жауып грильді пайдаланыңыз. Жоғарғы қыздырғыш элемент жеке пайдаланылады, және сіз температураны реттей аласыз. Қыздырғыш элементтерді қып-қызыл болғанша қыздыру үшін пешті алдын ала бес минут қыздыру керек. Бұл қызметі рашпердегі тағамдарды, кебабтарды және қабығымен пісірілетін тағамдарды сәтті дайындауға кепілдік береді. Ақ етті грильден алысырақ орналастырған дұрыс; дайындаудың уақыты артады, есесіне ет дәмді болады. Сіз қызыл етті және балықтың жон етін, сұйығы ағу үшін астынан поддонды қойып, сереге салуыңызға болады. Гриль функциясы 200 ° C максималды температурада пайдаланылуы тиіс

* Энергия тұтынуды декларациялау және энергия класы мақсаты үшін EN 60350-1 стандартына сай тексерілді

Тазарту жөніндегі жалпы ескертпелер

Құралдың тазалығын үнемі қадағалап отырса, оның қызмет ету мерзімін ұзартуға болады. Пешті қолмен тазартудың алдына, ол салқындағанша тосыңыз. Ешқашан тазарту үшін түрпілі еріткіштерді, металдан жасалған щеткаларды немесе үшкір заттарды пайдаланбаңыз, өйткені бұл эмальдалған жабынын қалпына келместей етіп бүлінуіне әкеледі. Тазарту үшін тек суды, сабында және хлорлы негіздегі жуғыш құралдарды (аммиак) пайдаланыңыз.

ӘЙНЕК БӨЛІКТЕРІ

Есіктің әйнегін пешті әрбір пайдаланғаннан кейін ылғалды жақсы сіңіріп алатын асүй сүлгісінің көмегімен тазартуға кеңес беріледі. Тұрып қалған дақтарды кетіру үшін жуғыш құрал сіңдірілген, жықсылап сығылған ысқышты пайдалануға болады, бұдан кейін дақтарды сумен жуып кетірген дұрыс.

ДУХОВКА ШКАФЫНЫҢ ЕСІГІНІҢ НЫҒЫЗДАУЫШЫ

Нығыздауыш ластанған жағдайда, оны

аздап сулап алынған ысқышпен тазартуға да болады.

ҚОСЫМША КЕРЕК-ЖАРАҚТАР

Қосымша керек-жарақтарды дымды сабынды ысқышпен тазартыңыз, одан кейін оларды сумен жуып-шайып және кептіріңіз, түрпілі жуғыш құралдарды пайдаланбаңыз.

ТАМШЫЛАРДЫҢ АҒУЫНА АРНАЛҒАН ПОДДОН

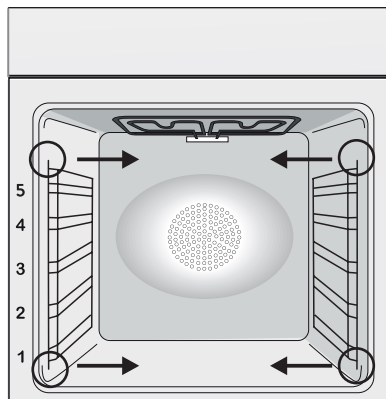
Грильді пайдаланғаннан кейін поддонды пештен суырып алыңыз. Ыстық майды контейнерге құйып және поддонды ыстық суда ысқыштың және жуғыш құралдың көмегімен жуып-шайыңыз.

Егер майлы қалдықтарды кетіре алмасаңыз, поддонды суда жуғыш құралмен сулап алыңыз. Сондай-ақ сіз поддонды ыдыс-аяқ жуатын машинада жуып тазалай немесе дүкендерде ұсынылған жуғыш құралды пайдалана аласыз. Ешқашан ластанған поддонды пешке қайта салмаңыз.

Қызмет көрсету

Бүйірлік сөрелерді алу және тазалау нұсқауы

1. Сымды сөрелерді көрсеткілер бағытымен тарту арқылы алыңыз (төменнен қараңыз).
2. Сымды сөрелерді тазалау үшін, оларды ыдыс жуғышқа салыңыз не дымқыл шүберекті пайдаланыңыз әрі толығымен кепкенін тексеріңіз.
3. Тазалау процесінен кейін сымды сөрелерді кері ретпен орнатыңыз.



КІШКЕНЕ ШАМДЫ АУЫСТЫРУ

1. Пешті қуат көзінен ажыратыңыз.
2. Қорғаныш әйнекті алыңыз, кішкене шамды бұрап шығарып және оны сол модельдегі жаңа кішкене шаммен ауыстырыңыз.
3. Ақаулы шамды ауыстырғаннан кейін, қорғаныш әйнекті орнына салыңыз.

Бұл өнімде G (Лампа) /F (10 ЖШД) энергия тиімділігі класының бір немесе бірнеше жарық көздері бар.

Қалдықтарды кәдеге жарату және қоршаған ортаны қорғау.



Бұл құрал ЕО 2012/19/EU электр және электронды жабдықты кәдеге жарату туралы директивасының (WEEE) талаптарына сәйкес таңбаланған.

Электр және электронды

жабдықтың қалдықтары ластаушы заттардан да (қоршаған ортаға жағымсыз салдарлары болуы мүмкін), сондай-ақ негізгі тораптардан да (олар қайта пайдаланылуы мүмкін) тұрады. Электр және электронды жабдықтың қалдықтары барлық ластаушы заттарын жойып және барлық материалдарын қайта өңдеу арқылы кәдеге жаратудың рәсімдерінен дұрыс өтуі маңызды. Тіпті жекелеген тұлғалар да кәдеге жаратылатын электр және электронды жабдықтың экологиялық қауіпсіздігін қамтамасыз етуде маңызды рөл атқаруы мүмкін; бірнеше негізгі ережелерді орындау маңызды болып табылады:

- Электр және электронды жабдықтың қалдықтарына әдеттегі тұрмыстық қалдықтар сияқты қарауға болмайды.

- Электр және электронды жабдықтың қалдықтары қалалық әкімшіліктің немесе ресми тіркелген компанияның басқаруындағы арнайы қабылдау орындарына тапсырылуы керек.

Көптеген елдерде электр және электронды жабдықты кәдеге жарату жөніндегі ірі компаниялар жабдықты үйден тасып

әкетуді ұйымдастыруы мүмкін. Жаңа электр тұрмыстық жабдықты сатып алған кезде, сатып алынатын құралдың сыныбына жататын және осындай қызметтерді орындауға арналған еск

і жабдықты сатушыға тапсыруға болады, ол бұндай жабдықты қабылдап алуға міндетті.

САҚТАУ ЖӘНЕ ҚОРШАҒАН ОРТАНЫ ҚОРҒАУ

Мүмкіндігінше, пешті алдын ала қыздырмаңыз және әрқашан оны толтыруға тырысыңыз. Есікті мүмкіндігінше сирек ашыңыз, өйткені оны әрбір ашқан сайын пештің ішкі бөлігіндегі

жылудың тарап кетуіне әкеледі. Энергияны елеулі түрде үнемдеу үшін, пешті дайындауды аяқтаудың жоспарланған уақытына 5-10 минут қалғанда өшіріп отырыңыз, пештен шығатын қалдықты жылуды пайдаланыңыз. Саңылаусыз тығыздауышты таза ұстаңыз, бұл пештің ішкі

бөлігіндегі жылуды тарап кетуінен сақтайды.

Егер сіздің электр энергияңыздың тарифі сағат бойынша төлеуге арналған болса, «кейінге қалдырылған дайындау» бағдарламасы дайындаудың үдерісін төмендетілген тарифтердің уақытына ауыстыруға мүмкіндік бере отырып, энергияны сақтаудың неғұрлым оңай тәсілін қамтамасыз етеді.

Ақауларды іздеу және жою

Проблема	Ықтимал себебі	Шешімі
Пеш қызбайды	Сағат ретке келтірілмеген	Сағатын ретке келтіріңіз
Пеш қызбайды	Балалардан оқшаулау іске қосылған	Балалардан оқшаулауды ажыратыңыз
Пеш қызбайды	Дайындаудың қызметі және температура белгіленбеген	Барлық қажетті реттеулердің дұрыс орындалғанына көз жеткізіңіз

Огляд

26	Вказівки з техніки безпеки
30	Загальні інструкції
32	Опис виробу
33	Опис дисплея
33	Режими приготування
34	Очищення та обслуговування духовки
34	Обслуговування
35	Виявлення та вирішення несправностей
36	Установка

Вказівки з техніки безпеки

- Під час приготування всередині духовки чи на склі дверцят може накопичуватися волога. Це є звичним явищем. Для зменшення цього ефекту зачекайте 10-15 хвилин після ввімкнення живлення, перш ніж помістити їжу в духовку. У будь-якому разі конденсат зникне, коли духовка досягне температури приготування.
- Овочі слід готувати в контейнері з кришкою, а не на відкритій полиці.
- Не залишайте їжу в духовці після приготування протягом більше 15-20 хвилин.
- УВАГА: прилад та його доступні частини можуть нагріватися під час роботи. Будьте обережними та не торкайтеся будь-яких нагрітих деталей.
- ПОПЕРЕДЖЕННЯ: доступні деталі можуть нагрітися, коли використовується духовка шафа. Маленьких дітей слід утримувати на безпечній відстані.
- УВАГА: Перш ніж проводити будь-які роботи чи обслуговування приладу, від'єднайте його від мережі електроживлення.
- УВАГА: для того, щоб уникнути небезпеки ненавмисного скидання термовимикача, прилад не повинен живитися через такий зовнішній пристрій комутації, як таймер, чи підключатися до схеми, яка регулярно вмикається та вимикається.
- Діти віком до 8 років не повинні наближатися до приладу або ж перебувати під постійним наглядом.
- Не дозволяйте дітям гратися з приладом. Використання приладу особами віком від 8 років, а також особами з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими можливостями, без досвіду або знань про прилад повинно здійснюватися лише під наглядом або ж після отримання належних інструкцій з експлуатації. Таке використання повинно бути безпечним та здійснюватися з усвідомленням

можливих ризиків.

- Очищення та обслуговування не повинно здійснюватися дітьми без нагляду.
- Не використовуйте шорсткі або абразивні матеріали або гострі металеві шкребки, щоб очистити скло дверцят духовки, оскільки вони можуть подряпати поверхню та призвести до розколу скла.
- Вимкніть духовку перш ніж усунути знімні деталі, а після очищення зберіть їх відповідно до інструкцій.
- Використовуйте лише зонд для м'яса, рекомендований для цієї духовки.
- Не використовуйте для чищення виробу пароочисник або пристрій із розбризкувачем високого тиску.
- **ЯКЩО ДУХОВКА НАДАЄТЬСЯ ВИРОБНИКОМ БЕЗ ВИЛКИ:** ПРИБАД НЕ ПОВИНЕН БУТИ ПІДКЛЮЧЕНИЙ ДО ДЖЕРЕЛА ЖИВЛЕННЯ ЗА ДОПОМОГОЮ ШТЕКЕРА АБО РОЗЕТКИ, АЛЕ ПОВИНЕН БУТИ ПІДКЛЮЧЕНИЙ БЕЗПОСЕРЕДНЬО ДО МЕРЕЖІ ЖИВЛЕННЯ. Підключення до джерела живлення повинно здійснюватися відповідним кваліфікованим фахівцем. Щоб мати установку, що відповідає чинному законодавству з безпеки, печь повинна бути підключена тільки за допомогою всеполюсного вимикача, з розділенням контактів відповідно до вимог для категорії перенапруги III, між приладом і джерелом живлення. Всеполюсний вимикач повинен нести максимальне підключене навантаження і повинен відповідати чинному законодавству. Жовто-зелений кабель заземлення не повинен перериватися вимикачем. Всеполюсний вимикач, що використовується для з'єднання, повинен бути легко доступним при встановленні приладу.

Підключення до джерела живлення повинно здійснюватися відповідним кваліфікованим фахівцем з урахуванням полярності печі та джерела живлення.

Роз'єднання повинно бути досягнуто за допомогою вимикача в фіксованому дроті відповідно до правил

- електропроводки,
- **ЕСЛИ ДУХОВКА НАДАЄТЬСЯ ВИРОБНИКОМ З ВИЛКОЮ:**
Розетка повинна бути придатною для навантаження, зазначеного на табличці, і повинна мати підключений і працюючий контакт заземлення. Провід заземлення позначений жовто-зеленим кольором. Цю операцію повинен виконувати кваліфікований фахівець. У разі несумісності розетки з вилкою приладу, попросіть кваліфікованого електрика замінити розетку іншим відповідним типом. Вилка та розетка повинні відповідати діючим нормам встановлення в країні. Підключення до джерела живлення також може бути здійснено шляхом встановлення всеполюсного вимикача, з розділенням контактів відповідно до вимог для категорії перенапруги III, між приладом і джерелом живлення, який може нести максимальне підключене навантаження і що відповідає чинному законодавству. Жовто-зелений кабель заземлення не повинен перериватися вимикачем. Розетка чи всеполярний вимикач, що використовуються для підключення, повинні залишатися легкодоступними після встановлення приладу.
 - Відключення може здійснюватися за рахунок доступності вилки або включенням перемикача у фіксовану проводку відповідно до правил монтажу.
 - Якщо кабель живлення пошкоджено, його потрібно замінити кабелем чи спеціальним комплектом проводів, наданим виробником, або звернутися до відділу обслуговування клієнтів.
 - Кабель живлення повинен відповідати типу H05V2V2-F. Це повинен виконувати фахівець належної кваліфікації. Провід заземлення (жовто-зелений) повинен бути приблизно на 10 мм довшим за інші проводи. У разі потреби будь-якого ремонту, звертайтеся лише до Відділу обслуговування клієнтів та попросіть використовувати оригінальні запасні частини.
 - Недотримання вищезазначених вказівок може негативно

- вплинути на безпеку приладу та анулювати гарантію.
- Перед очищення потрібно усунути будь-які залишки розлитих речовин.
 - Тривале порушення подачі електроенергії під час циклу готування може призвести до несправності монітора. У такому разі слід звернутися до служби підтримки клієнтів.
 - Прилад не слід встановлювати за декоративними дверцятами, оскільки це призведе до перенагрівання.
 - Розміщуючи полицю всередині, переконайтеся, що обмежувач спрямовано вгору та в задню частину порожнини. Полицю потрібно повністю помістити в порожнину.
 - Під час вставки решітчатого дека зверніть увагу на те, що антиковзка кромка буде розташована позаду і вгорі.
 - **УВАГА:** Не використовуйте алюмінієву фольгу чи одноразові захисні засоби, доступні в магазинах, для захисту стінок духовки. Алюмінієва фольга чи будь-які інші захисні засоби, при контакті з нагрітою емальованою поверхнею, можуть розплавитися та пошкодити її.
 - **УВАГА:** Ніколи не знімайте ущільнення дверцят духовки.
 - **ЗАСТЕРЕЖЕННЯ:** Не наповнюйте дно духовки водою під час приготування або, коли духовка гаряча.
 - Для роботи пристрою на номінальній частоті не потрібно жодних додаткових операцій/налаштувань.
 - Духова шафа може бути розташована вгорі в колоні або під стільницею. Перед кріпленням слід забезпечити хорошу вентиляцію у відсіку, до якого встановлюється духовка шафа, щоб забезпечити належну циркуляцію свіжого повітря, необхідного для охолодження та захисту внутрішніх частин. Зробіть отвори, зазначені на останній сторінці, відповідно до типу фітінгу.
 - Для правильного використання духової шафи доцільно розміщувати страви так, щоб вони не контактували безпосередньо з решітками й деками, а натомість використовувати папір для випічки та (або) спеціальні ємності.

Загальні інструкції

Дякуємо, що обрали один з наших приладів. Для ефективного використання духовки вам слід ретельно ознайомитися з цим посібником та зберегти його на майбутнє. Перед встановленням духовки, запишіть серійний номер, щоб надати його працівнику служби підтримки клієнтів у разі необхідності ремонту. Витягнувши прилад з коробки, перевірте відсутність будь-яких пошкоджень, які могли виникнути під час транспортування. У разі виникнення сумнівів, не використовуйте прилад та зверніться до кваліфікованого техника за порадою. Зберігайте всі пакувальні матеріали (пластикові пакети, полістирол, цвяхи) в недоступному для дітей місці. При першому ввімкненні приладу можлива поява сильного запаху диму внаслідок нагрівання клею на ізоляційних панелях навколо духовки. Це цілком нормально і в такому разі потрібно зачекати, поки розсіється дим, перш ніж поміщати їжу в духовку. Виробник не несе жодної відповідальності в разі недотримання інструкцій, поданих у цьому документі.

ПРИМІТКА: функції, властивості та додаткове обладнання духовки, які наведені в цьому посібнику, можуть відрізнятися залежно від придбаної моделі.

Вказівки з техніки безпеки

Використовуйте духовку лише за призначенням, а саме для приготування їжі. Будь-яке інше використання, наприклад, як джерела тепла, є неправильним та відповідно небезпечним. Виробник не несе відповідальності за будь-яку шкоду заподіяну внаслідок неправильного, невідповідного чи нерозумного використання приладу. Використання будь-якого електричного приладу передбачає дотримання деяких фундаментальних правил:

- не тягніть кабель живлення, щоб витягнути вилку з розетки;
- не торкайтеся приладу вологими чи мокрими руками або ногами;
- як правило, не рекомендується використовувати адаптери, розгалужувачі та продовжувачі;
- у випадку несправності та/чи невідповідної роботи, вимкніть прилад і не намагайтеся відремонтувати його.

Електрична безпека

ЕЛЕКТРИЧНІ ПІДКЛЮЧЕННЯ ПОВИННІ ЗДІЙСНЮВАТИСЯ ЕЛЕКТРИКОМ АБО КВАЛІФІКОВАНИМ ТЕХНІКОМ. Живлення, яке подається до духовки, повинно відповідати діючим законам країни, де цей прилад встановлюється. Виробник не несе відповідальності за будь-яку шкоду, заподіяну внаслідок недотримання цих інструкцій. Духовка повинна бути підключена до електромережі через розетку із заземленням або за допомогою всеполярного вимикача, залежно від діючих законів у країні, де цей прилад встановлюється. Подача живлення повинна бути захищена належними запобіжниками, а кабелі повинні мати поперечний переріз, що забезпечує належну подачу струму до духовки.

ПІДКЛЮЧЕННЯ

Подача живлення до духовки повинна здійснюватися за допомогою кабелю, підключеного до електромережі з напругою 220-240 В та потужністю 50 Гц між фазами або між фазою та нулем. Перед підключенням духовки до електромережі необхідно перевірити:

- напругу живлення, вказану на датчику;
- налаштування вимикача. Провід заземлення, підключений до затискача заземлення духовки, повинен бути підключений до затискача заземлення джерела живлення.

УВАГА

Перед підключенням духовки до джерела живлення попросіть кваліфікованого електрика перевірити нерозривність затискача заземлення джерела живлення. Виробник не несе відповідальності за будь-які інциденти чи інші проблеми, спричинені неправильним підключенням духовки до затискача заземлення або ж дефектами нерозривності з'єднання заземлення.

ПРИМІТКА: оскільки духовка потребує обслуговування, рекомендується забезпечити доступність ще однієї розетки для підключення духовки в разі її переміщення з основного місця встановлення. Заміна кабелю живлення повинна виконуватися лише працівником технічної служби або ж техніками з належною кваліфікацією.

Рекомендації

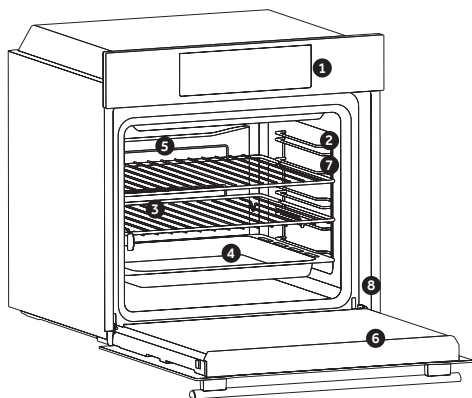
Після кожного використання духовки мінімальне очищення дасть змогу тримати її в чистоті. Не використовуйте алюмінієву фольгу чи одноразові захисні засоби, доступні в магазинах, для захисту стінок духовки. Алюмінієва фольга чи будь-які інші захисні засоби, при контакті з нагрітою емальованою поверхнею, можуть розплавитися та пошкодити поверхню. Щоб запобігти надмірному забрудненню духовки та виділенню внаслідок цього сильного запаху диму, ми рекомендуємо не використовувати духовку при дуже високих температурах. Краще продовжити час приготування та трохи зменшити температуру. Крім додаткового обладнання, яке постачається з духовкою, ми рекомендуємо використовувати лише посуд та форми для випічки, стійкі до високих температур.

Встановлення

Виробники не зобов'язані виконувати встановлення приладу. Допомога виробника для усунення несправностей, пов'язаних з неправильним встановленням, не покривається гарантією. Кваліфікований персонал повинен дотримуватися інструкцій зі встановлення. Неналежне встановлення може заподіяти шкоду або збитки людям, тваринам чи майну. Виробник не несе відповідальності за таку шкоду чи травму.

Духовку можна розмістити в пеналі або ж під стільницею. Перед закріпленням слід забезпечити хорошу вентиляцію в проміжку для духовки, щоб гарантувати належну циркуляцію повітря, необхідну для охолодження та захисту внутрішніх частин. Зробіть отвори, які зазначені на останній сторінці, відповідно до типу кріплення.

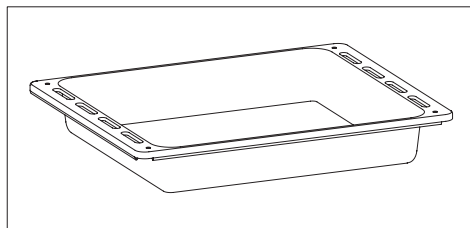
Опис виробу



1. Панель управління
 2. Положення полиць (бічна дротяна решітка, якщо входить до комплекту)
 3. Решітки
 4. Дека
 5. Вентилятор (за наявності)
 6. Дверцята духової шафи
 7. Бічні дротяні решітки (за наявності: тільки для пласкої порожнини)
- 8. Серійний номер**

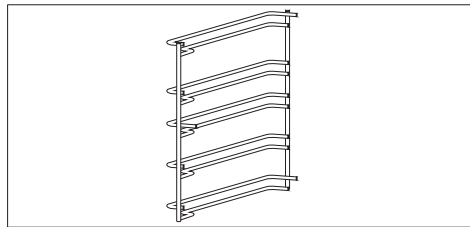
ПРИЛАДДЯ

Лоток для крапель



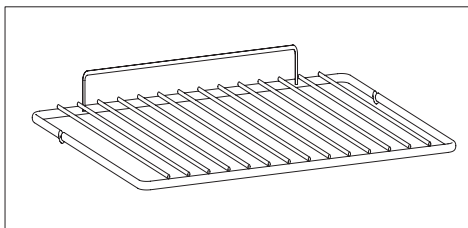
Збирає залишки, які стікають під час приготування їжі на грилі.

Бічні дровотві решітки



Розташовані з обох боків порожнини духової шафи, тримають металеві решітки та лотки для крапель.

Металева решітка



Вміщує дека для випічки й тарілки.

Перше застосування

ПОПЕРЕДНЄ ОЧИЩЕННЯ

Очистіть духовку перед першим застосуванням. Протріть зовнішні поверхні м'якою вологою тканиною. Промийте все додаткове обладнання та протріть духовку всередині за допомогою розчину гарячої води та рідини для миття посуду. Налаштуйте порожню духовку на максимальну температуру та залиште її працювати на одну годину. Це усуне будь-який запах нового приладу.

Опис дисплея



- 1. Ручка перемикавання функцій
- 2. Ручка перемикавання термостата

Режими приготування

Індикатор функції	Діапазон температур, °C	Діапазон °C	Функція
			ЛАМПА: Вмикає освітлення духовки.
	220	50 ÷ MAX	* ТРАДИЦІЙНА: Використовуються обидва елементи – верхній і нижній. Нагрійте духовку протягом десяти хвилин. Цей метод ідеально підходить для будь-якого традиційного запікання. Для приготування червоного м'яса, ноги ягняти, дикої качки, хліба, їжі у фользі (папілотів), випічки з листового тіста. Помістіть їжу в посуді на полиці.
	210	50 ÷ MAX	НИЖНИЙ НАГРЕВ: За допомогою нижнього елемента. Ідеально підходить для приготування всіх кондитерських страв. Використовуйте це для фланців, кишів, пирогів, паштетів та будь-яких страв, які потребують додаткового тепла знизу.
	230	50 ÷ MAX	ГРИЛЬ: використовуйте гриль із зачиненими дверцятами. Використовується лише верхній нагрівальний елемент, а температуру можна регулювати. Для підготовки нагрівальних елементів необхідно розігріти духовку протягом п'яти хвилин. Чудово підходить для страв на грилі, кебабів і ґратенів. Біле м'ясо слід помістити на відстані від гриля. Час приготування довший, але м'ясо буде смачніше. Ви можете помістити червоне м'ясо та рибне філе на полицю, під якою знаходиться піддон для збору рідини.

* Перевірено відповідно до стандарту EN 60350-1 щодо споживання енергії та енергетичного класу.

Очищення та обслуговування духовки

Завдяки регулярному очищенню тривалість експлуатації приладу можна продовжити. Перед проведенням будь-якого очищення, зачекайте поки духовка охолоне. Ніколи не використовуйте для чищення абразивні мийні засоби, сталеві чи гострі предмети, щоб не пошкодити емальовані деталі. Використовуйте тільки воду, мило або мийні засоби на основі відбілювача (аміаку).

СКЛЯНІ ЧАСТИНИ

Після кожного використання духовки доцільно очистити скляне віконце поглинаючим кухонним рушником. Для видалення більш стійких плям, використовуйте змочену мийним засобом та добре викручену губку, після чого промийте водою.

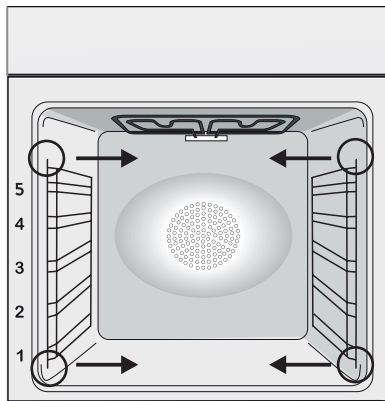
УЩІЛЬНЕННЯ ВІКОНЦА ДУХОВКИ

Брудні ущільнення можна промити вологою губкою.

Обслуговування

ДЕМОНТАЖ ТА ОЧИЩЕННЯ БІЧНИХ ПАНЕЛЕЙ

1. Вийміть панелі, потягнувши їх в напрямку, як показують стрілки (див. нижче).
2. Щоб очистити панелі, помістіть їх в посудомийну машину або протріть мокрою губкою та висушіть.
3. Після очищення, помістіть панелі на своє місце у зворотньому порядку.



ДОДАТКОВЕ ОБЛАДНАННЯ

Додаткове обладнання можна очищувати вологою мильною губкою, після чого слід промити і висушити їх. Уникайте використання абразивних мийних засобів.

ПІДДОН ДЛЯ ЗБОРУ РІДИНИ

Після використання гриля витягніть піддон з духовки. Вилийте гарячий жир у контейнер та промийте піддон у гарячій воді, використовуючи губку та рідину для миття посуду.

Якщо залишаються жирні залишки, занурте піддон у воду з мийним засобом. Крім того, ви можете вимити піддон у посудомийній машині або використати мийний засіб для промислової печі. Ніколи не поміщайте брудний піддон назад в духовку.

ЗАМІНА ЛАМПИ

1. Від'єднайте духовку від електромережі.
2. Зніміть скляну кришку, відкрутіть лампу та замініть її новою того ж типу.
3. Після заміни несправної лампи, помістіть скляну кришку на своє місце.

Ця листівка є додатком до посібника користувача, наданого товаром:
Даний продукт містить один або кілька джерел світла класу енергоефективності G.

Управління відходами та захист навколишнього едовища



Даний прилад має маркування відповідно до Директиви ЄС 2012/19/EU щодо відходів електричного та електронного обладнання (ВЕЕО). ВЕЕО містять як забруднюючі речовини (які можуть негативно впливати на навколишнє середовище), так і базові елементи (які можуть бути використані повторно). Важливо, щоб ВЕЕО проходили особливу обробку для належного усунення та переробки забруднюючих речовин, а також для відновлення всіх матеріалів. Фізичні особи можуть відігравати важливу роль у забезпеченні того, щоб ВЕЕО не стали проблемою для навколишнього середовища; необхідно дотримуватися певних основних правил:

- ВЕЕО не слід поміщати разом з побутовими відходами;
- ВЕЕО слід доставити в спеціалізовані пункти збору, які управляються міською владою або зареєстрованою компанією.

У багатьох країнах для великих ВЕЕО здійснюється забір з дому. Коли ви купуєте новий прилад, старий може бути

повернений у точку роздрібної торгівлі, яка повинна безкоштовно забрати його за принципом один до одного, за умови якщо це аналогічне обладнання, яке має ті ж функції, що й новий прилад.

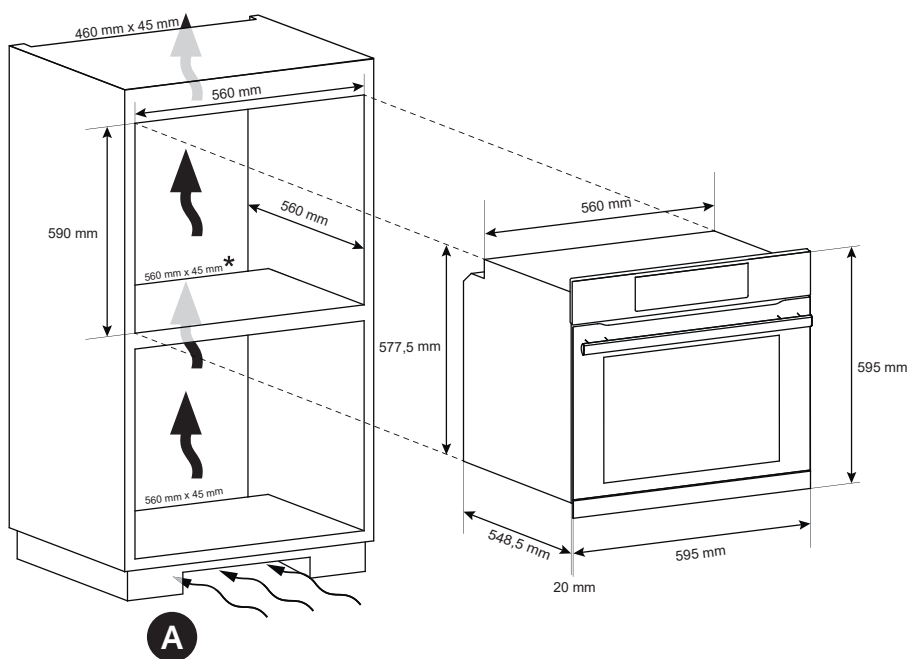
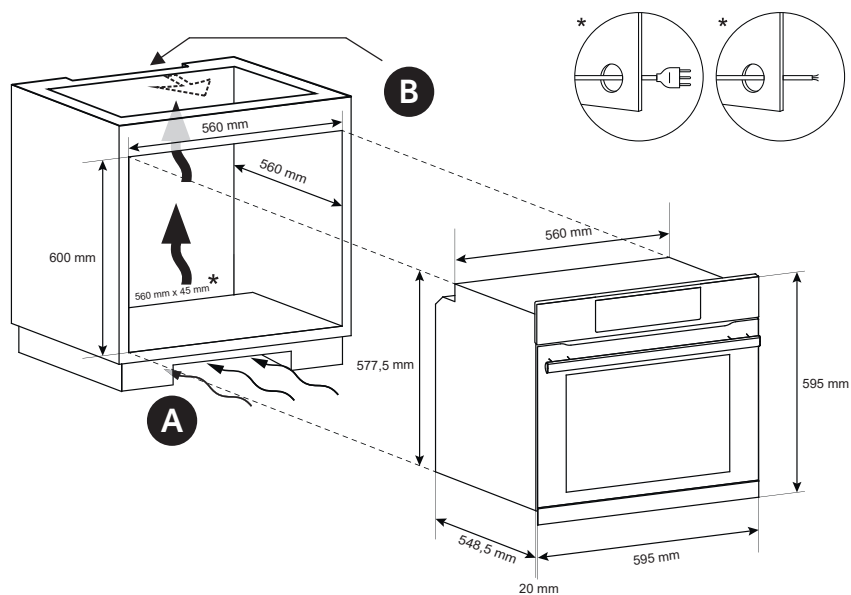
ЗБЕРЕЖЕННЯ ТА ВІДПОВІДАЛЬНЕ СТАВЛЕННЯ ДО НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА

При можливості уникайте попереднього нагрівання духовки та завжди заповнюйте її. Відкривайте дверцята духовки якомога рідше, тому що тепло з порожнини розсіюється при кожному відкриванні. Для суттєвого енергозбереження вимкніть духовку за 5-10 хвилин до закінчення часу готування та використовуйте залишкове тепло, яке продовжує вироблятися духовкою. Щоб уникнути поширення тепла з порожнини, підтримуйте чистоту ущільнень. Якщо ваш договір на електропостачання базується на погодинному тарифі, програма "затримка готування" зробить енергозбереження ще простішим за допомогою початку процесу готування в години зі зниженим тарифом.

Виявлення та вирішення несправностей

ПРОБЛЕМА	МОЖЛИВА ПРИЧИНА	Solution
Духовка не нагрівається	Годинник не налаштовано	Налаштуйте годинник
Духовка не нагрівається	Функція готування та температура не встановлені	Переконайтеся у правильності необхідних налаштувань
Немає реакції користувальницького інтерфейсу туші	Пар і конденсація на панель інтерфейсу користувача	Очистіть тканиною з мікрофібри на панелі керування користувача, щоб видалити конденсаційний шар

Установка





RU Если мебель закрывает нижнюю заднюю часть прибора, следует предусмотреть отверстие для кабеля питания.

KZ Жиһаздың артқы бөлігі жабық болса, қуат кабелі үшін саңылау жасаңыз..

UA Якщо кухонні меблі мають задню стінку, зробіть у ній отвір для випуску кабелю живлення.



RU Если монтаж цоколя не позволяет циркуляцию воздуха, необходимо сделать отверстие размером 500×10 мм или такую же поверхность в 5000 мм².

KZ Егер плінтус орнатымыауа айналымына жол бермесе, 500×10 мм саңылау немесе 5000 мм бірдей бет жасау керек.²

UA Якщо монтаж плінтуса не допускає циркуляції повітря, для досягнення максимальної продуктивності 2 печів ньому має бути отвір 500x10 мм або 5000 мм² тієї ж поверхні.



RU Если в духовке нет охлаждающего вентилятора, необходимо выполнить отверстие 460 mm x 15 mm

KZ Егер пештің салқындату желдеткіші болмаса, есік жасаңыз 460 mm x 15 mm

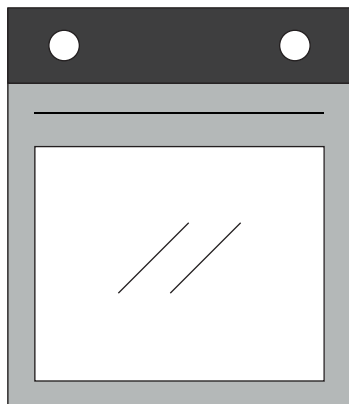
UA Якщо духовка не оснащена вентилятором для охолодження, зробіть отвір 460 mm x 15 mm

RU Производитель не несет ответственности за неточности, связанные с опечатками и неправильным переводом, которые могут иметь место в данной брошюре. Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию выпускаемых им изделий, включая такие изменения, которые могут оказывать влияние на их эксплуатационные характеристики, при условии, что эти изменения не снижают безопасность и функциональные возможности изделия.

KZ Өндіруші осы нұсқаулықта кезігуі мүмкін қате терілу мен жаңсақтықтар үшін жауапкершілік көтермейді. Біз шығарылатын өнімдердің сапасын жақсарту мақсатында, өзіміз шығаратын бұйымдардың конструкциясына өзгертулер енгізу құқығын өзімізге қалдырамыз. Бұл орайда бұйымның негізгі функциялары мен оның қауіпсіздігі өзгеріссіз қалатын болады.

UA Виробник не несе відповідальності за неточності, що виникають внаслідок друкарських помилок чи помилок розпізнавання символів, які є в цій брошурі. Ми залишаємо за собою право вносити необхідні зміни у вироби, включаючи зміни, що стосуються інтересів споживачів, без обмеження характеристик безпеки або функціональних характеристик.

70011653 • 09.2022 • Rev.A



User Instructions

OVENS

EN

2

Mode d'emploi

FOURS

FR

13

Istruzioni per l'uso

FORNI

IT

24

Bedienungsanleitung

ÖFEN

DE

35

Instrucciones de uso

HORNOS

ES

46

Handleiding

OVENS

NL

57

Instruções para o utilizador

FORNOS

PT

68

Summary

2	Safety Indications
7	General Instructions
9	Product description
10	Display description
10	Cooking Modes
11	General notes on cleaning
11	Maintenance
12	Troubleshooting
79	Installation

Safety Indications

- During cooking, moisture may condense inside the oven cavity or on the glass of the door. This is a normal condition. To reduce this effect, wait 10-15 minutes after turning on the power before putting food inside the oven. In any case, the condensation disappears when the oven reaches the cooking temperature.
- Cook the vegetables in a container with a lid instead of an open tray.
- Avoid leaving food inside the oven after cooking for more than 15/20 minutes.
- WARNING: the appliance and accessible parts become hot during use. Be careful not to touch any hot parts.
- WARNING: the accessible parts can become hot when the oven is in use. Young children should be kept at a safe distance.

- WARNING: ensure that the appliance is switched off before replacing the bulb, to avoid the possibility of electric shocks.
- Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance.
- WARNING: in order to avoid any danger caused by the accidental resetting of the thermal interruption device, the appliance should not be powered by an external switching device, such as a timer, or be connected to a circuit that is regularly switched on and off.
- Children under 8 should be kept at a safe distance from the appliance if not continuously supervised.
- Children should not play with the appliance.
- The appliance can be used by those aged 8 or over and by those with limited physical, sensorial or mental capacities, without experience or knowledge of the product, only if supervised or provided with instruction as to the operation of the appliance, in a safe way with awareness of the possible risks.
- Cleaning and maintenance should not be carried out by unsupervised children.
- Do not use rough or abrasive materials or sharp metal scrapers to clean the oven door glasses, as they can scratch the surface and cause the glass to shatter.
- The oven must be switched off before removing the removable parts. After cleaning, reassemble them according the instructions.
- Only use the meat probe recommended for this oven.
- Do not use a steam cleaner or high pressure spray for cleaning operations.
- IF THE OVEN IS PROVIDED BY THE MANUFACTURER WITHOUT PLUG: THE APPLIANCE MUST NOT BE CONNECTED TO THE POWER SOURCE USING PLUG OR SOCKETS, BUT MUST BE DIRECTLY CONNECTED TO THE SUPPLY MAINS. The connection to the power source must be carried out by a suitably qualified professional. In order to have an installation compliant

to the current safety legislation the oven must be connected only placing an omnipolar breaker, with contact separation compliant to the requirements for overvoltage category III, between the appliance and the power source. The omnipolar breaker must bear the maximum connected load and must be in line with current legislation. The yellow-green earth cable should not be interrupted by the breaker. The omnipolar breaker used for the connection must be easily accessible when the appliance is installed. The connection to the power source must be carried out by a suitably qualified professional considering the polarity of the oven and of the power source. The disconnection must be achieved incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules

- IF THE OVEN IS PROVIDED BY THE MANUFACTURER WITH PLUG: The socket must be suitable for the load indicated on the tag and must have ground contact connected and in operation. The earth conductor is yellow-green in colour. This operation should be carried out by a suitably qualified professional. In case of incompatibility between the socket and the appliance plug, ask a qualified electrician to substitute the socket with another suitable type. The plug and the socket must be conformed to the current norms of the installation country. Connection to the power source can also be made by placing an omnipolar breaker, with contact separation compliant to the requirements for overvoltage category III, between the appliance and the power source that can bear the maximum connected load and that is in line with current legislation. The yellow-green earth cable should not be interrupted by the breaker. The socket or omnipolar breaker used for the connection should be easily accessible when the appliance is installed. The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules. If the oven is with electromechanic control of temperature can be used:- Connect a plug to the supply cable that is able to bear

the voltage, current and load indicated on the tag and having the earth contact. The socket must be suitable for the load indicated on the tag and must have ground contact connected and in operation. The earth conductor is yellow-green in colour. This operation should be carried out by a suitably qualified professional. In case of incompatibility between the socket and the appliance plug, ask a qualified electrician to substitute the socket with another suitable type. The plug and the socket must be conformed to the current norms of the installation country. Connection to the power source can also be made by placing an omnipolar breaker, with contact separation compliant to the requirements for overvoltage category III, between the appliance and the power source that can bear the maximum connected load and that is in line with current legislation. The yellow-green earth cable should not be interrupted by the breaker. The socket or omnipolar breaker used for the connection should be easily accessible when the appliance is installed. The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

- If the power cable is damaged, it should be substituted with a cable or special bundle available from the manufacturer or by contacting the customer service department. The type of power cable must be H05V2V2-F. This operation should be carried out by a suitably qualified professional. The earth conductor (yellow-green) must be approximately 10 mm longer than the other conductors. For any repairs, refer only to the Customer Care Department and request the use of original spare parts.
- Failure to comply with the above can compromise the safety of the appliance and invalidate the guarantee.
- Any excess of spilled material should be removed before cleaning.
- A long power supply failure during an occurring cooking phase may cause a malfunction of the monitor. In this case contact

customer service.

- The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
- When you place the shelf inside, make sure that the stop is directed upwards and in the back of the cavity. The shelf must be inserted completely into the cavity.
- When inserting the grid tray pay attention that the anti-slide edge is positioned rearwards and upwards.
- **WARNING:** Do not line the oven walls with aluminium foil or single-use protection available from stores. Aluminium foil or any other protection, in direct contact with the hot enamel, risk melting and deteriorating the enamel of the insides.
- **WARNING:** Never remove the oven door seal.
- **CAUTION:** Do not refill the cavity bottom with water during cooking or when the oven is hot.
- No additional operation/setting is required in order to operate the appliance at the rated frequencies.
- The oven can be located high in a column or under a worktop. Before fixing, you must ensure good ventilation in the oven space to allow proper circulation of the fresh air required for cooling and protecting the internal parts. Make the openings specified on last page according to the type of fitting.
- For a correct use of the oven it is advisable not to put the food in direct contact with the racks and trays, but to use oven papers and / or special containers.

General Instructions

We thank you for choosing one of our products. For the best results with your oven, you should read this manual carefully and retain it for future reference. Before installing the oven, take note of the serial number so that you can give it to customer service staff if any repairs are required. Having removed the oven from its packaging, check that it has not been damaged during transportation. If you have doubts, do not use the oven and refer to a qualified technician for advice. Keep all of the packaging material (plastic bags, polystyrene, nails) out of the reach of children. When the oven is switched on for the first time, strong smelling smoke can develop, which is caused by the glue on the insulation panels surrounding the oven heating for the first time. This is absolutely normal and, if it occurs, you should wait for the smoke to dissipate before putting food in the oven. The manufacturer accepts no responsibility in cases where the instructions contained in this document are not observed.

NOTE: the oven functions, properties and accessories cited in this manual will vary, depending on the model you have purchased.

Safety Indications

Only use the oven for its intended purpose, that is only for the cooking of foods; any other use, for example as a heat source, is considered improper and therefore dangerous. The manufacturer cannot be held responsible for any damage resulting from improper, incorrect or unreasonable usage.

The use of any electrical appliance implies the observance of some fundamental rules:

- do not pull on the power cable to disconnect the plug from the socket;
- do not touch the appliance with wet or damp hands or feet;
- in general the use of adaptors, multiple sockets and extension cables is not recommended;
- in case of malfunction and/or poor operation, switch off the appliance and do not tamper with it.

Electrical Safety

ENSURE THAT AN ELECTRICIAN OR QUALIFIED TECHNICIAN MAKES THE ELECTRICAL CONNECTIONS. The power supply to which the oven is connected must conform with the laws in force in the country of installation. The manufacturer accepts no responsibility for any damage caused by the failure to observe these instructions. The oven must be connected to an electrical supply with an earthed wall outlet or a disconnecter with multiple poles, depending on the laws in force in the country of installation. The electrical supply should be protected with suitable fuses and the cables used must have a transverse section that can ensure correct supply to the oven.

CONNECTION

The oven is supplied with a power cable that should only be connected to an electrical supply with 220-240 Vac power between the phases or between the phase and neutral. Before the oven is connected to the electrical supply, it is important to check:

- power voltage indicated on the gauge;
- the setting of the disconnecter.

The grounding wire connected to the oven's earth terminal must be connected to the earth terminal of the power supply.

WARNING

Before connecting the oven to the power supply, ask a qualified electrician to check the continuity of the power supply's earth terminal. The manufacturer accepts no responsibility for any accidents or other problems caused by failure to connect the oven to the earth terminal or by an earth connection that has defective continuity.

NOTE: as the oven could require maintenance work, it is advisable to keep another wall socket available so that the oven can be connected to this if it is removed from the space in which it is installed. The power cable must only be substituted by technical service staff or by technicians with equivalent qualifications.

A low light around the central main switch could be present when the oven is off. This is a normal behavior. It can be removed just turning the plug upside down or swapping the supply terminals.

Recommendations

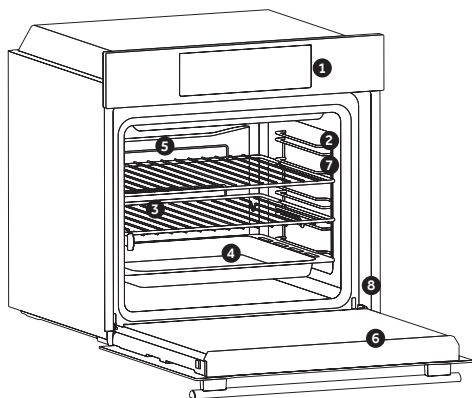
After each use of the oven, a minimum of cleaning will help keep the oven perfectly clean. Do not line the oven walls with aluminium foil or single-use protection available from stores. Aluminium foil or any other protection, in direct contact with the hot enamel, risks melting and deteriorating the enamel of the insides. In order to prevent excessive dirtying of your oven and the resulting strong smokey smells, we recommend not using the oven at very high temperature. It is better to extend the cooking time and lower the temperature a little. In addition to the accessories supplied with the oven, we advise you only use dishes and baking moulds resistant to very high temperatures.

Installation

The manufacturers have no obligation to carry this out. If the assistance of the manufacturer is required to rectify faults arising from incorrect installation, this assistance is not covered by the guarantee. The installation instructions for professionally qualified personnel must be followed. Incorrect installation may cause harm or injury to people, animals or belongings. The manufacturer cannot be held responsible for such harm or injury.

The oven can be located high in a column or under a worktop. Before fixing, you must ensure good ventilation in the oven space to allow proper circulation of the fresh air required for cooling and protecting the internal parts. Make the openings specified on last page according to the type of fitting.

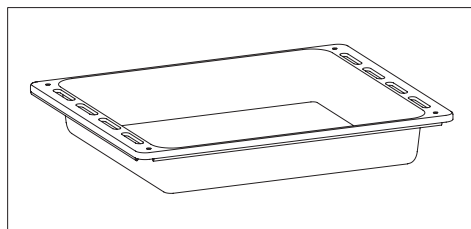
Product description



1. Control panel
2. Shelf positions (lateral wire grid if included)
3. Grids
4. Trays
5. Fan (if present)
6. Oven door
7. Lateral wire grids (if present: only for flat cavity)
8. **Serial number**

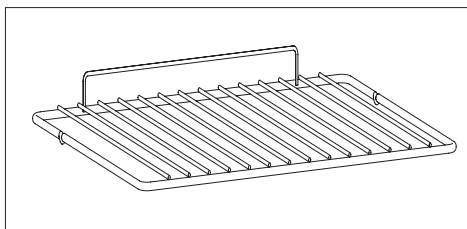
ACCESSORIES

Drip tray



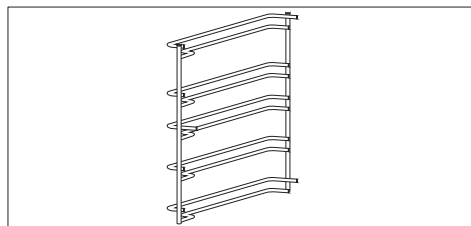
Collects residues that drip when cooking food on the grills.

Metal grid



Holds baking trays and plates.

Lateral wire grids (only if present)



Located on both sides of the oven cavity, holds metal grills and drip pans.

First Use

PRELIMINARY CLEANING; Clean the oven before using for the first time. Wipe over external surfaces with a damp soft cloth. Wash all accessories and wipe inside the oven with a solution of hot water and washing up liquid. Set the empty oven to the maximum temperature and leave on for about 1 hour; this will remove any lingering smells of newness.

Display description



- 1. Function selector knob
- 2. Thermostat selector knob

Cooking Modes

Symbol	T °C de- fault	T °C range	Function
			LAMP: Turns on the oven light.
	220	50 ÷ MAX	* CONVENTIONAL : Both top and bottom heating elements are used. Preheat the oven for about ten minutes. This method is ideal for all traditional roasting and baking. For seizing red meats, roast beef, leg of lamb, game, bread, foil wrapped food (papillotes), flaky pastry. Place the food and its dish on a shelf in mid position.
	210	50 ÷ MAX	BOTTOM HEATING: Using the lower element. Ideal for cooking all pastry based dishes. Use this for flans, quiches, tarts, pate and any cooking that needs more heat from below.
	230	50 ÷ MAX	GRILL: use the grill with the door closed. The top heating element is used alone and you can adjust the temperature. Five minutes preheating is required to get the elements red-hot. Success is guaranteed for grills, kebabs and gratin dishes. White meats should be put at a distance from the grill; the cooking time is longer, but the meat will be tastier. You can put red meats and fish fillets on the shelf with the drip tray underneath.

* Tested in accordance with the EN 60350-1 for the purpose of energy consumption declaration and energy class.

General notes on cleaning

The lifecycle of the appliance can be extended through regular cleaning. Wait for the oven to cool before carrying out manual cleaning operations. Never use abrasive detergents, steel wool or sharp objects for cleaning, so as to not irreparably damage the enamelled parts. Use only water, soap or bleach-based detergents (ammonia).

GLASS PARTS

It is advisable to clean the glass window with absorbent kitchen towel after every use of the oven. To remove more obstinate stains, you can use a detergent-soaked sponge, well wrung out, and then rinse with water.

OVEN WINDOW SEAL

If dirty, the seal can be cleaned with a slightly

damp sponge.

ACCESSORIES

Clean accessories with a wet, soapy sponge before rinsing and drying them: avoid using abrasive detergents.

DRIP PAN

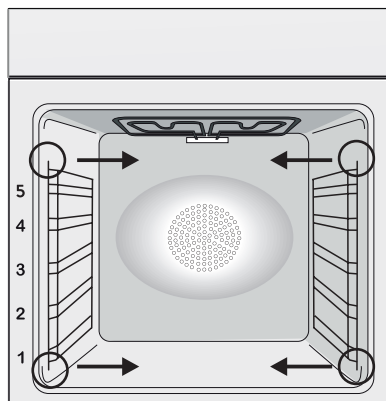
After using the grill, remove the pan from the oven. Pour the hot fat into a container and wash the pan in hot water, using a sponge and washing-up liquid.

If greasy residues remain, immerse the pan in water and detergent. Alternatively, you can wash the pan in the dishwasher or use a commercial oven detergent. Never put a dirty pan back into the oven.

Maintenance

REMOVAL AND CLEANING OF THE SIDE RACKS

1. Remove the wire racks by pulling them in the direction of the arrows (see below)
2. To clean the wire racks either put them in the dishwasher or use a wet sponge, ensuring that they are dried afterwards.
3. After the cleaning process install the wire racks in reverse order."



CHANGING THE BULB

1. Disconnect the oven from the mains supply.
2. Undo the glass cover, unscrew the bulb and replace it with a new bulb of the same type.
3. Once the defective bulb is replaced, replace the glass cover.

This product contains one or more light sources of energy efficiency class G (Lamp) /F (10 Led).

Waste management and environmental protection



This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU regarding electric and electronic appliances (WEEE). The WEEE contain both polluting substances (that can have a negative effect on the environment) and base elements (that can be reused). It is important that the WEEE undergo specific treatments to correctly remove and dispose of the pollutants and recover all the materials. Individuals can play an important role in ensuring that the WEEE do not become an environmental problem; it is essential to follow a few basic rules:

- the WEEE should not be treated as domestic waste;

- the WEEE should be taken to dedicated collection areas managed by the town council or a registered company.

In many countries, domestic collections may be available for large WEEEs. When you buy a new appliance, the old one can be returned to the vendor who must accept it free of charge as a one-off, as long as the appliance is of an equivalent type and has the same functions as the purchased appliance.

SAVING AND RESPECTING THE ENVIRONMENT

Where possible, avoid pre-heating the oven and always try to fill it. Open the oven door as infrequently as possible, because heat from the cavity disperses every time it is opened. For a significant energy saving, switch off the oven between 5 and 10 minutes before the planned end of the cooking time, and use the residual heat that the oven continues to generate. Keep the seals clean and in order, to avoid any heat dispersal outside of the cavity. If you have an electric contract with an hourly tariff, the "delayed cooking" programme makes energy saving more simple, moving the cooking process to start at the reduced tariff time slot.

Troubleshooting

Problem	Possible cause	Solution
the oven does not heat up	The clock is not set	Set the clock
The oven does not heat up	A cooking function and temperature has not been set	Ensure that the necessary settings are correct
No reaction of the touch user interface	Steam and condensation on the user interface panel	Clean with a microfiber cloth the user interface panel to remove the condensation layer

Sommaire

14	Conseils De Sécurité
18	Instructions Générales
20	Description du produit
21	Description de l'affichage
21	Mode de cuisson
22	Nettoyage du four et maintenance
22	Entretien
23	Dépannage
79	Installation

Conseils De Sécurité

- Pendant la cuisson, de l'humidité peut se condenser à l'intérieur de la cavité ou sur la vitre de la porte. Il s'agit d'un phénomène normal. Pour réduire cet effet, attendez 10-15 minutes après avoir allumé l'appareil avant de mettre les aliments au four. La condensation disparaîtra de toutes façons dès que le four aura atteint la température de cuisson.
- Cuisez les légumes dans un récipient avec couvercle plutôt que dans un ustensile ouvert.
- Évitez de laisser des aliments à l'intérieur du four plus de 15-20 minutes après cuisson.
- AVERTISSEMENT : L'appareil et ses parties accessibles chauffent pendant l'utilisation. Faites attention à ne pas toucher les parties chaudes.
- • AVERTISSEMENT : les parties accessibles peuvent devenir chaudes lorsque le four est utilisé. Les enfants doivent rester à une distance de sécurité.
- Débrancher l'appareil du secteur avant d'effectuer tout travail ou opération d'entretien.
- AVERTISSEMENT : Afin d'éviter tout risque lié à la réinitialisation accidentelle de l'interrupteur thermique, l'appareil ne doit pas être alimenté par un dispositif de commutation externe, tel qu'une minuterie, ou relié à un circuit régulièrement allumé et éteint.
- Les enfants de moins de 8 ans doivent rester à une distance de sécurité de l'appareil s'ils ne sont pas surveillés en permanence.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. L'appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont limitées, sans expérience ni connaissance du produit, uniquement s'ils sont surveillés ou s'ils ont été informés de la manière d'utiliser l'appareil, en toute sécurité et qu'ils comprennent les risques possibles.

- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- N'utilisez pas de matériaux rugueux ou abrasifs ou de racloirs métalliques acérés pour nettoyer les vitres des portes des fours, car cela pourrait rayer la surface et provoquer la rupture de la vitre.
- Coupez le four avant de retirer les pièces amovibles.
- Après le nettoyage, remontez-les selon les instructions.
- Utilisez uniquement la sonde à viande recommandée pour ce four.
- Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur ou de vaporisateur à haute pression pour les opérations de nettoyage.

• SI LE FOUR EST FOURNI PAR LE FABRICANT SANS BOUCHON:

L'APPAREIL NE DOIT PAS ÊTRE CONNECTÉ À LA SOURCE D'ALIMENTATION À L'AIDE DE FICHES OU DE PRISES, MAIS DOIT ÊTRE DIRECTEMENT CONNECTÉ AU SECTEUR. Le raccordement à la source d'alimentation doit être effectué par un professionnel dûment qualifié. Afin d'avoir une installation conforme à la législation de sécurité en vigueur, le four doit être connecté en ne plaçant qu'un disjoncteur omnipolaire, avec séparation des contacts conforme aux exigences de la catégorie de surtension III, entre l'appareil et la source d'énergie. Le disjoncteur omnipolaire doit supporter la charge maximale connectée et doit être conforme à la législation en vigueur. Le conducteur jaune et vert de mise à la terre ne doit pas être bloqué par le disjoncteur. Le disjoncteur omnipolaire utilisé pour la connexion doit être facilement accessible lorsque l'appareil est installé.

Le raccordement à la source d'alimentation doit être effectué par un professionnel qualifié en tenant compte de la polarité du four et de la source d'alimentation.

La déconnexion doit être réalisée en incorporant un interrupteur dans le câblage fixe conformément aux règles de câblage

- SI LE FOUR EST FOURNI PAR LE FABRICANT AVEC FICHE:
La prise doit être adaptée à la charge indiquée sur l'étiquette et doit avoir un contact de terre connecté et en fonctionnement. Le conducteur de mise à la terre est jaune et vert. Cette opération doit être effectuée par un professionnel qualifié. En cas d'incompatibilité entre la prise et la fiche de l'appareil, demandez à un électricien qualifié de remplacer la prise par un autre type approprié. La fiche du câble d'alimentation et la prise d'alimentation doivent être conformes aux normes en vigueur dans le pays d'installation. La connexion à la source d'énergie peut également être réalisée en plaçant un disjoncteur omnipolaire, avec séparation des contacts conforme aux exigences de la catégorie de surtension III, entre l'appareil et la source d'énergie pouvant supporter la charge maximale connectée et conforme à la législation en vigueur. Le conducteur jaune et vert de mise à la terre ne doit pas être bloqué par le disjoncteur. La prise d'alimentation ou le disjoncteur multipolaire utilisé pour le branchement doit rester à tout moment accessible après installation de l'appareil. Le débranchement doit se faire en accédant à la prise d'alimentation ou en prévoyant un interrupteur sur le circuit électrique fixe, conforme aux normes électriques.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble ou un faisceau de câbles spécial disponible auprès du fabricant ou du service après-vente.
- Le câble d'alimentation requis est le H05V2V2-F.
- Cette opération doit être exécutée par le personnel qualifié. Le conducteur de mise à la terre (jaune et vert) doit être environ 10 mm plus long que les autres conducteurs. Pour toutes réparations, contactez le service après-vente en insistant sur l'utilisation de pièces de rechange d'origine.
- Le non-respect des consignes ci-dessus peut compromettre la sécurité de l'appareil et annuler la garantie.
- Éliminez les éclaboussures importantes avant de procéder au nettoyage.

- Une coupure de courant prolongée durant une phase de cuisson peut engendrer un dysfonctionnement de l'écran. Dans ce cas, veuillez contacter le service après-vente.
- L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative, pour éviter la surchauffe.
- Lors de l'insertion de la grille, faites attention à ce que le bord antidérapant soit positionné vers l'arrière et vers le haut.
- Pour introduire la grille dans le four, vérifiez que le butoir est dirigé vers le haut et au fond de la cavité. La grille doit être complètement insérée dans la cavité.
- **AVERTISSEMENT** : Ne recouvrez pas les parois du four avec du papier aluminium ou une protection jetable disponible dans les magasins. Le papier d'aluminium ou toute autre protection, en contact direct avec l'émail chaud, risque de fondre et de détériorer l'émail de la cavité intérieure.
- **AVERTISSEMENT** : N'enlevez jamais le joint de la porte du four.
- **PRUDENCE** : Ne remplissez pas le fond de la cavité avec de l'eau pendant la cuisson ou lorsque le four est chaud.
- Aucune autre opération ni aucun autre réglage ne sont requis pour faire fonctionner l'appareil aux fréquences nominales.
- Le four peut être placé en hauteur dans une colonne ou sous un plan de travail. Avant de le fixer, vous devez garantir une bonne ventilation dans l'espace du four pour permettre une circulation correcte de l'air frais requis pour refroidir et protéger les parties situées à l'intérieur. Réalisez les ouvertures spécifiées à la dernière page en fonction du type de fixation.
- Pour une utilisation correcte du four, il est recommandé de ne pas mettre les aliments en contact direct avec les grilles et les plateaux, mais d'utiliser des papiers de cuisson et/ou des récipients spéciaux.

Instructions Générales

Nous vous remercions d'avoir choisi un de nos produits. Pour obtenir les meilleurs résultats avec votre four, vous devez lire attentivement ce manuel et le conserver pour toute consultation ultérieure. Avant d'installer le four, notez le numéro de série, il vous sera demandé par le support technique si des réparations sont nécessaires. Après avoir enlevé le four de son emballage, vérifiez qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport. Si vous avez des doutes, ne pas utiliser le four et se référer à un technicien qualifié pour obtenir des conseils. Conservez tous les matériaux d'emballage (sacs en plastique, polystyrène, clous) hors de la portée des enfants. Lors de la première utilisation du four, il peut se produire un dégagement de fumée âcre provoqué par le premier échauffement de la colle des panneaux d'isolation enveloppant le four. Ce phénomène est normal. Attendez que la fumée cesse avant de cuire des aliments. Le fabricant décline toute responsabilité dans les cas où les instructions contenues dans le présent document ne sont pas respectées.

REMARQUE: les fonctions du four, les propriétés et les accessoires cités dans ce manuel peuvent varier selon les modèles.

Indications de sécurité

Utilisez uniquement le four à sa destination, qui est seulement pour la cuisson des aliments; toute autre utilisation, par exemple comme une source de chaleur, est considérée comme inappropriée et donc dangereuse. Le fabricant ne peut être tenu responsable de tout dommage lié à une mauvaise utilisation ou à des modifications techniques du produit.

L'utilisation de tout appareil électrique implique le respect de certaines règles fondamentales:

- Ne tirez pas sur le câble d'alimentation pour déconnecter le produit de la source d'alimentation
- Ne pas toucher l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés ou humides;
- En général l'utilisation d'adaptateurs, de prises multiples et de rallonges est déconseillée;
- En cas de dysfonctionnement et / ou de mauvais fonctionnement, éteindre l'appareil et ne pas y toucher.

Sécurité électrique

LE BRANCHEMENT ELECTRIQUE DOIT ÊTRE REALISE PAR UN INSTALLATEUR AGREE OU UN TECHNICIEN DE QUALIFICATION SIMILAIRE.

L'alimentation électrique à laquelle le four est connecté doit être conforme aux lois en vigueur dans le pays d'installation. Le fabricant décline toute responsabilité pour tout dommage causé par le non respect de ces instructions. Le four doit être raccordé à l'alimentation électrique avec une prise murale reliée à la terre ou par l'intermédiaire d'un dispositif à coupure omnipolaire, selon les lois en vigueur dans le pays d'installation. L'alimentation électrique doit être protégée par des fusibles appropriés et les câbles utilisés doivent avoir une section transversale qui peut assurer une alimentation normale du four.

CONNEXION

Le four est livré avec un câble d'alimentation permettant le raccordement sous une tension électrique de 220-240 V entre les phases ou entre phase et neutre. Le raccordement devra être effectué après avoir vérifié:

- La tension d'alimentation indiquée sur le compteur;
- Le réglage du disjoncteur.

Le fil de protection du cordon (vert/jaune) relié à la Borne Terre de l'appareil doit être relié à la Borne Terre de l'installation.

ATTENTION

Faire vérifier la continuité de la terre de l'installation avant de procéder au raccordement. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'accidents ou d'autres problèmes qui pourraient survenir à l'usage d'un appareil non relié à la terre, ou relié à une terre dont la continuité serait défectueuse.

REMARQUE: Le four peut nécessiter une opération de S.A.V. Aussi, placez la prise de courant de façon à pouvoir brancher le four une fois sorti de sa niche. Câble d'alimentation: si le changement du câble d'alimentation s'avère nécessaire, nous vous demandons de faire réaliser cette opération par le service après-vente ou une personne de qualification similaire.

Recommandations

Après chaque utilisation du four, réaliser un petit entretien qui favorisera le nettoyage parfait du four. Ne pas tapisser les parois du four avec des feuilles en aluminium ou des protections jetables du commerce. La feuille d'aluminium ou toute autre protection, en contact direct avec l'émail chauffé, risque de fondre et de détériorer l'émail du moufle. Avant installation de l'appareil, il faut relever le numéro de série et le noter ci-dessous en cas d'éventuelle demande d'intervention.

Afin d'éviter les salissures excessives de votre four ainsi que les fortes odeurs de fumée pouvant en résulter, nous recommandons de ne pas utiliser le four à trop forte température. Il est préférable de

rallonger le temps de cuisson et de baisser la température. Nous vous conseillons de n'utiliser que des plats, des moules à pâtisserie résistants à de très hautes températures.

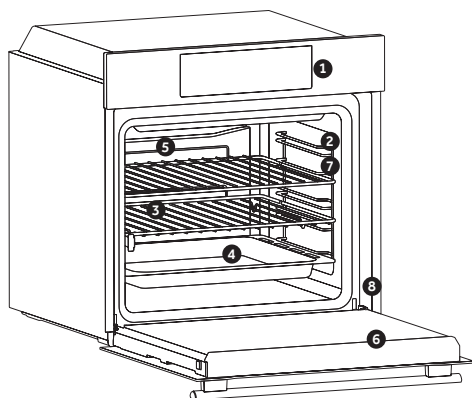
Installation

La mise en service de l'appareil est à la charge de l'acheteur, le constructeur est dégagé de ce service. Les pannes liées à une mauvaise installation ne seront pas couvertes par la garantie. Une mauvaise installation peut provoquer des dommages aux personnes, aux animaux domestiques; dans ce cas la responsabilité du constructeur ne peut être engagée. L'installation du four doit être réalisée par un installateur agréé ou un technicien de qualification similaire.

Le four peut être placé en hauteur dans une colonne ou enchâssé sous un plan de travail. Avant sa fixation: il est indispensable d'assurer une bonne aération dans la niche d'encastrement afin de permettre la bonne circulation de

l'air frais nécessaire au refroidissement et à la protection des organes intérieurs. Pour cela, réaliser les ouvertures spécifiées selon le type d'encastrement (dernière page).

Description du produit

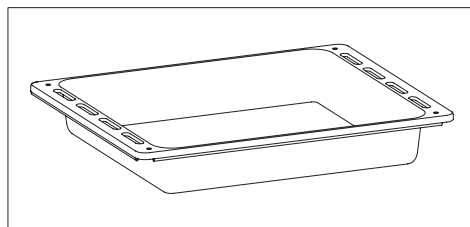


1. Panneau de commande
2. Positions de la grille (grille métallique latérale si celle-ci est incluse)
3. Grilles
4. Plateaux
5. Ventilateur (si présent)
6. Porte du four
7. Grilles latérales (si présent: uniquement pour cavité plate)

8. Numéro de série

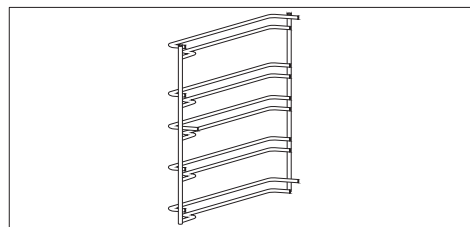
ACCESSOIRES

Bac de récupération de l'eau



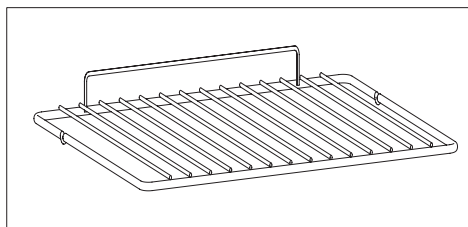
Collecte les résidus qui s'égouttent lors de la cuisson des aliments sur les grilles.

Grilles latérales (si présentes)



Situés des deux côtés de la cavité du four, les grilles métalliques et le lèche-frite.

Grille métallique



Maintient les plaques de cuisson et les plats.

Première Utilisation

UN PREMIER NETTOYAGE doit être réalisé avant la première utilisation passer un chiffon doux et humide sur les surfaces extérieures de l'appareil. Nettoyer avec une éponge additionnée de produit lessiviel, les accessoires et l'intérieur du four. Rincer et sécher. Faire chauffer le four à vide une bonne heure à la température maximale pour faire disparaître l'odeur du neuf. Pendant cette opération, bien aérer la pièce.

Description de l'affichage



- 1- Manette des fonctions
- 2- Manette de température

Mode de cuisson

Bouton de sélection	T °C par défaut	T °C intervalle	Fonction
			L'AMPOULE: Allumage de l'éclairage du four
	220	50 ÷ MAX	* CONVECTION NATURELLE: utilisation simultanée de la résistance de sole et de voûte. Préchauffer le four une dizaine de minutes. Idéale pour toutes les cuissons à l'ancienne, pour saisir les viandes rouges, les rosbifs, gigots, gibiers, le pain, les papillotes, les feuilletages. Placer le mets à cuire à un niveau de gradin moyen.
	210	50 ÷ MAX	RÉSISTANCE INFÉRIEURE : Utilisation de la resistance de sole. Idéale pour la cuisson de tartes, de creme caramel, flans, terrine, toutes preparations qui necessitent une cuisson par le dessous (cocottes : poulet, boeuf)
	230	50 ÷ MAX	GRIL: l'utilisation du grilloir se fait porte fermée. Un préchauffage de 5 mins est nécessaire pour le rougissement de la résistance. Succès assuré pour les grillades, les brochettes et les gratins. Les viandes blanches doivent être écartées du grilloir ; le temps de cuisson sera alors plus long, mais la viande sera plus savoureuse. Les viandes rouges et filets de poissons peuvent être placés sur la grille avec le plat récolte sauce glissé dessous.

* Testé conformément à la norme EN 60350-1 pour les besoins de la déclaration de la consommation d'énergie et de la classe énergétique

Nettoyage du four et maintenance

Le cycle de vie de l'appareil peut être étendu grâce à un nettoyage régulier. Attendez le refroidissement du four avant de procéder à des opérations de nettoyage manuel. Ne jamais utiliser de détergents abrasifs, de laine d'acier ou d'objets pointus pour le nettoyage, l'émail serait irrémédiablement abîmé. Utilisez uniquement de l'eau, du savon ou des détergents à base d'eau de Javel (ammoniac).

PARTIE VITRÉE

Il est conseillé de nettoyer la vitre avec du papier absorbant après chaque utilisation du four. Pour enlever les taches plus tenaces, vous pouvez utiliser une éponge imbibée de détergent, puis rincer à l'eau.

JOINT DE LA PORTE

Si elle est sale, le joint peut être nettoyé avec

une éponge légèrement humide.

ACCESSOIRES

Nettoyer les accessoires avec une éponge et de l'eau savonneuse puis rincer. Éviter d'utiliser des détergents abrasifs.

LECHEFRITE

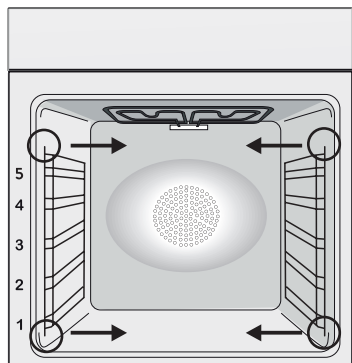
Après l'utilisation de la grille, retirez le lèche-frite du four. Prendre soin de reverser les graisses (tièdes) dans l'évier. Laver et rincer le plat récolte-sauce dans de l'eau chaude, avec une éponge imbibée de produit lessiviel. Si les résidus restent collés, le faire tremper dans de l'eau et un produit détergent. Il peut aussi être nettoyé dans un lave-vaisselle ou avec un produit du commerce.

Ne jamais replacer le plat récolte-sauce encrassé dans un four.

Entretien

RETRAIT ET NETTOYAGE DES GRILLES LATÉRALES

- 1- Retirez les grilles en les tirant dans le sens des flèches (voir ci-dessous).
- 2- Pour nettoyer les grilles, passez-les en lave-vaisselle ou utilisez une éponge humide en veillant à bien les sécher ensuite.
- 3- Quand les grilles sont nettoyées, remettez-les en place en suivant les instructions dans l'ordre inverse."



REPLACEMENT DE L'AMPOULE

1. Débranchez le four de la prise.
2. Défaire le couvercle en verre, dévisser l'ampoule et la remplacer par une ampoule du même modèle.
3. Une fois l'ampoule remplacée, remettre le couvercle en verre.

Ce produit contient une ou plusieurs sources lumineuses de classe d'efficacité énergétique G (Lampe)/F(10 Led).

La gestion des déchets et la protection de vironnement



Le présent appareil est marqué conformément à la directive 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Les DEEE contiennent à la fois des substances polluantes (qui peuvent avoir des conséquences négatives sur l'environnement) et des éléments de base (réutilisables). Il est important de soumettre les DEEE à des traitements spécifiques, en vue d'extraire et d'éliminer de façon appropriée toutes les substances polluantes, puis de récupérer et recycler tous les matériaux.

Chacun peut jouer un rôle important quant à la protection de l'environnement contre les DEEE. Pour atteindre cet objectif, il est impératif de suivre quelques règles élémentaires :

- Les DEEE ne doivent pas être traités comme des déchets ménagers.
- Ils doivent être remis aux points de collecte appropriés gérés par la municipalité ou par des sociétés immatriculées. Dans plusieurs pays, il est possible de collecter à domicile les DEEE volumineux.

- Lorsque vous achetez un nouvel appareil, vous devez retourner l'ancien au vendeur qui le récupère gratuitement, au cas par cas, à condition que l'équipement soit de type équivalent et possède les mêmes fonctions que celui fourni.

ÉCONOMIE ET RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

Lorsque cela est possible, éviter le préchauffage du four et éviter de le faire tourner à vide. N'ouvrez la porte du four que lorsque cela est nécessaire, car il y a des déperditions de chaleur à chaque fois qu'il est ouvert. Pour une économie d'énergie significative, éteindre le four entre 5 et 10 minutes avant la fin de cuisson prévue, et utiliser la chaleur que le four continue de générer. Gardez les joints propres et en bon état, pour éviter toute déperdition d'énergie. Si vous avez un contrat électrique avec un tarif heure creuse, le programme "cuisson différée" peut vous faire réaliser des économies d'énergie en déplaçant le début du programme à un intervalle de temps à tarif réduit.



Dépannage

Problemes	Cause possible	Solution
le four ne chauffe pas	L'horloge n'est pas réglée	Réglez l'horloge
Le four ne chauffe pas	La sécurité enfant est activée	Désactiver la sécurité enfant
Le four ne chauffe pas	Les réglages nécessaires ne sont pas imposés	Assurez-vous que les paramètres nécessaires sont corrects

Sommario

25	Indicazioni di Sicurezza
29	Avvertenze Generali
31	Descrizione del Prodotto
32	Descrizione del display
32	Modalità di cottura
33	Pulizia e manutenzione del forno
33	Manutenzione
34	Risoluzione dei Problemi
34	Garanzie
79	Installation

Indicazioni di Sicurezza

- Durante la cottura, l'umidità può condensarsi all'interno del vano cottura o sul vetro della porta. Questa è una condizione normale. Per ridurre questo effetto, attendere 10-15 minuti dopo l'accensione prima di mettere gli alimenti all'interno del forno. In ogni caso, la condensa scompare quando il forno raggiunge la temperatura di cottura.
- Cuocere le verdure in un contenitore con coperchio invece che in un vassoio aperto.
- Evitare di lasciare gli alimenti all'interno del forno dopo la cottura per più di 15/20 minuti.
- AVVERTENZA: l'elettrodomestico e le sue parti accessibili diventano calde durante l'uso. Fare attenzione a non entrare in contatto con componenti surriscaldati.
- AVVERTENZA: i componenti accessibili diventano caldi quando si utilizza il forno. Tenere i bambini a distanza di sicurezza.
- AVVERTENZA: Scollegare l'elettrodomestico dalla rete elettrica prima di effettuare operazioni di manutenzione o altre attività simili.
- AVVERTENZA: per evitare rischi causati da un involontario ripristino dell'interruttore automatico, l'elettrodomestico non deve essere alimentato da un dispositivo di commutazione esterno, quale ad esempio un contaminuti, oppure essere collegato ad un circuito che viene regolarmente acceso e spento.
- Mantenere lontano dall'elettrodomestico i bambini di età inferiore agli 8 anni, a meno che non siano continuamente supervisionati.
- I bambini non devono giocare con l'elettrodomestico. L'elettrodomestico può essere utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, oppure prive di esperienza e conoscenza, che siano state supervisionate o istruite riguardo all'uso dell'elettrodomestico.

in sicurezza, comprendendo i rischi che derivano dall'uso dello stesso.

- Le operazioni di pulizia e manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza sorveglianza.
- Non utilizzare materiali ruvidi, abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire le porte in vetro del forno, dato che possono graffiare la superficie e causare la frantumazione del vetro.
- Il forno deve essere spento prima di rimuovere le parti rimovibili.
- Dopo la pulizia, rimontarle secondo le istruzioni.
- Utilizzare solo la sonda carne consigliata per questo forno.
- Non utilizzare pulitori a vapore o spruzzatori ad alta pressione per le operazioni di pulizia.
- SE IL FORNO È FORNITO DAL PRODUTTORE SENZA SPINA: L'APPARECCHIO NON DEVE ESSERE COLLEGATO ALLA FONTE DI ALIMENTAZIONE TRAMITE SPINA O PRESE, MA DEVE ESSERE COLLEGATO DIRETTAMENTE ALLA RETE DI ALIMENTAZIONE. Il collegamento alla fonte di alimentazione deve essere effettuato da un professionista adeguatamente qualificato. Per avere un'installazione conforme alla normativa vigente in materia di sicurezza il forno deve essere collegato solo posizionando un interruttore onnipolare, con separazione dei contatti conforme ai requisiti per la categoria di sovratensione III, tra l'apparecchio e la fonte di alimentazione. L'interruttore onnipolare deve sopportare il carico massimo collegato e deve essere in linea con la normativa vigente. Il cavo di terra giallo-verde non deve essere interrotto dall'interruttore automatico. L'interruttore onnipolare utilizzato per il collegamento deve essere facilmente accessibile quando l'apparecchio è installato. Il collegamento alla fonte di alimentazione deve essere effettuato da un professionista adeguatamente qualificato considerando la polarità del forno e della fonte di alimentazione. La disconnessione deve essere realizzata incorporando un interruttore nel cablaggio fisso secondo le regole di cablaggio
- SE IL FORNO È FORNITO DAL PRODUTTORE CON SPINA:

La presa deve essere adatta al carico indicato sulla targhetta e deve avere il contatto di terra collegato e in funzione. Il conduttore di terra è giallo-verde. Questa operazione deve essere eseguita da un professionista adeguatamente qualificato. In caso di incompatibilità tra la presa e la spina dell'apparecchio, chiedere a un elettricista qualificato di sostituire la presa con un altro tipo adatto. La spina e la presa devono essere conformi alle normative attuali del paese di installazione. Il collegamento alla fonte di alimentazione può essere effettuato anche posizionando un interruttore omnipolare, con separazione dei contatti conforme ai requisiti per la categoria di sovratensione III, tra l'apparecchio e la fonte di alimentazione che può sopportare il carico massimo collegato e che è in linea con la legislazione vigente. Il cavo di terra giallo-verde non deve essere interrotto dall'interruttore automatico. La presa o l'interruttore automatico omnipolare utilizzati per il collegamento devono essere facilmente accessibili al momento del montaggio dell'elettrodomestico. La disconnessione può essere eseguita con la spina accessibile o aggiungendo un interruttore sul cablaggio fisso, nel rispetto delle normative relative ai cablaggi.

- Se il cavo di alimentazione si danneggia, deve essere sostituito con un cavo o uno speciale fascio di cavi disponibile presso il produttore o contattando il reparto assistenza al cliente.
- Il cavo di alimentazione deve essere di tipo H05V2V2-F.
- Questa operazione deve essere eseguita solo da un tecnico adeguatamente addestrato. Il conduttore di terra (giallo-verde) deve essere circa 10 mm più lungo degli altri conduttori. Per qualsiasi tipo di riparazione, fare riferimento unicamente al Reparto di Assistenza Cliente e richiedere l'utilizzo di ricambi originali.
- Il mancato rispetto di quanto indicato sopra può compromettere la sicurezza dell'elettrodomestico e rendere nulla la garanzia.
- Qualsiasi materiale fuoriuscito in eccesso deve essere tolto pri-

ma della pulizia.

- L'interruzione prolungata dell'alimentazione durante una fase di cottura potrebbe causare un guasto del monitor. In tal caso contattare il servizio clienti.
- L'elettrodomestico non deve essere installato dietro a una porta a scopo ornamentale per evitarne il surriscaldamento.
- Quando si posiziona uno scaffale all'interno, accertarsi che il blocco sia rivolto verso l'alto e nella parte posteriore della guida. Lo scaffale deve essere inserito completamente nella guida.
- Quando si inserisce il vassoio della griglia, accertarsi che il bordo antiscivolo sia orientato verso il fondo e verso l'alto.
- **AVVERTENZA:** Non rivestire le pareti del forno con fogli di alluminio o protezioni monouso disponibili nei negozi. I fogli di alluminio o qualsiasi altra protezione, a diretto contatto con lo smalto caldo, rischiano di fondere e deteriorare lo smalto degli interni.
- **AVVERTENZA:** Non togliere mai la guarnizione della porta del forno.
- **ATTENZIONE:** Non riempire il fondo della cavità con acqua durante la cottura o quando il forno è caldo.
- Per far funzionare l'apparecchio alle frequenze nominali non sono necessarie ulteriori operazioni o regolazioni.
- Il forno può essere collocato in alto, in colonna, o sotto un piano di lavoro. Prima di fissare il forno, accertarsi che la ventilazione sia sufficiente per consentire la corretta circolazione dell'aria fresca necessaria per il raffreddamento e la salvaguardia dei componenti interni. In base al tipo di sistemazione, praticare le aperture specificate sull'ultima pagina.
- Per un corretto utilizzo del forno, evitare di collocare alimenti a contatto diretto con le griglie e i vassoi; utilizzare carta da forno e/o contenitori speciali.

Avvertenze Generali

Vi ringraziamo per aver scelto uno dei nostri prodotti. Per utilizzare il forno in modo ottimale è consigliabile leggere con attenzione questo manuale e conservarlo con cura per ogni ulteriore consultazione. Prima di installare il forno, prendere nota del numero di serie in modo da poterlo comunicare al personale del servizio di assistenza in caso di richiesta di intervento. Dopo aver rimosso il forno dall'imballaggio, verificare che non abbia subito danni durante il trasporto. In caso di dubbi, non utilizzare il forno e richiedere l'assistenza di un tecnico qualificato. Tenere tutto il materiale da imballaggio (sacchetti di plastica, polistirolo, chiodi) fuori dalla portata dei bambini. Alla prima accensione del forno può svilupparsi fumo di odore acre, causato dal primo riscaldamento del collante dei pannelli d'isolamento avvolgenti il forno: si tratta di un fenomeno assolutamente normale e, in caso si verificasse, occorre attendere la cessazione del fumo prima di introdurre le vivande. Il produttore declina ogni responsabilità in caso di mancata osservanza delle istruzioni contenute in questo documento.

NOTA: le funzioni, le proprietà e gli accessori dei forni citati in questo manuale possono variare a seconda dei modelli.

Suggerimenti sulla Sicurezza

Utilizzare il forno solo per lo scopo per cui è stato progettato, ossia solo per la cottura di alimenti; qualsiasi altro utilizzo, ad esempio come fonte di riscaldamento, è considerato improprio e quindi pericoloso. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli.

L'uso di un qualsiasi apparecchio elettrico comporta l'osservanza di alcune regole fondamentali:

- non tirare il cavo di alimentazione per staccare la spina della presa di corrente;
- non toccare l'apparecchio con mani o piedi bagnati o umidi;
- in generale è sconsigliabile l'uso di adattatori, prese multiple e prolunghe;
- in caso di guasto e/o cattivo funzionamento dell'apparecchio, spegnerlo e non manometterlo.

Sicurezza Elettrica

FARE EFFETTUARE I COLLEGAMENTI ELETTRICI AD UN'ELETTRICISTA O TECNICO QUALIFICATO.

La rete di alimentazione a cui viene collegato il forno deve essere conforme con le normative in vigore nel paese di installazione. Il produttore declina ogni responsabilità per eventuali danni derivanti dalla mancata osservanza di tali disposizioni. Il forno deve essere collegato alla rete elettrica tramite una presa a muro con messa a terra o tramite un sezionatore con più poli, a seconda delle disposizioni in vigore nel paese di installazione. La rete elettrica deve essere protetta mediante fusibili idonei e devono essere utilizzati cavi con una sezione trasversale idonea a garantire una corretta alimentazione del forno.

COLLEGAMENTO

Il forno viene fornito con un cavo di alimentazione che deve essere collegato solo a una rete elettrica con una tensione di 220-240 VCA tra le fasi o tra la fase e il neutro. Prima di collegare il forno alla rete elettrica, è indispensabile controllare:

- la tensione di alimentazione indicata sul misuratore;
- l'impostazione del sezionatore.

Il filo di messa a terra collegato al morsetto di terra del forno deve essere collegato al morsetto di terra della rete elettrica.

ATTENZIONE

Prima di collegare il forno alla rete elettrica, far controllare la continuità della messa a terra della rete elettrica ad un elettricista qualificato. Il produttore declina ogni responsabilità per eventuali incidenti o altri problemi derivanti dal mancato collegamento a terra del forno o dal suo collegamento ad una messa a terra con una continuità difettosa.

NOTA: poiché il forno potrebbe richiedere interventi di assistenza, è consigliabile prevedere la disponibilità di un'ulteriore presa a muro a cui collegare il forno dopo che è stato rimosso dallo spazio in cui è stato installato. Il cavo di alimentazione deve essere sostituito solo dal personale dell'assistenza tecnica o da tecnici con qualifiche analoghe.

Raccomandazioni

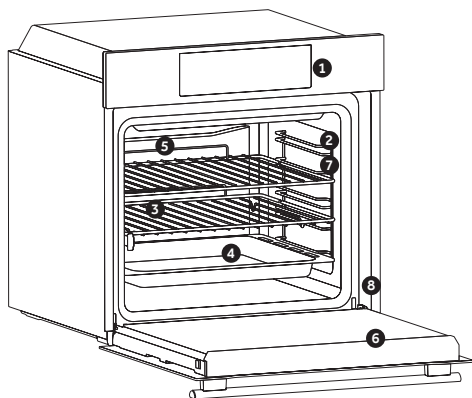
Dopo l'uso sono sufficienti alcune semplici operazioni di pulizia per mantenere il forno perfettamente pulito. Non rivestire le pareti del forno con fogli d'alluminio da cucina o fogli monouso commerciali, perché potrebbero fondersi a contatto con le superfici in smalto caldo e danneggiare le superfici in smalto all'interno del forno. Per evitare di sporcare eccessivamente il forno e prevenire la diffusione di fumo maleodorante, è consigliabile non utilizzare il forno a temperature molto alte. E' generalmente preferibile impostare un tempo di cottura più lungo e utilizzare una temperatura più bassa. Oltre agli accessori forniti con il forno, è consigliabile utilizzare piatti e teglie resistenti alle alte temperature.

Installazione

Il produttore non è obbligato ad occuparsi dell'installazione. Gli eventuali interventi di assistenza, necessari per correggere problemi dovuti ad un'errata installazione, non sono coperti da garanzia. L'installazione deve essere effettuata da un tecnico qualificato e in conformità con queste istruzioni. Un'installazione impropria potrebbe causare infortuni alle persone, agli animali domestici o danni alle attrezzature. Il produttore declina ogni responsabilità per eventuali lesioni o danni dovuti ad un'errata installazione.

Il forno può essere installato sopra una colonna o sotto a un piano di lavoro. Prima di fissare in posizione il forno, verificare che lo spazio attorno allo stesso sia sufficiente a garantire la circolazione del flusso di aria fresco necessario a garantire il raffreddamento del forno e la sicurezza dei componenti interni. Realizzare le aperture indicate nell'ultima pagina del manuale, a seconda del tipo di installazione.

Descrizione del Prodotto

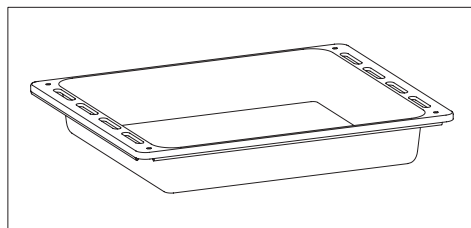


1. Pannello di controllo
2. Posizioni dei ripiani (griglia metallica laterale se inclusa)
3. Griglie
4. Vassoi
5. Ventola (se presente)
6. Sportello del forno
7. Griglie metalliche laterali (se presenti: solo per cavità piane)

8. Numero di serie

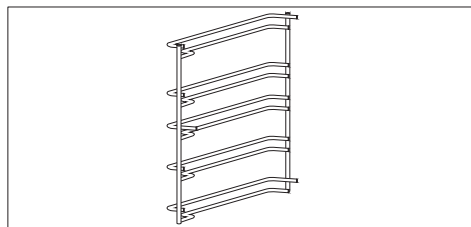
ACCESSORI

Vassoio di gocciolamento



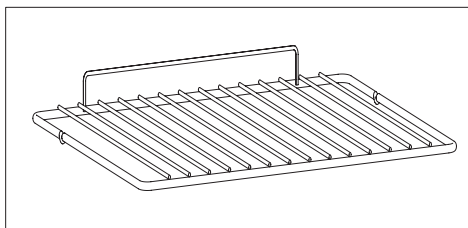
Raccoglie i residui del gocciolamento durante la cottura degli alimenti sulle griglie.

Griglie metalliche laterali (solo se presenti)



Collocate su entrambi i lati della cavità del forno, sostengono le griglie metalliche e i vassoi di gocciolamento.

Griglia metallica



Sostiene piastre e vassoi di cottura

NOTA: Per un corretto utilizzo del forno, si consiglia di non porre gli alimenti a diretto contatto con griglie e vassoi, ma di utilizzare carte forno e/o appositi contenitori.

Primo utilizzo

PULIZIA PRELIMINARE

Pulire sempre il forno prima di utilizzarlo per la prima volta. Pulire le superfici esterne con un panno morbido leggermente inumidito.

Lavare tutti gli accessori e pulire l'interno del forno con del detergente per piatti ed acqua calda. Verificare che il forno sia vuoto, impostare la temperatura massima e lasciarlo acceso per almeno 1 ora, così da rimuovere tutti gli odori normalmente presenti nei forni nuovi.

Descrizione del display



- 1. Manopola delle funzioni
- 2. Manopola della temperatura

Modalità di cottura

Manopola commutatore	T° preimpostata	Intervallo di T°	Funzione
			LAMPADA: accende la luce interna.
	220	50 ÷ MAX	* STATICO: sono in funzione le resistenze superiore e inferiore. È la cottura tradizionale, ottima per arrostiti, selvaggina, ideale per biscotti, mele al forno e per rendere i cibi molto croccanti.
	210	50 ÷ MAX	RESISTENZA INFERIORE: Ideale per la cottura di tutti i piatti a base di pasta. Utilizzare questa funzione per crostate, torte salate, torte, paté e qualsiasi cottura che ha bisogno di più calore e radiazioni dal basso.
	230	50 ÷ MAX	GRILL: Grigliatura tradizionale a porta chiusa: con questa funzione viene inserita la resistenza del grill. Ottima nella cottura di carni di medio e piccolo spessore (salsicce, costine, bacon).

*Testato in conformità con la norma EN 60350-1 relativa alla dichiarazione sui consumi energetici e la classe energetica

Pulizia e manutenzione del forno

La vita di servizio dell'apparecchio si allunga se questo viene pulito ad intervalli regolari. Attendere che il forno si raffreddi prima di effettuare le operazioni di pulizia manuali. Non utilizzare mai detergenti abrasivi, pagliette di ferro o oggetti appuntiti per la pulizia, per non danneggiare in modo irreparabile le parti smaltate. Utilizzare solo acqua, sapone o detergenti a base di candeggina (ammoniaca).

PARTI IN VETRO

E' consigliabile pulire lo sportello in vetro con carta assorbente da cucina dopo ogni utilizzo del forno. Per rimuovere le macchie più ostinate, è possibile anche utilizzare una spugna imbevuta di detergente ben strizzata e sciacquare con acqua.

GUARNIZIONE DELLO SPORTELLLO DEL FORNO

Se sporca, la guarnizione può essere pulita con una spugna leggermente inumidita.

ACCESSORI

Pulire gli accessori con una spugna imbevuta con acqua e sapone, sciacquarli e asciugarli : evitare di usare detergenti abrasivi.

VASCHETTA DI GOCCIOLAMENTO

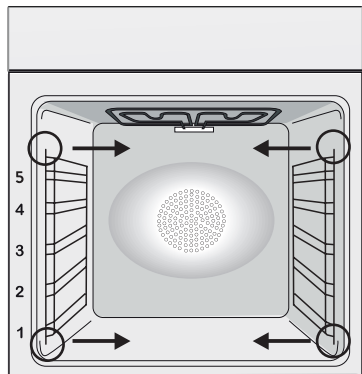
Dopo l'uso del grill, rimuovere la vaschetta dal forno. Versare il grasso caldo in un contenitore e lavare la vaschetta in acqua calda, utilizzando una spugna e del detergente per piatti.

Se rimangono dei residui di grasso, immergere la vaschetta in acqua e detergente. In alternativa, è possibile anche lavare la vaschetta nella lavastoviglie oppure utilizzare un detergente per forni di tipo commerciale. Non reinserire mai una vaschetta sporca nel forno.

Manutenzione

RIMOZIONE E PULIZIA DELLE SCAFFALATURE A FILO

- 1- Rimuovere le griglie a rete tirandole in direzione delle frecce (vedi sotto)
- 2- Per pulire le griglie a rete, metterle in lavastoviglie o utilizzare una spugna umida, assicurandosi che siano successivamente asciugate.
- 3- Dopo la pulizia, installarle in ordine inverso."



SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA

1. Scollegare il forno alla rete.
2. Allentare la copertura in vetro, svitare la lampadina e sostituirla con una nuova dello stesso modello.
3. Una volta sostituita la lampadina difettosa, riavvitare la copertura in vetro.

Questo prodotto contiene una o più sorgenti luminose con efficienza energetica di classe G (lampadina)/F (10 LED).

Gestione dei rifiuti e rispetto dell'ambiente



Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva europea 2012/19/EU sulle apparecchiature elettriche ed elettroniche (WEEE). I WEEE contengono sia sostanze inquinanti (che possono provocare conseguenze negative sull'ambiente) che componenti di base (che possono essere riutilizzati). E' importante che i WEEE siano soggetti a trattamenti specifici per rimuovere e smaltire correttamente tutti gli inquinanti e recuperare tutti i materiali. I singoli possono giocare un ruolo importante nell'assicurare che i WEEE non diventino un problema ambientale; è essenziale seguire alcune regole di base:

- i WEEE non devono essere trattati come rifiuti domestici;
- i WEEE devono essere portati ai punti di raccolta appositi gestiti dal comune o da società registrate.

In molti paesi, per i WEEE di grandi dimensioni, potrebbe essere presente la raccolta domestica.

Quando si acquista un nuovo apparecchio, quello vecchio potrebbe essere restituito al rivenditore che deve acquisirlo gratuitamente su base singola, sempre che l'apparecchio sia del tipo equivalente e abbia le stesse funzioni di quello acquistato.

RISPARMIARE E RISPETTARE L'AMBIENTE

Ove possibile, evitare di pre-riscaldare il forno e cercare sempre di riempirlo. Aprire la porta del forno quanto necessario, perché vi sono dispersioni di calore ogni volta che viene aperta. Per risparmiare molta energia sarà sufficiente spegnere il forno dai 5 ai 10 minuti prima della fine del tempo di cottura pianificato, e servirsi del calore che il forno continua a generare. Tenere le guarnizioni pulite e in ordine, per evitare eventuali dispersioni di energia. Se si dispone di un contratto di energia elettrica a tariffa oraria, il programma "cottura ritardata" renderà più semplice il risparmio spostando l'avvio del programma negli orari a tariffa ridotta.

Risoluzione dei Problemi

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	SOLUZIONE
Il forno non si scalda	L'orologio non è impostato	Impostare l'orologio
Il forno non si scalda	Il blocco bambini è attivo	Disattivare il blocco bambini
Il forno non si scalda	Le regolazioni necessarie non sono impostate	Assicurarsi che le impostazioni necessarie siano corrette

Garanzie

Il prodotto è garantito, oltre che ai sensi di legge, alle condizioni e nei termini riportati sul certificato di garanzia convenzionale inserito nel prodotto. Il certificato dovrà essere conservato e mostrato al nostro Centro di Assistenza Tecnica Autorizzato, in caso di necessità, insieme allo scontrino comprovante l'acquisto dell'elettrodomestico. Puoi consultare le condizioni di garanzia anche sul nostro sito internet. Per ottenere assistenza compila l'apposito form on-line oppure contattaci al numero che trovi indicato nella pagina di assistenza del nostro sito internet.

Zusammenfassung

- 36** Sicherheitshinweise
- 40** Allgemeine Anweisungen
- 42** Produktbeschreibung
- 43** Betrieb des Backofens
- 43** Kochmodi
- 44** Reinigung und Wartung des Backofens
- 44** Allgemeine Reinigungshinweise
- 45** Häufig gestellte fragen
- 79** Installation

Sicherheitshinweise

- Während des Garvorgangs kann Feuchtigkeit im Ofenraum oder auf dem Glas der Tür kondensieren. Dies ist ein normaler Zustand. Um diesen Effekt zu verringern, warten Sie 10-15 Minuten nach dem Einschalten des Geräts, bevor Sie die Speisen in den Ofen stellen. In jedem Fall verschwindet das Kondensat, wenn der Ofen die Gartemperatur erreicht hat.
- Das Gemüse in einem Behälter mit Deckel anstelle einer offenen Schale kochen.
- Vermeiden Sie es, Speisen nach dem Garvorgang länger als 15/20 Minuten im Ofen zu lassen.
- WARNUNG: Während des Gebrauchs werden das Gerät und dessen zugänglichen Teile heiß. Achten Sie darauf, dass Sie keine heißen Teile berühren.
- WARNUNG: Der Ofen und zugängliche Teile können während des Betriebs heiß werden. Kleine Kinder nicht in die Nähe des Geräts gelangen lassen.
- WARNUNG: Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie Arbeiten oder Wartung daran vornehmen.
- WARNUNG: Um eine Gefährdung durch das versehentliche Zurücksetzen des Überhitzungsschutzes zu vermeiden, darf dieses Gerät nicht durch ein externes Schaltgerät, z. B. einen Timer, betrieben werden oder an einen Schaltkreis angeschlossen werden, der regelmäßig ein- und ausgeschaltet wird.
- Kinder unter 8 Jahren sollten in sicherem Abstand vom Gerät gehalten werden, wenn sie nicht ständig überwacht werden.
- Kinder dürfen keinesfalls mit dem Gerät spielen. Das Gerät darf von Personen ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, ohne Erfahrung oder Kenntnis des Produkts nur dann benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder mit Anweisungen zur Bedienung des Geräts ausgestattet werden, und zwar auf sichere Weise und im Bewusstsein der möglichen Risiken.

- Die Reinigung und Wartung darf nicht von unbeaufsichtigten Kindern durchgeführt werden.
- Verwenden Sie keine rauen oder abrasiven Materialien oder scharfen Metallabstreifer zur Reinigung der Ofentürscheiben, da diese die Oberfläche zerkratzen und das Glas zerbrechen können.
- Der Ofen muss ausgeschaltet werden, bevor die herausnehmbaren Teile entfernt werden.
- Montieren Sie diese nach der Reinigung wieder gemäß den Anweisungen.
- Verwenden Sie nur den für diesen Ofen empfohlenen Kerntemperaturfühler.
- Verwenden Sie keinen Dampfreiniger oder Hochdruckspray für die Reinigung.
- Wenn der Backofen vom Hersteller ohne Stecker ausgeliefert wird: DAS GERÄT DARF NICHT ÜBER STECKER ODER STECKDOSEN MIT DER STROMQUELLE VERBUNDEN WERDEN, SONDERN MUSS DIREKT AN DAS STROMNETZ ANGESCHLOSSEN WERDEN. Der Anschluss an die Stromquelle muss von einem entsprechend qualifizierten Fachmann vorgenommen werden. Damit der Anschluss den geltenden Sicherheitsvorschriften entspricht, darf er nur mittels eines allpoligen Schalters erfolgen, mit Unterbrechung der Kontakte gemäß Überspannungskategorie III zwischen Gerät und Stromquelle. Der allpolige Schalter muss die gesetzlich zugelassenen maximalen Anschlusswerte tragen. Das gelb/grüne Erdungskabel darf nicht vom Schalter unterbrochen werden. Bei der Installation des Geräts darauf achten, dass der für den Anschluss verwendete allpolige Schalter gut zugänglich ist. Der Anschluss an die Stromquelle muss von einem entsprechend qualifizierten Fachmann unter Berücksichtigung der Polarität des Ofens und der Stromquelle vorgenommen werden. Die Trennung von der Stromversorgung muss durch einen Poltrenner erfolgen, der gemäß den geltenden VDE-Vorschriften an den Stromkreis an-

geschlossen wird.

- Wenn der Backofen vom Hersteller mit Stecker geliefert wird: Die Steckdose muss der auf dem Schild angegebenen Last entsprechen, funktionsfähig und geerdet sein. Der Erdleiter ist gelb-grün. Dieser Vorgang darf nur durch einen geschulten Elektriker ausgeführt werden. Passen Steckdose und Stecker nicht zueinander, muss die Steckdose durch einen qualifizierten Elektriker gegen eine geeignete ausgetauscht werden. Stecker und Steckdose müssen den aktuellen Gesetzgebungen des Landes entsprechen. Der Anschluss an die Stromversorgung kann auch mittels eines allpoligen Schalters, der die gesetzlich zugelassenen maximalen Anschlusswerte tragen kann, mit Unterbrechung der Kontakte gemäß Überspannungskategorie III zwischen Gerät und Stromquelle erfolgen. Das gelb/grüne Erdungskabel darf nicht vom Schalter unterbrochen werden. Bei der Installation des Geräts darauf achten, dass die für den Anschluss verwendete Steckdose oder der allpolige Schalter gut zugänglich ist. Die Trennung von der Stromversorgung kann entweder durch einen zugänglichen Stecker oder durch einen Poltrenner erfolgen, der gemäß den geltenden VDE-Vorschriften an den Stromkreis angeschlossen wird.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, sollte es durch ein Kabel oder ein spezielles Bündel ersetzt werden, das beim Hersteller oder beim Kundendienst erhältlich ist.
- Das Stromkabel muss vom Typ H05V2V2-F sein.
- Diese Arbeit darf nur von qualifiziertem Personal durchgeführt werden. Der Schutzleiter (gelb-grün) muss ca. 10 mm länger sein als die anderen Leiter. Wenden Sie sich bei Reparaturen nur an den Kundendienst und fordern Sie die Verwendung von Original- Ersatzteilen an.
- Die Nichteinhaltung der oben genannten Bestimmungen kann die Sicherheit des Gerätes beeinträchtigen und zum Erlöschen der Garantie führen.
- Überschüssiges Verschüttungsmaterial sollte vor der Reini-

gung entfernt werden.

- Ein längerer Stromausfall während des Kochbetriebs kann zu einer Fehlfunktion des Geräts führen. Wenden Sie sich in diesem Fall an den Kundendienst.
- Das Gerät darf nicht hinter einer dekorativen Tür installiert werden, um eine Überhitzung zu vermeiden.
- Wenn Sie den Einlegeboden innen platzieren, achten Sie darauf, dass der Anschlag nach oben und in die Rückseite des Hohlraums gerichtet ist. Der Einlegeboden muss vollständig in den Hohlraum eingesetzt werden
- Achten Sie beim Einsetzen des Gitterrosts darauf, dass die Gleitschutzkante nach hinten und oben gerichtet positioniert ist.
- **WARNUNG:** Decken Sie die Backofenwände nicht mit Aluminiumfolie oder anderem Einwegschutz ab, der in direkten Kontakt mit der heißen Emaille kommt. Dies kann Schmelzen und Verschleiß des Emailles an den Innenseiten verursachen.
- **WARNUNG:** Niemals die Türdichtung des Ofens entfernen.
- **VORSICHT:** Füllen Sie den Hohlraumboden während des Garens oder bei heißem Backofen nicht wieder mit Wasser auf.
- Für den Betrieb des Gerätes mit den Nennfrequenzen ist keine zusätzliche Bedienung/Einstellung erforderlich.
- Der Backofen kann oben in einem Einbauschrank oder unter der Arbeitsfläche eingebaut werden. Vor dem Fixieren muss gewährleistet sein, dass im Backofenraum genügend Frischluft zirkulieren kann, um die Kühlung und den Schutz der innenliegenden Teile zu gewährleisten. Je nach Einbauart die auf der letzten Seite angegebenen Öffnungen vornehmen.
- Für eine korrekte Verwendung des Backofens sollten die Lebensmittel nicht in direkten Kontakt mit den Einschubleisten und Blechen kommen, sondern auf Backpapier bzw. in ofenfeste Behälter gelegt werden.

Allgemeine Anweisungen

Vielen Dank, dass Sie sich für eins unserer Produkte entschieden haben. Damit Sie lange Freude mit Ihrem Backofen haben, sollten Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durchlesen und zum Nachschlagen in der Zukunft aufbewahren. Notieren Sie sich vor dem Anschließen des Backofens die Seriennummer, sodass Sie diese im Reparaturfall an den Kundendienst weitergeben können. Den Backofen nach dem Auspacken auf mögliche Transportschäden überprüfen. Im Zweifelsfall den Ofen nicht in Betrieb nehmen und einen qualifizierten Servicetechniker konsultieren. Verpackungsmaterial (Plastiktüten, Styropor, Nägel usw.) außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren. Beim ersten Einschalten des Backofens kann ein streng riechender Rauch entstehen.

Dieser kann beim ersten Erhitzen durch den Kleber auf den Dämmplatten hervorgerufen werden. Dies ist bei der ersten Inbetriebnahme ein normaler Vorgang; es sollte jedoch abgewartet werden, bis der Rauch sich verzogen hat, bis Lebensmittel in den Ofen geschoben werden. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung in Fällen, wo die in diesem Dokument enthaltenen Anweisungen nicht beachtet werden.

HINWEIS: Die in diesem Handbuch erwähnten Funktionen, Eigenschaften und Zubehörteile können je nach gekauftem Modell variieren.

Sicherheitshinweise

Den Backofen nur zum vorbestimmten Zweck, das heißt, für das Garen von Lebensmitteln einsetzen. Alle anderen Verwendungsmöglichkeiten wie beispielsweise als Heizungsquelle gelten als unsachgemäß und sind daher gefährlich. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die aus einer falschen, unsachgemäßen oder unverständlichen Verwendung hervorgehen.

Der Betrieb elektrischer Geräte erfordert die Einhaltung einiger Grundregeln:

- Das Gerät nicht am Stromkabel aus der Steckdose ziehen.
- Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen berühren.
- Die Verwendung von Adaptern, Mehrfachsteckern und Verlängerungskabeln wird nicht empfohlen.
- Bei einer Fehlfunktion beziehungsweise bei unzulänglichem Betrieb Gerät ausschalten und nicht öffnen.

Elektrische Sicherheit

DER ANSCHLUSS AN DIE STROMQUELLE DARF NUR DURCH EINEN ELEKTRIKER ODER QUALIFIZIERTEN TECHNIKER ERFOLGEN.

Die Stromquelle, an die der Backofen angeschlossen wird, muss den gesetzlichen Voraussetzungen des

Landes entsprechen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die aus der Nichtbefolgung dieser Anweisungen entstehen. Der Backofen muss entsprechend der geltenden Gesetzgebung des Landes an eine geerdete Wandsteckdose oder an einen allpoligen Trennschalter angeschlossen werden. Die Stromquelle sollte durch entsprechende Sicherungen geschützt sein und die verwendeten Kabel müssen einen Querschnitt aufweisen, der eine ordnungsgemäße Stromversorgung des Backofens gewährleistet.

ANSCHLUSS

Der Backofen wird mit einem Stromkabel geliefert, das an eine Stromquelle mit 220- 240 Vac

angeschlossen werden kann. Bevor der Backofen an die Stromquelle angeschlossen wird, muss Folgendes überprüft werden:

- Spannung des Stromnetzes mit dem Messgerät;
- Beschaffenheit und Umfeld des Trennschalters.

Die mit der Erdungsklemme des Backofens verbundene Schutzleitung muss mit der Erdungsklemme der Stromquelle verbunden werden.

WARNUNG

Vor dem Anschließen des Backofens an die Stromquelle einen qualifizierten Elektriker darum bitten, die Kontinuität der Erdungsklemme an der Stromquelle zu überprüfen. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Unfälle oder sonstige Probleme, die aus einem nicht sachgemäßen Anschluss des Backofens an die Erdungsklemme oder an einen geerdeten Anschluss mit defekter Kontinuität entstehen können.

HINWEIS: Für eine eventuelle Wartung des Ofens ist die Zugänglichkeit einer zweiten Wandsteckdose von Vorteil, sodass er an diese angeschlossen werden kann, wenn er ausgebaut werden muss. Das Stromkabel darf nur von qualifizierten Kundendiensttechnikern oder Elektrikern ausgetauscht werden.

Empfehlungen

Es empfiehlt sich, den Backofen nach jeder Verwendung grob zu reinigen.

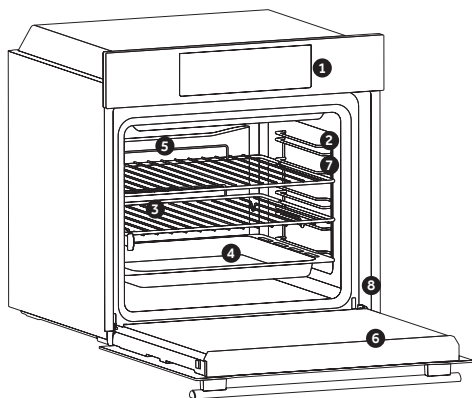
Die Ofenwände nicht mit Aluminiumfolie oder sonstiger im Handel erhältlicher Einmalschutzfolie auskleiden.

Gerät die Aluminiumfolie oder sonstige Schutzfolie mit der heißen Emaille in Berührung, so kann sie schmelzen und die Qualität der Backofenbeschichtung beeinträchtigen. Es wird empfohlen, den Backofen nicht bei sehr hohen Temperaturen zu betreiben, um eine übermäßige Verschmutzung und unangenehme Rauch- und Geruchsentwicklung zu vermeiden. Es ist besser, bei niedrigerer Temperatur die Garzeit zu erhöhen. Zusätzlich zum mitgelieferten Zubehör sollten nur temperatur- und hitzebeständige Backformen und ofenfestes Geschirr verwendet werden.

Einbau und Installation

Der Hersteller ist nicht zur Installation verpflichtet. Wird das Eingreifen des Hersteller erforderlich, um Fehler zu beheben, die aus einer falschen Installation hervorgehen, so erfolgt dieses nicht im Rahmen der Gewährleistungsgarantie. Die Installationsanweisungen für qualifiziertes Fachpersonal müssen befolgt werden. Eine falsche Installation kann Personen- oder Sachschäden hervorrufen. Für derartige Schäden oder Verletzungen übernimmt der Hersteller keine Haftung. Der Backofen kann oben in einem Einbauschrank oder unter der Arbeitsfläche eingebaut werden. Vor dem Fixieren muss gewährleistet sein, dass im Backofenraum genügend Fischluft zirkulieren kann, um die Kühlung und den Schutz der innenliegenden Teile zu gewährleisten. Je nach Einbauart die auf der letzten Seite angegebenen Öffnungen vornehmen.

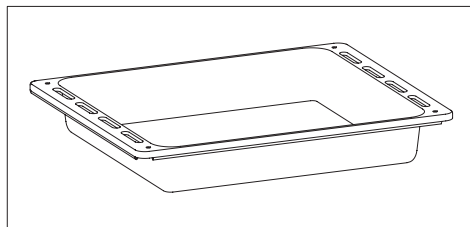
Produktbeschreibung



1. Bedienfeld
2. Einschubpositionen (Seitengitter falls enthalten)
3. Gitter
4. Bleche
5. Ventilator (falls vorhanden)
6. Backofentür
7. Seitengitter (sofern vorhanden: nur für Öfen mit flachem Innenraum)
8. **Seriennummer**

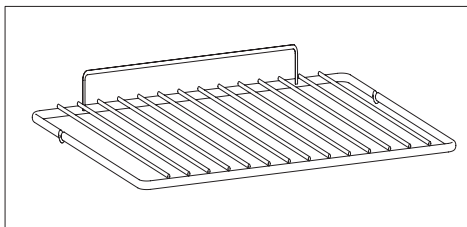
ZUBEHÖR

Fettpfanne



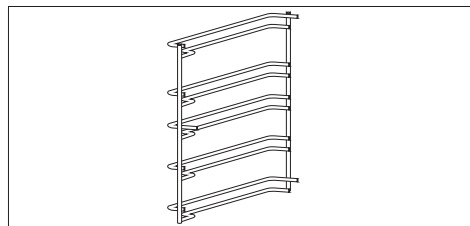
Fängt die beim Grillen von Lebensmitteln austretende Flüssigkeit auf.

Metallrost



Hält Auflauf- und Backformen.

Seitliche Drahtgitter (nur falls vorhanden)



Befindet sich an beiden Seiten des Ofens und hält Metallroste und Fettpfannen.

Erste Inbetriebnahme

ERSTE REINIGUNG

Den Backofen vor der ersten Inbetriebnahme reinigen. Die Außenflächen mit einem feuchten, weichen Tuch abwischen. Alle Zubehöerteile spülen und den Backofen innen mit warmem Spülwasser auswischen. Den leeren Backofen auf die Höchsttemperatur einstellen und etwa eine Stunde lang anlassen, damit der neue Geruch verfliegt.

Betrieb des Backofens



- 1. Funktionswahlknopf
- 2. Thermostat-Wahlknopf

Kochmodi

Fun- ktion	T °C stan- dard	T °C Bereich	Function
			LAMPE: Schaltet das Licht im Backofen an.
	220	50 ÷ MAX	* OBER-/UNTERHITZE: Es kommt das obere und untere Heizelement zum Einsatz. Den Backofen etwa zehn Minuten lang vorheizen. Diese Methode eignet sich für alle herkömmlichen Brat- und Backrezepte. Für rotes Fleisch, Roastbeef, Lammkeulen, Wild, Folienrezepte, Blätterteig. Lebensmittel in feuerfestem Geschirr auf mittlerer Schiene garen.
	210	50 ÷ MAX	UNTERHITZE: Bei dieser Funktion wird die gröste Hitze im unteren Bereich des Ofens erreicht. Unterhitze eignet sich besonders für Gebäck und Kuchen.
	230	50 ÷ MAX	GRILL: Grill mit geschlossener Tür verwenden. Es wird nur das obere Heizelement verwendet und die Temperatur kann eingestellt werden. Damit die Heizelemente rot glühen ist eine Vorheizdauer von fünf Minuten erforderlich. Grillgerichte, Kebab und Gratin gelingen garantiert. Weißes Fleisch sollte mit Abstand zum Grill gegart werden; die Garzeit ist dann zwar länger, aber das Fleisch bleibt schön saftig. Rotes Fleisch und Fischfilet kann auf dem Rost mit der Fettpfanne darunter gegart werden.

*Geprüft nach der EN 60350-1 für die Erklärung über den Energieverbrauch und die Angabe der Energieklasse

Reinigung und Wartung des Backofens

Die Lebensdauer des Geräts lässt sich durch eine regelmäßige Reinigung verlängern. Den Ofen vor der Reinigung abkühlen lassen. Keine Scheuermittel, Stahlwolle oder scharfkantige Gegenstände für die Reinigung verwenden, um die Emaillebeschichtung nicht zu beschädigen. Nur Wasser, Spülmittel oder Reinigungsmittel mit Bleiche (Ammoniak) verwenden.

BESTANDTEILE AUS GLAS

Es empfiehlt sich, die Glastür nach jeder Verwendung des Backofens mit einem saugfähigen Küchentuch zu reinigen.

Hartnäckige Flecken können mit einem in Reinigungsmittel getränkten Schwamm gesäubert und mit klarem Wasser abgewaschen werden.

DICHTUNG OFENTÜR

Schmutzige Dichtungen mit einem leicht angefeuchteten Schwamm reinigen.

ZUBEHÖR

Zubehörteile mit einem feuchten Reinigungsschwamm säubern, abwaschen und abtrocknen. Keine Scheuermittel verwenden.

FETTPFANNE

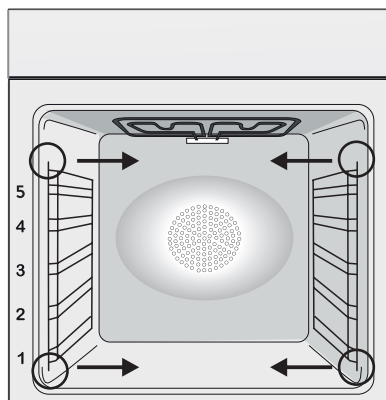
Fettpfanne nach der Verwendung des Grills aus dem Ofen nehmen. Das heiße Fett abschütten (nicht in den Abfluss) und Fettpfanne mit heißem Wasser und Spülmittel reinigen.

Hartnäckige Fettreste durch Einweichen in Spülwasser reinigen. Alternativ lässt sich die Fettpfanne auch in der Spülmaschine oder mit einem herkömmlichen Backofenreiniger säubern. Schmutzige Fettpfanne nicht wieder zurück in den Backofen schieben.

Allgemeine Reinigungshinweise

Drahtgestelle entfernen und reinigen

- 1- Entfernen Sie die Drahtgitter durch Ziehen in Pfeilrichtung (siehe unten).
- 2- Um die Drahtgitter zu reinigen, geben Sie sie entweder in die Geschirrspülmaschine oder verwenden Sie einen nassen Schwamm und trocknen Sie die Gitter anschließend gründlich ab.
- 3- Bringen Sie die Drahtgitter nach dem Reinigungsvorgang in umgekehrter Reihenfolge wieder an.



WECHSELN DER GLÜHBIRNE

1. Den Backofen von der Stromversorgung trennen.
2. Glasabdeckung abnehmen, Glühbirne herausschrauben und durch eine neue vom selben Typ ersetzen.
3. Nach dem Austausch der kaputten Glühbirne die Glasabdeckung wieder aufsetzen.

Dieses Produkt enthält eine oder mehrere Lichtquellen der Energieeffizienzklasse G (Lampe) / F (10 LED).

Entsorgung und umweltschutz



Dieses Elektrohaushaltsgerät ist in Einklang mit der EU-Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Elektro- und Elektronik-Altgeräte enthalten umweltschädigende Substanzen, aber auch Grundkomponenten, die wiederverwendet werden können. Daher ist es wichtig, Elektro- und Elektronik-Altgeräte spezifisch zu entsorgen, um alle schädlichen Substanzen zu entfernen und wiederverwendbare Teile zu recyceln. Verbraucher leisten einen wichtigen Beitrag zur Gewährleistung, dass Elektro- und Elektronik-Altgeräte nicht zu einem Umweltproblem werden. Halten Sie sich daher bitte an die folgenden Grundregeln:

- Elektro- und Elektronik-Altgeräte dürfen nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden.
- Elektro- und Elektronik-Altgeräte müssen bei zugelassenen Sammelstellen abgegeben werden, die von der Stadtverwaltung oder anderen zuständigen Stellen verwaltet werden.

In vielen Ländern wird für die Entsorgung großer Elektro- und Elektronik-Altgeräte ein Abholservice angeboten. Beim Kauf eines

neuen Geräts wird das alte möglicherweise vom Händler zurückgenommen, der es kostenfrei entsorgt, sofern das neue Gerät von einem ähnlichen Typ ist und die gleiche Funktion erfüllt wie das Altgerät.

MASSNAHMEN ZUM STROMSPAREN UND UMWELTSCHUTZ

Sofern möglich, das Vorheizen des Backofens vermeiden und seine Kapazität voll ausnutzen. Die Backofentür so selten wie möglich öffnen, weil die Hitze aus dem Innenraum bei jedem Öffnen verloren geht.

Für eine deutliche Energieersparnis den Backofen 5-10 Minuten vor dem Ende der Garzeit ausschalten und mit der Restwärme zu Ende garen. Die Dichtungen sollten sauber und unversehrt bleiben, damit keine Hitze aus dem Inneren verloren geht. Falls Sie einen Stromversorgungsvertrag mit wechselndem Stundentarif haben, erleichtert das Programm der „verzögerten Startzeit“ das Stromsparen, indem der Anfang des Garvorgangs in die Zeit verschoben wird, wo der günstigere Stromtarif gilt.

Häufig gestellte fragen

Störung	Mögliche ursache	Lösung
der Backofen wird nicht heiß.	Die Uhr ist nicht eingestellt.	Uhr einstellen.
Der Backofen wird nicht heiß.	Die Kindersicherung ist eingeschaltet.	Kindersicherung deaktivieren.
Der Backofen wird nicht heiß.	Garfunktion und Temperatur wurden nicht eingestellt.	Prüfen, ob die nötigen Einstellungen richtig sind.

Índice

47	Indicaciones de seguridad
51	Advertencias Generales
53	Descripción del producto
54	Descripción general
54	Modalidades de cocción
55	Limpieza y mantenimiento del horno
55	Mantenimiento
56	Solución de problemas
79	Installation

Indicaciones de seguridad

- Durante la cocción, podría condensarse humedad dentro de la cavidad del horno o en el cristal de la puerta. Esto es normal. Para reducir este efecto, espere de 10 a 15 minutos antes de introducir alimentos en el horno una vez que lo encienda. De todos modos, la condensación desaparece cuando el horno alcanza la temperatura de cocción.
- Para cocinar verduras, póngalas en un recipiente con una tapa en lugar de utilizar una bandeja sin cubrir.
- Evite dejar los alimentos en el horno más de 15/20 minutos después de cocinarlos.
- ATENCIÓN: el electrodoméstico y todas sus piezas se calientan durante el uso. Tenga cuidado de no tocar las partes calientes.
- ADVERTENCIA: Las partes accesibles pueden calentarse cuando el horno está en uso. Los niños pequeños deben mantenerse a una distancia segura.
- ATENCIÓN: Desconecte el dispositivo de la red eléctrica antes de realizar cualquier operación o mantenimiento.
- ATENCIÓN: con el fin de evitar cualquier peligro debido a un restablecimiento accidental del dispositivo térmico de interrupción, este aparato no debe recibir alimentación mediante dispositivos de conmutación externos como temporizadores, ni conectarse a un circuito regularmente alimentado o interrumpido por el servicio.
- Los niños menores de 8 años deben mantenerse a una distancia segura del aparato si no son supervisados continuamente.
- Los niños no deben jugar con el electrodoméstico. Pueden utilizarlo niños a partir de 8 años de edad y personas con facultades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, si lo emplean bajo supervisión o se les instruye acerca de la seguridad del producto y entienden los riesgos que comporta.
- La limpieza y el mantenimiento no deben ser llevados a cabo

por niños sin supervisión.

- No utilice materiales rugosos o abrasivos ni rasquetas metálicas afiladas para limpiar las puertas de vidrio del horno, ya que pueden rayar la superficie y agrietar el vidrio.
- Apague el horno antes de sacar las partes extraíbles.
- Después de la limpieza, vuelva a montarlas siguiendo las instrucciones.
- Utilice únicamente la sonda térmica recomendada para este horno.
- No utilice un limpiador de vapor o un aerosol de alta presión para las operaciones de limpieza.
- Si el horno es suministrado por el fabricante sin enchufe:

EL ELECTRODOMÉSTICO NO DEBE CONECTARSE A LA FUENTE DE ALIMENTACIÓN MEDIANTE ENCHUFES O TOMAS DE CORRIENTE, SINO QUE DEBE CONECTARSE DIRECTAMENTE A LA RED ELÉCTRICA. La conexión a la fuente de alimentación debe llevarla a cabo un profesional cualificado. Con el fin de llevar a cabo una instalación conforme a la legislación de seguridad vigente, el horno debe conectarse únicamente colocando un interruptor de corte omnipolar entre el electrodoméstico y la fuente de alimentación, con una separación de contacto que cumpla con los requisitos de la categoría de sobretensión III. El interruptor omnipolar debe soportar la carga máxima conectada y debe ser conforme a la legislación vigente. El cable de tierra amarillo-verde no debe ser interrumpido por el interruptor. Cuando se instala el electrodoméstico, el interruptor omnipolar utilizado para la conexión debe ser fácilmente accesible. La conexión a la fuente de alimentación debe llevarla a cabo un profesional cualificado teniendo en cuenta la polaridad del horno y de la fuente de alimentación. La desconexión debe llevarse a cabo incorporando un interruptor en el cableado fijo de acuerdo con las normas de cableado.

- Si el horno es suministrado por el fabricante con enchufe: La toma de corriente debe ser adecuada para la carga indica-

da en la etiqueta y debe tener la conexión a tierra conectada y en funcionamiento. El conductor de tierra es de color amarillo-verde. Esta operación debe realizarla un profesional debidamente cualificado. En caso de incompatibilidad entre la toma de corriente y la clavija del electrodoméstico, solicite a un electricista cualificado que sustituya la toma de corriente por otra del tipo adecuado. La clavija y la toma de corriente deben cumplir con la normativa actual del país de instalación. La conexión a la fuente de alimentación también se puede realizar colocando un interruptor de corte onipolar entre el electrodoméstico y la fuente de alimentación, con una separación de contacto que cumpla con los requisitos de la categoría de sobretensión III, que pueda soportar la carga máxima conectada y que cumpla la legislación vigente. El cable de tierra amarillo-verde no debe ser interrumpido por el interruptor. Cuando se instala el electrodoméstico, la toma de corriente o el interruptor onipolar utilizado para la conexión deben ser fácilmente accesibles. La desconexión se puede lograr manteniendo la clavija accesible o incorporando un interruptor en el cableado fijo de acuerdo con las normas de cableado.

- Si el cable de alimentación está dañado, debe sustituirse por un cable o un haz de cables especial comercializado por el fabricante; también puede ponerse en contacto con el departamento de atención al cliente.
- El cable de alimentación debe ser de tipo H05V2V2-F.
- Esta operación debe realizarla un profesional debidamente cualificado. El conductor de toma de tierra (amarillo y verde), debe ser aproximadamente 10 mm más largo que los otros conductores. Para cualquier reparación, diríjase únicamente a un centro de asistencia técnica autorizado y solicite que se empleen recambios originales.
- El incumplimiento de las indicaciones anteriores puede poner en peligro la seguridad del electrodoméstico y anular la garantía.
- Los excesos de material deben retirarse antes de limpiar.

- Una interrupción prolongada de la corriente durante una fase de cocción puede causar una avería en el monitor. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente si esto ocurre.
- El electrodoméstico no debe instalarse detrás de una puerta decorativa para evitar que se caliente en exceso.
- Cuando coloque la bandeja interior, asegúrese de dirigir el tope hacia arriba en la parte trasera de la cavidad. La bandeja debe introducirse por completo en la cavidad
- Al insertar la bandeja de la rejilla, tenga en cuenta que el borde antideslizante está posicionado hacia atrás y hacia arriba.
- ATENCIÓN: No forre las paredes del horno con aluminio u otras protecciones comercializadas. El aluminio o los protectores podrían derretirse al entrar en contacto directo con el esmalte caliente y deteriorar el esmalte del interior.
- ATENCIÓN: No quite nunca la junta de estanqueidad de la puerta del horno.
- ATENCIÓN: No llene el fondo del horno con agua durante la cocción o cuando esté caliente.
- No es necesario llevar a cabo operaciones/configuraciones adicionales para que el electrodoméstico funcione a las frecuencias nominales.
- El horno se puede ubicar en la parte alta de una columna o debajo de una encimera. Antes de instalarlo, debe garantizar una buena ventilación en el espacio del horno para permitir la circulación adecuada del aire fresco requerido para enfriar y proteger las partes internas. Realice las aberturas especificadas en la última página según el tipo de instalación.
- Para un uso correcto del horno, se aconseja no poner los alimentos en contacto directo con los estantes y bandejas, sino utilizar papel para horno y/o recipientes especiales.

Advertencias Generales

Le agradecemos que haya elegido uno de nuestros productos. Para utilizar el horno de forma óptima es aconsejable leer con atención este manual y conservarlo para poder consultarlo en el futuro. Antes de instalar el horno, anote el número de serie para poder facilitárselo al personal del servicio de asistencia técnica en caso de solicitar su intervención. Después de extraer el horno del embalaje, compruebe que no haya sufrido daño alguno durante el transporte. En caso de duda, no utilice el horno y solicite la asistencia de un técnico cualificado. Conserve todo el material de embalaje (bolsitas de plástico, poliestireno, clavos) fuera del alcance de los niños. La primera vez que se enciende el horno puede producirse un humo de olor acre, causado por el primer calentamiento del adhesivo de los paneles de aislamiento que recubren el horno: se trata de un fenómeno absolutamente normal y, en caso de que se produzca, será preciso esperar a que cese el humo antes de introducir los alimentos. El fabricante declina toda responsabilidad en caso de no observar las instrucciones contenidas en este documento.

NOTA: las funciones, las propiedades y los accesorios de los hornos citados en este manual pueden variar según los modelos.

Recomendaciones de seguridad

Utilice el horno solo con el fin para el que se ha diseñado, es decir: únicamente para cocer alimentos; cualquier otro uso, por ejemplo como fuente de calefacción, se considera impropio y por lo tanto peligroso. El fabricante no puede ser considerado responsable de eventuales daños derivados de usos impropios, erróneos o irracionales.

El uso de cualquier aparato eléctrico comporta la observación de una serie de reglas fundamentales:

- No tire del cable de alimentación para desconectar este producto de la fuente de alimentación.
- no tocar el aparato con las manos ni los pies mojados o húmedos;
- en general no es aconsejable usar adaptadores, regletas ni alargadores;
- en caso de avería o mal funcionamiento del aparato, apáguelo y no lo manipule.

Seguridad eléctrica

CONFÍE LA CONEXIÓN ELÉCTRICA A UN ELECTRICISTA O A UN TÉCNICO CUALIFICADO.

La red de alimentación a la que se conecte el horno debe cumplir la normativa vigente en el país de instalación. El fabricante declina toda responsabilidad por eventuales daños derivados de no observar dicha normativa. El horno debe conectarse a la red eléctrica mediante un enchufe de pared con toma de tierra o mediante un seccionador con varios polos, según la normativa vigente en el país de instalación. La red eléctrica debe estar protegida mediante fusibles adecuados y deben utilizarse cables con una sección transversal idónea que garantice una correcta alimentación del horno.

CONEXIÓN

El horno se suministra con un cable de alimentación que debe conectarse únicamente a una red eléctrica con una tensión de 220-240 V de CA entre fases o entre la fase y el neutro. Antes de conectar el horno a la red eléctrica es imprescindible comprobar:

- la tensión de alimentación indicada por el medidor;
- la configuración del seccionador.

El hilo de toma de tierra conectado al terminal de tierra del horno debe estar conectado al terminal de tierra de la red eléctrica.

ATENCIÓN

Antes de conectar el horno a la red eléctrica, confíe la comprobación de la continuidad de la toma de tierra de la red eléctrica a un electricista cualificado. El fabricante no se hace responsable de eventuales accidentes u otros problemas derivados de no conectar el horno a tierra o de conectarlo a una toma de tierra con una continuidad defectuosa.

NOTA: puesto que el horno podría requerir la intervención del servicio de asistencia, es aconsejable prever la disponibilidad de otro enchufe de pared al que conectar el horno después de extraerlo del espacio donde se ha instalado. El cable de alimentación debe sustituirse únicamente por personal de asistencia técnica o por técnicos con una cualificación análoga.

Recomendaciones

Una limpieza mínima después de utilizar el horno ayudará a mantenerlo limpio durante más tiempo. No forrar las paredes del horno con aluminio u otras protecciones disponibles en tiendas. El aluminio o los protectores, en contacto directo con el esmalte caliente puede derretirse y deteriorar el esmalte del interior. Para evitar un exceso de suciedad en el horno y que pueden derivar en olores y humo en exceso, recomendamos no utilizar el horno a temperaturas muy elevadas. Es mejor ampliar el tiempo de cocción y bajar un poco la temperatura.

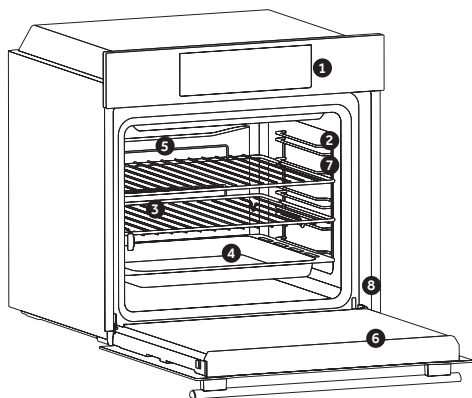
Instalación

No es obligación del fabricante instalar el horno. Si se requiere la ayuda del fabricante para subsanar fallos derivados de una instalación incorrecta, dicha asistencia no la cubrirá la garantía.

Han de seguirse a rajatabla las instrucciones de instalación para personal cualificado. Una instalación incorrecta puede provocar daños personales, materiales o en animales. El fabricante no se hace responsable de esos posibles daños.

El horno se puede colocar encima, en una columna, o debajo de una encimera. Antes de fijar el horno hay que asegurar una buena ventilación en el hueco donde se vaya a colocar y que el aire necesario para enfriar y proteger las piezas internas circula sin problema. Realizar las aperturas especificadas en la última página según el tipo de altura.

Descripción del producto

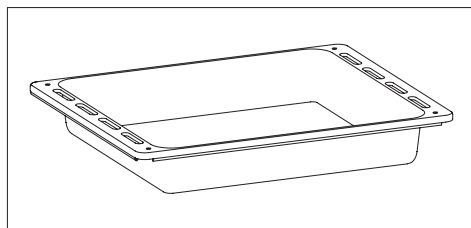


1. Panel de control
2. Niveles del horno (rejilla lateral, si está incluida)
3. Rejillas
4. Bandejas
5. Ventilador (si está presente)
6. Puerta del horno
7. Rejillas laterales (si están presentes: solo para cavidad plana)

8. Número de serie

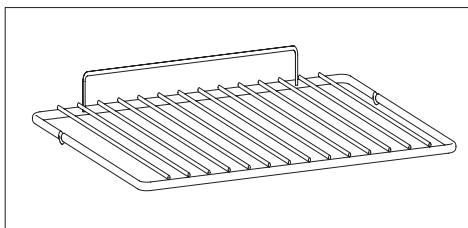
ACCESORIOS

Bandeja de goteo



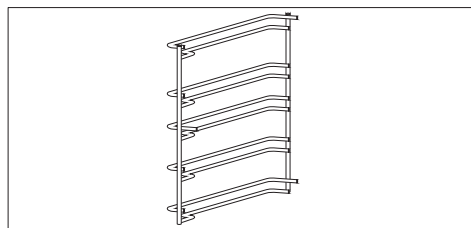
Recoge los residuos que gotean al cocinar alimentos en las rejillas.

Rejilla metálica



Sostiene fuentes y platos.

Rejillas laterales (solo si están presentes)



Situadas en ambos lados de la cavidad del horno, sostienen rejillas de metal y bandejas de goteo.

Primer uso

LIMPIEZA PRELIMINAR: Limpie el horno antes de utilizarlo por primera vez. Limpie las superficies externas con un paño suave levemente humedecido.

Lave todos los accesorios y limpie el interior del horno con detergente lavavajillas y agua caliente. Compruebe que el horno esté vacío, seleccione la temperatura máxima y déjelo encendido durante un mínimo de una hora para eliminar todos los olores que suele haber presentes en los hornos nuevos.

Descripción general



- 1- Selección de función
- 2- Selección de temperatura

Modalidades de cocción

Mando selector	T°C establecida	Rango de T°C	Función
			LAMPARA: Conecta la luz interior
	220	50 ÷ MAX	* CONVECCIÓN: Funcionan la resistencia inferior y la resistencia superior del horno. Es la cocción tradicional, ideal para cocinar asados, caza, galletas, manzanas al horno y para conseguir alimentos crujientes.
	210	50 ÷ MAX	CALENTAMIENTO INFERIOR : Utilizar el elemento inferior. Ideal para todo tipo de repostería. Utilizar para flanes, quiches, tartas, pastas y procesos que requieran mas calor desde abajo.
	230	50 ÷ MAX	GRILL: El grill debe utilizarse con la puerta cerrada. Utilización de la resistencia superior con posibilidad de ajustar la temperatura. Es necesario un precalentamiento de 5 minutos para que la resistencia se ponga al rojo. Éxito seguro con las parrilladas, las brochetas y los gratinados. Las carnes blancas deben alejarse del grill, porque aunque así se alargará el tiempo de cocción, la carne quedará más sabrosa. Las carnes rojas y los filetes de pescado se pueden colocar encima de la rejilla colocando debajo la grasera.

* Probado de conformidad con la norma EN 60350-1 con el propósito de declaración de consumo de energía y clase energética.

Limpieza y mantenimiento del horno

La vida útil del aparato se prolonga si se limpia a intervalos regulares. Espere a que el horno se enfríe antes de llevar a cabo las operaciones de limpieza manuales. No utilice nunca detergentes abrasivos, estropajos metálicos ni objetos puntiagudos para la limpieza con el fin de no dañar de forma irreparable las piezas esmaltadas. Utilice únicamente agua, jabón o detergentes a base de amoníaco.

PIEZAS DE VIDRIO

Es aconsejable limpiar la puerta de vidrio con papel absorbente de cocina después de cada uso del horno. Para eliminar las manchas más persistentes, se puede utilizar también una esponja empapada en detergente bien escurrida y aclarar con agua.

JUNTA DE LA PUERTA DEL HORNO

Si se ensucia, la junta se puede limpiar con una esponja ligeramente húmeda.

ACCESORIOS

Limpie los accesorios con una esponja empapada en agua y jabón, escúrralos y séquelos: no utilice detergentes abrasivos.

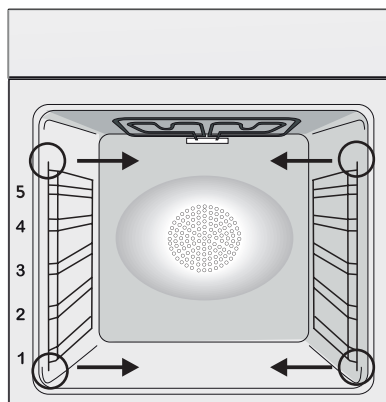
FUENTE DE GOTEO

Después de usar las resistencias, extraiga la fuente del horno. Vierta la grasa caliente en un recipiente y lave la fuente con agua caliente utilizando una esponja y detergente lavavajillas. Si quedan residuos grasos, sumerja la fuente en agua y detergente. También se puede lavar la fuente en el lavavajillas o bien utilizar un detergente comercial para hornos. Nunca vuelva a introducir la fuente sucia en el horno.

Mantenimiento

Extracción y limpieza de los bastidores cableados

- 1- Retire las guías metálicas tirando de ellas en la dirección de las flechas (ver más abajo)
- 2- Para limpiar las guías metálicas, puede ponerlas en el lavavajillas o utilizar una esponja húmeda, asegurándose siempre de que se sequen después.
- 3- Después del proceso de limpieza, monte las guías metálicas en orden inverso."



SUSTITUCIÓN DE LA BOMBILLA

1. Desenchufe el horno de la red eléctrica.
2. Suelte la cubierta de vidrio, desenrosque la bombilla y sustitúyala por una nueva del mismo modelo.
3. Una vez sustituida la bombilla defectuosa, vuelva a atornillar la cubierta de vidrio.

Este producto contiene una o más fuentes de luz de clase de eficiencia energética G (bombilla) / F (10 Led).

Gestión de residuos y respeto por el medio ambiente



Este aparato está certificado conforme a la directiva europea 2012/19/EU sobre aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE). Los dispositivos WEEE contienen sustancias contaminantes (que pueden provocar

consecuencias negativas en el medio ambiente) o componentes básicos (que pueden reutilizarse). Es importante que dichos dispositivos estén sujetos a tratamientos específicos para eliminar y desechar correctamente todos los contaminantes y recuperar todos los materiales. Cada individuo puede desempeñar un papel importante a la hora de asegurar que los dispositivos WEEE no se conviertan en un problema medioambiental; es esencial seguir algunas reglas básicas:

- los dispositivos WEEE no deben tratarse como residuos domésticos;
- los dispositivos WEEE deben llevarse a los puntos de recogida específicos gestionados por el municipio o por una sociedad registrada. En muchos países, para los WEEE de grandes dimensiones, puede haber disponible un servi-

cio de recogida a domicilio. Cuando se compra un nuevo aparato, el viejo puede entregarse al vendedor, que debe adquirirlo gratuitamente siempre que el aparato sea de tipo equivalente y tenga las mismas funciones que el que se ha adquirido.

AHORRAR Y RESPETAR EL MEDIO AMBIENTE

Siempre que sea posible, evite precalentar el horno e intente utilizarlo siempre lleno. Abra la puerta del horno lo menos posible, ya que se producen dispersiones de calor cada vez que se lleva a cabo esta operación. Para ahorrar mucha energía basta apagar el horno de 5 a 10 minutos antes del fin del tiempo de cocción planificado y servirse del calor que el horno continúa generando. Mantener las juntas limpias y en buen estado para evitar posibles dispersiones de energía. Si se dispone de un contrato de energía eléctrica por tarifa horaria, el programa de cocción retardada permitirá ahorrar más fácilmente retrasando el encendido del horno hasta el horario de tarifa reducida.

RECUPERACIÓN DE ENVASES



Solución de problemas

Problema	Causa posible	Solución
El horno no se calienta	El reloj no está en hora	Configure el reloj
El horno no se calienta	El bloqueo infantil está activado	Desactive el bloqueo infantil
El horno no se calienta	Los ajustes necesarios no están configurados	Asegúrese de que los ajustes necesarios sean correctos

Belangrijke veiligheidsinstructies

- 58** Veiligheidsvoorschriften
- 62** Avvertenze Generali
- 64** Productbeschrijving
- 65** Beschrijving van het display
- 65** Bereidingswijzen
- 66** Algemene opmerkingen over de reiniging
- 66** Onderhoud
- 67** Problemen oplossen
- 79** Installation

Veiligheidsvoorschriften

- Tijdens het koken kan vocht in de ovenruimte of op het glas van de deur condenseren. Dit is normaal. Om dit effect te verminderen, wacht u 10-15 minuten na het inschakelen van de stroom voordat u voedsel in de oven doet. Condensatie verdwijnt in elk geval de wanneer de oven de kooktemperatuur bereikt.
- Kook de groenten in een bakje met deksel in plaats van een open blad.
- Laat geen voedsel in de oven achter na het koken voor langer dan 15/20 minuten.
- WAARSCHUWING: het apparaat en de toegankelijke onderdelen worden heet tijdens gebruik. Zorg ervoor dat u geen hete onderdelen aanraakt.
- WAARSCHUWING: De toegankelijke delen kunnen heet worden als de oven in gebruik is. Kinderen moeten op veilige afstand gehouden worden.
- WAARSCHUWING: Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat u werkzaamheden of onderhoud uitvoert.
- WAARSCHUWING: om gevaar door een onbedoelde reset van de thermische uitschakeling te vermijden, mag dit apparaat niet worden aangesloten op een externe schakelinrichting zoals een timer, of worden aangesloten op een circuit dat regelmatig wordt in- of uitgeschakeld.
- Kinderen jonger dan 8 jaar moeten op veilige afstand van het apparaat worden gehouden, als ze niet continu onder toezicht staan.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Dit apparaat mag alleen worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met een lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke beperking of met gebrek aan ervaring en kennis op voorwaarde dat zij onder toezicht staan of aanwijzingen hebben gekregen over de manier waarop het apparaat veilig wordt gebruikt, en zij de bijbehorende gevaren begrijpen.

- Reiniging en onderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij zij onder toezicht staan.
- Gebruik geen ruwe of schurende materialen of scherpe metalen schrapers om de glazen van de ovendeur schoon te maken, omdat deze krassen op het oppervlak kunnen veroorzaken en het glas kunnen doen barsten.
- De oven moeten worden uitgeschakeld voordat u de verwijderbare onderdelen verwijdert.
- Na reiniging moeten ze weer in elkaar worden gezet volgens de instructies.
- Gebruik alleen de voor deze oven aanbevolen vleessonde.
- Gebruik geen stoomreiniger of hogedrukspuit voor reinigingsswerkzaamheden.
- Als de oven door de fabrikant zonder stekker wordt geleverd: HET APPARAAT MAG NIET OP DE VOEDINGSBRON WORDEN AANGESLOTEN DOOR MIDDEL VAN STEKKERS OF CONTACTDOZEN, MAAR MOET RECHTSTREEKS OP HET ELEKTRICITEITSNET WORDEN AANGESLOTEN. De aansluiting op de krachtbron moet worden uitgevoerd door een voldoende gekwalificeerde professional. Om een installatie te hebben die voldoet aan de huidige veiligheidswetgeving mag de oven alleen worden aangesloten met een omnipolaire scheidingsschakelaar, met een contactscheiding die voldoet aan de eisen voor overspanningscategorie III, tussen het apparaat en de stroombron. De omnipolaire scheidingsschakelaar moet geschikt zijn voor de maximale aangesloten belasting en moet in overeenstemming zijn met de huidige wetgeving. De groen-gele aardingsleiding mag niet door de scheidingsschakelaar onderbroken worden. De omnipolaire scheidingsschakelaar die wordt gebruikt voor de aansluiting moet makkelijk toegankelijk zijn wanneer het apparaat wordt geïnstalleerd. De aansluiting op de krachtbron moet worden uitgevoerd door een voldoende gekwalificeerde professional die rekening houdt met de polariteit van de oven en van de krachtbron. De uitschakeling moet worden bereikt door het opnemen van een schakelaar in de

- vaste bedrading in overeenstemming met de bedradingsregels.
- Als de oven door de fabrikant met de stekker is geleverd: Het stopcontact moet geschikt zijn voor de belasting die staat aangegeven op het label en de aarding ervan moet aangesloten en in werking zijn. De aardgeleider heeft een geel-groene kleur. Deze procedure moet worden uitgevoerd door een daarvoor gekwalificeerde professional. Vraag in geval van incompatibiliteit tussen het stopcontact en de apparaatstekker een erkende elektricien om het stopcontact door een ander geschikt type te vervangen. De stekker en het stopcontact moeten worden aangepast aan de huidige normen van het land van installatie. Aansluiting op de voeding kan ook worden uitgevoerd door het plaatsen van een omnipolaire scheidingsschakelaar (met een contactscheiding in overeenstemming met de vereisten voor overspanning van categorie III) tussen het apparaat en de voeding, die geschikt is voor de maximaal aangesloten belasting en die voldoet aan de huidige wetgeving. De groen-gele aardingsleiding mag niet door de scheidingsschakelaar onderbroken worden. Het stopcontact of de omnipolaire scheidingsschakelaar gebruikt voor de aansluiting moet makkelijk toegankelijk zijn wanneer het apparaat wordt geïnstalleerd. De uitschakeling kan worden bereikt met een toegankelijke stekker of door het opnemen van een schakelaar in de vaste bedrading in overeenstemming met de bedradingsregels.
 - Als de voedingskabel beschadigd is, moet hij worden vervangen door een kabel of speciale bundel die verkrijgbaar is bij de fabrikant, of via de klantenservice.
 - De voedingskabel moet van het type H05V2V2-F zijn.
 - Dit moet worden gedaan door een gekwalificeerd vakman. De aardgeleider (geel-groen) moet ongeveer 10 mm langer zijn dan de andere geleiders. Neem voor reparaties alleen contact op met de klantenservice en vraag om het gebruik van originele reserveonderdelen.
 - Als niet aan bovenstaande wordt voldaan, kan de veiligheid van het apparaat worden aangetast en de garantie komen te ver-

vallen.

- Gemorst materiaal moet worden verwijderd alvorens het apparaat schoon te maken.
- Langdurige stroomuitval terwijl er een bereiding bezig is, kan een storing in de monitor veroorzaken. Neem in dat geval contact op met de klantenservice.
- Om oververhitting te vermijden, mag het apparaat niet achter een decoratieve deur worden geplaatst.
- Let er bij het plaatsen van het rooster op dat de antisliprand naar achteren en omhoog is geplaatst.
- Als u het schap erin plaatst, moet u ervoor zorgen dat de aanslag aan de bovenkant en achterin de ovenruimte zit. Het schap moet helemaal in de ruimte worden geschoven
- WAARSCHUWING: Bekleed de ovenruimte niet met aluminiumfolie of wegwerpbeschermingen die verkrijgbaar zijn in de handel. Aluminiumfolie of andere beschermingen die rechtstreeks in contact komen met het hete email, kunnen smelten en het email van de binnenwanden aantasten.
- WAARSCHUWING: Verwijder nooit de afdichting van de oven-deur.
- LET OP: Vul de bodem van de ovenruimte niet opnieuw met water tijdens het koken of als de oven heet is.
- Er is geen extra bediening/instelling nodig om het apparaat op de nominale frequenties te laten werken.
- De oven kan zich hoger op in een kast of onder een aanrecht bevinden. Vóór de bevestiging moet u zorgen voor een goede ventilatie in de ovenruimte, om een goede circulatie mogelijk te maken van de frisse lucht die nodig is voor het koelen en beschermen van de interne delen. Breng de openingen aan zoals gespecificeerd op de laatste pagina, overeenkomstig het type fitting.
- Voor een correct gebruik van de oven is het raadzaam het voedsel niet rechtstreeks in contact te brengen met de rekken en platen, maar gebruik te maken van bakpapier en/of speciale schalen.

Avvertenze Generali

De handleiding aandachtig lezen zodat u de oven optimaal kan gebruiken. Wij raden u aan de installatie- en gebruikshandleiding voor een latere raadpleging te bewaren en er, vóór de installatie van de oven, het serienummer van het toestel op te noteren voor de aanvraag van een eventuele interventietussenkomst door de dienst-na-verkoop. Nadat u uw oven uit de verpakking hebt gehaald, moet u controleren of het toestel compleet is. Verpakkingsmateriaal zoals plastic en polystyreen kan gevaarlijk zijn voor kinderen. Houd het uit hun buurt. Onze aansprakelijkheid of verantwoordelijkheid geldt niet wanneer u de richtlijnen in deze handleiding niet naleeft.

Wanneer u de oven een eerste keer gebruikt, kan er een doordringende rook ontstaan. Die wordt veroorzaakt door het feit dat de kleefstof van de isolerende panelen rond de oven een eerste keer wordt opgewarmd. Dit is volledig normaal. Wacht tot de rook is verdwenen voor u de oven effectief gaat gebruiken.

Opmerking: De functies, eigenschappen en accessoires van de oven kunnen verschillend zijn afhankelijk van het model.

Veiligheidsaanwijzingen

Gebruik de oven alleen voor het doel waarvoor hij is bestemd, te weten het bereiden van voedsel. Elk ander gebruik, bijvoorbeeld als warmtebron, wordt oneigenlijk en dus gevaarlijk geacht. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade die het gevolg is van onjuist, oneigenlijk of onredelijk gebruik.

Bij het gebruik van ieder elektrisch apparaat moeten er enkele fundamentele regels in acht worden genomen:

- Trek niet aan de stroomkabel om de stekker uit het stopcontact te halen;
- Raak het apparaat niet aan met natte of vochtige handen of voeten;
- Over het algemeen wordt het gebruik van adapters, stekkerdozen en verlengsnoeren niet aanbevolen;

in het geval van een storing en/of slechte werking moet het apparaat uitgeschakeld worden, zonder ermee te knoeien.

Elektrische veiligheid

VERZEKER DAT DE ELEKTRISCHE AANSLUITINGEN WORDEN GEMAAKT DOOR EEN ELEKTRICIEN OF GEKWALIFICEERD TECHNICUS. De voeding waarop de oven wordt aangesloten moet voldoen aan de wettelijke voorschriften die gelden in het land van installatie. De fabrikant aanvaardt geen verantwoordelijkheid voor schade die veroorzaakt is door veronachtzaming van deze aanwijzingen. De oven moet worden aangesloten op een elektrische voeding met geaard stopcontact of een scheidingsschakelaar met meerdere polen, afhankelijk van de wetten die van kracht zijn in het land van Installatie. De elektrische voeding moet worden beveiligd met geschikte zekeringen en de gebruikte kabels moeten een dwarsdoorsnede hebben die de juiste stroomtoevoer naar de oven verzekert.

AANSLUITING

De oven heeft een snoer dat alleen mag worden aangesloten op een elektrische voeding van 220-240 Vac tussen de fasen of tussen fase en nul. Voordat de oven wordt aangesloten op de voeding, is het belangrijk om het volgende te controleren:

- voedingsspanning aangegeven op de wijzer;

- de instelling van de scheidingsschakelaar.

De aardingsdraad die verbonden is met de aardingsklem van de oven moet worden aangesloten op de aardingsklem van de voeding.

WAARSCHUWING

Alvorens de oven aan te sluiten op de voeding, moet de stroomdoorgang van de aardingsklem van de voeding worden gecontroleerd door een gekwalificeerd elektricien. De fabrikant aanvaardt geen verantwoordelijkheid voor ongevallen of andere problemen die zijn veroorzaakt doordat de oven niet op de aardingsklem is aangesloten of door een aarding die geen goede stroomdoorgang heeft.

NB: aangezien de oven onderhoud behoeft, is het raadzaam een ander stopcontact beschikbaar te hebben zodat de oven hierop kan worden aangesloten als hij verwijderd wordt uit de ruimte waar hij is opgesteld. Het snoer mag alleen worden vervangen door technisch personeel of door technici met dezelfde kwalificaties.

Aanbevelingen

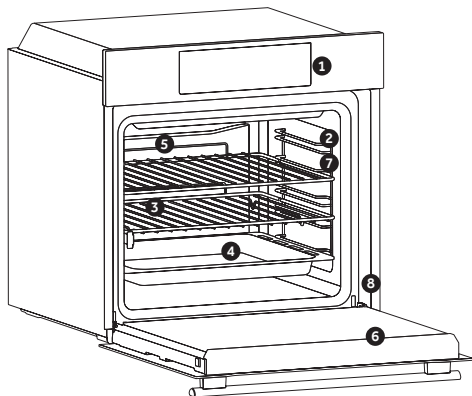
Een snelle reiniging na elk gebruik van de oven helpt om het apparaat perfect schoon te houden. Bekleed de ovenruimte niet met aluminiumfolie of wegwerpbeschermingen die verkrijgbaar zijn in de handel. Aluminiumfolie of andere beschermingen die rechtstreeks in contact komen met het hete email, kunnen smelten en het email van de binnenwanden aantasten. Om te voorkomen dat de oven te vuil wordt waardoor sterke, rokerige geuren ontstaan, adviseren wij de oven niet te gebruiken op zeer hoge temperatuur. Verleng liever de bereidingstijd en zet de temperatuur wat lager. Wij adviseren om alleen borden en bakvormen te gebruiken in aanvulling op de bij de oven geleverde accessoires bestand tegen zeer hoge temperaturen.

Installatie

De fabrikant is niet verplicht dit uit te voeren. Als er assistentie van de fabrikant nodig is om storingen op te lossen die het gevolg zijn van onjuiste installatie, wordt deze assistentie niet gedekt door de garantie. De installatieaanwijzingen voor gekwalificeerd vakpersoneel moeten worden opgevolgd. Onjuiste installatie kan schade of letsel veroorzaken aan mensen, dieren of voorwerpen. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden geacht voor dergelijke schade of letsel.

De oven kan in een hoge kast of onder een werkblad worden geplaatst. Alvorens de verse lucht kan circuleren voor afkoeling en bescherming van de inwendige delen. Maak de openingen die aangegeven zijn op de laatste pagina, afhankelijk van het type montage.

Productbeschrijving

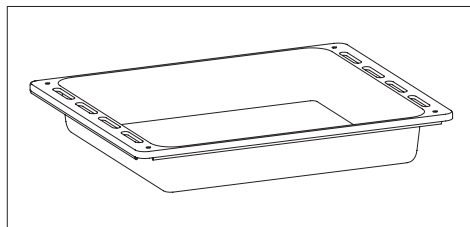


1. Bedieningspaneel
2. Posities van de platen (zijrooster indien aanwezig)
3. Roosters
4. Bakplaten
5. Ventilator (indien aanwezig)
6. Ovendeur
7. Zijroosters (indien aanwezig: alleen voor platte ovenruimte)

8. Serienummer

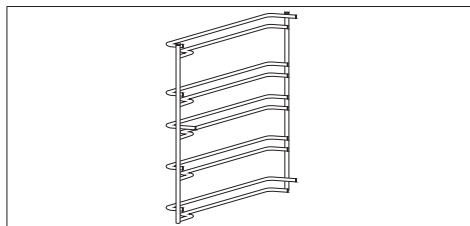
ACCESSOIRES

Lekbak



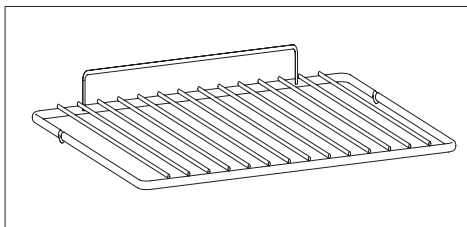
Hierin worden de resten opgevangen die tijdens het bereiden van voedsel op de roosters vallen.

Zijroosters (alleen indien aanwezig)



Aan weerszijden van de ovenruimte bevinden zich metalen roosters en lekbakken.

Metalen rooster



Biedt plaats aan bakplaten en borden.

Eerste gebruik

VOORAFGAANDE REINIGING

Maak de oven schoon voordat u hem voor het eerst gebruikt. Veeg de buitenkant af met een vochtige zachte doek. Was alle accessoires af en neem de binnenkant van de oven af met een oplossing van heet water en afwasmiddel. Zet de lege oven op de hoogste temperatuur en laat hem ongeveer 1 uur ingeschakeld, zo worden de geuren van het nieuwe apparaat die zijn blijven hangen verwijderd.

Beschrijving van het display



- 1. Function selector knob
- 2. Thermostat selector knob

Bereidingswijzen

Mando selector	T°C establecida	Rango de T°C	Función
			Dit schakeld de ovenverlichting in. Ditz al automatisch de koelventilator inschakelen (alleen op modellen met mantelkoeling)
	220	50 ÷ MAX	* CONVENTIONEEL: Hierbij werken de verwarmingselementen aan de boven- en onderkant. Dit is de traditionele manier van bereiding van voedsel. Ideaal om te braden, wildgerechten te bereiden, koekjes en appelbollen te bakken en om te bereiken dat het voedsel knapperig blijft.
	210	50 ÷ MAX	BODEMVERWARMING: Gebruik van het onderste element. Ideaal voor het bereiden van alle op gebak gebaseerde gerechten. Gebruik dit voor vlaaien, quiches, taarten, paté en andere bereidingen die meer warmte van onderaf nodig hebben.
	230	50 ÷ MAX	GRIL: U moet de grill met een gesloten deur gebruiken. Enkel de bovenweerstand wordt gebruikt en u heeft de mogelijkheid om de temperatuur te regelen. U moet 5 minuten voorverwarmen om de weerstand te laten gloeien. Succes verzekerd bij het grillen, bereiden van brochettes en bij het gratineren. Wit vlees moet van de grill verwijderd blijven, hierdoor wordt de baktijd langer, maar blijft het vlees sappiger. Rood vlees en visfilets moeten op het rooster gelegd worden en met daaronder de lekbak.

* Getest in overeenstemming met EN 60350-1 voor een verklaring van stroomverbruik en energieklasse

Algemene opmerkingen over de reiniging

Door het apparaat regelmatig schoon te maken, gaat het langer mee. Wacht tot de oven is afgekoeld voordat u het met de hand gaat schoonmaken. Gebruik nooit schurende middelen, staalwol of scherpe voorwerpen voor het schoonmaken, want daarmee zouden de geëmailleerde onderdelen onherstelbaar worden beschadigd. Gebruik alleen water, zeep en op bleekmiddel gebaseerde reinigingsmiddelen (ammoniak).

GLAZEN DELEN

Het is raadzaam het glazen venster na elk gebruik van de oven schoon te maken met absorberend keukenpapier. Om hardnekkigere vlekken te verwijderen kunt u een spons gebruiken die in een reinigungsoplossing bevochtigd en goed uitgeknepen is. Spoel na met water.

AFDICHTING OVENVENSTER

Als de afdichting vuil is, kan hij worden schoongemaakt met een enigszins vochtige spons.

ACCESSOIRES

Maak accessoires schoon met een natte spons en zeep, alvorens ze af te spoelen en te drogen. gebruik geen schurende middelen.

LEKBAK

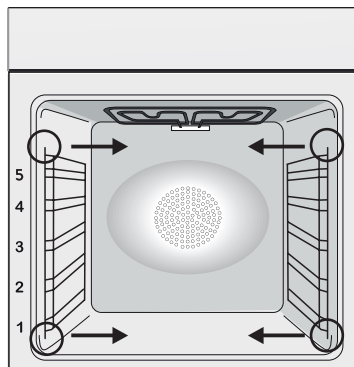
Haal de lekbak uit de oven nadat de grill is gebruikt. Giet het hete vet in een houder en was de pan af in heet water, met een spons en afwasmiddel.

Als er restanten vet achterblijven, laat u de pan weken in water met een reinigungsmiddel. Het is ook mogelijk de pan in de afwasmachine af te wassen of een in de handel verkrijgbaar reinigungsmiddel voor ovens te gebruiken. Plaats nooit een vuile lekbak terug in de oven.

Onderhoud

VERWIJDERING EN REINIGING VAN ROOSTERS

- 1- Verwijder de steunroosters door ze in de richting van de pijlen te trekken (zie hieronder)
- 2- Voor het reinigen van de steunroosters kunt u ze in de vaatwasser doen of een natte spons gebruiken.
- 3- Monteer de steunen na het reinigen in omgekeerde volgorde.



HET LAMPJE VERVERGEN

1. Koppel de oven af van het elektriciteitsnet.
2. Maak het glazen deksel los, schroef het lampje los en vervang het door een nieuw lampje van hetzelfde type.
3. Plaats het glazen deksel terug nadat het defecte lampje is vervangen.

Dit product bevat een of meer lichtbronnen van energie-efficiëntieklasse G (lamp)/F (10 led).

Afvalbeheer en milieubescherming



Dit apparaat is gemarkeerd volgens de Europese norm 2012/19/EU inzake Afval van elektrisch en elektronisch apparatuur (WEEE). WEEE bevat zowel verontreinigende substanties (die negatieve gevolgen op het milieu kunnen hebben) en basiscomponenten (die hergebruikt kunnen worden). Het is belangrijk om WEEE aan bepaalde behandelingen te onderwerpen om alle vervuilde onderdelen te verwijderen en op juiste wijze afstand van te doen, en alle materialen te herstellen en te recycleren.

Particulieren kunnen hier een belangrijke rol in spelen door te zorgen dat een WEEE geen milieukwestie wordt; het is essentieel de volgende basisregels te volgen:

- WEEE mag niet als huishoudelijk afval worden beschouwd.
- WEEE moet worden overhandigd aan relevante inzamel punten die worden beheerd door de gemeente of door geregistreerde bedrijven. In veel landen bestaat er voor grote WEEE een ophaaldienst.
- Als u een nieuw apparaat koopt, kan het oude bij de leverancier worden ingeleverd, welke het gratis bij u moet afhalen op een één-op-één

basis, zolang het apparaat van soortgelijk type is en dezelfde functies heeft als de geleverde apparatuur.

ENERGIE BESPAREN MET RESPECT VOOR HET MILIEU

Indien mogelijk, vermijd het voorverwarmen van de oven en vermijd om de oven zonder inhoud te laten draaien. Laat de ovendeur niet open alleen wanneer dat nodig is, omdat er warmteverlies ontstaat elke keer dat de oven open staat. Voor een aanzienlijke energiebesparing, schakelt u de oven 5 tot 10 minuten uit voor het voorziene einde van de bereidingstijd en gebruik de warmte die de oven blijft genereren. Houd de dichtingen schoon en in goede staat, om energieverlies te voorkomen. Als u een contract heeft met een laag energietarief, kunt u gebruik maken van het "uitgesteld koken". Deze zal uw programma laten starten in een periode waar u aan een voordelig tarief kookt. Dit helpt u bij het besparen van energie.

Problemen oplossen

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De oven wordt niet heet	De klok is niet ingesteld	Stel de klok in
De oven wordt niet heet	Het kinderslot is ingeschakeld	Schakel het kinderslot uit
De oven wordt niet heet	Er is geen bereidingsfunctie en -temperatuur ingesteld	Verzekert dat de vereiste instellingen juist zijn

Resumo

- 69** Instruções de segurança
- 73** Indicações De Carácter Geral
- 75** Descrição do produto
- 76** Descrição do visor
- 76** Modos de cozedura
- 77** Limpeza e manutenção do forno
- 77** Manutenção
- 78** Resolução de problemas
- 79** Installation

Instruções de segurança

- Durante a cozedura, a humidade pode condensar no interior da cavidade do forno ou no vidro da porta. Esta é uma condição normal. Para reduzir este efeito, aguardar de 10 a 15 minutos, depois de ter ligado a energia, antes de colocar a comida dentro do forno. Em todo o caso, a condensação desaparece quando o forno atinge a temperatura de cozedura.
- Cozinhar os legumes num recipiente com tampa em vez de um tabuleiro aberto.
- Evitar deixar alimentos dentro do forno, depois de cozinhados, por um período superior a 15/20 minutos.
- AVISO: o aparelho e as partes acessíveis estão quentes durante a utilização. Cuidado para não tocar nas partes quentes.
- AVISO: as peças acessíveis podem ficar quentes quando o forno está a ser utilizado. As crianças pequenas devem ser mantidas a uma distância segura.
- AVISO: Desligue o aparelho da alimentação elétrica de rede antes de realizar qualquer manutenção de rotina.
- AVISO: para evitar qualquer perigo causado pela reinicialização accidental do dispositivo de interrupção térmica, o aparelho não deve ser alimentado por um dispositivo de comutação externo, como por ex. um temporizador, ou ser ligado a um circuito que é regularmente ligado e desligado.
- Crianças com menos de 8 anos e sem supervisão contínua, devem ser mantidas a uma distância de segurança do aparelho,
- As crianças não devem brincar com o eletrodoméstico. O aparelho pode ser utilizado por pessoas com mais de 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais limitadas, sem experiência ou conhecimento do produto, apenas se supervisionadas ou se conhecedoras das instruções sobre a operação do aparelho de forma segura e se conscientes dos possíveis riscos.

- A limpeza e a manutenção não devem ser realizadas por crianças não supervisionadas.
- Não use materiais ásperos ou abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar o vidro da porta do forno, pois podem arranhar a superfície e fazer com que o vidro se parta.
- O forno deve ser desligado antes de retirar as peças amovíveis.
- Depois da limpeza, volte a montar de acordo com as instruções.
- Use apenas a sonda de carne recomendada para este forno.
- Não utilize um dispositivo de limpeza a vapor ou de alta pressão para operações de limpeza.
- Se o forno for fornecido pelo fabricante sem ficha:
O ELETRODOMÉSTICO NÃO DEVE ESTAR CONECTADO À FONTE DE ALIMENTAÇÃO ATRAVÉS DE FICHAS OU TOMADAS, MAS DEVE ESTAR DIRETAMENTE CONECTADO À REDE ELÉTRICA. A ligação à fonte de alimentação deve ser efetuada por um profissional devidamente qualificado. Por forma a ter uma instalação em conformidade com a legislação de segurança em vigor, o forno deve ser ligado colocando apenas um disjuntor omnipolar, com separação de contacto em conformidade com os requisitos para a categoria III de sobretensão, entre o eletrodoméstico e a fonte de alimentação. O disjuntor omnipolar deve suportar a carga máxima conectada e estar em conformidade com a legislação vigente. O cabo de terra amarelo-verde não deve ser interrompido pelo disjuntor. O disjuntor omnipolar utilizado para a conexão deve estar facilmente acessível quando o eletrodoméstico está instalado. A ligação à fonte de alimentação deve ser efetuada por um profissional devidamente qualificado, tendo em conta a polaridade do forno e da fonte de alimentação. A desconexão pode ser obtida incorporando um interruptor na cablagem fixa de acordo com as regras de colocação de cablagem.
- Se o forno for fornecido pelo fabricante com ficha:
TA tomada deve ser adequada para a carga indicada na etiqueta e deve ter o contacto com a terra ligado e em funciona-

mento. O condutor de terra tem uma cor amarelo-verde. Esta operação deve ser efetuada por um profissional com qualificação adequada. No caso de incompatibilidade entre a tomada e a ficha do aparelho, peça a um electricista qualificado para substituir a tomada por outra de tipo adequado. A tomada e a ficha devem estar em conformidade com as normas atuais do país instalação. A ligação à fonte de alimentação também pode ser feita colocando um disjuntor onipolar, com separação de contacto em conformidade com os requisitos para a categoria III de sobretensão, entre o aparelho e a fonte de alimentação que pode suportar a carga máxima conectada e que está em conformidade com a legislação vigente. O cabo de terra amarelo-verde não deve ser interrompido pelo disjuntor. A tomada ou disjuntor onipolar utilizados para a conexão deve ser facilmente acessível quando o eletrodoméstico está instalado. A desconexão pode ser obtida tendo a ficha acessível ou incorporando um interruptor na cablagem fixa de acordo com as regras de colocação de cablagem.

- Se o cabo de potência estiver danificado, deve ser substituído por outro cabo igual disponível diretamente no fabricante ou contactando o departamento de serviço ao cliente.
- O cabo de potência deve ser do tipo H05V2V2-F.
- Esta operação deve ser realizada por um profissional qualificado. O condutor de terra (amarelo-verde) deve ser aproximadamente 10 mm mais comprido do que os restantes condutores. Para qualquer reparação, consulte apenas o Departamento de Serviço ao Cliente e solicite o uso de peças originais.
- O não cumprimento das indicações acima pode comprometer a segurança do aparelho e anular a garantia.
- Todos os excessos ou materiais derramados devem ser removidos antes de limpar o aparelho.
- Uma falha de corrente prolongada quando o forno está a funcionar pode provocar no mau funcionamento do monitor. Neste caso, deve contactar o serviço ao cliente.

- O aparelho não deve ser instalado atrás de uma porta decorativa para evitar sobreaquecimento.
- Quando colocar a prateleira no interior, certifique-se que o batente está colocado para cima e na parte de trás da cavidade. A prateleira deve ser inserida completamente na cavidade.
- Não utilize um dispositivo de limpeza a vapor ou de alta pressão para operações de limpeza.
- AVISO: Não forre as paredes do forno com película de alumínio ou proteção de uso único disponível nas lojas. A película de alumínio ou qualquer outra proteção, em contacto direto com o esmalte quente, pode derreter e deteriorar o esmalte do interior.
- AVISO: Não remover nunca o vedante da porta do forno.
- CUIDADO: Não encha novamente o fundo da cavidade com água durante a cozedura ou quando o forno estiver quente.
- Não é requerida nenhuma operação / configuração adicional para operar o aparelho nas frequências nominais.
- O forno pode ser montado num local alto numa coluna ou sob uma bancada. Antes de o fixar, deve assegurar uma boa ventilação no espaço do forno para proporcionar a circulação adequada de ar fresco necessária para a refrigeração e proteção das peças internas. Faça as aberturas especificadas na última página de acordo com o tipo de instalação.
- Para um uso correto do forno, é aconselhável não colocar o alimento em contato direto com os suportes e os tabuleiros, mas usar papel de forno e/ou recipientes especiais.

Indicações De Carácter Geral

Obrigado por ter optado por um dos nossos produtos. Para tirar o maior proveito possível do seu forno, recomendamos que:

Leia atentamente este manual de instruções de utilização; ele contém instruções importantes sobre a instalação, a utilização e a manutenção seguras deste forno.

Mantenha este manual de instruções à mão, num local seguro, para o poder consultar sempre que necessário.

Quando o forno for ligado pela primeira vez, ele poderá emitir fumo com um cheiro acre. Isto fica a dever-se ao facto de o agente aglutinante dos painéis de isolamento existentes à volta do forno ter sido aquecido pela primeira vez. Trata-se de um facto absolutamente normal; se ele ocorrer, terá apenas de esperar que o fumo se dissipe antes de introduzir os alimentos no forno. Devido à sua natureza, um forno aquece muito, em especial a sua porta de vidro.

Indicações de segurança

Usar o forno apenas para o fim previsto, ou seja, apenas para cozinhar alimentos; qualquer outro uso, como por exemplo fonte de calor, é considerado inadequado e, por isso, perigoso. O fabricante não se responsabiliza por qualquer risco que seja resultado de uma utilização inadequada, incorreta ou injustificada. A utilização de qualquer equipamento elétrico implica o cumprimento de algumas regras fundamentais como:

- Não puxar pelo cabo elétrico para desligar a ficha do equipamento da tomada;
 - Não tocar no equipamento com as mãos ou os pés húmidos ou molhados;
 - Regra geral, não é recomendado o uso de adaptadores, diversas tomadas e cabos de extensão;
- No caso de avaria e/ou mau funcionamento, deve desligar o equipamento e não manipular o mesmo.

Electrical Safety

ASSEGURE-SE DE AS LIGAÇÕES ELÉTRICAS SÃO REALIZADAS POR UM ELETRICISTA QUALIFICADO.

A alimentação elétrica do forno deve ser ligada em conformidade com as regulamentações em vigor no país da instalação. O fabricante não se responsabiliza por quaisquer danos resultantes do não cumprimento destas instruções. Dependendo das regulamentações em vigor no país de instalação, o forno deve ser ligado à alimentação elétrica através de uma tomada de parede com terra ou de um seccionador com múltiplos polos. A alimentação elétrica deve ser protegida com os fusíveis adequados e os cabos usados devem ter uma secção transversal que assegure a alimentação correta ao forno.

LIGAÇÃO

O forno vem equipado com um cabo elétrico que deve ser ligado apenas a uma tomada elétrica com 220-240 VCA de potência entre fases ou entre a fase e o neutro. Antes do forno ser ligado à alimentação elétrica, é importante verificar:

- A tensão indicada no medidor;
- A configuração do seccionador.

O cabo de ligação à terra ligado ao terminal de terra do forno deve ser ligado ao terminal de terra da alimentação elétrica.

AVISO

Antes de ligar o forno à alimentação elétrica, solicite a um eletricista qualificado para verificar a continuidade do terminal de terra da rede de alimentação. O fabricante não se responsabiliza por quaisquer acidentes ou outros problemas resultantes do não cumprimento das instruções de ligação do forno ao terminal de terra ou por uma ligação com uma continuidade deficiente.

NOTA: dado que o forno pode requerer trabalho de manutenção, é recomendado manter uma outra tomada de parede disponível onde o forno possa ser ligado caso seja necessário retirá-lo do local de instalação. O cabo elétrico deve ser substituído apenas por um membro da nossa equipa técnica ou por um técnico qualificado e habilitado para o fazer.

Recomendações

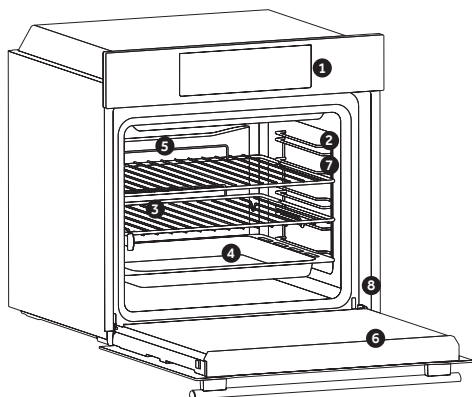
Após cada utilização do forno, deve ser realizada uma limpeza mínima para ajudar a manter o forno perfeitamente limpo. Não revestir as paredes do forno com papel alumínio ou com proteções de utilização única disponíveis no mercado. O papel de alumínio ou qualquer outra proteção, em contacto direto com o esmalte quente, pode derreter e/ou deteriorar a superfície de esmalte no interior do forno. Para evitar o excesso de sujidade do seu forno e da libertação de cheiros e fumos forte, recomendamos não usar o forno a temperaturas muito elevadas. É preferível aumentar o tempo de cozedura e diminuir a temperatura do forno. Além dos acessórios fornecidos com o forno, recomendamos a utilização de pratos e formas de cozedura resistentes a altas temperaturas..

Instalação

Os fabricantes não são obrigados a realizar a instalação do equipamento. Se for requerida a assistência do fabricante para reparações de avarias resultantes da instalação incorreta do equipamento, esta assistência não está abrangida pela garantia. As instruções de instalação para profissionais qualificados devem ser cumpridas. Uma instalação incorreta pode provocar ferimentos em pessoas ou animais ou danos na propriedade. O fabricante não pode ser responsabilizado por este tipo de danos ou ferimentos.

O forno pode ser instalado numa coluna ou sob um balcão. Antes de fixar o equipamento, é necessário assegurar boa ventilação no espaço destinado ao forno para permitir a circulação adequada de ar fresco, requerido para arrefecimento e proteção das partes internas do equipamento. Fazer os furos indicados na última página, de acordo com o tipo de configuração.

Descrição do produto

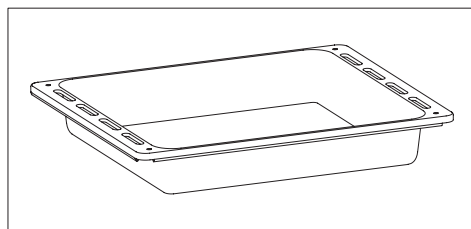


1. Painel de controlo
2. Posições de prateleira (grelha de arame lateral, se incluída)
3. Grades
4. Tabuleiros
5. Ventilador (se presente)
6. Porta do forno
7. Grades de arame laterais (se presentes: apenas para cavidade plana)

8. Número de série

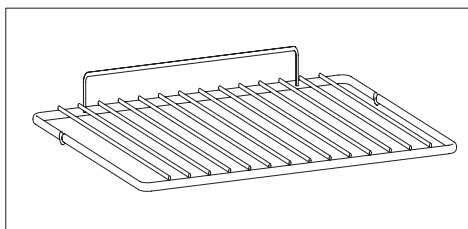
ACESSÓRIOS

Bandeja de recolha de pingos



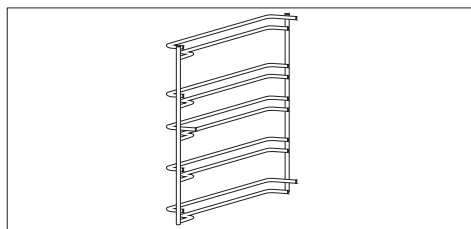
Recolhe os resíduos que pingam durante a cozedura de alimentos sobre as grelhas.

Grade metálica



Suporta as bandejas e os pratos de cozedura.

Grades de arame laterais



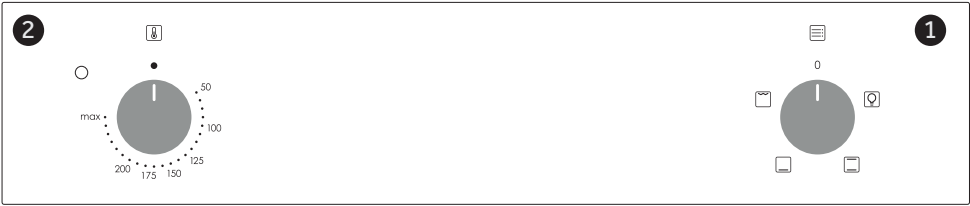
Localizado em ambos os lados da cavidade do forno, possui grelhas metálicas e bandejas para pingos.

Primeira utilização

LIMPEZA PRELIMINAR

Limpar o forno antes de usar pela primeira vez. Limpar todas as superfícies exteriores com um pano suave húmido. Lavar todos os acessórios e limpar o interior do forno com uma solução de água quente e líquido de limpeza. Ligar o forno vazio à temperatura máxima e deixar ligado durante 1 hora para remover qualquer tipo de odor persistente.

Descrição do visor



- 1. Botão seletor de funções
- 2. Botão seletor do termostato

Modos de cozedura

Indicador de função	T °C predef.	T °C intervalo	Função
			LUZ: Acende a luz do forno
	220	50 ÷ MAX	* ESTÁTICO: Utilizam-se os elementos de aquecimento superiores e inferiores. Pré-aqueça o forno durante cerca de dez minutos. Este método é ideal para cozer e assar de forma tradicional. Para cozer ou assar carne vermelha, rosbife, perna de borrego, carne de caça, pão, alimentos embrulhados em papelotes, folhados. Colocar os alimentos e o respetivo prato numa prateleira na posição intermédia
	210	50 ÷ MAX	AQUECIMENTO NO FUNDO : creme de caramelo, pudins, creme bávaro (banho maria). Esta função é ideal para cozinhar todos os pratos à base de pastelaria, que precisam de mais calor a partir de baixo. Também pode ser usado para terminar uma preparação para cozinhar.
	230	50 ÷ MAX	GRILL: Utilizar o grill com a porta fechada. O elemento de aquecimento superior é utilizado individualmente e a temperatura pode ser ajustada. É necessário um pré-aquecimento de cinco minutos para que os elementos fiquem incandescentes. O sucesso é garantido para grelhados, espetadas e gratinados. As carnes brancas devem estar afastadas da grelha; o tempo de cozedura é mais longo, mas a carne fica mais saborosa. É possível colocar carnes vermelhas e filetes de peixe na prateleira com o tabuleiro de molho por baixo.

*Testado de acordo com a EN 60350-1 para fins de declaração de consumo de energia e de classe energética.

Limpeza e manutenção do forno

O ciclo de vida do equipamento pode ser aumentado com a limpeza regular do mesmo. Aguardar que o forno arrefeça antes de realizar algum tipo de operação de limpeza manual. Não usar detergentes abrasivos, esfregões de aço ou objetos afiados na limpeza, para não danificar as partes esmaltadas. Usar apenas água, sabão ou detergentes com base de lixívia (amoniaco).

PARTES EM VIDRO

É recomendado limpar a janela em vidro com papel de cozinha absorvente após todas as utilizações. Para remover manchas mais incrustadas, usar uma esponja embebida em detergente bem torcida e depois enxaguar com água.

VEDANTE DO VIDRO DO FORNO

Quando sujo, o vedante deve ser limpo com uma esponja humedecida.

ACESSÓRIOS

Limpar os acessórios com uma esponja húmida e embebida em detergente e enxaguar os mesmos com água limpa; evitar o uso de detergentes abrasivos.

TABULEIRO DE MOLHO

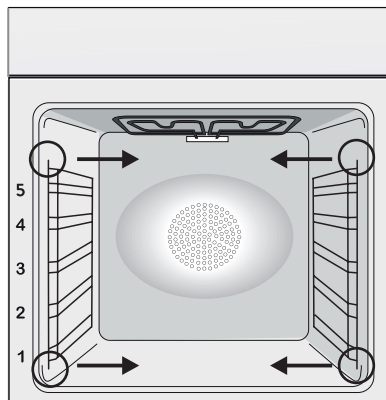
Depois de usar a grelha, remover o tabuleiro do forno. Despejar a gordura quente para um recipiente e lavar o tabuleiro com água quente, usando uma esponja e líquido lava-loiça.

Se ainda ficarem resíduos de gordura, deixar o tabuleiro mergulhado em água e detergente. Em alternativa, é possível lavar o tabuleiro na máquina de lavar loiça ou usar um detergente apropriado para limpeza de fornos. Nunca colocar ou deixar o tabuleiro sujo no forno.

Manutenção

REMOÇÃO E LIMPEZA DOS SUPORTES LATERAIS

- 1-Remover os suportes laterais puxando-os no sentido das setas (ver abaixo)
- 2-Para limpar os suportes laterais, coloque-os na máquina de lavar loiça ou use uma esponja molhada, garantindo que as mesmas ficam bem secas.
- 3- Após a limpeza, instale os suportes pela ordem inversa.



SUBSTITUIR A LÂMPADA

1. Desligar o forno da alimentação.
2. Desapertar a tampa de vidro, desenroscar a lâmpada e substituir por uma nova do mesmo tipo.
3. Depois de substituída a lâmpada danificada, substituir a tampa de vidro.

Este produto contém uma ou mais fontes de luz de classe de eficiência energética G (Lâmpada) / F (10 Leds).

Gestão de resíduos e gestão ambiental protecção



Este aparelho está classificado de acordo com a Diretiva Europeia 2012/19/UE relativa aos Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrónicos (REEE). Os REEE incluem substâncias

poluentes (que podem provocar consequências negativas no meio ambiente) e componentes básicos (que podem ser reutilizados). É importante que os REEE sejam submetido a tratamentos específicos, a fim de remover e eliminar corretamente todos os poluentes e recuperar e reciclar todos os materiais.

Os cidadãos individualmente podem desempenhar um papel importante no sentido de garantir que os REEE não se tornam num problema ambiental; é essencial seguir algumas regras básicas:

- Os REEE não devem ser tratados como lixo doméstico.
- Os REEE deverão ser entregues nos pontos de recolha relevantes geridos pelo município ou por empresas registadas. Em muitos países, no caso de grande REEE, poderão ex-

istir serviços de recolha ao domicílio.

- quando compra um novo aparelho, o antigo pode ser devolvido ao comerciante que terá a obrigação de o transportar gratuitamente numa base de um-para-um, desde que o equipamento seja de tipo equivalente e tenha as mesmas funções que o equipamento fornecido.

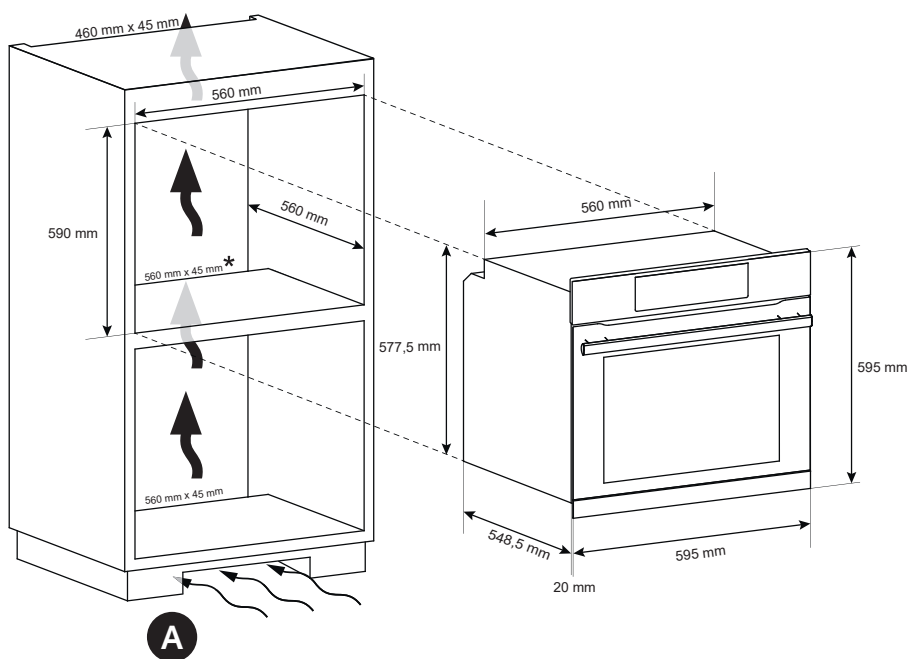
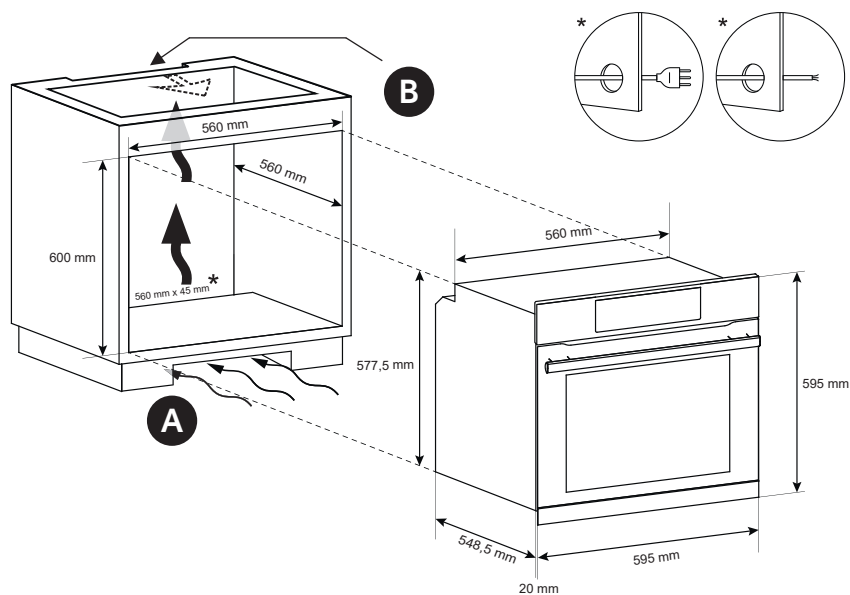
RESPEITA O AMBIENTE E POUPA ENERGIA

Sempre que possível, evite pré-aquecer o forno e tente sempre rentabilizá-lo, enchendo-o ao máximo. Abra a porta do forno o menos possível, porque isso faz dispersar o calor. Para uma economia significativa de energia, desligue o forno entre 5 a 10 minutos antes do tempo de cozedura previsto para a receita e aproveite o calor residual que o forno continua a gerar. Mantenha as borrachas de vedação limpas e funcionais para evitar qualquer dispersão de calor para fora da cavidade do forno. Se tem um contrato eléctrico com tarifa bi-horária, utilize o início diferido para começar a cozinhar no horário de tarifa reduzida.

Resolução de problemas

Problema	Possível Causa	Solução
O forno não aquece	O relógio não funciona	Configurar o relógio
O forno não aquece	O bloqueio de crianças	Desativar o bloqueio de crianças
O forno não aquece	Não foi configurada uma função de cozedura e uma temperatura	Assegurar-se de que as configurações necessárias estão corretas

Installation





EN If the furniture is coverage with a bottom at the back part, provide an opening for the power supply cable.

FR Si le fond du meuble est doté d'un panneau de fermeture, prévoyez un orifice pour le passage du câble d'alimentation..

IT Se il mobile ha un fondo posteriore, praticare un foro per il passaggio del cavo di alimentazione.

DE Wenn das Gerät mit einer Abdeckung auf der Rückseite ausgestattet ist, sorgen Sie für eine Öffnung für das Stromversorgungskabel.

ES Si el mueble tiene panel posterior, haga un orificio para el cable de alimentación.

NL Indien het toestel aan de achterzijde voorzien is van een afdekking, maak dan een opening voor de stroomkabel.

PT Se o móvel estiver equipado com uma cobertura na parte posterior, faça uma abertura para a passagem do cabo de alimentação.



EN If the mounting of the plinth does not allow air circulation, it is necessary to create an opening of 500x10 mm or the same surface in 5000 mm².

FR Si le montage de la plinthe ne permet pas la circulation de l'air, il est nécessaire de créer une ouverture de 500x10 mm ou de la même surface dans 5000 mm².

IT Se la zoccolatura non consente la circolazione dell'aria, è necessario creare un'apertura di 500x10 mm o 5000 mm².

DE Wenn die Montage des Sockels keine Luftzirkulation zulässt, ist es notwendig, um eine maximale Leistung des Ofens zu erreichen, eine Öffnung von 500x10 mm oder die gleiche Oberfläche in 5.000 mm² zu schaffen.

ES Si el montaje del zócalo no permite la circulación de aire, para obtener el máximo rendimiento del horno es necesario crear una abertura de 500x10 mm o la misma superficie en 5.000 mm².

NL Als de montage van de plint geen lucht-circulatie toelaat, dient men, om de optimale prestatie te verkrijgen van de oven, een opening te maken van 500x10mm of dezelfde oppervlakte in 5.000 mm².



EN If the oven does not have a cooling fan, create an opening 460 mm x 15 mm

FR Si le four n'a pas de ventilateur de refroidissement, créer une ouverture 460 mm x 15 mm

IT Se il forno non dispone di una ventola di raffreddamento, lasciare uno spazio 460 mm x 15 mm.

DE Schaffen Sie eine Öffnung, wenn der Ofen über keinen Lüfter verfügt 460 mm x 15 mm

ES Si el horno no tiene ventilador de refrigeración, practique una abertura. 460 mm x 15 mm.

NL Maak een opening als de oven geen koel-ventilator heeft 460 mm x 15 mm.

PT Se o forno não estiver equipado com uma ventoinha de arrefecimento, faça uma abertura 460 mm x 15 mm.

PT Caso a montagem do rodapé não permitir a circulação do ar, para obter o máximo desempenho do forno, é necessário criar uma abertura de 500x100 mm ou a mesma superfície em 5.000 mm².

EN The manufacturer will not be responsible for any inaccuracy resulting from printing or transcript errors contained in this brochure. We reserve the right to carry out modifications to products as required, including the interests of consumption, without prejudice to the characteristics relating to safety or function.

FR Le constructeur décline toute responsabilité concernant d'éventuelles inexactitudes imputables à des erreurs d'impression ou de transcription contenue dans cette notice. Le constructeur se réserve le droit de modifier les produits en cas de nécessité, même dans l'intérêt de l'utilisation, sans causer de préjudices aux caractéristiques de fonctionnement de sécurité des appareils.

IT Le constructeur décline toute responsabilité concernant d'éventuelles inexactitudes imputables à des erreurs d'impression ou de transcription contenue dans cette notice. Le constructeur se réserve le droit de modifier les produits en cas de nécessité, même dans l'intérêt de l'utilisation, sans causer de préjudices aux caractéristiques de fonctionnement de sécurité des appareils.

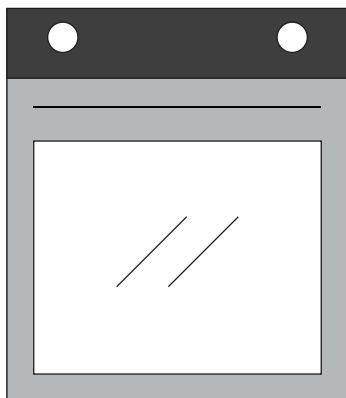
DE Der Hersteller übernimmt keine Haftung für eventuelle Druck- oder Übersetzungsfehler dieser Bedienungsanleitung. Der Hersteller behält sich vor technische Änderungen zur Verbesserung der Produktqualität im Interesse des Endverbrauchers vorzunehmen..

ES El fabricante no se responsabiliza de las inexactitudes debidas a fallos de impresión o transcripción contenidos en este folleto. Nos reservamos el derecho a modificar los productos como sea necesario, incluidos los intereses de consumo, sin perjuicio de las características relacionadas con la seguridad o su funcionamiento.

NL De fabrikant is niet aansprakelijk voor enige onnauwkeurigheid die het gevolg is van drukfouten of transcriptiefouten in deze brochure. Wij behouden ons het recht voor zo nodig, onder meer in het belang van een gunstiger verbruik, wijzigingen aan producten aan te brengen, zonder dat dit gevolgen heeft voor de kenmerken ten aanzien van veiligheid of functionering.

PT O fabricante declina toda e qualquer responsabilidade por grialhas, erros tipográficos ou de transcrição/ tradução contidos neste manual. Reservamo-nos o direito de Introduzir alterações nos nossos produtos, conforme necessário, tendo inclusive em atenção os Interesses relativos ao respectivo consumo, sem prejuízo das características associadas à segurança ou ao funcionamento dos electrodomésticos.

70011651 • REV A • 07.2022



Instrukcje użytkownika

PIEKARNIKI

PL

2

Pokyny pro uživatele

TROUBY

CZ

13

Navodila za uporabnika

PEČICE

SL

24

Návod na použitie

RÚRA NA PEČENIE

SK

35

Инструкции за потребителя

ФУРНИ

BG

46

Upute za korisnike

PEĆNICE

HR

57

Οδηγίες χρήσης

ΦΟΥΡΝΕΣ

GR

68

Uputstvo za korisnika

RERNE

SR

80

Instrucțiuni de utilizare

CUPTOARE

RO

91

Spis treści

3	Instrukcje bezpieczeństwa
7	Instrukcje ogólne
9	Opis produktu
10	Opis wyświetlacza
10	Tryby pieczenia
11	Czyszczenie i konserwacja piekarnika
11	Konserwacja
12	Rozwiązywanie problemów
102	Installation

Instrukcje bezpieczeństwa

- Podczas gotowania wilgoć może skraplać się do komory piekarnika lub na szybkę drzwiczek. Jest to zjawisko normalne. Aby je ograniczyć, należy poczekać od 10 do 15 minut po włączeniu urządzenia, zanim żywność zostanie umieszczona w piekarniku. Skropliny znikną, gdy piekarnik osiągnie temperaturę pieczenia.
- Warzywa najlepiej piec w pojemniku z pokrywą zamiast otwartego naczynia.
- Unikać pozostawiania żywności wewnątrz piekarnika po pieczeniu na dłużej niż 15/20 minut.
- OSTRZEŻENIE: urządzenie i niektóre z elementów nagrzewają się w trakcie ich działania. Uważać, aby nie dotknąć jakiegokolwiek gorącej części.
- OSTRZEŻENIE: W trakcie użytkowania piekarnika dostępne części mogą się silnie nagrzać. Małe dzieci powinny znajdować się w bezpiecznej odległości.
- OSTRZEŻENIE: Przed przystąpieniem do jakichkolwiek prac lub konserwacji należy odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej.
- W celu uniknięcia zagrożenia związanego z przypadkowym ponownym włączeniem wyłącznika termicznego urządzenie nie powinno być zasilane przez zewnętrzne urządzenie przełączające, takie jak regulator czasowy, lub podłączone do obwodu, który jest regularnie włączany i wyłączany.
- Dzieci poniżej 8. roku życia muszą zachować bezpieczną odległość od urządzenia, jeśli nie są pod stałym nadzorem.
- Nie należy zezwalać dzieciom na zabawę z urządzeniem. Urządzenie to może być obsługiwane przez dzieci w wieku 8 lat lub więcej oraz osoby o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej bądź nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli są one pod nadzorem lub poinstruowano je w zakresie bezpiecznej obsługi urządzenia i zrozumiały one potencjalne zagrożenia, mając świadomość możliwych zagrożeń.
- Czyszczenie i konserwacja nie powinny być wykonywane przez

dzieci bez nadzoru.

- Do czyszczenia szybek drzwiczek piekarnika nie należy używać szorstkich lub ściernych materiałów ani ostrych metalowych skrobaków, ponieważ mogą one porysować powierzchnię i spowodować rozbitcie szkła.
- Piekarnik musi być wyłączony przed wyjęciem ruchomych części.
- Po wyczyszczeniu zmontować je zgodnie z instrukcjami.
- Używać wyłącznie termosondy zalecanej dla tego piekarnika.
- Nie stosować do czyszczenia urządzeń parowych ani spray'u wysokociśnieniowego.
- Jeśli piekarnik jest dostarczany przez producenta bez wtyczki:
URZĄDZENIE NIE MOŻE BYĆ PODŁĄCZONE DO ŹRÓDŁA ZASILANIA ZA POMOCĄ WTYCZKI LUB GNIAZDEK, LECZ MUSI BYĆ PODŁĄCZONE BEZPOŚREDNIO DO SIECI ELEKTRYCZNEJ. Podłączenie do źródła zasilania musi być wykonane przez specjalistę z odpowiednimi kwalifikacjami. W celu uzyskania instalacji zgodnej z aktualnymi przepisami bezpieczeństwa, piekarnik musi być podłączony wyłącznie z wyłącznikiem wielobiegunowym, z separacją styków zgodną z wymaganiami dla kategorii nad napięciowej III, pomiędzy urządzeniem a źródłem zasilania. Wyłącznik wielobiegunowy musi wytrzymać maksymalną moc przyłączeniową i musi być zgodny z obowiązującymi przepisami. Żółto-zielony przewód uziemienia nie może być zasłaniany przez wyłącznik. Wyłącznik wielobiegunowy zastosowany do podłączenia powinien być po zainstalowaniu urządzenia łatwo dostępny. Podłączenie do źródła zasilania musi być wykonane przez specjalistę z odpowiednimi kwalifikacjami z uwzględnieniem biegunowości piekarnika i źródła zasilania. Odłączenie powinno następować poprzez przełącznik w stałym okablowaniu zgodnie z obowiązującymi przepisami w zakresie okablowania.
- Jeśli piekarnik jest dostarczany przez producenta z wtyczką:
Gniazdko musi być odpowiednie do obciążenia wskazanego na

tabliczce i musi posiadać podłączony oraz działający styk uziemiający.

Uziemienie oznaczone jest kolorem żółto-zielonym. Ta czynność musi być wykonana przez specjalistę z odpowiednimi kwalifikacjami. W razie niezgodności pomiędzy gniazdem i wtyczką urządzenia, należy poprosić wykwalifikowanego elektryka o zastąpienie gniazda innym odpowiednim typem. Wtyczka i gniazdo muszą być zgodne z obowiązującymi normami kraju instalacji. Podłączenie do źródła zasilania można również wykonać, umieszczając wyłącznik wielobiegunowy, z separacją styków zgodną z wymogami dla kategorii przepięciowej III, w miejscu pomiędzy urządzeniem i źródłem zasilania, które może wytrzymać maksymalne obciążenie i jest to zgodne z obowiązującymi przepisami. Żółto-zielony kabel uziemiający nie powinien być przerwany przez ten wyłącznik. Gniazdo oraz wyłącznik wielobiegunowy zastosowany do podłączenia powinien być po zainstalowaniu urządzenia łatwo dostępny. Odłączenie umożliwia się poprzez zapewnienie dostępu do wtyczki lub wstawienie przełącznika do stałego okablowania zgodnie z obowiązującymi przepisami w zakresie okablowania.

- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi być zastąpiony kablem lub specjalną wiązką przewodów udostępnianą przez producenta lub wskazaną po skontaktowaniu się z działem obsługi klientów.
- Kabel zasilający musi być typu H05V2V2-F.
- Czynność tę powinien przeprowadzić odpowiednio wykwalifikowany specjalista. Przewód uziemiający (żółto-zielony) musi być o około 10 mm dłuższy niż pozostałe przewody. W przypadku jakichkolwiek napraw należy zwracać się wyłącznie do działu obsługi klienta i zażądać zastosowania oryginalnych części zamiennych.
- Nieprzestrzeganie powyższej wskazówki może zakłócić bezpieczeństwo urządzenia i spowodować utratę gwarancji.
- Nadmiar rozlanych substancji należy usunąć przed czyszczeni-

em urządzenia.

- Długa awaria zasilania podczas etapu gotowania może spowodować usterkę monitora. W takiej sytuacji należy się skontaktować z biurem obsługi klienta.
- Aby uniknąć przegrzewania się, urządzenia tego nie należy instalować za panelem dekoracyjnym.
- W razie umieszczania we wnętrzu półki należy się upewnić, że ogranicznik jest skierowany w górę i w stronę tylną komory. Półka musi być włożona całkowicie do komory.
- Podczas wkładania tacy siatkowej należy zwrócić uwagę, aby krawędź antypoślizgowa była ustawiona do tyłu i do góry.
- OSTRZEŻENIE: Nie zakrywać ścianek piekarnika folią aluminiową ani dostępnymi na rynku foliami jednorazowymi. Folia aluminiowa lub jakiegokolwiek inne zabezpieczenia w bezpośrednim kontakcie z powierzchniami gorącej emalii mogłyby stopić się i uszkodzić emaliowane powierzchnie wewnątrz piekarnika.
- OSTRZEŻENIE: Nigdy nie usuwaj uszczelki z drzwiczek piekarnika.
- PRZESTROGA: Nie napełniać wodą dna komory podczas gotowania lub gdy piekarnik jest gorący.
- W przypadku obsługiwanego urządzenia przy częstotliwościach znamionowych nie są wymagane żadne dodatkowe czynności/ustawienia.
- Piekarnik można umieścić wysoko w słupku lub pod blatem roboczym. Przed montażem zapewnić dobrą wentylację w przestrzeni piekarnika, aby umożliwić właściwą cyrkulację świeżego powietrza potrzebnego do chłodzenia i ochrony części wewnętrznych. Otwory podane na ostatniej stronie wykonać zgodnie z typem okucia.
- W celu prawidłowego użytkowania piekarnika nie zaleca się umieszczania żywności w bezpośrednim kontakcie z rusztami i tacami, ale używania papieru do pieczenia i/lub specjalnych pojemników.

Instrukcje ogólne

Dziękujemy za wybór jednego z naszych produktów. Aby jak najlepiej wykorzystywać posiadany piekarnik, zachęcamy do uważnego przeczytania niniejszej instrukcji i starannego przechowywania jej, aby móc z niej skorzystać w razie potrzeby w przyszłości. Przed zainstalowaniem piekarnika należy zanotować jego numer seryjny, aby móc podać go personelowi biura obsługi klienta, gdyby wymagane były jakiegokolwiek naprawy. Po wyjęciu piekarnika z opakowania należy sprawdzić, czy nie uległ on uszkodzeniu podczas transportu. W razie jakichkolwiek wątpliwości nie należy korzystać z piekarnika i zwrócić się do wykwalifikowanego technika w celu uzyskania porady. Należy trzymać z dala od dzieci wszystkie materiały opakowania (folie ochronne, styropian, kołki).

Podczas pierwszego uruchomienia piekarnika może z niego wydobyć się silny dym o nieprzyjemnym zapachu, który jest spowodowany przez klej na panelach izolacyjnych wokół rozgrzewanego po raz pierwszy piekarnika.

Jest to zjawisko całkowicie normalne i należy wówczas poczekać, aż dym całkowicie się ulotni, przed umieszczeniem żywności w piekarniku. Producent zrzeka się wszelkiej odpowiedzialności za sytuacje będące wynikiem nieprzestrzegania instrukcji podanych w niniejszym dokumencie.

UWAGA: Wymienione w niniejszej instrukcji funkcje, właściwości i akcesoria piekarnika mogą być różne w zależności od zakupionego modelu.

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Z piekarnika należy korzystać wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem, czyli wyłącznie do pieczenia żywności; wszelkie inne próby użytkowania, na przykład jako źródło ciepła, uważane są za niewłaściwe, a tym samym niebezpieczne. Producent nie może ponosić odpowiedzialności za jakiegokolwiek uszkodzenia będące skutkiem nieprawidłowego, błędnego lub nierozsądnego użytkowania.

Obsługa jakiegokolwiek urządzenia elektrycznego wiąże się z koniecznością przestrzegania pewnych istotnych zasad:

- Nie ciągnąć za przewód zasilania w celu odłączenia go od gniazdka prądowego;
- Nie dotykać urządzenia mokrymi lub wilgotnymi dłońmi bądź stopami;
- Ogólnie rzecz biorąc, odradza się stosowania adapterów, gniazdek wielokrotnych i przedłużaczy;
- W razie usterki i/lub nieprawidłowego działania urządzenia należy je wyłączyć i nie naruszać go.

Bezpieczeństwo elektryczne

PRZYŁĄCZA ELEKTRYCZNE POWINNY ZOSTAĆ WYKONANE PRZEZ ELEKTRYKA LUB WYKWALIFIKOWANEGO TECHNIKA. Sieć zasilająca, do której podłączany jest piekarnik, powinna być zgodna z przepisami obowiązującymi w kraju jego instalacji. Producent zrzeka się wszelkiej odpowiedzialności za ewentualne uszkodzenia będące wynikiem nieprzestrzegania takich przepisów. Piekarnik powinien być podłączony do sieci elektrycznej za pomocą gniazdka ściennego z uziemieniem lub poprzez wielobiegunowy wyłącznik, w zależności od przepisów obowiązujących w kraju instalacji. Zasilanie elektryczne powinno być zabezpieczone odpowiednimi bezpiecznikami i powinny być używane przewody o przekroju poprzecznym, który zapewni prawidłowe zasilanie piekarnika.

PODŁĄCZANIE

Piekarnik jest dostarczany z kablem zasilającym, który powinien być podłączany wyłącznie do sieci elektrycznej o napięciu 220-240 V AC pomiędzy fazami lub pomiędzy fazą i przewodem

neutralnym. Przed podłączeniem piekarnika do sieci elektrycznej należy sprawdzić:

- napięcie zasilania podane na mierniku;
- ustawienia wyłącznika.

Przewód uziemienia podłączony do zacisku uziemiającego piekarnika musi być podłączony do zacisku uziemiającego sieci elektrycznej.

OSTRZEŻENIE

Przed podłączeniem piekarnika do sieci elektrycznej ciągłość uziemienia sieci elektrycznej powinien sprawdzić wykwalifikowany elektryk. Producent zrzeka się wszelkiej odpowiedzialności za ewentualne wypadki lub inne problemy wynikające z braku podłączenia piekarnika do uziemienia lub z powodu uziemienia o nieprawidłowej ciągłości.

UWAGA: ponieważ piekarnik może wymagać czynności serwisowych, zaleca się przewidzieć dodatkowe gniazdko ściennie, do którego będzie można później podłączyć piekarnik po wyjęciu go z miejsca, w którym go zainstalowano. Przewód zasilający powinien być wymieniany wyłącznie przez personel techniczno-serwisowy lub techników posiadających jednakowe kwalifikacje.

Zalecenia

Po każdym użyciu piekarnika kilka prostych czynności związanych z czyszczeniem go pozwoli utrzymać piekarnik w idealnej czystości.

Nie zakrywaj ścian piekarnika papierem aluminiowym ani dostępnymi na rynku foliami jednorazowymi, ponieważ w kontakcie z powierzchniami gorącej emalii mogłyby one stopić się i uszkodzić emaliowane powierzchnie wewnątrz piekarnika. Aby zapobiec nadmiernemu brudzeniu się piekarnika i wydostawaniu się z niego nieprzyjemnie pachnącego dymu, zaleca się nie używać piekarnika na najwyższych temperaturach. Zwykle lepiej jest wydłużyć czas pieczenia i stosować niższą temperaturę. Poza akcesoriami dostarczonymi z piekarnikiem zaleca się używać naczyń i form odpornych na wysokie temperatury.

Instalacja

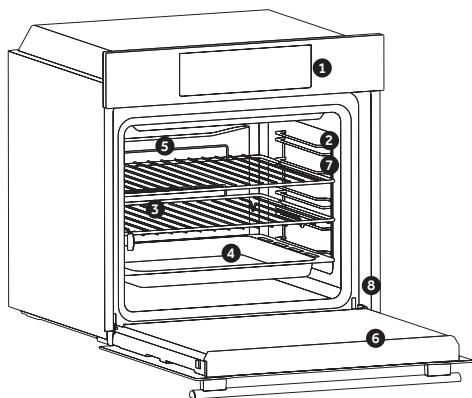
Za instalację piekarnika odpowiedzialny jest użytkownik. Producent nie ma obowiązku wykonania instalacji. Usterki spowodowane błędami instalacji nie podlegają warunkom gwarancji udzielanej przez producenta. Instalacja powinna być powierzona wykwalifikowanym osobom i wykonana zgodnie z zaleceniami producenta. Nieprawidłowa instalacja stwarza niebezpieczeństwo dla osób, zwierząt lub rzeczy osobistych. Producent nie ponosi odpowiedzialności za tego typu szkody.

Zespół kuchenny, w którym ma być zainstalowany piekarnik, musi być wykonany z materiałów odpornych na temperaturę przynajmniej 70°C.

Piekarnik może być usytuowany na górze w szafce kuchennej lub pod blatem.

Przed zainstalowaniem piekarnika upewnij się, czy w miejscu instalacji zapewniona będzie dobra wentylacja gwarantująca dopływ świeżego powietrza, niezbędnego do chłodzenia piekarnika i do zabezpieczenia jego części wewnętrznych. W zależności od typu instalacji należy wykonać wycięcia przedstawione na końcu instrukcji.

Opis produktu

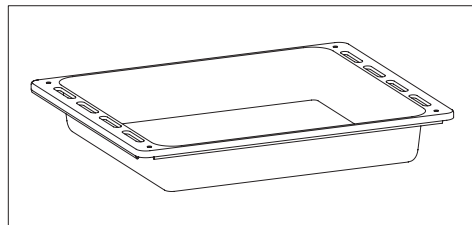


1. Panel sterowania
2. Pozycje półek (boczna siatka, jeśli jest dołączona)
3. Siatki
4. Tace
5. Wentylator (jeśli występuje)
6. Drzwiczki piekarnika
7. Boczne siatki (jeśli występują: tylko dla płaskich komór)

8. Numer seryjny

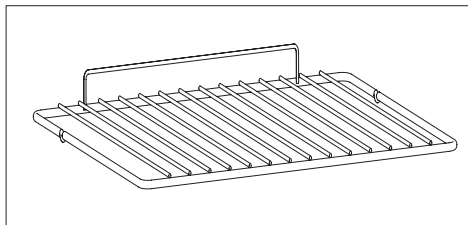
AKCESORIA

Taca ociekowa



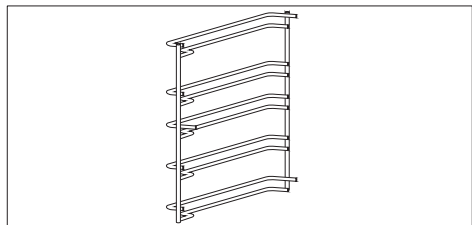
Zbiera resztki, które ociekają podczas pieczenia potraw na grillu.

Siatka metalowa



Podtrzymuje blachy i tacki do pieczenia.

Boczne siatki (tylko jeśli występują)



Umieszczone po obu stronach komory piekarnika, podtrzymują metalowe grille i ociekacze.

Pierwsze Użycie

Przed użyciem piekarnika po raz pierwszy należy: Wytrzeć powierzchnie zewnętrzne piekarnika miękką wilgotną szmatką. Umyć wszystkie elementy wyposażenia i wytrzeć wewnątrz piekarnika używając roztworu gorącej wody i płynu do zmywania naczyń. Ustawić pusty piekarnik na maksymalną temperaturę i pozostawić włączony przez około 1 godzinę, co pozwoli usunąć zapach nowości. W tym czasie należy zapewnić dobrą wentylację pomieszczenia. oven with a solution of hot water and washing up liquid. Set the empty oven to the maximum temperature and leave on for about 1 hour, this will remove any lingering smells of newness.

Opis wyświetlacza



- 1. Pokrętko funkcji
- 2. Pokrętko termostatu

Tryby pieczenia

Pokrętko funkcji	T °C domyślne	T °C zakres	Funkcja
			LAMPKA: Włącza oświetlenie piekarnika.
	220	50 ÷ MAX	* STATYCZNY: Używane są zarówno grzałki górne, jak i grzałki dolne. Należy rozgrzewać piekarnik przez około dziesięć minut. Ta metoda jest idealna w przypadku wszystkich tradycyjnych wypieków i pieczonych potraw. Do pieczenia czerwonych mięs, pieczonej wołowiny, nóżek jagnięcych, dziczyzny, chleba, potraw w folii (w papilotach), kruchego ciasta. Umieść potrawę i jej naczynie na półce w środkowej pozycji.
	210	50 ÷ MAX	PODGRZEWANIE DOLNE: Wykorzystywana jest dolna grzałka. Metoda nadaje się doskonale do pieczenia potraw na bazie ciasta, takich jak placki, quiche, tarta, pasztet oraz do pieczenia wymagającego większej ilości ciepła promieniującego od dołu.
	230	50 ÷ MAX	GRILL: Z funkcji grill korzystaj przy zamkniętych drzwiczkach. Górna grzałka jest używana samodzielnie i możesz regulować temperaturę pieczenia. Wymagane jest pięć minut wstępnego nagrzewania, aby elementy rozgrzały się do czerwoności. Doskonała funkcja do grillowania, przyrządzania kebabów i zapiekanek. Białe mięso należy ustawić nieco dalej od grilla; czas pieczenia jest dłuższy, ale mięso będzie miało lepszy smak. Czerwone mięsa i ryby filetowane możesz umieścić na półce, umieszczając pod nią tacę na tłuszcz.

*Przetestowano zgodnie z EN 60350-1 do celów związanych z deklaracją zużycia energii i klasy energetycznej.

Czyszczenie i konserwacja piekarnika

Żywotność urządzenia będzie dłuższa, jeśli będzie ono regularnie czyszczone. Należy poczekać na ochłodzenie się piekarnika przed wykonaniem czyszczenia ręcznego. Nie używać nigdy do czyszczenia ściernych detergentów, myjek druczanych lub ostrych przedmiotów, aby nie uszkodzić w nieodwracalny sposób elementów emaliowanych. Stosować wyłącznie wodę, mydło lub detergenty na bazie amoniaku.

ELEMENTY SZKLANE

Po każdym użyciu piekarnika zaleca się przetrzeć szybę drzwiczek papierowym ręcznikiem kuchennym.

Aby usunąć bardziej uciążliwe plamy, można również użyć gąbki zwilżonej detergentem, dobrze wyłóżonej i przepłukać wodą.

USZCZELKA DRZWICZEK PIEKARNIKA

W razie zabrudzenia uszczelki drzwiczek pieka-

rnika można ją wyczyścić delikatnie zwilżoną gąbką.

AKCESORIA

Akcesoria należy czyścić gąbką zwilżoną wodą i mydłem, przepłukać je i wysuszyć: unikać stosowania ściernych detergentów.

TACA NA TŁUSZCZ

Po użyciu rusztu należy wyjąć tacę na tłuszcz z piekarnika. Wlać gorący tłuszcz do pojemnika i umyć tacę gorącą wodą, posługując się gąbką i płynem do mycia naczyń.

W razie pozostałości tłuszczu należy zanurzyć tacę w pojemniku z wodą i detergentem. Ewentualnie można również umyć tacę w zmywarce lub użyć dostępnych na rynku detergentów do piekarników.

Nigdy nie wkładać ponownie do piekarnika zabrudzonej tacy.

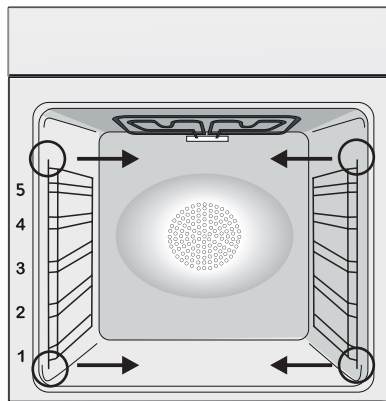
Konserwacja

WYJMOWANIE I CZYSZCZENIE RUSZTÓW

1- Wyjąć ruszty druczane, pociągając je w kierunku strzałek (patrz poniżej).

2- Aby wyczyścić ruszty druczane, należy umieścić je w zmywarce lub użyć wilgotnej gąbki, upewniając się, że zostaną one następnie wysuszone.

3- Po zakończeniu czyszczenia zainstalować ruszty druczane, wykonując czynności w odwrotnej kolejności.



WYMIANA ŻARÓWKI

1. Odłączyć piekarnik od zasilania.

2. Odłączyć pokrywę szklaną, odkręcić żarówkę i wymienić ją na nową tego samego typu.

3. Po wymianieniu przepalonej żarówki włożyć na miejsce szklaną pokrywę.

Ten produkt zawiera jedno lub więcej źródeł światła o klasie efektywności energetycznej G (Lampa) /F (10 Led).

Gospodarka odpadami i ochrona środowiska



Urządzenie to jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19 / UE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE). Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny zawi-

era zarówno substancje zanieczyszczające (o negatywnym oddziaływaniu na środowisko naturalne), jak i podstawowe elementy (które można użytkować wielokrotnie). Ważne, aby zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny poddawać specjalnej obróbce w celu bezpiecznego usunięcia i pozbycia się wszystkich środków zanieczyszczających i odzyskania wszystkich surowców wtórnych.

Poszczególne osoby odgrywają ważną rolę w zapobieganiu szkodliwemu oddziaływaniu zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego na środowisko, ważne aby przestrzegać kilku podstawowych zasad:

- Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny nie może być traktowany jako odpad komunalny.
- Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny przekazuje się do właściwych punktów zbiórki prowadzonych przez gminy lub koncesjonowane firmy. W wielu krajach, gdzie jest dużo zużytego sprzętu elektrycznego i elek-

tronicznego, odbiera się go z domów.

- gdy kupuje się nowe urządzenie, zużyte można zwrócić do sprzedawcy, który musi je przyjmować bezpłatnie, na zasadzie zamiany jeden za jeden, o ile urządzenie to jest tego samego rodzaju i ma takie same funkcje, jak urządzenie dostarczone

OSZCZĘDNOŚĆ ENERGII I POSZANOWANIE ŚRODOWISKA

Tam gdzie to możliwe, należy unikać wstępnego podgrzewania piekarnika i zawsze starać się go zapęłnić. Jak najrzadziej otwierać drzwiczki piekarnika, ponieważ za każdym razem, gdy zostaną otwarte z wnętrza ucieka ciepło. W celu uzyskania znacznej oszczędności energii piekarnik należy wyłączyć na 5-10 minut przed planowanym zakończeniem pieczenia, co pozwoli na wykorzystanie ciepła odpadowego, które nadal generuje piekarnik. Uszczelki powinny być czyste i spełniać swoje zadanie, aby uniknąć wydostawania się ciepła poza wnętrze piekarnika. Jeśli Twoja umowa z dostawcą energii opiera się na taryfie godzinowej, program "opóźnionego startu" upraszcza oszczędzanie energii, uruchamiając proces pieczenia w czasie obowiązywania niższej taryfy.

Rozwiązywanie problemów

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Piekarnik nie rozgrzewa się	Zegar nie jest ustawiony	Ustawić zegar
Piekarnik nie rozgrzewa się	Włączona jest blokada dziecięca	Wyłączyć blokadę dziecięcą
Piekarnik nie rozgrzewa się	Nie ustawiono funkcji pieczenia i temperatury	Upewnić się, że wymagane ustawienia są prawidłowe

Shrnutí

14	Bezpečnostní pokyny
18	Obecné pokyny
20	Popis výrobku
21	Popis displeje
21	Režimy vaření
22	Čištění a údržba trouby
22	Údržba
23	Řešení potíží
102	Installation

Bezpečnostní pokyny

- Během vaření může v dutině trouby nebo na skle dvířek docházet ke kondenzaci vlhkosti.
- Jedná se o normální stav. Chcete-li tento efekt omezit, počkejte po zapnutí napájení 10–15 minut, než vložíte jídlo do trouby. Kondenzace v každém případě zmizí, jakmile trouba dosáhne teploty vaření.
- Vařte zeleninu v nádobě s víkem namísto otevřeného zásobníku.
- Nenechávejte jídlo uvnitř trouby po uvaření po dobu delší než 15–20 minut.
- VAROVÁNÍ: přístupné součásti mohou být během používání trouby horké. Zabraňte přístupu malých dětí na menší než bezpečnou vzdálenost.
- Dávejte pozor, abyste se nedotkli horkých částí.
- UPOZORNĚNÍ: přístupné části se mohou při používání grilu zahřát. Děti musí být udržovány v bezpečné vzdálenosti.
- UPOZORNĚNÍ: Před prováděním jakékoli práce na spotřebiči nebo údržby odpojte spotřebič od síťového napájení.
- UPOZORNĚNÍ: abyste se vyhnuli nebezpečí způsobenému náhodným resetováním tepelného přerušovače, nesmí být tento spotřebič napájen externím spínacím zařízením, jako je časovač, ani nesmí být připojen do okruhu, který se pravidelně zapíná a vypíná.
- Děti mladší 8 let musí být udržovány v bezpečné vzdálenosti od spotřebiče, pokud nejsou pod neustálým dohledem.
- Děti si se spotřebičem nesmějí hrát. Spotřebič mohou používat osoby ve věku 8 a více let a osoby s omezenými fyzickými, senzorickými nebo duševními schopnostmi, bez zkušeností nebo znalostí o produktu pouze tehdy, když jsou pod dohledem nebo jim byly uděleny pokyny týkající se provozu spotřebiče bezpečným způsobem a jsou si vědomy možných rizik.
- Čištění a údržbu nesmějí provádět děti, které jsou bez dohledu.

- K čištění skla dvířek trouby nepoužívejte hrubé nebo abrazivní prostředky ani ostré kovové škrabky, protože mohou poškrábat povrch a způsobit rozbití skla.
- Před odstraněním odnímatelných částí musí být trouba vypnutá.
- Po provedení čištění je znovu sestavte podle pokynů.
- Používejte pouze sondu na maso doporučenou pro tuto troubu.
- K čištění nepoužívejte parní čistič ani vysokotlaký postřik.
- Pokud výrobce dodal troubu bez zástrčky:
 SPOTŘEBIČ SE NESMÍ PŘIPOJOVAT KE ZDROJI ENERGIE POMOCÍ ZÁSTRČKY NEBO ZÁSUVKY, ALE MUSÍ SE PŘIPOJIT PŘÍMO K SÍŤOVÉMU NAPÁJENÍ. Připojení ke zdroji energie musí provést odborník s vhodnou kvalifikací. Trouba musí být zapojena za vícepólovým jističem se vzdáleností kontaktů vyhovující požadavkům na kategorii přepětí III, který se nachází mezi spotřebičem a zdrojem energie, aby byla instalace v souladu s platnými bezpečnostními předpisy. Vícepólový jistič musí být dimenzován na maximální připojené zatížení a musí být v souladu s platnými právními předpisy. Žlutozelený zemnicí kabel by neměl být přerušen jističem. Vícepólový jistič používaný k připojení by měl být snadno přístupný při instalaci spotřebiče. Připojení ke zdroji energie musí provést odborník s vhodnou kvalifikací. Je nutné dodržet polaritu trouby a síťového napájení. K odpojování se musí používat vypínač začleněný do pevné kabeláže v souladu s elektroinstalačními předpisy.
- Pokud výrobce dodal troubu se zástrčkou:
 Zásuvka musí být vhodná pro zatížení uvedené na štítku a musí mít připojený a funkční zemnicí kontakt. Zemnicí vodič má žlutozelenou barvu. Tento úkon by měl provést odborník s vhodnou kvalifikací. V případě nekompatibility mezi zásuvkou a zástrčkou spotřebiče požádejte kvalifikovaného elektrikáře o nahrazení zásuvky jiným vhodným typem. Zástrčka a zásuvka musí splňovat aktuální normy platné v zemi instalace. Připojení ke zdroji energie lze provést také pomocí vícepólového jističe se vzdále-

ností kontaktů vyhovující požadavkům na kategorii přepětí III, který je umístěn mezi spotřebičem a síťovým napájením, je dimenzován na maximální připojené zatížení a je v souladu s platnými právními předpisy. Žlutozelený zemnicí kabel by neměl být přerušen jističem. Zásuvka a vícepólový jistič používané pro připojení by měly být snadno přístupné při instalaci spotřebiče. Odpojení lze provést prostřednictvím přístupné zástrčky nebo začleněním vypínače do pevné kabeláže v souladu s elektroinstalacími předpisy.

- Pokud je napájecí kabel poškozen, měl by být nahrazen kabelem nebo speciálním svazkem, který je k dispozici u výrobce. Případně se obraťte na zákaznický servis.
- Typ napájecího kabelu musí být H05V2V2-F.
- Tuto operaci by měl provádět odborník s odpovídající kvalifikací. Uzemňovací vodič (žlutozelený) musí být přibližně o 10 mm delší než ostatní vodiče. V případě jakýchkoli oprav se obraťte pouze na oddělení péče o zákazníky a vyžadujte použití originálních náhradních dílů.
- Nedodržení výše uvedených pokynů může ohrozit bezpečnost spotřebiče a zneplatnit záruku.
- Před čištěním by měl být odstraněn veškerý přebytek rozlitého materiálu.
- Dlouhodobý výpadek napájení během probíhající fáze vaření může způsobit poruchu monitoru. V takovém případě se obraťte na zákaznický servis.
- Spotřebič nesmí být instalován za ozdobnými dvířky, aby nedocházelo k přehřátí.
- Když dovnitř umístíte polici, ujistěte se, že zarážka směřuje nahoru a dozadu do dutiny. Police musí být zcela zasunuta do dutiny.
- Při zasunování roštů dávejte pozor, aby byla hrana s ochranou proti posunu umístěna vzadu a nahoře.
- VAROVÁNÍ: Nevykládejte stěny trouby hliníkovou fólií ani jakoukoli ochranou na jedno použití zakoupenou v obchodě. Hliníková

fólie nebo jakákoli jiná ochrana v přímém kontaktu se zahřátým smaltem představuje riziko roztavení a poškození smaltu ve vnitřním prostoru.

- **VAROVÁNÍ:** Neodstraňujte těsnění dvířek trouby.
- **POZOR:** Nedoplňujte na dno dutiny vodu během vaření nebo když je trouba horká.
- Pro provoz spotřebiče při jmenovitých frekvencích není nutná žádná další operace/ nastavení.
- Trouba může být umístěna ve výšce ve sloupci nebo pod pracovní deskou. Před upevněním je nutné zajistit dobré větrání v prostoru pro troubu, které umožní řádnou cirkulaci čerstvého vzduchu potřebného pro chlazení a ochranu vnitřních částí. Na základě typu upevnění vytvořte otvory popsané na poslední straně.
- S ohledem na správné používání trouby se doporučuje zamezit přímému kontaktu pokrmů s rošty a plechy a používat pečicí papír a/nebo speciální nádoby.

Obecné pokyny

Děkujeme Vám, že jste si zvolili jeden z našich výrobků. Pro dosažení nejlepších výsledků s troubou byste si měli pečlivě přečíst tento návod a uschovat jej pro budoucí použití. Před instalací trouby si poznamenejte výrobní číslo, abyste jej mohli poskytnout pracovníkům zákaznických služeb v případě nutnosti opravy. Po vyjmutí trouby z obalu zkontrolujte, zda nedošlo během přepravy k jejímu poškození. Máte-li pochybnosti, troubu nepoužívejte a požádejte kvalifikovaného technika o radu. Uchovávejte všechny obalový materiál (plastové sáčky, polystyrén, hřebíky) mimo dosah dětí. Při prvním zapnutí trouby se může linout silný páchnoucí kouř, který je způsoben prvním ohřevem lepidla na izolačních deskách v troubě. To je naprosto normální, a pokud k tomu dojde, je třeba počkat, než se kouř rozptýlí, a teprve poté vložit do trouby pokrmu. Výrobce neponese žádnou odpovědnost v případech, kdy nebudou dodrženy pokyny obsažené v tomto dokumentu.

POZNÁMKA: funkce, vlastnosti a doplňky trouby uváděné v tomto návodu se budou lišit v závislosti na modelu, který jste zakoupili.

Bezpečnostní pokyny

Používejte troubu pouze ke stanovenému účelu, kterým je pečení potravin; jakékoliv jiné použití, například jako zdroj tepla, je považováno za nevhodné a proto nebezpečné. Výrobce nemůže nést odpovědnost za případné škody vzniklé nesprávným či nevhodným používáním.

Použití jakéhokoliv elektrického spotřebiče předpokládá dodržování některých základních pravidel:

- Neodpojujte napájecí kabel ze zásuvky taháním;
- Nedotýkejte se spotřebiče mokřima nebo vlhkýma rukama či nohama;
- Použití adaptérů, rozdvojek a prodlužovacích kabelů není zásadně doporučeno;
- V případě selhání nebo a/nebo špatné funkce vypněte spotřebič a nemanipulujte s ním.

Sécurité électrique

ZAJISTĚTE, ABY ELEKTRICKÁ ZAPOJENÍ PROVÁDĚL ELEKTRIKÁŘ NEBO KVALIFIKOVANÝ TECHNIK.

Napájecí zdroj, ke kterému je trouba připojena, musí být v souladu s právními předpisy platnými v zemi instalace.

Výrobce nenese žádnou zodpovědnost za případné škody způsobené nedodržением těchto pokynů. Trouba musí být připojena k elektrické síti prostřednictvím uzemněné zásuvky nebo odpojovače s více pólů, v závislosti na právních předpisech platných v zemi instalace. Elektrické napájení je třeba chránit vhodnými pojistkami a použité kabely musí být správně napájení trouby.

ZAPOJENÍ

Trouba je dodávána s napájecím kabelem, který by měl být připojen pouze k elektrickému zdroji s 220–240 V AC mezi fázemi nebo mezi fází a nulovým vodičem. Pře připojením trouby k elektrické síti je důležité zkontrolovat:

- Napájecí napětí uvedené na voltmetru;
- Nastavení odpojovače.

Uzemňovací vodič připojený k zemnicí svorce trouby musí být připojen k zemnicí svorce napájecího zdroje.

VAROVÁNÍ

Před připojením trouby k elektrické síti požádejte kvalifikovaného elektrikáře o kontrolu spojitosti zemnicí svorky elektrického napájení. Výrobce nenese žádnou odpovědnost za nehody nebo jiné problémy způsobené nepřipojením trouby k zemnici svorce nebo uzemněním, které má vadnou spojitost.

POZNÁMKA: protože trouba může vyžadovat údržbu, je vhodné mít k dispozici další elektrickou zásuvku, ke které lze troubu připojit po vyjmutí z prostoru, ve kterém je nainstalována. Napájecí kabel smí být nahrazen pouze servisním technikem nebo technikem s rovnocennou kvalifikací. Když je trouba vypnutá, může být kolem hlavního síťového vypínače slabé světlo. To je normální. Lze jej zrušit pouhým otočením zástrčky spodní částí nahoru nebo zaměněním napájecích svorek.

Doporučení

Po každém použití trouby napomůže minimální vyčištění udržet troubu v dokonalé čistotě. Nevykládejte stěny trouby hliníkovou fólií nebo jednorázovou ochranou dostupnou ve specializovaných prodejnách.

U hliníkové fólie nebo jakékoliv jiné ochrany hrozí při přímém kontaktu s horkým smaltem riziko tavení a poškození vnitřního smaltu. Aby se zabránilo nadměrnému znečištění trouby a výsledným silným kouřovým zápachům, doporučujeme nepoužívat troubu při velmi vysokých teplotách. Je lepší prodloužit dobu pečení a mírně snížit teplotu.

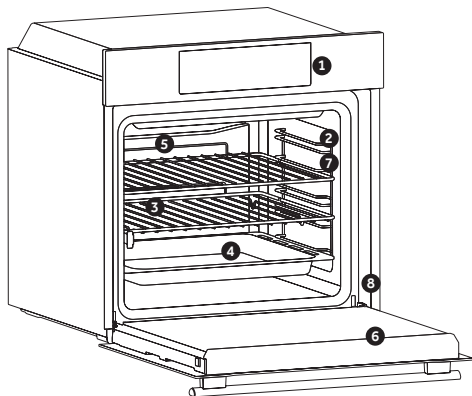
Vedle příslušenství dodávaného s troubou doporučujeme používat pouze nádobí a pečicí formy odolné proti velmi vysokým teplotám.

Instalace

Výrobci nemají žádnou povinnost provádět instalaci. Pokud je požadována pomoc výrobce k nápravě škod způsobených nesprávnou instalací, na takovou pomoc se nevztahuje záruka. Je nutno dodržet pokyny pro instalaci určené pro odborně vyškolené pracovníky. Nesprávná instalace může způsobit újmu nebo zranění na osobách, zvířatech nebo věcech. Výrobce nemůže být za takové škody nebo zranění zodpovědný.

Trouba může být umístěna ve výšce ve sloupci nebo pod pracovní deskou. Před upevněním je nutné zajistit dobré větrání v prostoru pro troubu, které umožní řádnou cirkulaci čerstvého vzduchu potřebného pro chlazení a ochranu vnitřních částí. Na základě typu upevnění vytvořte otvory popsané na poslední straně.

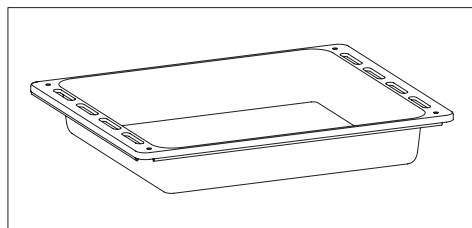
Popis výrobku



1. Ovládací panel
2. Polohy roštu (podélného drátěného roštu, je-li součástí dodávky)
3. Rošty
4. Plechy
5. Ventilátor (pokud je ve výbavě)
6. Dvířka trouby
7. Boční drátěné rošty (pokud se používají; pouze pro plochý vnitřní prostor)
8. Sériové číslo

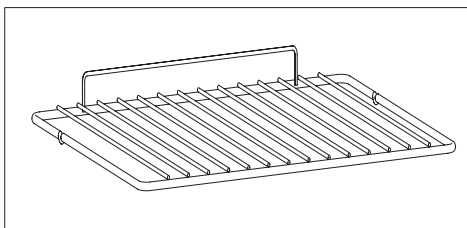
PŘÍSLUŠENSTVÍ

Odkapávací plech



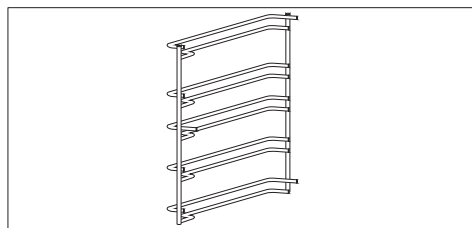
Shromažďuje zbytky, které odkapávají při pečení pokrmů na roštích.

Kovový rošt



Drží pečící plechy a talíře.

Boční drátěné rošty



Jsou umístěny na obou stranách vnitřního prostoru trouby, drží kovové rošty a odkapávací plechy.

První použití

PŘEDBĚŽNÉ ČIŠTĚNÍ: Před prvním použitím troubu vyčistěte. Otřete vnější povrchy vlhkým měkkým hadříkem. Umyjte všechna příslušenství a vytřete vnitřek trouby roztokem horké vody a promývací kapaliny. Nastavte prázdnou troubu na maximální teplotu a ponechte ji zapnutou zhruba po dobu 1 hodiny. To odstraní veškeré zápachy novosti.

Popis displeje



- 1. Volič teploty
- 2. Volič funkcí

Režimy vaření

Volič funkc	T °C výchozí	T °C omezí	Funkce
			SVĚTLO : Zapne světlo v troubě.
	220	50 ÷ MAX	* KONVENČNÍ : Používají se současně horní i dolní topná tělesa. Předehřívejte troubu po dobu zhruba deseti minut. Tato metoda je ideální pro jakékoli tradiční pečení. Pro přípravu červeného masa, hovězí pečeně, jehněčí kýty, zvěřiny, chleba, pokrmů ve fólii (papillotes), listového těsta. Umístěte pokrm a jeho nádobu na roštu do střední polohy.
	210	50 ÷ MAX	SPODNÍ OHŘEV: Použití spodního ohřevného tělesa. Ideální k pečení všech moučníků. Použijte pro dorty, slané koláče a k veškeré přípravě, která vyžaduje vyšší teploty zespodu.
	230	50 ÷ MAX	GRIL : používejte gril se zavřenými dvířky. Horní topné těleso se používá samostatně a můžete upravovat teplotu. Rozžhavení těles do ruda vyžaduje pět minut předehřívání. Úspěch je zaručen pro grily, kebaby a pokrmy s kůrkou. Bílá masa se umísťují dále od grilu; doba pečení je delší, ale maso bude chutnější. Tmavá masa a rybí filety můžete pokládat na rošt nad odkapávací plech.

*Testováno v souladu s normou EN 60350-1 pro účely prohlášení o spotřebě energie a energetické třídy

Čištění a údržba trouby

Životnost spotřebiče můžete prodloužit prostřednictvím pravidelného čištění. Před prováděním ručního čištění počkejte, až trouba vychladne. Nikdy nepoužívejte při čištění brusné mycí prostředky, drátěnku nebo ostré předměty. Předejdete tak neopravitelnému poškození smaltovaných dílů. Používejte pouze mycí prostředky na bázi vody, mýdla nebo bělidla (čpavek).

SKLENĚNÉ DÍLY

Doporučuje se čistit skleněné okno savou kuchyňskou utěrkou po každém použití trouby. Chcete-li odstranit odolnější skvrny, můžete použít dobře vyždímanou houbu napuštěnou mycím prostředkem a potom opláchnout vodou.

TĚSNĚNÍ OKNA TROUBY

Je-li těsnění znečištěné, můžete jej vyčistit mírně navlhčenou houbičkou.

PŘÍSLUŠENSTVÍ

Příslušenství vyčistěte před oplachováním a sušením mokrou mýdlovou houbičkou: vyvarujte se použití abrazivních mycích prostředků.

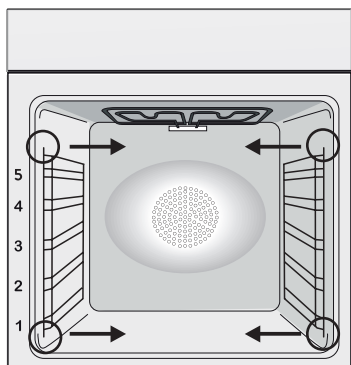
ODKAPÁVACÍ PLECH

Po použití grilu vyjměte plech z trouby. Nalijte na plech horký tuk a umyjte jej v horké vodě pomocí houbičky a prostředku na mytí nádobí. Pokud stále ulpívají mastné skvrny, ponořte plech do vody a mycího prostředku. Alternativně můžete plech umýt v myčce na nádobí nebo použít komerční saponát na trouby. Nikdy nedávejte znečištěný plech zpět do trouby.

Údržba

DEMONTÁŽ A ČIŠTĚNÍ BOČNÍCH DRŽÁKŮ

- 1- Vyjměte drátěné držáky tak, že za ně zatáhnete ve směru šipek (viz níže).
- 2- Abyste drátěné držáky očistili, buď je vložte do myčky na nádobí, nebo použijte vlhkou houbu a zajistěte, aby byly následně osušeny.
- 3- Po procesu čištění nainstalujte drátěné držáky v opačném pořadí.



VÝMĚNA ŽÁROVKY

1. Odpojte troubu od síťového přívodu.
2. Sejměte skleněný kryt, vyšroubujte žárovku a vyměňte ji za novou žárovku stejného typu.
3. Jakmile je vadná žárovka vyměněna, vraťte zpět skleněný kryt.

Tento výrobek obsahuje jeden nebo více světelných zdrojů třídy energetické účinnosti G (žárovka) / F (10 LED).

Odpadové hospodářství a ochrana životního prostředí



Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (OEEZ). OEEZ obsahují jak znečišťující látky (které mohou mít negativní vliv na životní prostředí), tak i základní prvky (které mohou být znovu použity). Je důležité, aby OEEZ podstoupily zvláštní zacházení pro správné odstranění a likvidaci znečišťujících látek a obnovení všech materiálů. Jednotlivci mohou hrát významnou roli při ochraně životního prostředí před OEEZ; je nutné dodržovat některá základní pravidla:

- S odpadními elektrickými a elektronickými zařízeními se nesmí zacházet jako s domovním odpadem;
- OEEZ by měly být odvezeny do speciálních sběrných dvorů spravovaných místním úřadem nebo registrovanou společností.

V mnoha zemích může být k dispozici vyzvednutí velkých OEEZ u zákazníka. Když koupíte

nový spotřebič, můžete starý odevzdat obchodníkovi, který musí bezplatně přijmout jeden starý spotřebič za jeden nový prodaný spotřebič, pokud se jedná o ekvivalentní typ se stejnými funkcemi, jaké má nový zakoupený spotřebič.

Šetrnost a ohleduplnost k životnímu prostředí
Kdykoli je to možné, vyhněte se přehřátí trouby a vždy se ji snažte naplnit. Otevírejte dvířka trouby co možná nejméně často, protože při každém otevření uniká teplo z dutiny. Pro významnou úsporu energie vypněte troubu 5 až 10 minut před plánovaným koncem doby pečení a využijte zbytkové teplo, které trouba nadále generuje. Udržujte těsnění v čistotě a v pořádku, aby nedocházelo k unikání tepla z trouby. Máte-li hodinový tarif, program „zpožděné pečení“ usnadňuje úspory energie přesunutím doby vaření na dobu s nižší sazbou.

Řešení potíží

Problém	Možná Příčina	Řešení
Trouba se nezahřívá	Hodiny nejsou nastaveny	Nastavte hodiny
Trouba se nezahřívá	Dětský zámek je aktivní	Deaktivujte dětský zámek
Trouba se nezahřívá	Funkce pečení a teplota nebyly nastaveny	Přesvědčte se, že potřebná nastavení jsou správná

Sommario

25	Varnostna Navodila
29	Splošna navodila
31	Opis izdelka
32	Opis zaslona
32	Načini kuhanja
33	Čiščenje in vzdrževanje pečice
33	Vzdrževanje
34	Odpravljanje težav
102	Installation

Varnostna Navodila

- Med kuhanjem lahko vlaga kondenzira znotraj odprtine pečice ali na steklu vrat. To je normalno stanje. Za zmanjšanje tega učinka počakajte 10–15 minut po vklopu napajanja, preden hrano vstavite v pečico. V vsakem primeru kondenzacija izgine, ko pečica doseže temperaturo za kuhanje.
- Zelenjavo kuhajte v posodi s pokrovom, namesto na odprtem pekaču.
- Izogibajte se puščanju hrane v pečici za več kot 15–20 minut po kuhanju.
- OPOZORILO: naprava in dostopni deli se med uporabo segrejejo. Bodite previdni in se ne dotikajte vročih delov.
- OPOZORILO: Dostopni deli se lahko med uporabo pečice segrejejo. Otroci naj bodo na varni razdalji.
- OPOZORILO: Pred izvajanjem kakršnega koli dela ali vzdrževanja napravo izklopите iz električnega omrežja.
- OPOZORILO: da bi se izognili kakršni koli nevarnosti zaradi nenamerne ponastavitve termičnega prekinjala, te naprave ne smete napajati preko zunanje stikalne naprave, kot je časovnik, ali je priključiti na tokokrog, ki se redno vklaplja ali izklaplja.
- Otroci, mlajši od 8 let, morajo biti na varno oddaljeni od naprave, če niso pod stalnim nadzorom.
- Otroci se z napravo ne smejo igrati. Napravo lahko uporabljajo osebe stare 8 let ali več in osebe z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali razumskimi sposobnostmi, brez izkušenj ali znanja o izdelku, le pod nadzorom ali če so prejeli ustrezna navodila glede varne uporabe naprave in če se zavedajo nevarnosti, ki obstajajo.
- Čiščenja in vzdrževanja ne smejo opravljati otroci, ki niso pod nadzorom.
- Za čiščenje stekla na vratih pečice ne uporabljajte abrazivnih in grobih materialov ali ostrih kovinskih strgal, saj lahko povzročijo praske na stekleni površini, ki lahko povzročijo pikanje stekla.

- Pred odstranjevanjem delov, ki jih je mogoče odstraniti, je pečico treba izklopiti.
- Po končanem čiščenju, ponovno sestavite dele po priloženih navodilih.
- Uporabljajte samo sondo za meso, ki je priporočena za to pečico.
- Za čiščenje ne uporabljajte parnega čistilnika ali visokotlačnega pršila.
- ČE JE PEČICA DOBAVLJENA BREZ VTIČA S STRANI PROIZVAJALCA:

NAPRAVA NE SME BITI PRIKLJUČENA NA VIR NAPAJANJA Z UPORABO VTIČA ALI VTIČNICE, AMPAK MORA BITI NEPOSREDNO PRIKLJUČENA NA ELEKTRIČNO OMREŽJE.

Priključitev na vir napajanja mora izvesti ustrezno usposobljen strokovnjak. Da bi bila namestitev skladna z veljavno varnostno zakonodajo, mora biti pečica priključena samo tako, da se med napravo in virom napajanja namesti varovalka z ločitvijo kontaktov, ki ustreza zahtevam za prenapetostno kategorijo III. Varovalka mora prenašati največjo povezano obremenitev in mora biti v skladu z veljavno zakonodajo. Rumeno-zelenega kabla ni dovoljeno prekinjati z varovalko. Varovalka, ki se uporablja za povezavo, mora biti med namestitvijo naprave lahko dostopna. Priključitev na vir napajanja mora izvesti ustrezno usposobljen strokovnjak glede na polarnost pečice in vira napajanja.

Izklop mora biti izveden z vgrajenim stikalom v fiksno ožičenje v skladu s pravili ožičenja

- ČE JE PEČICA DOBAVLJENA Z VTIČEM S STRANI PROIZVAJALCA:

Vtičnica mora ustrezati obremenitvi, označeni na oznaki, imeti mora priključen ozemljitveni kontakt in mora biti operativna. Kabel za ozemljitev je rumeno-zelene barve. To operacijo mora izvesti ustrezno usposobljen strokovnjak. V primeru nezdržljivosti vtiča naprave z vtičnico prosite usposobljenega električarja, da vtičnico zamenja z drugo vtičnico primerne vrste.

Vtičnica in vtikač morata izpolnjevati veljavne norme v državi, kjer bo naprava priklopljena v omrežje. Priključitev na vir napajanja lahko izvedemo tudi tako, da med napravo in vir energije, ki prenaša največjo priključno obremenitev, v skladu z veljavno zakonodajo namestimo omnipolarni odklopnik z ločitvijo kontaktov, ki ustreza zahtevam za prenapetostno kategorijo III. Rumeno-zelenega kabla ni dovoljeno prekinjati z varovalko. Vtičnica ali varovalka, ki sta vgrajeni med vtičnico in napravo, morata po namestitvi naprave ostati enostavno dostopni. Prekinitev napajanja mora biti možna bodisi z odklopom vtikača iz vtičnice bodisi prek dodatno vgrajenega stikala, nameščene-ga skladno s pravili elektro-stroke.

- Če je napajalni kabel poškodovan, ga je potrebno nadomestiti z novim ali posebnim kablom, ki je na voljo pri proizvajalcu, lahko pa se tudi obrnete na oddelek za podporo kupcem.
- Napajalni kabel mora biti vrste H05V2V2-F.
- Priklop naprave mora izvesti ustrezno usposobljena oseba. Kabel za ozemljitev (rumeno-zelen) mora biti približno 10 mm daljši kot drugi prevodniki. Za kakršna koli popravila se obrnite samo na oddelek za podporo strankam in zahtevajte uporabo originalnih rezervnih delov.
- Neupoštevanje zgornjih predpisov lahko negativno vpliva na varno uporabo naprave ter izniči garancijo.
- Pred čiščenjem morate morebitne ostanke živil najprej odstraniti.
- Dolg izpad napajanja, ki se pojavi med fazo kuhanja, lahko povzroči okvaro zaslona. V tem primeru se obrnite na servisno službo.
- Naprave ni dovoljeno namestiti za dekorativnimi vrati, sicer lahko pride do pregrevanja.
- Pri vstavljanju polic se prepričajte, da je zaustavljajnik na zadnji strani in obrnjen navzgor. Polico morate vstaviti do konca.
- Pri vstavljanju rešetkastega pladnja pazite, da je protizdrsni rob nameščen nazaj in navzgor.

- OPOZORILO: Sten pečice na oblagajte z aluminijasto folijo ali zaščito za enkratno uporabo, ki je na voljo v trgovinah. Aluminijasta folija ali katera koli druga zaščita, ki je v neposrednem stiku z vročim emajlom, predstavlja tveganje topljenja in slabšanja kakovosti emajla v notranjosti.
- OPOZORILO: Nikoli ne odstranite tesnil na vratih pečice.
- POZOR: Dna odprtine pečice ne polnite z vodo med kuhanjem ali ko je pečica vroča.
- Za upravljanje te naprave pri nazivnih frekvencah, ni potrebno nobeno dodatno delovanje/nastavitev.
- Pečica je lahko nameščena visoko v stebru ali pod delovno ploščo. V prostoru, kjer je vgrajena pečica, je treba zagotoviti dobro prezračevanje, da omogočite pravilno kroženje svežega zraka, potrebnega za hlajenje in zaščito notranjih delov. Na zadnji strani so navedene odprtine, ki jih naredite glede na vrsto pritrditve.
- Za pravilno uporabo pečice je priporočljivo, da živila ne dajete v neposreden stik s rešetkami in pladnji, ampak uporabite papir za pečenje in/ali posebne posode.

Splošna navodila

Zahvaljujemo se vam za izbiro enega od naših izdelkov. Za najboljše rezultate z vašo pečico pozorno preberite navodila in jih shranite za poznejšo uporabo. Pred namestitvijo pečice si za beležite serijsko številko, tako da jo lahko posredujete osebju službe za stranke, če potrebujete kakšna popravila. Ko pečico odstranite iz embalaže, preverite, ali se med transportom ni poškodovala. Če ste v dvomih, pečice ne uporabljajte in se za nasvet obrnite na usposobljenega tehnika. Ves embalažni material (plastične vrečke, stiropor, žeblje) hranite izven dosega otrok.

Ko pečico prvič vklopite, se lahko razvije močan vonj po dimu, ki ga povzroči lepilo na izolacijskih ploščah, ki obdajajo pečico ob prvem segrevanju. To je popolnoma normalno in če se zgodi, morate počakati, da dim izgine, preden položite živila v pečico. Proizvajalec ne prevzema odgovornosti v primerih, ko ne upoštevate navodil v tem dokumentu.

OPOMBA: Funkcije pečice, lastnosti in dodatki, navedeni v tem priročniku se lahko razlikujejo odvisno od modela, ki ste ga kupili.

Varnostni Indikacije

Pečico uporabljajte le za predvideni namen, ki je samo kuhanje živil; vsa druga uporaba, na primer kot vir toplote, se šteje kot nepravilna in zato nevarna. Proizvajalec ne prevzema odgovornosti za morebitno škodo, do katere pride zaradi nepravilne, neustrezne ali nerazumne uporabe.

Uporaba kakršne koli električne naprave pomeni spoštovanje nekaterih temeljnih pravil:

- Ne vlecite za napajalni kabel, da odstranite vtič iz vtičnice;
- Aparata se ne dotikajte z vlažnimi rokami ali nogami;
- Na splošno uporaba adapterjev, več vtičnic in podaljškov ni priporočljiva;
- V primeru okvare in/ali slabega delovanja, aparat izklopite in ga ne spreminjajte.

Sicurezza Elettrica

ZAGOTOVITE, DA ELEKTRIČNE POVEZAVE VZPOSTAVI ELEKTRIČAR ALI USPOSOBLJEN TEHNIK.

Napajanje, s katerim je povezana pečica, mora biti v skladu z zakoni, ki veljajo v državi namestitve. Proizvajalec ne prevzema odgovornosti za škodo, ki nastane zaradi neupoštevanja teh navodil. Pečica mora biti priključen na električno oskrbo z ozemljeno vtičnico ali odklopnikom z več poli, odvisno od zakonov, ki veljajo v državi namestitve. Napajanje mora biti zaščiteno z ustreznimi varovalkami in uporabljeni kabli morajo imeti prečni prerez, ki lahko zagotovi ustrezno napajanje pečice.

PRIKLJUČEVANJE

Pečica je dostavljena z napajalnim kablom, ki ga lahko povežete le z električnim napajanjem z 220-240 Vac 50 Hz moči med fazami ali med fazo in nevtralnim vodom. Pred povezavo pečice z električnim napajanjem, je pomembno, da preverite:

- Moč napetosti, ki je navedena na merilniku;
- Nastavitev odklopnika.

Ozemljitveni kabel priključen na ozemljitveni priključek pečice mora biti povezan z ozemljitvenim priključkom napajanja.

OPOZORILO

Pred priključitvijo pečice na električno omrežje, se posvetujte z električarjem, da preverite kon-

tinuiteto oskrbe ozemljitvenega priključka napajanja. Proizvajalec ne prevzema odgovornosti za morebitne nesreče ali druge težave, ki jih povzroči neupoštevanje povezave pečice na ozemljitveni priključek ali ozemljeno povezavo, ki ima moteno kontinuiteto.

OPOMBA: Ker so na pečici lahko potrebna vzdrževalna dela je priporočljivo, da imate na voljo drugo stensko vtičnico, da lahko pečico povežete z le-to, če jo odstranite iz prostora, v katerega je nameščena. Napajalni kabel lahko zamenja samo osebje tehničnega servisa s kablom z enakovrednimi kvalifikacijami.

Priporočila

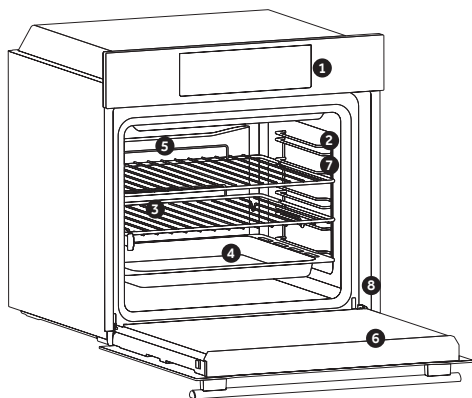
- Priporočamo, da po vsaki uporabi na hitro očistite pečico.
- Sten pečice ne oblagajte z alu-folijo ali v oblogami za enkratno uporabo, ki so na voljo v trgovinah, saj bi se te snovi lahko stalile ob stiku z vročim emajlom, kar bi poškodovalo emajl.
- Ne nastavljajte previsoke temperature, saj se bo tako pečica manj umazala in se ne bo razvijal dim. Bolje je, da nekoliko znižate temperaturo in podaljšate čas pečenja.
- Tablica s podatki je ob strani pečice.
- V pečici poleg priložene opreme uporabljajte samo ustrezne pekače, odporne na zelo visoke temperature.

Installation

Za priključitev aparata in morebitno vgradnjo poskrbi kupec in ni odgovornost proizvajalca. Morebitni posegi s strani pooblaščenega servisa niso vključeni v garancijo. Električna inštalacija, na katero bo aparat priključen, mora biti urejena v skladu z veljavnimi lokalnimi predpisi in v skladu z navodili proizvajalca, zato priporočamo, da vam električno inštalacijo pred priključitvijo aparata pregledajo usposobljeni strokovnjaki. Morebitna napačna priključitev in namestitev lahko povzroči poškodbe oseb, živali ali premoženja. Proizvajalec in prodajalec ne prevzemata odgovornosti za morebitne poškodbe oseb in/ali nastalo materialno škodo, do katere bi prišlo zaradi napačne priključitve in/ali vgradnje aparata.

Dovoljena je vgradnja pečice pod delovni pult ali v nišo v visoki kuhinjski omarici. Zagotoviti morate ustrezno kroženje zraka, ki je potrebno za hlajenje in zaščito delov v notranjosti. Upoštevajte mere, ki so navedene na skici na zadnji strani teh navodil.

Opis izdelka

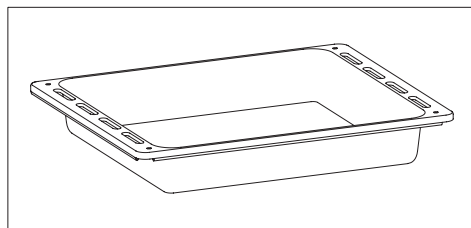


1. Nadzorna plošča
2. Položaji polic (bočna žična mreža, če je vključena)
3. Mreže
4. Pladnji
5. Ventilator (če je prisoten)
6. Vrata pečice
7. Stranske žične mreže (če obstajajo: samo za ravno votlino)

8. Serijska številka

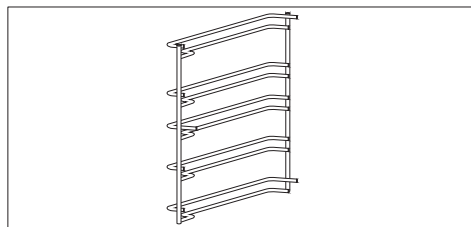
Dodatna oprema

Ponev



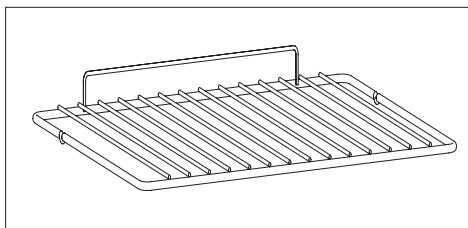
Zbira ostanke, ki z rešetke kapljajo med kuhanjem živil na rešetki.

Prečna žična rešetka



Se nahaja na obeh straneh odprtine pečice. Za nameščanje kovinskih rešetk in pladnja za kapljanje.

Kovinska rešetka



Za nameščanje pladnjev in krožnikov.

Prvo Upotreba

Pred prvo uporabo pečico očistite. Obrišite vse zunanje površine z vlažno krpo. Operite vso opremo in obrišite notranjost pečice z raztopino vode in detergenta za pomivanje posode. Vključite prazno pečico za približno 1 uro na najvišjo temperaturo, da odstranite vonj po novem. Pred tem poskrbite za zračenje prostora!

Opis zaslona



- 1. Izbirni gumb funkcije
- 2. Izbirni gumb termostata

Načini kuhanja

Funkcije	Gumb termost.	Gumb termost.	Funkcije
			LAMP: Za prižiganje luči v pečici Samodejno se aktivira tudi ventilator za hlajenje (modeli z ventilatorjem)
	220	50 ÷ MAX	* KONVEKCIONA : Delujeta spodnji in zgornji grelec;ta funkcija je primerna za tradicionalni način peke in jo priporočamo za peko krač,divjačine, peciva, keksov, jabolk ter za vse jedi, ki jih želite hrustljivo zapeči.
	210	50 ÷ MAX	SPODNJI GRELEC: Deluje samo spodnji grelec. Ta način je idealen za peko vseh jedi s testom spodaj – za pite ipd., ter za jedi, ki zahtevajo večjo toploto od spodaj.
	230	50 ÷ MAX	ŽAR : Pri zaprtih vratih pečice.Ta funkcija je primerna za peko tanjših kosov mesa. Nastavljanje temperature ni mogoče. Najprej pečico segrevajte 5 minut, nato postavite jed vanjo. Primerno za peko kebaba, mesa na žaru, gratiniranje . Belo meso naj bo od grelca bolj oddaljeno, peče se dlje časa, a bo bolj okusno. Rdeče meso ali ribe pecite na rešetki, pod katero potisnete pekač za lovljenje maščobe.

* Preizkušeno skladno z EN 60350-1 za namene izjave o porabi energije in energijskega razreda

Čiščenje in vzdrževanje pečice

Življenjski cikel aparata se lahko podaljša z rednim čiščenjem. Pred izvajanjem čiščenja počakajte, da se pečica ohladi. Za čiščenje nikoli ne uporabljajte abrazivnih čistil, jeklene volne ali ostrih predmetov, saj lahko nepopravljivo poškodujete emajlirane dele. Uporabljajte samo vodo, mila ali detergente na osnovi belila (amoniak).

STEKLENI DELI

Priporočamo, da stekleno okno po vsaki uporabi pečice očistite z vpojno kuhinjsko brisačo. Če želite odstraniti bolj trdovratne madeže, lahko uporabite dobro ožeto gobo, namočeno v detergent, in nato sperite z vodo.

TESNILO OKNA PEČICE

Če je umazano, lahko tesnilo očistite z vlažno gobo.

DODATNA OPREMA

Pred spiranjem in sušenjem očistite dodatke z vlažno gobico z milom: izogibajte se uporabi abrazivnih detergentov.

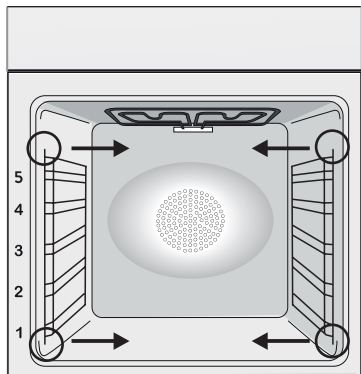
PONEV

Po uporabi žara odstranite ponev iz pečice. Prelijte vročo maščobo v posodo in z gobico ter sredstvom za pomivanje posodo operite v vroči vodi. Če mastni ostanki niso odstranjeni, potopite posodo v vodo in detergent. Alternativno lahko posodo pomijete v pomivalnem stroju ali pa uporabite komercialno čistilo za pečice. Umazane posode nikoli ne postavite nazaj v pečico.

Vzdrževanje

ODSTRANJEVANJE IN ČIŠČENJE STRANSKIH NOSILCEV

- 1- Odstranite žične stranske nosilce tako, da jih potegnete v smeri puščic (glejte spodaj).
- 2- Za čiščenje žičnih stranskih nosilcev jih lahko postavite v pomivalni stroj ali uporabite mokro gobico ter jih potem dobro osušite.
- 3- Po čiščenju, namestite žične stranske nosilce v nasprotnem vrstnem redu.



ZAMENJAVA ŽARNICE

1. Pečico izključite iz napajanja.
2. Odvijte stekleni pokrov, odvijte žarnico in jo nadomestite z novo žarnico istega tipa.
3. Ko ste pokvarjeno žarnico zamenjali, znova namestite stekleni pokrov.

Ta izdelek vsebuje enega ali več svetlobnih virov razreda energijske učinkovitosti G (žarnica)/F (10 LED).

Ravnanje z odpadki in varstvo okolja



Ta naprava je označena v skladu z določili Evropske direktive 2012/17/EU o odpadni električni in elektronski opremi (OEEO). OEEO so tako snovi, ki onesnažujejo okolje (lahko negativno učinkujejo na okolje) kot osnovni sestavni deli (ki

jih je možno ponovno uporabiti). Pomembno je pravilno ravnati z OEEO, da pravilno odstranimo in zavržemo vse snovi, ki onesnažujejo okolje, ter obnovimo in recikliramo vse materiale.

Kot posamezniki lahko pomembno vplivamo na to, da OEEO ne postane okoljska težava; upoštevati moramo le nekaj osnovnih pravil:

- Z OEEO ne smemo ravnati kot z ostalimi hišnimi odpadki.
- OEEO moramo odnesti v ustrezne centre za zbiranje odpadkov, ki jih upravlja občina ali pooblaščen podjetje. V več državah imajo urejen prevzem večjih kosov OEEO na domu.
- Ob nakupu nove lahko staro napravo vrnemo prodajalcu, ki jo je dolžen brezplačno prevzeti na osnovi ena za eno, če je oprema enake vrste in ima enake funkcije kot dobavljena.

PRIHRANEK NA ENERGIJI IN SPOŠTOVANJE DO OKOLJA

Če je le mogoče, se izognite predgrevanju pečice in pečico kar se da napolnite z živili. Vrata pečice odpirajte kar se da poredko, saj ob vsakem odpiranju toplota uhaja iz pečice. Občutno boste prihranili na energiji, če boste pečico izklopili 5 do 10 minut pred predvidenim koncem pečenja in izrabili preostanek toplote, ki je še v pečici. Tesnila naj bodo vedno čista in nepoškodovana, da preprečite morebitno uhajanje toplote iz pečice. Če imate na izbiro tudi časovna obdobja z nižjo ceno električne energije, s pomočjo programa za zamik vklopa začetka pečenja enostavno prihranite, če pečenje zamaknete na čas, ko je električna energija cenejša.

Odpravljanje težav

TEŽAVA	MOŽNI VZROK	REŠITEV
Pečica se ne segreje.	Ura ni nastavljena.	Nastavite uro.
Pečica se ne segreje.	Varovalo za otroke je vklopljeno.	Izklopite varovalo za otroke.
Pečica se ne segreje.	Funkcija kuhanja in temperature ni določena.	Preverite, ali so nastavitve pravilne.

Obsah

36	Bezpečnostné pokyny
40	Všeobecné pokyny
42	Popis produktu
43	Opis displeja
43	Prevádzkové pokyny
44	Všeobecné informácie o čistení
44	Údržba
45	Riešenie problémov
102	Installation

Bezpečnostné pokyny

- Počas prípravy jedla sa vo vnútri rúry alebo na sklených dvierkach môže kondenzovať vlhkosť. Ide o normálny stav. Na potlačenie tohto efektu počkajte 10–15 minút po zapnutí napájania pred vložením jedla do vnútra rúry. V prípade vzniku kondenzácie, ak rúra dosiahne teplotu prípravy.
- Zeleninu varte v nádobe s pokrývkou namiesto otvorenej tácky.
- Vyvarujte sa ponechaniu jedla vnútri rúry po varení na viac ako 15–20 minút.
- VAROVANIE: prístupné diely sa môžu počas používania rúry zahriať. Malé deti musíte udržiavať v bezpečnej vzdialenosti.
- VAROVANIE: • Pred akoukoľvek prácou alebo údržbou odpojte spotrebič od elektrickej siete.
- VAROVANIE: pred výmenou žiarovky sa uistite, že spotrebič je vypnutý, vyhnite sa tak úrazu elektrickým prúdom.
- VAROVANIE: aby sa predišlo akémukoľvek nebezpečenstvu spôsobenému náhodným resetovaním zariadenia s tepelným prerušovaním, spotrebič nesmie byť napájaný externým spínacím zariadením, napríklad časovačom, alebo byť pripojený k obvodu, ktorý a pravidelne zapína a vypína.
- Deti do 8 rokov musia byť v bezpečnej vzdialenosti od spotrebiča, ak nie sú pod neustálym dozorom.
- Deti sa nesmú hrať so spotrebičom. Spotrebič môžu používať osoby vo veku 8 a viac rokov a ľudia s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, bez skúseností a znalostí o výrobku, iba ak sú pod dozorom alebo ak sú poučení o obsluhu spotrebiča, bezpečným spôsobom s vedomím možných rizík.
- Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti, ktoré nie sú pod dozorom.
- Na čistenie skiel dvierok rúry nepoužívajte drsné alebo abrazívne materiály alebo ostré kovové škrabky, pretože môžu poškriabať

povrch a spôsobiť rozbitie skla.

- Pred vybratím pohyblivých častí musí byť rúra vypnutá.
- Po vyčistení ich opäť namontujte podľa pokynov.
- Používajte len sondu na mäso odporúčanú pre túto rúru.
- Na čistenie nepoužívajte čistič využívajúcu na čistenie paru ani prúd vody pod vysokým tlakom.
- Ak je vám rúra dodaná od výrobcu bez zástrčky: SPOTREBIČ NESMIETE PRIPOJIŤ KU ZDROJU NAPÁJANIA POMOCOÚ ZÁSTRČKY ALEBO ZÁSUVIEK, ALE MUSÍTE HO PRIPOJIŤ PRIAMO K NAPÁJACEJ SIETI. Pripojenie k zdroju energie môže vykonať iba odborník s príslušnou kvalifikáciou. Aby bola inštalácia v súlade s platnými bezpečnostnými predpismi, rúru môžete pripojiť len s umiestnením omnipolárneho ističa medzi spotrebičom a zdrojom energie so separáciou kontaktov v súlade s požiadavkami na prepäťovú kategóriu III. Omnipolárny istič musí zniesť maximálne pripojené zaťaženie a musí byť v súlade s platnými právnymi predpismi. Žltozelený uzemňovací kábel nesmie byť prerušený ističom. Omnipolárny istič použitý na pripojenie musí byť po inštalácii spotrebiča ľahko prístupný. Pripojenie k zdroju energie môže vykonať iba odborník s príslušnou kvalifikáciou s ohľadom na polaritu rúry a zdroj napájania. Odpojenie sa musí dosiahnuť začlenením spínača do pevného zapojenia v súlade s pravidlami zapojenia.
- Ak je vám rúra dodaná od výrobcu so zástrčkou: Zásuvka musí byť vhodná pre záťaž uvedenú na štítku a musí mať zapojený a funkčný uzemňovací kontakt. Uzemňovací vodič má žltozelenú farbu. Túto činnosť môže vykonávať iba odborník s vhodnou kvalifikáciou. V prípade nekompatibility medzi zásuvkou a zástrčkou spotrebiča požiadajte kvalifikovaného elektrikára, aby zásuvku vymenil za iný vhodný typ. Zástrčka a zásuvka musia zodpovedať platným normám krajiny inštalácie. Pripojenie k zdroju energie sa dá tiež vytvoriť umiestnením omnipolárneho ističa medzi spotrebič a zdroj energie, so separáciou kontaktov v súlade s požiadavkami na prepäťovú kategóriu III, ktorý zne-

sie maximálne pripojené zataženie a ktorý je v súlade s platnými právnymi predpismi. Žltozelený uzemňovací kábel nesmie byť prerušený ističom. Zásuvka alebo omnipolárny istič použité na pripojenie musia byť po inštalácii spotrebiča ľahko prístupné. Odpojenie sa môže dosiahnuť sprístupnením zástrčky alebo začlenením spínača do pevného zapojenia v súlade s pravidlami zapojenia.

- Ak sa napájací kábel poškodí, musíte ho dať vymeniť za nový alebo za špeciálny zväzok káblov dostupný od výrobcu alebo sa obráťte na oddelenie zákazníckych služieb.
- Napájací kábel musí byť typu H05V2V2-F.
- Tento úkon smie vykonávať iba vhodne vyškolený odborník. Uzemňovací vodič (žltozelený) musí byť približne o 10 mm dlhší ako ostatné vodiče. V prípade akýchkoľvek opráv sa obráťte na oddelenie starostlivosti o zákazníkov a žiadajte originálne náhradné diely.
- Nedodržanie vyššie uvedených pokynov bude znamenať porušenie bezpečnosti spotrebiča a stratu platnosti záruky na spotrebič.
- Všetky cudzie telesá a vyliaty materiál treba pred čistením odstrániť.
- Ak v priebehu fázy prípravy jedla dôjde k výpadku elektrického prúdu, môže to spôsobiť poruchu monitora. V takom prípade kontaktujte zákaznícke služby.
- Spotrebič sa nesmie inštalovať za dekoratívne panely, pretože by sa mohol prehrievať.
- Ak do vnútra vložíte rošt, uistite sa, že zarážka smeruje nahor a je v zadnej časti vnútra rúry. Rošt musíte úplne zatlačiť do vnútra rúry.
- Pri vkladaní roštu dávajte pozor, aby bol protišmykový okraj umiestnený v polohe vzadu a nahor.
- VAROVANIE: Steny rúry nepokrývajte hliníkovou fóliou ani jednorazovými ochrannými prostriedkami dostupnými v maloobchodných predajniach. Pri vyložení rúry hliníkovou fóliou ale-

bo akýmkoľvek iným ochranným materiálom hrozí pri priamom kontakte s horúcim smaltom roztavenie smaltu na vnútorných dieloch a strata jeho účinných vlastností.

- VAROVANIE: Nikdy neodstraňujte tesnenie dvierok rúry.
- UPOZORNENIE: Počas prípravy jedla alebo ak je rúra horúca, nenapĺňajte dno rúry vodou.
- Na prevádzku spotrebiča pri menovitých frekvenciách sa nevyžaduje žiadna dodatočná prevádzka/nastavenie.
- Rúra môže byť umiestnená v skrinke kuchynskej linky alebo pod pracovnou doskou. Pred pripevnením musíte v priestore rúry zabezpečiť dobré vetranie, aby ste umožnili správnu cirkuláciu čerstvého vzduchu potrebného na chladenie a ochranu vnútorných častí. Otvory uvedené na poslednej strane pripravte podľa typu úchytiak.
- S cieľom správneho používania rúry vám odporúčame, aby ste jedlo nekladli priamo na rošty, ale aby ste používali papier na pečenie a/alebo špeciálne nádoby.

Všeobecné pokyny

Ďakujeme vám, že ste sa rozhodli pre jeden z našich výrobkov. V záujme dosiahnutia čo najlepších výsledkov s rúrou si pozorne prečítajte tento návod a uschovajte ho pre budúce použitie. Pred inštaláciou rúry si poznamenajte sériové číslo, aby ste ho mohli poskytnúť zákaznickým službám, ak bude potrebná nejaká oprava. Po vybratí rúry z obalu skontrolujte, či nebola počas prepravy poškodená. Ak máte pochybnosti, rúru nepoužívajte a poraďte sa s kvalifikovaným technikom. Všetok obalový materiál (plastové vrecia, polystyrén, klince), uchovávajte mimo dosahu detí. Keď sa rúra zapne prvýkrát, môže sa vytvoriť silne zápachajúci dym, čo je spôsobené tým, že sa lepidlá na izolačných doskách okolo rúry zahrejú po prvýkrát. Je to úplne normálne a ak k tomu dôjde, je potrebné pred vložením jedla do rúry počkať, kým sa dym nerozptýli. Výrobca nenesie žiadnu zodpovednosť v prípadoch, keď sa nedodržiavajú pokyny uvedené v tomto dokumente.

POZNÁMKA: funkcie rúry, jej vlastnosti a príslušenstvo uvedené v tejto príručke sa budú líšiť v závislosti od modelu, ktorý ste si zakúpili.

Bezpečnostné údaje

Rúru používajte len na určený účel, ktorým je len príprava jedla z potravín; akékoľvek iné použitie, napríklad ako zdroj tepla, je považované za nesprávne, a teda nebezpečné. Výrobca nenesie zodpovednosť za žiadne škody spôsobené nevhodným, nesprávnym alebo neprimeraným používaním.

Použitie akéhokoľvek elektrického spotrebiča predpokladá dodržiavanie niektorých základných pravidiel:

- zástrčku nevyťahujte zo zásuvky ťahaním za napájací kábel;
- nedotýkajte sa spotrebiča mokрыmi alebo vlhkými rukami alebo nohami;
- všeobecne sa neodporúča použitie adaptérov, viacnásobných zásuviek a predlžovacích káblov; v prípade poruchy a/alebo chybného fungovania spotrebiča vypnite a nemanipulujte s ním.

Elektrische Sicherheit

ZABEZPEČTE, ABY ELEKTRICKÉ PŘÍPOJKY VYHOTOVIL ELEKTRIKÁR ALEBO KVALIFIKOVANÝ TECHNIK.

Napájací zdroj, ku ktorému je rúra pripojená, musí vyhovovať právnych predpisom platným v krajine inštalácie. Výrobca nenesie žiadnu zodpovednosť za prípadné škody spôsobené nedodržaním týchto pokynov. Rúra musí byť pripojená k elektrickej sieti s uzemnenou stenovou zásuvkou alebo s odpojovačom s niekoľkými pólmami, v závislosti od právnych predpisov platných v krajine inštalácie. Elektrické napájanie musí byť chránené vhodnými poistkami a použité káble musia mať priechy rez, ktoré zabezpečí správne napájanie rúry.

PRIPOJENIE

Rúra sa dodáva s napájacím káblom, ktorý by mal byť pripojený iba na zásobovanie elektrickou energiou s 220-240 VAC medzi fázami alebo medzi fázou a nulovým vodičom. Predtým, než je rúra pripojená k elektrickej sieti, je potrebné skontrolovať:

- napájacie napätie uvedené na merači;
- nastavenie odpojovača.

Uzemňovací vodič pripojený k uzemňovacej svorke rúry musí byť pripojený k uzemňovacej svorke napájacieho zdroja.

VAROVANIE:

Pred pripojením rúry k elektrickej sieti požiadajte kvalifikovaného elektrikára, aby skontroloval kontinuitu svorky uzemnenia elektrickej siete. Výrobca nenesie žiadnu zodpovednosť za nehody alebo iné problémy spôsobené zlyhaním pripojenia rúry k uzemňovacej svorke alebo uzemňovacou svorkou, ktorá má chybnú kontinuitu.

POZNÁMKA: keďže rúra môže vyžadovať údržbu, je vhodné mať ďalšiu elektrickú zásuvku, aby sa rúra mohla do nej pripojiť, ak sa odstráni z priestoru, v ktorom je nainštalovaná. Napájací kábel smie vymeniť len technický servisný personál alebo technik s ekvivalentnou kvalifikáciou.

Keď je rúra vypnutá, v okolí centrálného hlavného vypínača môže byť slabé svetlo. Je to normálny stav. Ak ho chcete odstrániť, len zasuňte zásuvku obrátene alebo prehodte napájacie svorky.

Aanbevelingen

Po každom použití rúry pomôže minimálne čistenie udržať rúru dokonalo čistú.

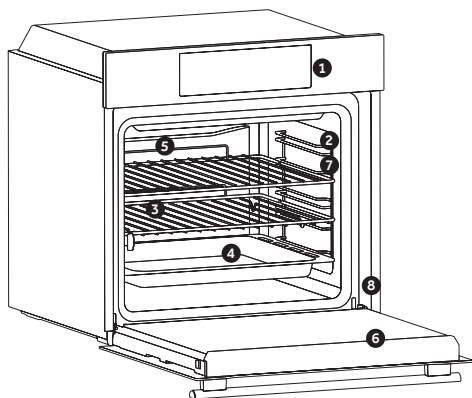
Steny rúry nepokrývajte hliníkovou fóliou ani jednorazovými ochrannými prostriedkami dostupnými v maloobchodných predajniach. Pri nanosení hliníkovej fólie alebo akéhokoľvek iného ochranného materiálu hrozí pri priamom kontakte s horúcim smaltom roztavenie smaltu na vnútorných súčiastiach a strata jeho náležitých vlastností. Aby sa zabránilo nadmernému znečisteniu rúry a následkom toho silnému dymovému zápachu, odporúčame nepoužívať rúru pri veľmi vysokej teplote. Je lepšie predĺžiť dobu prípravy jedla a trochu znížiť teplotu. Okrem príslušenstva dodávaného s rúrou odporúčame používať iba riad a formy na pečenie odolné voči veľmi vysokým teplotám.

Inštalácia

Výrobcovia nie sú povinní vykonávať inštaláciu. Ak je potrebná asistencia výrobcu pri odstraňovaní porúch spôsobených nesprávnou inštaláciou, na túto asistenciu sa záruka nevzťahuje. Musia byť dodržané pokyny na inštaláciu pre odborne kvalifikované osoby. Nesprávna inštalácia môže spôsobiť ujmu osobám a zvieratám alebo škody na majetku. Výrobca nezodpovedá za takúto ujmu ani škody.

Rúra môže byť umiestnená len vysoko v stojane. Pred upevnením musíte zabezpečiť dobré vetranie v priestore rúry, aby ste umožnili správnu cirkuláciu čerstvého vzduchu potrebného na chladenie a ochranu vnútorných častí. Vyhotovte otvory uvedené na poslednej strane podľa typu montáže.

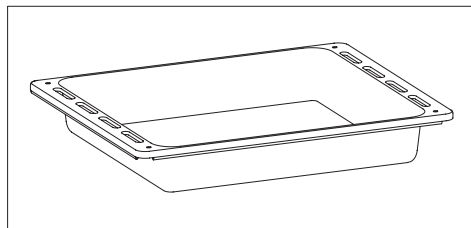
Popis produktu



1. Ovládací panel
 2. Polohy poličiek (bočná mriežka, ak je súčasťou balenia)
 3. Mriežky
 4. Plechy
 5. Ventilátor (ak sa tam nachádza)
 6. Dvierka rúry
 7. Bočné mriežky (ak sa tam nachádzajú: len pre plochý vnútorný priestor rúry)
- 8. Sériové číslo**

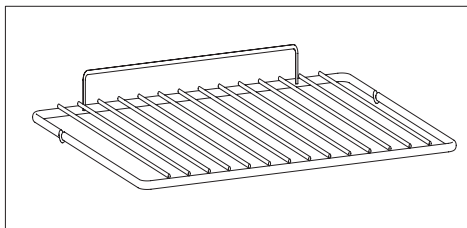
PRÍSLUŠENSTVO

Odkvapkávaci plech



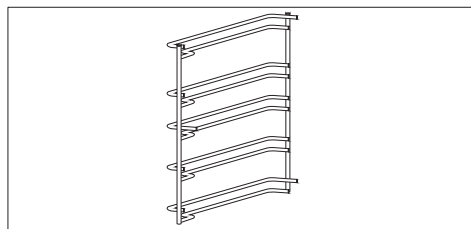
Zhromažďuje zvyšky, ktoré odkvapávajú počas pečenia na mriežkach.

Kovová mriežka



Drží plechy a podnosy na pečenie.

Bočné mriežky



Nachádzajú sa na oboch stranách vnútorného priestoru rúry, držia kovové mriežky a odkvapkávacie plechy.

Prvé použitie

PREDČISTENIE

Pred prvým použitím rúru vyčistite. Vonkajšie plochy poutierajte vlhkou mäkkou handričkou. Umyte všetko príslušenstvo a poutierajte vnútro rúry roztokom teplej vody a tekutého čistiaceho prostriedku. Nastavte prázdnu rúru na maximálnu teplotu a nechajte ju zapnutú asi 1 hodinu, to odstráni všetok pretrvávajúci zápach novosti.

Opis displeja



- 1. Ovládací gombík funkcií
- 2. Ovládací gombík termostatu

Prevádzkové pokyny

Brojčanik funkcie	T ° C Navrhované	Brojčanik termostata	Funkcija
			LAMPA : Uključuje se svetlo u rerni Ovo će automatski pokrenuti ventilatore (samo kod modela sa ventilacionim hlađenjem)
	220	50 ÷ MAX	* KONVENČNÉ : Koriste se donji i gornji elementi reme. Ovo je uobičajen način pečenja. Idealno je za pečenje komada mesa i divljači, pečenje kekisa i jabuka, i čini hranu finom i hrskavom.
	210	50 ÷ MAX	BOTTOM HEATING: Using the lower element. Ideal for cooking all pastry based dishes. Use this for flans, quiches, tarts, pate and any cooking that needs more heat from below.
	230	50 ÷ MAX	GRIL : koristite gril sa zatvorenim vratima Gornji grejač se koristi samostalno i može se uskladiti temperatura. Neophodno je petominutno predzagrevanje da bi grejači bili vreli. Kod grila, čevapa i zapečenih jela, uspeh je zagarantovan. Belo meso je potrebno staviti dalje od rešetke, vreme kuvanja je duže, a meso će biti ukusnije. Crvena mesa i riblje filete na policu ispod koje se nalazi pleh za skupljanje masnoće.

* Testované v súlade s EN 60350-1 na účely a vyhlásenia o spotrebe energie a energetickej triedy

Všeobecné informácie o čistení

Životný cyklus spotrebiča možno rozšíriť prostredníctvom pravidelného čistenia. Pred vykonávaním úkonov manuálneho čistenia počkajte, kým rúra nevychladne. Nikdy nepoužívajte na čistenie abrazívne čistiace prostriedky, drôtenky alebo ostré predmety, aby ste nenapraviteľne nepoškodili smaltované časti. Používajte len vodu, mydlo alebo čistiace prostriedky na báze bielidla (amoniak).

SKLENENÉ DIELY

Odporúča sa vyčistiť sklenené okno absorpčnou kuchynskou utierkou po každom použití rúry. Ak chcete odstrániť odolnejšie škvry, môžete použiť špongiu nasiaknutú pracím prostriedkom, dobre vyžmýkať a potom opláchnuť vodou.

TESNENIE OKNA RÚRY

Ak je znečistené, tesnenie môžete vyčistiť mierne vlhkou špongiou.

PRÍSLUŠENSTVO

Pred opláchnutím a vysušením vyčistite príslušenstvo vlhkou mydlovou špongiou: nepoužívať abrazívne čistiace prostriedky.

ODKVAPKÁVACÍ PLECH

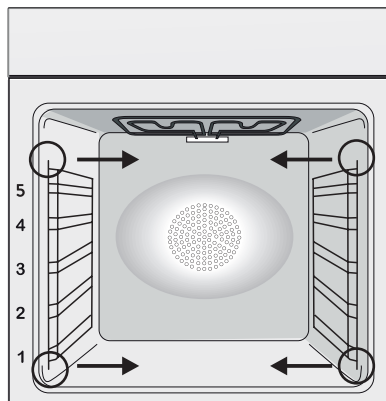
Po použití grilu vyberte plech z rúry. Horúci tuk vylejte do nádoby a plech umyte horúcou vodou, hubkou a prípravkom na umývanie riadu.

Ak neviete umyť masť, ponorte plech do vody s čistiacim prípravkom. Plech môžete umývať aj v umývačke riadu alebo použiť čistič na rúry. Špinavý plech nikdy nedávajte späť do rúry.

Údržba

DEMONTÁŽ A ČISTENIE BOČNÝCH ROŠTOV

- 1- Vyberte drôtené rošty vytiahnutím v smere šípok (pozrite nižšie).
- 2- Ak potrebujete vyčistiť drôtené rošty, vložte ich do umývačky riadu alebo použite mokrá špongiu a potom ich nechajte vyschnúť.
- 3- Drôtené rošty po vyčistení vráťte na svoje miesto v opačnom poradí úkonov.



ZMENA ŽIAROVKY

1. Odpojte rúru od elektrickej siete.
2. Uvoľnite sklenený kryt, odskrutkujte žiarovku a vymeňte ju novou žiarovkou rovnakého typu.
3. Po výmene chýbnej žiarovky vymeňte sklenený kryt.

Tento výrobok obsahuje jeden alebo dva svetelné zdroje triedy energetickej účinnosti G (žiarovka)/F (10 Led).

Nakladanie s odpadom a ochrana životného stredia



Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2012/19/EU týkajúcou sa elektrických a elektronických zariadení (OEEZ). OEEZ sa zaoberá znečisťujúcimi látkami (ktoré môžu mať negatívny vplyv

na životné prostredie) a základnými prvkami (ktoré sa môžu znovu použiť). Je dôležité, aby OEEZ podstúpili osobitné úpravy na správne odstránenie a likvidáciu znečisťujúcich látok a obnovu všetkých materiálov. Jednotlivci môžu zohrať dôležitú úlohu v tom, aby sa OEEZ nestali environmentálnym problémom; je dôležité dodržiavať niekoľko základných pravidiel:

- OEEZ sa nesmie nakladať ako s domovým odpadom;
 - OEEZ sa musia odvážať do vyhradených zberných oblastí spravovaných mestskou radou alebo registrovanou spoločnosťou.
- V mnohých krajinách môžu byť k dispozícii pre veľké OEEZ strediská zberu domového odpadu. Keď si kúpite nový spotrebič, starý spo-

trebič sa môže vrátiť dodávateľovi, ktorý ho musí prijať bezplatne ako jednorazovú záležitosť, pokiaľ je spotrebič ekvivalentného typu a má rovnaké funkcie ako zakúpený spotrebič.

ÚSPORA ENERGIE S OHĽADOM NA ŽIVOTNÉ PROSTREDIE

Pokiaľ je to možné, rúru nepredhrievajte a vždy sa ju pokúšajte naplniť. Dvierka rúry otvárajte len v nevyhnutných prípadoch, pretože pri každom otvorení zvnútra uniká teplo. Veľké množstvo energie ušetríte, ak rúru vypnete 5 až 10 minút pred uplynutím plánovaného času na prípravu jedla a na dokončenie varenia využijete zostatkové teplo, ktoré rúra naďalej generuje. Tesnenia uchováajte čisté a neporušené, aby z rúry neunikalo teplo. Ak máte uzavretú zmluvu na dodávku elektrickej energie s hodinovou tarifou, program „odloženého varenia“ zjednodušuje úsporu energie tým, že začiatok procesu prípravy jedla odloží na časové obdobie s výhodnejšou tarifou.

Riešenie problémov

Problém	Možné príčiny	Riešenie
Rúra sa neohrieva	Nie sú nastavené hodiny	Nastavte presný čas na hodinách
Rúra sa neohrieva	Je aktívna detská poistka	Vypnite detskú poistku
Rúra sa neohrieva	Nebola nastavená funkcia pečenia a teplota	Uistite sa o správnosti nastavení

Обобщение

46	Техника на безопасност
51	Общи Мерки За Безопасност
53	Описание на продукта
54	Описание на дисплея
54	Инструкции за работа
55	Общи бележки по почистването
55	Поддръжка
56	Отстраняване на проблеми
102	Installation

Техника на безопасност

- По време на готвене влагата може да кондензира по вътрешността на фурната или по стъклото на вратата. Това е нормално. За да намалите този ефект, изчакайте 10-15 минути след включване на захранването, преди да поставите храна във фурната. Във всеки случай кондензът изчезва, когато фурната достигне температурата за готвене.
- Гответе зеленчуците в съд с капак вместо в откритата тава.
- Избягвайте да оставяте храна вътре във фурната след готвене за повече от 15-20 минути.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: уредът и достъпните части стават

горещи по време на използване. Внимавайте да не докосвате горещите части.

- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: достъпните части може да се нагорещят, когато се използва фурната. Малките деца трябва да се държат на безопасно разстояние.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Изключете уреда от главното електрическо захранване преди извършване на каквито и да е работи или поддръжка по него.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: за да се избегне опасност, породена от неволното нулиране на термоизключвателя, уредът не бива да се захранва през външно изключващо устройство, като например таймер, нито да бъде свързан към верига, която се включва и изключва редовно.
- Децата под 8-годишна възраст трябва да бъдат държани на безопасно разстояние от уреда, ако не се наблюдават непрекъснато.
- Не допускате деца да си играят с уреда.
- Уредът може да се използва от лица на 8-годишна възраст или повече, както и от лица с ограничени физически, сензорни или психически способности, без опит или знания за продукта само ако се наблюдават или са им били предоставени инструкции за работа с уреда по безопасен начин с осведоменост за възможните рискове.
- Почистването и поддръжката не трябва да се извършват от деца без наблюдение.
- Не използвайте груби или абразивни материали или остри метални стъргалки за почистване на стъклата на вратата на фурната, тъй като те може да надраскат повърхността и да раздробят стъклото.
- Фурната трябва да се изключи преди отстраняване на демонтиращите се части. След почистване ги сглобете отново съгласно инструкциите.
- Използвайте само термометъра за месо, препоръчан за тази фурна.

- Не използвайте почистващ уред с пара или уред за пръскане под високо налягане за почистване.
- Ако фурната е предоставена от производителя без куплунг:

УРЕДЪТ НЕ ТРЯБВА ДА СЕ СВЪРЗВА КЪМ ИЗТОЧНИК НА ЕЛЕКТРОЗАХРАНВАНЕСКУПЛУНГИЛИГНЕЗДА, А ТРЯБВА ДА СЕ СВЪРЖЕ ДИРЕКТНО КЪМ ГЛАВНОТО ЗАХРАНВАНЕ.

Свързването към източник на захранване трябва да се извърши от подходящо квалифициран професионалист. За да съответства инсталацията на текущото законодателство за безопасност, фурната трябва да се свърже само чрез поставяне на омниполярен прекъсвач, с отделяне на контактите, съвместимо с изискванията за свръхнапрежение от категория III между уреда и източника на захранване. Омниполярният прекъсвач трябва да може да издържи максималния свързан товар и да отговаря на текущото законодателство. Заземителният кабел в жълто и зелено не трябва да се прекъсва от прекъсвач. Използваният за свързване омниполярен прекъсвач трябва лесно да се достига, когато се инсталира уредът. Свързването към източник на захранване трябва да се извърши от подходящо квалифициран професионалист, като се има предвид полярността на фурната и източника на захранване. Разединяването трябва да се постига чрез вграждане на ключ във фиксираното окабеляване, съгласно правилата за окабеляване.

- Ако фурната е предоставена от производителя с куплунг: Гнездото трябва да е подходящо за указания на етиката товар и трябва да има свързан и работещ заземяващ контакт. Заземителният проводник е с жълт и зелен цвят. Тази операция трябва да се извърши от подходящо квалифициран персонал. В случай на несъвместимост между гнездото и куплунга на уреда, поискайте от квалифициран електротехник да замени гнездото с друг,

подходящ тип. Куплунгът и гнездото трябва да отговарят на текущите стандарти в страната на инсталиране. Връзката към източник на захранване също може да се осъществи чрез поставяне на омниполярен прекъсвач с отделяне на контактите, отговарящо на изискванията за свръхнапрежение от категория III, между уреда и източника на захранване, който може да издържи максималния свързан товар и който отговаря на текущото законодателство. Заземителният кабел в жълто и зелено не трябва да се прекъсва от прекъсвач. Гнездото или омниполярният прекъсвач трябва лесно да се достигат когато се инсталира уредът. Разединяването може да се постига чрез осигуряване на достъпност на куплунга или вграждане на ключ във фиксираното окабеляване съгласно правилата за окабеляване.

- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде заменен с кабел или специален пакет, предоставен от производителя, или като се свържете с отдела за обслужване на клиенти. Типът на захранващия кабел трябва да е H05V2V2-F. Това действие трябва да се извършва само от подходящо квалифициран специалист. Заземителният проводник (жълто-зелен) трябва да е приблизително 10 mm по-дълъг от другите проводници. За ремонти се обръщайте към отдела за обслужване на клиенти и изисквайте използване на оригинални резервни части.
- Неспазването на горното може да застраши безопасността на уреда и да обезсили гаранцията.
- Преди почистването трябва да се извади излишъкът от разлетия материал.
- Дълго прекъсване на електрозахранването по време на фаза на готвене може да причини повреда на монитора. В този случай се свържете с отдела за обслужване на клиентите.

- Уредът не трябва да се монтира зад декоративна врата, за да се избегне прегряване.
- Когато поставите рафта вътре, уверете се, че стоперът е насочен нагоре и в задната част на кухнята. Рафтът трябва да бъде пхнат изцяло в кухнята
- Когато поставяте тавичката на решетките, обръщайте внимание дали обезопасените срещу плъзгане ръбове са позиционирани назад и нагоре.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: не облепвайте вътрешността на фурната с алуминиево фолио или защитно фолио за еднократна употреба от търговската верига. При докосване до нагорещените емайлени повърхности, алуминиевото фолио или другите видове защита може да се разтопят и така да увредят емайла на вътрешните стени.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Никога не сваляйте уплътнението на вратата на фурната.
- ВНИМАНИЕ: Не допълвайте дъното на кухнята с вода по време на готвене или когато фурната е гореща.
- За работа с уреда при номиналните честоти не се изисква допълнително действие/настройка.
- Фурната може да бъде разположена нависоко, в колона или под работен плот. Преди фиксиране трябва да осигурите добра вентилация в пространството на фурната, за да позволите правилна циркулация на свеж въздух, необходим за охлаждане и защита на вътрешните части. Направете отворите, посочени на последната страница, според типа на крепежните елементи.
- За правилна употреба на фурната се препоръчва да не се поставя храна в пряк контакт с полиците и тавите, а да се използва хартия за печене и/или специални съдове.

Общи Мерки За Безопасност

Благодарим Ви, че избрахте един от нашите продукти. За да имате възможно най-добър резултат при използването на фурната, внимателно прочетете това ръководство. Препоръчваме Ви да запазите настоящото ръководство за монтаж и експлоатация и при нужда да се обръщате към него.

Когато уредът е в експлоатация всички достъпни части са горещи. Внимавайте да не се докосвате до тези елементи. При първият пуск на фурната, може да се усети неприятна миризма. Това става защото изолационните елементи се загряват за първи път. Това е абсолютно нормално и няма повод за притеснение. Изчакайте уреда да изстине и го забършете добре. След това е готов за нормална експлоатация.

Една фурна по своята същност на работа става много гореща. Особено стъклото на вратата на фурната.

Инструкции за безопасност

Използвайте фурната единствено по предназначение - само за приготвяне на храна. Всяка друга употреба, например като източник на топлина, се смята за неправилна и следователно опасна. Производителят не носи отговорност за щети, възникнали вследствие на неуместната, неправилната или неразумната употреба на фурната.

Използването на всеки един електроуред предполага спазването на някои основни правила:

- Не изключвайте от контакта, като дърпате кабела.
- Не докосвайте уреда с мокри или влажни ръце или крака.
- Не се препоръчва използването на адаптери, разклонители и удължители.

В случай на повреда и/или не добра работа, изключете уреда и не се опитвайте да го поправите сами.

Електрическа безопасност

УВЕРЕТЕ СЕ, ЧЕ СВЪРЗВАНЕТО НА ЕЛЕКТРИЧЕСКИТЕ КАБЕЛИ СЕ ИЗВЪРШВА ОТ ЕЛЕКТРОТЕХНИК ИЛИ КВАЛИФИЦИРАН ТЕХНИК. Електрическата инсталация, към която е свързана фурната, трябва да отговаря на изискванията на приложимото законодателство в страната, в която се ползва уредът. Производителят не носи отговорност за щети, причинени от неспазването на тези указания. Фурната трябва да бъде свързана към електрозахранване със заземено контактено гнездо или многополюсен прекъсвач, в зависимост от приложимото законодателство в страната, в която се извършва монтажът. Електрозахранващата инсталация трябва да бъде защитена с подходящи предпазители, а използваните проводници трябва да имат напречно сечение, подходящо за провеждане на тока, необходим за захранване на фурната.

СВЪРЗВАНЕ

Фурната е оборудвана със захранващ кабел, който трябва да се свърже единствено към източник 220 - 240 V AC 50 Hz между фазите или между фазата и нулата. Преди да свържете фурната към захранването, е важно да извършите проверката на:

- стойностите на напрежението с фазомер и
- настройката на прекъсвача.

Заземяващият проводник, който е свързан към заземяваща клема на фурната, трябва да бъде свързан към заземяващата клема на захранването.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Преди да свържете фурната към захранването, поискайте от квалифициран електротехник да провери изправността на заземяващата клема на захранването. Производителят не носи отговорност за инциденти или други проблеми, възникнали поради грешно заземяване и/или неизправности в заземителните клечи.

ЗАБЕЛЕЖКА: Тъй като фурната може да се нуждае от поддръжка, препоръчително е да разполагате със свободно контактно гнездо, в което да бъде включена, ако бъде преместена от мястото, на което е монтирана. Захранващият кабел трябва да се подменя единствено от електротехник, занимаващ се с поддръжка на електроуреди.

Препоръки

Почиствайте фурната след всяко ползване и така ще можете да я поддържате безупречно чиста.

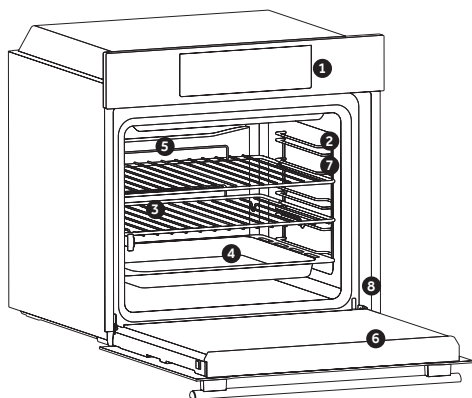
Не облепвайте вътрешността на фурната с алуминиево фолио или защитно фолио за еднократна употреба. При докосване до нагорещените емайлирани повърхности, алуминиевото фолио и други видове защита, може да се разтопи и така да увреди емайла на вътрешните стени. За да предотвратите прекомерно зацапване на фурната и дим със силен мирис, който се образува вследствие от това, препоръчваме да не използвате фурната на много висока температура. По-добре е да удължите времето за готвене, като намалите леко температурата. Освен предоставените заедно с фурната приспособления, препоръчваме да използвате само тави и форми за печене, които имат повишена топлоустойчивост.

Монтаж

Монтажът на фурната не е задължение на производителя. Ако е необходимо съдействието на производителя за отстраняването на повреди, произтичащи от неправилен монтаж, това съдействие не се покрива от гаранцията. Трябва да се следват указанията за монтаж, които са предназначени за квалифицирани професионалисти. Неправилният монтаж може да причини материални щети или наранявания на хора и животни. Производителят не носи отговорност за такива щети или наранявания.

Фурната може да бъде разположена на високо място в колоната или вградена под кухненски плот. Преди да я монтирате, се уверете че в определеното за фурната пространство има добра вентилация и безпрепятствен достъп на свеж въздух, който е необходим за охлаждането и защитата на вътрешните елементи на фурната. Изработете отворите в съответствие с посочените на последната страница спецификации в зависимост от начина на монтаж.

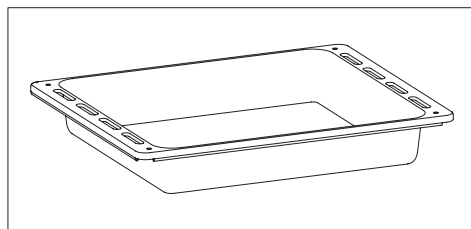
Описание на продукта



1. Панел за управление
2. Позиции на решетката (телена страница, ако е включена)
3. Скери
4. Тави
5. Вентилатор (ако има)
6. Вратичка на фурната
7. Телени страници (ако има: само за плоски камери)
8. **Сериен номер**

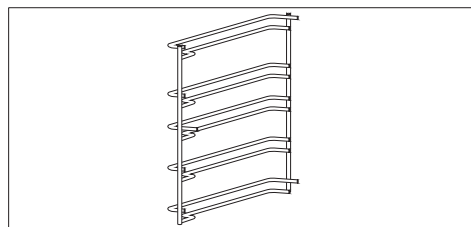
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Тава за отцеждане



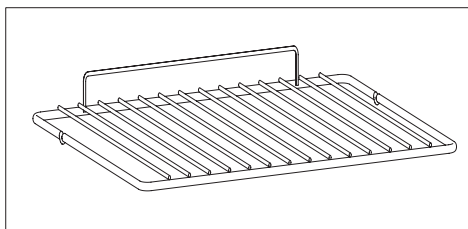
Събира остатъци, които процапват при готвена на храна на гриловете.

Телена страница



Разположени от двете страни на камерата на фурната, държат метални грилове и тави за отцеждане.

Метална скара



Държи тави и други съдове за печене.

Първа употреба

ПРЕДВАРИТЕЛНО ПОЧИСТВАНЕ

Почистете фурната, преди да я използвате за пръв път. Забършете външните повърхности с навлажнена мека кърпа. Измийте всички приспособления и забършете вътрешността на фурната с разтвор на топла вода и препарат за миене. Включете фурната на максимална температура и я оставете да работи около 1 час - така ще бъдат отстранени остатъчните миризми на "ново".

Описание на дисплея



- 1. Копче за избор на функция
- 2. Копче за регулиране на термостата

Инструкции за работа

Селектор нас функции	Термостат селектор	Диапазон на T ° C	ФУНКЦИИ
			LAMP: включва светлината на интериора.
	220	50 ÷ MAX	* КОНВЕКЦИЯ : Използват се долен и горен нагреватели. Стандартна форма на печене. Идеална за печене на месо , печене на бисквити. Прави храната вкусна и хрупкава
	210	50 ÷ MAX	ДЪЛНО ОТОПЛЕНИЕ: С помощта на долния елемент. Идеален за приготвяне на всички ястия на базата на сладкиши. Използвайте това за фланове, кишове, тарты, пастети и всяко готвене, което се нуждае от повече топлина отдолу.
	230	50 ÷ MAX	ГРИЛ : Използва се само горния нагревател и можете да настроите температурата. 5 мин предварително нагряване са нужни за да загреете добре елементите. Идеален за кебап. Белите меса трябва да се държат на дистанция от грила. Времето за готвене е по-дълго но месото е по-вкусно. Можете да слагате червените меса и риба на рафта с тавичката за мазнини отдолу.

* Изпитано в съответствие с EN 60350-1 за целите на декларацията за потребление на енергия и енергиен клас

Общи бележки по почистването

Жизненият цикъл на този уред може да бъде удължен, като го почиствате редовно. Изчакайте фурната да изстине, преди да извършвате ръчни дейности по почистването ѝ. Никога не използвайте абразивни препарати, телени четки или остри предмети за почистване, за да избегнете непоправимо увреждане на емайлираните части. Използвайте само вода, сапун или препарати на основа на белината (амонячни).

СТЪКЛЕНИ ЧАСТИ

Препоръчително е да почиствате стъкления прозорец с попиваща кухненска кърпа след всяко ползване на фурната. За премахване на по-упорити петна можете да използвате напоена с препарат гъба, която сте изцедили добре, и след това изплакнете с вода.

УПЛЪТНЕНИЕ НА ПРОЗОРЕЦА НА

ФУРНАТА

Ако е зацапано, уплътнението може да бъде почистено с леко навлажнена гъба.

ПРИСПОСОБЛЕНИЯ

Почиствайте приспособленията с мокра насапунисана гъба, преди да ги изплакнете и подсушите. Избягвайте използването на абразивни препарати.

ТАВА ЗА ОТТИЧАНЕ

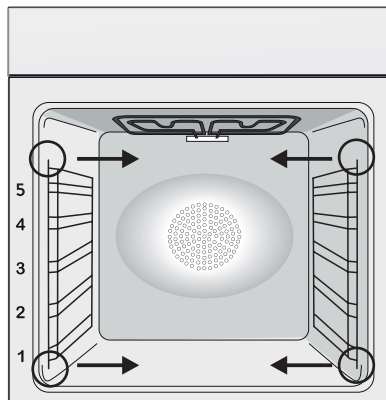
След като използвате грила, свалете тавата от фурната. Изсипете горещата мазнина в контейнер и измийте тавата с гореща вода, като използвате гъба и течност за почистване.

Ако останат мазни остатъци, потопете тавата във вода и детергент. Друга възможност е да измиете тавата в съдомиялната машина или да използвате обикновен детергент. Никога не поставяйте мръсна тава обратно във фурната.

Поддръжка

Инструкции за сваляне и почистване на страничните стойки

1. Извадете металните скари, като ги издърпате по посока на стрелките (виж по-долу).
2. За да почистите металните скари ги поставете в съдомиялната машина или използвайте влажна гъба, а след това се уверете, че са подсушени.
3. След почистване поставете металните скари в обратния ред.



СМЯНА НА КРУШКАТА

1. Изключете фурната от захранването.
2. Свалете стъкления капак, развийте крушката и я подменете с нова от същия тип.
3. След като подмените изгорялата крушка, поставете обратно стъкления капак.

Този продукт съдържа един или повече източници на светлина с клас за енергийна ефективност G (лампа)/F (10 Led осветление).

Управление на отпадъците и защита на околната среда



Този уред е маркиран съгласно европейска Директива 2012/19/ЕО за Отпадъци от електрическо и електронно оборудване (WEEE). WEEE съдържа едновременно замърсяващи субстанции (които могат да окажат отрицателно въздействие върху околната среда) и основни компоненти (които могат да се използват повторно). Важно е WEEE да бъдат обработени по специфични начини с оглед правилното отстраняване и изхвърлянето на всички замърсители и възвръщането и рециклиране на всички материали.

Отделните индивиди могат до окажат важна роля, осигурявайки, че WEEE няма да станат проблем за околната среда; важно е да бъдат следвани някои основни правила:

- WEEE не трябва да бъдат третирани като домакински отпадъци.
- WEEE трябва да бъдат предавани в съответните събирателни пунктове, управлявани от общината или регистрирани компании. В много държави, за големи WEEE, може да се предлага събиране от домовете.

- когато купувате нов уред, старият може да бъде върнат на търговеца, който да го приберете безплатно на база едно-към едно, докато оборудването е от същия тип има същите функции като доставеното оборудване.

СПЕСТЯВАНЕ НА ЕНЕРГИЯ И ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

Когато е възможно избягвайте предварителното загряване на фурната. По време на готвене отваряйте вратата на фурната възможно най-малко, защото при всяко отваряне се губи топлина. За значителна икономия на енергия изключете фурната 5 – 10 минути преди планираният край на времето за готвене и използвайте остатъчната топлина, която фурната продължава да генерира. За да избегнете загуба на топлина поддържайте чисти и в ред уплътненията на фурната. Ако имате различни тарифи за електрическата енергия използвайте отложеният старт, за да стартирате готвенето на по-ниската тарифа.

Отстраняване на проблеми

Проблем	Възможна причина	Решение
Фурната не загрява	Часовникът не е настроен	Настройте часовника
Фурната не загрява	Детското заключване е активирано	Деактивирайте детското заключване
Фурната не загрява	Не е избран режим на готвене или не е зададена температура	Проверете дали сте направили всички необходими настройки

Sažetak

58	Sigurnosne upute
62	Opće upute
64	Opis proizvoda
65	Opis zaslona
65	Upute Za Uporabu
66	Opće napomene o čišćenju
66	Održavanje
67	Rješavanje problema
102	Installation

Sigurnosne upute

- Tijekom kuhanja vlaga se može kondenzirati unutar pećnice ili na staklu vrata. Riječ je o normalnoj pojavi. Kako biste smanjili ovaj učinak, pričekajte 10 do 15 minuta nakon što uključite napajanje prije nego što stavite hranu u pećnicu. U svakom slučaju kondenzacija nestaje kada pećnice dosegne temperaturu pripremanja.
- Pripremajte povrće u posudi s poklopcem umjesto u otvorenom pladnju.
- Ne ostavljajte hranu u pećnici nakon kuhanja dulje od 15 do 20 minuta.
- UPOZORENJE: uređaj i dostupni dijelovi zagrijavaju se tijekom upotrebe. Pazite da ne dodirujete vruće dijelove.
- UPOZORENJE: dostupni dijelovi mogu postati vrući kada se pećnica upotrebljava. Djeca moraju biti na sigurnoj udaljenosti.
- UPOZORENJE: Uređaj odspojite s mrežnog napajanja prije obavljanja radova na uređaju ili održavanja.
- UPOZORENJE: radi izbjegavanja opasnosti zbog slučajnog povratka toplinskog prekidača u početno stanje, ovaj se uređaj ne smije napajati pomoću vanjskog preklopnog uređaja, kao što je vremenski programator, niti biti priključen na strujni krug koji se redovito uključuje i isključuje.
- Djecu mlađu od 8 godina držati na sigurnoj udaljenosti od uređaja ako nisu pod stalnim nadzorom.
- Djeca se ne smiju igrati uređajem. Uređaj mogu koristiti oni koji imaju 8 i više godina i oni s ograničenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima, bez iskustva ili znanja o proizvodu, samo ako su pod nadzorom ili ako dobiju upute o radu uređaja, na siguran način i ako su svjesni mogućih rizika.
- Čišćenje i održavanje ne smiju provoditi djeca koja nisu pod nadzorom.
- Nemojte upotrebljavati grube ili abrazivne materijale ili oštre

metalne strugače za čišćenje stakla vrata pećnice, jer mogu izgrebati površinu i uništiti staklo.

- Potrebno je isključiti pećnicu prije uklanjanja uklonjivih dijelova te ih nakon čišćenja ponovno sastavite u skladu s uputama.
- Upotrebljavajte isključivo termometar za meso koji je preporučen za ovaj uređaj.
- Ne upotrebljavajte čistač na paru ili visokotlačni sprej za čišćenje.
- AKO PEĆNICU ISPORUČUJE PROIZVOĐAČ BEZ UTIKAČA: UREĐAJ NE SMIJE BITI SPOJEN NA IZVOR NAPAJANJA POMOĆU UTIKAČA ILI UTIČNICA, VEĆ MORA BITI IZRAVNO SPOJEN NA MREŽNO NAPAJANJE. Spajanje na izvor napajanja mora izvršiti kvalificirani stručnjak. Kako bi ugradnja bila u skladu s važećim sigurnosnim propisima, pećnicu između uređaja i izvora napajanja treba spojiti samo višepolnim prekidačem, pri čemu je razmak između kontakata sukladan zahtjevima za prenaponsku kategoriju III. Višepolni prekidač mora nositi maksimalno povezano opterećenje i mora biti sukladan sa važećim propisima. Prekidač ne smije prekidati žuto-zeleni kabel uzemljenja. Višepolni prekidač koji se koristi za priključivanje mora biti lako dostupan nakon što je uređaj ugrađen.

Spajanje na izvor napajanja mora izvršiti kvalificirani stručnjak uzimajući u obzir polaritet pećnice i izvora napajanja.

Isključivanje se mora postići ugradnjom prekidača u fiksno ožičenje u skladu s pravilima ožičenja

- AKO JE PEĆNICA ISPORUČENA OD STRANE PROIZVOĐAČA S UTIKAČEM:

Utičnica mora biti pogodna za opterećenje naznačeno na etiketi i mora imati povezano i funkcionalno uzemljenje. Vodič za uzemljenje je žuto-zelene boje. To treba izvršiti kvalificirani stručnjak. Ukoliko utičnica u zidu ne odgovara utikaču uređaja, zatražite od kvalificiranog električara da je zamjeni odgovarajućim tipom utičnice. Utikač i utičnica moraju biti u skladu s važećim normama u zemlji ugradnje. Priključivanje na izvor na-

pajanja moguće je i pomoću višepolnog prekidača, sa razdvajanjem kontakta sukladno sa zahtjevima za prenaponsku kategoriju III, koji se postavlja između uređaja i izvora napajanja, a koji mora biti u stanju da podnese maksimalno napajanje koje se prenosi i koji mora biti sukladno sa važećim propisima. Prekidač ne smije prekidati žuto-zeleni kabel uzemljenja. Nakon postavljanja uređaja, utičnica ili višepolni prekidač koji se koriste za priključivanje, moraju biti lako dostupni.

Isključivanje se može vršiti putem utikača – ako je dostupan ili ugradnjom sklopke u fiksno ožičenje, sukladno pravilima ožičenja.

- Ako se kabel za napajanje ošteti, treba ga zamijeniti kabelom ili posebnim snopom koji se može nabaviti kod proizvođača ili stupanjem u kontakt s odjelom službe za korisnike.
- Kabel za napajanje mora biti tipa H05V2V2-F. Ovu radnju treba obaviti primjereno kvalificirani profesionalac. Vod za uzemljenje (žuto-zeleni) mora biti otprilike 10 mm dulji od ostalih vodova. Za sve popravke obratite se isključivo odjelu za brigu o korisnicima i zatražite upotrebu originalnih rezervnih dijelova.
- Nepoštivanje gore navedenog može ugroziti sigurnost uređaja i učiniti jamstvo nevažećim.
- Prije čišćenja treba ukloniti svaki ostatak prolijevanog materijala.
- Dulji nestanak struje tijekom samog kuhanja može prouzročiti kvar zaslona. Ako se to dogodi, kontaktirajte korisničku službu.
- Kako bi se spriječilo pregrijavanje, uređaj ne smije biti postavljen iza dekorativnih vrata.
- Pri umetanju rešetkastog pladnja, pazite da protuklizni rub postavite prema stražnjem dijelu i prema gore.
- Prilikom stavljanja police unutra, pazite da je zaustavnik usmjeren prema gore i u stražnjem dijelu unutrašnjosti. Policu morate potpuno uvući u unutrašnjost pećnice.
- **UPOZORENJE:** Ne prekrivajte stjenke pećnice aluminijskom folijom ili jednokratnom zaštitom koju možete kupiti u trgovini. Aluminijska folija ili druga zaštita u kontaktu s vrućim emajlom

može dovesti do otapanja ili propadanja emajla.

- UPOZORENJE: Nikada nemojte skidati brtvu vrata pećnice.
- OPREZ: Nemojte dolijevati vodu na dno unutrašnjosti pećnice tijekom kuhanja ili dok je pećnica vruća.
- Nisu potrebne daljnje mjere/postavke kako bi uređaj radio pri nominalnim frekvencijama.
- Pećnica može biti smještena iznad ili ispod radne ploče. Prije pričvršćivanja, pobrinite se da je u prostoru namijenjenom za pećnicu osigurana dobra ventilacija kako bi se omogućila ispravna cirkulacija svježeg zraka koji potreban za hlađenje i zaštitu unutarnjih dijelova. Napravite otvore navedene na zadnjoj stranici u skladu s vrstom postavljanja.
- Za ispravnu uporabu pećnice, ne savjetuje se stavljati hranu u izravni doticaj sa stalcima i pliticama, nego upotrijebiti papir za pečenje i/ili posebne posude.

Opće upute

Hvala što ste odabrali jedan od naših proizvoda. Za najbolje rezultate s vašom pećnicom trebate pažljivo pročitati ovaj priručnik i spremiti ga za buduću uporabu. Prije instalacije pećnice zabilježite serijski broj kako biste ga mogli navesti osoblju servisa u slučaju popravaka. Nakon što izvadite pećnicu iz pakiranja, uvjerite se da se nije oštetila tijekom transporta. Ako niste sigurni, ne rabite pećnicu i za savjet se obratite kvalificiranom tehničaru. Svu ambalažu (plastične vrećice, polistiren, čavle) držite podalje od dohvata djece.

Prilikom prvog uključivanja pećnice može se generirati snažan miris uzrokovan ljepljivom izolacijskim pločama oko pećnice koja se zagrijava prvi put. To je sasvim normalno i, ako se dogodi, pričekajte da se dim razide prije nego što stavite hranu u pećnicu. Proizvođač ne prihvaća nikakvu odgovornost za slučajeve u kojima se nisu poštovala upute sadržane u ovom dokumentu.

NAPOMENA: Funkcije pećnice, svojstva i pribor navedeni u ovom priručniku razlikovat će se, ovisno o modelu koji ste kupili.

Sigurnosne indikacije

Pećnicu rabite samo za svrhu kojoj je namijenjena, to jest za pečenje hrane. Svaka druga uporaba, na primjer kao izvor topline, smatra se nepropisnom te je stoga opasna. Proizvođač neće biti odgovoran za bilo kakva oštećenja nastala uslijed nepropisne, nepravilne ili nerazumne uporabe.

Uporaba svih električnih uređaja podrazumijeva pridržavanje nekih osnovnih pravila:

- Pri vađenju utikača iz utičnice nikada nemojte povlačiti za električni kabel,
- Ne dirajte uređaj ako imate mokre ili vlažne ruke ili stopala,
- Uporaba adaptera, razdjelnika s više utičnica i produžnih kabela općenito se ne preporučuje,
- U slučaju kvara i/ili lošeg rada, isključite uređaj i ne vršite neovlaštene preinake.

Električna sigurnost

POBRINITE SE ELEKTRIČNO SPAJANJE IZVRŠI ELEKTRIČAR ILI KVALIFICIRANI TEHNIČAR.

Napajanje na koje je pećnica priključena mora zadovoljavati zakone na snazi u državi ugradnje. Proizvođač ne prihvaća nikakvu odgovornost za sve štete nastale uslijed nepridržavanja ovih uputa.

Pećnicu treba priključiti na električno napajanje s uzemljenom zidnom utičnicom ili višepolnom isključnom sklopkom, ovisno o zakonima na snazi u državi ugradnje. Električno napajanje treba zaštititi prikladnim osiguračima, a uporabljeni kabeli moraju imati poprečni presjek vodiča koji može zajamčiti pravilno napajanje pećnice.

PRIKLJUČAK

Pećnica se isporučuje s kabelom za napajanje koji treba spojiti na električno napajanje od 220-240 Vac 50 Hz između faza ili između faze i nule. Prije spajanja pećnice na električno napajanje važno je provjeriti sljedeće:

- Napon napajanja naveden na mjerачu,
- Postavku isključne sklopke postavke omekšivača vode

Vodič uzemljenja priključen na priključak uzemljenja pećnice treba spojiti na priključak uzemljenja izvora napajanja.

UPOZORENJE

Prije spajanja pećnice na električno napajanje zamolite kvalificiranog električara da provjeri kontinuitet priključka uzemljenja izvora napajanja. Proizvođač ne prihvaća nikakvu odgovornost za sve nesreće ili druge probleme nastale uslijed nespajanja pećnice na priključak uzemljenja ili spajanja na priključak uzemljenja s nevaljanim kontinuitetom.

NAPOMENA: Budući da za pećnicu može biti potrebno održavanje, preporučuje se da bude dostupna druga električna utičnica u koju se pećnica može priključiti nakon uklanjanja iz prostora u kojem je ugrađena. Zamjenu kabela za napajanje smije izvršiti isključivo tehnički servis ili tehničari sa sličnim kvalifikacijama.

Preporuke

Nakon svakog korištenja pećnice i minimalno čišćenje pomoći će da pećnica uvijek bude savršeno čista.

Ne prekrivajte stijenke pećnice aluminijskom folijom ili jednokratnom zaštitom koja se može kupiti u trgovinama. Aluminijska folija ili druge zaštite mogu se u izravnom dodiru s vrućim emajlom rastaliti i tako trajno oštetiti emajlirane stijenke unutrašnjosti pećnice.

Kako bi se spriječilo stvaranje pretjerane prljavštine u pećnici koja može rezultirati dimom i neugodnim mirisom, preporučujemo da pri radu ne koristite previsoke temperature. Bolje je da produžite vrijeme pečenja na nižoj temperaturi.

Vezano za pribor isporučen uz pećnicu, savjetujemo da koristite samo posude i plitice otporne na vrlo visoke temperature.

Instalacija

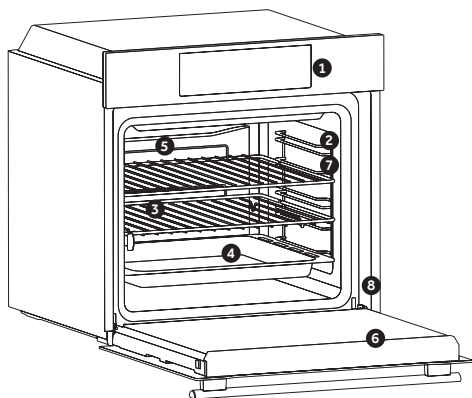
Instalacija pećnice je obaveza kupca. Proizvođač nije obavezan izvesti instalaciju. Ako se zahtjeva pomoć proizvođača da ispravi greške nastale zbog pogrešne instalacije to nije obuhvaćeno jamstvom.

Pri instalaciji pećnice moraju se slijediti upute za profesionalno kvalificirane osobe. Proizvođač ne preuzima odgovornost za moguće povrede ljudi, životinja i/ili materijalnu štetu koja je nastala zbog pogrešne/neispravne instalacije pećnice.

Kuhinjski namještaj u koji se pećnica ugrađuje, mora biti izrađen od materijala otpornog na temperaturu od najmanje 70° C.

Pećnica se može ugraditi na visinu u samostojeći kuhinjski element ili ispod kuhinjske radne ploče. Prije ugradnje pećnice morate osigurati dobru ventilaciju oko prostora pećnice da se omogući pravilno kruženje svježeg zraka potrebnog za hlađenje i zaštitu unutarnjih dijelova pećnice. Napravite otvore za ventilaciju prema opisu na zadnjoj stranici ovih uputa, zavisno o načinu ugradnje.

Opis proizvoda

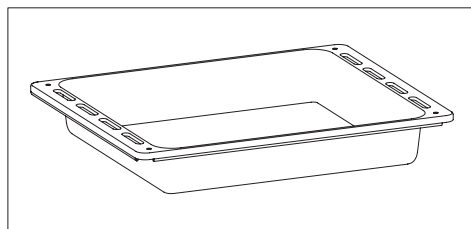


1. Upravljačka ploča
2. Položaji polica (bočna žičana rešetka ako je uključena)
3. Rešetke
4. Plitice
5. Ventilator (ako postoji)
6. Vrata pećnice
7. Bočne žičane rešetke (ako postoje: samo za ravnu šupljinu)

8. Serijski broj

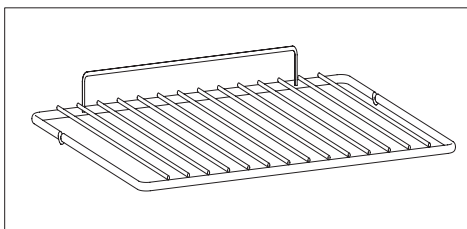
PRIBOR

Plitica za prikupljanje sokova



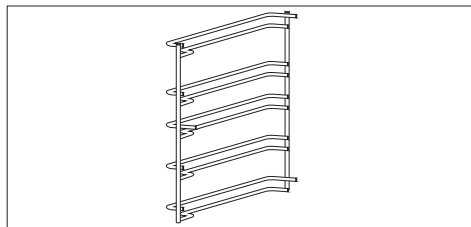
Prikuplja ostatke koji kapaju tijekom pripreme hrane na roštilju.

Metalna rešetka



Drži posude za pečenje i plitice.

Bočne žičane rešetke (samo ako je uređaj opremljen)



Smještene su s obje strane pećnice, drže metalne rešetke i plitice za prikupljanje sokova.

Prvo Korištenja

PRETHODNO ČIŠĆENJE

Očistite pećnicu prije prvog korištenja:
Obrišite vanjske površine s vlažnom mekom krpom,
Operite svu opremu/pribor i unutrašnjost pećnice s otopinom tople vode i deterdženta za posuđa,
Podesite praznu pećnicu na maksimalnu temperaturu i ostaviti da radi oko 1 sat, to će ukloniti sve mirise nove pećnice, pri ovom postupku osigurajte dobro provjetravanje prostorije.

Opis zaslona



- 1. Gumb za odabir funkcije
- 2. Gumb za odabir termostata

Upute Za Uporabu

Regula- tor funkcije	Regula- tor termo- stata	T ° C opseg	Funkcija
			SVJETILJKA: Uključuje svjetlo u unutrašnjosti pećnice. Automatski aktivira ventilator za hlađenje (samo na modelima koji imaju ugrađen ventilator za hlađenje).
	220	50 ÷ MAX	* PRIRODNO KRUŽENJE ZRAKA: Koriste se donji i gornji grijač. To je klasičan način pečenja. Savršen je za pečenje mesnih koljenica, divljači, keksa i jabuka. Jela su na kraju pečenja lijepo hrskava.
	210	50 ÷ MAX	DONJI GRIJAČ: Koristi se samo donji grijač. Idealno je za sva jela na bazi tijesta. Koristite ovaj način kuhanja za razne kolače, torte, pogačice i sva jela kojima je potrebno zagrijavanje s donje strane.
	230	50 ÷ MAX	GRILL: (koristi se s zatvorenim vratima) Gornji grijač koristi se samostalno uz podešavanje temperature. Potrebno je predzagrijavanje u trajanju od 5 minuta da grijač postane crven. Uspjeh je zajamčen za pripremu čevapčića, mesa i slične hrane. Bijelo meso treba biti udaljenije od grijača, vrijeme pečenja je duže ali je hrana ukusnija. Crveno meso i ribe možete staviti na policu ali ispod mora biti plitica za sakupljanje masnoće.

* Provjereno u suglasnosti s CENELEC EN 60350-1. korišteno za određivanje energetske klase.

Opće napomene o čišćenju

Radni vijek uređaja može se produljiti redovitim čišćenjem. Pričekajte da se pećnica ohladi prije ručnog čišćenja. Pri čišćenju nikada nemojte koristiti abrazivne deterdžente, čeličnu vunu ni oštre kako ne biste nepovratno oštetili emajlirane dijelove. Koristite samo vodu, sapun ili deterdžente na osnovi bjelila (amonijak).

STAKLENI DIJELOVI

Preporučuje se čišćenje staklenog prozora upijajućim kuhinjskim ručnikom nakon svake uporabe pećnice. Kako biste uklonili tvrdokornije mrlje, možete uporabiti spužvu namočenu deterdžentom i dobro iscijeđenu. Potom isperite vodom.

BRTVA PROZORA PEĆNICE

Ako se zaprlja, brtva se može očistiti vlažnom spužvom.

PRIBOR

Pribor očistite mokrom spužvom i sapunicom prije nego ga isperete i osušite: izbjegavajte uporabu abrazivnih deterdženata.

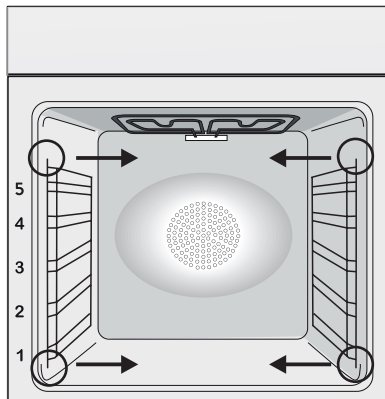
PLITICA ZA PRIKUPLJANJE MASNOĆE

Nakon uporabe rešetke za pečenje, izvadite pliticu iz pećnice. Vruću masnoću ulijte u spremnik i operite pliticu vrućom vodom uz pomoć spužve i sredstva za pranje posuđa. Ako masne naslage ostanu, uronite pliticu u vodu i deterdžent. Alternativno možete pliticu oprati u perilici posuđa ili uporabiti komercijalno sredstvo za pećnice. Nikada ne stavljajte prljavu pliticu natrag u pećnicu.

Održavanje

БҮЙІРЛІК СӨРЕЛЕРДІ АЛУ ЖӘНЕ ТАЗАЛАУ НҰСҚАУЫ

1. Сымды сөрелерді көрсеткілер бағытымен тарту арқылы алыңыз (төменнен қараңыз).
2. Сымды сөрелерді тазалау үшін, оларды ыдыс жуғышқа салыңыз не дымқыл шүберекті пайдаланыңыз әрі толығымен кепкенін тексеріңіз.
3. Тазалау процесінен кейін сымды сөрелерді кері ретпен орнатыңыз.



ZAMJENA ŽARULJICE IZ SVJETILJKE

1. Válassza le a sütőt az erősáramú.
2. Az üveg borítás, csavarja ki az izzót és cserélje ki egy új izzót az azonos típusú.
3. Ha a hibás izzót cserélni, helyére az üvegbura.

Ovaj proizvod sadrži jedan ili više izvora svjetlosti čiji je razred energetske učinkovitosti G (Svjetiljka)/F (10 Led lampica).

Gospodarenje otpadom i zaštita okoliša



Ovaj uređaj je označen u skladu s Europskom direktivom 2012/19 / EU o otpadu električne i elektroničke opreme (WEEE). Otpadna električna i elektronička oprema sadrži i štetne tvari (koje mogu izazvati negativne posljedice za okoliš) i osnovne komponente (koje se mogu ponovno koristiti). Važno je da otpadna električna i elektronička oprema bude podvrgnuta posebnim tretmanima, kako bi se uklonili i pravilno odložili svi zagađivači i povratili i reciklirali svi materijali. Pojedinci mogu igrati važnu ulogu u osiguravanju da otpadna električna i elektronička oprema ne postane ekološki problem; bitno je slijediti neka osnovna pravila:

- Otpadna električna i elektronička oprema se ne smije tretirati kao kućni otpad.
- Otpadna električna i elektronika oprema treba se predati odgovarajućim sabirnim centrima kojima upravljaju općina ili registrirane

tvrtke. U mnogim zemljama, za velike otpade električne i elektroničke opreme može biti propisano sakupljanje kod kuće.

- Kada kupite novi aparat, stari može biti vraćen na prodajno mjesto koje ga mora preuzeti besplatno po osnovi jedan-za-jedan, sve dok je to oprema istovjetnog tipa i ima iste funkcije kao isporučena oprema.

UŠTEDA ENERGIJE I BRIGA ZA OKOLIŠ

Ukoliko je moguće, izbjegavajte nepotrebno zagrijavanje prazne pećnice. Vrata otvarajte što je manje moguće, kako biste smanjili gubitak topline iz unutrašnjosti. Za značajnu uštedu energije, isključite pećnicu 5 do 10 minuta prije planiranog završetka pečenja i iskoristite preostalu toplinu pećnice. Održavajte brtve čistima i pripazite da su pravilno učvršćene, kako biste izbjegli gubitak topline. Ukoliko imate dvotarifno brojilo, iskoristite funkciju odgode početka pečenja za period jeftinije električne energije.

Rješavanje problema

Problem	Mogući Uzrok	Rješenje
Pećnica se ne zagrijava	Sat nije postavljen	Postavite sat
Pećnica se ne zagrijava	Nisu postavljene funkcija kuhanja i temperatura	Pobrinite se da su potrebne postavke pravilne
Dodirno korisničko sučelje ne reagira	Para i kondenzacija na ploči korisničkog sučelja	Ploču korisničkog sučelja očistite krpom od mikrovlakana kako biste uklonili kondenzirani sloj

69	Ενδείξεις ασφαλείας
74	Γενικές οδηγίες
76	Περιγραφή προϊόντος
77	Περιγραφή πίνακα ελέγχου
77	Τρόποι λειτουργίας ψησίματος
78	Καθαρισμός και συντήρηση φούρνου
78	Συντήρηση
79	Αντιμετώπιση προβλημάτων
102	Installation

Ενδείξεις ασφαλείας

- Κατά την διάρκεια του μαγειρέματος, μπορεί να συμπυκνωθεί υγρασία μέσα στον θάλαμο του φούρνου ή επάνω στο τζάμι της πόρτας. Αυτό είναι ένα φυσιολογικό φαινόμενο. Για να μειώσετε το φαινόμενο αυτό, περιμένετε 10-15 λεπτά μετά από το άναμμα του φούρνου πριν βάλετε τρόφιμα μέσα στον φούρνο. Σε κάθε περίπτωση, η συμπύκνωση εξαφανίζεται όταν φτάσει ο φούρνος σε θερμοκρασία μαγειρέματος.
- Μαγειρέψτε τα λαχανικά μέσα σε ένα σκεύος με καπάκι αντί σε έναν ανοιχτό δίσκο.
- Αποφύγετε να αφήνετε τρόφιμα μέσα στον φούρνο αφού τα έχετε μαγειρέψει για περισσότερο από 15/20 λεπτά.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: η συσκευή και τα προσβάσιμα τμήματα θερμαίνονται πολύ κατά την διάρκεια της χρήσης. Προσέξτε να μην ακουμπήσετε οποιαδήποτε θερμά τμήματα.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: τα προσβάσιμα μέρη μπορεί να ζεσταθούν όταν χρησιμοποιείται ο φούρνος. Τα μικρά παιδιά πρέπει να παραμένουν πάντοτε σε απόσταση ασφαλείας.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Αποσυνδέστε οπωσδήποτε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος πριν πραγματοποιήσετε την οποιαδήποτε εργασία ή συντήρηση.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: για να αποφύγετε οποιοδήποτε κίνδυνο μπορεί να προκληθεί από την ακούσια επαναφορά της θερμικής ασφάλειας, η συσκευή δεν πρέπει να τροφοδοτείται από ενός εξωτερικό διακόπτη ελέγχου, όπως ένας χρονοδιακόπτης, ή να συνδέεται σε ένα κύκλωμα το οποίο ενεργοποιείται και απενεργοποιείται τακτικά.
- Τα παιδιά κάτω των 8 ετών θα πρέπει να παραμένουν σε μία ασφαλή απόσταση από την συσκευή εάν δεν βρίσκονται υπό συνεχή επίβλεψη.
- Τα παιδιά δεν θα πρέπει να παίζουν με την συσκευή.
- Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από εκείνους που έχουν ηλικία 8 ετών και άνω και από εκείνους που έχουν μειωμένες

σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες, χωρίς εμπειρία ή γνώση του προϊόντος, μόνο εάν επιβλέπονται ή τους έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με την λειτουργία της συσκευής, με ένα ασφαλές τρόπο και με επίγνωση των πιθανών κινδύνων.

- Ο καθαρισμός και η συντήρηση δεν θα πρέπει να εκτελείται από παιδιά χωρίς επίβλεψη.
- Μην χρησιμοποιείτε άγρια ή λειαντικά υλικά ή αιχμηρές μεταλλικές ξύστρες για να καθαρίσετε τα τζάμια της πόρτας του φούρνου, γιατί μπορεί να γρατζουνίσουν την επιφάνεια και να προκαλέσουν θάμπωμα του τζαμιού.
- Ο φούρνος πρέπει να έχει σβήσει πριν βγάλετε τα αφαιρούμενα μέρη. Μετά τον καθαρισμό συναρμολογείστε και πάλι σύμφωνα με τις οδηγίες.
- Χρησιμοποιείτε μόνο τον αισθητήρα κρέατος που συνιστάται για αυτό τον φούρνο.
- Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστή ή σπρέι υψηλής πίεσης για τις εργασίες καθαρισμού.
- ΣΕ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ ΠΟΥ Ο ΦΟΨΡΝΟΣ ΠΑΡΈΧΕΤΑΙ ΑΠΌ ΤΟΝ ΚΑΤΑΣΚΕΥΑΣΤΉ ΧΩΡΙΣ ΒΎΣΜΑ:

Η ΣΥΣΚΕΥΉ ΔΕΝ ΠΡΈΠΕΙ ΝΑ ΕΊΝΑΙ ΣΥΝΔΕΔΕΜΈΝΗ ΜΕ ΤΗΝ ΠΗΓΉ ΤΡΟΦΟΔΟΣΊΑΣ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΏΝΤΑΣ ΒΎΣΜΑ Ή ΠΡΊΖΕΣ, ΑΛΛΆ ΠΡΈΠΕΙ ΝΑ ΕΊΝΑΙ ΑΠΕΥΘΕΊΑΣ ΣΥΝΔΕΔΕΜΈΝΗ ΜΕ ΤΗΝ ΠΑΡΟΧΉ ΡΕΎΜΑΤΟΣ. Η σύνδεση με την πηγή τροφοδοσίας πρέπει να πραγματοποιείται από επαγγελματία με τα κατάλληλα προσόντα. Προκειμένου να υπάρχει εγκατάσταση σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία για την ασφάλεια, ο φούρνος πρέπει να συνδέεται μόνο τοποθετώντας έναν ασφαλειοδιακόπτη μεταξύ της συσκευής και της πηγής τροφοδοσίας, με διαχωρισμό επαφής σύμφωνα με τις απαιτήσεις για την κατηγορία υπέρτασης III. Ο ασφαλειοδιακόπτης πρέπει να φέρει το μέγιστο συνδεδεμένο φορτίο και να συμμορφώνεται με την ισχύουσα νομοθεσία. Το κίτρινο-πράσινο καλώδιο γείωσης

δεν πρέπει να διακόπτεται από τον ασφαλειοδιακόπτη. Ο ασφαλειοδιακόπτης που χρησιμοποιείται για τη σύνδεση πρέπει να είναι εύκολα προσβάσιμος όταν έχει τοποθετηθεί η συσκευή στη θέση της.

Η σύνδεση με την πηγή τροφοδοσίας πρέπει να πραγματοποιείται από επαγγελματία με τα κατάλληλα προσόντα, λαμβάνοντας υπόψη την πολικότητα του φούρνου και της πηγής τροφοδοσίας.

Η αποσύνδεση πρέπει να επιτυγχάνεται ενσωματώνοντας ένα διακόπτη στη σταθερή καλωδίωση σύμφωνα με τους κανόνες καλωδίωσης

- ΑΝ Ο ΦΟΪΡΝΟΣ ΠΑΡΈΧΕΤΑΙ ΑΠΟ ΤΟΝ ΚΑΤΑΣΚΕΥΑΣΤΉ ΜΕ ΒΎΣΜΑ:

Η πρίζα πρέπει να είναι κατάλληλη για το φορτίο που αναγράφεται στην ετικέτα και πρέπει να έχει επαφή γείωσης συνδεδεμένη και σε λειτουργία. Ο αγωγός της γείωσης έχει κίτρινο-πράσινο χρώμα. Αυτή η εργασία θα πρέπει να εκτελείται από πιστοποιημένο επαγγελματία. Σε περίπτωση ασυμβατότητας μεταξύ της πρίζας και του φις της πρίζας της συσκευής, ζητήστε από έναν πιστοποιημένο ηλεκτρολόγο να αντικαταστήσει την πρίζα με μία άλλη κατάλληλου τύπου. Το φις και η πρίζα πρέπει να συμμορφώνονται με τους ισχύοντες κανόνες της χώρας εγκατάστασης. Η σύνδεση στην πηγή τροφοδοσίας μπορεί επίσης να γίνει τοποθετώντας έναν πολυπολικό ασφαλειοδιακόπτη μεταξύ της συσκευής και της πηγής τροφοδοσίας, ο οποίος να μπορεί να αντέξει το μέγιστο συνδεδεμένο φορτίο και να είναι σύμφωνος με την ισχύουσα νομοθεσία. Το κίτρινο-πράσινο καλώδιο γείωσης δεν πρέπει να διακόπτεται από τον ασφαλειοδιακόπτη. Η πρίζα ή ο ασφαλειοδιακόπτης που χρησιμοποιείται για τη σύνδεση θα πρέπει να είναι εύκολα προσβάσιμος όταν έχει τοποθετηθεί η συσκευή στη θέση της.

Η αποσύνδεση μπορεί να επιτευχθεί έχοντας πρόσβαση στο φις ή ενσωματώνοντας έναν διακόπτη στην σταθερή

- καλωδίωση σύμφωνα με τους κανόνες καλωδίωσης.
- Εάν έχει πάθει ζημιά το καλώδιο τροφοδοσίας του ρεύματος, θα πρέπει να αντικαθίσταται με ένα καλώδιο ή μία ειδική δέσμη διαθέσιμη από τον κατασκευαστή ή επικοινωνώντας με την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης. Ο τύπος του καλωδίου τροφοδοσίας πρέπει να είναι H05V2V2-F. Αυτή η εργασία θα πρέπει να εκτελείται από πιστοποιημένο επαγγελματία. Ο αγωγός της γείωσης (κίτρινο-πράσινο) πρέπει να είναι μακρύτερος κατά περίπου 10 mm από τους άλλους αγωγούς. Για οποιεσδήποτε επισκευές, συμβουλευθείτε μόνο το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών και ζητήστε την χρήση γνήσιων ανταλλακτικών.
 - Η αδυναμία συμμόρφωσης με τα ανωτέρω μπορεί να θέσει σε κίνδυνο την ασφάλεια της συσκευής και να ακυρώσει την εγγύηση.
 - Οποιοδήποτε υλικό που έχει χυθεί και περισσεύει θα πρέπει να αφαιρείται πριν από τον καθαρισμό.
 - Μία παρατεταμένη διακοπή της τροφοδοσίας του ρεύματος που εμφανίζεται κατά τη διάρκεια της φάσης μαγειρέματος μπορεί να προκαλέσει δυσλειτουργία της οθόνης. Σε αυτή την περίπτωση επικοινωνήστε με την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.
 - Η συσκευή δεν πρέπει να τοποθετείται πίσω από μια διακοσμητική πόρτα για να αποφευχθεί η υπερθέρμανση.
 - Όταν τοποθετείτε το ράφι στο εσωτερικό, βεβαιωθείτε ότι το τέρμα είναι στραμμένο προς τα επάνω και στο πίσω μέρος της κοιλότητας. Το ράφι πρέπει να μεπι τελείως μέσα στην κοιλότητα.
 - Όταν τοποθετείτε τον δίσκο πλέγματος προσέξτε ότι πρέπει η αντιολισθητική άκρη του να είναι τοποθετημένη προς τα πίσω και προς τα επάνω.
 - ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Μην σκεπάζετε τα τοιχώματα του φούρνου με αλουμινόχαρτο ή προστατευτικά μίας χρήσης που διατίθενται από τα καταστήματα. Το αλουμινόχαρτο

- ή οποιοδήποτε άλλο προστατευτικό, όταν είναι σε άμεση επαφή με το θερμό σμάλτο, υπάρχει κίνδυνος να λιώσει και να καταστρέψει το σμάλτο των εσωτερικών τοιχωμάτων.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Ποτέ μην αφαιρείτε το λάστιχο της πόρτας του φούρνου.
 - ΠΡΟΣΟΧΗ: Μην ξαναγεμίζετε το κάτω μέρος της κοιλότητας με νερό κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος ή όταν ο φούρνος είναι ζεστός.
 - Δεν απαιτείται καμία πρόσθετη ενέργεια/ρύθμιση για τη λειτουργία της συσκευής στις ονομαστικές συχνότητες.
 - Ο φούρνος μπορεί να βρίσκεται ψηλά επάνω σε μια (υψηλή) βάση ή κάτω από τον πάγκο εργασίας. Πριν από τη στερέωση και σταθεροποίηση, πρέπει να εξασφαλίσετε καλό αερισμό στον χώρο του φούρνου ώστε να επιτρέπεται η σωστή κυκλοφορία του φρέσκου αέρα που απαιτείται για την ψύξη και την προστασία των εσωτερικών μερών. Δημιουργήστε τα αντίστοιχα ανοίγματα που αναφέρονται στην τελευταία σελίδα ανάλογα με τον τύπο της τοποθέτησης.
 - Για την πιο σωστή χρήση του φούρνου, καλό είναι να μην έρχονται τα τρόφιμα σε άμεση επαφή με τις σχάρες και τους δίσκους, αλλά να χρησιμοποιείτε τα ειδικά αντικολλητικά χαρτιά φούρνου ή/και ειδικά δοχεία.

Γενικές οδηγίες

Σας ευχαριστούμε που επιλέξατε ένα από τα προϊόντα μας. Για να έχετε τα καλύτερα αποτελέσματα με τον φούρνο σας, θα πρέπει να διαβάσετε προσεκτικά αυτό το εγχειρίδιο οδηγιών χρήσης και να το φυλάξετε για μελλοντική αναφορά. Πριν τοποθετήσετε τον φούρνο, σημειώστε τον σειριακό αριθμό έτσι ώστε να μπορείτε να τον δώσετε στο προσωπικό της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών εάν πρέπει να γίνει μία επισκευή. Αφού έχετε αφαιρέσει τον φούρνο από την συσκευασία του, ελέγξτε ότι δεν έχει πάθει ζημιά κατά την διάρκεια της μεταφοράς. Εάν έχετε οποιαδήποτε αμφιβολία, μην χρησιμοποιήσετε τον φούρνο και επικοινωνήστε με ένα πιστοποιημένο τεχνικό για συμβουλές. Κρατήστε όλα τα υλικά της συσκευασίας (πλαστικές σακούλες, πολυστερίνες, καρφιά) μακριά από παιδιά. Όταν ανάβει ο φούρνος για πρώτη φορά, μπορεί να εμφανιστεί έντονος καπνός μαζί με μυρωδιά, ο οποίος προκαλείται από την κόλλα που υπάρχει επάνω στα μονωτικά πλαίσια που περιβάλλουν τον φούρνο τα οποία θερμαίνονται για πρώτη φορά. Αυτό είναι απολύτως φυσιολογικό και, εάν εμφανιστεί, θα πρέπει να περιμένετε να διαλυθεί ο καπνός πριν τοποθετήσετε φαγητό μέσα στον φούρνο. Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία απολύτως ευθύνη σε περίπτωση που δεν τηρούνται οι οδηγίες που περιέχονται σε αυτό το έγγραφο.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: οι λειτουργίες του φούρνου, οι ιδιότητες και τα αξεσουάρ που περιγράφονται σε αυτό το εγχειρίδιο θα διαφέρουν, ανάλογα με το μοντέλο που έχετε αγοράσει.

Ενδείξεις ασφαλείας

Використовуйте духовку лише за призначенням, а саме для приготування їжі. Будь-яке інше використання, наприклад, як джерела тепла, є неправильним та відповідно небезпечним. Виробник не несе відповідальності за будь-яку шкоду заподіяну внаслідок неправильного, невідповідного чи нерозумного використання приладу.

Використання будь-якого електричного приладу передбачає дотримання деяких фундаментальних правил:

- не тягніть кабель живлення, щоб витягнути вилку з розетки;
 - не торкайтеся приладу вологими чи мокрими руками або ногами;
 - як правило, не рекомендується використовувати адаптери, розгалужувачі та продовжувачі;
- у випадку несправності та/чи невідповідної роботи, вимкніть прилад і не намагайтеся відремонтувати його.

Ηλεκτρική ασφάλεια

ΣΙΓΟΥΡΕΥΕΤΕ ΟΤΙ ΟΛΕΣ ΟΙ ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΣΥΝΔΕΣΕΙΣ ΓΙΝΟΝΤΑΙ ΑΠΟ ΕΝΑ ΗΛΕΚΤΡΟΛΟΓΟ Ή ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΜΕΝΟ ΤΕΧΝΙΚΟ.

Το καλώδιο τροφοδοσίας με το οποίο συνδέεται ο φούρνος πρέπει να πληροί τις προϋποθέσεις της ισχύουσας νομοθεσίας στην χώρα τοποθέτησης. Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία απολύτως ευθύνη για τυχόν ζημιά που έχει προκληθεί από μη τήρηση αυτών των οδηγιών. Ο φούρνος πρέπει να είναι συνδεδεμένος σε μία παροχή ηλεκτρικού ρεύματος με γειωμένη ρίζα τοίχου ή ένα πολλαπλό ασφαλειοδιακόπτη, ανάλογα με την ισχύουσα νομοθεσία στην χώρα τοποθέτησης. Η τροφοδοσία του ηλεκτρικού ρεύματος θα πρέπει να προστατεύεται με κατάλληλες ασφάλειες και τα καλώδια που χρησιμοποιούνται πρέπει να έχουν διατομή η οποία να εγγυάται την σωστή τροφοδοσία του φούρνου.

ΣΥΝΔΕΣΗ

Ο φούρνος τροφοδοτείται με ένα καλώδιο τροφοδοσίας το οποίο θα πρέπει να είναι συνδεδεμένο μόνο με μία παροχή ηλεκτρικού ρεύματος με 220-240 Vac 50 Hz μεταξύ των φάσεων ή μεταξύ της φάσης και του ουδέτερου. Πριν συνδεθεί ο φούρνος με την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος, είναι σημαντικό να ελέγξετε:

- την τάση που υποδεικνύεται επάνω στο όργανο μέτρησης,
- την ρύθμιση του ασφαλειοδιακόπτη.

Το καλώδιο της γείωσης που συνδέεται στον ακροδέκτη γείωσης του φούρνου πρέπει να είναι

συνδεδεμένο με τον ακροδέκτη της γείωσης της παροχής ηλεκτρικού ρεύματος.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Πριν συνδέσετε τον φούρνο με την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος, ζητήστε από ένα πιστοποιημένο ηλεκτρολόγο να ελέγξει την συνέχεια του ακροδέκτη της γείωσης της παροχής ηλεκτρικού ρεύματος. Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία απολύτως ευθύνη για τυχόν ατυχήματα ή άλλα προβλήματα προκληθούν από την αμέλεια σύνδεσης του φούρνου με τον ακροδέκτη της γείωσης ή από μία σύνδεση με την γείωση η οποία έχει ελαττωματική συνέχεια.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: λόγω του ότι ο φούρνος μπορεί να προϋποθέτει λειτουργία συντήρησης, καλό είναι να διατηρείτε διαθέσιμη άλλη μία πρίζα τοίχου έτσι ώστε να μπορεί να συνδεθεί σε αυτήν ο φούρνος εάν αφαιρεθεί από τον χώρο στον οποίο είναι τοποθετημένος. Το καλώδιο τροφοδοσίας πρέπει να αντικαθίσταται μόνο από προσωπικό της τεχνικής υπηρεσίας ή από τεχνικούς με αντίστοιχες πιστοποιήσεις.

Όταν είναι σβηστός ο φούρνος μπορεί να υπάρχει ένα ασθενές φως γύρω από τον κεντρικό κύριο διακόπτη. Αυτό είναι απόλυτα φυσιολογικό. Μπορεί να σβήσει απλά γυρίζοντας ανάποδα την πρίζα της συσκευής ή αλλάζοντας θέση μεταξύ των ακροδεκτών τροφοδοσίας.

Υποδείξεις

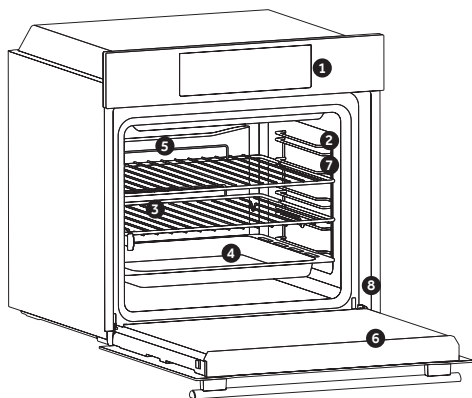
Μετά από κάθε χρήση του φούρνου, ένας ελάχιστος καθαρισμός θα διατηρήσει τον φούρνο εντελώς καθαρό.

Μην σκεπάζετε τα τοιχώματα του φούρνου με αλουμινόχαρτο ή προστατευτικά μίας χρήσης που διατίθενται από τα καταστήματα. Το αλουμινόχαρτο ή οποιοδήποτε άλλο προστατευτικό, όταν είναι σε άμεση επαφή με το θερμό σμάλτο, υπάρχει κίνδυνος να λιώσει και να καταστρέψει το σμάλτο των εσωτερικών τοιχωμάτων. Για να προλάβετε υπερβολικό λέρωμα του φούρνου σας με αποτέλεσμα έντονους καπνούς και μυρωδιές, σας συνιστούμε να μην χρησιμοποιείτε τον φούρνο σε πολύ υψηλή θερμοκρασία. Είναι καλύτερο να παρατείνετε τον χρόνο ψησίματος και να χαμηλώσετε λίγο την θερμοκρασία. Συμπληρωματικά με τα αξεσουάρ που παρέχονται μαζί με τον φούρνο, σας συμβουλεύουμε να χρησιμοποιείτε μόνο δίσκους και φόρμες ψησίματος ανθεκτικές σε πολύ υψηλές θερμοκρασίες.

Встановлення

Ο κατασκευαστής δεν έχει καμία υποχρέωση να κάνει την τοποθέτηση. Εάν χρειάζεται η παροχή υποστήριξης του κατασκευαστή για την επισκευή βλαβών που έχουν προκύψει από λανθασμένη τοποθέτηση, αυτή η παροχή υποστήριξης δεν καλύπτεται από την εγγύηση. Πρέπει να ακολουθούνται οι οδηγίες τοποθέτησης για πιστοποιημένο επαγγελματία. Η λανθασμένη τοποθέτηση μπορεί να προκαλέσει βλάβη ή τραυματισμό σε ανθρώπους, ζώα ή αντικείμενα. Ο κατασκευαστής δεν μπορεί να θεωρηθεί υπόλογος για τέτοιες βλάβες ή τραυματισμούς. Ο φούρνος μπορεί να βρίσκεται μόνο ψηλά σε μία στήλη. Πριν από την στήριξη του, πρέπει να σιγουρευτείτε ότι υπάρχει καλός εξαερισμός στον χώρο του φούρνου που θα επιτρέψει την σωστή κυκλοφορία του αέρα που απαιτείται για την ψύξη και την προστασία των εσωτερικών μερών. Κάντε τα ανοίγματα που προσδιορίζονται στην τελευταία σελίδα ανάλογα με τον τύπο τοποθέτησης.

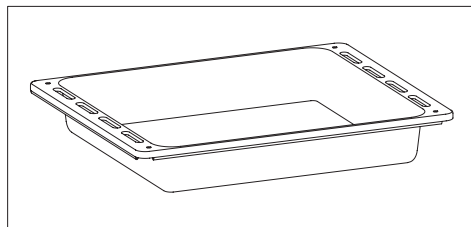
Περιγραφή προϊόντος



1. Πίνακας Ελέγχου
 2. Θέσεις ραφιών (πλευρικό συρμάτινο πλέγμα εάν περιλαμβάνεται)
 3. Πλέγματα
 4. Δίσκοι
 5. Ανεμιστήρας (εάν υπάρχει)
 6. Πόρτα φούρνου
 7. Πλευρικά συρμάτινα πλέγματα (εάν υπάρχουν: μόνο για επίπεδη κοιλότητα)
- 8. Σειριακός αριθμός**

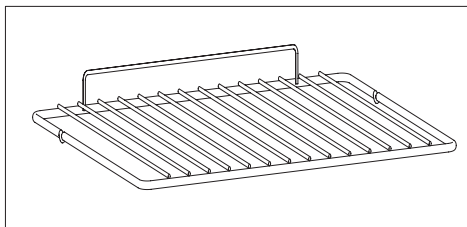
Αξεσουάρ

Δοχείο συλλογής



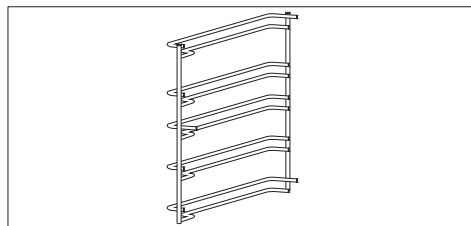
Συλλέγει τα υπολείμματα τα οποία στάζουν κατά την διάρκεια του ψησίματος των τροφών επάνω στις σχάρες.

Μεταλλική σχάρα



Συγκρατεί φόρμες ψησίματος και ταψιά.

Πλευρικά πλέγματα



Βρίσκεται και στις δύο πλευρές της κοιλότητας του φούρνου. Συγκρατεί τις μεταλλικές σχάρες και τα δοχεία συλλογής.

Χρήση για πρώτη φορά

ΠΡΟΚΑΤΑΡΚΤΙΚΟΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Καθαρίστε τον φούρνο πριν τον χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά. Σκουπίστε τις εξωτερικές επιφάνειες με ένα νοτισμένο μαλακό πανί. Πλύνετε όλα τα αξεσουάρ μέσα στον φούρνο και σκουπίστε με ένα διάλυμα ζεστού νερού και κατάλληλου καθαριστικού υγρού. Ρυθμίστε τον άδειο φούρνο στην μέγιστη θερμοκρασία και αφήστε τον αναμμένο για περίπου 1 ώρα, αυτό θα αφαιρέσει τυχόν υπολειπόμενες μυρωδιές της καινούργιας συσκευής.

Περιγραφή πίνακα ελέγχου



- 1. Κουμπί επιλογέα λειτουργίας
- 2. Κουμπί επιλογής θερμοστάτη

Τρόποι λειτουργίας ψησίματος

Σύμβολο	Τ °C Προκα-θορισμένο	Τ °C εύρος	Λειτουργία
			ΛΑΜΠΑ: Ανάβει τον φωτισμό του φούρνου.
	220	50 ÷ MAX	* ΦΟΥΡΝΟΣ: Χρησιμοποιείται και το επάνω, και το κάτω θερμαντικό στοιχείο. Προθερμάνετε τον φούρνο για περίπου δέκα λεπτά. Η μέθοδος αυτή είναι ιδανική για όλα τα παραδοσιακά ψησίματα. Για ροδοκοκκίνισμα κόκκινου κρέατος, roast beef, μπούτι αρνιού, κυνήγι, φαγητό τυλιγμένο σε αλουμινόχαρτο (papillotes), γλυκά με νυφάδες. Τοποθετήστε το φαγητό και τον δίσκο του επάνω στο ράφι στην μεσαία θέση.
	210	50 ÷ MAX	ΚΑΤΩ ΘΕΡΜΑΝΣΗ: Χρησιμοποιώντας το κάτω στοιχείο. Ιδανικό για το μαγείρεμα όλων των πιάτων με βάση τη ζαχαροπλαστική. Χρησιμοποιήστε το για φλάνς, κίς, τάρτες, πατέ και κάθε μαγείρεμα που χρειάζεται περισσότερη θερμότητα από κάτω.
	230	50 ÷ MAX	ΓΚΡΙΛ: Χρησιμοποιείτε το γκριλ με την πόρτα κλειστή. Χρησιμοποιείται μόνο το επάνω θερμαντικό στοιχείο και μπορείτε να ρυθμίσετε την θερμοκρασία. Απαιτούνται πέντε λεπτά προθέρμανσης έτσι ώστε να θερμανθούν και να ζεσταθούν τα θερμαντικά στοιχεία. Η επιτυχία είναι εγγυημένη για ψήσιμο στην σχάρα, κεμπάπ και ψητά στον φούρνο. Τα λευκά κρέατα πρέπει να τοποθετούνται σε μία απόσταση από το γκριλ· ο χρόνος μαγειρέματος είναι μεγαλύτερος, αλλά το κρέας θα είναι πιο νόστιμο. Μπορείτε να βάλετε κόκκινα κρέατα και φιλέτα ψαριού στο ράφι με τον δίσκο συλλογής από κάτω.

* Δοκιμασμένο σύμφωνα με το πρότυπο EN 60350-1 για τους σκοπούς της δήλωσης κατανάλωσης ενέργειας και της ενεργειακής κλάσης

Καθαρισμός και συντήρηση φούρνου

Ο κύκλος ζωής της συσκευής μπορεί να επεκταθεί μέσω τακτικού καθαρισμού. Περιμένετε μέχρι να κρυώσει ο φούρνος πριν κάνετε οποιεσδήποτε εργασίες χειροκίνητου καθαρισμού. Ποτέ μην χρησιμοποιείτε απορρυπαντικά με κόκκους, σύρμα καθαρισμού ή αιχμηρά αντικείμενα για τον καθαρισμό, έτσι ώστε να μην προκληθεί ανεπανόρθωτη ζημία στα επισμαλτωμένα μέρη. Χρησιμοποιήστε μόνο νερό, σαπούνι ή απορρυπαντικά με βάση λευκαντικά (αμμωνία).

ΓΥΑΛΙΝΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

Καλό είναι να καθαρίζετε το τζάμι της πόρτας με απορροφητικό χαρτί κουζίνας μετά από κάθε χρήση του φούρνου. Για να αφαιρέσετε πιο επίμονους λεκέδες, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ένα σφουγγάρι νοτισμένο με καθαριστικό, καλά στυμμένο, και να ξεπλύνετε μετά με νερό.

ΤΣΙΜΟΥΧΑ ΤΖΑΜΙΟΥ ΠΟΡΤΑΣ

Εάν είναι βρώμικη, η τσιμούχα μπορεί

να καθαριστεί με ένα ελαφρά νοτισμένο σφουγγάρι.

ΑΞΕΣΟΥΑΡ

Καθαρίστε τα αξεσουάρ με ένα βρεγμένο σφουγγάρι με σαπούνι, πριν τα ξεπλύνετε και τα στεγνώσετε: αποφύγετε την χρήση απορρυπαντικά με κόκκους.

ΔΟΧΕΙΟ ΣΥΛΛΟΓΗΣ

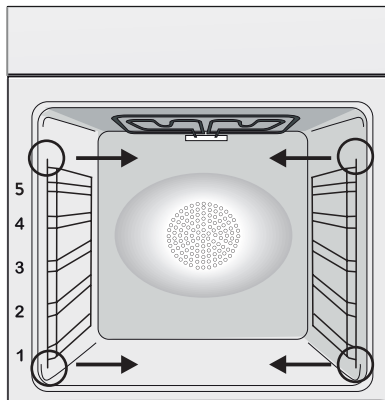
Μετά από την χρήση του γκριλ, αφαιρέστε το δοχείο από τον φούρνο. Αδειάστε το ζεστό λίπος σε ένα σκεύος και πλύνετε το δοχείο με ζεστό νερό, χρησιμοποιώντας ένα σφουγγάρι και υγρό απορρυπαντικό.

Εάν παραμένουν υπολείμματα λίπους, βουτήξτε το δοχείο μέσα σε νερό και καθαριστικό. Εναλλακτικά, μπορείτε να πλύνετε το δοχείο μέσα σε ένα πλυντήριο πιάτων ή να χρησιμοποιήσετε ένα διαθέσιμο στο εμπόριο καθαριστικό φούρνου. Ποτέ μην βάζετε ξανά ένα βρώμικο δοχείο μέσα στον φούρνο.

Συντήρηση

Οδηγία για την αφαίρεση και τον καθαρισμό των πλευρικών σχαρών

1. Αφαιρέστε τις σχάρες τραβώντας τις προς την κατεύθυνση που δείχνουν τα βέλη (δείτε από κάτω)
2. Για να καθαρίσετε τις σχάρες είτε βάλτε τις μέσα σε ένα πλυντήριο πιάτων ή χρησιμοποιήστε ένα υγρό σφουγγάρι, εξασφαλίζοντας ότι μετά έχουν στεγνώσει καλά.
3. Μετά από την διαδικασία καθαρισμού τοποθετήστε τις σχάρες με αντίστροφη σειρά.



ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΟΥ ΛΑΜΠΤΗΡΑ

1. Αποσυνδέστε τον φούρνο από την παροχή του ρεύματος.
2. Αφαιρέστε το γυάλινο κάλυμμα, ξεβιδώστε τον λαμπτήρα και αντικαταστήστε τον με ένα καινούργιο λαμπτήρα ίδιου τύπου.
3. Αφού έχει αντικατασταθεί ο καμένος λαμπτήρας, τοποθετήστε ξανά το γυάλινο κάλυμμα.

Το προϊόν αυτό περιέχει μία ή περισσότερες πηγές φωτός κατηγορίας ενεργειακής απόδοσης G (Λαμπτήρας) / F (10 Led).

Διαχείριση απορριμάτων και προστασία του περιβάλλοντος



Αυτή η συσκευή έχει σήμανση σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/EU σχετικά με τα απόβλητα ειδών ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (WEEE). Η WEEE περιλαμβάνει τόσο

ρυπογόνες ουσίες (οι οποίες μπορούν να έχουν αρνητικές επιπτώσεις στο περιβάλλον) όσο και βασικά εξαρτήματα (τα οποία μπορούν να χρησιμοποιηθούν και πάλι). Είναι σημαντικό να υποβάλλονται τα WEEE σε συγκεκριμένες επεξεργασίες έτσι ώστε να αφαιρούνται και να απορρίπτονται όλα τα ρυπογόνα στοιχεία. Τα άτομα μπορούν να διαδραματίσουν σημαντικό ρόλο στην εξασφάλιση ότι τα WEEE δεν θα αποτελέσουν ένα ζήτημα για το περιβάλλον, είναι απαραίτητο να ακολουθείτε μερικούς βασικούς κανόνες:

- τα WEEE δεν θα πρέπει να αντιμετωπίζονται σαν οικιακά απορρίμματα,
- τα WEEE θα πρέπει να μεταφέρονται στις ειδικές περιοχές συλλογής που διαχειρίζονται από τις δημοτικό συμβούλιο ή από εξουσιοδοτημένες εταιρείες.

Σε πολλές χώρες, μπορεί να υπάρχουν διαθέσιμες συλλογές από το σπίτι για μεγάλα WEEE. Όταν αγοράζετε μία καινούργια συσκευή, η παλιά μπορεί να επιστραφεί στον πωλητή ο οποίος ο οποίος

πρέπει να την παραλάβει χωρίς χρέωση σε μία αναλογία μία προς μία, εφόσον η συσκευή αυτή είναι ισοδύναμου τύπου και έχει τις ίδιες λειτουργίες με την παρεχόμενη συσκευή.

ΕΞΟΙΚΟΝΟΜΗΣΗ ΚΑΙ ΣΕΒΑΣΜΟΣ ΣΤΟ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ

Όπου είναι εφικτό, αποφύγετε την προθέρμανση του φούρνου και προσπαθείτε πάντα να τον γεμίζετε. Ανοίγετε την πόρτα του φούρνου όσο το δυνατόν λιγότερο συχνά, γιατί διασκορπίζεται η θέρμανση από τον θάλαμο κάθε φορά που ανοίγει. Για μία σημαντική εξοικονόμηση ενέργειας, σβήνετε τον φούρνο μεταξύ 5 και 10 λεπτών πριν από τον προγραμματισμένο τερματισμό του χρόνου μαγειρέματος, και χρησιμοποιείστε την θερμότητα που απομένει την οποία εξακολουθεί να δημιουργεί ο φούρνος. Καθαρίστε καθαρές τις τσιμούχες καθαρές και σωστά τοποθετημένες στις θέσεις τους, για να αποφύγετε διαφυγή της θερμότητας έξω από τον θάλαμο. Εάν έχετε ρολόι παροχής με νυχτερινό τιμολόγιο, το πρόγραμμα “καθυστερημένου μαγειρέματος” κάνει ευκολότερη την εξοικονόμηση ενέργειας, μεταφέροντας την έναρξη της διαδικασίας μαγειρέματος την ώρα που ισχύει η μειωμένη χρέωση.

Αντιμετώπιση προβλημάτων

Προβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
Ο φούρνος δεν θερμαίνεται	Το ρολόι δεν έχει ρυθμιστεί	Ρυθμίστε το ρολόι
Ο φούρνος δεν θερμαίνεται	Η λειτουργία μαγειρέματος και η θερμοκρασία δεν έχουν ρυθμιστεί	Βεβαιωθείτε ότι οι ρυθμίσεις είναι σωστές
Δεν υπάρχει αντίδραση της διεπαφής χρήστη αφής	Ατμός και συμπύκνωση στον πίνακα διασύνδεσης χρήστη	Καθαρίστε με ένα πανί μικροϊνών το πλαίσιο διεπαφής χρήστη για να αφαιρέσετε το στρώμα συμπύκνωσης

Sadržaj

81	Bezbednosne Napomene
85	Opšta upozorenja
87	Opis proizvoda
88	Opis komandne table
88	Programi pečenja
89	Generalne napomene o čišćenju
89	Održavanje
90	Troubleshooting
102	Installation

Bezbednosne Napomene

- Tokom kuvanja može da se kondenzuje vlaga unutar rerne ili na staklenim vratima. To je normalno stanje. Da biste smanjili ovaj efekat, sačekajte 10-15 minuta nakon uključivanja pre stavljanja hrane u rernu. U svakom slučaju, kondenzacija nestaje kada rer-na dostigne temperaturu kuvanja.
- Kuvajte povrće u posudi sa poklopcem umesto u otvorenoj posudi.
- Izbegavajte da ostavljate hranu u rerni nakon kuvanja više od 15/20 minuta.
- UPOZORENJE: Uređaj i njegovi delovi kojima se može pristupiti zagrevaju se prilikom upotrebe. Pazite da ne dodirnete zagrejane delove.
- UPOZORENJE: delovi kojima se može pristupiti mogu postati vreli pri upotrebi rerne. Držite malu decu na bezbednoj udaljenosti.
- UPOZORENJE: Isključite uređaj sa mrežnog napajanja električnom energijom pre nego što počnete sa nekom popravkom ili održavanjem.
- UPOZORENJE: Da bi se izbegao rizik usled nenamernog resetovanja termalnog isključivanja, ovaj uređaj ne sme da se napaja preko spoljnog prekidača, kao što je uklopni sat, niti da bude priključen na kolo koje se redovno uključuje i isključuje.
- Deca mlađa od 8 godina treba da budu na bezbednom rastojanju od uređaja, osim ako su pod stalnim nadzorom.
- Deca ne smeju da se igraju sa uređajem. Ovaj uređaj mogu koristiti deca uzrasta od 8 godina i više, i osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja, ako su pod nadzorom ili ako su dobili uputstva kako da koriste uređaj na bezbedan način i ako razumeju rizike koje ta upotreba uključuje.
- Čišćenje i održavanje ne smeju obavljati deca bez nadzora.
- Stakleni deo vrata rerne nemojte čistiti agresivnim ili abrazivnim

- sredstvima ili strugati oštrim metalnim predmetima jer tako možete izgrebati površinu, što može dovesti do pucanja stakla.
- Pre uklanjanja odvojivih delova rerna mora biti isključena, a nakon čišćenja odvojive delove treba ponovo postaviti prema uputstvima.
 - Koristite isključivo sondu za meso preporučenu za ovu rernu.
 - Za čišćenje nemojte koristiti paročistač ili sprej pod visokim pritiskom.
 - UKOLIKO PROIZVOĐAČ ISPORUČUJE RERNU BEZ UTIKAČA: UREĐAJ NE SME BITI PRIKLJUČEN NA IZVOR NAPAJANJA POMOĆU UTIKAČA ILI UTIČNICA, VEĆ MORA BITI DIREKTNO PRIKLJUČEN NA MREŽNO NAPAJANJE. Priključivanje na izvor napajanja mora izvršiti kvalifikovani stručnjak. Da bi ugradnja bila u skladu sa važećim bezbednosnim propisima, rerna mora biti povezana samo postavljanjem omnipolarnog prekidača, sa razdvajanjem kontakta u skladu sa zahtevima za prenaponsku kategoriju III, između uređaja i izvora napajanja. Omnipolarni prekidač mora nositi maksimalno povezano opterećenje i mora biti u skladu sa važećim propisima. Prekidač ne sme regulisati žuto-zeleni kabl za uzemljenje. Omnipolarni prekidač koji se koristi za priključivanje na električnu mrežu mora biti lako dostupan nakon što je rerna ugrađena. Priključak na izvor napajanja mora da izvrši kvalifikovani stručnjak uzimajući u obzir polaritet rerne i izvora napajanja. Isključivanje se mora postići ugradnjom prekidača u fiksno ožičenje u skladu sa pravilima ožičenja
 - UKOLIKO PROIZVOĐAČ ISPORUČUJE RERNU SA UTIKAČEM: Utičnica mora biti pogodna za opterećenje naznačeno na etiketi i mora imati povezano i funkcionalno uzemljenje. Kabl za uzemljenje je žuto-zelene boje. Ovu radnju treba da izvrši kvalifikovani stručnjak. Ukoliko utičnica u zidu ne odgovara utikaču uređaja, zatražite od kvalifikovanog električara da je zameni odgovarajućim tipom utičnice. Utikač i utičnica moraju biti u skladu sa aktuelnim normama ugradnje u državi. Priključivanje na električnu

mrežu moguće je i pomoću omnipolarnog prekidača, sa razdvajanjem kontakta u skladu sa zahtevima za prenaponsku kategoriju III, koji se postavlja između uređaja i izvora napajanja, a koji mora biti u stanju da podnese maksimalno napajanje koje se prenosi i koji mora biti u skladu sa važećim propisima. Prekidač ne sme regulisati žuto-zeleni kabl za uzemljenje. Utičnica ili omnipolarni prekidač koji se koriste za priključivanje na električnu mrežu moraju biti lako dostupni nakon što je rerna ugrađena. Isključivanje se može postići tako što će utikač biti lako dostupan ili tako što će se ugraditi prekidač u fiksno ožičenje u skladu sa pravilima ožičenja.

- Ako se električni kabl ošteti, treba ga zameniti kablom ili specijalnim paketom koji se nabavlja od proizvođača ili korisničke službe.
- Tip kabla za napajanje H05V2V2-F. Ovu radnju treba da izvrši stručnjak sa odgovarajućim kvalifikacijama. Kabl za uzemljenje (žuto-zeleni) mora biti otprilike 10 mm duži od ostalih kablova. Za popravke uređaja obratite se isključivo ovlašćenom servisu i zahtevajte ugradnju originalnih delova.
- Ukoliko se ne poštuju gorenavedena uputstva, bezbednost pri upotrebi uređaja nije zagarantovana i garancija proizvođača ne važi.
- Pre čišćenja treba ukloniti sve prosute materije.
- Duži prekid napajanja električnom energijom tokom aktuelne faze kuvanja može dovesti do kvara monitora. U tom slučaju obratite se službi za kupce.
- Uređaj ne sme da bude postavljen iza dekorativnih vrata da bi se izbeglo pregrevanje.
- Kada postavite policu unutra, vodite računa da graničnici budu okrenuti nagore i unazad u unutrašnjosti rerne. Polica mora u potpunosti da bude ubačena u otvor rerne.
- Kada ubacujete rešetku, obratite pažnju na to da neklizajuća ivica bude postavljena unazad i naviše.
- **UPOZORENJE:** Ne oblažite zidove rerne aluminijumskom fo-

lijom ili zaštitnim oblogama za jednokratnu upotrebu koje su dostupne u prodavnicama. U direktnom kontaktu s vrelim emajlom, aluminijumska folija ili bilo koja druga zaštitna obloga mogu izazvati topljenje i oštećenje emajla sa unutrašnje strane.

- UPOZORENJE: Nikada nemojte uklanjati zaptivku vrata rerne.
- OPREZ: Nemojte dopunjavati spremnik na dnu rerne vodom tokom kuvanja niti dok je rerne zagrejana.
- Nije potreban dodatan rad/postavke da biste koristili uređaj na nominalnim frekvencijama.
- Rerna se može postaviti visoko na stub ili ispod radne ploče. Pre nego što fiksirate rernu, morate se postarati da prostor za nju ima dobru ventilaciju koja će omogućiti odgovarajuću cirkulaciju svežeg vazduha neophodnog za hlađenje i zaštitu unutrašnjih delova. Napravite otvore kao što je navedeno na poslednjoj strani u skladu sa vrstom uređaja.
- Za pravilno korišćenje rerne ne preporučuje se stavljanje hrane direktno na rešetke i plehove već korišćenje papira za pečenje i/ili posebnih posuda.

Opšta upozorenja

Hvala Vam što ste se odlučili za kupovinu našeg proizvoda. Za najbolje rezultate korišćenja Vaše rerne, molimo pročitajte ovo uputstvo pažljivo, i sačuvajte ga za referisanje u buduće. Pre instaliranja rerne, zapišite i sačuvajte 16-cifreni serijski broj, tako da ga u slučaju kvara možete proslediti ovlašćenom serviseru. Po izvlačenju rerne iz njenog pakovanja, molimo proverite da nije oštećena tokom transporta. U slučaju da imate bilo kakve sumnje, nemojte koristiti rernu i pozovite kvalifikovano tehničko lice. Celokupan materijal iz pakovanja (plastične kese, stiropor, metalne vezice) držite podalje od dece.

Kada uključite rernu prvi put, može doći do jakog ispuštanja dima. Ovo je normalna pojava koja je uzrokovana mazivima koji se nalaze oko same zapremine rerne. Dok rerna ispušta dim ili neprijatne mirise, nemojte stavljati hranu u nju. Proizvođač ne snosi nikakvu odgovornost ni posledice za nepoštovanje stavki ovog uputstva.

NAPOMENA: funkcije rerne, njene osobine i dodaci navedeni u ovom uputstvu se razlikuju u zavisnosti od modela koji je kupljen.

Bezbednosna upozorenja

Koristite rernu isključivo za njenu namenu, tj. priprema hrane u domaćinstvu; bilo kakva druga upotreba, kao npr. korišćenje rerne kao izvor grejanja, rad sa hemikalijama ili nešto slično se smatra nepravilnom upotrebom, pa samim tim i opasnom po bezbednost. Proizvođač ne može snositi odgovornost za bilo kakvo oštećenje koje je nastalo nepravilnom ili nerazumnom upotrebom. Upotreba bilo kakvih električnih aparata podrazumeva poštovanje određenih pravila:

- nemojte vući kabal kako bi izvukli utikač iz utičnice;
- ne dodirujte aparat mokrim nogama ili rukama;
- upotreba adaptera, produžnih kablova i sličnih predmeta nije preporučljiva;

Električna bezbednost

POBRINITE SE DA ELEKTRIČAR ILI KVALIFIKOVANI TEHNIČAR POVEŽE RERNU NA STRUJU.

Način na koji je rerna povezana na električnu mrežu mora biti napravljena u saglasnosti sa zakonom države u kojoj je rerna instalirana. Proizvođač ne prihvata nikakvu odgovornost za bilo kakvu štetu koja je nastala nepoštovanjem ovih uputstava. Rerna mora biti povezana na električnu mrežu sa uzemljenjem, ili zidni izvor sa više polova, u zavisnosti od zakona i propisa u državi u kojoj je rerna instalirana. Električna mreža mora biti zaštićena odgovarajućim osiguračima i kablovima koji moraju imati transversivne sekcije kako bi obezbedile pravilno funkcionisanje rerne.

POVEZIVANJE NA MREŽU

Rerna je opremljena kablom koji može biti povezan samo na električnu mrežu napona 220-240 VAC, snaga između faze i neutrala. Pre nego što je rerna povezana na električnu mrežu, neophodno je proveriti:

- napon naznačen na merilo
- podešavanje diskonektora.

Žica za uzemljenje povezana na terminal uzemljenje rerne mora biti povezana i za odgovarajući terminal na dovodu struje.

UPOZORENJE

Pre povezivanja rerne na električnu mrežu, raspitajte se kod kvalifikovanog električara da proveri ispravnost uzemljenja utičnice. Proizvođač ne preuzima nikakvu odgovornost za bilo kakve nezgode ili probleme koji su nastali kao nedostatak pravilnog uzemljenja aparata.

NAPOMENA: kako rerna može zahtevati rad na održavanju, preporučujemo da ostavite još jednu zidnu utičnicu slobodnom, tako da rerna može biti povezana sa njom u slučaju da je pomerena iz mesta na kome je inače instalirana. Kabal za dovod struje može biti zamenjen isključivo originalnim, od strane ovlašćenog kvalifikovanog tehničkog osoblja.

Preporuke

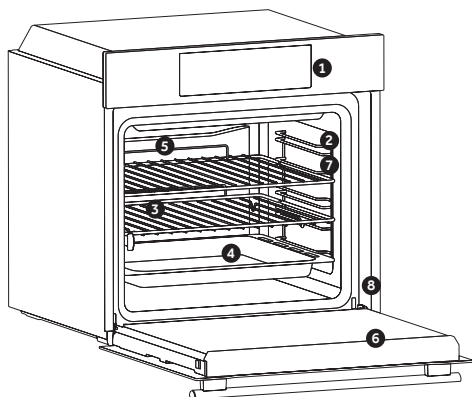
Nakon svake upotrebe rerne, minimalno čišćenje će održati rernu savršeno čistom.

Nemojte oblagati zidove rerne alu-folijom ili jednokranim zaštitama koje su dostupne u prodavnicama. Alu-folija ili bilo koja druga vrsta zaštite, u direktnom kontaktu sa toplim emajlom dovodi do rizika od topljenja i uništavanja unutrašnjosti emajla. Kako bi sprečili preterano prljanje rerne, nemojte koristiti veoma visoke temperature dok se unutra nalaze veće naslage hrane. Bolje je produžiti vreme pečenja i blago sniziti temperaturu. Zajedno sa dodacima dopremljenim uz rernu, preporučujemo Vam da koristite samo specijalne plehove i modle dizajnirane za rad na veoma visokim temperaturama.

Instalacija

Proizvođač nije obavezan da izvrši instalaciju aparata. U slučaju da Vam je potrebna instalacija od strane ovlašćenog serviser, trošak izrade neće biti pokriven garancijom. Uputstva za instalaciju moraju biti praćena od kvalifikovanog osoblja. Nepravilna instalacija može dovesti do povrede ljudi, životinja kao i oštećenja imovine. U tom slučaju, proizvođač ne može snositi odgovornost za štetu. Kuhinjski element u koji je rerna ugrađena mora biti napravljena od materijala koji je otporan na temperature od najmanje 70°C. Može biti instalirana ispod ploče ili u elementima na visini. Pre učvršćivanja, morate osigurati dobru ventilaciju, kako bi unutar i oko rerne mogao da kruži vazduh neophodan za cirkulaciju svežeg vazduha za zaštitu elemenata i unutrašnjih delova. Napravite otvore koji su naznačeni na poslednjoj strani ovog uputstva.

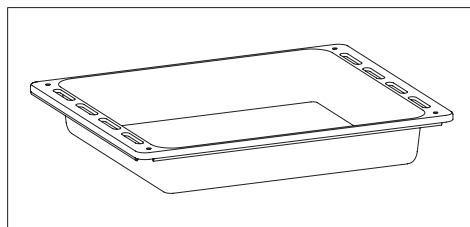
Opis proizvoda



1. Upravljačka ploča
 2. Položaji polica (bočna žičana mreža ako je uključena)
 3. Mreže
 4. Pladnjevi
 5. Ventilator (ako postoji)
 6. Vrata pećnice
 7. Bočne žičane rešetke (ako postoje: samo za ravnu šupljinu)
- 8. Serijski broj**

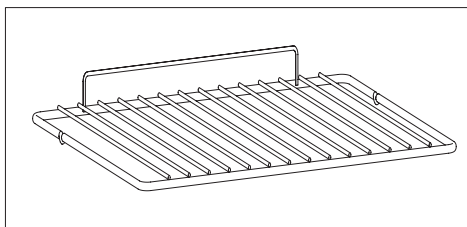
DODACI

Drip pan



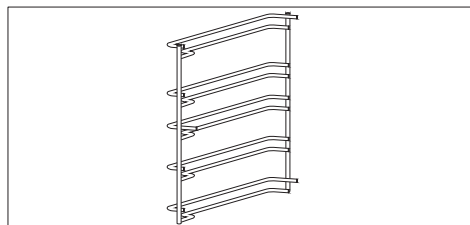
Collects residues that drip when cooking food on the grills.

Metalna rešetka



Holds baking trays and plates.

Bočna žičana rešetka (samo ako je prisutan)



Located on both sides of the oven cavity, holds metal grills and drip pans.

Prva upotreba

PRELIMINARNO ČIŠĆENJE: Očistite rernu pre prve upotrebe. Prebrišite spoljašnje površine sa vlažnom mekom krpom. Operite sve dodatke i prebrišite unutrašnjost rerne rastvorom vode i malo deterdženta za ručno pranje sudova, a potom isperite. Potom uključite rernu na maksimalnu temperaturu i ostavite da radi oko sat vremena, kako bi se sagoreli industrijski ostaci.

Opis komandne table



- 1. Gumb za odabir funkcije
- 2. Gumb za odabir termostata

Programi pečenja

Selektor funkcija	T °C preporučena	T °C opseg	Funkcija
			SVETLO: Uključuje svetlo unutar rerne.
	220	50 ÷ MAX	* KONVEKCIJA: Koriste se oba grejača. Ovaj način je idealan za sva tradicionalna pečenja i kuvanja crvenog mesa, govedine, jagnjetine, divljači, hleba ili hrane umotane u foliju.
	210	50 ÷ MAX	DONJE GRIJANJE: Pomoću donjeg elementa. Idealno za kuhanje svih jela od tijesta. Koristite ovo za flans, quiches, torte, paštete i bilo koje kuhanje koje zahtijeva više topline odozdo.
	230	50 ÷ MAX	GRIL: Koristi se gornji grejač. Uspeh je zagarantovan za razne vrste mesa, ražnjice, čevapčice, kobasice i sl. Gril treba unapred zagrejati na 5 minuta da se postigne visoka temperatura. Belo meso treba uvijek biti postavljeno malo dalje od grejača grila, vreme kuvanja je malo duže, ali meso će biti sočnije. Crveno meso i ribu možete postaviti na policu, a ispod stavite pleh za sakupljanje masti.

* Testirano u skladu sa CENELEC EN 60350-1 za definiciju energetske klase.

Generalne napomene o čišćenju

Životni vek aparata može biti produžen regularnim čišćenjem. Sačekajte da se rerna ohladi pre nego što krenete sa ručnim čišćenjem. Nikada nemojte koristiti abrazivne deterdžente, metalnu vunu, oštre predmete za čišćenje kako ne bi oštetili emajlirane delove. Koristite samo vodu, deterdžent ili preparate na bazi hlora (ili amonijaka).

STAKLENI DELOVI

Preporučujemo da staklo rerne očistite sa debelom kućnom krpom nakon svakog korišćenja rerne. Kako bi uklonili skorelije fleke, možete koristiti sunder natopljen deterdžentom (dobro isceden), a potom isprati vodom..

GUMA RERNE

U slučaju da je prljava, gumu lako možete obri-

sati vlažnim sunderom.

DODACI

Očistite dodatke sa mokrim sunderom i deterdžentom za sudove. Dobro isperite i osušite; nemojte koristiti abrazivne deterdžente.

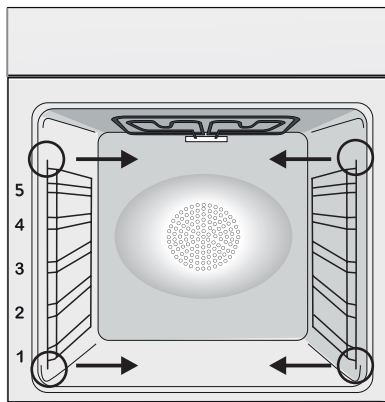
PLEH ZA SAKUPLJANJE MASTI

Nakon grilovanja (roštiljanja), izvucite pleh iz rerne. Toplu mast i tečnosti izručite i operite pleh u toploj vodi, korišćenjem sundera i deterdženta za sudove. U slučaju da masni ostaci ostanu, potopite pleh u vodu i deterdžent. Takođe, pleh možete oprati u mašini za sudove ili profesionalnim sredstvom za čišćenje rerne. Nikada nemojte vraćati prljav pleh u rernu.

Održavanje

UKLANJANJE I ČIŠĆENJE BOČNIH ŠINA

1. Uklonite žičane rešetke tako što ćete ih povući u pravcu strelica (vidi dole).
2. Da biste očistili žičane rešetke, stavite ih u mašinu za pranje sudova ili ih očistite vlažnim sunderom, a potom ih obavezno osušite.
3. Nakon čišćenja, vratite žičane rešetke u rernu obrnutim redosledom.



ZAMENA SIJALICA

1. Isključite rernu iz struje.
2. Odšrafite stakleni poklopac, a potom i sijalicu. Stavite novu sijalicu i zašrafite.
3. Nakon postavljanja nove sijalice, zavrtnite stakleni poklopac.

Ovaj proizvod ima jedan izvor svetlosti ili više njih čija je energetska efikasnost klase G (svetiljka) / F (10 LED).

Otpad i zaštita životne sredine



Ovaj aparat je označen u saglasnosti sa evropskom Direktivom 2012/19/EU u vezi sa otpadom električnih aparata (WEEE). WEEE sadrži zagađujuće substance (koje mogu imati negativan uticaj na životnu sredinu), kao i bazne elemente (koji mogu biti ponovo iskorišćeni). Važno je da WEEE otpad prođe specifičan tretman kako bi na pravi način isključili zagađivače i povratili korisne materijale. Svaki pojedinac može odigrati izuzetno

važnu ulogu u obezbeđenju da WEEE ne postane problem životne sredine. Neophodno je poštovati osnovna pravila:

- WEEE se ne može smatrati komunalnim otpadom;
- WEEE mora biti odnet na odgovarajuća sabirna mesta koja kontrolišu ustanove za reciklažu. U mnogim zemljama, moguće je organizovati odnošenje ovakvog otpada direktno sa kućne adrese. Kada kupite novi aparat, kod pojedinih prodavaca stari možete organizovati da Vam bude odnesen, sve dok je iste vrste kao i novi aparat koji je kupljen.

ČUVANJE I POŠTOVANJE ŽIVOTNE SREDINE

Gde je moguće, izbegavajte pre-grejanje rerne i uvek pokušavajte da je napunite što više. Otvarajte vrata rerne što je ređe moguće, zato što velika količina toplote izlazi pri svakom otvaranju. avoid preheating the oven and always try to fill it. Open the oven door as infrequently as possible, because heat from the cavity disperses every time it is opened. Za značajnu uštedu energije, isključite rernu 5 ili 10 minuta pre nego što planirate da završite vreme pečenja, čime ćete iskoristiti preostalu toplotu koju rerna nastavlja da generiše. Držite sve gume čiste i na svom mestu, kako bi izbegli bilo kakvo gubljenje toplote i energije.

Troubleshooting

Problem	Mogući Razlog	Rešenje
Rerna ne greje	Sat nije podešen.	Podesite tačno vreme.
Rerna ne greje	Zaštita ekrana je aktivna.	Deaktivirajte blokadu.
Rerna ne greje	Funkcija ili temperatura nisu dobro podešene.	Pobrinite se da je rerna pravilno podešena.

Rezumat

92	Atenționări generale
96	Instrucțiuni generale
98	Descrierea produsului
99	Descrierea afișajului
99	Moduri de gătit
100	Note generale privind curățarea
100	Întreținere
101	Curățarea și întreținerea cuptorului
102	Installation

Atenționări generale

- În timpul gătitului, umiditatea poate condensa în interiorul cuptorului sau pe geamul ușii. Aceasta este o stare normală. Pentru a reduce acest efect, așteptați 10-15 minute după pornire, înainte de a pune alimente în cuptor. În orice caz, condensul dispare când cuptorul atinge temperatura de gătit.
- Gătiți legumele într-un recipient cu un capac, în loc de o tavă deschisă.
- Evitați să lăsați alimentele în cuptor după gătit mai mult de 15-20 de minute.
- AVERTISMENT: aparatul și părțile accesibile devin fierbinți în timpul utilizării. Aveți grijă să nu atingeți părțile fierbinți.
- AVERTISMENT: piesele accesibile pot fi fierbinți când cuptorul este în uz. Copiii mici trebuie ținuti la o distanță sigură.
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare înainte de a efectua orice operațiune sau lucrare de întreținere asupra acestuia.
- AVERTISMENT: pentru a evita un pericol ce poate fi cauzat de resetarea accidentală a dispozitivului de întrerupere termică, aparatul nu trebuie alimentat printr-un dispozitiv de comutare extern, precum un temporizator, sau nu trebuie conectat la un circuit care este pornit și oprit în mod regulat.
- Copiii cu vârste sub 8 ani trebuie ținuti la o distanță sigură față de aparat dacă nu sunt permanent supravegheați.
- Este interzis copiilor să se joace cu acest aparat.
- Aparatul poate fi utilizat de copii cu vârsta de 8 ani și mai mari și de persoanele cu abilități fizice, senzoriale sau mentale limitate, fără experiență sau cunoștințe privind produsul, numai dacă acestea sunt supravegheate sau instruite cu privire la utilizarea aparatului într-un mod sigur, fiind conștientizate posibilele riscuri.
- Curățarea și întreținerea nu trebuie efectuate de către copii nesupravegheați.
- A nu se utiliza materiale dure sau abrazive sau raclete metalice

- ascuțite pentru a curăța sticla de pe ușa cuptorului, deoarece acestea pot zgâria suprafața și pot determina spargerea sticlei.
- Cuptorul trebuie oprit înainte de a scoate părțile detașabile. După curățare, reasamblați părțile detașabile conform instrucțiunilor.
 - Utilizați doar sonda de carne recomandată pentru acest cuptor.
 - Nu folosiți un dispozitiv de curățare cu aburi sau pulverizator cu presiune ridicată pentru operațiunile de curățare.
 - ÎN CAZUL ÎN CARE CUPTORUL ESTE FURNIZAT DE PRODUCĂTOR FĂRĂ ȘTECĂR:
APARATUL NU TREBUIE CONECTAT LA SURSA DE ALIMENTARE UTILIZÂND ȘTECĂRUL SAU PRIZE, CI TREBUIE CONECTAT DIRECT LA REȚEAUA DE ALIMENTARE. Conectarea la sursa de alimentare trebuie efectuată de către un profesionist calificat în mod corespunzător. Pentru a avea o instalație conformă cu legislația actuală în materie de siguranță, cuptorul trebuie conectat numai prin amplasarea unui disjunctor omipolar, cu separarea contactelor conformă cu cerințele privind categoria III de supratensiune, între aparat și sursa de alimentare. Disjunctorul omipolar trebuie să suporte sarcina maximă conectată și trebuie să respecte legislația actuală. Cablul de împământare galben-verde nu trebuie să fie întrerupt de disjunctor. Disjunctorul omipolar utilizat pentru conectare trebuie să fie ușor accesibil atunci când aparatul este instalat. Conectarea la sursa de alimentare trebuie efectuată de către un profesionist calificat în mod corespunzător, ținând cont de polaritatea cuptorului și a sursei de alimentare. Deconectarea trebuie realizată încorporând un întrerupător în cablajul fix, în conformitate cu regulile de cablare.
 - ÎN CAZUL ÎN CARE CUPTORUL ESTE FURNIZAT DE PRODUCĂTOR CU ȘTECĂR:
Priza trebuie să fie adecvată pentru sarcina indicată pe etichetă și trebuie să aibă contactul de împământare conectat și în funcțiune. Conductorul de împământare este de culoare gal-

ben-verde. Această operație trebuie efectuată de o persoană calificată corespunzător. În cazul incompatibilității dintre priză și ștecăru aparatului, solicitați unui electrician calificat să înlocuiască priza cu un alt model adecvat. Ștecărul și priza trebuie să fie în conformitate cu normele curente din țara unde se efectuează instalarea. Conectarea la sursa de alimentare se poate face și prin plasarea unui disjunctor omnipolar, cu separarea contactelor conformă cu cerințele privind categoria III de supratensiune, între aparat și sursa de alimentare care poate suporta sarcina maximă conectată și care respectă legislația în vigoare. Cablul de împământare galben-verde nu trebuie să fie întrerupt de disjunctor. Priza sau disjunctorul omnipolar utilizate pentru conexiune trebuie să fie ușor accesibile atunci când aparatul este instalat. Deconectarea se poate realiza dacă ștecărul este accesibil sau dacă este încorporat un comutator în schema electrică fixă în conformitate cu regulile referitoare la schema electrică.

- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit cu un cablu sau un mănunchi special disponibil de la producător sau prin contactarea departamentului Serviciu clienți. Tipul de cablu de alimentare trebuie să fie H05V2V2-F. Această operație trebuie efectuată de un profesionist calificat în mod corespunzător. Conductorul de împământare (galben-verde) trebuie să fie cu 10 mm mai lung decât alte conductoare. Pentru orice reparații, adresați-vă doar departamentului de Asistență clienți și solicitați utilizarea unor piese de schimb originale.
- Nerespectarea cerinței de mai sus poate duce la compromiterea siguranței aparatului și la anularea garanției.
- Orice urme de material în exces trebuie îndepărtate înainte de curățare.
- O întrerupere îndelungată a alimentării care apare în timpul fazei de gătit poate determina funcționarea defectuoasă a monitorului. În acest caz, contactați serviciul de Asistență clienți.
- Aparatul nu trebuie instalat în spatele unei uși decorative pentru

a evita supraîncălzirea.

- Când introduceți tava grătar, aveți grijă ca marginea antiderapantă să fie poziționată înspre spate și înspre în sus.
- Când introduceți grătarul, verificați dacă sistemul de oprire este îndreptat în sus și dacă se află în spatele cavității cuptorului. Grătarul trebuie introdus în întregime în cavitate.
- AVERTISMENT: Nu căptușiți pereții cuptorului cu folie de aluminiu sau cu un sistem de protecție de unică folosință disponibile în magazine. Folia de aluminiu sau orice alt sistem de protecție, în contact direct cu emailul fierbinte, riscă să se topească și să deterioreze emailul din interior.
- AVERTISMENT: Nu îndepărtați niciodată garnitura de la ușa cuptorului.
- ATENȚIE: Nu reumpleți partea de jos a cavității cu apă în timpul gătitului sau când cuptorul este fierbinte.
- Nu este necesară operarea/setarea suplimentară pentru a utiliza aparatul la frecvențele nominale.
- Cuptorul poate fi amplasat într-o coloană înaltă sau sub suprafața de lucru. Înainte de fixare, trebuie să asigurați o bună ventilație a spațiului cuptorului pentru a permite circulația adecvată a aerului proaspăt necesar pentru răcirea și protejarea pieselor interne. Realizați fantele specificate pe ultima pagină conform tipului de fitting.
- Pentru utilizarea corectă a cuptorului se recomandă ca alimentele să nu vină în contact direct cu rafturile și tăvile, ci să se folosească hârtie de copt și/sau recipiente speciale.

Instrucțiuni generale

Vă mulțumim că ați ales unul dintre produsele noastre. Pentru obținerea celor mai bune rezultate cu cuptorul dvs., trebuie să citiți acest manual cu atenție și să îl păstrați pentru o referință viitoare. Înainte de a instala cuptorul, notați numărul de serie pe care îl puteți da personalului din cadrul departamentului de serviciu clienți dacă sunt necesare reparații. După scoaterea cuptorului din ambalaj, verificați să nu fi fost deteriorat în timpul transportului. Dacă aveți îndoieli, nu utilizați cuptorul și consultați un tehnician calificat pentru sfaturi. Nu lăsați materialele din ambalaje (pungi de plastic, polistiren, cuie) la îndemâna copiilor. Atunci când cuptorul este pornit pentru prima dată, poate apărea un miros puternic de fum, cauzat de lipiciul de pe panourile de izolare care înconjoară cuptorul ce se încălzește pentru prima dată. Acest lucru este absolut normal, și dacă are loc, trebuie să așteptați ca fumul să dispară înainte de a pune mâncarea în cuptor. Producătorul nu își asumă nicio responsabilitate în cazul în care instrucțiunile incluse în acest document nu sunt respectate.

NOTĂ: funcțiile, proprietățile și accesoriile cuptorului menționate în acest manual vor varia, în funcție de modelul pe care l-ați achiziționat.

Indicații privind siguranța

Utilizați cuptorul numai în scopul pentru care a fost destinat, și anume pentru gătitul alimentelor; orice altă utilizare, de exemplu ca sursă de căldură, se consideră a fi necorespunzătoare și prin urmare periculoasă. Producătorul nu pot fi considerat răspunzător pentru daunele provocate de utilizarea necorespunzătoare, incorectă sau nejustificată.

Utilizarea aparatelor electrice implică respectarea unor reguli fundamentale:

- nu trageți de cablul de alimentare pentru a scoate ștecherul din priză;
- nu atingeți aparatul dacă aveți mâinile sau picioarele umede;
- în general, nu este recomandată utilizarea adaptoarelor, a prizelor multiple și a prelungitoarelor;
- în caz de funcționare defectuoasă și/sau funcționare deficitară, opriți aparatul și nu îl forțați.

Siguranța electrică

ASIGURAȚI-VĂ CĂ UN ELECTRICIAN SAU UN TEHNICIAN CALIFICAT REALIZEAZĂ CONEXIUNILE ELECTRICE.

Sursa de alimentare la care este conectat cuptorul trebuie să respecte legislația în vigoare în țara în care acesta este instalat. Producătorul nu își asumă răspunderea pentru nicio daună provocată de nerespectarea acestor instrucțiuni. Cuptorul trebuie conectat la o sursă de alimentare cu o priză de perete cu împământare sau la un disjuncteur cu poli multipli, în funcție de legislația în vigoare în țara în care acesta este instalat. Alimentarea electrică trebuie protejată prin siguranțe adecvate, iar cablurile utilizate trebuie să aibă o secțiune transversală care poate asigura alimentarea corectă a cuptorului.

CONEXIUNEA

Cuptorul este furnizat împreună cu un cablu de alimentare care trebuie conectat numai la o sursă de alimentare cu o putere de 220 - 240 VCA 50 Hz între faze sau între fază și nul. Înainte de a conecta cuptorul la o sursă de alimentare, este important să verificați:

- tensiunea indicată pe cuplu;
- reglajul disjuncteurului.

Firul de împământare conectat la borna de împământare a cuptorului trebuie legat la împământarea sursei de alimentare.

AVERTISMENT

Înainte de a conecta cuptorul la sursa de alimentare, solicitați unui electrician calificat să verifice continuitatea bornei de împământare a sursei de alimentare. Producătorul nu își asumă răspunderea pentru accidente sau alte probleme cauzate de neconectarea cuptorului la borna de împământare sau de o împământare care prezintă continuitate defectă.

NOTĂ: deoarece cuptorul ar putea necesita lucrări de întreținere, este recomandabil să se păstreze o altă priză de perete disponibilă, astfel încât cuptorul să poată fi conectat la acesta dacă este scos din spațiul în care este instalat. Cablul de curent trebuie înlocuit numai de către personalul departamentului de servicii tehnice sau de către tehnicieni cu o calificare echivalentă.

Recomandări

După fiecare utilizare a cuptorului, o curățare minimă va ajuta la păstrarea cuptorului în perfectă de curățare.

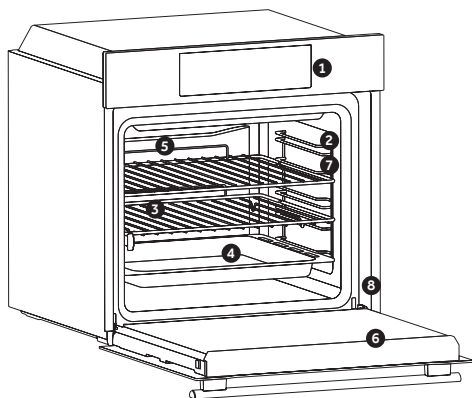
Nu căptușiți pereții cuptorului cu folie de aluminiu sau cu un sistem de protecție de unică folosință disponibile în magazine. Folia de aluminiu sau orice alt sistem de protecție, în contact direct cu emailul fierbinte, riscă să se topească și să deterioreze emailul din interior. Pentru a preveni murdărirea excesivă a cuptorului care duce la mirosuri puternice de fum, vă recomandăm să nu utilizați cuptorul la o temperatură foarte mare. Este mai bine să prelungiți durata coacerii și să coborâți puțin temperatura. Pe lângă accesoriile furnizate împreună cu cuptorul, vă recomandăm să utilizați vase și forme de coacere rezistente la temperaturi foarte mari.

Instalarea

Producătorii nu au nicio obligație să presteze acest serviciu. Dacă este necesară asistența producătorului pentru a rectifica defecte ce decurg din instalarea incorectă, această asistență nu este acoperită de garanție. Trebuie urmate instrucțiunile de instalare pentru personalul calificat profesional. Instalarea incorectă poate duce la vătămarea sau rănirea persoanelor și animalelor sau la deteriorarea bunurilor. Producătorul nu poate fi tras la răspundere pentru astfel de vătămări sau deteriorări.

Cuptorul poate fi amplasat înalt într-o coloană sau sub un blat de lucru. Înainte de fixare, asigurați o ventilație bună în spațiul cuptorului pentru a permite o circulație corespunzătoare a aerului proaspăt pentru răcirea și protejarea pieselor interne. Realizați deschiderile specificate la ultima pagină, conform tipului de montaj.

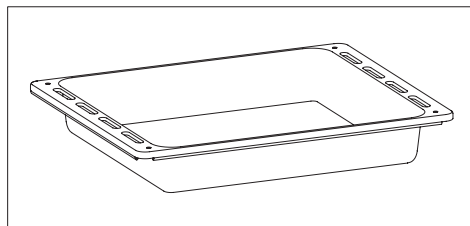
Descrierea produsului



1. Panou de comenzi
2. Poziții rafturi (grilaj lateral din sârmă, dacă este inclus)
3. Grilaje
4. Tăvi
5. Ventilator (dacă există)
6. Ușă cuptor
7. Grilaje laterale de sârmă (dacă există: numai pentru cavitate plană)
8. Număr de serie

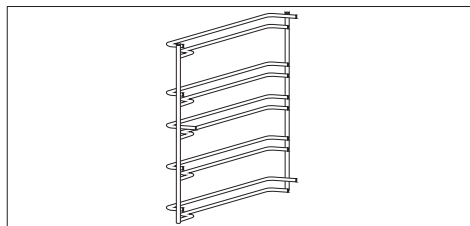
ACCESORII

Tavă de scurgere



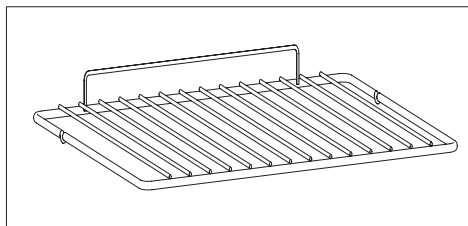
Colectează reziduurile care se scurg la gătirea alimentelor pe grătare.

Grilaje laterale de sârmă (doar dacă există)



Amplasat pe ambele părți ale cavității cuptorului, ține grătare metalice și farfuriile de picurare.

Grilaj metalic



Acesta ține tăvile de copt și farfuriile.

Prima utilizare

CURĂȚARE PRELIMINARĂ :Curățați cuptorul înainte de a îl utiliza pentru prima dată. Ștergeți suprafețele externe cu o lavetă moale umedă. Spălați toate accesoriile și ștergeți partea interioară a cuptorului cu o soluție din apă fierbinte și detergent de vase lichid. Reglați cuptorul gol la temperatura maximă și lăsați-l pornit timp de aproximativ 1 oră, astfel vor fi eliminate mirosurile prelungite tipice unui produs nou.

Descrierea afișajului



- 1. Buton selector de funcții
- 2. Buton selector al termostatului

Moduri de gătit

Selector funcții	T °C Sugerat	T °C Inter-val	Funcția
			BEC: Aprinde becul din cuptor.
	220	50 ÷ MAX	* CONVENȚIONAL: Se folosesc atât rezistențele inferioare cât și cele superioare ale cuptorului. Preîncălziți cuptorul timp de aproximativ zece minute. Această metodă este ideală pentru toate tipurile tradiționale de coacere și frigere. Pentru prepararea rapidă a cărnurilor roșii, a cărnii de vită, a celei de miel, vânat, a pâinii, a alimentelor învelite în folie (en papillote), pentru aluat fraged. Așezați alimentele și vasele acestora pe un grătar aflat în poziție mijlocie.
	210	50 ÷ MAX	ÎNCĂLZIRE DE JOS: Utilizarea elementului inferior. Ideal pentru prepararea oricărui fel de mâncare pe bază de paste făinoase. A se utiliza pentru pateuri umplute, quiche, tarte, pateuri și orice alte produse care necesită mai multă căldură din partea de jos.
	230	50 ÷ MAX	GRILL: folosiți grillul cu ușa închisă. Rezistența superioară este folosită independent și puteți regla temperatura. Este necesară o preîncălzire timp de cinci minute pentru ca elementele să fie fierbinți. Succesul este garantat pentru grill, kebab și mâncăruri gratinate. Carnea albă trebuie pusă mai departe de grill; timpul de preparare este mai lung, dar carnea are un gust mai bun. Puteți pune carnea roșie și fileurile de pește pe grătar, cu tava pentru picurare dedesubt. Cuptorul are două poziții ale grătarului: Grill: Grătar 2140 W: 3340 W

*Testat în conformitate cu standardul EN 60350-1 în scopul declarației de consum de energie și a clasei energetice

Note generale privind curățarea

Ciclu de viață al aparatului poate fi prelungit printr-o curățare regulată. Așteptați ca cuptorul să se răcească înainte de a efectua operațiunile de curățare manuală. Nu utilizați niciodată detergenți abrazivi, bureți de sârmă sau obiecte ascuțite pentru curățare, pentru a nu afecta în mod iremediabil piesele emailate. Utilizați numai apă, săpun sau detergenți pe bază de înălbitor (amoniu).

PIESE DIN STICLĂ

Se recomandă să curățați fereastra din sticlă cu un prosop de bucătărie absorbent după fiecare utilizare a cuptorului. Pentru a îndepărta petele mai dificile, puteți utiliza un burete îmbibat în detergent, frecând bine și apoi clătind cu apă.

ETANȘAREA FERESTREI CUPTORULUI

Dacă este murdară, etanșarea poate fi curățată cu un burete ușor umed.

ACCESORII

Curățați accesoriile cu un burete umed, îmbibat în detergent înainte de a le clăti și usca: evitați utilizarea detergenților abrazivi.

TAVĂ

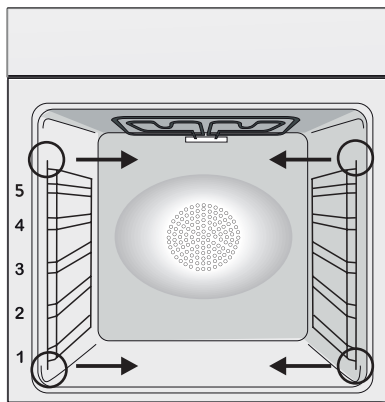
După utilizarea grillului, scoateți tava din cuptor. Turnați grăsimile fierbinți într-un recipient și spălați tava cu apă fierbinte, utilizând un burete și detergent lichid de vase.

Dacă rămân reziduuri de grăsime, scufundați tava în apă cu detergent. Alternativ, puteți spăla tava în mașina de spălat vase sau puteți utiliza un detergent din comerț pentru cuptoare. Nu puneți niciodată o tavă murdară înapoi în cuptor.

Întreținere

INSTRUCȚIUNI PENTRU ÎNALĂȚAREA ȘI CURĂȚAREA RACCURILOR LATRICE

1. Scoateți suporturile de sârmă trăgându-le în direcția săgeților (a se vedea mai jos)
2. Pentru a curăța suporturile de sârmă, fie le puneți în mașina de spălat vase, fie utilizați un burete umed, asigurându-vă că sunt apoi uscate.
3. După încheierea procesului de curățare, instalați suporturile de sârmă în ordine inversă.



SCHIMBAREA BECULUI

1. Decuplați cuptorul de la rețeaua de alimentare.
2. Desfaceți capacul din sticlă, desurubați becul și înlocuiți-l cu un bec nou de același tip.
3. După ce becul defect este înlocuit, montați la loc capacul din sticlă.

Acest prospect este o completare a manualului de utilizare furnizat împreună cu produsul. Acest produs conține una sau mai multe surse de lumină din clasa de eficiență energetică G (Lampă) /F (10 Led).

Gestionarea deșeurilor și protecția mediului



Prezentul aparat este etichetat în conformitate cu Directiva europeană 2012/19/UE privind echipamentele electrice și electronice (DEEE). DEEE conțin atât substanțe poluante (care pot avea un efect negativ asupra mediului) cât și elemente de bază (care pot fi refolosite). Este important ca DEEE să fie supuse unor tratamente specifice pentru a îndepărta și elimina corect elementele poluante și pentru a recupera toate materialele. Persoanele pot juca un rol important în asigurarea faptului că DEEE nu devin problemă de mediu; este esențial să se respecte câteva norme de bază:

- DEEE nu trebuie tratate ca deșeuri menajere;
- DEEE trebuie duse în spații de colectare speciale, administrate de către consiliul local sau o companie înregistrată.

În numeroase țări, colectarea deșeurilor de la domiciliu poate fi disponibilă pentru DEEE mari. Atunci când cumpărați un aparat electrocasnic nou, cel vechi poate fi returnat vânzătorului care trebuie să îl accepte gratuit la schimb, în măsura în care acesta este de tip similar și are aceleași funcții cu aparatul cumpărat.

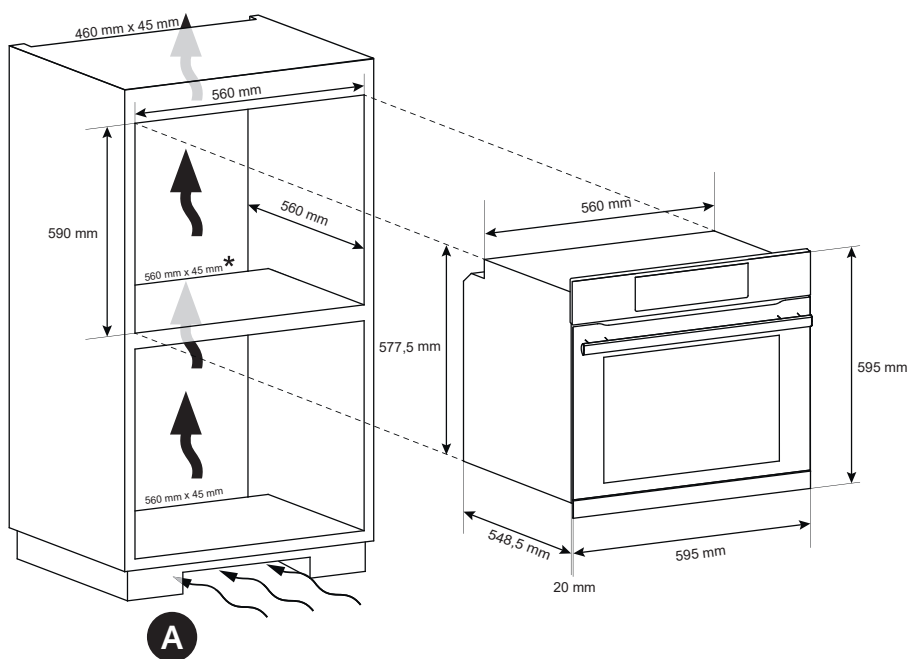
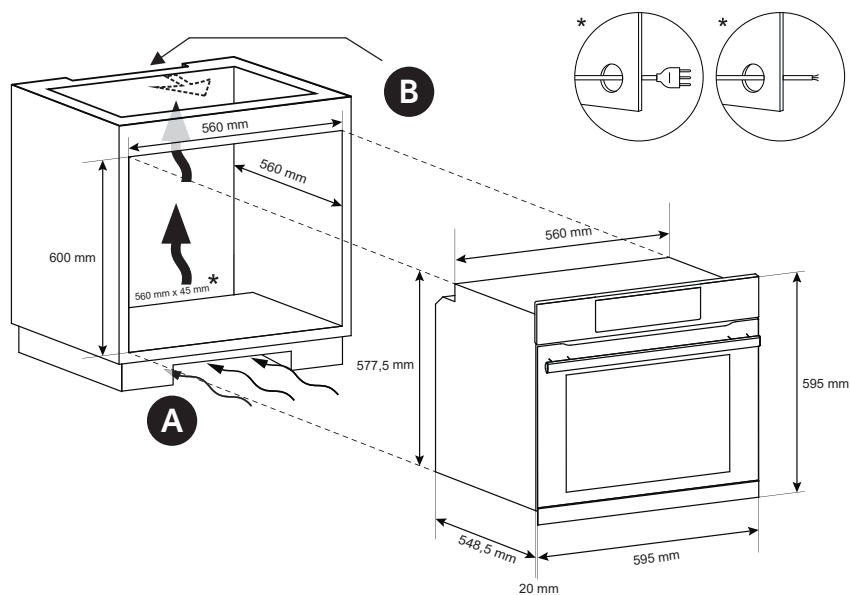
SALVAREA ȘI PROTEJAREA MEDIULUI ÎN-CONJURĂTOR

Acolo unde este posibil, evitați supraîncălzirea cuptorului și încercați întotdeauna să îl umpleți. Deschideți ușa cuptorului cât de rar posibil, deoarece căldura din cavitate se dispersează de fiecare dată când este deschisă. Pentru o economisire semnificativă de energie, opriți cuptorul cu aproximativ 5-10 minute înainte de încheierea ciclului de preparare planificat și folosiți căldura reziduală pe care cuptorul continuă să o genereze. Mențineți sistemele de etanșare curate și în stare bună pentru a evita dispersarea căldurii în afara cavității. Dacă aveți un abonament la curent cu tarif orar, programul „preparare întârziată” facilitează economisirea de energie, făcând ca procesul de preparare să înceapă în intervalul de timp cu tarif redus.

Curățarea și întreținerea cuptorului

PROBLEMĂ	CAUZĂ POSIBILĂ	SOLUȚIE
Cuptorul nu se încălzește	Ceasul nu este setat	Setați ceasul
Cuptorul nu se încălzește	O funcție de gătire și temperatura nu au fost setate	Asigurați-vă că setările necesare sunt corecte
Nicio reacție a interfeței cu utilizatorul tactil	Abur și condens pe panoul interfeței cu utilizatorul	Curățați cu o cârpă din microfibră panoul interfeței cu utilizatorul pentru a îndepărta stratul de condens

Installation





PL Jeśli mebel jest wyposażony w pokrywę w części tylnej, należy przewidzieć w niej otwór na kabel zasilający, må du sørge for en åpning til strømforsyning-skabelen.

CZ Je-li nábytek v zadní části vybaven krytem, vytvořte otvor pro napájecí kabel.

SL Če je omarica na zadnji strani zaprta, naredite odprtino za napajalni kabel.

SK Ak je nábytok vybavený zo zadnej časti krytom, zabezpečte otvor pre prívodný elektrický kábel.

BG Ако шкафът, в който се вгражда фурната, има заден капак, направете отвор за захранващия кабел.

HR Ako je namještaj zatvoren sa stražnje strane, napravite otvor za kabel za napajanje.

GR Εάν το έπιπλο είναι εφοδιασμένο με ένα τοίχωμα στο πίσω μέρος, κάντε ένα άνοιγμα για το καλώδιο τροφοδοσίας.

SR Ukoliko taj deo nameštaja ima dno sa zadnje strane, napravite otvor za kabl za napajanje.

RO Dacă mobilierul este echipat cu un fund în partea din spate, asigurați o deschidere pentru cablul de alimentare.

B

PL Jeśli piekarnik nie posiada wentylatora chłodzącego, należy wykonać otwór 460 mm x 15 mm.

CZ Pokud nemá trouba chladicí ventilátor, vytvořte otvor 460 mm x 15 mm.

SL Če pečica nima hladilnega ventilatorja, napravite ustrezno odprtino 460 mm x 15 mm.

SK Ak na rúre nie je chladiaci ventilátor, vytvorte otvor 460 mm x 15 mm.

BG Ако фурната няма вентилатор за охлаждане, направете отвор 460 mm x 15 mm.

HR Ako pećnica nema rashladni ventilator, ostavite prolaz 460 mm x 15 mm

GR Εάν ο φούρνος δεν διαθέτει ανεμιστήρα ψύξης, δημιουργήστε ένα άνοιγμα 460 mm x 15 mm.

SR Ako pećnica nema ventilator za hlađenje, napravite otvor 460 mm x 15 mm.

RO Dacă cuptorul nu are ventilator de răcire, creați o deschidere de 460 mm x 15 mm

A

PL Jeśli montaż na cokole nie pozwala na cyrkulację powietrza, aby uzyskać maksymalną wydajność piekarnika konieczne będzie wykonanie otworu 500x10mm lub o tej samej powierzchni 5000mm².

CZ Pokud montáž podstavce neumožňuje cirkulaci vzduchu, k dosažení maximálního výkonu sporáku je třeba vytvořit otvor 500 x 10 mm nebo stejnou plochu velikosti 5 000 mm².

SL Če namestitev podstavka ne omogoča kroženja zraka, morate ustvariti odprtino z merami 500 x 10 mm ali enako površino (5000 mm²), da zagotovite najboljše delovanje pečice.

SK Ak montáž podstavca neumožňuje cirkuláciu vzduchu, na dosiahnutie maximálneho výkonu sporáka je potrebné vytvoriť otvor 500 x 10 mm alebo takú istú plochu veľkosti 5 000 mm².

BG Ако монтажът на цокъла не позволява циркулация на въздуха, за да се постигне максимална производителност на фурната е необходимо да се пробие отвор от 500x100 mm или същата повърхност в 5 000 mm².

HR Ako montiranje postolja ne omogućuje cirkulaciju zraka potrebno je napraviti otvor dimenzija 500x10mm ili iste površine (5000 mm²) kako bi se omogućio najbolji rad pećnice.

GR Εάν η στερέωση του βάθρου δεν επιτρέπει την κυκλοφορία αέρα, για να έχετε τη μέγιστη απόδοση του φούρνου είναι απαραίτητο να δημιουργήσετε ένα άνοιγμα 500 x 10 mm ή την ίδια επιφάνεια σε 5.000 mm².

SR Ako montaža postolja ne omogućava cirkulaciju vazduha, neophodno je napraviti otvor od 500x10 mm ili iste površine u 5.000 mm² da bi se obezbedile maksimalne performanse rerne.

RO Dacă montarea plintei nu permite circulația aerului, pentru a obține performanța maximă a cuptorului este necesar să se creeze o deschidere de 500x10 mm sau aceeași suprafață în 5.000 mm².

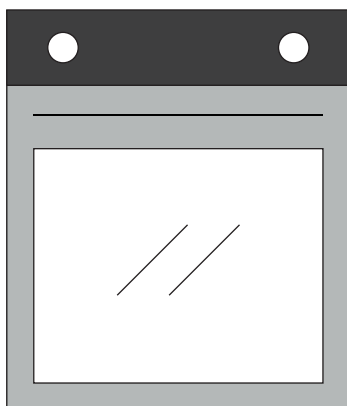
PL Producent nie odpowiada za jakiegokolwiek błędy drukarskie. Zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian i modyfikacji naszych produktów zgodnie z potrzebami wynikającymi z zainteresowania konsumentów, bez jakiegokolwiek szkody dla właściwości bezpieczeństwa lub funkcji
CZ Výrobce neodpovídá za tiskové chyby v návodu. Vyhradzujeme si právo na změny spotřebiče podle potřeby, včetně údajů spotřeby, bez vlivu na bezpečnost nebo funkci.
SL Proizvajalec ne prevzema odgovornosti za morebitne tiskarske napake v tej knjižici. Pridržuje si pravico do sprememb na aparatu brez predhodnega obvestila vključno s porabo, ki ne vplivajo na varnost ali delovanje pečice.
SK Výrobca nezodpovedá za žiadne nepresnosti obsiahnuté v tejto brožúre spôsobené chybami tlače alebo prepisu. Vyhradzujeme si právo vykonať zmeny na výrobkoch podľa potreby, vrátane zlepšení v záujme spotreby bez toho, aby došlo k negatívnemu ovplyvneniu bezpečnostných alebo funkčných charakteristík spotrebiča.
BG Производителя не носи отговорност за неточности и грешки възникнали при печата на тази инструкция. Производителя си запазва правото да внесе изменения в своите продукти, който смята за полезни, без това да е в ущърб на характеристиките свързани със сигурността или основните функции на уреда .
HR Proizvođač nije odgovoran za greške u tisku ili prijepisu ove knjižice. Proizvođač zadržava pravo na svaku izmjenu proizvoda koju bude smatrao potrebnom ili korisnom uključujući i udio u potrošnji a koja neće imati negativnih utjecaja na rad i sigurnost proizvoda.
GR Ο κατασκευαστής δεν είναι υπεύθυνος για οποιαδήποτε ανακρίβεια που μπορεί να προέκυψε από την εκτύπωση ή φραστικά σφάλματα που περιέχονται σε αυτό το φυλλάδιο. Ο κατασκευαστής διατηρεί το δικαίωμα να προβεί σε τροποποιήσεις στα προϊόντα όταν αυτό απαιτείται, προς το συμφέρον των καταναλωτών εφόσον δεν θίγει τα χαρακτηριστικά που αφορούν την ασφάλεια ή τη λειτουργία.
SR Proizvođač ne preuzima odgovornost za eventualne štamparske greške u ovom katalogu. Proizvodna politika Candy-ja bazira se na stalnim unapređivanjima proizvoda, zbog toga zadržavamo pravo damenjamo podatke i proizvode iz ovog kataloga bez prethodne najave
RO Producătorul nu va fi răspunzător pentru nicio inexactitate ce decurge din imprimarea sau erorile de transcriere cuprinse în prezenta broșură. Ne rezervăm dreptul de a modifica produsele dacă este necesar, inclusiv privind consumul, fără a influența caracteristicile referitoare la siguranță sau funcționare.



70017025



CANDY



Naudojimo instrukcija

ORKAITĖ _____

LT

2

Lietošanas instrukcija

CEPEŠKRĀSNIS _____

LV

13

Kasutusjuhend

AHJUD _____

EE

24

Turinys

2	Saugos reikalavimai
7	Bendrieji nurodymai
9	Gaminio aprašymas
10	Valdymo skydelio aprašymas
10	Gaminimo režimai
11	Bendroji informacija apie valymą
11	Priežiūra
12	Nesklendimų šalinimas
35	Montavimas

Saugos reikalavimai

- Gaminant maistą, orkaitės kameros sienelės ir durelių stiklas gali aprasoti. Tai normalus reiškinys. Kad šie paviršiai aprasotų mažiau, įjungę orkaitę palaukite 10–15 minučių, ir tik po to pašaukite maistą į orkaitę. Bet kokių atveju, vandens kondensatas išgaruoja orkaitei įkaitus iki gaminimo temperatūros.
- Daržoves gaminkite uždengtame inde, o ne atviroje skardoje.
- Nepalikite pagaminto maisto orkaitėje ilgiau nei 15/20 minučių.
- ĮSPĖJIMAS! Naudojantis orkaite, prietaisas ir pasiekiamos jo dalys įkaista. Būkite atsargūs ir nelieskite jokių karštų dalių.
- ĮSPĖJIMAS! Naudojantis orkaite, pasiekiamos jos dalys gali įkaisti. Mažus vaikus derėtų laikyti atokiai nuo veikiančios orkaitės.

Saugos reikalavimai

- ĮSPĖJIMAS! Kad nepatirtumėte elektros smūgio, prieš keisdami lemputę pasirūpinkite išjungti prietaisą.
- Prieš imdamiesi bet kokių valymo darbų ar priežiūros, atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo.
- ĮSPĖJIMAS! Kad būtų išvengta bet kokios grėsmės, kuri gali kilti dėl šiluminės apsaugos įtaiso atsitiktinės atstatos, prietaiso prie elektros tinklo negalima jungti per išorinį komutavimo įtaisą, pavyzdžiui, laikmatį, arba per tam tikrais intervalais įsijungiančią ir išsijungiančią grandinę.
- Mažesnius nei 8 metų vaikus derėtų laikyti saugiu atstumu, jei jie nėra nuolatos prižiūrimi.
- Vaikams negalima žaisti su prietaisu.
- Šiuo prietaisu vaikai nuo 8 metų amžiaus ir asmenys su fizine, jutimine ir protine negalia arba neturintys tam reikalingų įgūdžių bei žinių, gali naudotis tik tuo atveju, jei jie yra prižiūrimi ar apmokomi už jų saugumą atsakingo asmens, kaip reikia saugiai naudotis prietaisu, o taip pat supranta kylančias grėsmes.
- Prietaiso valymo ir priežiūros neturėtų imtis vaikai be priežiūros.
- Orkaitės durelių stiklų nevalykite braižančiomis ar abrazyviomis medžiagomis, o taip pat metaliniais gremžtukais, nes durelių stiklas gali susibraižyti ir suskilti.
- Prieš išimant bet kokias dalis, orkaitę būtina išjungti. Nuvalę, sudėkite visas dalis kaip nurodyta instrukcijoje.
- Naudokite tik šiai orkaitei rekomenduojamą mėsos termometrą.
- Orkaitės valymui nenaudokite garinio valytuvo arba aukšto slėgio purkštuvo.
- JEI ĮSIGYTOS ORKAITĖS ELEKTROS KABELIS YRA BE ŠAKUTĖS: PRIETAISAS PRIE ELEKTROS TINKLO NETURI BŪTI JUNGIAMAS NAUDOJANT ŠALUTĘ AR KIŠTUKINĮ LIZDĄ – TOKIU ATVEJU PRIETAISO KABELIS TURI BŪTI TIESIOGIAI PRIJUNGIAMAS PRIE SKIRSTOMOSIOS DĖŽUTĖS. Prietaisą prie elektros tinklo turi prijungti kvalifikuotas meistras. Kad orkaitės įrengimo sąlygos atitiktų galiojančio saugos reglamento

reikalavimus, tarp prietaiso ir elektros tinklo turi būti įrengiamas daugiapolis automatinis išjungiklis su III viršįtampio kategorijos reikalavimus atitinkančiu tarpeliu tarp kontaktų. Daugiapolis automatinis išjungiklis turi būti paskaičiuotas maksimaliai prietaiso naudojamai srovei bei atitikti galiojančių norminių aktų reikalavimus. Automatinis išjungiklis neturi pertraukti geltono-žalio laido grandinės. Sumontavus prietaisą, įrengtasis daugiapolis automatinis išjungiklis turi būti lengvai pasiekiamas. Prietaisą prie elektros tinklo turi prijungti kvalifikuotas meistras, įvertindamas orkaitės prijungimo prie elektros tinklo poliškumą. Prietaiso atjungimui nuo elektros tinklo turi būti numatytas elektros saugos reglamento reikalavimus atitinkantis stacionarioje elektros instaliacijoje įrengtas jungiklis.

- JEI ĮSIGYTOS ORKAITĖS ELEKTROS KABELIS YRA SU ŠAKUTE: Kištukinis elektros lizdas turi būti tvarkingas, su žeminimo kontaktu ir paskaičiuotas prietaiso naudojamajai srovei. Žeminimo laidas yra geltonos-žalios spalvos. Šią operaciją turi atlikti kvalifikuotas meistras. Jei prietaiso kabelio šakutė netinka kištukiniam lizdui, paprašykite kvalifikuoto elektriko, kad jis pakeistų kištukinį elektros lizdą tinkamu. Kabelio šakutė ir kištukinis elektros lizdas turi atitikti galiojančių norminių aktų reikalavimus. Tarp prietaiso ir elektros tinklo taip pat gali būti įrengiamas daugiapolis automatinis išjungiklis su III viršįtampio kategorijos reikalavimus atitinkančiu tarpeliu tarp kontaktų. Šis automatinis išjungiklis turi būti paskaičiuotas maksimaliai prietaiso naudojamai srovei bei atitikti galiojančių norminių aktų reikalavimus. Automatinis išjungiklis neturi pertraukti geltono-žalio laido grandinės. Sumontavus prietaisą, kištukinis elektros lizdas arba įrengtasis daugiapolis automatinis išjungiklis turi būti lengvai pasiekiamas. Prietaisas nuo elektros tinklo turi būti atjungiamas prietaiso kabelio šakute arba elektro-saugos reglamento reikalavimus atitinkančiu stacionarioje elektros instaliacijoje įrengtu jungikliu. Jei prietaisas yra su

elektromechaniniu termostatu: – prietaiso elektros kabelio šakutė turi būti jungiama į elektros lizdą su įžeminimo kontaktu, pritaikytą prietaiso duomenų lentelėje nurodytai įtampai, naudojamajai srovei ir galiai. Kištukinis elektros lizdas turi būti tvarkingas, su įžeminimo kontaktu ir paskaičiuotas prietaiso naudojamajai srovei.

- Jei prietaiso kabelis yra pažeistas, jį būtina pakeisti iš gamintojo arba autorizoto serviso centro užsisakytu specialiu elektros kabeliu. Elektros kabelis turi būti H05V2V2-F tipo. Šią operaciją turi atlikti kvalifikuotas meistras. Įžeminimo laidas (geltonas-žalias) turi būti apytikriai 10 mm ilgesnis už kitus kabelio laidas. Prireikus prietaisą taisyti, kreipkitės tik į autorizotą serviso centrą ir reikalaukite, kad būtų naudojamos originalios atsarginės dalys.
- Nepaisant aukščiau pateiktų reikalavimų, prietaisas gali tapti nebe toks saugus, o taip pat gali būti anuliuojama suteiktoji garantija.
- Prieš valant, būtina pašalinti visą išsiliejusio maisto perteklių.
- Gaminimo metu ilgam dingus elektrai, gali sutrikti ekranėlio veikimas. Tokiu atveju kreipkitės į autorizotą serviso centrą.
- Kad neperkaistų, prietaisas neturi būti įrengiamas už dekoratyvinių durelių.
- Įstumdami į orkaitės kamerą lentynėlę, pasirūpinkite, kad stabdiklis būtų nukreiptas aukštyn ir link orkaitės kameros galinės sienelės. Lentynėlę į orkaitės kamerą būtina įstumti iki galo.
- Įstumdami groteles, pasirūpinkite, kad nuo iškritimo saugantis kraštas būtų nukreiptas link galo ir aukštyn.
- ĮSPĖJIMAS! Neuždenkite orkaitės kameros sienelių aliuminio folija arba parduotuvėje įsigyta vienkartinė apsauga. Prie karšto emalio prisilietusi aliuminio folija arba kitokia apsauga gali išsilydyti ir sugadinti kameros sienelės dengiantį emalį.
- ĮSPĖJIMAS! Niekomet nenuimkite orkaitės durelių tarpiklio.

- **ATSARGIAI!** Gamindami maistą arba kol orkaitės kamera dar karšta, nepilkite ant orkaitės kameros dugno vandens.
- Prietaisą jungiant prie vardinio dažnio elektros tinklo, orkaitės nereikia papildomai nustatinėti arba ką nors su ja daryti.
- Orkaitę galima sumontuoti aukštai virtuvės balde arba įrengti po stalviršiu. Prieš montuojant orkaitę, būtina pasirūpinti tinkama ventiliacija, kad būtų užtikrinta tinkama aušinimui bei vidinių dalių apsaugai reikalingo šviežio oro cirkuliacija. Atsižvelgdami į įrengimo pobūdį, išpjaukite reikiamas angas, kurių dydžiai nurodyti paskutiniame instrukcijos puslapyje.
- Kad orkaitė būtų eksploatuojama tinkamai, patartina nedėti maisto tiesiai ant grotelių ar kepimo skardų, o patiesti orkaitei skirtą popierių arba gaminti maistą specialiuose induose.

Bendrieji nurodymai

Dėkojame, kad pasirinkote vieną iš mūsų gaminių. Kad naudodamiesi orkaite pasiektumėte geriausių rezultatų, įdėmiai perskaitykite šią instrukcijų knygelę ir išsaugokite ją ateičiai, kad bet kada galėtumėte pasiskaityti. Prieš sumontuojant orkaitę, derėtų užsirašyti jos serijos numerį, kurį gali tekti nurodyti serviso personalui prireikus orkaitę taisyti. Išėmę orkaitę iš pakuotės, apžiūrėkite, ar ji nebuvo apgadinta pervežant. Kilus kokia nors abejonei, nenaudokite orkaitės ir kreipkitės patarimo į kvalifikuotą meistrą. Visas įpakavimo medžiagas (plastikinius maišus, polistireninį putplastį, vinis) padėkite vaikams nepasiekiamoje vietoje. Įjungus orkaitę pirmąjį kartą, iš jos gali pasklisti dūmų, atsirandančių kaistant klėjams ant orkaitę dengiančių termoizoliacinių plokščių. Tai visiškai normalu. Prieš pašauinant maistą į orkaitę reikia palaukti, kol dūmai išsisklaidys. Gamintojas neprisiims jokios atsakomybės už žalą, patirtą dėl šioje naudojimo instrukcijoje pateiktų nurodymų nesilaikymo.

PASTABA. Priklausomai nuo jūsų įsigytos orkaitės modelio, šioje naudojimo instrukcijoje aprašytos orkaitės funkcijos, savybės ir reikmenys gali skirtis.

Saugos reikalavimai

Orkaitė turi būti naudojama tik pagal paskirtį – t.y., gaminti maistą. Bet koks kitas naudojimas, pavyzdžiui, patalpoms šildyti, traktuotinas kaip netinkamas ir gali kelti pavojų. Gamintojas neprisiims jokios atsakomybės už žalą, patirtą dėl netinkamo, klaidingo arba neracionalaus orkaitės naudojimo.

Naudojantis bet koku elektros prietaisu turi būti laikomasi kelių pagrindinių taisyklių:

- netraukti už elektros kabelio ištraukiant kabelio šakutę iš elektros lizdo;
- neliesti prietaiso šlapiomis ar drėgnomis rankomis arba kojomis;
- nenaudoti daugiaviečių kištukinių lizdų adapterių ir ilginamųjų laidų, nes to daryti nepatartina;
- prietaisui sugedus ar ėmus prastai veikti, išjungti prietaisą ir nemėginti jo ardyti.

Elektrosauga

PASIRŪPINKITE, KAD ORKAITĘ PRIE ELEKTROS TINKLO PRIJUNGTŲ ELEKTRIKAS ARBA KVALIFIKUOTAS MEISTRAS. Elektros tinklo, prie kurio jungiama orkaitė, parametrai turi atitikti galiojančių norminių aktų reikalavimus. Gamintojas neprisiims jokios atsakomybės už žalą, patirtą dėl šių nurodymų nesilaikymo. Atsižvelgiant į galiojančių norminių aktų reikalavimus, orkaitę prie elektros tinklo turi būti jungiama per įžemintą kištukinį elektros lizdą arba daugiapolį automatinį išjungiklį. Elektros instaliacijos atšaka turi būti apsaugota tinkamais saugikliais, o laidų skerspjūvio plotas – pakankamas užtikrinti tinkamą elektros srovės tiekimą orkaitei.

PRIJUNGIMAS

Orkaitė yra aprūpinta elektros kabeliu, kuris turi būti jungiamas prie 220–240 V kintamosios srovės elektros tinklo: prie dviejų fazių arba prie fazės ir neutralės. Prieš prijungiant orkaitę prie elektros tinklo, būtina patikrinti:

- elektros tinklo įtampą;
- automatinio išjungiklio suveikimo srovę.

Prie orkaitės įžeminimo gnybto prijungtas įžeminimo laidas turi būti prijungiamas prie elektros tinklo įžeminimo kontūro.

ĮSPĖJIMAS

Prieš prijungdami orkaitę prie elektros tinklo, paprašykite elektriško, kad jis išmatuotų elektros tinklo įžeminimo kontūro varžą. Gamintojas neprisims jokios atsakomybės dėl nelaimingų atsitikimų ar problemų, sukeltų orkaitės neprijungimo prie įžeminimo kontūro arba pernelyg didelės įžeminimo kontūro varžos.

PASTABA. Kadangi su orkaite gali tekti atlikti priežiūros darbus, patartina netoliese turėti kitą elektros lizdą, į kurį būtų galima orkaitę įjungti ištraukus ją iš įrengimo vietos. Orkaitės elektros kabelį turi pakeisti tik serviso personalas arba tinkamos kvalifikacijos meistras.

Orkaitę išjungus, aplink pagrindinį orkaitės jungiklį gali šviesti blausi švieselė. Tai normalu. Šią švieselę galima užgesinti apsukus prietaiso kabelio šakutę elektros lizde arba atvirkščiai prijungus prietaiso kabelio laidus.

Rekomendacijos

Po kiekvieno naudojimo orkaitę šiek tiek pavalius, bus galima palaikyti nepriekaištingą orkaitės švarą.

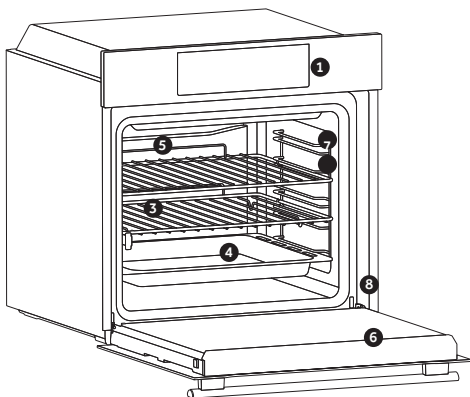
Neuždenkite orkaitės kameros sienelių aliuminio folija arba parduotuvėje įsigyta vienkartinė apsauga. Prie karšto emalio prisilietusi aliuminio folija arba kitokia apsauga gali išsilydyti ir sugadinti kameros sienelės dengiantį emalį. Kad orkaitės vidus pernelyg neužsiterštų ir nebūtų juntamas stiprus svilėsio kvapas, nerekomenduojama kaitinti orkaitės iki labai aukštos temperatūros. Geriau šiek tiek sumažinti temperatūrą ir gaminti maistą ilgiau. Greta su orkaite pateikiamais reikmenimis rekomenduojama naudoti tik labai dideliame karščiui atsparius indus ir kepimo formas.

Montavimas

Gamintojas neturi jokios galimybės to kontroliuoti. Jei prireiktų gamintojo pagalbos sprendžiant su netinkamu orkaitės įrengimu susijusias problemas, tokia pagalba būtų apmokestinama atskirai (nebūtų suteikiama pagal garantiją). Turi būti vadovaujamasi profesionaliam meistriui skirta montavimo instrukcija. Orkaitę įrengus netinkamai, gali kilti žmonių arba gyvūnų traumos, o taip pat materialinės žalos grėsmė. Gamintojas neprisims jokios atsakomybės už tokias traumas ar žalą.

Orkaitę galima sumontuoti aukštai virtuvės balde arba įrengti po stalviršiu. Prieš montuojant orkaitę, būtina pasirūpinti tinkama ventiliacija, kad būtų užtikrinta tinkama aušinimui bei vidinių dalių apsaugai reikalingo šviežio oro cirkuliacija. Atsižvelgdami į įrengimo pobūdį, išpjaukite reikiamas angas, kurių dydžiai nurodyti paskutiniame instrukcijos puslapyje.

Gaminio aprašymas

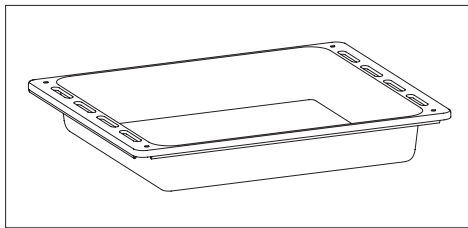


1. Valdymo skydelis
2. Lentynėlių padėty (ant šoninių vielos kreipiamųjų, jei yra)
3. Grotelės
4. Kepimo skardos
5. Ventilatorius (jei yra)
6. Orkaitės durelės
7. Šoninės vielos kreipiamosios (jei yra: tik orkaitės kameras lygiomis sienelėmis)

8. Serijos numeris

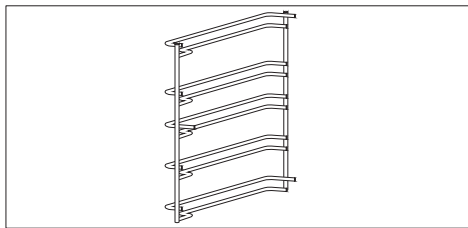
REIKMENYS

Lašų surinkimo padėklas



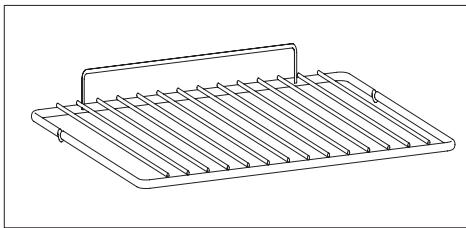
Skirtas surinkti sultis, lašančias nuo maisto, kepamo ant grotelių.

Šoninės vielos kreipiamosios (tik jei yra)



Į abiejuose šonuose pritvirtintas kreipiamąsias įstumiamos metalinės grotelės, kepimo skardos ir lašų surinkimo padėklas.

Metalinės grotelės

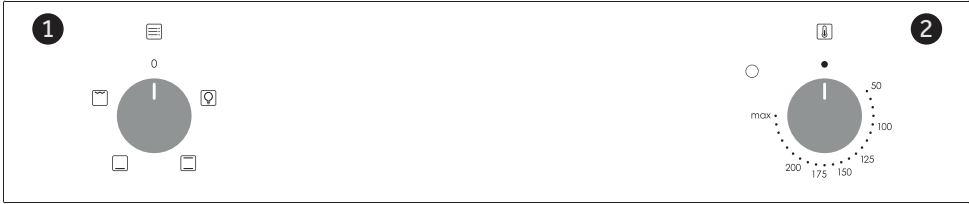


Ant jų galima dėti kepimo skardas ir lėkštes.

Naudojimas pirmąjį kartą

PRELIMINARUS VALYMAS: išvalykite orkaitę prieš naudodami ją pirmąjį kartą. Minkštu drėgnu skudurėliu nušluostykite išorinius orkaitės paviršius. Karšto vandens ir ploviklio tirpalu nuplaukite visus reikmenis ir iššluostykite orkaitės vidų. Nustatykite orkaitę maksimaliai temperatūrai ir palikite ją įjungtą apytikriai 1 valandai. Taip pašalins visi kvapai, atsirandantys įjungus naują orkaitę.

Valdymo skydelio aprašymas



- 1. Funkcijų selektoriaus rankenėlė
- 2. Termostato rankenėlė

Gaminimo režimai

Simolis	Numatytoji T °C	T °C nustaty- mo ribos	Funkcija
			LEMPUTĖ: Įjungiamas orkaitės kameros apšvietimas.
	220	50 ÷ MAKS.	* TRADICINIS KEPIMAS: Naudojami viršutinis ir apatinis kaitinimo elementai. Pakaitinkite orkaitę apytikriai 10 minučių. Šis gaminimo režimas nepakeičiamas visiems tradiciniams kepsniams ir konditerijos gaminiams. Tinka kepti raudoną mėsą, rostbifą, ėriuko koją, žvėrieną, duoną, folijoje įvyniotą maistą. Įdėkite maistą į lėkštę ir padėkite ant viduriniame lygmenyje įstumtų grotelių.
	210	50 ÷ MAKS.	KAITINIMAS IŠ APAČIOS: Naudojamas apatinis kaitinimo elementas. Šis režimas nepakeičiamas kepti įvairiausius pyragaičius. Naudokite jį vaisiniams pyragams, tortams, apkepams, paštetams ir bet kokiems kitiems kepiniams, kuriems reikalingas didesnis karštis iš apačios.
	230	50 ÷ MAKS.	GRILIS: Naudojamas kepti griliu esant uždarytomis durelėms. Naudojamas tik viršutinis kaitinimo elementas ir nėra galimybės nustatyti temperatūros. Reikalingas penkių minučių pakaitinimas, kad elementas įkaistų iki raudonumo. Šis režimas nepakeičiamas maisto grilinimui, kebabams ir džiūvėsėliuose išvoliotiems patiekalams. Baltą mėsą derėtų kepti patraukus atokiau nuo grilio; mėsa keps ilgiau, tačiau bus gardesnė. Raudonos mėsos ir žuvies filė gabaliukus galima išdėlioti ant grotelių ir po jomis įstumti lašų surinkimo padėklą.

* Atliktas testavimas pagal standartą EN 60350-1 siekiant nustatyti elektros energijos sąnaudas ir energinio naudingumo klasę.

Bendroji informacija apie valymą

Prietaisą reguliariai valant, jis tarnaus ilgiau. Prieš imdamiesi valymo, palaukite, kol orkaitė atvės. Orkaitės valymui niekuomet nenaudokite abrazyvių valiklių, plieninės vielos kempinelių ar aštrių daiktų, nes galima nepataisomai sugadinti emaliuotas dalis. Naudokite tik vandenį, muilą arba valiklius be baliklio (amoniako).

STIKLINĖS DALYS

Kiekvieną kartą pasinaudojus orkaite, rekomenduojama durelių stiklą nuvalyti popieriniu virtuvės rankšluosčiu. Sunkiau pašalinamoms dėmėms galima naudoti gerai išgręžtą ploviklyje suvilgytą kempinę, o po to nuplauti švari vandeniu.

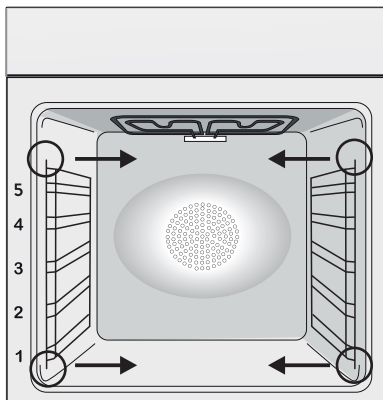
ORKAITĖS DURELIŲ TARPIKLIS

Jei tarpiklis nešvarus, jį galima nuvalyti šiek tiek sudrėkinta kempine.

Priežiūra

ŠONINIŲ KREIPIAMŲJŲ NUĖMIMAS IR VALYMAS

1. Nuimkite vielos kreipiamąsias, patraukdami jas rodyklių kryptimi (žr. paveikslėlį).
2. Norėdami nuvalyti vielos kreipiamąsias, galite dėti jas į indaplovę arba panaudoti drėgną kempinę, o po to gerai jas nusausti.
3. Nuvalius vielos kreipiamąsias, jos grąžinamos į orkaitę atvirkštine tvarka.



LEMPUTĖS PAKEITIMAS

1. Atjunkite orkaitę nuo elektros tinklo.
2. Nuimkite stiklinį gaubtelį, išsukite perdegusią lemputę ir pakeiskite ją nauja to paties tipo lempute.
3. Pakeitę lemputę, vėl uždėkite stiklinį gaubtelį.

Orkaitėje yra vienas ar daugiau G (lemputė) / F (10 šv. diodų) energinio naudingumo klasės šviesos šaltinių.

REIKMENYS

Prieš nuplaudami ir nusausindami, nuplaukite reikmenis šlapiu muilina kempine: venkite naudoti abrazyvius valiklius.

LAŠŲ SURINKIMO PADĖKLAS

Panaudoję groteles, išimkite padėklą iš orkaitės. Išpilkite riebalus į indą ir išplaukite lašų surinkimo padėklą, naudodami kempinę ir indų ploviklį.

Jei padėkle lieka riebalų, pamerkite padėklą vandens ir ploviklio tirpale. Lašų surinkimo padėklą taip pat galima dėti į indaplovę arba naudoti specialų orkaičių valiklį. Niekuomet nedėkite nešvaraus padėklo atgal į orkaitę.

Atliekų tvarkymas ir aplinkosauga



Šis prietaisas yra paženklintas pagal europinės direktyvos 2012/19/EU, reglamentuojančios elektrinių ir elektroninių prietaisų atliekų (WEEE) utilizavimą, reikalavimus. Elektrinių ir elektroninių prietaisų atliekose

yra ir aplinką teršiančių medžiagų (kurios gali pakenkti aplinkai), ir pagrindinių žaliavų (kurias galima perdirbti ir vėl panaudoti). Labai svarbu tinkamai tvarkyti elektrinių ir elektroninių prietaisų atliekas, kad būtų surenkamos visos kenksmingos medžiagos ir perdirbamos visos antrinės žaliavos. Žmonės gali prisidėti prie to, kad elektrinių ir elektroninių prietaisų atliekos nekeltų problemų aplinkai; labai svarbu laikytis kelių pagrindinių taisyklių:

- elektrinių ir elektroninių prietaisų atliekų negalima mesti į buitinių šiukšlių konteinerius;
- elektrinių ir elektroninių prietaisų atliekas būtina pristatyti į savivaldybės numatytus specialius surinkimo punktus.

Kai kuriose šalyse stambiagabaritės elektrinių ir elektroninių prietaisų atliekos gali būti surenkamos iš namų. Taip pat, perkant naują buitinį prietaisą, parduotuvė privalo priimti iš pirkėjo seną prietaisą, kuris dydžiu ir paskirtimi yra analogiškas perkamam prietaisui.

APLINKOS TAUSOJIMAS IR ELEKTROS ENERGIJOS TAUPYMAS

Jei tik įmanoma, venkite pakaitinti orkaitę ir stenkitės maksimaliai ją užpildyti. Kuo rečiau darinėkite dureles, nes jas atidarius iš orkaitės kameros išeina karštis. Kad būtų taupoma elektros energija, išjunkite orkaitę 5–10 minučių prieš planuojamą gaminimo pabaigą ir išnau-dokite liekamąjį karštį, kurį toliau generuoja išjungta orkaitė. Rūpinkitės durelių tarpiklio švara, kad karštis iš orkaitės kameros neišeitų į lauką. Jei galite naudotis lengvatiniu elektros energijos tarifu, gaminimo programą galima perkelti vėlesniam laikui ir gaminti maistą tomis valandomis, kai pigesnė elektra.

Nesklandumų šalinimas

Problema	Galima priežastis	Sprendimo būdas
Orkaitė nekaista.	Nenustatytas laikrodis.	Nustatykite laikrodį.
Orkaitė nekaista.	Nepasirinktas gaminimo režimas ir nenustatyta temperatūra.	Atlikite reikiamus nustatymus.
Nieko nevyksta paspaudus mygtuką.	Apgaravo arba aprasojo valdymo skydelio mygtukai.	Mikropluošto šluoste nuo valdymo skydelio nuvalykite susikaupusią drėgmę.

Kopsavilkums

13	Norādījumi drošībai
18	Vispārīgi norādījumi
20	Produkta apraksts
21	Vadības paneļa apraksts
21	Gatavošanas režīmi
22	Vispārīgas piezīmes par tīrīšanu
22	Apkope
23	Problēmu novēršana
35	Uzstādīšana

Norādījumi drošībai

- Gatavošanas laikā cepeškrāsns iekšpusē vai uz durtiņu stikla var kondensēties mitrums. Tā ir normāla parādība. Lai šo parādību mazinātu, pēc ierīces ieslēgšanas pagaidiet 10–15 minūtes, pirms liekat ēdienu cepeškrāsnī. Jebkurā gadījumā kondensāts izzūd, kad cepeškrāsns sasniedz gatavošanas temperatūru.
- Dārzenus gatavojiet traukā ar vāku, nevis uz atklātas paplātes.
- Pēc gatavošanas neatstājiet ēdienu cepeškrāsnī ilgāk par 15–20 minūtēm.
- BRĪDINĀJUMS – ierīce un tās sasniedzamās daļas lietošanas laikā sakarst. Esiet piesardzīgi – nepieskarieties karstajām daļām.
- BRĪDINĀJUMS – lietojot cepeškrāsnī, sasniedzamās daļas var sakarst. Jāraugās, lai mazi bērni atrastos drošā attālumā.

Norādījumi drošībai

- BRĪDINĀJUMS – pirms spuldzes nomaiņas pārlicinieties, ka ierīce ir izslēgta, tā izvairoties no iespējas gūt elektriskās strāvas triecienu.
- Pirms veicat darbus ar ierīci vai tās apkopi, atvienojiet to no strāvas avota.
- BRĪDINĀJUMS – lai izvairītos no bīstamības, nejauši atiestatot termiskās izslēgšanas iekārtu, ierīci nedrīkst darbināt ar ārēju slēdzi, piemēram, taimeru vai pievienot ķēdei, kura tiek regulāri ieslēgta vai izslēgta.
- Jāraugās, lai bērni līdz 8 gadu vecumam atrastos drošā attālumā no ierīces, ja viņi netiek nepārtraukti uzraudzīti.
- Bērni nedrīkst rotaļāties ar šo ierīci.
- Bērni no 8 gadu vecuma un personas ar ierobežotām fiziskajām, maņu vai garīgajām spējām, bez pieredzes / zināšanām par šo produktu ierīci drīkst lietot tikai tad, ja tiek uzraudzītas / ir apmācītas par šīs ierīces drošu lietošanu un apzinās iespējamos riskus.
- Bērni bez pieaugušo uzraudzības nedrīkst tīrīt šo ierīci un veikt tās apkopi.
- Neizmantojiet raupjus vai abrazīvus materiālus, vai asus metāla skrāpjus, lai notīrītu cepeškrāsns durvju stiklus, jo tie var saskrāpēt virsmu, un stikls tādēļ var saplīst.
- Pirms izņemamo daļu izņemšanas cepeškrāsns obligāti ir jāizslēdz. Pēc notīrīšanas salieciet tās atpakaļ atbilstoši norādījumiem.
- Lietojiet tikai šai cepeškrāsnij ieteikto cepeša termometru.
- Tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītāju vai augstspiediena smidzinātāju.
- JA RAŽOTĀJS PIEGĀDĀJIS CEPEŠKRĀSNI BEZ KONTAKTDAKŠAS:
IERĪCI NEDRĪKST PIEVIENOT STRĀVAI, IZMANTOJOT KONTAKTDAKŠU VAI KONTAKTLIGZDAS – TĀ TIEŠĀ VEIDĀ

JĀPIEVIENO STRĀVAS AVOTAM. Pievienošana strāvas avotam jāveic speciālistam ar atbilstošu kvalifikāciju. Lai nodrošinātu uzstādīšanu atbilstoši drošības noteikumiem, cepeškrāsns jāpievieno, starp ierīci un strāvas avotu jāierīko visus polus atvienojošs slēdzis ar tādu attālumu starp kontaktiem, kas atbilst prasībām III kategorijas pārspriegumam. Visus polus atvienojošajam slēdzim jāiztur maksimālā pieslēgtā elektriskā slodze un jāatbilst normatīvo aktu prasībām. Dzelteni zaļo zemējuma vadu nedrīkst pārtraukt ar slēdzi. Pieslēgumam izmantotajam vairākus polus atvienojošajam slēdzim pēc ierīces uzstādīšanas jābūt viegli sasniedzamam. Ierīces pievienošana strāvas avotam jāveic speciālistam ar atbilstošu kvalifikāciju, ņemot vērā cepeškrāsns un strāvas avota polaritāti.

Jānodrošina atvienošana, ierīkojot slēdzi fiksētajā ķēdē saskaņā ar ķēdes principiem.

- JA RAŽOTĀJS PIEGĀDĀJIS CEPEŠKRĀSNI AR KONTAKTDAKŠU:

Kontaktligzdai jāatbilst uz plāksnītes norādītajai slodzei un jābūt ar pieslēgtu un funkcionējošu zemējuma kontaktu. Zemējuma vads ir zaļi dzeltenā krāsā. Šis darbs jāveic speciālistam ar atbilstošu kvalifikāciju. Ja kontaktligzda un ierīces kontaktdakša neatbilst, lūdziet, lai elektriķis aizstāj šo kontaktligzdu ar citu, piemērotu. Kontaktdakšai un kontaktligzdai jāatbilst normatīvo aktu prasībām valstī, kurā ierīci uzstāda. Ierīci pievienot strāvas avotam var arī, starp ierīci un strāvas avotu ierīkojot visus polus atvienojošu slēdzi, kurā attālums starp kontaktiem atbilst prasībām III kategorijas pārspriegumam un kurš spēj izturēt pieslēgto slodzi un atbilst normatīvo aktu prasībām. Dzelteni zaļo zemējuma vadu nedrīkst pārtraukt ar slēdzi. Pieslēgumam izmantotajam visus polus atvienojošajam slēdzim pēc ierīces uzstādīšanas jābūt viegli sasniedzamam. Jānodrošina atvienošana, ierīkojot slēdzi fiksētajā ķēdē saskaņā ar ķēdes principiem.

Ja cepeškrāsnij ir elektromehāniska temperatūras regulēšana, pievienojiet kontaktdakšu pievienojiet elektrības vadam ar atbilstošiem sprieguma, strāvas stipruma un slodzes parametriem, kas norādīti uz birkas, kā arī ar zemējuma savienojumu. Kontaktligzdai jāatbilst uz plāksnītes norādītajai slodzei un jābūt ar pieslēgtu un funkcionējošu zemējuma kontaktu.

- Ja elektrības vads ir bojāts, tas jāaizstāj ar vadu vai speciālu kabeli, ko var iegādāties no ražotāja vai, sazinoties ar klientu apkalpošanas dienestu. Elektrības vadam jābūt H05V2V2-F tipa. Vada nomaiņu vajadzētu veikt speciālistam ar atbilstošu kvalifikāciju. Zemējuma vadam (dzeltenī zaļajam) vajadzētu būt par apm. 10 mm garākam par pārējiem vadiem. Ja nepieciešams remonts, vēršieties tikai pie Klientu apkalpošanas dienesta un pieprasiet, lai tiktu izmantotas oriģinālās rezerves daļas.
- Neievērojot iepriekš minētās prasības var mazināties ierīces drošība, un garantija zaudēs spēku.
- Pirms tīrīšanas jāsavāc viss izlijušais materiāls.
- Ja gatavošanas laikā rodas ilgstošs elektroenerģijas padeves pārtraukums, var rasties ekrāna darbības traucējumi. Tādā gadījumā sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.
- Šo ierīci nedrīkst uzstādīt aiz dekoratīvām durtiņām, citādi ierīce var pārkarst.
- Ievietojot plauktu, pārliecinieties, ka atdure ir vērsta uz augšu un cepeškrāsns dziļumā. Plaukts cepeškrāsnī jāievieto līdz galam.
- Ievietojot restes, pievērsiet uzmanību tam, lai neslīdošā mala atrodas dziļumā un vērsta uz augšu.
- **BRĪDINĀJUMS** – neizklājiet cepeškrāsns sienas ar alumīnija foliju vai vienreiz lietojamajiem aizsargiem, kurus var iegādāties veikalos. Alumīnija folija un citi aizsargi tiešā saskarē ar karstu emalju var izkust un sabojāt emalju cepeškrāsns iekšpusē.

- BRĪDINĀJUMS – nekad nenoņemiet cepeškrāsns durvju blīvi.
- UZMANĪBU! Gatavošanas laikā un tad, kad cepeškrāsns ir karsta, nepievienojiet ūdeni cepeškrāsns apakšā.
- Ierīces darbināšanai ar nominālo frekvenci nav nepieciešamas papildu darbības / iestatījumi.
- Cepeškrāsns var uzstādīt augstajā virtuves iekārtā vai zem darba virsmas. Pirms nostiprināšanas jānodrošina laba ventilācija ap cepeškrāsns, lai nodrošinātu labu svaiga gaisa cirkulāciju, kas nepieciešama dzesēšanai un iekšējo daļu aizsardzībai. Izveidojiet atveres, kādas norādītas pēdējā lappusē atbilstoši uzstādīšanas veidam.
- Ieteicams ēdienu nenovietot tiešā saskarē ar plauktiem un paplātēm, bet gan izmantot cepampapīru un / vai speciālus traukus.

Vispārīgi norādījumi

Pateicamies, ka izvēlējāties mūsu produktu. Lai, lietojot cepeškrāsni, iegūtu labākos rezultātus, jums vajadzētu rūpīgi izlasīt šo rokasgrāmatu un saglabāt to izmantošanai nākotnē. Pirms cepeškrāsns uzstādīšanas pierakstiet ierīces sērijas numuru, lai varat to norādīt klientu apkalpošanas dienesta darbiniekiem, ja būs nepieciešams remonts. Pēc cepeškrāsns izņemšanas no iepakojuma pārliecinieties, ka tā transportēšanas laikā nav bojāta. Ja šaubāties, nelietojiet cepeškrāsni un lūdziet padomu kvalificētam tehniķim. Iepakojuma materiālus (plastmasas maisus, putuplastu, naglas) glabājiēt bērniem nepieejamā vietā. Cepeškrāsni ieslēdzot pirmo reizi, var rasties dūmi ar spēcīgu smaku, kas rodas, sakarstot līmei izolācijas paneļos ap cepeškrāsni. Tas ir pilnīgi normāli un, ja tā notiek, sagaidiet, līdz dūmi izklīst, un tikai tad lieciet cepeškrāsni ēdienu. Ražotājs neuzņemas atbildību, ja šajā dokumentā sniegtie norādījumi nav ievēroti.

PIEZĪME – šajā rokasgrāmatā norādītās cepeškrāsns funkcijas, īpašības un piederumi var atšķirties atkarībā no iegādātā modeļa.

Norādījumi drošībai

Šo cepeškrāsni izmantojiet tikai paredzētajam mērķim, tas ir, tikai ēdiena pagatavošanai; izmantošana jebkādā citā veidā, piemēram, kā siltuma avotu, uzskatāma par neatbilstošu un līdz ar to bīstamu. Ražotājs neuzņemas atbildību par bojājumiem, kas radušies neatbilstošas, nepareizas vai nesaprātīgas lietošanas dēļ.

Lietojot jebkuru elektroierīci, jāievēro daži pamata noteikumi:

- lai atvienotu kontaktligzdas no kontaktligzdas, nevelciet aiz elektrības vada;
- nepieskarieties ierīcei ar slapjām vai mitrām rokām vai kājām;
- vispārīgi nav ieteicams izmantot pārejas, sadalītājus un pagarinātājus;
- ja ierīcei ir darbības traucējumi / tā nedarbojas, kā nākas, izslēdziet to un nemēģiniet to salabot saviem spēkiem.

Elektriskā drošība

IERĪCES PIEVIEÑOŠANA ELEKTRĪBAI JĀVEIC ELEKTRĪKIM VAI KVALIFICĒTAM TEHNĪKIM.

Strāvas avotam, pie kura pievieno cepeškrāsni, jāatbilst normatīvo aktu prasībām uzstādīšanas valstī. Ražotājs neuzņemas atbildību par bojājumiem, kas rastos, neievērojot šos norādījumus. Atkarībā no noteikumiem uzstādīšanas vietā cepeškrāsns jāpievieno strāvas avotam, izmantojot saņemtu kontaktligzdu vai visus polus atvienojošu slēdzi. Strāvas avotam jābūt aizsargātam ar piemērotiem drošinātājiem, savukārt izmantotajiem vadiem jābūt ar tādu šķērsgrīezumu, kas nodrošina pareizu strāvas pievadīšanu cepeškrāsnij.

PIESLĒGUMS

Cepeškrāsnij komplektā ir elektrības vads, kuru drīkst pievienot tikai strāvas avotam ar 220–240 V maiņstrāvas spriegumu starp fāzēm vai starp fāzi un neitrālo vadu. Pirms cepeškrāsni pievieno strāvas avotam, svarīgi pārbaudīt:

- uz skaitītāja norādīto strāvas spriegumu;
- slēdža iestatījumu.

Zemējuma vads, kurš pieslēgts cepeškrāsns zemējuma terminālim, jāpievieno strāvas avota zemējuma terminālim.

BRĪDINĀJUMS!

Pirms cepeškrāsns pievienojat strāvas avotam, lūdziet, lai elektriķis pārbauda strāvas avota zemējuma termināļa nepārtrauktību. Ražotājs neuzņemas atbildību par negadījumiem vai citām problēmām, kuras varētu rasties, cepeškrāsns nepieslēdzot zemējuma terminālim vai zemējuma savienojumam ar nepārtrauktības defektu.

PIEZĪME – tā kā cepeškrāsnij var būt nepieciešama apkope, ieteicams nodrošināt pieejamību citai kontaktlīdzīdai tā, lai cepeškrāsns varētu pievienot tai, kad tā ir izņemta no uzstādīšanas vietas. Elektrības vada nomaiņu drīkst veikt tikai tehniskā dienesta darbinieki vai tehniķi ar līdzvērtīgu kvalifikāciju.

Ap centrālo slēdzi var būt redzams blāvs apgaismojums arī tad, kad cepeškrāsns ir izslēgta. Tā ir normāla parādība. To var novērst, pavēršot kontaktdakšu otrādi vai apmainot pievada termināļus.

Ieteikumi

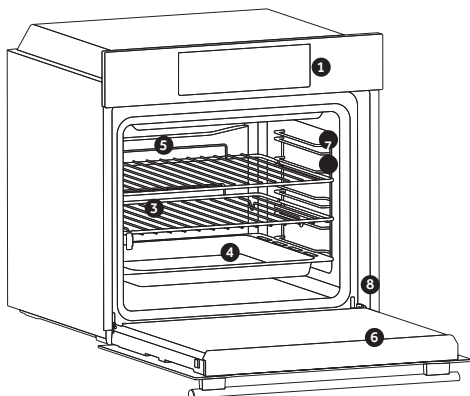
Pēc katras cepeškrāsns lietošanas reizes neliela uzkopšana nodrošinās ideāli tīru cepeškrāsns. Neizklājiet cepeškrāsns sienas ar alumīnija foliju vai vienreiz lietojamajiem aizsargiem, kurus var iegādāties veikalos. Alumīnija folija un citi aizsargi tiešā saskarē ar karstu emalju var izkust un sabojāt emalju cepeškrāsns iekšpusē. Lai novērstu pārmērīgu cepeškrāsns notraipīšanos un no tās izrietošo spēcīgo dūmu smaku, iesakām neizmantot cepeškrāsns ar ļoti augstu temperatūru. Labāk gatavot ilgāku laiku un iestatīt mazliet zemāku temperatūru. Papildus cepeškrāsns komplektā pievienotajiem piederumiem iesakām izmantot tikai traukus un cepšanas formas, kas iztur ļoti augstu temperatūru.

Uzstādīšana

Ražotājam nav pienākuma to veikt. Ja nepieciešama ražotāja palīdzība, lai labotu problēmas, kas radušās nepareizas uzstādīšanas dēļ, šo palīdzību garantija nesedz. Jāievēro uzstādīšanas instrukcija darbiniekiem ar profesionālu kvalifikāciju. Nepareizas uzstādīšanas dēļ var rasties kaitējums vai savainojumi cilvēkiem, dzīvniekiem un īpašumam. Ražotājs neuzņemas atbildību par šādu kaitējumu vai savainojumiem.

Cepeškrāsns var uzstādīt augstajā virtuves iekārtā vai zem darba virsmas. Pirms nostiprināšanas jānodrošina laba ventilācija ap cepeškrāsns, lai nodrošinātu labu svaiga gaisa cirkulāciju, kas nepieciešama dzesēšanai un iekšējo daļu aizsardzībai. Izveidojiet atveres, kādas norādītas pēdējā lappusē atbilstoši uzstādīšanas veidam.

Produkta apraksts

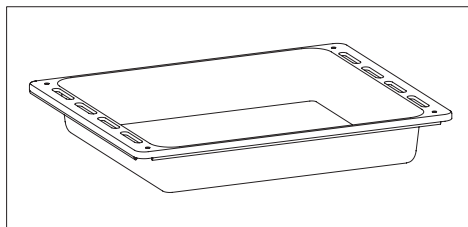


1. Vadības panelis
2. Plauktu pozīcijas (šķērseniskās stieplu restes, ja pievienotas)
3. Restes
4. Paplātes
5. Ventilators (ja ir)
6. Cepeškrāsns durvis
7. Sānu stieplu restes (ja ir – tikai horizontālajai cepeškrāsnij)

8. Sērijas numurs

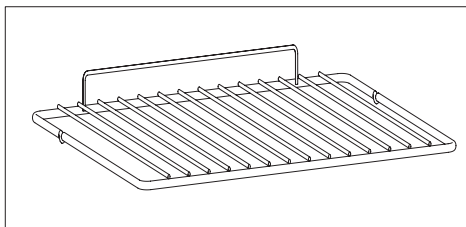
PIEDERUMI

Pilienu uztvērēja paplāte



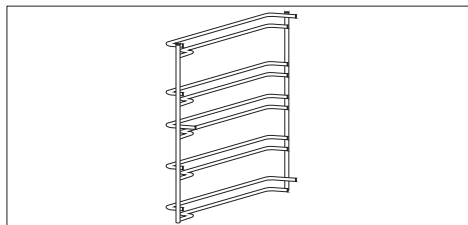
Savāc atliekas, kas noplī, gatavojot ēdienu grīlā.

Metāla restes



Notur cepšanas paplātes un plāksnes.

Sānu stieplu restes (tikai tad, ja ir)

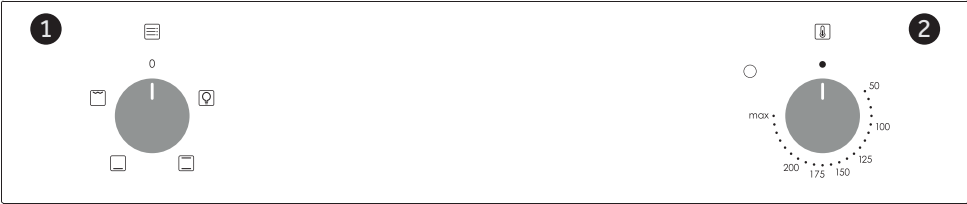


Atrodas abās pusēs cepeškrāsns iekšpusē, notur metāla restes un pilienu paplātes.

Pirmā lietošanas reize

SĀKOTNĒJĀ TĪRĪŠANA: Iztīriet cepeškrāsns pirms pirmās lietošanas. Noslaukiet ārējās virsmas ar a mitru, mīkstu drānu. Nomazgājiet visus piederumus un izslaukiet cepeškrāsns iekšpusi ar karstu trauku mazgāšanas līdzekļa šķīdumu ūdenī. Tukšai cepeškrāsnij iestatiet maksimālo temperatūru un atstājiet apmēram vienu stundu; tādējādi atbrīvosieties no jaunas ierīces smakām.

Vadības paneļa apraksts



- 1. Funkciju izvēles poga
- 2. Termostata regulēšanas poga

Gatavošanas režīmi

Simbols	T °C pēc noklusējuma	T °C diapazons	Funkcija
			LAMPA – ieslēdz cepeškrāsns apgaismojumu.
	220	50 ÷ MAKS.	* PARASTAIS – tiek izmantots gan augšējais, gan apakšējais sildelements. Sakarsējiet cepeškrāsns apmēram desmit minūtes. Šis režīms ir ideāli piemērots tradicionālai cepešu un konditorejas izstrādājumu cepšanai. Sarkanajai gaļai, rosbīfam, jēra ciskai, medijumam, maizei, ēdienam folijā (vai papīrā), kārtainās mīklas izstrādājumiem. Ēdienu un tā trauku novietojiet uz plaukta vidējā pozīcijā.
	210	50 ÷ MAKS.	KARSĒŠANA NO APAKŠAS – apakšējā sildelementa izmantošana. Ideāli piemērots visu ēdienu ar smilšu mīklu gatavošanai. To izmantojiet, cepot kūkas, kūšus, tartes, pastētes un citus ēdienus, kuriem vajadzīgs lielāks karstums no apakšas.
	230	50 ÷ MAKS.	GRILS – lietojot grilu, durvīm jābūt aizvērtām. Tiek izmantots tikai augšējais sildelements, jūs varat regulēt temperatūru. Lai sakarsētu elementu līdz sarkankvēlei, tie jāuzkarsē piecas minūtes. Garantēti panākumi, gatavojot grilētus ēdienus, kebabus un sacepumus. Baltā gaļa jāliek tālāk no grila; gatavošanas laiks būs garāks, toties gaļa būs gardāka. Sarkano gaļu un zivs filejas var novietot uz plaukta, apakšā paliekot pilienu uztvērēju paplāti.

* Testēšana veikta saskaņā ar EN 60350-1 prasībām, lai noteiktu atbilstību deklarētajam enerģijas patēriņam un energoefektivitātes klasei.

Vispārīgas piezīmes par tīrīšanu

Ierīces kalpošanas ilgumu var pagarināt, regulāri veicot tīrīšanu. Pirms veicam manuālu tīrīšanu, sagaidiet, līdz cepeškrāsns atdziest. Tīrīšanai nekad neizmantojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, stieplu vīkšķi vai asus priekšmetus, lai neatgriezeniski nesabojātu emaljētās daļas. Izmantojiet tikai ūdeni, ziepes vai mazgāšanas līdzekļus ar balinātāju (amonjaku).

STIKLA DAĻAS

Pēc katras cepeškrāsns lietošanas reizes ieteicams stikla lodziņu notīrīt ar mitrumu uzsūcošu virtuves dvieli. Lai notīrītu ciešāk pielipušus traipus, varat izmantot mazgāšanas līdzekļa šķīdumā samitrinātu sūkli, to labi izspiežot un pēc tam izskalojot ar ūdeni.

CEPEŠKRĀSNS LOGA BLĪVE

Ja blīve kļuvusi netīra, to var notīrīt ar viegli samitrinātu sūkli.

PIEDERUMI

Notīriet piederumus ar slapju, ziepjainu sūkli un tad noskalojiet un nosusiniet tos. Neizmantojiet abrazīvus mazgāšanas līdzekļus.

PILIENU UZTVĒRĒJA PAPLĀTE

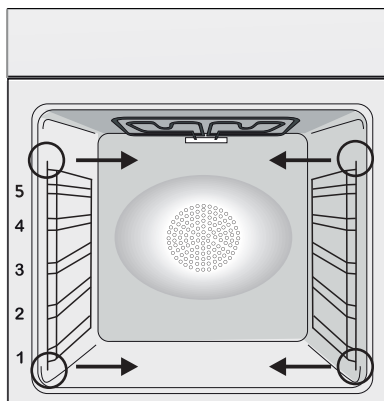
Pēc grila lietošanas paplāti izņemiet no cepeškrāsns. Karstos taukus ielejiet traukā un mazgājiet paplāti karstā ūdenī, izmantojot sūkli un trauku mazgāšanas līdzekli.

Ja paliek taukainas atliekas, iemērciet paplāti ūdens un trauku mazgāšanas līdzekļa šķīdumā. Paplāti var mazgāt arī trauku mazgājamā mašīnā vai izmantot speciālo mazgāšanas līdzekli cepeškrāsnīm. Nekad nelieciet netīru paplāti atpakaļ cepeškrāsnī.

Apkope

SĀNU PLAUKTU IZŅEMŠANA UN TĪRĪŠANA

1. Stieplu plauktus izņemiet ārā, pavelkot tos bultiņu norādītajā virzienā (skatīt turpmāk tekstā).
2. Lai stieplu plauktus notīrītu, vai nu ielieciet tos trauku mazgājamā mašīnā, vai izmantojiet slapju sūkli un pēc tam nosusiniet sausus.
3. Pēc notīrīšanas stieplu plauktus ievietojiet atpakaļ, aprakstītās darbības veicot pretējā secībā.



SPULDZES NOMAIŅA

1. Atvienojiet cepeškrāsns no strāvas avota.
2. Attaisiet stikla pārsegu, izskrūvējiet spuldzi un ieskrūvējiet vietā tāda paša veida spuldzi.
3. Kad bojātā spuldze ir nomainīta, uzlieciet atpakaļ stikla pārsegu.

Šim produktam ir viens vai vairāki gaismas avoti ar G (lampai) vai F (10 LED) klases energoefektivitāti.

Atkritumu apsaimniekošana un vides aizsardzība



Šī ierīce ir marķēta saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Direktīvu Nr. 2012/19/ES par elektrisko un elektronisko ierīču atkritumiem (EEIA) EEIA satur gan piesārņojošas vielas

(kurām var būt negatīva ietekme uz vidi), gan pamatelementus (kurus var izmantot atkārtoti). Svarīgi, lai EEIA tiek veikta speciāla apstrāde, pareizi savācot un utilizējot piesārņojošas vielas un atgūstot visus materiālus. Ikvienam var būt svarīga loma, nodrošinot to, ka EEIA neklūst par vides problēmu; tādēļ svarīgi ievērot dažus pamatprincipus:

- EEIA nevajadzētu izmest kopā ar sadzīves atkritumiem;
- EEIA vajadzētu nogādāt speciālās savākšanas vietās, ko ierīkojusi pašvaldība vai reģistrēts uzņēmums.

Daudzās valstīs lieliem EEIA tiek piedāvāta savākšana mājās. Iegādājoties jaunu ierīci, veco var nodot atpakaļ pārdevējam, kuram tā ir jāpieņem bez maksas, ja vien šī ierīce ir tāda paša tipa un ar tādu pašu funkciju, kāda ir iegādātajai ierīcei.

VIDES SAUDZĒŠANA

Ja vien iespējams, neizmantojiet cepeškrāsns iepriekšēju uzkaršēšanu un vienmēr centieties cepeškrāsns maksimāli piepildīt. Durvis centieties virināt pēc iespējas retāk, jo, katrreiz tās attaisot, karstums izplūst no cepeškrāsns. Lai panāktu nozīmīgu enerģijas ietaupījumu, izslēdziet cepeškrāsns apmēram 5 līdz 10 minūtes pirms plānotā gatavošanas beigu laika un izmantojiet atlikušo karstumu, ko cepeškrāsns turpina radīt. Raugieties, lai blīves ir tīras un labā stāvoklī, lai karstums neizplūstu ārā no cepeškrāsns. Ja jums ir dinamiskais elektrības pieslēgums, "atliktās gatavošanas" programma atvieglo enerģijas taupīšanu, jo gatavošanas sākumu var pārcelt uz laiku, kad tarifs ir mazāks.

Problēmu novēršana

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Cepeškrāsns neuzkarst.	Nav iestatīts pulkstenis.	Iestatiet pulksteni.
Cepeškrāsns neuzkarst.	Nav iestatīta gatavošanas funkcija un temperatūra.	Pārliedziniet, ka vajadzīgie iestatījumi ir veikti pareizi.
Skārienjutīgā saskarne nereaģē.	Uz saskarnes paneļa ir tvaiks un kondensāts.	Ar mikrošķiedras drānu noslaukiet saskarnes paneli, lai notīrītu kondensāta slāni.

Kokkuvõte

24	Ohutusjuhised
29	Üldjuhised
31	Toote kirjeldus
32	Juhtpaneeli kirjeldus
32	Töörežiimid
33	Üldised märkused puhastamise kohta
33	Hooldus
34	Veaotsing
35	Paigaldamine

Ohutusjuhised

- Toiduvalmistamisel võib ahju õõnsusesse või ukseklaasile koguneda niiskust. See on normaalne. Selle efekti mõju vähendamiseks oodake pärast seadme sisselülitamist ja enne toiduainete panemist seadmesse 10-15 minutit. Kondensatsioonivesi kaob igal juhul, kui seade on saavutanud töötemperatuuri.
- Valmistage köögivilju pigem kaanega anumaskui plaadil.
- Ärge jätke toitu pärast valmimist seadmesse kauemaks kui 15-20 minutiks.
- HOIATUS! Seade ja selle juurdepääsetavad osad lähevad seadme töötamise ajal väga kuumaks. Jälgige, et te ei puudutaks kuumi osi.
- HOIATUS! Kasutatava seadme juurdepääsetavad osad võivad minna kuumaks. Hoidke väikelapsed eemal.

Ohutusjuhised

- HOIATUS! Elektrilöögi ohu vältimiseks veenduge enne valgustuspirni vahetamist, et seade on välja lülitatud.
- Enne mis tahes tööde või hooldustööde tegemist seadme juures ühendage seade vooluvõrgust lahti.
- HOIATUS! Termokaitse juhuslikust lähtestamisest tuleneva ohu vältimiseks ei tohi toodet kasutada välise lülitusseadmega (nagu taimer) ega ühendada vooluahelasse, mida regulaarselt sisse ja välja lülitatakse.
- Alla 8-aastased lapsed peavad olema seadmest ja toitejuhtmest ohutus kauguses, v.a juhul, kui neile on tagatud pidev järelevalve.
- Ärge lubage lastel seadmega mängida.
- Vanemad kui 8-aastased lapsed ning piiratud füüsiliste, sensorsete või vaimsete võimetega isikud või isikud, kellel puuduvad piisavad kogemused ja teadmised seadme kasutamiseks, tohivad seadet kasutada ainult järelevalve all või juhul, kui neile on antud juhiseid seadme kasutamiseks ja nad mõistavad sellest tuleneda võivaid ohtusid.
- Lapsed tohivad seadet puhastada ja hooldada ainult järelevalve all.
Ärge puhastage ukseklaasi karedate abrasiivsete puhastusvahenditega või teravate metallkaabitsatega. Nii võite klaasi kriimustada ja see võib puruneda.
- Enne äravõetavate osade eemaldamist tuleb seade välja lülitada. Pärast puhastamist pange seade vastavalt juhistele kokku tagasi.
- Kasutage ainult selle seadmega kasutamiseks soovitatud termomeetrit.
- Ärge puhastage seadet aurupuhastiga ega kõrgsurvepihusega.
- KUI SEADE TARNITAKSE ILMA PISTIKUTA:
SEADET EI TOHI ÜHENDADA TOITEALLIKAGA PISTIKU VÕI PESADE KAUDU, VAID SEE TULEB ÜHENDADA OTSE

VOOLUVÕRKU. Ühenduse toiteallikaga peab tegema professionaal. Et ühendus vastaks kehtivatele ohutuseeskirjadele, tuleb seade ühendada mitmepooluselise kaitselüliti kaudu, paigaldades seadme ja toiteallika vahele ülepinge III kategooriale vastava kontaktide eraldaja.

Mitmepooluseline lüliti peab taluma maksimumkoormust ja vastama kehtivatele seadustele. Kollakasrohelist maandusjuhet ei tohi kaitselülitiga välja lülitada.

Mitmepooluseline kaitselüliti peab ka pärast seadme paigaldamist olema hõlpsalt juurdepääsetav.

Ühenduse toiteallikaga peab tegema professionaal, võttes arvesse seadme ja toiteallika polaarsust.

Seadme lahtiühendamiseks vooluvõrgust peab pistik olema juurdepääsetav või tuleb vastavalt kehtivatele eeskirjadele paigaldada fikseeritud juhtmele lüliti.

- **KUI SEADE TARNITAKSE PISTIKUGA:**

Pistikupesa peab taluma andmeplaadil toodud koormust, sel peab olema ühendatud maanduskontakt ja pistikupesa peab olema töökorras. Maandusjuhe on rohekaskollane. Alljärgneva toiminguga peab tegema professionaal. Kui pistikupesa ja seadme pistik ei sobi omavahel, laske elektrikul pistikupesa välja vahetada. Pistik ja pesa peavad vastama riigis kehtivatele elektripaigalduseeskirjadele. Vooluühenduse võib teha ka nii, et paigaldada seadme ja vooluallika vahele mitmepooluselise kaitselüliti, millel on ülepinge III kategooriale vastav kontaktide eraldaja ning mis talub maksimaalset ühenduskoormust ja vastab kehtivatele eeskirjadele. Kollakasrohelist maandusjuhet ei tohi kaitselülitiga välja lülitada. Mitmepooluselise kaitselüliti pesa peab ka pärast seadme paigaldamist olema hõlpsalt juurdepääsetav. Seadme lahtiühendamiseks vooluvõrgust peab pistik olema juurdepääsetav või tuleb vastavalt kehtivatele eeskirjadele paigaldada fikseeritud juhtmele lüliti.

- Kui ahi on elektromehaanilise temperatuuri reguleerimisega: -
ühendage pistik toitejuhtmega, mis talub seadme
andmeplaadil osutatud pinget, volutugevust ja koormust ja
millel on maanduskontakt. Pistikupesa peab taluma
andmeplaadil toodud koormust, sel peab olema ühendatud
maanduskontakt ja pistikupesa peab olema töökorras.
- Kahjustunud toitejuhe tuleb välja vahetada tootja juures
saadaval oleva toitejuhtme vastu. Pöörduge
klienditeenindusse. Toitejuhtme tüüp peab olema H05V2V2-F
Selle toimingu peab tegema professionaal. Maandusjuhe
(kollakasroheline) peab olema teistest juhtmetest u 10 mm
pikem. Remondivajaduse korral pöörduge klienditeenindusse
ja kasutage ainult originaalvaruosi.
 - Nende juhiste eiramisel ei pruugi seadme kasutamine olla
ohutu ja garantii kaotab kehtivuse.
 - Enne puhastamist eemaldage kõik mahaloksunud ained.
 - Pikk volukatkestus võib põhjustada häireid seadme töös.
Häirete korral pöörduge klienditeenindusse.
 - Ülekuumenemise vältimiseks ei tohi seadet paigaldada
dekoratiivukse taha.
 - Riiuli asetamisel seadmesse veenduge, et selle sulgur on
suunaga üles ja õõnsuse tagaosas. Riiul tuleb sisestada
täielikult õõnsusesse.
 - Traatresti sisestamisel jälgige, et kallutamist vastane serv on
suunaga taha ja üles.
 - HOIATUS! Ärge vooderdage ahju seinu alumiiniumfooliumi
ega ühekordse kaitsekattega. Alumiiniumfoolium vms hakkab
vahetul kokkupuutel kuuma emailiga sulama ning kahjustab
ahju sisemuse emailpinda.
 - HOIATUS! Ärge eemaldage uksetihendit!
 - ETTEVAATUST! Ärge asetage toiduvalmistamise ajal või
kuuma ahju õõnsuse põhja vett.

- Seadme kasutamiseks ettenähtud sagedustel ei ole vaja täiendavaid tegevusi ega seadistusi.
- Seadet ei tohi paigaldada kõrgele pinnale ega tööpinna alla. Enne paigaldamist tuleb veenduda, et ahju ümber on piisav õhuringlus. Seda on vaja ahju jahutamiseks ja selle sisemiste osade kaitsmiseks. Tehke viimasel leheküljel täpsustatud avad vastavalt paigalduse tüübile.
- Seadme õigesti kasutamiseks on soovitatav, et toit ei puutuks restidega vahetult kokku. Kasutage küpsetuspaberit ja/või ahjus kasutamiseks sobivaid anumaid.

Üldjuhised

Täname, et ostsite meie toote. Parimate tulemuste saamiseks lugege seda juhendit hoolikalt ja hoidke juhend alles. Enne seadme paigaldamist kirjutage üles selle seerianumber, et see remondivajaduse korral klienditeenindusele esitada. Võtke seade pakendist välja ja kontrollige seda transpordikahjustuste suhtes. Kahtluste korral ärge seadet kasutage ja küsige nõu professionaalilt. Hoidke pakkematerjalid (kilekotid, polüstüreen, naelad) lastele kättesaamatult. Seadme esmakordsel sisselülitamisel võib sellest tulla tugevat iseloomulikku lõhna. Seda põhjustab seadme kütteelemente ümbritsevate isolatsioonipaneelide liimi kuumutamine esimesel kasutuskorral. See on täiesti tavapärane. Oodake enne toidu ahju panemist, et suits oleks hajunud. Tootja ei võta endale vastutust olukorras, kus ei ole järgitud selles juhendis toodud juhiseid.

MÄRKUS. Seadme funktsioonid, omadused ja tarvikud varieeruvad sõltuvalt mudelist.

Ohutusjuhised

Kasutage seadet ainult ettenähtud eesmärgil ehk toidu valmistamiseks. Igasugune muu kasutusviis, näiteks soojusallikana, loetakse sobimatuks ja seetõttu ohtlikuks. Tootja ei vastuta kahjustuste eest, mis tulenevad seadme sobimatust, valest või ebamõistlikust kasutamisest.

Mis tahes elektriseadmete kasutamisel tuleb järgida peamisi reegleid:

- Ärge tõmmake pistikut pesast välja juhtmest hoides;
- Ärge puudutage seadet märgade või niiskete käte või jalgadega;
- Üldiselt ei ole adapterite, harupesade ja pikendusjuhtmete kasutamine soovitatav;
- Kui seadme töös esineb tõrkeid, lülitage seade kohe välja.

Elektriohutus

ELEKTRIÜHENDUSE PEAB TEGEMA KVALIFITSEERITUD ELEKTRIK. Ühenduse vooluvõrk peab vastama kehtivatele eeskirjadele. Me ei võta endale vastutust kahjustuste eest, mis on põhjustatud nende juhiste eiramisest. Seade tuleb ühendada vooluvõrku, millel on kaitsemaandatud pistikupesa või mitmepooluseline kaitselüliti, sõltuvalt paigaldusriigi eeskirjadest. Vooluvõrgus peavad olema sobivad kaitsmed ja juhtmetel peab olema ristlõige.

ÜHENDUS

Seadmel on toitejuhe, mis tuleb ühendada 220–240 V vahelduvvooluvõrku faasijuhtmete või faasi- ja neutraaljuhtme vahel. Enne seadme ühendamist vooluvõrku on oluline kontrollida:

- mõõdikul toodud voolu pinget;
- kaitselüliti seadistust.

Seadme maandusklemmiga ühendatud maandusjuhe tuleb ühendada vooluvõrgu maandusklemmiga.

HOIATUS!

Enne seadme ühendamist vooluvõrku paluge elektrikul kontrollida vooluvõrgu maandusklemmi stabiilsust. Tootja ei võta endale vastutust õnnetuste ega probleemide eest, mis tulenevad seadme ühendamata jätmisest maandusklemmiga või defektsest maandusühendusest.

MÄRKUS. Seade võib vajada hooldustöid ning seetõttu on soovitatav, et seadme lähedal oleks teine pistikupesa, kuhu saaks seadme pärast paigaldusnišist väljavõtmist ühendada. Toitejuhet tohivad vahetada vaid klienditeeninduse vastava kvalifikatsiooniga tehnikud.

Väljalülitatud seadme korral võib tsentraalne pealüli ümbrus veidi helendada. See on normaalne. Selle kõrvaldamiseks keerake pistik teistpidi.

Soovitused

Pärast ahju igat kasutuskorda on soovitatav seda puhastada.

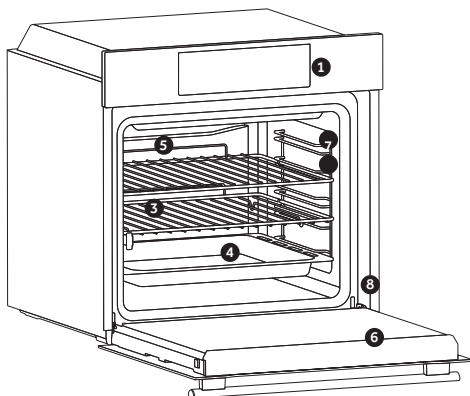
Ärge vooderdage ahju seinu alumiiniumfooliumi ega ühekordse kaitsekatttega. Alumiiniumfoolium vms hakkab vahetul kokkupuutel kuuma emailiga sulama ning kahjustab ahju sisemuse emailpinda. Ahju määrdumise takistamiseks ja sellest tuleneva suitsu vältimiseks ei soovita me ahju kasutada väga kõrgel temperatuuril. Pikendage selle asemel toiduvalmistusaega ja kasutage ahju veidi madalamal temperatuuril. Soovitame lisaks ahjuga kaasas olevatele tarvikutele kasutada vaid selliseid ahjunõusid ja küpsetusvorme, mis taluvad väga kõrgeid temperatuure.

Paigaldamine

Tootjal ei ole kohustust seadet paigaldada. Kui klient vajab tootja abi volest paigaldamisest tulenevat vigade kõrvaldamisel, ei kuulu selline abi garantii alla. Järgida tuleb kvalifitseeritud töötajate paigaldusjuhiseid. Valesti paigaldatud seade võib põhjustada kahjustusi või vigastusi. Tootja ei vastuta selliste kahjude või vigastuste eest.

Seadet ei tohi paigaldada kõrgele pinnale ega tööpinna alla. Enne paigaldamist tuleb veenduda, et ahju ümber on piisav õhuringlus. Seda on vaja ahju jahutamiseks ja selle sisemiste osade kaitsmiseks. Tehke viimasel leheküljel täpsustatud avad vastavalt paigalduse tüübile.

Toote kirjeldus

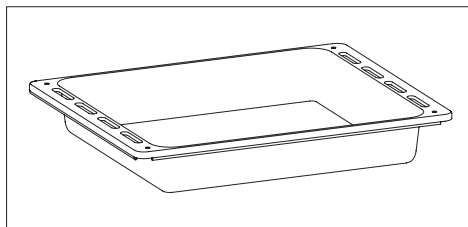


1. Juhtpaneel
2. Riiuli asendid (külgmine traatrest, kui see on olemas)
3. Restid
4. Plaadid
5. Ventilaaator (kui see on olemas)
6. Ahjuuks
7. Külgmised traatrestid (kui need on olemas: ainult lamedale õõnsusele)

8. Seerianumber

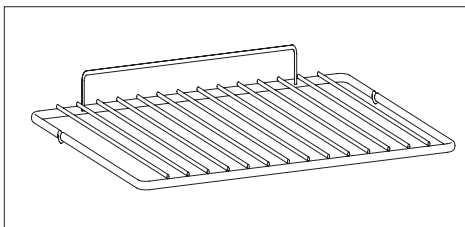
TARVIKUD

Tilgakoguja



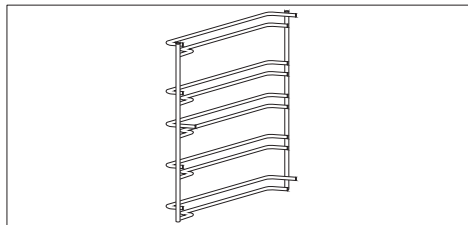
Sinna koguneb grillimisel toidust tilkuv vedelik.

Metallrest



Plaatide hoidmiseks.

Külgmised traatrestid (kui need on olemas)

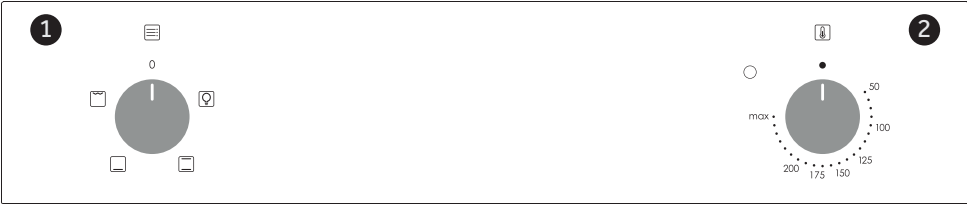


Asuvad ahjuõõnsuse külgedel, hoiavad metallreste ja tilgakogujaid.

Esimene kasutuskord

ESMANE PUHAŠTAMINE: Puhastage ahi enne esimest kasutuskorda. Pühkige välispindu pehme niiske lapiga. Peske kõik tarvikud ja pühkige ahju seestpoolt kuuma vee ja nõudepesuvahendi lahusega. Seadistage tühi ahi maksimumtemperatuurile ja laske sel töötada üks tund. Nii kaob ahjust uuele seadmele iseloomulik lõhn.

Juhtpaneeli kirjeldus



- 1. Funktsiooni valikunupp
- 2. Termostaadi valikunupp

Töörežiimid

Sümbol	T °C vaikimisi	T °C vahemik	Funktsioon
			LAMP: Lülitab ahju valgustuse sisse.
	220	50 ÷ MAX	* TAVALINE: Kasutatakse nii ülemist kui ka alumist kütteelementi. Laske ahjul umbes 10 minutit töötada. See valmistusviis sobib praadide valmistamiseks ja küpsetamiseks. Punase liha, rostiibi, lambatalle jala, ulukiliha, leiva, fooliumi mähitud toidu, lehttaina küpsetamiseks. Asetage toit koos anumaga resti keskele.
	210	50 ÷ MAX	ALTKUUMUTUS: Kasutatakse alumist kütteelementi. Ideaalne lehttainatoodete küpsetamiseks. Kasutage seda režiimi tortide, quiche´de, pasteedi ja muude toitude valmistamiseks, mis vajavad altpoolt rohkem kuumutamist.
	230	50 ÷ MAX	GRILL: Hoidke ahjuuks grillimisel alati kinni. Kasutatakse ainult ülemist kütteelementi ja temperatuuri saab reguleerida. Kütteelemendid lähevad tulipunaseks viiminutise eelsoojendusega. Grillid, kebabid ja vormiroad õnnestuvad alati. Valge liha tuleb asetada grillist kaugemale. Nii on valmistusaeg pikem, kuid toit jääb maitavam. Punase liha ja kalafilee võib asetada restile, pannes selle alla tilgakoguja.

* Katsetatud vastavalt standardile EN 60350-1 energiatarbimise kindlaks määramiseks ja energiaklassi välja selgitamiseks.

Üldised märkused puhastamise kohta

Korrapärasel puhastamisel kestab seade kauem. Enne käsitsi puhastamist laske seadmel jahtuda. Ärge puhastage seadet abrasiivsete puhastusvahenditega, terasvillast nuustikute ega teravate esemetega. Nii toimides võite seadme emailosi pöördumatult kahjustada. Puhastage seadet vaid vee, seebi või pleegitusaineid (ammoniaaki) sisaldavate puhastusvahenditega.

KLAASIST OSAD

Soovitav on puhastada seadme klaasakent pärast igat kasutuskorda imava köögirätikuga. Kangekaelsete plekkide eemaldamiseks kasutage pesuvahendis leotatud käsna, mis tuleb hoolikalt välja väänata. Loputage veega.

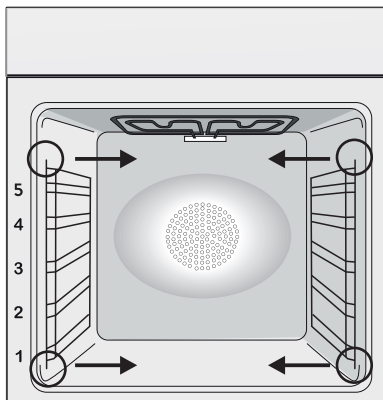
UKSETIHEND

Määratud tihendit saab puhastada veidi niiske lapiga.

Hooldus

KÜLGRESTIDE EEMALDAMINE JA PUHASTAMINE

1. Eemaldage traatrestid, tõmmates need noolte suunas välja (vt allpool).
2. Peske reste nõudepesumasinas või niiske pesukäsna ja kuivatage hoolikalt.
3. Pärast puhastamist pange traatrestid vastupidises järjekorras oma kohale tagasi.



VALGUSTUSPIRNI VAHETAMINE

1. Ühendage seade vooluvõrgust lahti.
2. Eemaldage klaasist kate, võtke vana pirn välja ja asendage see uue, sama tüüpi pirniga.
3. Pärast pirni vahetamist pange klaaskate oma kohale tagasi.

Seadmes on üks või mitu energiatõhususe klassi G (lamp) / F (10 LED-tuld) valgusallikat.

TARVIKUD

Puhastage tarvikuid niiske seebivahuse käsnaga, loputage ja kuivatage. Ärge kasutage abrasiivseid puhastusvahendeid.

TILGAKOGUJA

Pärast grilli kasutamist võtke pann ahjust välja. Valage kuum rasv välja ja peske panni kuuma veega, kasutades käsna ja nõudepesuvahendit. Kui pann jääb rasvane, leotage see vee ja pesuvahendi lahuses. Võite panni pesta ka nõudepesumasinas või kasutage ahjupuhastusvahendit. Ärge asetage määratud panni tagasi seadmesse.

Jäätmekäitus ja keskkonnakaitse



See seade vastab Euroopa elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete direktiivi 2012/19/EL nõuetele (WEEE). WEEE hõlmab nii saasteaineid (mis võivad avaldada negatiivset

keskkonnamõju) kui ka toorainet (mida saab taaskasutada). Saasteainete õigesti kõrvaldamiseks ja tooraine taastamiseks on oluline WEEE alla kuuluvate ainete õigesti käitlemine. Kõik inimesed saavad aidata kaasa sellele, et elektrilised ja elektroonilised jäätmed ei muutuks keskkonnale ohtlikuks. Selleks tuleb järgida peamisi eeskirju:

- Elektrilisi ja elektroonilisi jäätmeid ei tohi visata olmeprügi hulka;
- Elektrilised ja elektroonilised jäätmed tuleb viia vastavasse kogumispunkti.

Paljudes riikides viiakse sellised jäätmed kodust ära. Kehtib eeskiri, et uue seadme ostmisel peab müüja vana samaväärse seadme tasuta vastu võtma.

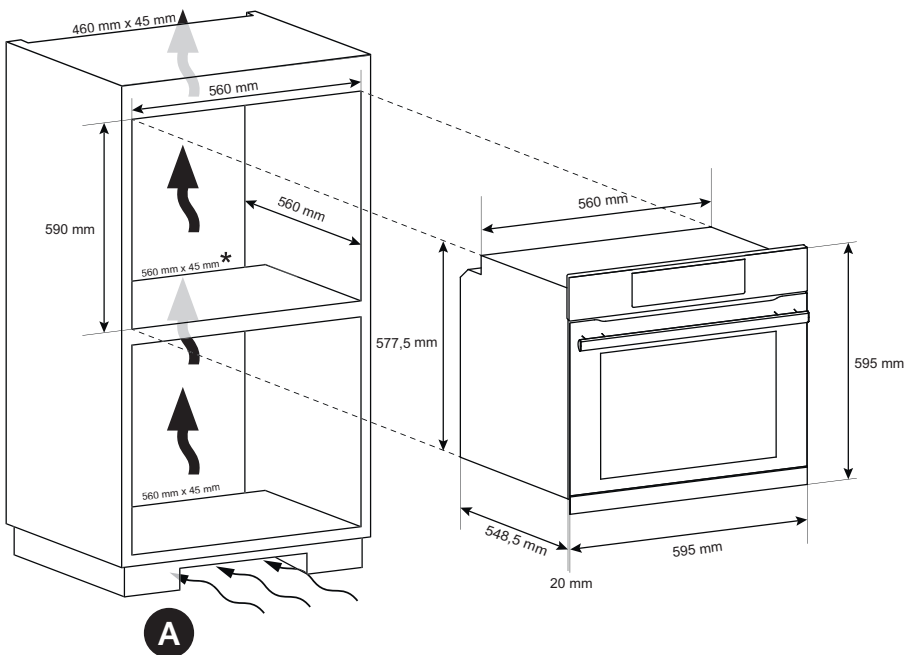
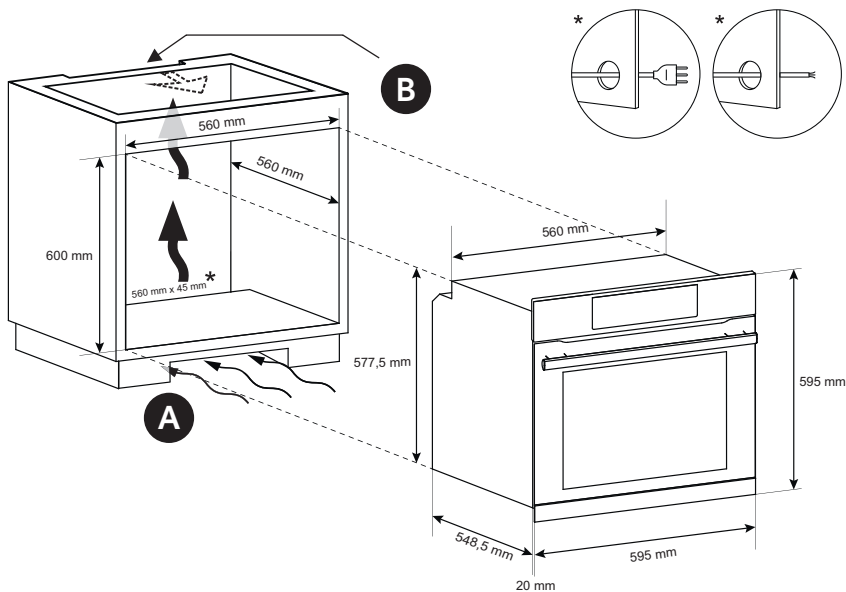
KESKKONNA SÄÄSTMINE JA KAITSMINE

Ärge kuumutage seadet liialt ja pange see alati võimalikult täis. Avage seadme ust võimalikult vähe, sest igal avamiskorral pääseb kuumus seadmest välja. Energia säästmiseks lülitage seade 5-10 minutit enne valmistusaja lõppu välja ja kasutage toiduvalmistamise lõpetamiseks seadme jääksoojust. Hoidke uksetihendid puhtad ja korras. Vastasel juhul tuleb ahjuõõnsusest kuumust välja. Tunnitariifiga elektrilepingu korral muudab viitajaga käivitamise programm energia säästmise lihtsamaks.

Veatsing

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Ahi ei soojene.	Kellaaeg ei ole seadistatud.	Seadistage kellaaeg.
Ahi ei soojene.	Funktsiooni ja temperatuuri ei ole seadistatud.	Veenduge, et vajalikud seadistused on õiged.
Puutetundlik kasutajaliides ei reageeri.	Kasutajaliidese paneelil on aur ja kondensatsioonivesi.	Puhastage kasutajaliidese paneeli mikroküüdlapiga.

Montavimas / Uzstādīšana / Paigaldamine





LT Jei orkaitės galinės dalies apačią dengia baldas, išpjaukite jame angą prietaiso elektros kabeliui.

LV Ja mēbeles aizmugurējā daļa ir slēgta, izveidojiet caurumu elektrības vadam.

EE Kui kõõgikapil on taga sein, tehke sellesse toitejuhtme jaoks ava.

B

LT Jei orkaitė yra be aušinimo ventiliatoriaus, stalviršyje išpjaukite 460 mm x 15 mm dydžio angą.

LV Ja cepeškrāsnij nav dzesēšanas ventilatora, izveidojiet atveri 460 mm x 15 mm izmērā.

EE Kui seadmel ei ole ventilaatorit, tehke 460 x 15 mm ava.

A

LT Jei grindjuostė trukdo cirkuliuoti orui, joje derėtų išpjauti 500x10 mm dydžio (arba 5000 mm² ploto) angą.

LV Ja, uzliekot kājlīsti, tiek traucēta gaisa cirkulācija, jāierīko 500x10 mm liela vai cita izmēra atvere ar platību 5000 mm².

EE Kui alusplaadi ava ei võimalda õhul ringelda, tuleb 5000 mm² kohta teha 500 x 10 mm või sarnane ava.

LT Gamintojas nepriims atsakomybės už jokių netikslumų, atsiradusių dėl šioje naudojimo instrukcijos knygelėje pasitaikiusių spaudos ar vertimo klaidų. Mes pasilikame teisę modifikuoti savo gaminius (taip pat ir stengiantis sumažinti elektros energijos sąnaudas), nekeičiant su sauga ir funkcionavimu susijusių gaminio charakteristikų.

LV Ražotājs neuzņemas atbildību par neprecizitātēm, kas radušās drukas vai pārrakstīšanas kļūdu dēļ šajā grāmatīnā. Mēs paturam tiesības pēc vajadzības veikt produktu pārveidojumus, tostarp patēriņa interesēs, neietekmējot parametrus, kas saistīti ar drošību vai funkciju.

EE Tootja ei vastuta selles kasutusjuhendis olevate ebatäpsuste ega trükkivigade eest. Jätame endale õiguse toodet vajadusel muuta, ilma et toote ohutus või funktsionaalsus sellest muutuksid.

70023174 • 02.2024 • Rev.B