



# K-60D19BM1-EU

Cooking

AL Manual i Pérdomit

BG АИнструкции за Употреба

CZ HNávod k Obsluze

DE FBedienungsanleitung

DK Handleiding

ES Manual de uso

PT Manual de Instruções

**SHARP**

Be Original.



## GB-Declaration of conformity

We declare that our products meet the applicable European Directives, Decisions and Regulations and the requirements listed in the standards referenced.

## DE-Konformitätserklärung

Wir erklären, dass unsere Produkte die geltenden europäischen Richtlinien, Entscheidungen und Regularien sowie die in den referenzierten Standards gelisteten Anforderungen erfüllen.

## FR-Déclaration de conformité

Nous déclarons que nos produits sont conformes aux Directives, Décisions et Règlementations européennes en vigueur et aux exigences visées dans les normes citées en référence.

## ES-Declaración de conformidad

Declaramos que nuestros productos cumplen con las Directivas Europeas, Decisiones y Regulaciones aplicables y los requisitos enumerados en dichas normativas.

## PT-Declaração de conformidade

Declaramos que os nossos produtos cumprem as Diretivas Europeias, Decisões e Regulamentos aplicáveis e os requisitos enumerados nas referências normalizadas.

## NL-Conformiteitsverklaring

We verklaren dat onze producten voldoen aan de van toepassing zijnde Europese richtlijnen, besluiten en voorschriften in de normen waarnaar wordt verwezen.

## IT-Dichiarazione di conformità

Dichiariamo che i nostri prodotti sono conformi

a Direttive, Decisioni e Regolamenti europei e ai requisiti elencati negli standard di riferimento.

## GR-Δήλωση συμμόρφωσης

Δηλώνουμε ότι τα προϊόντα μας πληρούν τις εφαρμόσιμες Ευρωπαϊκές Οδηγίες, Αποφάσεις και Κανονισμούς, καθώς και τις απαιτήσεις που περιέχονται στα πρότυπα όπου γίνεται αναφορά.

## BG-Декларация за съответствие

Ние заявяваме, че нашите продукти отговарят на приложимите европейски директиви, решения и регламенти и на изискванията, посочени в гореописаните стандарти.

## CZ-Prohlášení o shodě

Prohlašujeme, že naše výrobky splňují příslušné evropské směrnice, rozhodnutí, předpisy a požadavky uvedené ve zmiňovaných normách.

## SK-Vyhľásenie o zhode

Vyhlasujeme, že naše produkty splňajú príslušné smernice, rozhodnutia, nariadenia a požiadavky vypísané v uvedených štandardoch.

## EE-Vastavusdeklaratsioon

Deklareerime, et meie tooted vastavad kohaldavatele Euroopa direktiividele, otsustele ja määrustele ning viidatud standardites sätestatud nõuetele.

## SV-Försäkrar om överensstämmelse

Vi försäkrar att våra produkter uppfyller gällande EU-direktiv, beslut och förordningar och de krav som anges i de standarder som refereras.

## FI-Yhteensopivuuslauseke

Tuotteemme ovat yhteensopivia EU:n tuotedirektiivien, päätösten ja säädösten kanssa, sekä niissä listattujen standardien kanssa.

## HR-Izjava o sukladnosti

Izjavljujemo da su naši proizvodi u skladu s primjenjivim Direktivama, Odlukama i Uredbama Europske unije te zahtjevima navedenima u

spomenutim standardima.

#### **SR-Izjava o usklađenosti**

Izjavljujemo da naši proizvodi zadovoljavaju primenljive evropske direktive, odluke i propise, kao i zahteve navedene u naznačenim standardima.

#### **DA-Overensstemmelseserklæring**

Vi erklærer, at vores produkter opfylder de gældende europæiske direktiver, beslutninger og forordninger, og de anførte standarder der henvises til.

#### **NO-Samsvarserklæring**

Vi erklærer at våre produkter oppfyller de gjeldende europeiske direktiver, beslutninger og forskrifter, og kravene i standardene som det henvises til.

#### **UK-Декларація відповідності**

Цим ми заявляємо, що наші продукти відповідають усім застосовним директивам, рішенням та нормам Європейського союзу. Вимоги зазначені в додаткових матеріалах щодо стандартів.

#### **MK-Декларација за усогласеност**

Изјавуваме дека нашите производи ги исполнуваат применливите европски директиви, решенија и одредби, како и побарувањата наведени во посочените стандарди.

#### **RO-Declarație de conformitate**

Noi declarăm că produsele noastre respectă Directivele Europene, Deciziile și Reglementările aplicabile și condițiile enumerate în standardele menționate.

#### **HU-Megfelelőségi nyilatkozat**

Ezúton igazoljuk, hogy termékeink megfelelnek az EU direktíváknak, jogszabályoknak, előírásoknak. Az előírások felsorolása a

referencia tartalmaknál.

#### **SL-Izjava o skladnosti**

Zagotavljamo, da so naši izdelki skladni z ustreznimi evropskimi direktivami, sklepi in predpisi ter zahtevami, ki so navedene v referenčnih standardih.

#### **AL-Deklarata e konformitetit**

Ne deklarojmë se produktet tona përbushin Direktivat e aplikueshme evropiane, Vendimet dhe Rregulloret si dhe kërkesat e renditura në standartet e referuara.

#### **LT-Atitikties deklaracija**

Tvirtiname, kad mūsų produktai atitinka susijusiose Europos direktyvose, sprendimuose ir reglamentuose pateikiamų standartų keliamus reikalavimus.

#### **LV-Atbilstības deklarācija**

Mēs apliecinām, ka mūsu produkti atbilst attiecīgajām Eiropas direktīvām, lēmumiem un noteikumiem, kā arī prasībām, kas norādītas pieminētajos standartos.

#### **PL-Deklaracja zgodności**

Oświadczamy, że nasze produkty spełniają wymagania odpowiednich dyrektyw, decyzji i regulacji Unii Europejskiej oraz wymagania określone w wymienionych standardach.

Inderuar klient,

Qëllimi ynë është t'ju ofrojmë produkte të cilësisë së lartë që i tejkalojnë pritshmëritë Tuaja. Pajisja juaj është prodhuar në fabrika moderne dhe me shumë kujdes, e testuar veçanërisht për cilësinë. Ky udhëzues është përgatitur në mënyrë që t'ju ndihmojë të përdorni pajisjen tuaj, e cila është prodhuar duke përdorur teknologjinë më të fundit me besueshmëri dhe efikasitet maksimal. Para se të përdorni pajisjen tuaj, lexoni me kujdes këtë udhëzues i cili përfshin informacione bazë për instalimin e sigurtë, mirëmbajtjen dhe përdorimin. Ju lutemi të kontaktoni qendrën më të afërt të autorizuar për instalimin e produktit tuaj.

## **Përbajtja**

Prezantimi dhe madhësia e produktit

Paralajmërimi

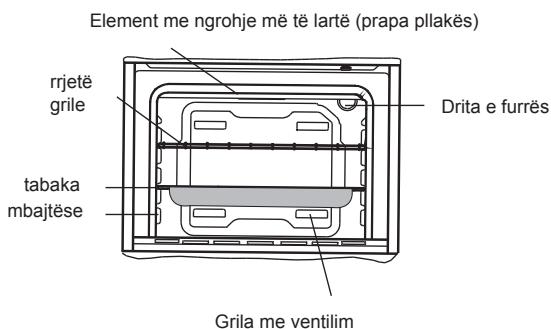
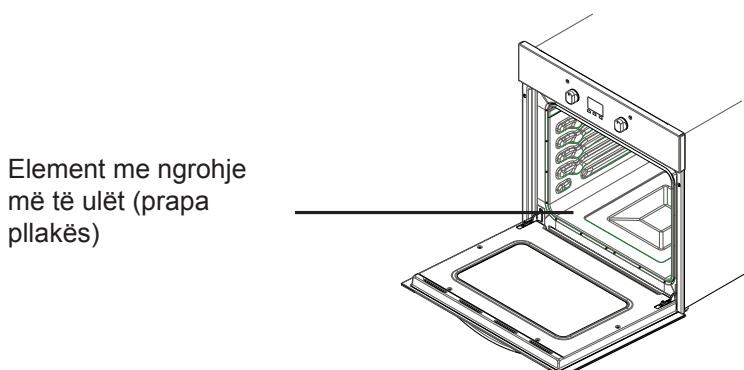
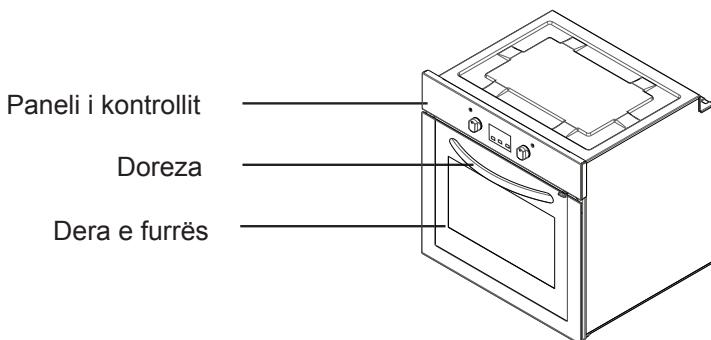
Përgatitja për instalim dhe përdorim

Përdorimi i furrës

Pastrimi dhe mirëmbajtja e produktit tuaj

Shërbimi dhe Transporti

## PREZANTIMI DHE MADHËSIA E PRODUKTIT



## **PARALAJMËRIMET E SIGURISË**

LEXONI ME KUJDES DHE PLOTËSISHT KËTO UDHËZIME PARA PËRDORIMIT TË PAJISJES TUAJ DHE RUAJENI ATË NË NJË VEND TË PËRSHTATSHËM PËR REFERENCË KUR TË JETË E NEVOJSHME.

KY UDHËZUES ËSHTË PËRGATITUR PËR MË SHUMË SE NJË MODEL TË PËRBASHKËT. PAJISJA JUAJ MUND TË MOS KETË NJË NGA DISA KARAKTERISTIKAT QË JANË SHPJE-GUAR NË KËTË UDHËZUES. KUSH-TOJUNI RËNDËSI PARAQITJES NË VLERA, KUR JENI DUKE LEXUAR KËTË UDHËZUES.

### **Paralajmërime të përgjithshme për sigurinë**

- Kjo pajisje mund të përdoret nga fëmijë të moshës 8 vjeç e sipër dhe persona me aftësi të kufizuara fizike, ndjesore ose mendore apo me mungesa të përvojës dhe njo-hurive në qoftë se ata kanë mbikëqyrje ose udhëzohen për përdorimin e pajisjes në mënyrë të sigurtë

dhe kuptojnë rreziqet e përfshira. Fëmijët nuk duhet të luajnë me pajisjen. Pastrimi dhe mirëmbajtja nuk duhet të bëhet nga fëmijët pa mbikëqyrje.

- **KUJDES:** Pajisja dhe pjesët e saj të arritshme nxehen gjatë përdorimit. Duhet patur kujdes për të shhangur prekjen e elementeve të nxeh të. Fëmijët më pak se 8 vjeç, do të mbahen larg vetëm nëse mbikëqyren vazhdimisht.
- **KUJDES:** Rreziku i zjarrit: mos ruani artikuj në sipërfaqet e gatimit.
- **KUJDES:** Nëse sipërfaqja është plasaritur, fikeni pajisjen për të shhangur mundësinë e goditjes elektrike.
- Pajisja nuk është

ndërtuar për tu vënë në punë me anë të një ore me zile të jashtme apo me anë të një sistemi të veçantë-telekomandë.

- Gjatë përdorimit pajisja nxehet. Tregoni kujdes për të shmangur prekjen e elementeve të nxeh të brenda furrës.
- Gjatë përdorimit, do rezat që përdoren për një kohë të shkurtër mund të nxehen.
- Mos përdorni pastrues gjërryes ose skraper të mprehtë metalik për të pastruar xhamin e derës së furrës dhe sipërfaqe të tjera pasi ato mund të gërvishatin sipërfaqen, e cila mund të rezultojë në krisjen e xhamit apo dëmtimin e sipërfaqes.
- Mos përdorni pastrues me avull për past-

rimin e pajisjes.

- KUJDES: Sigurohuni që pajisja është e fikur para se të zëvendësoni llambën për të shmangur mundësinë e goditjes elektrike.
- VINI RE: Pjesët e ak-sesueshme mund të nxehen, kur janë në përdorim vratat për gatim apo skara. Fëmijët e vegjël duhet të mbahen larg.
- Pajisja juaj është prodhuar në përputhje me të gjitha standarde e aplikueshme dhe rregulloret vendore dhe ndërkontaktare.
- Mirëmbajtja dhe puna riparuese duhet të bëhet vetëm nga teknikë të shërbimit të autorizuar. Instalimi dhe puna riparuese që kryhet nga teknikë të paautorizuar mund t'ju rrezikojë. Është e rrezikshme të ndryshoni apo modifikoni specifikit e pajisjes në çdolloj mënyre.
- Para instalimit, sigurohuni që kushtet lokale të shpërndarjes (natyra e gazit dhe presioni i gazit ose tensionit të energjisë elektrike dhe frekuencë) dhe kërkesat e pajisjes përputhen. Kërkesat përkëtë pajisse janë të deklaruara në etiketë.
- VINI RE: Kjo pajisje është projektuar vetëm për gatim dhe është menduar vetëm për përdorim

shtëpiak të brendshëm dhe nuk duhet të përdoret për ndonjë qëllim tjetër, ose në ndonjë kërkesë tjetër, të tilla si për përdorim jo-shtëpiak apo në një mjedis komercial apo për ngrohje ambienti.

- Mos u mundoni ta hiqni apo lëvizni pajisjen duke e tërhequr nga doreza e derës.
- Janë marrë të gjitha masat e mundshme të sigurisë për të garantuar sigurinë tuaj. Duke qenë se xhami mund të thyhet, ju duhet të jeni të kujdeshshëm gjatë pastrimi për të shmangur gërvishjet. Shmangni goditjet apo trokitjet mbi xham me aksesorët.
- Sigurohuni që kordoni furnizues nuk ka ngecur diku gjatë instalimit. Nëse kabloja furnizues është e dëmtuar, ajo duhet të zëvendësohet nga prodhuesi, agjenti isaj i shërbimit apo nga persona të kualifikuar në mënyrë të ngashme për të parandaluar ndonjë rrezik.
- Kur dera e furrës është e hapur, mos lejoni fëmijët të ngjiten apo të ulen tek dera.

### **Paralajmërime mbi instalimin**

- Mos e përdorni pajisjen para se ajo të instalohet plotësisht.
- Pajisja duhet të instalohet nga një teknik i autorizuar dhe të vihet në përdorim. Prodhesi nuk është përgjegjës për çdo dëm që mund të shkaktohet nga vendosja e gabuar dhe instalimi nga persona të paautorizuar.
- Kur ju shpaketoni pajisjen, sigurohuni që ajo nuk është dëmtuar

gjatë transportit. Në rast të ndonjë defekti; mos e përdorni pajisjen dhe kontaktoni menjëherë një agjent të kualifikuar të shërbimit. Duke qenë se materialet e përdorura për paketim (najloni, staplers, polistiroli ... etj) mund të kenë efekte të dëmshme për fëmijët, ato duhet të mblidhen dhe të hiqen menjëherë.

- Mbroni pajisjen tuaj ndaj efekteve atmosferike. Mos e ekspozoni atë nën efekte të tilla si dielli, shiu, bora etj .
- Materialet përreth pajisjes (kabinet) duhet të janë në gjendje të përballojnë një temperaturë prej min 100 °C.

### **Gjatë përdorimit**

- Kur ju do përdorni furrën tuaj për herë të parë një erë e pakëndshme do të burojë nga materialet izoluese dhe elementet ngrohës. Për këtë arsy, para se të përdorni furrën tuaj, lëreni të punojë bosh në temperaturë maksimale për 45 minuta. Në të njëjtën kohë ju duhet të duhet të ajrosni ambientin në të cilin produkti është i instaluar.
- Gjatë përdorimit, sipërfaqet e jash-tme dhe të brendshme të furrës nxehen. Kur hapni derën e furrës, ikni mbrapa për të shmangur avullin e nxehë që del nga furra. Kjo mund të përbëjë rrezik për djegie.
- Mos vendosni materiale të ndezshme ose të djegshme, në ose në afërsi të pajisjes kur ajo është duke punuar.
- Gjithmonë përdorni doreza furre për të hequr dhe zëvendësuar ushqimin në furre.
- Mos e lini pa mbikëqyrje tenxheren ndërsa gatuani me vajra të ngurtë

apo të lëngshëm. Ato mund të marrin zjarr në kushtet e ngrohjes ekstreme. Asnjëherë mos derdh ujë mbi të flakët që janë shkaktuar nga vaji. Mbuloni tiganin ose fritezën me kapakun e vet në mënyrë që të mbyten flakët që janë shkaktuar në këtë rast dhe fikni sobën.

- Në qoftë se ju nuk do të përdorni pajisjen pér një kohë të gjatë, hiqeni nga priza. Fikeni edhe çelësin kryesor. Gjithashtu, kur ju nuk e përdorni pajisjen, mbyllni valvolën e gazit.
- Sigurohuni që çelësat e kontrollit të pajisjes janë gjithmonë në pozicionin "0" (stop) kur ajo nuk përdoret.
- Tavat anojini kur i tërhoqi pér ti nxjerrë. Jini të kujdeshëm pér të mos derdhur lëngun e nxehëtë.
- Kur dera ose skara e furrës është hapur, mos lini asgjë mbi të. Ju mund të çekuilibroni pajisjen tuaj ose të thyeni kapakun.
- Mos vini gjëra të rënda a/p mallra të ndezshëm apo që marrin flakë lehtë (najloni, qese plastike, letër, rroba ... etj) në skarë. Kjo përfshin edhe enët e gatimit me aksesorë plastik (p.sh. dorezat).
- Mos varni peshqirë, pecëta pér pjata apo veshje të pajisjes apo dorezat e saj.
- Gjatë pastrimit dhe mirëmbajtjes
- Gjithmonë fikeni pajisjen para veprimeve të tilla si pastrimi apo mirëmbajtja. Ju mund ti bëni këto pas fikjes së pajisjes apo duke fikur çelësin kryesor.
- Mos hiqni çelësat e kontrollit pér të pastruar panelin e kontrollit.
- **PËR TË RUAJTUR EFIGASITETN DHE SIGURINË E PAJISJES TUAJ NE JU REKOMANDOJMË**

QË GJITHMONË TË PËRDORNI PJESËORIGJINALE DHE NË RAST NEVOJE TË KONTAKTONI VETËM AGJENTIN E AUTORIZUAR TË SHËRBIMIT.

## **PËRGATITJA PËR INSTALIM DHE PËRDORIM**

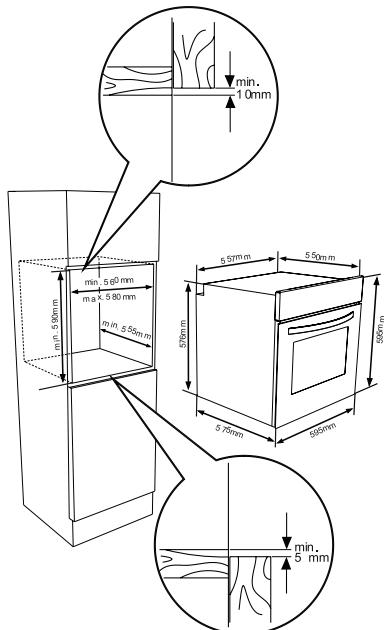
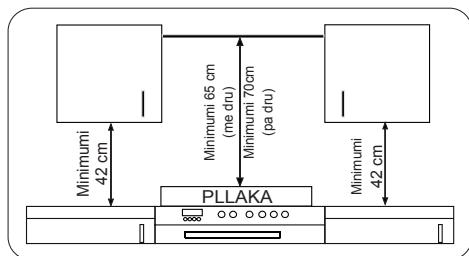
E prodhuar me pjesë dhe materiale të cilësisë më të mirë , kjo furre moderne, funksionale dhe praktike do të plotësojë nevojat tuaja në të gjitha aspektet. Sigurohuni që të lexoni udhëzuesin pér të patur rezultate të suksesshme dhe pér të mos patur ndonjë problem në të ardhmen. Informacioni i dhënë më poshtë përmban rregulla që janë të nevojshme pér pozicionimin e saktë dhe veprimet e shërbimit. Ato duhet të lexohen pa u anashkaluar sidomos nga tekniku, i cili do ta pozicionojë pajisjen.

## **KONTAKTONI SERVISIN E AUTORIZUAR PËR INSTALIMIN E FURRËS TUAJ!**

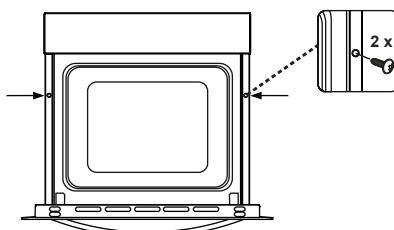
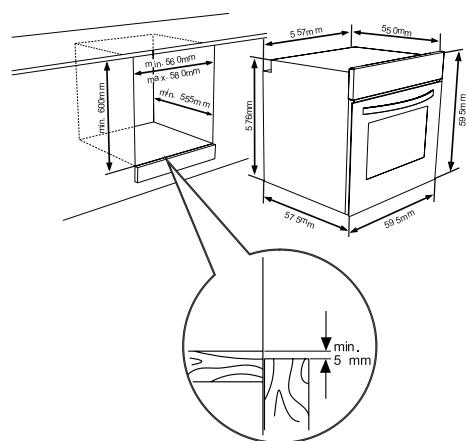
### **ZGJIDH NJË VEND PËR FURRËN**

- Ka disa pika që kërkojnë vëmendje kur zgjidhni një vend pér furrën tuaj. Sigurohuni të merrni parasysh rekomandimet tona si më poshtë pér të parandaluar ndonjë problem dhe situata të rrezikshme, të cilat mund të ndodhin më vonë!
- Kur zgjidhni një vend pér furrën, duhet t'i kushtohet vëmendje që nuk ka materiale të ndezshme ose të djegshme në afërsi të ngushtë, të tilla si perde, vaj, rroba etj e cila marrin zjarr shpejt.
- Mobiljet përreth furrës duhet të jenë nga materiale rezistente ndaj ngrohjes më shumë se 50 C ° nga temperatura e dhomës.

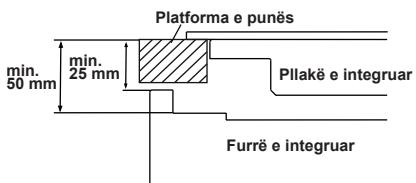
Ndryshimet e nevojshme në muret e kabinetit dhe ventilatorin e integruar të kombinuar me produktin, si dhe lartësítë minimale nga bazamenti i furrës janë paraqitur në figurën 1. Prandaj, ventilatori i shkarkimit duhet të jetë në një lartësi minimale prej 65 cm nga bazamenti i pllakës. Nëse nuk ka ventilator shkarkimi, lartësia nuk duhet të jetë më pak se 70 cm.



## INSTALIMI I FURRËS SË INTEGRUAR



Fusni furrën në kabinet duke e shtyrë atë përpara. Hapni derën e furrës dhe futni 2 vridha në vrimat e vendosura në kasën e furrës. Kur kasa e produktit prek sipërfaqen prej druri të kabinetit, fiksoni vidat.



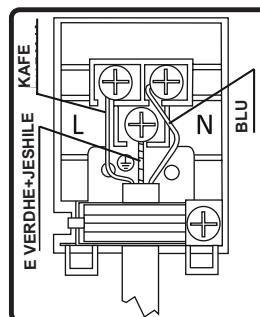
Nëse furra instalohet nën një pllakë, distanca mes platformës së punës dhe panelit kryesor të furrës duhet të jetë minimalisht 50 mm dhe distanca mes platformës së punës dhe paneli kryesor të kontrollit duhet të jetë minimalisht 25 mm.

## **INSTALIMI ELEKTRIK DHE SIGURIA E FURRËS SË INTEGRUAR**

Udhëzimet e dhëna më poshtë duhet të ndiqen pa u anashkaluar gjatë instalimeve elektrike:

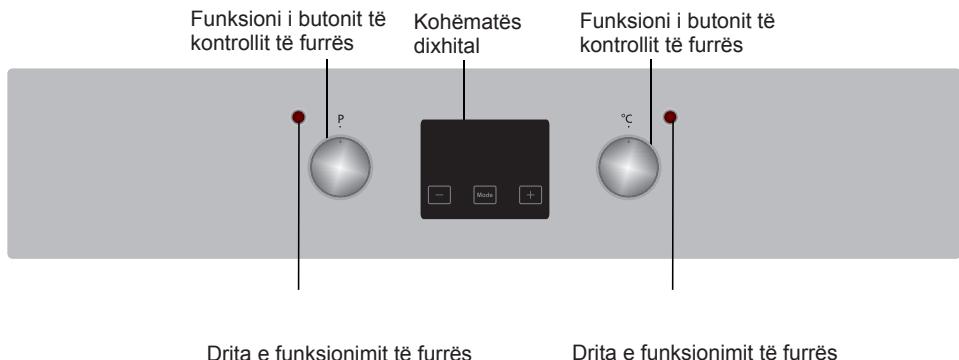
- Kablloja e tokëzimit duhet të jetë e lidhur me anë të vidave me shenjën e tokëzimit. Furnizimi i lidhje kabllore duhet të jetë siç tregohet në figurën 6. Nëse nuk ka prizë të tokëzuar përputhje me rregulloret në vendin e instalimit, telefononi menjëherë Shërbimin e Autorizuar.
- Priza e tokëzuar duhet të jetë në afërsi të pajisjes. Asnjëherë mos përdorni një zgjatusë kablloje.

- Kablloja e furnizimit nuk duhet të kontaktojë sipërfaqen e nxeh të produktit.
- Në rast të ndonjë dëmtimi të kabllos furnizuese, sigurohuni të kontaktoni servisin e autorizuar. Kablloja duhet të zëvendësohet nga servisi i autorizuar.
- Instalimet e pajisjes duhet të kryhen nga Shërbimi i autorizuar. Duhet të përdoret kabllo furnizimi e llojit H05VV-F.
- Lidhjet e gabuara mund të dëmtojnë pajisjen. Një dëmtim i tillë nuk do të mbulohet nga garancia.
- Pajisja është projektuar për t'u lidhur me 220-240V ~ nëse energjia elektrike është ndryshe nga vlera e dhënë më lart, telefononi menjëherë Shërbimin e Autorizuar.
- **Firma prodhuese deklaron se nuk mban asnjë përgjegjësi për çdo lloj dëmi dhe humbje që rezulton nga mosveprimi në përputhje me normat e sigurisë!**



# PËRDORIMI I FURRËS

## Paneli i kontrollit

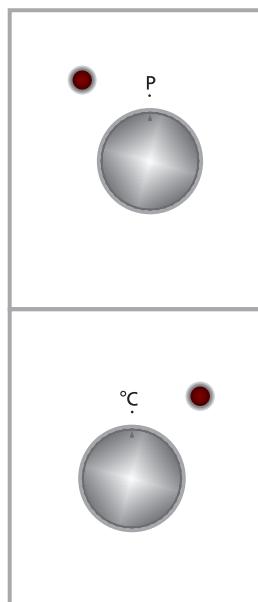


## Funksioni i butonit të kontrollit të furrës

Për të zgjedhur funksionin e dëshiruar të gatimit, rrotulloni çelësin në simbolin përkatës. Detajet e funksioneve të furrës janë shpjeguar në seksionin tjetër.

## Funksioni i butonit të kontrollit të furrës

Për të zgjedhur funksionin e dëshiruar të gatimit, rrotulloni çelësin në simbolin përkatës. Detajet e funksioneve të furrës janë shpjeguar në seksionin tjetër.



## Funkzionet e Furrës

\* Funkzionet e furrës tuaj mund të jenë të ndryshme për shkak të modelit të produktit tuaj.



### Llamba e furrës:

Vetëm drita e furrës do të ndizet në dhe ajo mbetet ndezur mbi të gjitha në funksionet e gatimit.



### Funksioni i shkrirjes:

Dritat paralajmëruese të furrës ndizen, ventilatori fillon të veprojë.

Për të përdorur funksionin e shkrirjes, merrni ushqimin Tuaj të ngrirë dhe vendoseni në furre në një raft të vendosur në slotin e tretë nga fundi. Rekomandohet që Ju të vendosni një tepsi furre nën ushqimin për shkrirje, për të mbledhur ujin e akumular për shkak të akullit të shkrirë. Ky funksion nuk do të gatuajë apo ta pjekë ushqimin Tuaj, ai vetëm do të ndihmojë për ta shkrirë atë.



### Funksioni i ventilatorit:

Termostati dhe dritat paralajmëruese të furrës do të ndizen, elementet e ngrohjes së skarës dhe ngrohjes së lartë do të fillojnë të veprojnë.

Ky funksion është shumë i mirë për pjekjen e brumërave. Gatimi realizohet nga rezistenza poshtë dhe lart brenda furrës dhe nga qarkullimi i ajrit siguruar nga ventilatori, që jep një efekt të lehtë skare tek ushqimi. Rekomandohet parangrohja e furrës për rreth 10 minuta.



### Funksioni i gatimit statik:

Termostati dhe dritat paralajmëruese të furrës do të ndizen, elementet e ngrohjes së ulët dhe të lartë do të fillojnë të veprojnë. Funksioni i gatimit statik lëshon nxehësi, duke siguruar gatimin e ushqimit me rafte të ulët dhe të lartë. Kjo është ideale për të bërë pasta, ëmbëlsira, pasticë, lazanja dhe pica. Rekomandohet parangrohja e furrës për 10 minuta dhe ajo është mirë të gatuash në vetëm një raft gjatë kësaj kohe në këtë funksion.



### Funksioni i pjekjes në skarë:

Termostati dhe dritat paralajmëruese të furrës do të ndizen, elementi i ngrohjes së skarës do të fillojë të veprojë. Ky funksion përdoret për ushqime në skarë dhe në toast. Përdorni raftet e sipërme të furrës. Lyeni lehtë me furçë me vaj rrjetin e skarës për të ndaluar ngjitjen e ushqimit dhe vendosni ushqimet në qendër të rrjetës. Gjithmonë vendosni një tepsi poshtë për grumbulluar ndonjë rrjedhje vaji apo yndyre. Rekomandohet parangrohja e furrës për rreth 10 minuta. Paralajmërim: Kur piqni në skarë, dera e furrës duhet të jetë e myllur dhe temperatura e furrës duhet të rregullohet në 190 °C.



### Funksioni i pjekjes së shpejtë në skarë:

Termostati dhe dritat paralajmëruese të furrës do të ndizen, elementet e ngrohjes së skarës dhe ngrohjes së lartë do të fillojnë të veprojnë. Funksioni është përdorur për pjekje në skarë më të shpejtë dhe për të mbuluar një sipërfaqe më të madhe, të tilla si mish në skarë.

Përdorni raftet e sipërme të furrës. Lyeni lehtë me furçë me vaj rrjetin e skarës për të ndaluar ngjitjen e ushqimit dhe vendosni ushqimet në qendër të rrjetës. Gjithmonë vendosni një tepsi poshtë për grumbulluar ndonjë rrjedhje vaji apo yndyre. Rekomandohet parangrohja e furrës për rreth 10 minuta. Paralajmërim: Kur piqni në skarë, dera e furrës duhet të jetë e mbyllur dhe temperatura e furrës duhet të rregullohet në 190 °C



### Funksioni i dyfishtë skarë dhe ventilim:

Termostati dhe dritat paralajmëruese të furrës do të ndizen, elementet e ngrohjes së skarës dhe ngrohjes së lartë dhe ventilatori do të fillojnë të veprojnë.

Funksioni përdoret për tiganisje më të shpejtë të ushqimeve të trasha dhe për mbulimin e një sipërfaqe më të madhe. Të dy elementet e sipërme të ngrohjes dhe pjekja në skarë do të veprojnë së bashku me ventilatorin për të siguruar edhe gatimin.

Përdorni raftet e sipërme të furrës. Lyeni lehtë me furçë me vaj rrjetin e skarës për të ndaluar ngjitjen e ushqimit dhe vendosni ushqimet në qendër të rrjetës. Gjithmonë vendosni një tepsi poshtë për grumbulluar ndonjë rrjedhje vaji apo yndyre. Rekomandohet parangrohja e furrës për rreth 10 minuta.

Paralajmërim: Kur piqni në skarë, dera e furrës duhet të jetë e mbyllur dhe temperatura e furrës duhet të rregullohet në 190 °C.



### Funksioni pica

Termostati dhe dritat paralajmëruese të furrës do të ndizen, elementet e ngrohjes së skarës dhe ngrohjes së lartë dhe ventilatori do të fillojnë të veprojnë.

Funksioni i ventilatorit dhe i ngrohjes së ulët është ideale për ushqim të pjekur, të tilla si pica, në mënyrë të barabartë në një kohë të shkurtër.

Ndërsa ventilatori shpërndan në mënyrë të barabartë nxehthinë e furrës, elementi më i ulët i ngrohjes siguron pjekjen e brumit të gatimit.



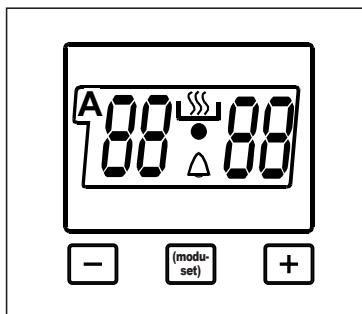
## Funksioni Turbo

Termostati dhe dritat paralajmëruese të furrës do të ndizen, elementet e ngrohjes së skarës dhe ngrohjes së lartë dhe ventilatori do të fillojnë të veprojnë.

Funksioni turbo shpërndan në mënyrë të barabartë ngrohjen në furre. Të gjitha ushqimet në të gjitha raftet do të gatuhen në mënyrë të barabartë. Është e rekomanduar parangrohje e furrës për 10 minuta.

të shkurtër. Është e rekomanduar parangrohje e furrës për 10 minuta.

## Përdorimi i orës dixhitale



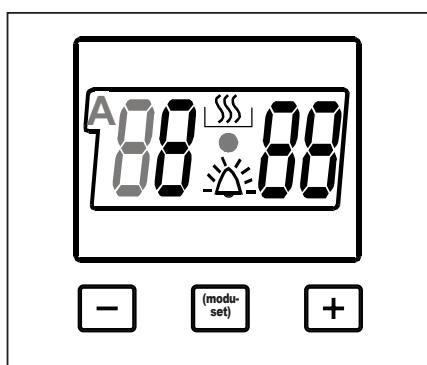
### Rregullimi i kohës:

Koha duhet të rregullohet para fillimit të përdorimit të furrës. Pas furnizimit me energji elektrike në furre, simboli (A) dhe tre "0" do të fillojnë të pulsojnë në ekran. Shtypni çelsat (+) dhe (-) në të njëjtën kohë. Simboli do të shfaqet në ekran. Gjithashtu, pika në mes të ekranit do të fillojë të pulsojë. Duke përdorur butonat (+) dhe (-) butonat, rregulloni orën, ndërsa kjo pikë është duke pulsuar. Pas rregullimit, duhet të pritet që pika do të jetë e ndezur vazhdimisht.

Pas furnizimit me energji elektrike në furre, kur simboli (A) dhe tre "0" do të fillojnë të pulsojnë në ekran, fura nuk mund të funksionojë duke përdorur butonat e kontrollit. Kur butonat (+) dhe (-) janë shtypur njëkohësisht për rregullimin e kohës, simboli do të shfaqet në ekran. Kur ky simbol shfaqet në ekran, ju mund të veproni manualisht në pjesën e furrës. Duke qenë se koha e rregulluar do të rikthehet si më parë në rast të ndërprerjes së energjisë, veprimi i

rregullimit tē kohës duhet tē kryhet përsëri.

## Sinjal zanor Rregullim i kohës:



Koha duhet tē rregullohet para fillimit tē përdorimit të furrës. Pas furnizimit me energji elektrike në furre, simboli (A) dhe tre "0" do tē fillojnë tē pulsojnë në ekran. Shtypni çelsat (+) dhe (-) në tē njëjtën kohë.

Simboli do tē shfaqet në ekran. Gjithashtu, pika në mes tē ekranit do tē fillojë tē pulsojë. Duke përdorur çelësat (+) dhe (-) çelësat, rregulloni orën, ndërsa kjo pikë është duke pulsuar. Pas rregullimit, duhet tē pritet që pika do tē jetë e ndezur vazhdimesht. Ky funksion mund tē përdoret për tē marrë sinjal zanor në përfundimin e periudhës kohore tē rregulluar.

Shtypni butonin e MODALITETIT në mes. Simboli do tē pulsojë në ekran. Gjithashtu tre "0"-të do tē shfaqen. Rregullo periudhën e dëshiruar kohore për paralajmërim duke përdorur çelësat (+) dhe (-), ndërsa simboli është duke pulsuar. Pak kohë pas përfundimit tē rregullimit, simboli do

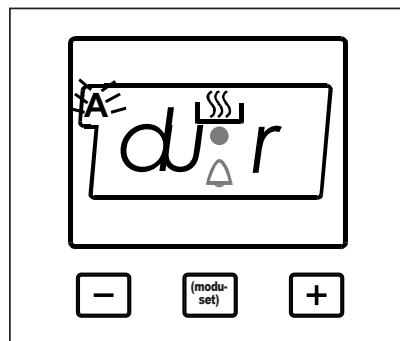
tē fillojë tē ndriçojë vazhdimesht. Kur simboli fillon tē ndriçojë vazhdimesht, sinjali zanor i rregullimit tē kohës është bërë.

Koha e sinjalit zanor mund tē vendoset në një kohë në mes diapazonit kohor prej 0 dhe 23.59.

Kur koha e caktuar ka mbaruar, ora jep një sinjal zanor dhe simboli fillon tē pulsojë në ekran. Duke shtypur një nga butonat, sinjali zanor do tē ndalojë dhe simboli në ekran zhduket

Sinjali zanor i rregullimit tē kohës është vetëm për qëllime paralajmëruese. Furra nuk do tē aktivizohet në këtë funksion.

## Rregullimi i kohës Semi –Automatik sipas Periudhës së Gatimit:



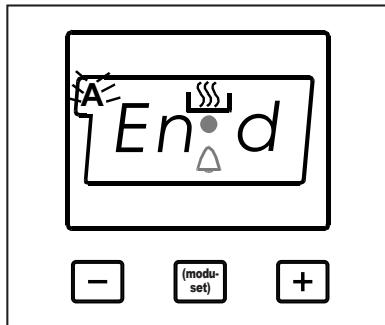
Ky funksion është përdorur për tē gatuar në diapazonin kohor tē dëshiruar. Ushqimet që duhen gatuar janë vënë në furre. Furra është e rregulluar në funksionin e dëshiruar tē gatimit. Termostati i furrës është rregulluar në shkallën e dëshiruar në varësi tē gjellës për gatim. Mbani shtypur butonin MODALITET derisa tē shihni në ekranin e orës "stop". Kur tē

shihni "stop" në ekranin e orës, simboli (A) do të fillojë të pulsojë. Rregulloni kohën e gatimit për ushqimin që doni të gatuani, duke përdorur butonat (+) dhe (-), ndërsa kohëmatësi është në pozitën e tij. Pak kohë pasi ka përfunduar veprimi i rregullimit, koha do të shfaqet në ekran dhe simbolet (A) dhe do të fillojë të ndriçojë vazhdimisht në ekran. Ndërsa jeni duke bërë këtë, fura do të fillojë të funksionojë.

### **Mund të regjistrohet një periudhë gatimi mes rangut kohor prej 0 dhe 10 orë.**

Në përfundim të kohës së caktuar, kohëmatësi do të ndalojë furrën dhe të lëshojë një sinjal zanor. Gjithashtu, simboli (A) do të fillojë të pulsojë në ekran. Pasi keni çuar butonin e furrës dhe butonin e termostatit në pozitën 0, duke shtypur çdo buton të kohëmatësit, sinjali zanor do të përfundojë. Gjithashtu, ora do të sillet në funksionin e përdorimit manual.

### **Programimi semi-automatik sipas kohës së përfundimit:**



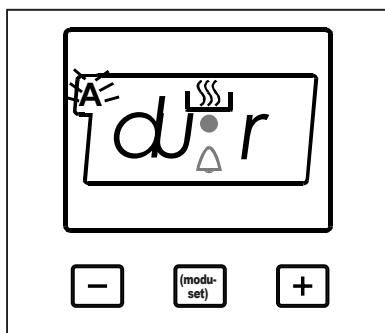
Ky funksion është përdorur për të gatuar sipas kohës së dëshiruar përfundim. Ushqimi për t'u gatuar është vënë në furrë. Furra është e rregulluar në funksionin e dëshiruar të gatimit. Termostati i furrës rregullohet në shkallën e dëshiruar në varësi të gjellës për gatim. Mbani shtypur butonin MODALITETI derisa të shfaqet në ekran "fundi", simboli (A) dhe ora do të fillojnë të pulsojnë respektivisht.

Rregullo kohën e mbarimit për ushqimin që doni të gatuani, duke përdorur çelsat (+) dhe (-), ndërsa kohëmatësi është në këtë pozitë. Pak kohë pasi veprimi i rregullimit ka përfunduar, ora do të shfaqet në ekran dhe simbolet (A) dhe do të fillojnë të ndriçojnë vazhdimisht në ekran. Ndërsa jeni duke bërë këtë, fura do të fillojë të funksionojë.

Ju mund të vendosni një orë që mund të mbarojë në 10 orë pas orarit të ditës.

Në përfundim të kohëzgjatjes së caktuar, kohëmatësi do të ndalojë furrën dhe do të japë sinjalin zanor. Gjithashtu simboli (A) do të fillojë të pulsojë në ekran. Pasi keni çuar butonin e furrës dhe butonin e termostatit në pozitën 0, duke shtypur çdo buton të kohëmatësit, sinjali zanor do të përfundojë. Gjithashtu, kohëmatësi do të sillet për t'u përdorur në funksionin manual.

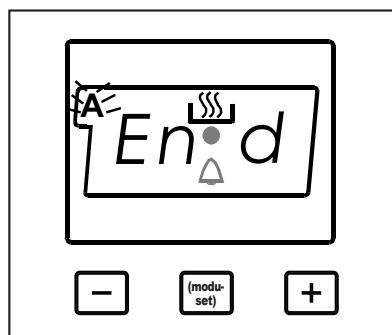
## Programim plotësisht -automatik:



Ky funksion është përdorur për të gatuar pas një periudhë të caktuar kohore, brenda një kohëzgjatje të caktuar. Ushqimi për tu gatuar është vënë në furrë. Furra është e rregulluar në funksionin e dëshiruar të gatimit. Termostati i furrës është rregulluar në shkallën e dëshiruar në varësi të gjellës për gatim.

Së pari; Mbani shtypur butonin MODALITETI derisa të shfaqet mbi ekranin e kohëmatësit "stop". Kur shihni "stop" në ekranin e kohëmatësit, simboli (A) do të fillojë të pulsojë. Rregullo kohën e gatimit për ushqimin që doni të gatuani, duke përdorur çelsat (+) dhe (-), ndërsa kohëmatësi është në këtë pozitë. Pak kohë pasi veprimi i rregullimit ka përfunduar, ora do të shfaqet në ekran dhe simbolet (A) dhe do të fillojnë të ndriçojnë vazhdimisht në ekran.

**Mund të regjistrohet një periudhë gatimi mes rangut kohor prej 0 dhe 10 orë.**



Së dyti; Mbani shtypur butonin MODALITET derisa në ekran të shfaqet "fund". Kur shihni "fund" në ekranin e kohëmatësit, simboli (A) dhe ora do të fillojnë të pulsojnë, me shtimin e periudhës së gatimit. Rregullo kohën e mbarimit për ushqimin duke përdorur çelsat (+) dhe (-), ndërsa kohëmatësi është në këtë pozitë. Pak kohë pasi veprimi i rregullimit ka përfunduar, ora do të shfaqet në ekran dhe simbolet (A) dhe do të fillojnë të ndriçojnë vazhdimisht në ekran.

**Ju mund të regjistroni një kohë që mund të jetë deri tek 23.59 pas orës së synuar duke shtuar periudhën e gatimit në kohë.**

Furra do të fillojë të veprojë në orën e llogaritur duke reduktuar periudhën e gatimit nga koha e mbarimit e regjistruar dhe do të ndalet në kohën e regjistruar të mbarimit. Kohëmatësi do të lëshoj sinjal zanor dhe simboli(A) do fillojë të pulsojë. Pasi keni çuar butonin e furrës dhe butonin

e termostatit në pozitën 0, duke shtypur çdo buton të kohëmatësit, sinjali zanor do të përfundojë. Gjithashtu, ora do të kthehet në funksionin e përdorimit manual.

### **Blokimi i çelësit**

- Kyçi aktivizohet automatikisht kur nuk përdoret kohëmatësi për 5 sekonda në përdorim normal. Për ta zhbllokuar kohëmatësin, shtypni butonin MODE për 3 sekonda. Pastaj mund të bëhet opsioni i dëshiruar.
- Pas aktivizimit të butonit të modalitetit, çdo buton aktivizohet menjëherë sa po të preket.

ENËT	TURBO			I ULËT- I LLARTË			VENTILATOR I ULËT- I LLARTË			SIKARA		
	Poz. termostati (°C)	Poz. i raffit	Koha e gatimit (min)	Poz. termostati (°C)	Poz. i raffit	Koha e gatimit (min)	Poz. termostati (°C)	Poz. i raffit	Koha e gatimit (min)	Poz. termostati (min)	Poz. i raffit	Koha e gatimit (min)
Brunë me shtresa	170-190	1 -2/-3	35-45	170-190	1-2	35-45	170-190	1-2	25-35			
Kek	150-170	1 -2/-3	30-40	170-190	1-2	30-40	150-170	1 -2/-3	25-35			
Biskota	150-170	1 -2/-3	25-35	170-190	1-2	30-40	150-170	1 -2/-3	25-35			
Qofte skare										200	4	10-15
Ushqimi i lëngshëm	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50			
Pule				200	1-2	45-60	200	1-2	45-60	200	*	50-60
Bërxolle										200	3-4	15-25
Biftëk										200	4	15-25
Kek me dy tabaka	160-180	1-4	30-40									
Brunë në dy tabaka	170-190	1-4	35-45									

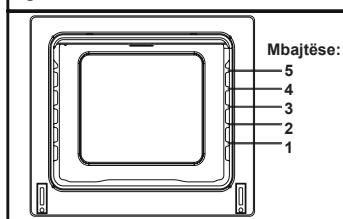
\*\*Gatim me rosto pule në hell ...

## Aksesorët

Produkti është furnizuar me aksesorë. Ju gjithashtu mund të përdorni aksesorët që keni blerë nga burime të tjera, por ato duhet të janë rezistente ndaj nxehtësisë dhe flakëve. Ju gjithashtu mund të përdorni pjata qelqi, forma torte dhe tabaka furre që janë të përshtatshme për përdorim në furrë. Ndiqni udhëzimet e prodhuesit kur përdorni aksesorë të tjerë. Në rast se përdoren enë të vogla, vendosni enën mbi rrjet teli, pasi ajo do të jetë plotësisht në pjesën e mesme të rrjetës. Nëse ushqimi që do gatuhet nuk e mbulon tabakanë e furrës plotësisht, nëse ushqimi është marrë nga ngrirja e thellë apo tabaka është duke u përdorur për mbledhjen e ushqimeve të lëngshme që rrjedhin gjatë pjekjes në skarë, mund të vërehen ndryshime në formë në tabaka. Kjo është për shkak të temperaturave të larta që shfaqen gjatë gatimit. Tabakaja do të kthehet në formën e saj të vjetër, kur tabakaja do të ftohet pas gatimit. Kjo është një dukuri normale fizike që ndodh gjatë transferimit të ngrohjes. Mos vendosni tabaka qelqi të nxehtë dhe enë të nxehta në një mjesid të ftohtë direkt nga furra për të shmanjur thyerjen e tabakasë apo enës. Mos e vendosni mbi sipërfaqe të ftohtë dhe të lagësht. Vendoseni mbi një leckë të thatë kuzhinë dhe lëreni të ftohet ngadalë. Kur përdorni skarën në furrën tuaj; ne rekomandojmë (sipas rastit) të përdorni rrjetën që e keni marrë bashkë me produktin. Kur përdorni rrjetën e telit; vendosni një tabaka në një nga raftet më të ulëta për të mundësuar grumbullimin e vajit. Mund të shton si ujë në tabaka për të ndihmuar pastrimin. Siç shpje-

gohet në klauzolat përkatëse, kurrë mos përdorni grilën me gaz pa kapakun mbrojtës. Nëse furra juaj ka një skarë që vepron me gaz, por kapaku mbrojtës mun-gon, apo është e dëmtuar dhe nuk mund të përdoret, porosisni një pjesë këmbimi nga qendra e shërbimit më të afërt.

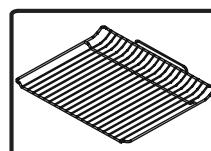
Zgavra e furrës



## Aksesorët e furrës

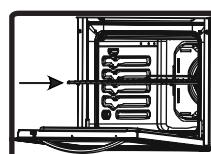
Aksesorët për furrën tuaj mund të janë të ndryshëm për shkak të modelit të produktit tuaj.

## Rrjetë teli



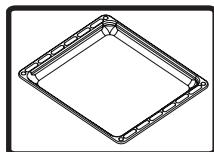
Rrjeta e telit përdoret për të pjekur në skarë apo për të vendosur enë gatimi të ndryshme në të.

**KUJDES- Vendosni si duhet rrjetën e telit në çdo raft korrespondues në zgavrën e furrës dhe shtyjeni atë në pjesën e prapme.**



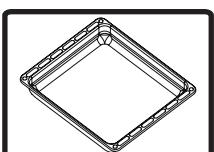
## **Tabakaja e cekët**

Tabakaja e cekët përdoret për të pjekur brumë të tilla si bazë torte etj. Për ta vendosur si duhet tabakanë në zgavër, e vini atë në çdo raft dhe shtyjeni atë në pjesën e prapme.



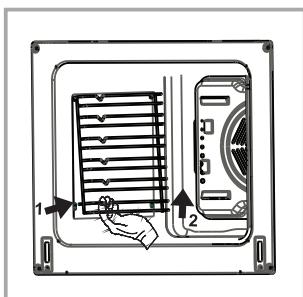
## **Tabakaja e thellë**

Tabakaja e thellë është përdorur për të gatuar me avull. Për ta vendosur si duhet tabakanë në zgavër, e vini atë në çdo raft dhe shtyjeni atë në pjesën e prapme.



## **Heqja e rafteve rrjetë**

Tërhiqni raftin rrjetë siç tregohet në figurë. Pasi ta keni liruar nga kapset, ngrijeni lart.



## **PASTRIMI DHE MIRËMBAJTJA E FURRËS TUAJ**

### **PASTRIMI**

Para se të filloni të pastroni furrën tuaj, sigurohuni që të gjithë butonat e kontrollit janë fikur dhe pajisja juaj është ftohur. Stakoni pajisjen.

Mos përdorni materiale që përbajnjë grimca që mund të dëmtojnë smalatin dhe pjesët e ngjyrosura të furrës tuaj. Përdorni pastrues kremoz ose pastrues të lëngshëm, të cilat nuk përbajnjë grimca. Duke qenë se ato mund të dëmtojnë sipërfaqet, mos përdorni krem kaustik, pluhura pastrimi gërryes, lesh teli ose mjete të rënda. Në rast se lëngje të tepërtë derdhen mbi furrën tuaj, ato mund të shkaktojnë një dëm në smalt. Menjëherë pastroni lëngjet e derdhura. Mos përdorni pastrues me avull për pastrimin e furrës.

### **Pastrimi i brendësisë së furrës**

Sigurohuni që të hiqni nga priza furrën para se të filloni ta pastroni atë. Ju do të merrni rezultate më të mira në qoftë se pastroni brendësinë e furrës ndërsa furra është pak e ngrohtë. Fshini furrën tuaj me një copë lecke të butë me ujë sapun pas çdo përdorimi. Pastaj fshijeni përsëri, këtë herë me një leckë të njomë, dhe thajeni. Një pastrim i plotë duke përdorur pastrues të tipit të thatë dhe pluhur. Për produktin me korniza smalti katalistik muret e pasme dhe anësore të kasës së brendshme nuk

kërkojnë pastrim. Gjithsesi; në varësi të përdorimit, është e rekomanduar që ju të zëvendësoni ato pas një periudhe të caktuar kohe.

## MIRËMBAJTJA

### Zëvendësimi i dritës së furrës

Ndryshimi i llambës së furrës duhet të bëhet nga tekniku i autorizuar. Vlerësimi i llambës duhet të jetë 230V, 25Watt, Lloji E14, T300 para se të ndryshoni llambën, furra duhet të stakohet dhe duhet të jetë e ftohtë.

Dizajni i llambës është specifik për përdorim në pajisje gatimi shtëpiake dhe nuk është e përshtatshme për ndriçim dhomë familjare.

## SHËRBIMI DHE TRANSPORTI

### KËRKESA PARA MARRJES SË SHËRBIMIT

Nëse furra nuk funksionon:

Furra mund të jetë stakuar, ka pasur një ndërprerje. Në modelet e pajisur me një orë me zile, koha nuk mund të rregullohet.

Nëse furra nuk nxehet:

Ngrohja nuk mund të rregullohet me çelësin e kontrollit të vatrës së furrës.

Nëse llamba e ndriçimit të brendshëm nuk bën dritë:

Energjia elektrike duhet të kontrollohet. Duhet të kontrolloni nëse llambat janë të dëmtuara. Nëse janë të dëmtuara, ju mund të zëvendësoni ato si në udhëzimin në vijim.

Gatim (nëse pjesa e poshtme-sipërme nuk gatuau në mënyrë të barabartë):

Kontrolloni vendosjet e rafteve, kohën e gatimit dhe vlerat e ngrohjes sipas manualit.

Përveç këtyre, në qoftë se ju ende keni ndonjë problem me produktin tuaj, ju lutem telefononi në "Shërbimi i autorizuar".

## INFORMACION LIDHUR ME TRANSPORTIN

Nëse keni nevojë për ndonjë transport:

Ruani kutinë origjinale të produktit dhe transportojeni atë me kutinë origjinale kur duhet të transportohet Ndiqni shen-

jat e transportit në kuti. Vendosni shirita mbi sobën në pjesët e sipërme, mbuloni dhe transportoni më vete panelin e gatimit.

Vendosni një letër midis kapakut të sipërm dhe panelit të gatimit, mbuloni kapakun e sipërm, dhe më pas vendosni shirita mbi sipërfaqet anësore të furrës.

Vendosni karton ose letër në kapakun frontal të xhamit interior të sobës pasi është më mirë për tavat, për rrjetat grilë dhe tabakatë brenda furrës nuk do të dëmtojnë kapakun e furrës gjatë transportit. Gjithashtu mbështillni kapakun e furrës në muret anësore.

Në qoftë se nuk e ka kutinë origjinale:

Merrni masat për sipërfaqet e jashtme (sipërfaqet e xhamit dhe ato të lyera) të furrës më të ekspozuara ndaj goditjeve të mundshme.

Уважаеми потребители,

Нашата цел е да Ви предложим висококачествени продукти, които надминават Вашите очаквания. Вашият уред е произведен с помощта на модерни съоръжения и е грижливо тестван за качество. Тези инструкции са изгответи с цел да Ви помогнат да използвате Вашия уред, който е произведен с най-модерните, надеждни и ефективни технологии. Преди да използвате Вашия уред, внимателно прочетете тези инструкции, които включват основна информация за безопасно монтиране, поддръжка и употреба. Моля, свържете се с най-близкия Оторизиран сервизен център за монтирането на Вашия продукт.

## **Съдържание**

Представяне и размери на продукта

Предупреждения

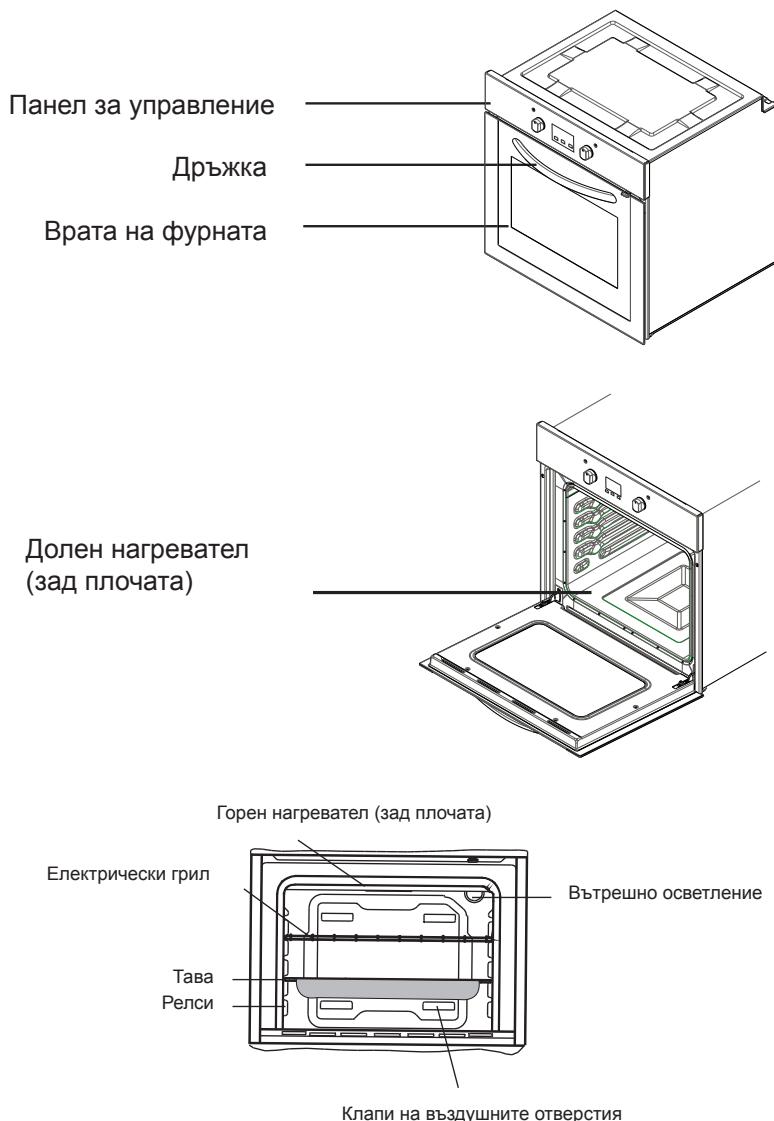
Подготовка за монтаж и употреба

Употреба

Почистване и поддръжка

Обслужване и транспортиране

## ПРЕДСТАВЯНЕ И РАЗМЕРИ НА ПРОДУКТА



## **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ЗА БЕЗО- ПАСНОСТ**

ПРЕДИ ДА ИЗПОЛЗВАТЕ УРЕДА, ПРО-  
ЧЕТЕТЕ ВНИМАТЕЛНО ТЕЗИ ИНСТРУК-  
ЦИИ ДОКРАЙ. ПАЗЕТЕ ГИ НА УДОБНО  
МЯСТО ЗА БЪДЕЩИ СПРАВКИ.

НАРЪЧНИКЪТ Е ПРЕДНАЗНАЧЕН  
ЗА ПОВЕЧЕ ОТ ЕДИН МОДЕЛ. ВЪЗ-  
МОЖНО Е ПРИ ВАШИЯ УРЕД ДА  
ОТСЪСТВАТ НЯКОИ ОТ ХАРАКТЕ-  
РИСТИКИТЕ, ОПИСАНИ В ТОЗИ НАРЪЧ-  
НИК. ДОКАТО ЧЕТЕТЕ НАРЪЧ-  
НИКА, ОБРЪЩАЙТЕ ВНИМАНИЕ НА  
ПРИМЕРИТЕ, ПОДКРЕПЕНИ С ИЗО-  
БРАЖЕНИЯ.

### **Общи предупреждения за без- опасност**

- Този уред може да бъде използван от деца над 8 годишна възраст, както и от лица с намалени физически, сетивни или умствени възможности, както и от такива с липса на опит и познание, единствено когато са наблюдавани и инструктирани как да използват устройството по безопасен начин и разбират

опасностите, които е възможно да възникнат. Децата не трябва да си играят с уреда. Почистването и поддръжката не бива да се осъществяват от деца без родителски надзор.

- **ВНИМАНИЕ:** По време на ползване повърхността на уреда се нагорещява. Внимавайте да не докосвате нагревателите. Децата на възраст под 8 години не трябва да бъдат допускани в близост до уреда, освен ако не се наблюдават непрекъснато.
- **ВНИМАНИЕ:** Опасност от пожар: не оставяйте предмети върху плота.
- **ВНИМАНИЕ:** В случай че покритието се спука, изключете уреда, за да избег-

- нете опасността от късо съединение.
  - Уредът не е пригоден за употреба с външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
  - Устройството се нагорещява по време на работа. Внимавайте да не докоснете горещите елементи във вътрешността на фурната.
  - Докато уредът работи, дръжките могат да се нагорещят.
  - При почистване на стъклото на вратата и другите повърхности не използвайте абразивни препаратори или ости метални стъргалки, тъй като покритията могат да се надраскат и повредят.
  - Не почиствайте уреда с помощта на пара.
- **ВНИМАНИЕ:** С цел избягване възможността от токов удар, преди да пристъпите към смяна на крушката се уверете, че уредът е изключен.
  - **ВНИМАНИЕ:** По време на ползване на фурната или грила повърхността на уреда може да се нагорещи. Децата не трябва да бъдат допускани в близост до уреда.
  - Вашият уред е произведен в съответствие с всички приложими местни и международни стандарти и разпоредби.
  - Действията по поддръжка и ремонт трябва да бъдат изпълнявани единствено от квалифицирани техници. Монтаж и поправка на уреда, извършени от неуполномочено лице могат да застрашат здравето Ви. Изменението или модифицирането на спецификациите на уреда по какъвто и да е начин е опасно.
  - Преди да започнете монтажа се уверете, че местните условия за разпространение (естеството и налягането на газта, както и силата и честотата на подаваното напрежение) и изискванията за функциониране на уреда са съвместими. Изискванията за този уред са посочени върху етикета.

- **ВНИМАНИЕ:** Този уред е предназначен единствено за готвение на храна при условия на битова употреба и не трябва да бъде използван за други цели и форми на приложение (напр. за комерсиални нужди или за отопление на помещения).
- Не се опитвайте да повдигате или премествате уреда, дърпайки дръжката на вратата.
- Всички възможни мерки за гарантиране на Вашата безопасност са предприети. При почистване се опитвайте да избегнете надраскане, тъй като стъклото може да се спука. Избягвайте да удряте стъклото със съдовете.
- Уверете се, че по време на монтажа захранващият кабел не е приkleщен. В случай че захранващият кабел бъде повреден, той трябва да бъде заменен от производителя, негов сервиз или от лице с подобна квалификация, с цел предотвратяване на евентуална опасност.
- Не позволяйте на децата да се катерят по вратата на фурната или да сядат върху нея, докато е отворена.

### **Предупреждения при монтаж**

- Не включвате уреда преди монтажът да е приключил.
- Уредът трябва да бъде монтиран и въведен в експлоатация от квалифициран техник. Производителят не поема отговорност за повреди, които е възможно да възникнат вследствие на неправилно разположение или монтаж от неуспешно мощено лице.
- При разопаковане се уверете, че уредът не е бил повреден по време на транспортирането му. В случай че установите повреда, не използвайте уреда, а се свържете незабавно с представител на квалифициран сервиз. Опаковъчните материали (полиетилен, телбод, стиропор
- и т.н.) могат да окажат вредно въздействие върху деца. Поради това трябва да бъдат отстранявани незабавно.
- Предпазвайте уреда от атмосферни влияния. Не го излагайте пряко на слънце, дъжд, сняг и т.н.
- Необходимо е предметите около уреда (напр. шкаф) да могат да издържат на температури от 100°C и повече.

### **По време на употреба**

- При първото включване на фурната ще усетите миризма от изолационните материали и нагревателните елементи. Ето защо, преди да пристъпите към употреба на фурната я включете на максимална температура и я оставете да работи, без да поставяте нищо в нея за 45 минути. Необходимо е в същото време помещението, в което се намира фурната да бъде добре проветreno.
- По време на употреба външните и вътрешните повърхности да фурната се нагорещяват. При отваряне на вратата на фурната се отдръпнете, за да избегнете горещия поток пара, който излиза отвътре. Възможно е той да Ви причини изгаряния.
- Не поставяйте леснозапалими или експлозивни материали в близост до уреда, докато е включен.
- При поставяне и изваждане на храни от фурната винаги използвайте ръкавици.
- Не оставяйте уреда без надзор по време на готвене с твърди или течни мазнини. При нагряване с много високи температури е възможно да възникне пламък. Никога не се опитвайте да гасите възпламенена мазнина с вода. Покрийте тенджерите и тиганите с капак, за да задушите пламъка и изключете уреда.

- Изключвайте уреда от захранването в случаите, когато не го ползвате за продължителни периоди. Изключвайте главния превключвател. Освен това, когато уредът не се ползва, дръжте вентила за газ изключен.
- Уверявайте се, че когато не работите с уреда, приборите за управление са винаги поставени в положение "0" (стоп).
- При издърпване навън тавите се накланят. Внимавайте да не разлеете гореща течност.
- Когато вратата или чекмеджето на фурната са отворени, не оставяйте нищо върху тях. Можете да нарущите баланса или покритието им.
- Не поставяйте тежки или лесноzapалими предмети (пластмаса, найлонови чанти, хартия, парцали и т.н.) в чекмеджето. Това включва съдове с пластмасови аксесоари (напр. дръжки).
- Не закачайте кърпи, гюдерии и парцали върху уреда или дръжките му.
- При почистване и поддръжка
- Винаги изключвайте уреда преди да започнете действия по почистване и поддръжка. Изключете уреда от електрическата мрежа или изключете главните превключватели.
- При почистване на панела за управление не сваляйте контролните прибори.
- **ЗА ПОДДЪРЖАНЕ НА ЕФЕКТИВНА И БЕЗОПАСНА ЕКСПЛОАТАЦИЯ НА УРЕДА, ВИ ПРЕПОРЪЧВАМЕ ВИНАГИ ДА ИЗПОЛЗВАТЕ ОРИГИНАЛНИ РЕЗЕРВНИ ЧАСТИ И В СЛУЧАЙ НА НУЖДА ДА СЕ СВЪРЗВАТЕ ЕДИНСТВЕНО С НАШИ УПЪЛНОМОЩЕНИ СЕРВИЗНИ ПРЕДСТАВИТЕЛИ.**

## **ПОДГОТОВКА ЗА МОНТАЖ И УПОТРЕБА**

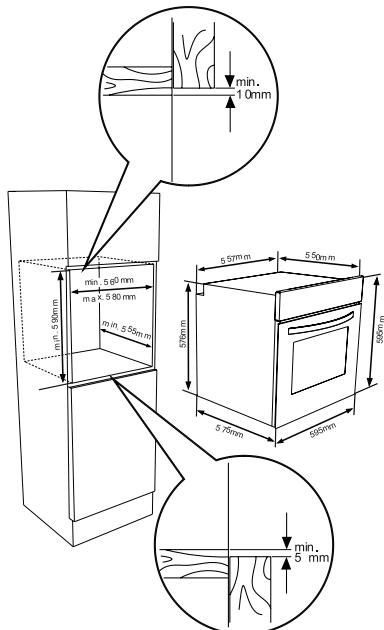
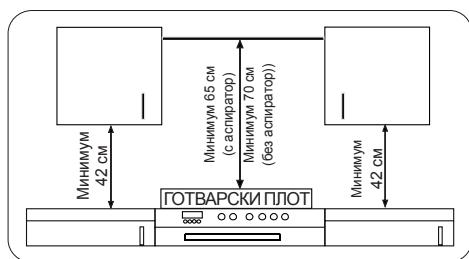
Изработена от компоненти и материали с най-добро качество, тази модерна, функционална и практична фурна отговаря на Вашите изисквания във всяко отношение. Прочетете ръководството за лесна и безпроблемна бъдеща експлоатация. По-долу е изложена информация относно правилното позициониране и работа с уреда. Те със сигурност трябва да бъдат прочетени от техника, който ще извърши монтажа на фурната.

## **ЗА МОНТАЖА НА ФУРНАТА СЕ ОБЪРНЕТЕ КЪМ КВАЛИФИЦИРАН ТЕХНИК!**

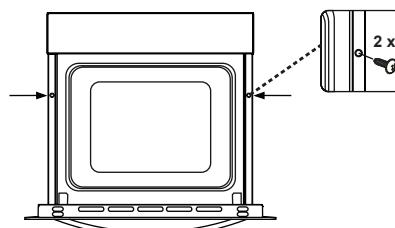
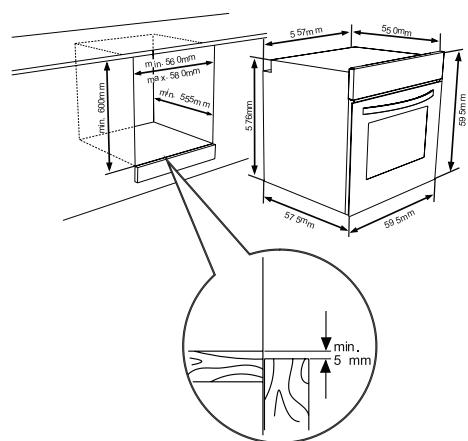
### **ИЗБОР НА МЯСТО**

- При избора на място, където да разположите фурната, е необходимо да обърнете внимание на няколко неща. Вземете под внимание препоръките, които даваме по-долу, за да предотвратите проблеми и опасни ситуации, които могат да възникнат впоследствие!
- Докато избирате място за фурната, внимавайте в съседство да няма леснозапалими или експлозивни материали, като завеси, газови бутилки и т.н.
- Мебелите, заобикалящи фурната трябва да бъдат устойчиви на високи температури (до 50 °C над нормалната стайна температура).

Необходимите промени в стенните шкафове и аспираторите над вградения комбиниран уред, както и минималните височини над борда на фурната са показани на изображение 1. Минимално необходимо разстояние между аспиратора и готварския плот е 65 см. В случай че няма такъв, височината трябва да бъде най-малко 70 см.



## МОНТИРАНЕ НА ВГРАДЕНА ФУРНА



Поставете фурната в шкафа, като я бутнете напред. Отворете вратата на фурната и поставете два винта в отворите на рамката. Затегнете винтовете, като рамката на фурната трябва да докосва повърхността на дървения шкаф.



Ако фурната е монтирана под готварски плот, разстоянието между горния ѹ панел и плота трябва да бъде най-малко 50 mm, а разстоянието между кухненския плот и горната част на панела за управление - поне 25 mm.

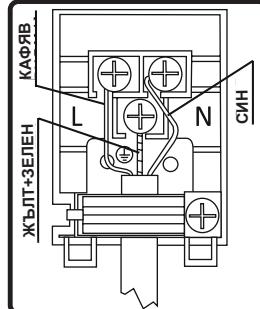
## ЕЛЕКТРИЧЕСКО СВЪРЗВАНЕ И МЕРКИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

По време на свързване към електрическата мрежа посочените по-долу инструкции трябва да бъдат следвани точно:

– Заземителният кабел трябва да бъде свързан към съответната маркировка посредством винт. Свързването на захранващия кабел трябва да бъде изпълнено, както е показано на изображение 6. Ако в местната електрическа инсталация няма заземен контакт, съответстващ на нормите, независимо се свържете с упълномощен сервизен

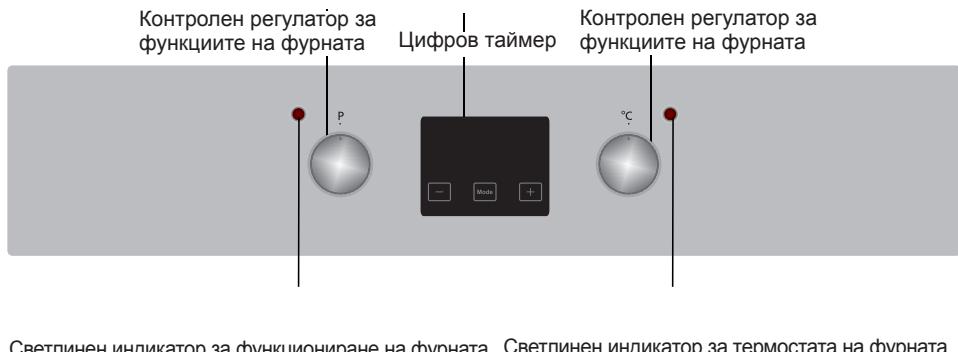
представител.

- Заземеният контакт трябва да се намира в непосредствена близост до уреда. Никога не използвайте удължител.
- Захранващият кабел не трябва да се допира до нагорещващите се повърхности на уреда.
- При констатиране на повреди по захранващия кабел, се свържете с упълномощен сервизен представител за подмяна.
- Кабелното свързване на уреда трябва да бъде изпълнено от упълномощен сервизен представител. Използваният кабел трябва да бъде от тип H05VV-F.
- Неправилно свързване може да повреди уреда. Повреди от този тип не се покриват от гаранцията.
- Уредът е проектиран за работа при 220-240V~. При различни от посочените стойности независимо се свържете с упълномощен сервизен представител.
- **Производителят декларира, че не носи отговорност за всяка вид повреди, породени от неспазване на нормите за безопасност!**



# УПОТРЕБА

## Панел за управление

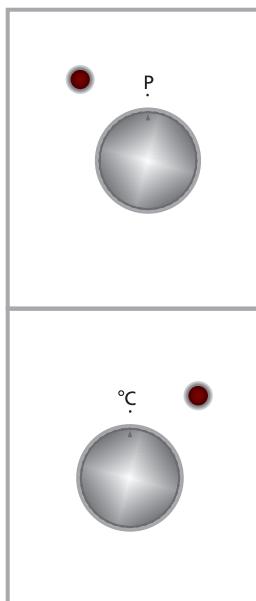


### Контролен регулатор за функциите на фурната

За избор на желаната функция за готвене завъртете контролния регулатор до съответния символ. Функциите на фурната са описани подробно в следващия раздел.

### Контролен регулатор за функциите на фурната

За избор на желаната функция за готвене завъртете контролния регулатор до съответния символ. Функциите на фурната са описани подробно в следващия раздел.



## **Функции на фурната**

\* Функциите на Вашата фурна могат да се различават от посочените поради различия в моделите.



### **Вътрешно осветление:**

Вътрешното осветление се включва и остава да работи при всички готоварски функции.



### **Функция размразяване:**

Светлинните индикатори за функциониране на фурната се активират, а вентилаторът се включва.

При използване на функцията размразяване, поставете замразената храна върху стелаж, разположен в третото гнездо от долу нагоре. Препоръчва се под храната да поставяте тава за събиране на водата, получена при размразяването. С тази функция можете единствено да размразите храната, не и да я сгответе.



### **Функция вентилатор:**

Светлинните индикатори за функциониране на фурната и на термостата се активират. Горният, долният нагревател и вентилаторът на фурната се включват.

Тази функция е много удобна за приготвяне на сладкиши. Готовнето се осъществява с помощта на долния и горния нагревател, както и вентилатора, осигуряващ въздушна циркулация. Това придава лек "грил ефект"

на храната. При използване на тази функция се препоръчва десетминутно предварително затопляне на фурната.



### **Статично готвене:**

Светлинните индикатори за функциониране на фурната и на термостата се активират. Горният и долният нагревател се включват. При функцията Статично готвене уредът изльчва топлина, която гарантира равномерното печене, когато храната е поставена на долните и горните стелажи, което е идеално за приготвяне на сладкиши, кексове, тестени хани, лазания и пizza. При използване на тази функция се препоръчва десетминутно предварително затопляне на фурната и готвене само на единния от стелажите.



### **Печене на грил:**

Светлинните индикатори за функциониране на фурната и на термостата се активират. Нагревателят на грила се включва. Функцията служи за печене на грил и преливане на хани. Използвайте горните стелажи на фурната. Леко намажете решетката с масло, за да предотвратите залепване и поставете храната в нейния център. Винаги поставяйте тава за оттиchanе на мазнина под решетката. При използване на тази функция се препоръчва десетминутно предварително затопляне на фурната. Предупреждение: При печене на грил вратата на фурната трябва да бъде затворена, а температурата на фурната настроена на 190°C.



### **Бързо печене на грил:**

Светлинните индикатори за функциониране на фурната и на термостата се активират. Нагревателят на грила и горният нагревател на фурната се включват. Тази функция служи за по-бързо печене на грил, както иза покриване на по-голяма повърхност, като при печене на месо. При нея се използват горните стелажи на фурната. Леко намажете решетката с масло, за да предотвратите залепване и поставете храната в нейния център. Винаги поставяйте тава за оттичане на мазнина под решетката. При използване на тази функция се препоръчва десетминутно предварително затопляне на фурната. Предупреждение: При печене на грил вратата на фурната трябва да бъде затворена, а температурата на фурната настроена на 190°C.



### **Функция двоен грил и вентилатор:**

Светлинните индикатори за функциониране на фурната и на термостата се активират. Грилът, горният нагревател на фурната и вентилаторът се включват.

Използва се за по-бързо изпичане на грил на пътни храни, при обхващане на по-голяма повърхност. Горният нагревател и грилът се включват заедно с вентилатора, което помага за равномерно изпичане.

Използвайте горните стелажи на фурната. Леко намажете решетката с масло, за да предотвратите

залепване и поставете храната в нейния център. Винаги поставяйте тава за оттичане на мазнина под решетката. При използване на тази функция се препоръчва десетминутно предварително затопляне на фурната.

Предупреждение: При печене на грил вратата на фурната трябва да бъде затворена, а температурата на фурната настроена на 190°C.



### **Функция Пица:**

Светлинните индикатори за функциониране на фурната и на термостата се активират. Пръстеновидният и долният нагревател, заедно с вентилаторът се включват.

С помощта на вентилатора и функцията за нагряване отдолу могат да се пригответ храни като пица, равномерно и за кратко време.

Докато вентилаторът разпределя равномерно топлината във фурната, долният нагревател осигурява доброто изпичане на тестото.

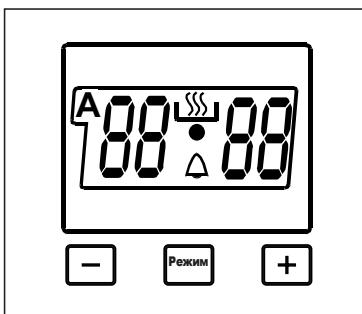


## Функция Турбо:

Светлинните индикатори за функциониране на фурната и на термостата се активират. Пръстеновидният нагревател и вентилаторът се включват.

Функция Турбо разпределя равномерно топлината във фурната. По този начин храната върху всички стелажи се изпича еднакво добре. Препоръчва се десетминутно предварително затопляне на фурната.

## Употреба на цифров таймер

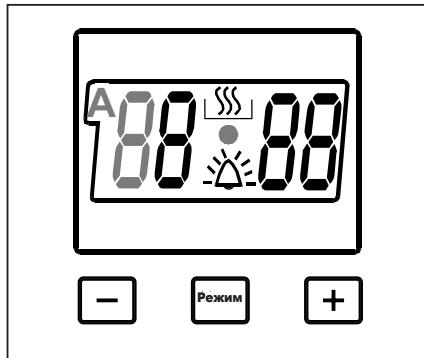


## Настройване на часовника:

Часовникът трябва да бъде настроен преди да започнете работа с фурната. При включване на фурната в електрическата мрежа символът (A) и трите "0" върху дисплея започват да премигват. Натиснете едновременно бутона (+) и (-). Върху дисплея ще се появии символът . В същото време точката в средата ще започне да премигва. Задайте точния час с помощта на бутона (+) и (-), докато точката премигва. След като настройката бъде приключена, точката ще продължи да свети непрекъснато.

При включване на фурната в електрическата мрежа символът (A) и трите "0" върху дисплея започват да премигват. Фурната не може да бъде управлявана с помощта на бутона. При едновременно натискане на бутона (+) и (-) с цел настройване на точния час, символът се визуализира върху дисплея. След като го видите, можете да управлявате фурната ръчно. В случай на прекъсване на електрическото захранване, настройката на часовника се нулира и е необходимо да бъде изпълнена заново.

## **Настройка на времето за предупредителен звуков сигнал:**



Часовникът трябва да бъде настроен преди да започнете работа с фурната. При включване на фурната в електрическата мрежа символът (A) и трите "0" върху дисплея започват да премигват. Натиснете едновременно бутона (+) и (-).

Върху дисплея ще се появи символът . В същото време точката в средата ще започне да премигва. Задайте точния час с помощта на бутона (+) и (-), докато точката премигва. След като настройката бъде приключена, точката ще продължи да свети непрекъснато. При активиране на функцията след приключване на предварително зададения времеви период се включват предупредителни аудио сигнали.

Натиснете бутон РЕЖИМ в средата. Символът премигва върху дисплея, като освен него се появяват и три "0". Задайте желания времеви период за предупреждението с помощта на бутона (+) и (-), докато символът премигва. След приключване на действието, символът ще започне да свети постоянно. Показването на символа без премигване означава, че

настройването на предупредителния аудио сигнал е приключено.

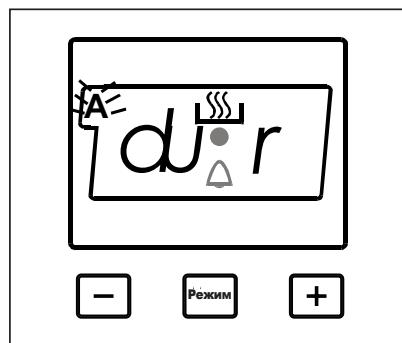
Времето за включване на предупредителния аудио сигнал може да бъде зададено в диапазона от 0 до 23.59.

При достигане на зададеното време, таймерът издава предупредителен аудио сигнал и символът започва да премигва върху екрана.

С натискане на произволен бутон аудио сигналът се прекратява, а символът изчезва от дисплея.

Настройването на аудио сигнал служи единствено за предупреждение. Фурната не може да бъде активирана с тази функция.

## **Полуавтоматично настройване на времето в съответствие с времетраенето за готовене:**



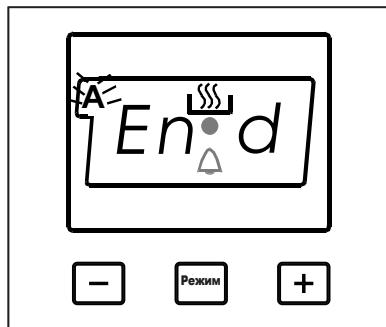
Тази функция се използва за готовене във времеви диапазон по желание. Храната се поставя във фурната. Избира се желаната функция за готовене. Термостатът на фурната се регулира до желаната температура, в зависимост от приготвяното ястие. Натиснете бутон РЕЖИМ няколко пъти, докато върху дисплея на таймера се изпише "stop". След изписването на "stop", символът (A)

започва да премигва. Регулирайте времетраенето за готовене, в зависимост от приготвяната храна с помощта на бутони (+) и (-), докато таймерът се намира в това положение. След приключване на действието, върху дисплея ще се появи текущият час, а символите (A) и ще започнат да светят без прекъсване. В същото време фурната ще се включи.

#### **Времетраенето за готовене, което може да бъде зададено е от 0 до 10 часа.**

След приключване на зададената продължителност, таймерът ще изключи фурната и ще прозвучи звуков сигнал. Символът (A) ще започне да премигва върху дисплея. След като сте върнали бутоните на фурната и термостата в положение 0, можете да изключите предупредителния аудио сигнал чрез натискане на произволен бутон. Това ще задейства ръчен режим за работа на таймера.

#### **Полуавтоматично програмиране в съответствие с крайния час:**



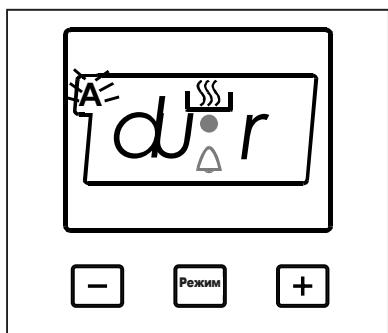
Тази функция се използва за готовене, съобразно желания краен час. Храната се поставя във фурната. Избира се желаната функция за готовене. Термостатът на фурната се регулира до желаната температура, в зависимост от приготвяното ястие. Натиснете бутон РЕЖИМ няколко пъти, докато върху дисплея на таймера се изпише "end", а символът (A) и точният час започнат да премигват.

Регулирайте часа за приключване на готовенето, в зависимост от приготвяната храна, с помощта на бутони (+) и (-), докато таймерът се намира в това положение. След приключване на действието, върху дисплея ще се появи текущият час, а символите (A) и ще започнат да светят без прекъсване. В същото време фурната ще се включи.

Крайният час, който може да бъде зададен посредством тази функция е до 10 часа след текущото време на деня.

След приключване на зададената продължителност, таймерът ще изключи фурната и ще прозвучи звуков сигнал. Символът (A) ще започне да премигва върху дисплея. След като сте върнали бутоните на фурната и термостата в положение 0, можете да изключите предупредителния аудио сигнал чрез натискане на произволен бутон. Това ще задейства ръчен режим за работа на таймера.

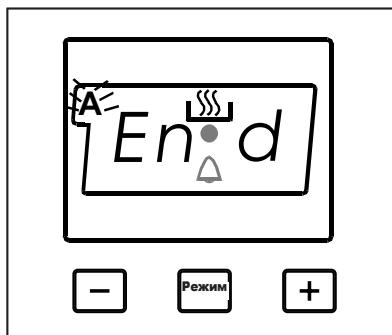
## Автоматично програмиране:



Функцията се използва за готовене след определен период от време при зададена продължителност. Храната се поставя във фурната. Избира се желаната функция за готовене. Термостатът на фурната се регулира до желаната температура, в зависимост от приготвяното ястие.

Натиснете бутон РЕЖИМ няколко пъти, докато върху дисплея на таймера се изпише "stop". След изписването на "stop", символът (A) започва да премигва. Регулирайте времетраенето за готовене, в зависимост от приготвяната храна, с помощта на бутона (+) и (-), докато таймерът се намира в това положение. След приключване на действието, върху дисплея ще се появи текущият час, а символите (A) и ще започнат да светят без прекъсване.

**Времетраенето за готовене, което може да бъде зададено е от 0 до 10 часа.**



Натиснете бутон РЕЖИМ още няколко пъти, докато върху дисплея на таймера се изпише "end". След визуализиране на съобщението "end", символът (A) и точният час ще започнат да премигват, заедно с времетраенето за готовене.

Регулирайте часа за приключване на готовенето с помощта на бутона (+) и (-), докато таймерът се намира в това положение. След приключване на действието, върху дисплея ще се появи текущият час, а символът (A) ще започне да свети без прекъсване.

**Можете да зададете време до 23.59 часа след добавянето на времетраене за готовене към текущия час.**

Фурната ще се включи в момента, изчислен чрез изваждане на времетраенето за готовене от зададения краен час и ще се изключи при неговото достигане. Таймерът ще издаде предупредителен аудио сигнал, а символът (A) ще започне да

премигва. След като сте върнали бутона на фурната и термостата в положение 0, можете да изключите предупредителния аудио сигнал чрез натискане на произволен бутон. Това ще задейства ръчен режим за работа на таймера.

### **Заключване на бутоните:**

- Блокирането на бутоните се активира автоматично когато таймерът не се използва за 5 секунди при нормални условия на употреба. За да отключите таймера, моля, натиснете бутона „РЕЖИМ“ за 3 секунди. След това може да бъде извършена желаната операция.
- След активиране на бутон Режим, останалите бутони могат да бъдат задействани незабавно при докосване.

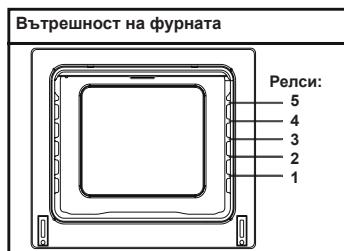
ЯСТИЯ	ТУРБО		ДОЛЕН-ГОРЕН		ДОЛЕН-ГОРЕН ВЕНТИЛатор		ГРИП	
	Положение на термостата ( <sup>°</sup> C)	Време за готвене (мин)	Положение на термостата ( <sup>°</sup> C)	Положение на решетката	Положение на термостата ( <sup>°</sup> C)	Положение на решетката	Положение на термостата (мин)	Положение на решетката
Сладкиши на пластове	170-190	1-2-3	35-45	170-190	1-2	35-45	170-190	1-2
Кекс	150-170	1-2-3	30-40	170-190	1-2	30-40	150-170	1-2-3
Курабийки	150-170	1-2-3	25-35	170-190	1-2	30-40	150-170	1-2-3
Кофте на грил							200	4
Воднисти храни	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50	175-200	2
Пиле				200	1-2	45-60	200	1-2
Колбани							45-60	200
Бифтек								200
Кекс в две тави	160-180	1-4	30-40					200
Сладкиши в две тави	170-190	1-4	35-45					200

\* Използвайте шишчета...

## Аксесоари

Заедно с продуктът са предоставени и аксесоари. Можете да използвате и аксесоари, закупени от други места, при условие че са устойчиви на топлина и огън, както и стъклени съдове, форми за сладкиши и тави, подходящи за фурна. При ползване на други аксесоари следвайте инструкциите на производителя. Когато готвите в малки съдове, ги поставяйте върху средната част на решетката. Ако храната не покрива тавата напълно, ако е поставена вътре в нея непосредствено, след като е извадена от фризера или ако тавата е била използвана за събиране на мазнини при печене на грил, е възможно да промени формата си. Това се получава вследствие на високите температури по време на готвене. Тавата възвръща старата си форма, след като се охлади. Това е нормално физично явление. Не поставяйте горещи стъклени съдове в студена среда веднага, след като ги извадите от фурната, за да не се счупят. Не ги поставяйте върху студени и влажни повърхности. Когато стъклените съдове са горещи, ги сложете върху суха кърпа и ги оставете да се охладят. При използване на грила препоръчваме (където е уместно) да поставяте решетката, предоставена заедно с продукта. Заедно с решетката винаги поставяйте и тава за оттиchanе на мазнина на подолните стелажи. За по-лесно почистване, в тавата можете да сложите вода. Както е обяснено в съответните точки, никога не

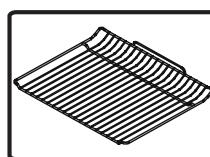
правете опит да използвате грил с газов нагревател без предпазен капак. Ако Вашата фурна разполага с -грил с газов нагревател, но предпазният капак липсва или е повреден и не може да бъде използван, поискайте такъв от най-близкия сервизен център.



## Аксесоари на фурната

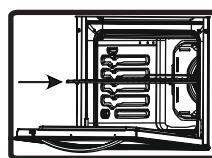
Аксесоарите на Вашата фурна могат да се различават от показаните поради различия в моделите.

### Решетка



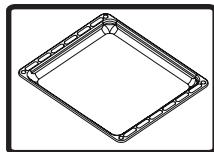
Използва се за поставяне на различни съдове при печене на грил.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ-** Наместете решетката точно върху релсите и я бутнете навътре.



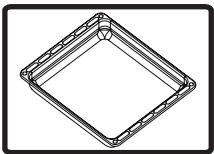
## **Плитка тава**

Служи за приготвяне на сладкиши, като плодови пити и др. подобни. Сложете тавата върху релсите и я бутнете навътре.



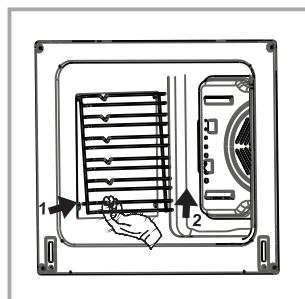
## **Дълбока тава**

Използва се за приготвяне на яхнии. Сложете тавата върху релсите и я бутнете навътре.



## **Изваждане на решетъчния стелаж**

Издърпайте го, както е показано на изображението. След като бъде освободен от скобите, го повдигнете.



## **ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА НА ФУРНАТА**

### **ПОЧИСТВАНЕ**

Преди почистване на фурната се уверете, че всички контролни регулатори са изключени, както и че е изстинала. Изключете я от електрическата мрежа.

Не използвайте почистващи материали с частици, които е възможно да надраскат емайлираните и боядисаните части на фурната. Използвайте крем за почистване или течни почистващи препарати, които не съдържат частици. Разляждащите кремове, абразивните почистващи прахове, търкане с телена вата или твърди инструменти могат да наранят повърхностите. Разлетите върху емайла течности ще загорят и ще повредят покритието. Почиствайте ги незабавно. Не почиствайте уреда с помощта на пара.

### **Почистване на вътрешността на фурната.**

Преди да започнете почистването се уверете, че уредът е изключен от електрическата мрежа. Вътрешността на фурната се почиства най-добре, докато е леко затоплена. След всяко готовене избърсвайте вътрешността с мека кърпа, навлажнена със сапуна на вода. След това я избършете с мокра кърпа, а накрая я подсушете. Можете да извършвате цялостно по-

чистване с помощта на сухи и правообразни почистващи препарати. Каталитичните емайлирани панели на продукта отзад и отстрани на вътрешната рамка не се нуждаят от почистване. Въпреки това, в зависимост от честотата на използване, се препоръчва след известен период от време да бъдат подменени.

## ПОДДРЪЖКА

### **Смяна на крушка за вътрешното осветление**

Смяната на крушка за вътрешното осветление на фурната трябва да бъде извършено от квалифициран техник. Круската трябва да бъде 230V, 25W, тип E14, T300. Преди смяната уредът трябва да бъде изключен от електрическото захранване и изстинат.

Дизайнът на круската е специфичен и предназначен за използване в домакински уреди за готовене, а не за осветление на помещения.

## **ОБСЛУЖВАНЕ И ТРАНСПОРТИРАНЕ**

### **ПРЕДИ ДА ПОТЪРСИТЕ СЕРВИЗНО ОБСЛУЖВАНЕ**

Фурната не функционира:

Възможно е да е изключена от електрическото захранване, ако дисплеят не показва нищо. Възможно е таймерът да не е регулиран (при моделите оборудвани с такъв).

Фурната не се нагрява:

Възможно е температурната настройка да не е зададена от контролния регулатор.

Вътрешното осветление не работи:

Проверете дали няма прекъсване в електрическото захранване. Проверете дали круската не е изгоряла. В такъв случай, можете да я замените, както е описано в по-горе.

Готовене (долният или горният нагревател не се нагряват равномерно):

Проверете разположението на стелажите, времетраенето на готовене и температурните стойности, съгласно описаните в наръчника.

Ако все още имате проблеми с продукта, се свържете с упълномощен сервизен представител.

## **ТРАНСПОРТИРАНЕ**

При необходимост от транспортиране:

Съхранявайте оригиналната опаковка на продукта и при нужда го

транспортирайте в нея. Спазвайте символите за транспортиране върху опаковката. Залепете горните части на фурната, както и решетките за нагревателните панели.

Поставете хартия между горното покритие и нагревателния панел, покрайте го и го залепете за страничната повърхност на фурната.

Залепете картон или хартия върху вътрешната част на предното стъкло, което да го предпази от тавите и решетката по време на транспортиране. Залепете и капациите на фурната към страничните стени.

Ако не сте запазили оригиналната опаковка:

Предпазете външните повърхности (стъклени и боядисани) от възможни повреди.

Vážený zákazníku,

naším cílem je vám nabízet vysoce kvalitní produkty, které překročí vaše očekávání. Váš spotřebič je vyroben v moderních závodech a je pečlivě testován ohledně kvality. Tento návod je připraven tak, aby vám pomohl s použitím vašeho spotřebiče, který byl vyroben za použití nejnovějších technologií. Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte tento návod, který obsahuje základní informace o bezpečné instalaci, údržbě a použití. Ohledně instalace svého produktu kontaktujte nejbližší autorizovaný servis.

## **Obsah**

Prezentace a velikost produktu

Varování

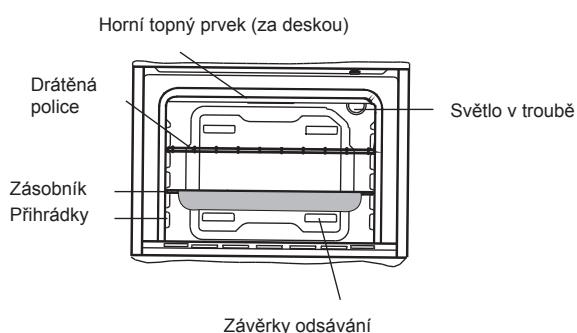
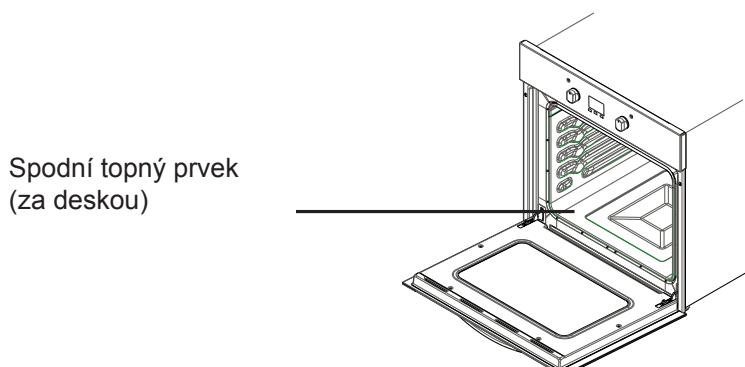
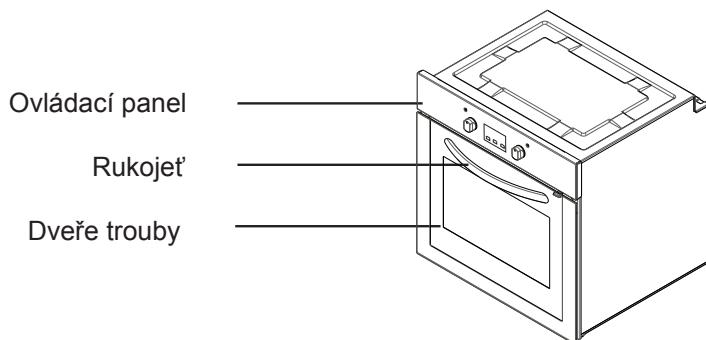
Příprava k instalaci a použití

Použití trouby

Čištění a údržba vašeho produktu

Servis a přeprava

## PREZENTACE A VELIKOST PRODUKTU



## **BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ**

TYTO POKYNY SI PŘEČTĚTE PEČLI-  
VĚ JEŠTĚ NEŽ ZAČNETE SPOTŘE-  
BIČ POUŽÍVAT A UCHOVEJTE JE NA  
PRAKTICKÉM MÍSTĚ, KDE JE V PŘÍ-  
PADĚ POTŘEBY NALEZNETE.

TENTO NÁVOD K POUŽITÍ JE PŘI-  
PRAVEN PRO VÍCE NEŽ JEDEN MO-  
DEL. VÁŠ SPOTŘEBIČ NEMUSÍ MÍT  
NĚKTERÉ Z FUNKCÍ UVEDENÝCH V  
TOMTO NÁVODU. BĚHEM ČTENÍ NÁ-  
VODU VĚNUJTE POZORNOST VÝ-  
RAZŮM, KTERÉ MAJÍ OBRÁZKY.

### **Obecná bezpečnostní upozor- nění**

- Tento spotřebič mo-  
hou používat děti  
starší 8 let a osoby s  
omezenými tělesný-  
mi, smyslovými nebo  
mentálními schop-  
nostmi anebo osoby  
bez příslušných zna-  
lostí a zkušeností,  
pokud jsou pod dozo-  
rem nebo byly pouče-  
ny o bezpečném uží-  
vání tohoto přístroje  
a chápou související  
nebezpečí. Děti si  
se zařízením nesmí

hrát. Čištění a údržba  
nesmí být prováděny  
dětmi bez dohledu  
dospělé osoby.

- **VAROVÁNÍ:** Spotře-  
bič a dostupné části  
se při používání za-  
hřívají. Dávejte pozor,  
abyste se nedotkli  
topných prvků. Děti  
do 8 let věku udržuj-  
te mimo dosah nebo  
pod stálým dohle-  
dem.
- **VAROVÁNÍ:** Nebez-  
pečí požáru: na povr-  
chu určeném k vaření  
neskladujte žádné  
předměty.
- **VAROVÁNÍ:** Je-li  
povrch nalomený,  
vypněte spotřebič,  
abyste tak předešli  
možnosti úrazu elek-  
trickým proudem.
- Spotřebič by se ne-  
měl spínat pomocí  
externího časovače  
nebo samostatného  
dálkového ovládání.

- Během použití se spotřebič zahřeje. Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných prvků.
  - Během použití se mohou rukojeti při běžném používání zahřát.
  - Nepoužívejte drsné abrazivní čisticí prostředky nebo ostré kovové stěrky na čištění skla dvířek trouby, protože mohou poškrábat povrch, což může vést k ponížení skla nebo poškození povrchu.
  - K čištění spotřebiče nepoužívejte parní čističe.
  - **VAROVÁNÍ:** Než začnete žárovku vyměňovat, ujistěte se, zda je spotřebič vypnutý, abyste tak předešli možnosti úrazu elektrickým proudem.
  - **UPOZORNĚNÍ:** Při vaření nebo grilování se mohou přístupné části zahřát. Malé děti udržujte mimo dosah.
- Váš spotřebič je vyrobený v souladu se všemi platnými a mezinárodními směrnicemi a nařízeními.
  - Údržbu a opravy musí provádět pouze autorizovaní servisní technici. Instalace a opravy prováděné neautorizovanými techniky vás mohou ohrozit. Jakákoli úprava nebo změna specifikací spotřebiče je nebezpečná.
  - Před instalací se ujistěte, zda lokální distribuční sítě (druh plynu a tlak plynu nebo elektrické napětí a kmitočet) jsou kompatibilní s požadavky spotřebiče. Požadavky pro tento spotřebič jsou uvedeny na štítku.
  - **UPOZORNĚNÍ:** Tento spotřebič je navržen pouze k vaření potravin a je určen pouze k domácímu použití a nesmí být použit k žádnému jinému účelu nebo v jiném prostředí, například k nedomácímu použití nebo v komerčním prostředí nebo k vytápění místnosti.
  - Spotřebič se nepokoušejte zdvihnout ani posunovat tahem za rukojet dveří.
  - K zajištění vaší bezpečnosti je třeba přijmout veškerá možná bezpečnostní opatření. Vzhledem k tomu, že se sklo může rozbít, musíte dávat během čištění pozor, abyste sklo nepoškrábali. Dejte

pozor, abyste příslušenstvím ne-narazili do skla.

- Během instalace zkонтrolujte, zda není napájecí kabel zaklíněný. Je-li napájecí kabel poškozený, musí být vyměněn výrobcem, jeho servisním zástupcem nebo podobně kvalifikovanou osobou, aby se tak předešlo nebezpečí.
- Jsou-li dveře trouby otevřené, nedovolte dětem, aby na ně lezly nebo si na ně sedaly.

### **Upozornění k instalaci**

- Spotřebič nespouštějte dokud ne-bude zcela nainstalovaný.
- Spotřebič musí nainstalovat a uvést do provozu autorizovaný technik. Výrobce nezodpovídá za jakékoli škody, které mohou být způsoby vadným umístěním a instalací provedenou neautorizovanými osobami.
- Když spotřebič rozbalíte, zkонтrolujte, zda se během přepravy nepoškodil. V případě jakéhokoli defektu; spotřebič nepoužívejte a okamžitě kontaktujte zástupce kvalifikovaného servisu. Vzhledem k tomu, že materiály použité k balení (nylon, spony, polystyrén, atd.) mohou mít na děti nezádoucí účinky, je třeba je okamžitě shromáždit a odstranit.
- Svůj spotřebič chráňte před atmosférickými vlivy. Nevystavujte ho slunci, dešti, sněhu, atd.
- Materiály obklupující spotřebič (skříň) musí dokázat vydržet teplotu minimálně 100°C.

### **Během použití**

- Při prvním spuštění se může objevit určitý zápach, způsobený izolačními materiály a topnými prvky. Proto, než troubu použijete, nechť ji 45 minut spuštěnou na maximální teplotu. Ve stejný okamžik musíte prostředí, v kterém je spotřebič umístěný, správně vyvětrat.
- Během použití se mohou vnější a vnitřní povrchy zahřát. Během otevření dveří trouby ustupte o krok zpět, abyste se tak vyhnuli horké páře vycházející z trouby. Mohlo by dojít k popálení.
- Je-li spotřebič spuštěný, nedávejte na něj nebo do jeho blízkosti hořlavé materiály.
- K vyjmutí a vložení jídla do trouby vždy používejte chňapky.
- Během vaření s tekutými nebo pevnými tuky spotřebič neopouštějte. V důsledku extrémního zahřátí se mnohou vznítit. Na plameny způsobené olejem nikdy nelijte vodu. Abyste udusili plamen, který zapříčinil olej, zakryjte pánev pokličkou a vypněte vařič.
- Nebudete-li spotřebič delší dobu používat, odpojte ho. Hlavní spínač vypněte. Když spotřebič ne-používáte, vypněte i přívod plynu.
- Když se spotřebič nepoužívá, vždy zkонтrolujte, zda jsou ovládací tlačítka nastavená do pozice "0" (stop).
- Lišty se při vysunutí nakloní. Dejte pozor, abyste nerozlili horkou kapalinu.
- V případě, že jsou dveře trouby

otevřené, nic na ně nepokládejte. Mohli byste narušit rovnováhu spotřebiče nebo rozbit kryt.

- Do zásuvky nedávejte hořlavé věci (nylon, plátové sáčky, papír, látky, atd.). To zahrnuje nádobí s plastovým příslušenstvím (tj. úchyty).
- Na rukojeti spotřebiče nezavěšujte utěrky nebo jiné látky.
- Čištění a údržba
- Před čištěním nebo údržbou vždy spotřebič vypněte. Můžete spotřebič odpojit ze sítě nebo vypnout hlavní vypínač.
- Při čištění ovládacího panelu nesnímejte ovladače.
- ABYSTE ZACHOVALI EFEKTIVITU A BEZPEČNOST VAŠEHO SPOTŘEBIČE, DOPORUČUJEME, ABYSTE VŽDY POUŽILI ORIGINÁLNÍ NÁHRADNÍ ČÁSTI A V PŘÍPADĚ POTŘEBY KONTAKTOVALI POUZE NAŠE AUTORIZOVANÉ SERVIY.

## PŘÍPRAVA NA INSTALACI A PO-UŽITÍ

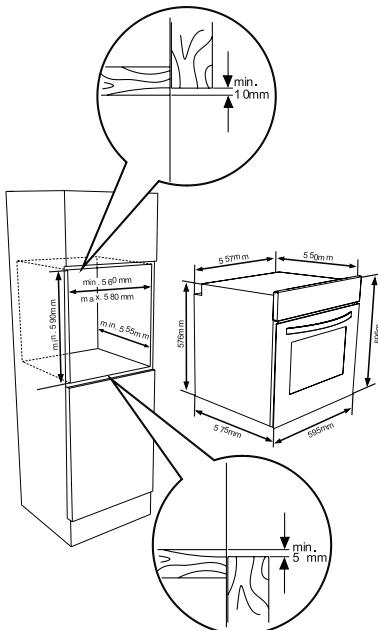
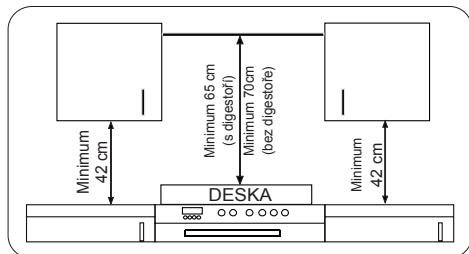
Tato moderní, funkční a praktická trouba vyrobená z nejkvalitnějších částí a materiálů splní vaše potřeby, a to ve všech ohledech. Abyste dosáhli požadovaných výsledků a v budoucnosti nedošlo k žádným problémům, přečtěte si návod. Níže uvedené informace obsahují pravidla, která jsou nebytné pro správné umístění a obsluhu spotřebiče. Je třeba, aby si je přečetl zejména technik, který bude spotřebič instalovat.

## PRO INSTALACI TROUBY KONTAKTUJTE AUTORIZOVANÝ SERVIS!

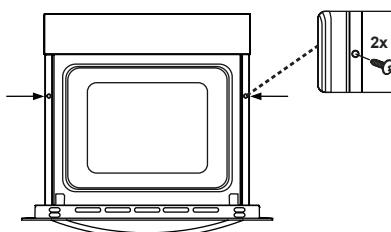
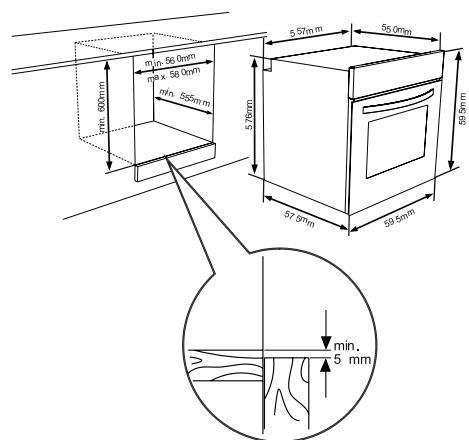
## VÝBĚR MÍSTA PRO TROUBU

- Při výběru trouby existuje několik věcí, kterým je třeba věnovat pozornost. V úvahu vezměte naše doporučení a předejděte tak jakýmkoli problémům nebo nebezpečným situacím, ke kterým by mohlo dojít později!
- Při výběru místa pro troubu je třeba věnovat pozornost tomu, zda se v blízkosti nenachází žádné hořlavé materiály, např. závěsy, olej, látky, atd., které se rychle vznítí.
- Nábytek obklopující troubu musí být vyrobený z materiálů odolných teplotám nad 50 C°.

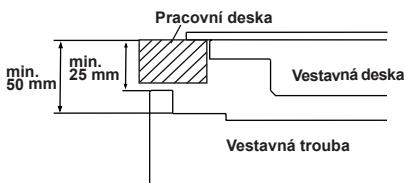
Provedte nutné změny na okolních skříňkách, stejně tak dodržte minimální výšku od plotny, jak je znázorněno na Obr. 1. Odsávací ventilátor musí mít minimální výšku 65 cm od plotny. V případě, že nemáte žádný odsávací ventilátor, výška nesmí být nižší než 70 cm.



## INSTALACE VESTAVĚNÉ TROUBY



Troubu zasuňte do skříně. Otevřete dveře trouby a do otvoru v rámu trouby zasuňte 2 šrouby. Zatímco se rám produktu dotýká dřevěného povrchu skříně, šrouby utáhněte.



Je-li trouba nainstalovaná pod plotnou, vzdálenost mezi pracovní plochou a horním panelem trouby musí být minimálně 50 mm a vzdálenost mezi pracovní plochou a horní částí ovládacího panelu musí být minimálně 25 mm.

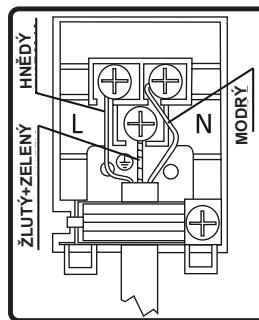
## ELEKTROINSTALACE A BEZPEČNOST VESTAVĚNÉ TROUBY

Před provedením elektroinstalace je třeba dodržet níže uvedené pokyny:

- Uzemňovací kabel musí být zapojen pomocí šroubu se znaméním uzemnění. Zapojení napájecího kabelu musí být provedeno jak je znázorněno na Obr. 6. Pokud v prostředí instalace není provedeno uzemnění odpovídající směrnicím, okamžitě kontaktujte autorizovaný servis.
- Uzemněná zástrčka se musí nacházet v blízkosti spotřebiče. Nikdy nepoužívejte prodlužovací kabel.
- Napájecí kabel nesmí být v kontaktu

s horkým povrchem produktu.

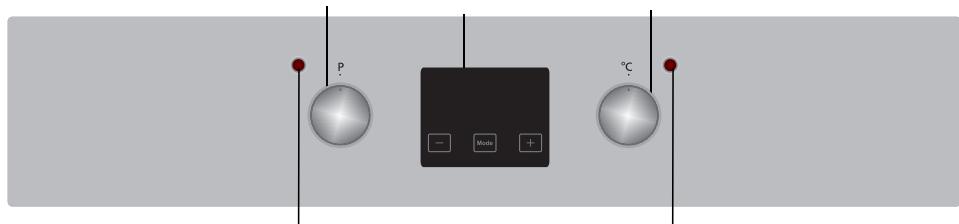
- V případě poškození napájecího kabelu kontaktujte autorizovaný servis. Kabel musí vyměnit autorizovaný servis.
- Zapojení spotřebič musí provést autorizovaný servis. Je třeba použít typ napájecího kabelu H05VV-F.
- Vadná elektroinstalace může spotřebič poškodit. Na takové poškození se nebude vztahovat záruka.
- Spotřebič je navržený k zapojení v okruhu 220-240V~, v případě jiných hodnot okamžitě kontaktujte autorizovaný servis.
- **Výrobce prohlašuje, že nenese žádnou zodpovědnost za škodu a ztrátu jakékoli povahy vyplývající z nedodržení bezpečnostních norem!**



# POUŽITÍ TROUBY

## Ovládací panel

Tlačítko ovládání trouby



Světlo v troubě

Digitální časovač

Tlačítko ovládání trouby

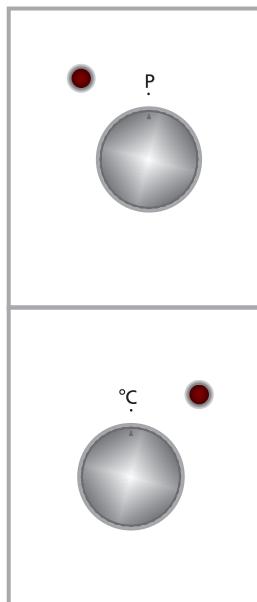
Světlo termostatu v troubě

### Tlačítko ovládání trouby

Pro výběr požadované funkce vaření otočte kolečkem na symbol s detaily funkce trouby, jak je vysvětleno v následující části.

### Tlačítko ovládání trouby

Pro výběr požadované funkce vaření otočte kolečkem na symbol s detaily funkce trouby, jak je vysvětleno v následující části.



## **Funkce trouby**

\* Funkce vaší trouby se mohou v závislosti na modelu produktu lišit.



### **Světlo v troubě**

Zapne světlo v troubě, které zůstane rozsvícené po celou dobu vaření.



### **Funkce rozmrazování:**

Zapne se termostat a rozsvítí se kontrolky trouby, spustí se ventilátor.

Chcete-li použít funkci rozmrazování, dejte zmražené jídlo do trouby na třetí poličku odspodu. Pod rozmrazované jídlo dali plech, do kterého zachytíte vodu vzniklou v důsledku rozmrazování. Tato funkce vaše jídlo neuvaří ani neupeče, pouze pomůže s jeho rozmrazením.



### **Funkce Ventilátor:**

Zapne se termostat a výstražné kontrolky trouby, spustí se horní a spodní topné prvky a ventilátor.

Tato funkce je užitečná při pečení pečiva. Vaření provádí spodní a horní prvek v troubě a ventilátor zajišťující proudění vzduchu v troubě, což má na jídlo mírně grilovací účinek. Doporučuje se troubu zhruba 10 minut předehřívat.



### **Statická funkce vaření:**

Zapne se termostat a výstražné kontrolky trouby, spustí se spodní a horní topné prvky. Statická funkce vaření vyžádá teplo a zajišťuje rovnoměrné vaření jídla na spodních i horních poličkách. Je ideální pro přípravu pečiva, koláčů, zapеченých těstovin, lasagní a pizzy. Při předehřátí se doporučuje troubu předehřívat po dobu 10 minut a vařit pouze na jedné poličce.



### **Funkce Gril:**

Zapne se termostat a výstražné kontrolky trouby, spustí se horní gril. Tato funkce se používá ke grilování a opékání potravin. Použijte horní poličky trouby. Drátěný gril lehce potřete olejem, aby se na ně nepřichytilo jídlo - to umístěte doprostřed mřížky. Dolů vždy dejte plech, který zachytí kapky oleje nebo tuku. Doporučuje se troubu zhruba 10 minut předehřívat. Varování: Během grilování musí být dveře trouby zavřené a teplotu trouby je třeba nastavit na 190°C.



### Funkce rychlejšího grilování:

Zapne se termostat a výstražné kontrolky trouby, spustí se gril a horní topné prvky. Funkce se používá k rychlejšímu grilování a k pokrytí větší plochy, např. při grilování masa. Použijte horní poličky trouby. Drátěný gril lehce potřete olejem, aby se na ni nepřichytilo jídlo - to umístěte doprostřed mřížky. Dolů vždy dejte plech, který zachytí kapky oleje nebo tuku. Doporučuje se troubu zhruba 10 minut předehřívat. Varování: Během grilování musí být dveře trouby zavřené a teplotu trouby je třeba nastavit na 1900C

Použijte horní poličky trouby. Drátěný gril lehce potřete olejem, aby se na ni nepřichytilo jídlo - to umístěte doprostřed mřížky. Dolů vždy dejte plech, který zachytí kapky oleje nebo tuku. Doporučuje se troubu zhruba 10 minut předehřívat.

Varování: Během grilování musí být dveře trouby zavřené a teplotu trouby je třeba nastavit na 190°C.



### Funkce Pizza:

Zapne se termostat trouby, rozsvítí se kontrolky trouby, spustí se kruhové a spodní topné prvky a ventilátor.

Funkce ohřevu ventilátorem a spodním topným prvkem je ideální k rovnoměrné pečení potravin za krátkou chvíli, například pizzy.

Zatímco ventilátor rovnoměrně distribuuje teplo v troubě, spodní topný prvek zajišťuje upečení těsta.



### Funkce Dvojitý gril a ventilátor:

Zapne se termostat a výstražné kontrolky trouby, spustí se gril a horní topné prvky a ventilátor.

Tato funkce se používá k rychlejšímu opékání potravin a k pokrytí větší plochy povrchu. Aby se zajistilo rovnoměrné vaření, spustí se horní topné prvky, gril a ventilátor.

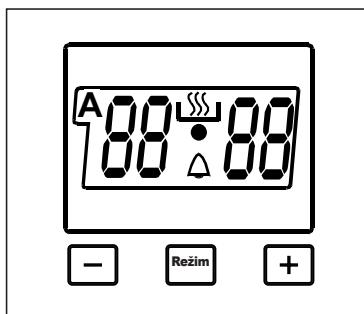


## Funkce Turbo

Zapne se termostat trouby a rozsvítí se kontrolky trouby, spustí se spodní prvek a ventilátor.

Díky této funkci se teplo v troubě rozptýlí rovnoměrně. Potraviny na všech roštích se uvaří rovnoměrně. Doporučujeme, abyste troubu předehřívali zhruba 10 minut.

## Použití digitálního časovače

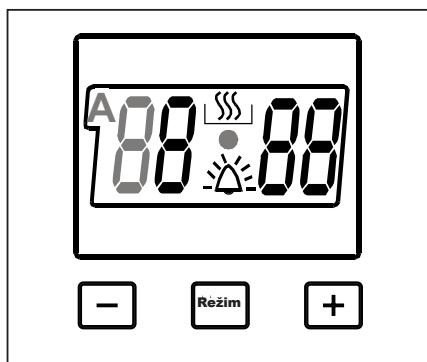


### Nastavení času:

Před použitím trouby je třeba provést nastavení času. Po zapojení trouby do napájení začne symbol (A) a tři "0" na obrazovce blikat. Současně stiskněte tlačítka (+) a (-). Na obrazovce se zobrazí symbol. Rovněž začne blikat i tečka uprostřed obrazovky. Zatímco tečka bliká, použijte tlačítka (+) a (-) a nastavte čas. Po nastavení se tečka trvale rozsvítí.

Pokud se po zapojení trouby do napájení symbol (A) rozsvítí a tři "0" na obrazovce začnou blikat, troubu lze ovládat pomocí tlačítka ovládání. Dojde-li během nastavení času k současnemu stisknutí tlačítek (+) a (-), na obrazovce se zobrazí symbol . Když se na obrazovce zobrazí tento symbol, můžete troubu ovládat manuálně. Když se čas v důsledku výpadku napájení restartuje, bude třeba provést opakování nastavení času.

## **Nastavení zvukového upozornění:**



Před použitím trouby je třeba provést nastavení času. Po zapojení trouby do napájení začne symbol (A) a tři "0" na obrazovce blikat. Současně stiskněte tlačítka (+) a (-).

Na obrazovce se zobrazí symbol. Rovněž začne blikat i tečka uprostřed obrazovky. Zatímco tečka bliká, použijte tlačítka (+) a (-) a nastavte čas. Po nastavení se tečka trvale rozsvítí. Tuto funkci lze použít ke spuštění zvukového varování po dokončení nastaveného časového období.

Stiskněte prostřední tlačítko MODE (REŽIM). Na obrazovce se zobrazí symbol. Také se zobrazí tři "0". Požadované časové období pro varování nastavte pomocí tlačítek (+) a (-), během blikání symbolu . Chvíli po dokončení nastavení se rozsvítí symbol . Když se rozsvítí symbol , nastavení zvukového varování je hotové.

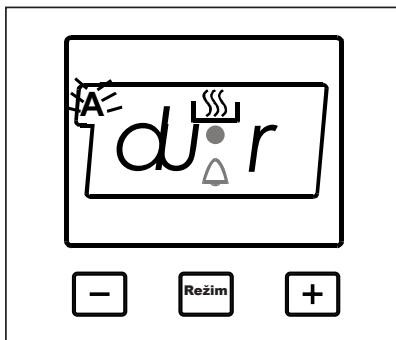
Čas zvukového varování lze nastavit na čas v časovém rozsahu 0 a 23:59.

Jakmile je čas nastaven, časovač vydá

zvukové varování a na obrazovce se rozblíká symbol . Zvukové varování zastavíte stisknutím libovolného tlačítka a symbol z obrazovky zmizí.

Nastavení času zvukového varování slouží pouze pro účel upozornění. Při této funkci se trouba nespustí.

## **Nastavení poloautomatického času - podle délky vaření:**

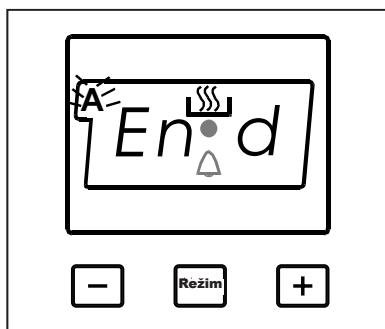


Tato funkce se používá k vaření v požadovaném časovém rozsahu. Potraviny, které chcete uvařit, se vloží do trouby. Trouba se nastaví na požadovanou funkci vaření. Termostat trouby se nastaví na požadovanou úroveň, v závislosti na tom, jaké jídlo budete připravovat. Tlačítko MODE (REŽIM) přidržte dokud se vám na obrazovce nezobrazí "stop". Jakmile se na obrazovce zobrazí "stop", rozblíká se symbol (A). Zatímco je časovač v požadované pozici, nastavte dobu vaření připravovaného jídla pomocí tlačítek (+) a (-). Chvíli po dokončení nastavení se na obrazovce zobrazí čas a na obrazovce se rozsvítí symboly (A) a . Mezitím se spustí i trouba.

## **Dobu vaření lze nastavit v rozsahu 0 až 10 hodin.**

Po uplynutí nastaveného času časovač troubu vypne a trouba vydá zvukové upozornění. Na obrazovce se také rozblíká symbol (A). Po přepnutí tlačítka trouby a termostatu trouby do pozice 0 ukončí zvukové upozornění stisknutí libovolného tlačítka. Časovač lze rovněž přepnout na manuální ovládání.

## **Poloautomatické programování podle času dokončení:**



Tato funkce se používá k vaření dle požadovaného času dokončení.

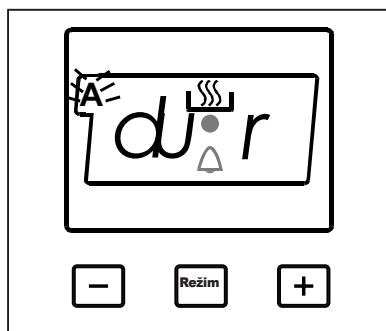
Potraviny, které chcete uvařit, vložte do trouby. Trouba je nastavená na požadovanou funkci vaření. Termostat trouby se nastaví na požadovanou úroveň, v závislosti na tom, jaké jídlo budete připravovat. Tlačítko MODE (REŽIM) držte dokud se na obrazovce nezobrazí "end" (konec) a nerozblíká se symbol (A) a čas.

Zatímco je časovač v požadované pozici, nastavte čas dokončení vaření jídla pomocí tlačítek (+) a (-). Chvíli po dokončení nastavení se na obrazovce zobrazí čas a na obrazovce se rozsvítí symboly (A) a . Mezitím se spustí i trouba.

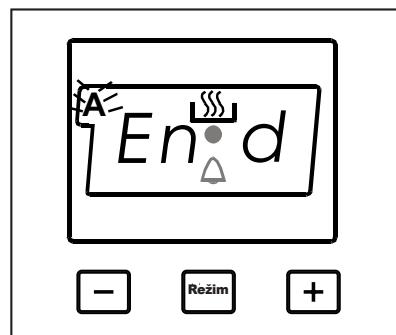
Nastavený čas může končit až 10 hodin od okamžiku nastavení.

Po uplynutí nastaveného času časovač troubu vypne a trouba vydá zvukové upozornění. Na obrazovce se také rozblíká symbol (A). Po přepnutí tlačítka trouby a termostatu trouby do pozice 0 ukončí zvukové upozornění stisknutí libovolného tlačítka. Časovač se rovněž přepne na manuální ovládání.

## **Plně automatický program:**



**Dobu vaření lze nastavit v rozsahu 0 až 10 hodin.**



Tato funkce se používá k vaření po uplynutí určitého času, v rámci určitého časového období. Potraviny, které chcete uvařit, vložte do trouby. Trouba je nastavená na požadovanou funkci vaření. Termostat trouby se nastaví na požadovanou úroveň, v závislosti na tom, jaké jídlo budete připravovat.

Nejprve držte tlačítko MODE (REŽIM) dokud se na obrazovce nezobrazí "stop". Když se na obrazovce zobrazí "stop", rozblíká se symbol (A). Zatímco je časovač v požadované pozici, nastavte čas vaření pomocí tlačítka (+) a (-). Chvíli po dokončení nastavení se na obrazovce zobrazí čas a na obrazovce se rozsvítí symboly (A) a .

Poté přidržte tlačítko MODE (REŽIM) dokud se na obrazovce nezobrazí "end" (konec). Když se na obrazovce zobrazí "konec", kromě doby vaření se na obrazovce rozblíká také symbol (A) a čas. Zatímco je časovač v požadované pozici, nastavte čas dokončení vaření jídla pomocí tlačítka (+) a (-). Chvíli po dokončení nastavení se na obrazovce zobrazí čas a na obrazovce se rozsvítí symbol (A).

**Můžete nastavit čas až 23:59 hod od času získaného přidáním dobou vaření.**

Trouba se spustí v čas vypočítaný odečtením doby vaření od nastaveného času dokončení a vypne se v nastavený čas vaření. Časovač vydá zvukové upozornění a symbol (A) se rozblíká. Po přepnutí tlačítka trouby a termostatu trouby do pozice 0 ukončí zvukové upozornění stisknutí libovolného tlačítka. Časovač se rovněž přepne na manuální ovládání.

**Zámek tlačítek:**

- Zámek se automaticky aktivuje, pokud se časovač nepoužívá po dobu 5 sekund. Pro odemknutí časovače, stiskněte a držte tlačítko REŽIM po dobu 3 sekund. Poté lze provést požadovanou operaci.
- Po aktivaci tlačítka režimu se každé tlačítko aktivuje okamžitě po stisknutí.

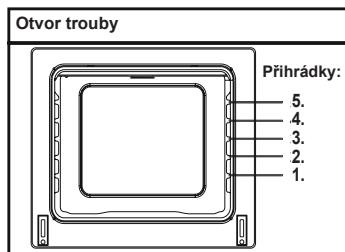
POKRY	TURBO		HORNÍ-SPODNÍ		SPODNÍ-HORNÍ VENTILÁTOR		GRIL			
	Pozice termostatu (°C)	Délka vaření (min.)	Pozice termostatu (°C)	Pozice roštu	Délka vaření (min.)	Pozice termostatu (°C)	Pozice roštu	Pozice termostatu (min.)	Pozice roštu	Délka vaření (min.)
Listové těsto	170-190	1-2-3	35-45	170-190	1-2	35-45	170-190	1-2	25-35	
Koláč	150-170	1-2-3	30-40	170-190	1-2	30-40	150-170	1-2-3	25-35	
Čajové pečivo	150-170	1-2-3	25-35	170-190	1-2	30-40	150-170	1-2-3	25-35	
Masové kuličky										
Dušené jídlo	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50	
Kuře			200		1-2	45-60	200	1-2	45-60	200
Sekání										200
Hovězí steak										200
Koláč na dvou roštích	160-180	1-4	30-40							200
Pečivo na dvou roštích	170-190	1-4	35-45							200

\* Vařte s grilovací jehlou...

## Příslušenství

Produkt se dodává s příslušenstvím. Rovněž můžete použít příslušenství, které koupíte z jiných zdrojů, ale musí být teplu vzdorné. Rovněž můžete použít skleněné nádobí, formy na koláče a plechy, které se hodí k použití v troubě. Při použití jiného příslušenství se řídte pokyny jiného výrobce. V případě použití malého nádobí vložte nádobí na drátěnou mřížku, tak, aby se nacházelo uprostřed mřížky. Pokud jídlo, které má být uvařeno, nezakrývá celý plech, je-li jídlo vyjmuto z mrazničky nebo je-li použit plech pro sběr šťáv z masa, které stékají během grilování, lze pozorovat změny v plechu. Je tomu tak kvůli vysokým teplotám, které vznikají během vaření. Plech se vrátí do staré formy jakmile vychladne. Jde o běžný fyzický jev, ke kterému dochází během přenosu tepla. Horké skleněné pekáče a nádoby nedávejte do chladného prostoru ihned po vyjmutí z trouby, abyste předešli jejich rozlomení. Nepokládejte na chladné a mokré povrchy. Položte je na suchou utěrku a nechte je pomalu vychladnout. Při použití grilu v troubě doporučujeme (je-li třeba), abyste použili mřížku dodanou s produktem. Při použití drátěné mřížky dejte plech, do kterého se bude zachytávat stékající olej, na jednu ze spodních poliček. Abyste zjednodušili čištění, do pekáče lze přidat vodu. Jak je vysvětleno v odpovídajících částech, nikdy se nepokoušejte používat plynový hořák grilu bez ochranného víka grilu. Je-li vaše trouba vybavena plynovým hořákem grilu, ale tepelný kryt chybí nebo je-li poškozený a nelze ho použít, požádejte nejbližší servisní centrum

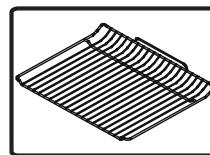
o náhradní díl.



## Příslušenství

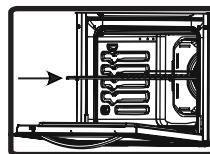
Příslušenství vaší trouby se může lišit s ohledem na model produktu.

### Drátěná mřížka



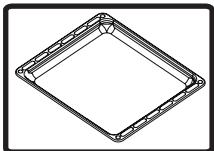
Drátěná mřížka se používá ke grilování nebo k umístění jiného nádobí.

**VAROVÁNÍ** - Mřížku umístěte správně na libovolné odpovídající místo v prostoru trouby a zasuňte ji do trouby.



### Mělký pekáč

Mělký pekáč se používá k pečení pečiva, např. koláčů, atd. Abyste ho do trouby umístili správně, zasuňte ho do držáků a zcela dozadu.

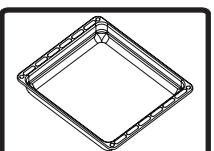


## ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA VAŠÍ TROUBY

### ČIŠTĚNÍ

#### Hluboký plech

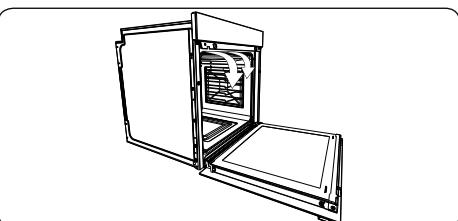
Hluboký plech se používá k pečení dušeného masa. Abyste ho do trouby umístili správně, zasuňte ho do držáků a zcela dozadu.



#### PRVNÍ NA SVĚTĚ

##### Vzduchová stěna

Patentovaná vzduchová stěna je systém vytvářející ochrannou stěnu, která chrání uživatele při otevření trouby před horkým vzduchem.



Než s čištěním trouby začnete, ujistěte se, zda je veškeré ovládání vypnuto a zda váš spotřebič vychladl. Odpojte spotřebič.

Nepoužívejte čisticí přípravky obsahující částice, které by mohly smaltované na natřené části vaší trouby poškodit. Použijte krémové nebo tekuté čisticí přípravky, které neobsahují malé částice. Vzhledem k tomu, že by mohly poškodit povrchy, nepoužívejte leptavé krémy, abrazivní čisticí prášky, hrubé drátěnky nebo tvrdé nástroje. V případě rozlití nadbytečné tekutiny může dojít k poškození smaltu. Rozlité kapaliny okamžitě vyčistěte. K čištění spotřebiče nepoužívejte parní čističe.

### Čištění vnitřní části trouby

Než začnete chladničku čistit, zkонтrolujte, zda je odpojená. Nejlepších výsledků dosáhnete pokud vnitřní část trouby vyčistíte zatímco je trouba lehce teplá. Troubu vytřete měkkým hadříkem navlhčeným běžným čisticím prostředkem a vodou. Potom ji vytřete znova, tentokrát navlhčeným hadříkem a vysušte. Úplné čištění pomocí suchých a práškových čisticích přípravků. V případě produktu se smaltovými rámy není třeba provádět čištění zadních a bočních stěn vnitřního rámu. Nicméně, v závislosti na použití

se doporučuje, abyste je po určitém čase vyměnili.

## ÚDRŽBA

### Výměna světla v troubě

Výměnu světla v troubě musí provést autorizovaný technik. Žárovka musí být 230V, 25Watt, Typ E14,T300. Před výměnou žárovky musí být trouba vypnuta a musí být zcela chladná.

Design světla je specifický k použití v domácích spotřebičích a není vhodný k osvětlení domácnosti.

## SERVIS A PŘEPRAVA

### CO JE TŘEBA UDĚLAT, NEŽ BUDETE KONTAKTOVAT SERVIS

Pokud trouba nefunguje:

Trouba může být odpojená ze sítě, mohlo dojít k výpadku napájení. Na modelech vybavených časovačem nemusí být seřízený čas.

Pokud trouba nehřeje:

Teplo nesmí být nastavováno pomocí spínače trouby.

Pokud světlo v troubě nesvítí:

Je třeba zkontovalovat elektřinu. Je třeba zkontovalovat, zda nejsou žárovky vadné. Jsou-li vadné, můžete je vyměnit.

Vaření (pokud spodní-horní část nevaří stejně):

Zkontrolujte umístění poličky, délku vaření a hodnoty tepla, podle návodu.

Máte-li i nadále problémy s produktem, kontaktujte "Autorizovaný servis".

### INFORMACE SOUVISEJÍCÍ S PŘEPRAVOU

V případě přepravy:

Uchovejte originální obal produktu a použijte ho v případě, že bude třeba zajistit přepravu spotřebiče. Řídte se pokyny na obalu. Lepicí páskou přilepte vařič v horní části, přilepte i další příslušenství.

Mezi horní kryt a ovládací panel dejte papír, zakryjte horní kryt potom přilepte páskou k bokům trouby.

Do přední části krytu přilepte kartón nebo papíru, stejně tak na vnitřní část skla a vyjměte drátěnou mřížku a pekáče z trouby, aby nedošlo k jejímu poškození během přepravy. Kryt trouby rovněž přilepte k bočním stěnám.

Pokud nemáte původní obal:

Přijměte opatření, abyste předešli poškození vnějších povrchů trouby (skla a natřených povrchů).

Sehr verehrte/r Kunde/in,

Unser Ziel ist es, Ihnen ein qualitativ hochwertiges Produkt zur Verfügung zu stellen, das Ihre Erwartungen sogar noch übertrifft. Ihr Gerät wurde in modernen Herstellungseinrichtungen produziert und seine Qualität sorgfältig getestet. Dieses Handbuch wurde erstellt, um Sie bei der Verwendung Ihres Haushaltsgeräts zu unterstützen, das mit modernster Technik, Sorgfalt und höchster Qualität hergestellt wurde. Lesen Sie sich vor der Verwendung Ihres Geräts diese Anleitung sorgfältig durch, die wichtige Informationen für eine sichere Aufstellung, Pflege und Verwendung enthält. Bitte setzen Sie sich mit Ihrem nächsten autorisierten Servicezentrum wegen der Aufstellung und dem Anschluss Ihres Geräts in Verbindung.

## **Inhalt**

Vorstellung und Abmessungen des Produkts

Warnhinweise

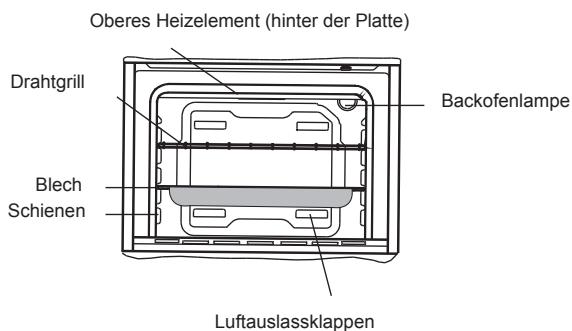
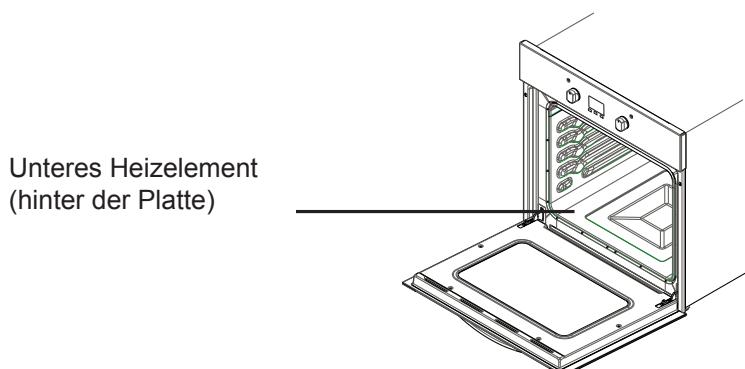
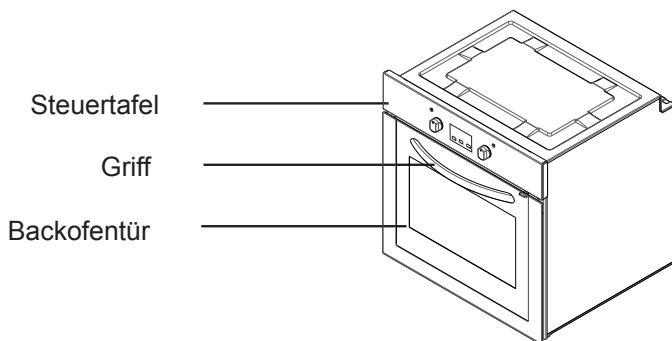
Vorbereitung des Einbaus und der Verwendung

Den Backofen verwenden

Reinigung und Wartung Ihres Produkts

Reparatur und Transport

## VORSTELLUNG UND ABMESSUNGEN DES PRODUKTS



## **SICHERHEITSHINWEISE**

LESEN SIE SICH DIESE ANLEITUNG VOLLSTÄNDIG UND SORGFÄLTIG VOR DER VERWENDUNG IHRES GERÄTS DURCH UND BEWAHREN SIE SIE FÜR SPÄTER AN EINEM LEICHT ERREICHBAREN ORT AUF.

DIESES HANDBUCH WURDE FÜR MEHR ALS EIN MODELL ERSTELLT. IHR GERÄT MUSS NICHT ALLE DER EIGENSCHAFTEN HABEN, DIE IN DISEM HANDBUCH BESCHRIEBEN SIND. ACHTEN SIE BEIM LESEN DIESER ANLEITUNG AUF FORMULIERUNGEN MIT FUSSNOTEN.

### **Allgemeine Sicherheitshinweise**

- Das Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Menschen mit verringerten körperlichen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Fehlen von Erfahrung und Wissen nur dann bedient werden, wenn Sie eine Einweisung oder Anweisungen zur sicheren Handhabung des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren kennen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung sollte von Kindern nicht ohne Aufsicht ausgeführt werden.
- **ACHTUNG!** Während des Betriebs wird das Gerät und seine berührbaren Teile heiß. Passen Sie auf, dass Sie nicht die Heizelemente berühren. Kinder unter 8 Jahren sollten ferngehalten werden, es sei denn, sie sind ständig unter Aufsicht.
- **ACHTUNG!** Brandgefahr: Legen Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen ab.
- **ACHTUNG!** Wenn die Oberfläche gerissen ist, schalten Sie das Gerät aus, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- Das Gerät ist nicht für die Bedienung mit einer externen Zeitschaltuhr oder getrennten Fern-

bedienung vorgesehen.

- Das Gerät wird während seiner Verwendung heiß. Passen Sie auf, dass Sie nicht die Heizelemente im Inneren des Backofens berühren.
- Die Griffe werden bei normaler Verwendung ebenfalls heiß.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel oder scharfe Metallschaber, um die Glastür des Backofens und andere Oberflächen zu reinigen, da diese die Oberfläche zerkratzen, was zum Splittern des Glases oder Schäden an der Oberfläche führen kann.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts keinen Dampfreiniger.
- ACHTUNG! Achten Sie darauf, dass das Gerät, bevor Sie die Lampe austauschen, ausgeschaltet ist, um einen Stromschlag zu

vermeiden.

- VORSICHT: Berührbare Teile können beim Braten oder Grillen sehr heiß sein. Kleine Kinder müssen immer ferngehalten werden.
- Ihr Gerät wurde nach allen geltenden nationalen und internationalen Normen und Vorschriften hergestellt.
- Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von autorisierten Servicetechnikern durchgeführt werden. Wartungs- und Installationsarbeiten, die nicht von autorisierten Technikern durchgeführt wurden, können Sie in Gefahr bringen. Es ist gefährlich, die Spezifikationen des Geräts in jeglicher Weise zu verändern oder abzuändern.
- Vor dem Einbau müssen Sie die örtlichen Energieversorgungsbedingungen prüfen (Art des Gases, Gasdruck oder elektrische Spannung und Frequenz) und das die Voraussetzungen mit dem Gerät kompatibel sind. Die Voraussetzungen für dieses Gerät sind auf dem Etikett genannt.
- VORSICHT: Diese Gerät ist nur für das Kochen von Speisen in einem privaten Haushalt vorgesehen und darf nicht zu einem anderen Zweck oder einer anderen Verwendung, wie gewerblicher oder beruflicher Verwendung oder Raumheizung, verwendet werden.
- Versuchen Sie niemals, das Gerät zu heben oder zu bewegen, indem Sie am Türgriff ziehen.
- Es wurden alle möglichen

Sicherheitsmaßnahme ergriffen, um Ihre Sicherheit zu garantieren. Da das Glas brechen kann, sollten Sie beim Reinigen vorsichtig sein, um Kratzer zu vermeiden. Vermeiden Sie, das Zubehör gegen das Glas schlägt oder anstößt.

- Achten Sie beim Einbau darauf, dass die Stromzuleitung nicht eingeklemmt wird. Ein beschädigtes Netzkabel muss vom Hersteller, einem Kundendienst oder ähnlich qualifiziertem Fachpersonal ausgetauscht werden.
- Lassen Sie Kinder nicht auf die geöffnete Backofentür klettern oder darauf sitzen.

## **Einbauhinweise**

- Benutzen Sie den Backofen erst, wenn er vollständig angeschlossen ist.
- Das Gerät muss von einem autorisierten Techniker angeschlossen und in Betrieb genommen werden. Der Hersteller ist nicht für Schäden haftbar, die durch eine falsche Aufstellung oder einen falschen Anschluss durch nicht autorisierte Personen entstehen.
- Wenn Sie das Gerät auspacken, achten Sie bitte auf mögliche Transportschäden. Wenn ein Schaden vorliegt, dürfen Sie das Gerät nicht verwenden und Sie müssen sich mit dem autorisierten Kundendienst in Verbindung setzen. Die zur Verpackung verwendeten Materialien (Nylon, Heftklammern, Styropor, usw.) stellen eine Gefahr für Kinder dar und sollten daher sofort eingesammelt und entfernt werden.
- Schützen Sie Ihr Gerät vor Umwelteinflüssen. Setzen Sie es nicht Einflüssen wie Sonne, Regen, Schnee, usw. aus.
- Die das Gerät umgebenden Ma-

terialien (z.B. Schränke) müssen einer Temperatur von min. 100°C widerstehen können.

## **Während der Verwendung**

- Wenn Sie Ihren Backofen das ersten Mal verwenden, können bestimmte Gerüche des Isoliermaterials und der Heizelemente auftreten. Aus diesem Grund sollten Sie den Backofen vor der Verwendung im leeren Zustand bei Höchsttemperatur für 45 Minuten laufen lassen. Gleichzeitig müssen Sie für eine ausreichende Entlüftung des Raumes sorgen, in dem das Produkt aufgestellt ist.
- Die inneren und äußeren Oberflächen werden während der Verwendung heiß. Wenn Sie die Backofentür öffnen, treten Sie einen Schritt zurück, damit Sie nicht vom Dampf, der aus dem Ofen austritt, getroffen werden. Es besteht Verbrennungsgefahr.
- Stellen Sie keine brennbaren oder entflammmbaren Stoffe in oder neben das Gerät, wenn es in Betrieb ist.
- Verwenden Sie stets Ofenhandschuhe, wenn Sie Speisen in den Backofen stellen oder herausnehmen.
- Lassen Sie den Backofen nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie mit festen oder flüssigen Ölen kochen. Diese können bei extremer Erhitzung Feuer fangen. Schütten Sie niemals Wasser in brennendes Öl. Decken Sie den Kochtopf oder die Pfanne mit einem Deckel ab, um etwaige Flammen in diesem Fall zu ersticken und schalten den Backofen aus.
- Wenn Sie den Backofen für längere Zeit nicht benutzen, trennen Sie ihn vom Netz. Der Hauptstromschalter sollte dabei ausgeschaltet sein. Wenn Sie das Gerät

nicht verwenden, drehen Sie das Gasventil zu.

- Achten Sie darauf, dass die Bedienknöpfe des Backofens immer auf "0" (Aus) stehen, wenn sie nicht benutzt werden.
- Die Bleche neigen sich, wenn sie herausgezogen werden. Seien Sie vorsichtig und lassen keine heiße Flüssigkeit überlaufen.
- Stellen Sie nichts auf die geöffnete Tür oder Schublade des Backofens. Sie können Ihr Gerät aus dem Gleichgewicht bringen oder den Deckel abbrechen.
- Stellen Sie keine schweren Gegenstände oder entflammbare oder entzündliche Waren (Nylon, Plastiktüten, Papier, Stoff) in die Schublade. Dies gilt auch für Kochgeschirr mit Kunststoffzubehör (z. B. Griffe).
- Hängen Sie keine Handtücher, Küchentücher oder Kleidung an das Gerät oder seine Griffe.
- Während der Reinigung und Wartung
- Sie müssen das Gerät bevor Sie Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchführen ausschalten. Sie können dies durch das Ausstecken des Geräts oder Ausschalten des Netzschalters tun.
- Wenn Sie das Bedienfeld reinigen, bitte die Bedienknöpfe nicht entfernen.
- **WIR EMPFEHLEN, DASS SIE STETS ORIGINALERSATZTEILE FÜR DEN FALL EINER REPARATUR VERWENDEN UND NUR IHREN AUTORISIERTEN KUNDENDIENST ANRUFEN, UM DIE EFFIZIENZ UND SICHERHEIT IHRES HAUSHALTSGERÄTS AUFRECHT ZU ERHALTEN.**

## **VORBEREITUNG DES EINBAUS UND DER VERWENDUNG**

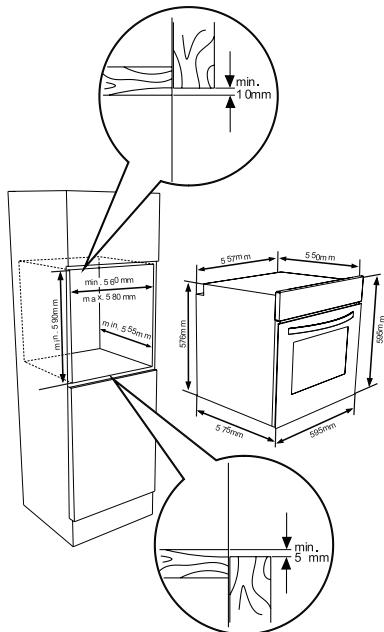
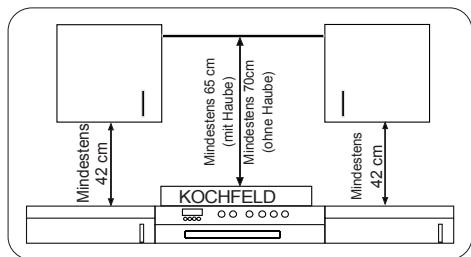
Dieser moderne, funktionale und praktische Backofen wurde aus den hochwertigsten Bestandteilen und Materialien hergestellt und wird Ihre Wünsche in jeder Hinsicht erfüllen. Sie sollten sich dieses Handbuch durchlesen, um erfolgreiche Ergebnisse zu erhalten und in Zukunft keine Probleme zu erleben. Die nachfolgenden Informationen enthalten Regeln, die für die richtige Aufstellung und Reparaturarbeiten wichtig sind. Sie sollten insbesondere von dem Techniker, der das Gerät aufstellt, sorgfältig gelesen werden.

## **SETZEN SIE SICH MIT IHREM AUTORISIERTEN KUNDENDIENST ZUR AUFSTELLUNG IHRES BACKOFENS IN VERBINDUNG!**

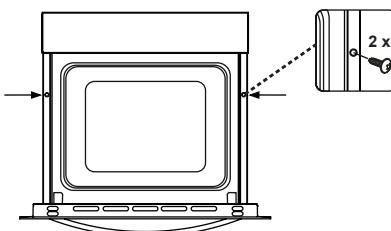
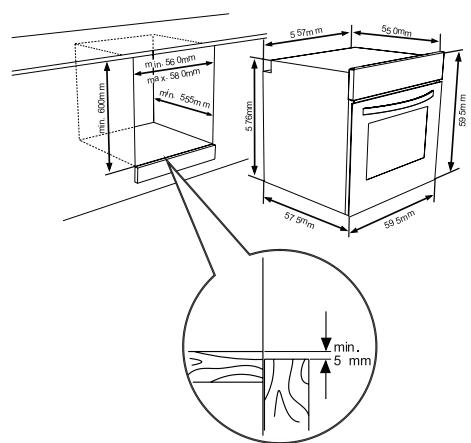
## **EINEN PLATZ FÜR DEN BACKOFEN AUSWÄHLEN**

- Für die Aufstellung Ihres Backofens sind einige Punkte zu beachten. Sie müssen unsere nachfolgenden Empfehlungen beachten, um Probleme und gefährliche Situationen, die als Folge auftreten könnten, zu vermeiden.
- Wenn Sie einen Platz für Ihren Backofen auswählen, müssen Sie darauf achten, dass sich keine brenn- oder entflammbaren Materialien, wie Vorhänge, Öl, Stoffe, usw., die leicht Feuer fangen können, in unmittelbarer Nähe des Backofens befinden.
- Die den Backofen umgebenden Möbel müssen aus einem Material sein, dass einer Hitzeentwicklung von mehr als 50 °C über der Raumtemperatur standhält.

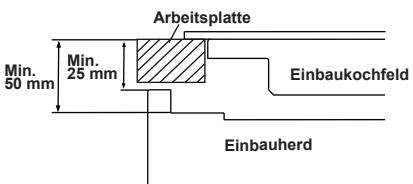
An Wandschränken und Dunstabzugshauben über dem eingebauten Kombinationsprodukt erforderliche Änderungen sowie die Maximalhöhen über der Herdplatte sind in Abbildung 1 enthalten. Dementsprechend muss sich die Dunstabzugshaube in einer Mindesthöhe von 65 cm über der Herdplatte befinden. Wenn kein Abluftventilator vorhanden ist, muss die Höhe nicht weniger als 70 cm betragen.



## INSTALLATION DES BACKOFENS



Schieben Sie den Backofen vorwärts in den Schrank. Öffnen Sie die Backofentür und setzen die beiden Schrauben in die Löcher im Rahmen des Ofens. Wenn der Rahmen des Backofens die Holzoberfläche des Schranks berührt, ziehen Sie die Schrauben fest.



Wenn der Backofen unter einem Kochfeld eingebaut wird, dann muss der Abstand zwischen der Arbeitsplatte und der oberen Platte des Backofens mindestens 50 mm und der Abstand zwischen der Arbeitsplatte und der oberen Kante der Steuertafel mindestens 25 mm betragen.

## **STROMANSCHLUSS UND SICHERHEIT DES EINBAUHERDS**

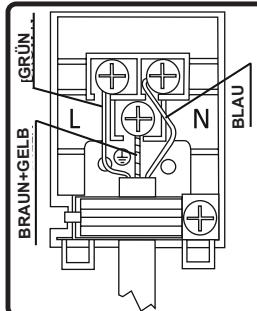
Während des Stromanschlusses müssen die nachfolgenden Anweisungen unbedingt befolgt werden

– Das Erdungskabel muss mit der Schraube mit der Erde-Markierung verbunden werden. Das Stromkabel muss wie in Abbildung 6 gezeigt angeschlossen werden. Wenn es im in der Aufstellumgebung keine geerdete Steckdose gibt, rufen Sie sofort den autorisierten Kundendienst an.

– Die geerdete Steckdose muss sich

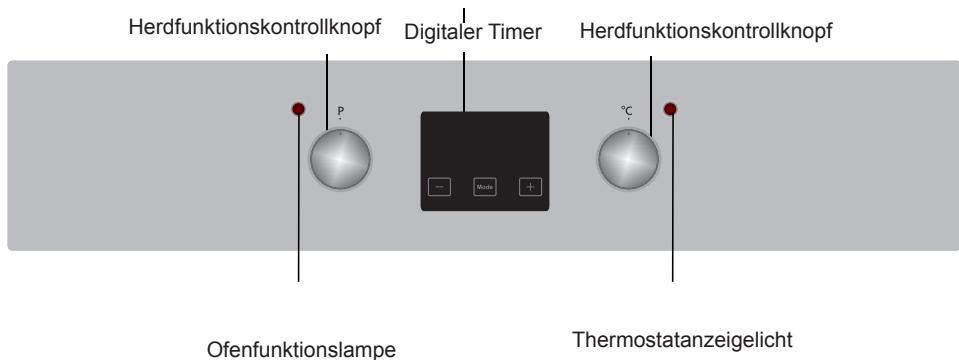
in unmittelbarer Nähe des Backofens befinden. Verwenden Sie niemals ein Verlängerungskabel.

- Das Stromversorgungskabel darf nicht die heißen Oberflächen des Produkts berühren.
- Im Fall eines beschädigten Stromversorgungskabels müssen Sie den autorisierten Kundendienst anrufen. Das Kabel muss vom autorisierten Kundendienst ausgetauscht werden.
- Der Anschluss des Geräts muss vom autorisierten Kundendienst vorgenommen werden. Es muss ein H05VV-F Kabel verwendet werden.
- Eine fehlerhafte Verdrahtung kann zu Schäden am Backofen führen. Ein derartiger Schaden ist nicht von der Garantie gedeckt.
- Das Gerät ist dafür konstruiert, um mit einer Spannung von 220-240V~ betrieben zu werden. Wenn die Spannung von dem vorgenannten Wert abweicht, setzen Sie sich sofort mit dem autorisierten Kundendienst in Verbindung.
- **Die Herstellerfirma übernimmt keinerlei Verantwortung für Schäden und Verluste jeglicher Art, die aus der Nichtbeachtung von Sicherheitsnormen herrühren!**



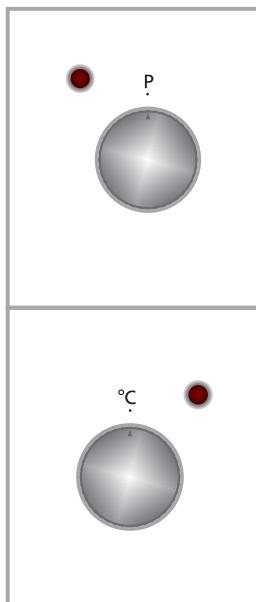
# VERWENDUNG DES HERDS

## Steuertafel



### Herdfunktionskontrollknopf

Zur Auswahl der gewünschten Kochfunktion drehen Sie den Knopf auf das entsprechende Symbol. Die Einzelheiten zu den Herdfunktionen finden Sie im nächsten Abschnitt.



### Herdfunktionskontrollknopf

Zur Auswahl der gewünschten Kochfunktion drehen Sie den Knopf auf das entsprechende Symbol. Die Einzelheiten zu den Herdfunktionen finden Sie im nächsten Abschnitt.

## **Backofenfunktionen**

\* Die Funktionen Ihres Backofens können je nach Modell Ihres Produkts unterschiedlich sein.



### **Backofenlampe:**

Nur die Backofenlampe wird eingeschaltet und bleibt bei allen Backfunktionen angeschaltet.



### **Auftaufunktion:**

Die Warnlichter des Backofens werden eingeschaltet, der Lüfter beginnt zu arbeiten.

Zur Nutzung der Auftaufunktion stellen Sie Ihre gefrorenen Lebensmittel in den Backofen auf die dritte Schiene von unten. Es wird empfohlen, unter die aufzutauenden Nahrungsmittel ein Ofenblech zum Auffangen des Schmelzwassers zu platzieren. Diese Funktion wird Ihre Lebensmittel nicht garen oder backen, sondern nur auftauen .



### **Umluft-Funktion:**

Der Thermostat und die Warnlichter des Backofens schalten sich ein, das obere und untere Heizelement heizen sich auf und der Lüfter schaltet sich ein.

Diese Funktion erzielt gute Ergebnisse beim Backen von Gebäck. Das Bäcken wird durch das obere und untere Heizelement durchgeführt und die vom Lüfter erzeugte Luftzirkulation gibt den Speisen einen leichten Grilleffekt. Ein

zehnminütiges Vorheizen des Backofen ist empfehlenswert.



### **Ober- und Unterhitze-Funktion:**

Der Thermostat und die Warnlichter des Backofens schalten sich ein, das untere und obere Heizelement heizen sich auf. Die Ober-/Unterhitze-Funktion gibt Wärme ab, um Speisen auf den oberen und unteren Blechen gleichzeitig zu garen. Dies ist ideal für Gebäck, Kuchen, Nudelaufläufe, Lasagne und Pizza. Es wird empfohlen, den Backofen 10 Minuten lang vorzuheizen und es ist am Besten, bei dieser Funktion nur auf einer Schiene zu garen.



### **Grillfunktion:**

Der Thermostat und die Warnlichter des Backofens schalten sich ein, das Grillheizelement heizt sich auf. Diese Funktion wird zum Grillen und Rösten verwendet. Nutzen Sie die oberen Schienen des Backofens. Bürsten Sie das Drahtgitter leicht mit Öl ab, um ein Anhaften der Speisen zu verhindern und stellen Sie die Speisen in die Mitte des Gitters. Stellen Sie immer ein Blech darunter, um heruntertropfendes Fett oder Öl aufzufangen.. Ein etwa zehnminütiges Vorheizen des Backofens ist empfehlenswert. Achtung: Beim Grillen muss die Backofentür geschlossen und die Backofentemperatur auf 190 °C eingestellt sein.



### **Schnellgrillfunktion:**

Der Thermostat und die Warnlichter des Backofens schalten sich ein, das obere Heizelement und das Grillelement heizen sich auf. Diese Funktion wird für ein schnelleres Grillen und für die Abdeckung einer größeren Oberfläche, z. B. für das Grillen von Fleisch, verwendet. Benutzen Sie die oberen Schienen des Backofens. Bürsten sie das Drahtgitter leicht mit Öl ab, um ein Anhaften der Speisen zu verhindern und stellen Sie die Speisen in die Mitte des Gitters. Stellen Sie immer ein Blech darunter, um heruntertropfendes Fett oder Öl aufzufangen.. Ein etwa zehnminütiges Vorheizen des Backofens ist empfehlenswert. Achtung: Beim Grillen muss die Backofentür geschlossen und die Backofentemperatur auf 190 °C eingestellt sein.



### Doppelgrill-Umluftfunktion:

Der Thermostat und die Warnlichter des Backofens schalten sich ein, das obere Heizelement und das Grillelement heizen sich auf und der Lüfter schaltet sich ein.

Diese Funktion wird für das Grillen dickere Speisen und zur Abdeckung einer größeren Oberfläche verwendet. Sowohl die oberen Heizelemente als auch der Grill werden zusammen mit dem Lüfter verwendet, um ein gleichmäßiges Garen zu ermöglichen.

Nutzen Sie die oberen Schienen des Backofens. Bürsten sie das Drahtgitter leicht mit Öl ab, um ein Anhaften der Speisen zu verhindern und stellen Sie die Speisen in die Mitte des Gitters. Stellen Sie immer ein Blech darunter,

um heruntertropfendes Fett oder Öl aufzufangen. Ein etwa zehnminütiges Vorheizen des Backofens ist empfehlenswert.

Achtung: Beim Grillen muss die Backofentür geschlossen und die Backofentemperatur auf 190 °C eingestellt sein.



### Pizzafunktion:

Der Thermostat und die Warnlichter des Backofens schalten sich ein, das obere Heizelement und das Grillelement heizen sich auf und der Lüfter schaltet sich ein.

Der Lüfter zusammen mit dem unteren Heizelement ist ideal zum Backen von Speisen, wie z.B. Pizza, in kurzer Zeit.

Während der Lüfter die Hitze gleichmäßig verteilt, sorgt das untere Heizelement für das Backen des Teigs.



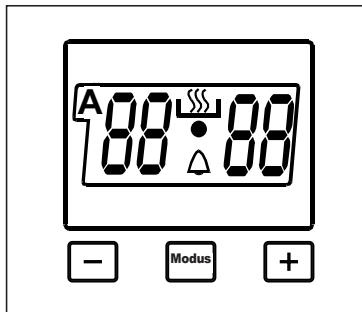
## Turbofunktion

Der Thermostat und die Warnlichter des Backofens schalten sich ein, das untere Heizelement heizt sich auf und der Lüfter schaltet sich ein.

Die Turbofunktion wird die Hitze gleichmäßig im Ofen verteilen. Die Speisen auf allen Schienen werden gleichmäßig gegart. Es wird empfohlen, den Backofen für 10 Minuten vorzuheizen.

Der Lüfter zusammen mit dem unteren Heizelement ist ideal zur Erhitzung von Essen in kurzer Zeit. Es wird empfohlen, den Backofen für 10 Minuten vorzuheizen.

## Benutzung des Digitaltimers



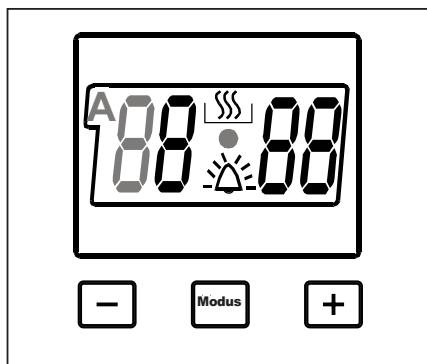
### Zeiteinstellung:

Die Zeit muss vor Nutzung des Ofens eingestellt sein. Nach Einschalten des Ofens, leuchten das Symbol (A) sowie die drei „0“ auf dem Display periodisch auf. Drücken Sie gleichzeitig die (+) und (-) Tasten. Das Symbol erscheint auf der Anzeige. Auch fängt der Punkt in der Mitte der Anzeige an zu blinken. Während der Punkt blinkt, stellen Sie die Tageszeit unter Nutzung der (+) und (-) Tasten ein. Nach der Einstellung sollte der Punkt durchgängig an sein.

Nach Einschalten des Ofens, wenn das Symbol (A) sowie die drei „0“ in der Anzeige blinken, kann der Ofen durch Nutzung der Kontrolltasten nicht bedient werden. Nach gleichzeitigem Drücken von (+) und (-) für die Zeiteinstellung, beginnt das Symbol auf der Anzeige zu blinken. Wenn das Symbol erscheint, können Sie das

Ofenteil manuell bedienen. Im Falle eines Stromausfalls muss die Uhrzeit erneut eingestellt werden.

### Einstellung des Signaltimers:



Die Zeit muss vor Nutzung des Ofens eingestellt sein. Nach Einschalten des Ofens, leuchten das Symbol (A) sowie die drei „0“ auf dem Display periodisch auf. Drücken Sie gleichzeitig die (+) und (-) Tasten.

Das Symbol erscheint auf der Anzeige. Auch fängt der Punkt in der Mitte der Anzeige an zu blinken. Während der Punkt blinkt, stellen Sie die Tageszeit unter Nutzung der (+) und (-) Tasten ein. Nach der Einstellung sollte der Punkt durchgängig an sein. Diese Funktion gibt nach Ablauf der eingestellten Zeit einen hörbaren Signalton aus.

Drücken Sie die MODE-Taste in der Mitte. Das Symbol blinkt auf der Anzeige. Auch erscheinen drei „0“. Stellen Sie während das Symbol blinkt die gewünschte Zeitperiode unter Nutzung der (+) und (-) Tasten ein. Eine Zeit nach der Einstellung wird das Symbol kontinuierlich leuchten.

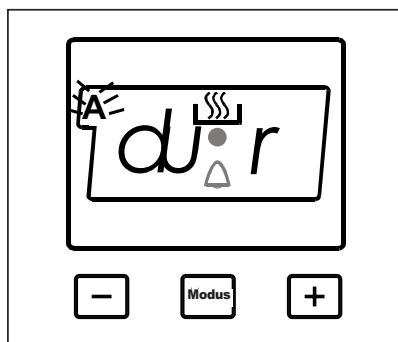
Nachdem das Symbol durchgehend leuchtet, ist die Einstellung der Alarmfunktion abgeschlossen.

Der Signaltimer-Timer kann auf einen Wert zwischen 0 und 23:59 Stunden eingestellt werden.

Nach Ablauf des Timers gibt es einen hörbaren Signaltion und das Symbol beginnt auf dem Bildschirm zu blinken. Durch Drücken einer beliebigen Taste wird der Signaltion gestoppt und das Symbol verschwindet vom Bildschirm.

Der Signaltimer-Timer dient lediglich der Warnung. Der Ofen wird durch die Verwendung dieser Funktion nicht aktiviert.

### Semi-automatische Zeiteinstellung relativ zur Kochzeit:



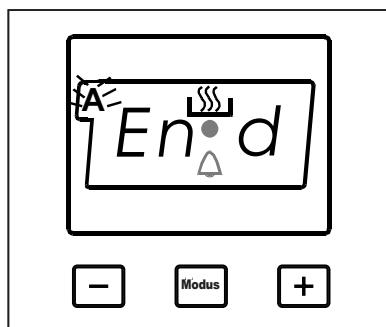
Diese Funktion dient der Einstellung einer gewünschten Backdauer. Die zuzubereitende Nahrung wird in den Ofen gegeben. Der Ofen wird auf das gewünschte Kochprogramm eingestellt. Abhängig vom Essen, das zubereitet werden soll, wird die Ofentemperatur auf die gewünschte Gradzahl eingestellt. Drücken Sie die MODE-Taste, bis Sie „Stop“ auf der Timeranzeige sehen. Wenn Sie das

„Stop“ auf der Anzeige sehen, beginnt das (A) Symbol an zu blinken. Passen Sie die Kochzeit durch Drücken der (+) und (-) Tasten an, während sich der Timer in dieser Position befindet. Eine Zeit nachdem die Konfiguration abgeschlossen ist, erscheint die Tageszeit wieder auf dem Bildschirm und das (A)-Symbol wird fortwährend auf der Anzeige zu sehen sein. Nachdem Sie dies getan haben, schaltet sich der Ofen ein.

### **Eine Kochzeit zwischen 0 bis 10 Stunden kann eingestellt werden.**

Nach Ablauf der eingestellten Zeit, stoppt der Timer den Ofen und gibt eine hörbare Warnung aus. Auch wird (A) auf der Anzeige zu blinken beginnen. Nachdem die Ofentaste und das Ofenthermostat zur Ausgangsposition gebracht wurden, wird das Drücken einer beliebigen Taste des Timers den Signalton abstellen. Auch wird der Timer auf manuelle Bedienung eingestellt.

### **Semi-automatische Programmierung ausgehen von der Zielzeit:**



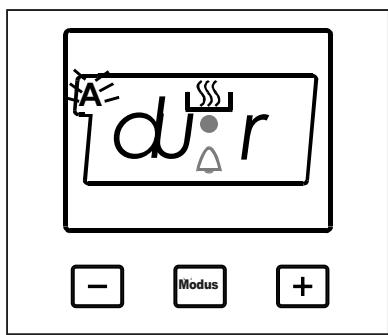
Diese Funktion erlaubt das Kochen ausgehend von einer gewünschten Zielzeit. Die zuzubereitende Nahrung wird in den Ofen gegeben. Der Ofen wird auf das gewünschte Kochprogramm eingestellt. Abhängig vom Essen, das zubereitet werden soll, wird die Ofentemperatur auf die gewünschte Gradzahl eingestellt. Drücken Sie die MODE-Taste, bis Sie „End“ auf der Timeranzeige sehen, das (A)-Symbol bzw. die Tageszeit blinken im Wechsel.

Passen Sie die Zielzeit durch Drücken der (+) und (-) Tasten an, während sich der Timer in dieser Position befindet. Eine Zeit nachdem die Konfiguration abgeschlossen ist, erscheint die Tageszeit wieder auf dem Bildschirm und das (A)-Symbol wird fortwährend auf der Anzeige zu sehen sein. Nachdem Sie dies getan haben, schaltet sich der Ofen ein.

Sie können eine Zeit einstellen, die bis zu 10 Stunden nach der aktuellen Uhrzeit liegt.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit, stoppt der Timer den Ofen und gibt eine hörbare Warnung aus. Auch wird (A) auf der Anzeige zu blinken beginnen. Nachdem die Ofentaste und das Ofenthermostat zur Ausgangsposition gebracht wurden, wird das Drücken einer beliebigen Taste des Timers den Signalton abstellen. Auch wird der Timer auf manuelle Bedienung eingestellt.

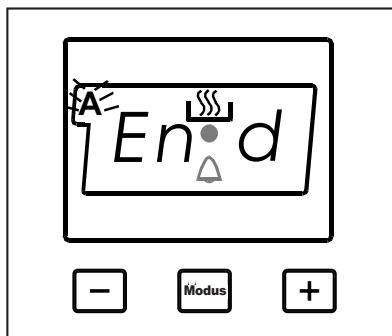
## **Vollautomatische Programmierung:**



Diese Funktion wird zum Kochen nach einem bestimmten Zeitablauf mit einer bestimmten Dauer verwendet. Die zubereitende Nahrung wird in den Ofen gegeben. Der Ofen wird auf das gewünschte Kochprogramm eingestellt. Abhängig vom Essen, das zubereitet werden soll, wird die Ofentemperatur auf die gewünschte Gradzahl eingestellt.

Drücken Sie die MODE-Taste, bis Sie „Stop“ auf der Timeranzeige sehen. Wenn Sie das „Stop“ auf der Anzeige sehen, beginnt das (A) Symbol an zu blinken. Passen Sie die Zielzeit durch Drücken der (+) und (-) Tasten an, während sich der Timer in dieser Position befindet. Eine Zeit nachdem die Konfiguration abgeschlossen ist, erscheint die Tageszeit wieder auf dem Bildschirm und das (A)-Symbol wird fortwährend auf der Anzeige zu sehen sein.

**Eine Kochzeit zwischen 0 bis 10 Stunden kann eingestellt werden.**



Drücken Sie die MODE-Taste, bis Sie „End“ auf der Timeranzeige sehen. Wenn Sie „End“ auf der Timeranzeige sehen, werden das (A) Symbol und die Tageszeit anfangen zu blinken, unter Angabe der Kochdauer. Passen Sie die Zielzeit durch Drücken der (+) und (-) Tasten an, während sich der Timer in dieser Position befindet. Eine Zeit nachdem die Konfiguration abgeschlossen ist, erscheint die Tageszeit wieder auf dem Bildschirm und das (A)-Symbol wird fortwährend auf der Anzeige zu sehen sein.

**Die eingestellte Kochdauer kann innerhalb einem Zeitraum von 23:59 Stunden ab der aktuellen Uhrzeit liegen.**

Der Ofen wird zur berechneten Zeit anfangen, indem er die Backzeit von der eingestellten Endzeit abzieht. Er ist dann zur eingestellten Endzeit fertig. Der Timer gibt einen hörbaren Signalton aus und das Symbol (A) beginnt zu blinken. Nachdem die Ofentaste und das Ofenthermostat zur

Ausgangsposition gebracht wurden, wird das Drücken einer beliebigen Taste des Timers den Signalton abstellen. Auch wird der Timer auf manuelle Bedienung eingestellt.

### **Tastensperre:**

- Die Tastensperre wird automatisch aktiviert, wenn der Timer bei normaler Benutzung 5 Sekunden lang nicht verwendet wird. Halten Sie zur Freigabe des Timers 3 Sekunden lang die MODE-Taste gedrückt. Anschließend kann die gewünschte Aktion vorgenommen werden.
- Nach Aktivierung der MODE-Taste wird jede Taste bei Druck aktiviert.

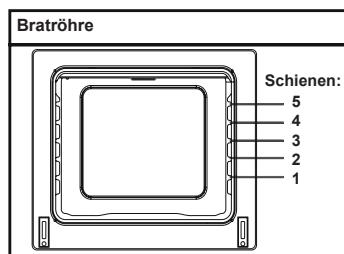
GERICHTE	TURBO			OBERES-UNTERES			OBERER & UNTERER LÜFTER			GRILL		
	Thermostat Pos. (°C)	Ein-schub-pos.	Koch-Zeit (Min.)	Thermostat Pos. (°C)	Ein-schub-pos.	Koch-Zeit (Min.)	Thermostat Pos. (°C)	Ein-schub-pos.	Koch-Zeit (Min.)	Thermostat Pos. (Min.)	Ein-schub-pos.	Koch-Zeit (Min.)
Blätterteig-Gebäck	170-190	1-2-3	35-45	170-190	1-2	35-45	170-190	1-2	25-35			
Kuchen	150-170	1-2-3	30-40	170-190	1-2	30-40	150-170	1-2-3	25-35			
Gebäck	150-170	1-2-3	25-35	170-190	1-2	30-40	150-170	1-2-3	25-35			
Grillfleisch										200	4	10-15
Wässrige Speisen	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50			
Geflügel				200	1-2	45-60	200	1-2	45-60	200	*	50-60
Braten										200	3-4	15-25
Steak, Lende										200	4	15-25
Zweifach-Kuchen	160-180	1-4	30-40									
Zweifach-Gebäck	170-190	1-4	35-45									

\* Backen mit Brathuhn-Spieß...

## Zubehör

Das Produkt wird mit Zubehör ausgeliefert. Sie können auch aus anderen Quellen beschafftes Zubehör verwenden, dieses muss jedoch hitze- und feuerfest sein. Sie können auch Glasgeschirr, Kuchenformen und Backofenbleche verwenden, die für die Verwendung im Backofen geeignet sind. Wenn Sie fremdes Zubehör verwenden, müssen Sie die Anleitungen des Herstellers befolgen. Wenn kleines Geschirr verwendet wird, stellen Sie es in die Mitte des Drahtgitters. Wenn die zu kochende Speise das Backofenblech nicht vollständig bedeckt, wenn die Speise aus dem Gefrierschrank kommt oder das Blech für das Auffangen von Speisesäften, die während des Grillens herabtropfen, verwendet wird, verformt sich das Blech. Dies geschieht wegen der während des Bratens auftretenden hohen Temperaturen. Das Blech kehrt nachdem es wieder abgekühlt ist in seine alte Form zurück. Dies ist ein normales physikalisches Phänomen, dass während des Hitzaustauschs vorkommt. Stellen Sie keine heißen Glasschalen und Geschirr direkt aus dem Backofen in eine kalte Umgebung, um das Zerbrechen des Tablett oder des Geschirrs zu vermeiden. Stellen Sie sie nicht auf kalte oder nasse Oberflächen. Stellen Sie sie auf ein trockenes Küchentuch und lassen sie langsam auskühlen. Wenn Sie den Grill Ihres Backofens verwenden, empfehlen wir (wenn geeignet), das mitgelieferte Gitter zu verwenden. Wenn Sie ein Drahtgitter verwenden, dann stellen Sie ein Blech auf eines der unteren Regale, damit herabtropfendes Öl aufgefangen wird. Sie

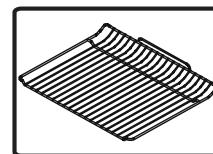
können Wasser in das Blech füllen, um die Reinigung zu erleichtern. Wie schon in den entsprechenden Absätzen erklärt, versuchen Sie niemals, einen gasbetriebenen Grillbrenner ohne Grillschutzdeckel zu verwenden. Wenn Ihr Herd einen gasbetriebenen Grillbrenner hat, aber das Hitzeschild des Grills fehlt, ist beschädigt oder nicht verwendet werden kann, dann bestellen Sie beim nächsten Kundendienstzentrum einen Ersatz.



## Backofenzubehör

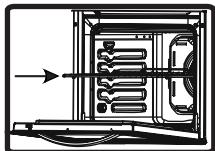
Das Zubehör Ihres Backofens kann je nach Modell Ihres Produkts unterschiedlich sein.

## Drahtgitter



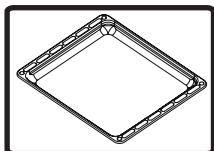
Das Drahtgitter wird zum Grillen oder Abstellen von unterschiedlichen Kochgeschirren verwendet.

**ACHTUNG-** Schieben Sie das Gitter richtig in eine entsprechende Schiene in der Bratröhre ein und drücken es nach hinten.



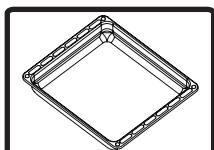
### **Flaches Blech**

Das flache Blech wird zum Backen von Gebäck, wie Torten, verwendet. Um das Blech richtig in der Röhre anzubringen, legen Sie es auf eine Schiene und schieben es nach hinten.



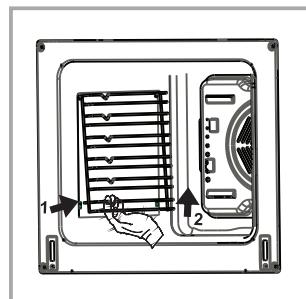
### **Tiefes Blech**

Das tiefe Blech wird zum Schmoren verwendet. Um das Blech richtig in der Röhre anzubringen, legen Sie es auf eine Schiene und schieben es nach hinten.



### **Entfernung des Gitterrosts**

Ziehen Sie, wie im Bild gezeigt, am Gitterrost. Nachdem Sie ihn aus der Halterung entfernt haben, heben Sie ihn an.



## **REINIGUNG UND WARTUNG IHRES BACKOFENS**

### **REINIGUNG**

Bevor Sie mit der Reinigung Ihres Backofens beginnen, müssen alle Bedienknöpfe auf 'Aus' stehen und der Backofen muss abgekühlt sein. Das Gerät ausstecken.

Verwenden Sie keine Reinigungsmittel, die Partikel enthalten, die die emaillierten und

lackierten Bestandteile Ihres Backofens verkratzen könnten. Verwenden Sie Scheuermilch oder Flüssigreiniger, die keine Partikel enthalten. Verwenden Sie keine scharfen Cremes, Scheuerpulver, Drahtwolle oder harte Werkzeuge, das diese die Oberlächen beschädigen können. Für den Fall, dass übergelau-fene Flüssigkeit sich in Ihren Backofen eingebrannt hat, kann dies das Emaille beschädigen. Waschen Sie übergelau-fene Flüssigkeit sofort ab. Verwenden Sie zur Reinigung des Backofens keinen Dampfreiniger.

## Reinigen des Ofeninnenraums

Sorgen Sie dafür, dass der Backofen ausgesteckt ist, bevor Sie mit seiner Reinigung beginnen. Sie erhalten bei der Reinigung des Ofeninnenraums die besten Ergebnisse, wenn der Backofen noch ein wenig warm ist. Wischen Sie den Backofen mit einem weichen, nach jeder Verwendung in Seifenwasser ge tauchtes, Tuch aus. Dann wischen Sie ihn nochmal mit einem feuchten Tuch aus und wischen ihn dann trocken. Eine vollständige Reinigung mit Trockenpulverreinigern. Bei einem Herd mit katalytisch emaillierten Zargen müssen die hintere und die Seitenwände des Innenrahmens nicht gereinigt werden. Allerdings sollten Sie abhängig von der Verwendung, nach einem gewissen Zeitraum ausgetauscht werden.

## WARTUNG

### Ersatz der Backofenlampe

Der Ersatz der Backofenlampe muss durch einen autorisierten Techniker erfolgen. Die Ausführung der Glühbirne sollte 230V, 25Watt, Type E14,T300 sein. Bevor Sie die Glühbirne austauschen, muss der Backofen ausgesteckt und kalt sein.

Diese Glühbirnenversion ist speziell für die Verwendung in Haushaltskochgeräten vorgesehen und ist nicht zur Beleuchtung von Räumen geeignet.

## REPARATUR UND TRANSPORT

### PRÜFUNGEN VOR DEM BEAUFTRAGEN EINER REPARATUR

Wenn der Backofen nicht funktioniert:

Der Backofen könnte ausgesteckt sein oder es war ein Stromausfall. Bei Modellen mit einer Zeitschaltuhr könnte die Zeit nicht eingestellt sein.

Wenn der Backofen nicht heizt:

Die Hitze wurde vielleicht nicht mit dem Knopf zum Einstellen der Temperatur eingestellt.

Die Anzeigelampen leuchten nicht:

Die Stromzufuhr muss überprüft werden. Es muss auch geprüft werden, ob die Lampen defekt sind. Wenn Sie defekt sind, können Sie anhand der folgenden Anleitung ersetzen.

Kochen (wenn Ober- und Unterhitze nicht gleichmäßig sind):

Überprüfen Sie die Position der Bleche, Kochzeiten und Hitzewerte gemäß des Handbuchs.

Wenn Sie außerdem noch Probleme mit Ihrem Backofen haben, rufen Sie bitte den "Autorisierten Kundendienst" an.

### INFORMATIONEN ZUM TRANSPORT

Wenn Sie Ihren Backofen transportieren möchten:

Heben Sie den Originalverpackung-

skarton des Backofens auf und transportieren Sieden Ofen darin, wenn es erforderlich ist. Befolgen Sie die Transporthinweise auf dem Karton. Befestigen Sie die Bestandteile des Kochfeldes auf den Kochplatten mittels Klebeband.

Legen Sie ein Stück Papier zwischen die obere Abdeckung und das Kochfeld, packen Sie die obere Abdeckung ein und befestigen Sie sie mittels Klebeband an den Seitenwänden des Backofens.

Kleben Sie ein Stück Karton oder Papier auf die Backofentür, um das innere Glas der Backofentür vor den Blechen, dem Drahtgrill und Gitterregalen während des Transport des Backofens zu schützen. Befestigen Sie ebenfalls die Backofentür mittels Klebeband an den Seitenwänden.

Wenn Sie den Originalkarton nicht mehr haben:

Sie müssen für den Schutz der Außenflächen des Backofens (Glas- und Emailleflächen) gegen mögliche Stöße sorgen.

Kære kunde,

Vores mål er at tilbyde produkter af høj kvalitet, der overstiger dine forventninger. Apparatet er fremstillet i moderne faciliteter og er omhyggeligt testet for kvalitet. Denne vejledning er udarbejdet for at hjælpe dig med at bruge apparatet, der er fremstillet ved hjælp af den seneste teknologi med tillid og maksimal effektivitet. Læs omhyggeligt denne vejledning, som indeholder grundlæggende oplysninger om sikker installation, vedligeholdelse og brug, inden du tager dit apparat i brug.. Kontakt venligst det nærmeste, autoriserede servicecenter om installation af dit produkt.

## **Indhold**

Præsentation og størrelse af produktet

Advarsler

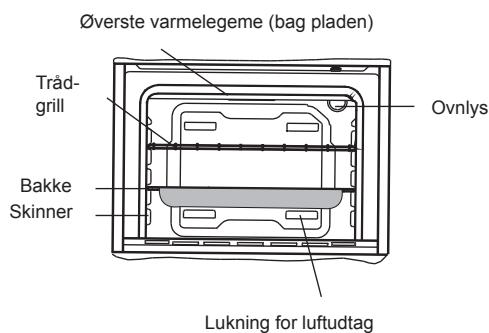
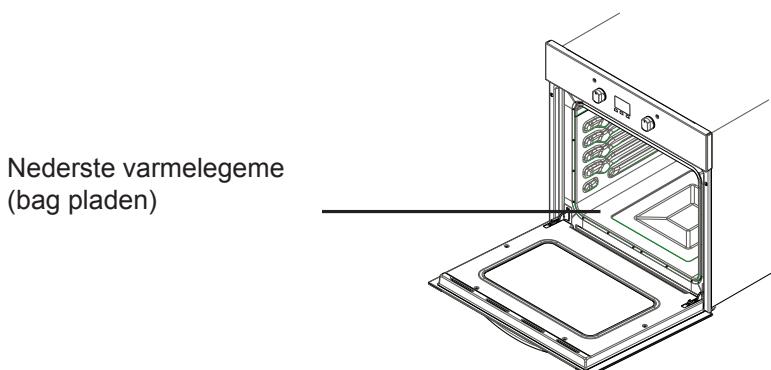
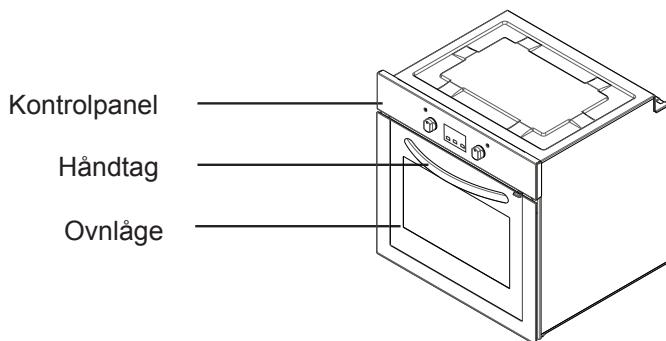
Forberedelse til installation og brug

Brug af ovnen

Rengøring og vedligeholdelse af dit produkt

Service og transport

## PRÆSENTATION OG STØRRELSE AF PRODUKTET



## **SIKKERHEDSADVARSLER**

LÆS DISSE INSTRUKTIONER OMHYGGELIGT OG FULDSTÆNDIGT FØR ANVENDELSE AF APPARATET OG LÆG DEM DEREFTER PÅ ET PRAKTISK STED SOM REFERENCE, HVIS DET BLIVER NØDVENDIGT.

DENNE VEJLEDNING ER UDARBEJDET TIL FLERE END ÉN MODEL. DIT APPARAT HAR MÅSKE IKKE ALLE DE FUNKTIONER, SOM ER BESKRREVET I DENNE VEJLEDNING. VÆR OPMÆRKSOM PÅ DE UDTRYK, SOM HAR TAL TILKYTTET, MENS DU LÆSER BRUGERVEJLEDNINGEN.

### **Generelle Sikkerhedsadvarsler**

- Dette apparat kan bruges af børn i alderen fra 8 år og opfører, samt personer med nedsatte fysiske og mentale evner, nedsat følesans eller manglende erfaring og viden, når de er blevet vejledt eller instrueret i maskinens anvendelse på en sikker måde og forstår de involverede risici. Børn skal ikke lege med apparatet.

Rengøring og vedligeholdelse skal ikke udføres af børn uden opsyn.

- **ADVARSEL:** Apparatet og dets tilgængelige dele bliver varme under brug. Man bør undgå at berøre varmelegermerne. Børn under 8 år skal holdes væk, medmindre de er under konstant opsyn.
- **ADVARSEL:** Brandfare: opbevar ikke ting på kogepladerne.
- **ADVARSEL:** Hvis overfladen er revnet, skal du slukke apparatet for at undgå risikoen for elektrisk stød.
- Apparatet er ikke beregnet til at blive betjent ved hjælp af en ekstern timer eller separat fjernbetjeningssystem.
- Apparatet bliver varmt under brug. Forsigtighed bør udvi-

ses for ikke at berøre varmeelementerne inde i ovnen.

- Håndtag anvendt i en kort periode kan blive varme under brug.
- Anvend ikke krasse, slibende rengøringsmidler eller skarpe metalskrapere til rengøring af ovnlågens glas og andre overflader, da det kan ridse overfladen, hvilket kan resultere i brud på glasset eller beskadige overfladen.
- Brug ikke damprensere til rengøring af apparatet.
- **ADVARSEL:** Sørg for, at apparatet er slukket, før udskiftning af pæren for at undgå risikoen for elektrisk stød.
- **FORSIGTIG:** Tilgængelige dele kan være varme under madlavning eller grilling. Små børn skal

holdes væk.

- Apparatet er fremstillet i overensstemmelse med alle gældende lokale og internationale standarder.
- Vedligeholdelse og reparationsarbejde skal udføres af autoriserede serviceteknikere. Installation og reparationer, der bliver udført af ikke-autoriserede teknikere, kan bringe dig i fare. Det er farligt at ændre eller modifcere specifikationerne for apparatet på nogen måde.
- Forud for installationen skal du sikre dig, at de lokale distributionsbetingelser (gastype og tryk eller elektrisk spænding og frekvens) og apparatets krav stemmer overens. Kravene til dette apparat er beskrevet på mærkatet.
- **FORSIGTIG:** Dette apparat er kun designet til madlavning og er beregnet til indendørs brug i hussstande og må ikke anvendes til andre formål eller i nogen anden sammenhæng, som f. eks. anvendelse uden for hjemmet eller i kommercial sammenhæng eller som rumopvarmning.
- Forsøg ikke at løfte eller flytte apparatet ved at trække i lågens håndtag.
- Alle mulige sikkerhedsforanstaltninger er taget for at sikre din sikkerhed. Du skal være forsiktig under rengøring ikke at komme til at ridse glasset, da glasset kan revne. Undgå at slå eller banke på glasset med tilbehør.
- Sørg for, at netledningen ikke er

kilet fast under installationen. Hvis netledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dennes servicetekniker eller en tilsvarende kvalificeret fagmand for at undgå fare.

- Når ovnlågen står åben, må børn ikke kravle eller sidde på den.

## Installationsadvarsler

- Apparatet må ikke anvendes, før det er færdiginstalleret.
- Apparatet skal installeres af en autoriseret tekniker og gjort klart til brug. Producenten er ikke ansvarlig for nogen skade, der kunne være forårsaget af en forkert placering og installation af uautoriserede personer.
- Når du pakker apparatet ud, skal du sikre dig, at det ikke er beskadiget under transporten. I tilfælde af eventuelle fejl: brug ikke apparatet, og kontakt et autoriseret servicecenter straks. Da materialet, der er brugt til emballering (nylon, hæfteklammer, flamingo etc.) kan forårsage skadelige virkninger på børn, skal det indsamles og fjernes straks.
- Beskyt apparatet mod atmosfæriske effekter. Udsæt det ikke for påvirkninger fra sol, regn eller sne etc.
- Materialer, som findes umiddelbart i nærheden af apparatet (dets kabinet) skal kunne modstå en temperatur på mindst 100°C.

## Under brugen

- Når du første gang tænder for ovnen, vil en vis lugt udsendes fra

isoleringsmaterialet og varmeelementerne. Før du bruger ovnen, bør du derfor tænde den på højeste temperatur i 45 minutter. Samtidigt skal du sørge for kraftig udluftning omkring stedet, hvor ovnen er installeret.

- Under brug bliver de indre og ydre overflader varme. Træd et skridt tilbage, når du åbner ovnlågen, for at undgå den varme damp, der kommer fra ovnen. Der kan være risiko for forbrændinger.
- Læg ikke brændbare eller explosive materialer på eller i nærheden af apparatet, når det er i brug.
- Brug altid handsker eller grydelapper, når ting tages ud af ovnen eller genindsættes.
- Forlad ikke kogepladen under madlavning med faste eller flydende olier. De kan antændes under meget kraftig opvarmning. Hæld aldrig vand på flammer, som er forårsaget af olie. Tildæk gryden eller stegepanden med sit låg for at kvæle de opståede flammer, og sluk for kogepladen.
- Hvis du ikke skal bruge apparatet i længere tid, skal du fjerne stikket fra stikkontakten. Efterlad hovedafbryderen slukket. Du skal også lukke for gashanen, når apparatet ikke er i brug.
- Sørg for, at apparatets betjeningsknapper står i "0" (stop) positionen, når apparatet ikke bruges.
- Bageplader og brædepande hælder lidt, når de trækkes ud. Vær forsiktig for ikke at varm væske løber over.

- Når ovnens låge eller skuffe står åbne, må der ikke stilles noget på dem. Du kan bringe apparatet ud af balance eller knække låget.
- Anbring ikke tunge, brændbare eller antændelige ting (nylon, plastikposer, papir, stof...etc.) i skuffen. Dette omfatter køkkentøj med plasttilbehør (f. eks. håndtag).
- Hæng ikke håndklæder, viskestykker eller tøj på apparatet eller dets håndtag.
- Ved rengøring og vedligeholdelse
- Sluk altid for apparatet før arbejde med rengøring eller vedligeholdelse. Du kan udføre arbejderne efter at apparatets stik er fjernet fra stikkontakten eller hovedafbryderen er slået fra.
- Fjern ikke betjeningsknapperne, når kontrolpanelet rengøres.
- **FOR AT OPRETHOLDE EFFEKTIVITETEN OG SIKKERHEDEN AF APPARATET ANBEFALER VI ALTID AT BRUGE ORIGINALE RESERVEDELE OG ALTID AT TILKALDE VORES AUTORISEREDE SERVICETEKNIKERE, NÅR DER ER BEHOV FOR EN TEKNIKER.**

## **FORBEREDELSE TIL INSTALLATION OG BRUG**

Fremstillet af de bedste dele og materialer vil denne moderne, funktionelle og praktiske ovn opfylde dine behov i alle henseender. Sørg for at læse vejledningen for at opnå gode resultater og ikke opleve nogen problemer i fremtiden. Oplysningerne, der angives nedenfor,

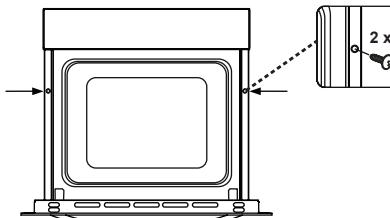
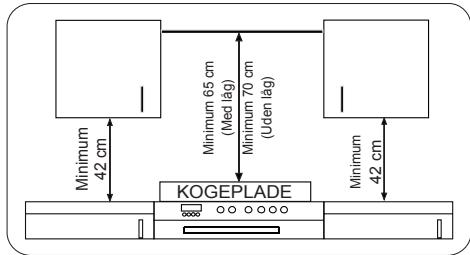
indeholder regler, som er nødvendige for korrekt placering og service. De bør læses fuldt ud, især af den tekniker, som skal placere ovnen.

## **KONTAKT DET AUTORISEREDE SERVICECENTER OM INSTALLA- TION AF DIN OVN.**

### **VÆLG STEDET HVOR OVNEN SKAL STÅ**

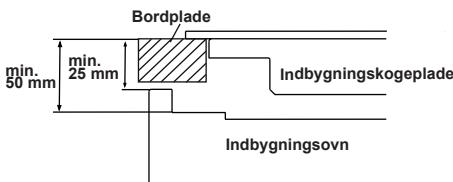
- Der er adskillige punkter, man skal være opmærksom på, når man vælger stedet, hvor ovnen skal stå. Sørg for at tage hensyn til vores anbefalinger nedenfor for at forebygge eventuelle problemer og farlige situationer, som kan opstå på et senere tidspunkt.
- Når du vælger et sted til ovnen, skal du være opmærksom på, at der ikke er nogen brændbare eller antændelige materialer i umiddelbar nærhed, såsom gardiner, olie, tøj etc., som hurtigt kan antændes.
- Møbler, der omgiver ovnen, skal være fremstillet af materialer, der er modstandsdygtige over for varme, der er mere end 50 °C varmere end rumtemperaturen.

Nødvendige ændringer af skabsvægge og emhætter oven over indbygningsovnen, så vel som mindsteafstanden fra bordpladen, kan ses i figur 1. Derfor skal emhætten være mindst 65 cm fra bordpladen. Hvis der ingen emhætte er, skal afstanden være mindst 70 cm.



## INSTALLATION AF INDBYGNINGSOVNEN

Sæt ovnen ind i skabet ved at skubbe den fremad. Åbn ovnlågen, og sæt 2 skruer ind i hullerne på ovnrammen. Når ovnrammen støder på skabets væg, skal skruerne skrues i.

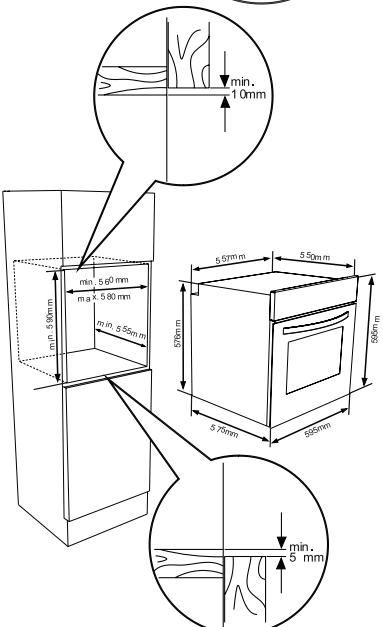
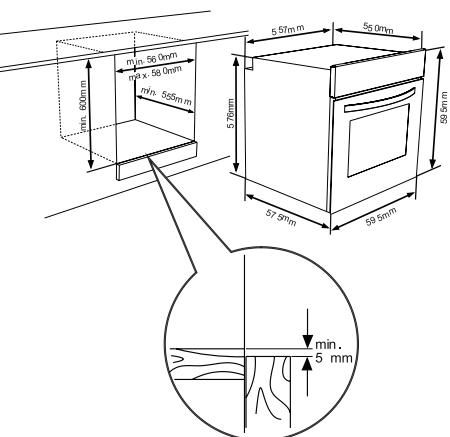


Hvis ovnen installeres under en kogeplade, skal afstanden mellem bordplade og toppanelet på ovnen være mindst 50 mm, og afstanden mellem bordpladen og toppen af betjeningspanelet skal minimum være 25 mm.

## OVNENS LEDNINGSFØRING OG SIKKERHED

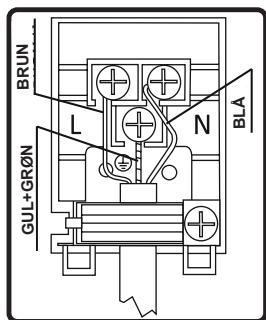
Instruktionerne, som er angivet nedenfor, skal altid overholdes under ledningsføring:

- Jordledningen skal tilsluttes via skruen med jordforbindelsesmærket. Forsyningssledningens tilslutning skal være som vist i figur 6. Hvis der ikke findes en jordet stikkontakt, som overholder reglerne, skal du straks ringe til et autoriseret servicecenter.
- Den jordede stikkontakt skal være i umiddelbar nærhed af apparatet. Brug aldrig en forlængerledning.
- Netledningen bør ikke kunne få kontakt med ovnens varme overflader.
- Hvis netledningen er beskadiget, så



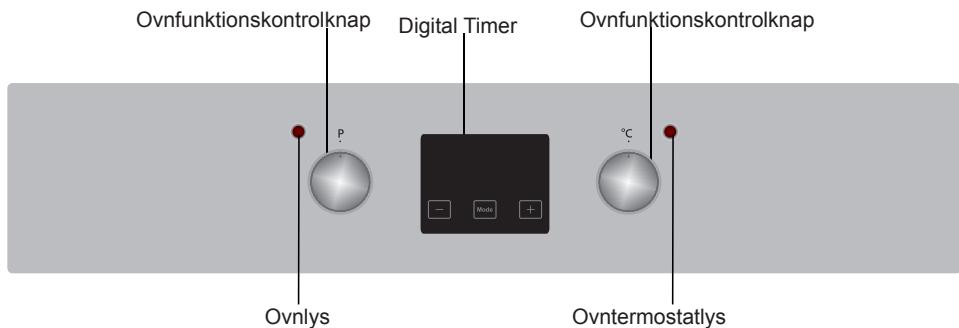
sørg for at ringe til det autoriserede servicecenter. Netledningen skal udskiftes af en autoriseret servicetekniker.

- Ovnens kabeltilslutning skal udføres af det autoriserede servicecenter. H05VV-F type forsyningsledning skal anvendes.
- Forkert ledningsføring kan beskadige apparatet. En sådan skade vil ikke være dækket af garantien.
- Ovnen er designet til tilslutning til 220-240V~ elektricitet. Hvis dette er forskelligt fra ovennævnte værdi, skal det autoriserede servicecenter kontaktes omgående.
- **Producentvirksomheden erklærer, at den ikke bærer noget ansvar overhovedet for skader og tab af enhver art som følge af manglende overholdelse af de sikkerhedsmæssige normer.**



# **BRUG AF OVNEN**

## **Kontrolpanel**

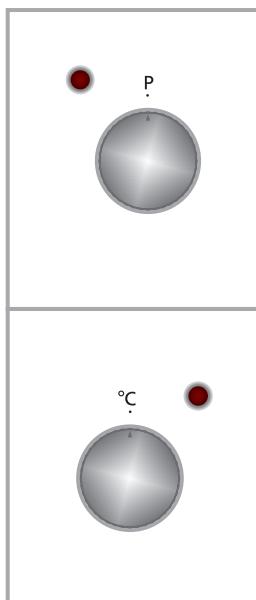


### **Ovnfunktionskontrolknap**

For at vælge den ønskede tilberedningsfunktion skal knappen drejes hen til det tilsvarende symbol. Detaljerne omkring ovnens funktioner er forklaret i næste afsnit.

### **Ovnfunktionskontrolknap**

For at vælge den ønskede tilberedningsfunktion skal knappen drejes hen til det tilsvarende symbol. Detaljerne omkring ovnens funktioner er forklaret i næste afsnit.



## Ovnfunktioner

\* Funktionerne i din ovn kan være anderledes afhængigt af ovnens model.



### Ovnlys

Kun ovnlyset vil tændes, og det forbliver tændt under alle tilberedningsfunktioner.



### Optønningsfunktion:

Ovnens advarselslamper vil tændes og ventilatoren vil begynde at snurre rundt.

Ved brug af optønningsfunktionen skal du tage dine frosne madvarer og placere dem i ovnen på en hylde i den tredje rille fra bunden. Det anbefales, at placere en ovnbakke under madvarerne, der er under optøning, for at opfange vandet, der samler sig pga. den smeltende is. Denne funktion vil ikke lave mad eller bage din mad, den vil kun bidrage til at optø maden.



### Ventilatorfunktion:

Ovnens termostat og advarselslamper vil blive tændt, og både det øverste og det nederste varmelegeme vil begynde at varme.

Denne funktion er meget gode til bagning af wienerbrød. Madlavning foretages med det øverste og nederste varmelegeme i ovnen og med ventilatoren, der giver luftcirculation, som giver en svag grill effekt til maden. Det anbefales at forvarme ovnen i ca. 10 minutter.



### Statisk tilberedningsfunktion

Ovnens termostat og advarselslamper vil blive tændt, og både det øverste og nederste varmelegeme vil begynde at varme. Den statiske tilberedningsfunktion afgiver varme. Sikrer jævn tilberedning af fødevarerne på nederste og øverste rille. Dette er ideelt til kager, småkager, bagt pasta, lasagne og pizza. Forvarmning af ovnen i 10 minutter anbefales, og det er bedst kun at anvende én bageplade ad gangen med denne funktion.



### Grillfunktion:

Ovnens termostat og advarselslamper vil blive tændt, og grillelementet vil begynde at varme. Denne funktion anvendes til at grille og riste fødevarer. Brug de øverste riller i ovnen. Pensl trådstisen med olie for at forhindre, at madvarer hænger fast på midten af grillristen. Anbring altid en bakke nedenunder for at opfange dryp af olie eller fedt. Det anbefales at forvarme ovnen i ca. 10 minutter. Advarsel: Når du griller, skal ovnlågen være lukket, og ovntemperaturen bør sættes til 190°C.



### Hurtigere grillfunktion:



## Hurtigere grillfunktion:

Ovnens termostat og advarselslamper vil blive tændt, og både grillelementet og det øverste varmelegeme vil begynde at varme. Denne funktion bruges til hurtigere grilning og til at dække større overflader af maden, såsom grilning af kød. Brug ovnens øverste riller. Pensl trådristen med olie for at forhindre, at madvarer hænger fast på midten af grillristen. Anbring altid en bakke nedenunder for at opfange dryp af olie eller fedt. Det anbefales at forvarme ovnen i ca. 10 minutter. Advarsel: Under grilning skal ovnlågen være lukket, og ovntemperaturen være sat til 190°C

Brug de øverste riller i ovnen. Pensl trådristen med olie for at forhindre, at madvarer hænger fast på midten af grillristen. Anbring altid en bakke nedenunder for at opfange dryp af olie eller fedt. Det anbefales at forvarme ovnen i ca. 10 minutter.

Advarsel: Når du griller, skal ovnlågen være lukket, og ovntemperaturen bør sættes til 190°C.



## Pizzafunktion

Ovnens termostat og advarselslamper vil blive tændt, og både ringelementet og det nederste varmelegeme og ventilatoren vil blive aktiveret.

Ventilator og nederste opvarmningsfunktion er ideelle til bagning af fødevarer, såsom pizza på kort tid.

Når ventilatoren fordeler varmen i ovnen, sikrer det nederste varmelegeme bagning af brøddej.



## Dobbeltskål og ventilatorfunktion:

Ovnens termostat og advarselslamper vil blive tændt, og både grillelementet og det øverste varmelegeme og ventilatoren vil sætte i gang.

Funktionen anvendes til hurtigere grilning af tykkere fødevarer og til at dække et større overfladeareal. Både de øverste varmeelementer og grill bliver aktiveret sammen med ventilatoren for at sikre jævn tilberedning.

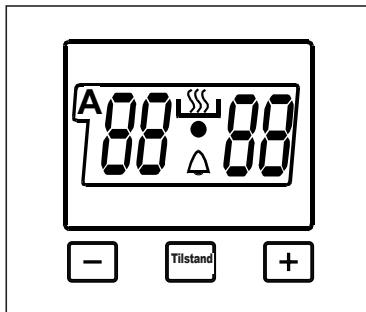


## Turbo-funktion

Ovnens termostat og advarselslamper vil blive tændt, og ringvarmelegetemet og ventilatoren vil blive aktiveret.

Turbofunktionen fordeler varmen jævnt i ovnen. Alle fødevarer på alle plader vil blive tilberedt jævnt. Forvarmning af ovnen i 10 minutter anbefales.

## Brug af digital timer



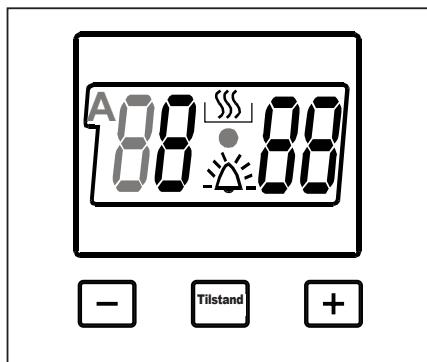
### Justerering af tid:

Tiden skal justeres, før man begynder at bruge ovnen. Når der tændes for ovnen, vil symbolet (A) og de tre "0" på skærmen begynde at blinke. Tryk på (+) og (-) knapperne samtidigt. Symbolet vises på skærmen. Også prikken i midten af skærmen vil begynde at blinke. Tidspunktet på dagen kan justeres ved brug af (+) og (-) knapperne, så længe prikken blinker. Efter justeringen forventes det, at prikken vil lyse konstant.

Når der er tændt for ovnen, når symbolet (A) og de tre "0" på skærmen begynder at blinke, er det ikke muligt at bruge ovnens kontrolknapper. Når (+) og (-) knapperne trykkes ned samtidigt for tidsjustering, vil symbolet vises

på skærmen. Når dette symbol vises på skærmen, kan du betjene ovnen manuelt. Da den justerede tid vil blive nulstillet ved et strømsvigt, skal justering af tiden udføres igen.

### **Akustisk advarsel om justering af tiden:**



Tiden skal justeres, før man begynder at bruge ovnen. Når der tændes for ovnen, vil symbolet (A) og de tre "0" på skærmen begynde at blinke. Tryk på (+) og (-) knapperne samtidigt.

Symbolet vises på skærmen. Også prikken i midten af skærmen vil begynde at blinke. Du kan justere tidspunktet på dagen vha. (+) og (-) knapperne, medens prikken blinker. Efter justeringen forventes det, at prikken vil lyse konstant. Denne funktion kan bruges til at modtage akustisk advarselslyd ved afslutningen af den justerede tidsperiode.

Tryk på midten af knappen MODE (tilstand). Symbolet vil blinke på skærmen. Også de tre "0" vil vises. Indstil den ønskede periode til advarsel ved hjælp af (+) og (-) knapperne,

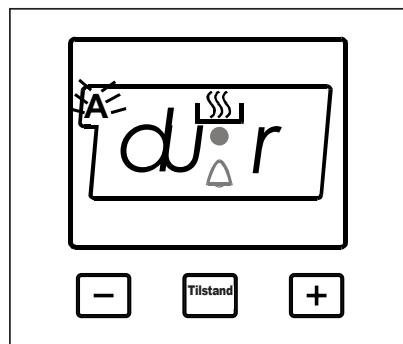
medens symbolet blinker. Nogen tid efter at indstillingen er afsluttet, vil symbolet lyse konstant. Når symbolet begynder at lyse konstant, vil indstillingen af den akustiske advarsel være udført.

Tidspunktet for den akustiske advarsel kan indstilles til en tid mellem 00:00 og 23:59.

Når den indstillede tid er gået, vil timeren afgive en akustisk advarsel, og symbolet begynder at blinke på skærmen. Den akustiske advarsel og symbolet på skærmen vil forsvinde ved et tryk på en tilfældig knap.

Indstilling af tidspunktet for den akustiske advarsel har udelukkende til formål at advare. Ovnen vil ikke blive aktiveret ved denne funktion.

### **Halvautomatisk indstilling af tiden for tilberedningsperioden:**



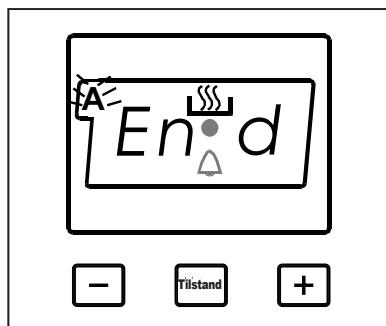
Denne funktion anvendes til at tilberede mad i det ønskede tidsrum. Den mad, der skal tilberedes sættes ind i ovnen. Ovnen indstilles til den ønskede tilberedningsfunktion. Ovnens termostat indstilles til den

ønskede temperatur, afhængigt af den ret, der skal tilberedes. Bliv ved med at trykke på MODE-knappen (Tilstandsknappen), indtil du ser "Stop" på timerskærmen. Når du ser "Stop" på timerskærmen, vil symbolet (A) begynde at blinke. Indstil tilberedningsperioden for den mad, du ønsker at tilberede vha. (+) og (-) knapperne, mens timeren står i denne position. Nogen tid efter at indstillingen er færdig, vil tidspunktet på dagen ses på skærmen, og symbolet (A) vil nu lyse konstant på skærmen. Nu vil ovnen også begynde at fungere.

### **En tilberedningsperiode mellem 0 og 10 timer kan indstilles.**

Ved udløb af den indstillede periode, vil timeren stoppe ovnen og afgive en akustisk advarsel. Symbolet (A) vil begynde at blinke på skærmen. Efter at ovnknappen og termostatknappen er drejet tilbage til 0, vil et tryk på en tilfældig knap standse den akustiske advarsel. Timeren vil også blive sat til manuel funktion.

### **Halvautomatisk programmering i henhold til sluttid:**



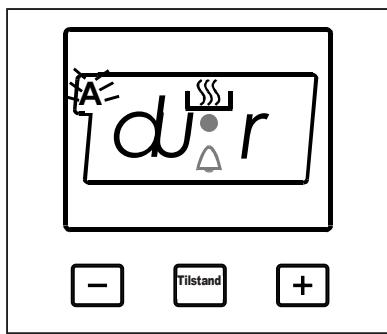
Denne funktion bruges til at tilberede mad i henhold til det ønskede sluttidspunkt. Maden, der skal tilberedes sættes ind i ovnen. Ovnen indstilles til den ønskede tilberedningsfunktion. Ovnens termostat indstilles til den ønskede temperatur afhængigt af den ret, der skal tilberedes. Bliv ved med at trykke på MODE-knappen (Tilstandsknappen), indtil der står "Slut" på timerskærmbilledet. Symbolet (A) og tidspunktet på dagen begynder at blinke.

Indstil sluttidspunktet for den mad, du ønsker at tilberede vha. (+) og (-) knapperne, mens timeren står i denne position. Nogen tid efter at indstillingen er færdig, vil tidspunktet på dagen ses på skærmen, og symbolet (A) vil nu lyse konstant på skærmen. Nu vil ovnen også begynde at fungere.

Du kan indstille tiden op til 10 timer efter tidspunktet på dagen lige nu.

Ved udløb af den indstillede periode, vil timeren stoppe ovnen og afgive en akustisk advarsel. Symbolet (A) vil begynde at blinke på skærmen. Efter at ovnknappen og termostatknappen er drejet tilbage til 0, vil et tryk på en tilfældig knap standse den akustiske advarsel. Timeren vil også blive sat til manuel funktion.

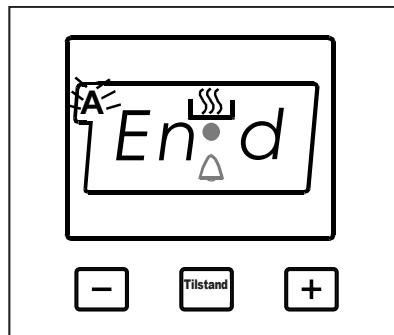
## Fuldautomatisk programmering:



Denne funktion bruges til at tilberede mad efter en vis tid, inden for en bestemt varighed. Maden, der skal tilberedes sættes ind i ovnen. Ovnen indstilles til den ønskede tilberedningsfunktion. Ovnens termostat indstillet til den ønskede temperatur, afhængigt af den ret, der skal tilberedes.

Først; Bliv ved med at trykke på MODE-knappen (Tilstandsknappen), indtil du ser "Stop" på timerskærmen. Når du ser "Stop" på timerskærmen, vil symbolet (A) begynde at blinke. Indstil tilberedningsvarigheden for den mad, du ønsker at tilberede vha. (+) og (-) knapperne, mens timeren står i denne position. Nogen tid efter at indstillingen er færdig, vil tidspunktet på dagen ses på skærmen, og symbolet (A) vil nu lyse konstant på skærmen.

**En tilberedningsperiode mellem 0 og 10 timer kan indstilles.**



Dernæst; Bliv ved med at trykke på MODE-knappen (Tilstandsknappen), indtil du ser "Slut" på timerskærmen. Når du ser "Slut" på timerskærmbilledet, vil symbolet (A) og tidspunktet på dagen begynde at blinke, med tilføjelse af tilberedningsperioden. Indstil sluttidspunktet for den mad, du ønsker at tilberede vha. (+) og (-) knapperne, mens timeren står i denne position. Nogen tid efter at indstillingen er færdig, vil tidspunktet på dagen ses på skærmen, og symbolet (A) vil nu lyse konstant på skærmen.

**Du kan angive et tidsrum, der kan være op 23:59 timer efter tidspunktet, der fremkom efter tillæg af tilberedningsperioden til tidspunktet på dagen lige nu.**

Ovnen vil begynde at fungere på tidspunktet, der blev beregnet ved at trække tilberedningsperioden fra den indstillede sluttid, og ovnen vil standse ved det indstillede sluttidspunkt.

Timeren vil afgive en akustisk advarsel, og symbolet (A) begynder at blinke. Efter at ovnknappen og termostatknappen er drejet tilbage til 0, vil et tryk på en tilfældig knap standse den akustiske advarsel. Timeren vil også blive sat til manuel funktion.

### **Tastaturlås:**

- Nøglelåsen aktiveres automatisk, når timeren ikke er i brug i over fem sekunder under normal brug. For at låse timeren op skal du trykke på knappen MODE i tre sekunder. Du kan nu udføre den ønskede handling.
- Efter aktivering af Tilstandsknappen bliver alle knapper aktive, så snart der trykkes på dem.

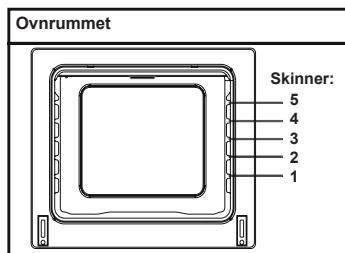
SERVICE	TURBO			NEDERSTE-ØVERSTE			NEDERSTE-ØVERSTE VENTILATOR			GRILL		
	Termosat- pos. (°C)	Rille- pos.	Tilbered- ningstid (min)	Termosat- pos. (°C)	Rille- pos.	Tilbered- ningstid (min)	Termosat- pos. (°C)	Rille- pos.	Tilbered- ningstid (min)	Termosat- pos. (min)	Rille- pos.	Tilbered- ningstid (min)
Lædelt wienerbrød	170-190	1-2-3	35-45	170-190	1-2	35-45	170-190	1-2	25-35			
Kage	150-170	1-2-3	30-40	170-190	1-2	30-40	150-170	1-2-3	25-35			
Småkage	150-170	1-2-3	25-35	170-190	1-2	30-40	150-170	1-2-3	25-35			
Grillede kødboller										200	4	10-15
Vandhølige madvarer	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50			
Kylling				200	1-2	45-60	200	1-2	45-60	200	*	50-60
Kotelet										200	3-4	15-25
Engelsk bøf										200	4	15-25
To-pladers kage	160-180	1-4	30-40									
To-pladers wienerbrød	170-190	1-4	35-45									

\* Tilbered stegt kylling med grillspyd

## Tilbehør

Ovnen leveres med tilbehør. Du kan også bruge tilbehør, du køber fra andre kilder, men de skal være resistent over for varme og ild. Du kan også bruge glasskåle, bageforme og fade, som er egnede til ovnugning. Følg producentens anvisninger ved anvendelse af andet tilbehør. Hvis du anvender småfade, kan du placere dem på trådristen, da det vil helt være på den midterste del af risten. Hvis madvarerne, der skal tilberedes, ikke fylder en hel bageplade, eller hvis madvarerne er taget direkte fra fryseren, eller hvis bagepladen bruges til opsamling af safter, der flyder under grilning, så kan bagepladen ændre form. Dette skyldes de høje temperaturer, der opstår under tilberedningen. Bagepladen vil vende tilbage til sin oprindelige form, når den er kølet ned. Dette er en normal fysisk begivenhed, der indtræffer under varmeoverførsel. Anbring ikke varme glasbakker og fade på kolde steder direkte fra ovnen for at undgå, at de revner eller knækker. Stil dem ikke på kolde og våde overflader. Anbring den på et tørt viskestykke og lad den køle langsomt ned. Når du bruger grillen i din ovn, så anbefaler vi (hvis det er relevant), at du bruger trådristen, som blev leveret sammen med produktet. Når du bruger trådristen, så sæt en bageplade i én af rillerne nedenfor for at opsamle olie. Vand kan hældes i bagepladen for at hjælp rengøringen. Som forklaret i de tilknyttede afsnit, forsøg aldrig at bruge gas-grill-brænderen uden grill-beskyttelseslåget. Hvis din ovn har en gas-drevet grill, og gas-grill varmeskjoldet mangler, eller hvis det er beskadiget og ikke kan bruges, så kan

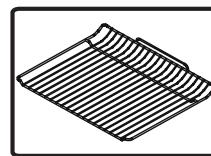
du bestille en reservedel fra der nærmeste servicecenter..



## Ovntilbehør

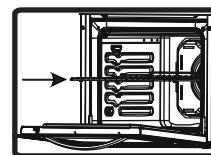
Tilbehøret til din ovn kan være anderledes på grund af ovnens model.

## Trådrist



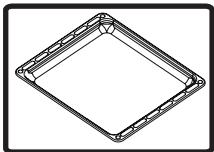
Trådristen bruges til grilning eller til at anbringe forskelligt kogegreb på.

**ADVARSEL-** Sæt grillristen korrekt ind i den tilsvarende rille, og skub den bagud til den stopper.



## Bageplade

Bagepladen bruges til at bage kager, såsom en tærte etc. For at placere bagepladen korrekt skal du sætte den i en skinne efter dit valg og skubbe den helt bagud.

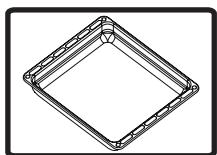


## RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE AF DIN OVN

### RENGØRING

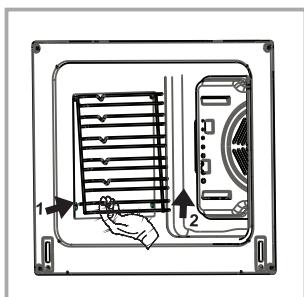
#### Bradepande

Bradepanden bruges til at tilberede stuvninger. Anbring bradepanden i en rille efter ønske, og skub den helt bagud.



#### Udtagning af trådristen

Træk i trådristen som vist på billedet. Når den er frigjort fra clipsene kan den løftes op.



Inden du begynder at rengøre din ovn, skal du sørge for, at alle knapper er slukket, og apparatet er afkølet. Tag stikket ud af stikkontakten.

Brug ikke rengøringsmidler, som indeholder partikler, der kan ridse emaljerede og

malede dele af din ovn. Brug creme- eller vandbaserede rengøringsmidler, som ikke indeholder partikler. Da disse rengøringsmidler kan beskadige overfladerne, bør du ikke bruge ætsende kremer, slibende rengøringsmidler, hårde stålsvampe eller hårdt værktøj. Hvis for mange væsker løber over og ovnen vil antændes, kan det beskadige emaljen. Fjern straks spilde væsker. Brug ikke damprensere til rengøring af ovnen.

#### Rengøring af ovnens indre

Sørg for at trække ovnens stik ud af stikkontakten, inden du begynder at rengøre den. Du vil opnå de bedste resultater, hvis du rengør ovnens indre, mens ovnen er lidt varm. Rengør ovnen med en blød klud, som er fugtet med sæbevand. Ør det efter hver brug af ovnen. Tør de nu med en fugtet klud til den er tør. En fuldstændig rengøring ved hjælp af tørre og pulverbaserede rengøringsmidler For produkter med ka-

talytisk emaljerede rammer er det ikke nødvendigt at rengøre sidevæggene og bagvæggen. Men, afhængigt af brug, anbefales det at udskifte dem efter en vis tid.

## **VEDLGEHOLDELSE**

### **Udskiftning af ovnlyset**

Udskiftning a ovnlyset skal udføres af en autoriseret tekniker. Pærens nominelle angivelse skal være 230 V, 25 Watt, Type E14,T300. Før pæren skiftes, skal ovnens netledning være trukket ud af stikkontakten, og ovnen skal være afkølet.

Lampens design er specifikt til brug i husholdningsovne og er ikke egnet til rumoplysning.

## **SERVICE OG TRANSPORT**

### **KRAV FØR SERVICETILKALD**

Hvis ovnen ikke fungerer:

Ovnen kan være koblet fra lysnettet. Der kan have været et strømafbrud. Timeren kan være nulstillet på ovne med en sådan.

Hvis ovnen ikke bliver varm:

Varmen kan ikke reguleres med varmelegemets kontrolknap.

Hvis den indvendige belysning ikke virker:

Strømtilførsel skal checkes. Det skal checkes, om lamperne er sprunget. Hvis de er sprunget, kan du udskifte dem ved at følge vejledningen.

Tilberedning (hvis det øverste og nederste varmelegeme ikke opvarmer jævt):

Check placeringen af bagepladerne, tilberedningstiden og varmetrin i henhold til vejledningen.

Hvis du ser bort fra disse, har du så stadig problemer med ovnen, så skal du kontakte det autoriserede servicecenter.

### **OPLYSNINGER VEDRØRENDE TRANSPORT**

Hvis du har brug for at transportere ovnen:

Opbevar ovnens originale emballage, og transporter ovnen i denne, hvis der er behov for at bære den. Følg transportmærkerne på emballagen. Tape ovnens topbeskyttelse til ovnens topside.

Læg derefter papir mellem den øvre beskyttelse og ovnens kontrolpanel, tildæk den øverste beskyttelse og tape på siderne af ovnen.

Tape pap eller papir på forsiden af det indvendige glas, da dette vil være egnet til at bagepladerne, trådristen og bradepanden ikke beskadiger ovnen under transport. Tape også ovnens beskyttelsesbeklædning til ovnsiderne.

Hvis du ikke har den originale emballage:

Tag mål for ovnens udvendige overflader (glas og lakerede overflader) mod eventuelle slag.

Estimado cliente:

Nuestro objetivo es ofrecerle productos de alta calidad que superen sus expectativas. Su electrodoméstico se ha fabricado en instalaciones modernas y ha sido sometido, en particular, a pruebas de calidad. Este manual se ha preparado para ayudarle a utilizar su electrodoméstico, que se ha fabricado con la tecnología más reciente, con confianza y con la máxima eficiencia. Antes de usar el electrodoméstico, lea atentamente esta guía, que incluye información básica sobre la instalación, el mantenimiento y el uso del producto de forma segura. Póngase en contacto con el centro técnico autorizado más cercano para instalar su producto.

## **Índice**

Presentación y dimensiones del producto

Advertencias

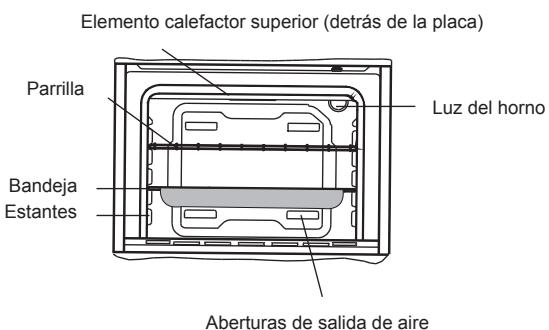
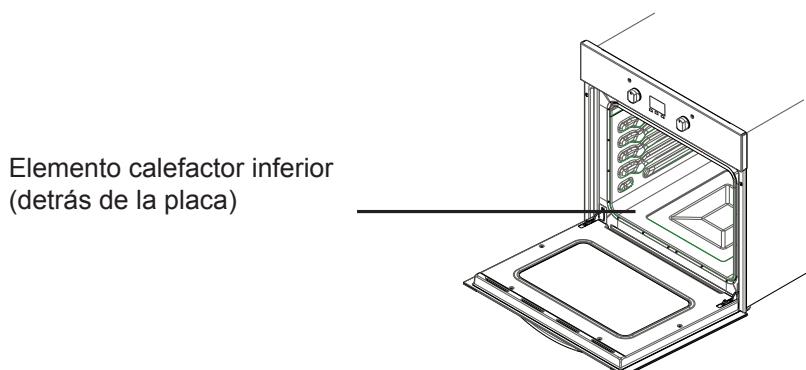
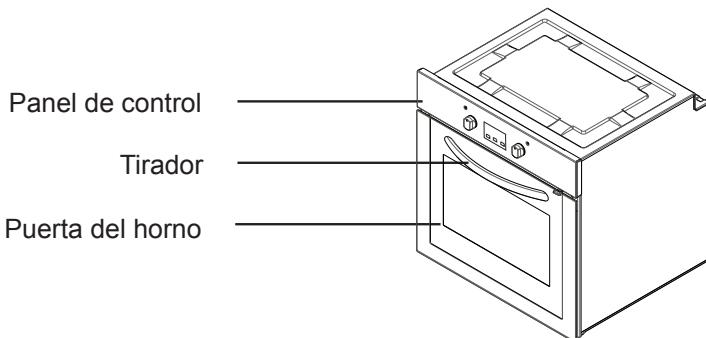
Preparación para la instalación y el uso

Uso del horno

Limpieza y mantenimiento del producto

Servicio técnico y transporte

## PRESENTACIÓN Y DIMENSIONES DEL PRODUCTO



## **ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD**

LEA ESTAS INSTRUCCIONES ATENTAMENTE Y EN SU TOTALIDAD ANTES DE USAR EL ELECTRODOMÉSTICO. GUÁRDELAS EN UN LUGAR ADECUADO PARA CONSULTARLAS EN CASO NECESARIO.

ESTE MANUAL SE HA PREPARADO PARA MÁS DE UN MODELO. ES POSIBLE QUE EL ELECTRODOMÉSTICO NO TENGA ALGUNAS DE LAS FUNCIONES EXPLICADAS EN ESTE MANUAL. PRESTE ATENCIÓN A LAS EXPRESIONES QUE CONTIENEN NÚMEROS MIENTRAS LEE EL MANUAL DE INSTRUCCIONES.

### **Advertencias de seguridad generales**

- Este electrodoméstico puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, si cuentan con supervisión o han recibido instrucciones sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y entienden el riesgo que conlleva. Los niños no deben jugar con el electrodoméstico. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser llevados a cabo por niños sin supervisión.
- **ADVERTENCIA:** El electrodoméstico y sus piezas accesibles se calientan al usarlos. Debe prestar atención para evitar tocar los elementos que se calientan. Se debe mantener alejados a los niños menores de 8 años a menos que estén supervisados continuamente.
- **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio: no coloque objetos encima de las superficies de cocción.
- **ADVERTENCIA:** Si la superficie está agrietada, desconecte el dispositivo para evitar la posibilidad de sufrir una descarga eléctrica.
- El electrodoméstico no debe ser utilizado

con un temporizador externo o un sistema de mando a distancia independiente.

- El electrodoméstico se calienta al utilizarlo. Debe prestar atención para evitar tocar los elementos que se calientan en el interior del horno.
- Mientras se usa el electrodoméstico, los tiradores que se sujetan normalmente durante poco tiempo se pueden calentar.
- No utilice productos de limpieza abrasivos ni rascadores metálicos afilados para limpiar el cristal de la puerta del horno u otras superficies, ya que pueden rayar la superficie y esto provocaría que el cristal se rompa o se dañe la superficie.
- No utilice limpiadores a vapor para limpiar el electrodoméstico.
- **ADVERTENCIA:**  
Asegúrese de que el electrodoméstico esté apagado antes de cambiar la bombilla para evitar la posibilidad de sufrir una descarga eléctrica.
- **PRECAUCIÓN:** Las piezas a las que se puede acceder pueden calentarse cuando se utilizan las funciones de cocción o parrilla. Mantenga alejados a los niños pequeños.
- El electrodoméstico se ha fabricado de conformidad con todos los estándares y normas locales e internacionales aplicables.
- Los trabajos de mantenimiento y reparación deben ser llevados a cabo exclusivamente por técnicos autorizados. Los trabajos de instalación y reparación llevados a cabo por técnicos no autorizados pueden ponerle en peligro. Es peligroso realizar cualquier alteración o modificación de las especificaciones del electrodoméstico.
- Antes de instalar el producto, asegúrese de que las condiciones de distribución locales (tipo de gas y presión de gas, o tensión y frecuencia de la electricidad) y los requisitos del electrodoméstico sean compatibles. Los requisitos de este electrodoméstico se indican en la etiqueta.
- **PRECAUCIÓN:** Este electrodoméstico

se ha diseñado exclusivamente para cocinar alimentos y se le debe dar exclusivamente un uso doméstico e interior. No se debe utilizar con ningún otro fin ni con ninguna otra aplicación como, por ejemplo, un uso no doméstico, en un entorno comercial o para calentar una habitación.

- No intente levantar o mover el electrodoméstico agarrando el tirador de la puerta.
- Se han tomado todas las medidas de seguridad posibles para garantizar su seguridad. Como el cristal se puede romper, debe tener cuidado al limpiar el producto para evitar rayarlo. Evite golpear el cristal con accesorios.
- Asegúrese de que el cable eléctrico no se quede atrapado durante la instalación. Si el cable eléctrico resulta dañado, deberá ser cambiado por el fabricante, su agente del servicio técnico u otras personas con cualificaciones similares para evitar peligros.
- Mientras la puerta del horno esté abierta, no permita que los niños se suban a ella o se sienten encima.

### **Advertencias relativas a la instalación**

- No utilice el electrodoméstico antes de instalarlo completamente.
- El electrodoméstico debe ser instalado por un técnico autorizado, que debe ponerlo en marcha. El fabricante no asume ningún tipo de responsabilidad por los daños que se puedan derivar de una colocación y una instalación incorrectas por parte de personas no autorizadas.
- Al desembalar el electrodoméstico, asegúrese de que no haya sufrido daños durante el transporte. Si observara cualquier defecto, no use

el electrodoméstico y póngase en contacto de inmediato con un agente del servicio técnico autorizado. Como los materiales utilizados en el embalaje (nylon, grapas, poliestireno, etc.) pueden provocar daños a los niños, dichos materiales se deben recoger y eliminar de inmediato.

- Proteja el electrodoméstico de los efectos atmosféricos. No debe exponerlo a dichos efectos, como el sol, la lluvia, la nieve, etc.
- Los materiales que rodean el electrodoméstico (encimera) deben ser resistentes a una temperatura mínima de 100 °C.

### **Durante el uso**

- La primera vez que ponga en marcha el horno, notará un cierto olor debido a los materiales de aislamiento y los elementos calefactores. Por este motivo, antes de usar el horno, póngalo en marcha vacío a la temperatura máxima durante 45 minutos. Además, tendrá que ventilar adecuadamente el lugar en el que haya instalado el horno.
- Mientras se usa el horno, sus superficies exteriores e interiores se calientan. Cuando abra la puerta del horno, apártese para evitar el vapor caliente que sale del horno; podría sufrir quemaduras.
- No coloque materiales inflamables o combustibles sobre el electrodoméstico o cerca del mismo mientras esté funcionando.
- Utilice siempre manoplas de horno para retirar y cambiar los alimentos en el horno.
- No deje la placa sin supervisión mientras esté cocinando con aceites sólidos o líquidos, ya que podrían arder debido a un calentamiento extremo. Nunca debe ec-

har agua a las llamas provocadas por aceites. Cubra la sartén o la freidora con su tapa para ahogar la llama que se haya producido en ese caso y apague la placa.

- Si no va a utilizar el electrodoméstico durante mucho tiempo, desenchúfelo. Mantenga desconectado el control principal. Además, cuando no vaya a utilizar el electrodoméstico, cierre la llave del gas.
- Asegúrese de que los botones de control del electrodoméstico siempre estén en la posición "0" (parada) cuando no se esté utilizando.
- Las bandejas se inclinan al tirar de ellas hacia fuera; tenga cuidado para evitar derrames de líquidos calientes.
- Cuando la puerta o el cajón del horno estén abiertos, no deje nada en el interior; podría desequilibrar el electrodoméstico o romper la tapa.
- No coloque objetos pesados o inflamables (nylon, bolsas de plástico, papel, trapos, etc.) en el cajón. Esto incluye recipientes de cocina con accesorios de plástico (p. ej., mangos).
- No cuelgue toallas, trapos de cocina o prendas de ropa del electrodoméstico o de sus tiradores.
- Durante la limpieza y el mantenimiento
- Siempre debe apagar el electrodoméstico antes de realizar operaciones de limpieza o mantenimiento. Puede hacerlo desenchufando el electrodoméstico o apagando los interruptores principales.
- No extraiga los botones de control para limpiar el panel de control.
- PARA MANTENER LA EFICIENCIA Y LA SEGURIDAD DEL ELECTRODOMÉSTICO, LE RECOMENDAMOS QUE UTILICE

SIEMPRE PIEZAS DE RECAMBIO ORIGINALES Y QUE ACUDA EXCLUSIVAMENTE A NUESTROS AGENTES DE SERVICIO TÉCNICO AUTORIZADOS EN CASO NECESARIO.

## **PREPARACIÓN PARA LA INSTALACIÓN Y EL USO**

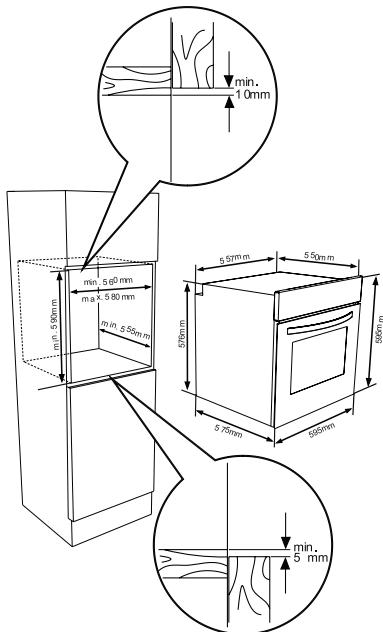
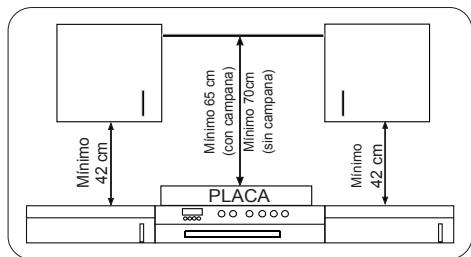
Este horno moderno, funcional y práctico, se ha fabricado con las piezas y los materiales de la mejor calidad, y satisfará todas sus necesidades. Asegúrese de leer el manual para conseguir unos resultados adecuados y no experimentar ningún problema en el futuro. La información que se indica a continuación contiene normas necesarias para colocar el electrodoméstico y realizar las tareas de servicio correctamente. Es imprescindible leer esta información, en particular por parte del técnico que vaya a colocar el electrodoméstico.

**PÓNGASE EN CONTACTO CON EL SERVICIO TÉCNICO AUTORIZADO PARA INSTALAR EL HORNO.**

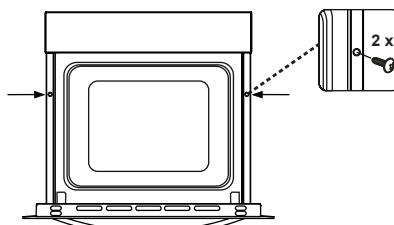
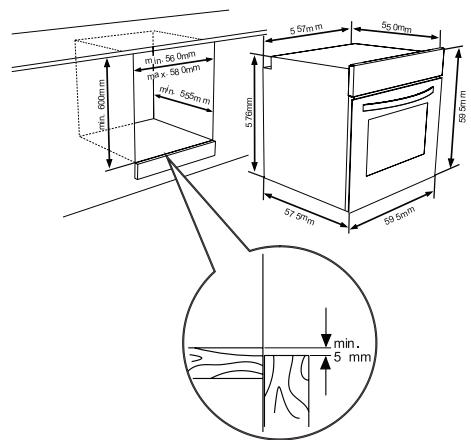
## **SELECCIÓN DE LA UBICACIÓN DEL HORNO**

- Hay varios aspectos a los que hay que prestar atención a la hora de seleccionar la ubicación del horno. Asegúrese de tener en cuenta las recomendaciones que indicamos a continuación para evitar problemas y situaciones peligrosas que pueden ocurrir posteriormente.
- Al hora de seleccionar la ubicación del horno, se debe prestar atención para asegurarse de que no haya materiales inflamables o combustibles cerca del horno, como cortinas, aceite, trapos, etc., que puedan arder rápidamente.
- El mobiliario que rodea al horno debe estar hecho de materiales resistentes a una temperatura superior a 50 °C por encima de la temperatura ambiente.

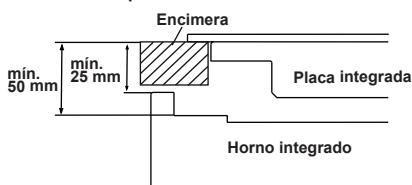
En la figura 1 se muestran los cambios necesarios en los armarios de pared y los extractores que se encuentran por encima del producto combinado integrado, así como las alturas mínimas del tablero del horno. Por consiguiente, el extractor debe encontrarse a una altura mínima de 65 cm de la tabla de la placa. Si no hay extractor, la altura no debe ser inferior a 70 cm.



## INSTALACIÓN DEL HORNO INTEGRADO



Introduzca el horno en el armario empujándolo. Abra la puerta del horno e introduzca dos tornillos en los orificios que se encuentran en la estructura del horno. Mientras la estructura del producto toque la superficie de madera del armario, apriete los tornillos.



Si el horno se instala debajo de una placa, la distancia entre la encimera y el panel superior del horno debe ser de 50 mm como mínimo, y la distancia entre la encimera y la parte superior del panel de control debe ser de 25 mm como mínimo.

## CABLEADO Y SEGURIDAD DEL HORNO INTEGRADO

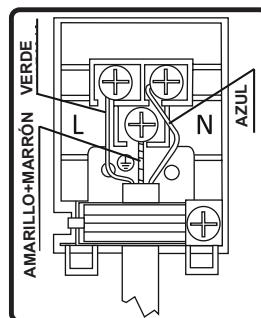
Durante el cableado se deben seguir rigurosamente las instrucciones que aparecen a continuación:

– El cable de toma a tierra debe conectarse mediante el tornillo que tiene la marca de toma a tierra. La conexión del cable eléctrico debe hacerse como se indica en la figura 6. Si no hay ninguna toma a tierra de conformidad con la normativa en el entorno de instalación, llame de inmediato al servicio técnico autorizado.

– La toma a tierra debe estar cerca del electrodoméstico. No utilice nunca un

cable alargador.

- El cable eléctrico no debe estar en contacto con la superficie caliente del producto.
- En caso de que el cable eléctrico esté dañado, asegúrese de llamar al servicio técnico autorizado. El cable debe ser cambiado por el servicio técnico autorizado.
- El cableado debe ser realizado por el servicio técnico autorizado. Se debe utilizar un cable eléctrico de tipo H05VV-F.
- Los cables defectuosos pueden provocar daños en el electrodoméstico. Esos daños no están cubiertos por la garantía.
- El electrodoméstico se ha diseñado para funcionar con una corriente de 220-240 V. Si la corriente eléctrica es distinta a la indicada, llame de inmediato al servicio técnico autorizado.
- **El fabricante declara que no asumirá ningún tipo de responsabilidad por daños y pérdidas derivados del incumplimiento de las normas de seguridad.**



# USO DEL HORNO

## Panel de control

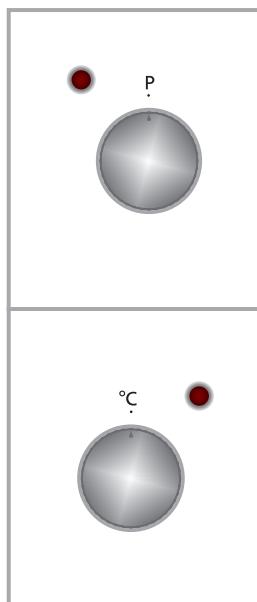


### Botón de control de funciones del horno

Para seleccionar la función de cocción que desee, gire el botón hasta el símbolo correspondiente. Las funciones del horno se explican en el apartado siguiente.

### Botón de control de funciones del horno

Para seleccionar la función de cocción que desee, gire el botón hasta el símbolo correspondiente. Las funciones del horno se explican en el apartado siguiente.



## **Funciones del horno**

\* Las funciones del horno pueden variar según el modelo del producto.



### **Lámpara del horno:**

La luz del horno se encenderá y permanecerá encendida durante todas las funciones de cocción.



### **Función de descongelación:**

Las luces de advertencia del horno se encenderán y el ventilador se pondrá en marcha.

Para utilizar la función de descongelación, tome los alimentos congelados y sitúelos en el horno, en una bandeja colocada en la tercera ranura empezando por abajo. Se recomienda que coloque una bandeja del horno debajo de los alimentos que se vayan a descongelar, para recoger el agua acumulada debido al hielo que se derrite. Esta función no cocinará ni horneará los alimentos; solo servirá para descongelarlos.



### **Función de ventilador:**

El termostato y las luces de advertencia del horno se encenderán y los elementos calefactores superior e inferior y el ventilador se pondrán en marcha.

Esta función es idónea para bollería. La cocción es realizada por los elementos calefactores inferior y superior del horno, y por el ventilador, que hace circular el aire, lo que aportará un ligero efecto de parrilla a los alimentos. Se recomienda precalentar el horno

durante unos 10 minutos



### **Función de cocción estática:**

El termostato y las luces de advertencia del horno se encenderán y los elementos calefactores inferior y superior se pondrán en marcha. La función de cocción estática emite calor, lo que garantiza que se cocine tanto la parte inferior como la parte superior de los alimentos. Esto resulta ideal para hacer bollería, pasteles, pasta al horno, lasaña y pizza. Se recomienda precalentar el horno durante 10 minutos y es mejor cocinar solo en una altura a la vez con esta función.



### **Función de parrilla:**

El termostato y las luces de advertencia del horno se encenderán y el elemento calefactor de la parrilla se pondrá en marcha. Esta función se usa para asar y tostar alimentos. Utilice las bandejas superiores del horno. Ponga un poco de aceite en la parrilla para impedir que los alimentos se adhieran y coloque los alimentos en el centro de la parrilla. Coloque siempre una bandeja debajo para recoger las posibles gotas de aceite o grasa. Se recomienda precalentar el horno durante unos 10 minutos Advertencia: Al utilizar la parrilla, la puerta del horno debe estar cerrada y la temperatura debe ajustarse a 190 °C.



### **Función de parrilla rápida:**

El termostato y las luces de advertencia del horno se encenderán y los elementos calefactores superior y de la parrilla se pondrán en marcha. Esta función se usa

para asar con más rapidez y para abarcar una mayor superficie, por ejemplo, para asar carne. Use las alturas superiores del horno. Ponga un poco de aceite en la parrilla para impedir que los alimentos se adhieran y coloque los alimentos en el centro de la parrilla. Coloque siempre una bandeja debajo para recoger las posibles gotas de aceite o grasa. Se recomienda precalentar el horno durante unos 10 minutos. Advertencia: Al utilizar la parrilla, la puerta del horno debe estar cerrada y la temperatura debe ajustarse a 190 °C.



### **Función doble de parrilla y ventilador:**

El termostato y las luces de advertencia del horno se encenderán y los elementos calefactores superior y de la parrilla y el ventilador se pondrán en marcha.

La función se utiliza para cocinar más rápidamente a la parrilla o alimentos más gruesos, así como para cubrir una superficie más grande. Tanto el elemento calefactor superior como la parrilla se pondrán en marcha, así como el ventilador, para garantizar una cocción uniforme.

Utilice las bandejas superiores del horno. Ponga un poco de aceite en la parrilla para impedir que los alimentos se adhieran y coloque los alimentos en el centro de la parrilla. Coloque siempre una bandeja debajo para recoger las posibles gotas de aceite o grasa. Se recomienda precalentar el horno durante unos 10 minutos

Advertencia: Al utilizar la parrilla, la puerta del horno debe estar cerrada y la temperatura debe ajustarse a 190 °C.



### **Función de pizza**

El termostato y las luces de advertencia del horno se encenderán y los elementos calefactores inferior y de la parrilla y el ventilador se pondrán en marcha.

La función de ventilador y del elemento calefactor inferior es ideal para hornear alimentos, como pizza, de manera uniforme y en poco tiempo.

Mientras el ventilador dispersa el calor del horno de manera uniforme, el elemento calefactor inferior garantiza que la masa se cocine.

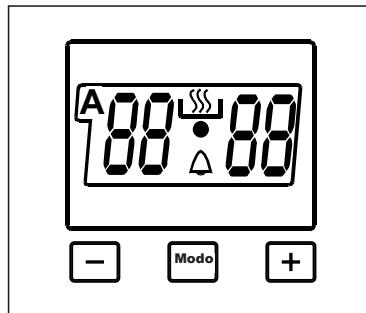


## Uso del temporizador digital

### Función turbo

El termostato y las luces de advertencia del horno se encenderán y el elemento calefactor y el ventilador se pondrán en marcha.

La función turbo dispersa el calor en el horno de manera uniforme. Todos los alimentos colocados en todas las bandejas se cocinarán de manera uniforme. Se recomienda precalentar el horno durante unos 10 minutos.



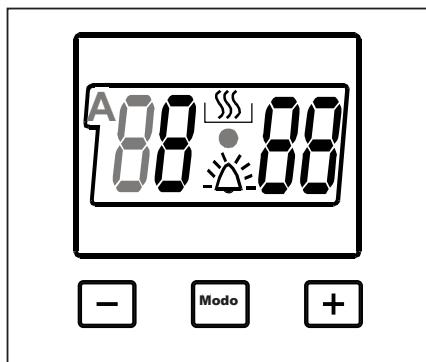
### Ajuste de la hora:

La hora se debe ajustar antes de empezar a usar el horno. Tras encender el horno, el símbolo (A) y los tres ceros de la pantalla empezarán a parpadear. Pulse las teclas (+) y (-) al mismo tiempo. Aparecerá el símbolo ° en la pantalla. Además, el punto del centro de la pantalla empezará a parpadear. Con los botones (+) y (-), ajuste la hora mientras el punto esté parpadeando. Una vez realizado el ajuste, el punto debe quedar iluminado con una luz fija.

Tras encender el horno, cuando el símbolo (A) y los tres ceros de la pantalla empiecen a parpadear, el horno no se podrá utilizar mediante los botones de control. Cuando los botones (+) y (-) se pulsan al mismo tiempo para ajustar la hora, el símbolo ° aparecerá en la pantalla. Cuando este símbolo aparece en la pantalla, puede utilizar la función de horno manualmente. Como la hora programada se restablecerá en caso de corte eléctrico, tendrá que volver

a ajustar la hora.

## Señal acústica de ajuste de hora



La hora se debe ajustar antes de empezar a usar el horno. Tras encender el horno, el símbolo (A) y los tres ceros de la pantalla empezarán a parpadear. Pulse las teclas (+) y (-) al mismo tiempo.

Aparecerá el símbolo ° en la pantalla. Además, el punto del centro de la pantalla empezará a parpadear. Con las teclas (+) y (-), ajuste la hora mientras el punto esté parpadeando. Una vez realizado el ajuste, el punto debe quedar iluminado con una luz fija. Esta función se puede utilizar para que se emita una señal acústica una vez finalizado el intervalo de tiempo programado.

Pulse la tecla MODE que está en el centro. El símbolo parpadeará en la pantalla. También aparecerán tres ceros. Mientras el símbolo ° parpadea, ajuste el tiempo deseado para la alarma con las teclas (+) y (-). Un poco después de realizar el ajuste, el símbolo se iluminará con una luz

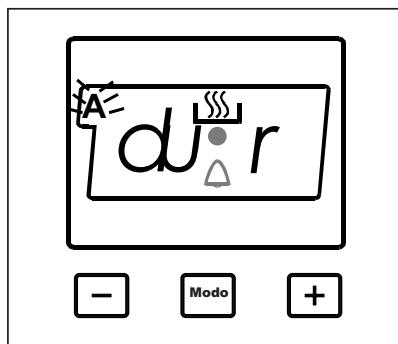
fija. Cuando el ° símbolo se ilumine de forma continua, habrá finalizado el ajuste del tiempo de alarma sonora.

El tiempo de la alarma sonora se puede programar en un intervalo de tiempo entre 0 y 23:59.

Cuando se agota el tiempo indicado, el temporizador emite una alarma sonora y el símbolo empieza a parpadear en la pantalla. Al pulsar cualquier tecla, la alarma sonora se detendrá y el símbolo ° desaparecerá de la pantalla.

El ajuste de la alarma sonora solo se utiliza como aviso. El horno no se activará con esta función.

## Ajuste semiautomático del tiempo según el periodo de cocción:



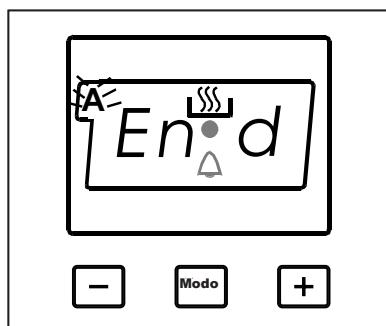
Esta función se utiliza para cocinar en el intervalo de tiempo deseado. Los alimentos que se vayan a cocinar se colocan en el horno. El horno se ajusta con la función de cocción deseada. El termostato del horno se ajusta a los grados deseados, con arreglo al plato que se vaya a preparar. Siga pulsando el botón MODE hasta que aparezca

“stop” en la pantalla del temporizador. Cuando vea “stop” en la pantalla del temporizador, el símbolo (A) empezará a parpadear. Con el temporizador en esta posición, ajuste el tiempo de cocción de los alimentos que desee cocinar mediante los sensores (+) y (-). Poco después de finalizar la operación de ajuste, aparecerá la hora en la pantalla y los símbolos (A) y ° se iluminarán de forma continua en la pantalla. Mientras hace esto, el horno también se pondrá en marcha.

### **Se puede programar un periodo de cocción en un intervalo de tiempo entre 0 y 10 horas.**

Una vez finalizado el ajuste de la duración, el temporizador parará el horno y emitirá una alarma sonora. Además, el símbolo (A) empezará a parpadear en la pantalla. Tras colocar el botón del horno y el botón del termostato del horno en la posición 0, la alarma sonora se detendrá tocando cualquier botón del temporizador. Además, el temporizador pasará a la función de uso manual.

### **Programación semiautomática según la hora de finalización:**



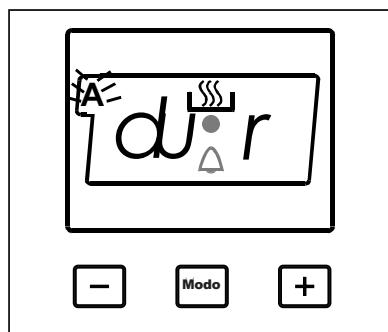
Esta función se utiliza para cocinar según la hora de finalización deseada. Los alimentos que se vayan a cocinar se colocan en el horno. El horno se ajusta con la función de cocción deseada. El termostato del horno se ajusta a los grados deseados, con arreglo al plato que se vaya a preparar. Siga pulsando el botón MODE hasta que vea “end” en la pantalla del temporizador. El símbolo (A) y la hora empezarán a parpadear, respectivamente.

Con el temporizador en esta posición, ajuste la hora de finalización de los alimentos que desee cocinar mediante las teclas (+) y (-). Poco después de finalizar la operación de ajuste, aparecerá la hora en la pantalla y los símbolos (A) y ° se iluminarán de forma continua en la pantalla. Mientras hace esto, el horno también se pondrá en marcha.

Puede programar un tiempo máximo de 10 horas a partir de la hora indicada en ese momento.

Una vez finalizado el ajuste de la duración, el temporizador parará el horno y emitirá una alarma sonora. Además, el símbolo (A) empezará a parpadear en la pantalla. Tras colocar el botón del horno y el botón del termostato del horno en la posición 0, la alarma sonora se detendrá tocando cualquier botón del temporizador. Además, el temporizador pasará a la función de uso manual.

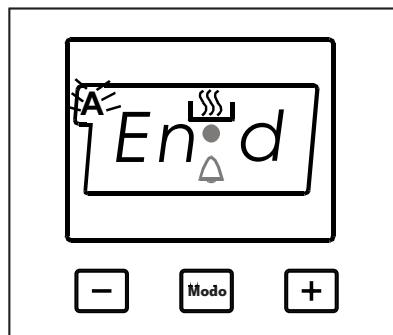
## **Programación completamente automática:**



Esta función se utiliza para cocinar después de un tiempo, con una determinada duración. Los alimentos que se vayan a cocinar se colocan en el horno. El horno se ajusta con la función de cocción deseada. El termostato del horno se ajusta a los grados deseados, con arreglo al plato que se vaya a preparar.

En primer lugar, siga pulsando el botón MODE hasta que aparezca "stop" en la pantalla del temporizador. Cuando vea "stop" en la pantalla del temporizador, el símbolo (A) empezará a parpadear. Con el temporizador en esta posición, ajuste el periodo de cocción de los alimentos que desee cocinar mediante las teclas (+) y (-). Poco después de finalizar la operación de ajuste, aparecerá la hora en la pantalla y los símbolos (A) y ° se iluminarán de forma continua en la pantalla.

**Se puede programar un periodo de cocción en un intervalo de tiempo entre 0 y 10 horas.**



En segundo lugar, siga pulsando el botón MODE hasta que aparezca "end" en la pantalla del temporizador. Cuando vea "end" en la pantalla del temporizador, el símbolo (A) y la hora empezarán a parpadear, a lo que se sumará el periodo de cocción. Con el temporizador en esta posición, ajuste la hora de finalización de los alimentos mediante las teclas (+) y (-). Poco después de finalizar la operación de ajuste, aparecerá la hora en la pantalla y el símbolo (A) se iluminará de forma continua en la pantalla.

**Puede programar un tiempo máximo de 23:59 horas a partir del tiempo calculado sumando el periodo de cocción y la hora.**

El horno empezará a funcionar a la hora calculada restando el periodo de cocción de la hora de finalización programada, y se detendrá a esta hora de finalización programada. El temporizador emitirá una alarma sonora y el símbolo (A) empezará a parpadear. Tras colocar el botón

del horno y el botón del termostato del horno en la posición 0, la alarma sonora se detendrá tocando cualquier botón del temporizador. Además, el temporizador pasará a la función de uso manual.

### **Bloqueo de teclas:**

- Bloqueo de teclas: En uso normal, el bloqueo de teclas se activará automáticamente cuando no se haya usado el temporizador durante 5 minutos. Para desbloquear el temporizado, pulse la tecla MODE durante 3 segundos. Entonces podrá llevar a cabo la operación deseada.
- Una vez activado el botón de modo, cada botón se activará de inmediato al tocarlo.

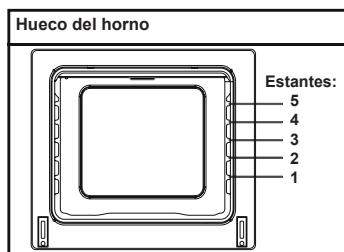
PLATOS	TURBO		INFERIOR-SUPERIOR		VENTILADOR INFERIOR-SUPERIOR		PARRILLA		
	Pos. termostato (°C)	Pos. nivel	Periodo de cocción (min)	Pos. termostato (°C)	Pos. nivel	Periodo de cocción (min)	Pos. termostato (°C)	Pos. nivel	Periodo de cocción (min)
Bollería a capas	170-190	1-2-3	35-45	170-190	1-2	35-45	170-190	1-2	25-35
Pasteles	150-170	1-2-3	30-40	170-190	1-2	30-40	150-170	1-2-3	25-35
Galletas	150-170	1-2-3	25-35	170-190	1-2	30-40	150-170	1-2-3	25-35
Albóndigas a la parrilla									
Alimentos acuosos	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50
Pollo				200	1-2	45-60	200	1-2	45-60
Costillas									200
Carne de vacuno									200
Pastel en dos bandejas	160-180	1-4	30-40						
Bollería en dos bandejas	170-190	1-4	35-45						

\* Cocinar con la varilla para pollo asado...

## Accesorios

El producto se suministra con accesorios. También puede usar los accesorios que adquiera de otros comerciantes, pero deben ser resistentes al calor y a las llamas. Asimismo, puede usar vajilla de cristal, moldes de pastel y bandejas para horno que sean apropiados para usarlos en un horno. Siga las instrucciones del fabricante cuando utilice otros accesorios. En caso de utilizar piezas de vajilla pequeñas, coloque la vajilla en la parrilla, de forma que quede completamente en la parte central. Si los alimentos que se van a cocinar no cubren la bandeja completamente, si se han sacado los alimentos del congelador o si la bandeja se va a usar para recoger el jugo de los alimentos que se desprende durante el asado, se pueden observar cambios de forma en la bandeja. Esto se debe a las altas temperaturas que se pueden generar durante la cocción. La bandeja recuperará su forma original cuando se enfrie después de cocinar. Se trata de un hecho físico normal que se produce durante la transferencia de calor. No coloque bandejas de vidrio y platos calientes en un lugar frío inmediatamente después de sacarlos del horno para evitar que se rompan. No coloque estos objetos sobre superficies frías y húmedas; colóquelos sobre un trapo de cocina seco y deje que se enfríen lentamente. Cuando use la parrilla en el horno, le recomendamos (si procede) que use la parrilla suministrada con el producto. Cuando use la parrilla, coloque una bandeja en uno de los niveles inferiores para poder recoger el aceite. Puede añadir agua a la bandeja para

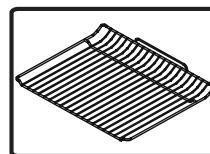
facilitar la limpieza. Tal como se explica en los apartados correspondientes, no debe intentar usar el quemador de parrilla que funciona con gas sin la tapa de protección de la parrilla. Si el horno cuenta con un quemador de parrilla que funciona con gas, pero no tiene la protección de calor de la parrilla, o está dañada y no se puede usar, solicite una pieza de recambio al centro de servicio técnico más cercano.



## Accesorios del horno

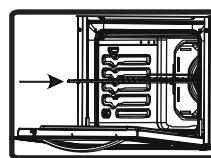
Los accesorios del horno pueden variar según el modelo del producto.

### Parrilla



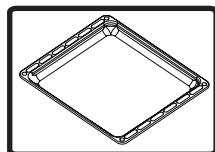
La parrilla se utiliza para asar o colocar distintas piezas de vajilla.

**ADVERTENCIA:** Coloque correctamente la parrilla en el nivel correspondiente del hueco del horno y empújela hacia atrás.



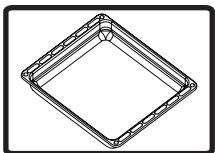
## **Bandeja de poca profundidad**

La bandeja de poca profundidad se utiliza para hacer dulces, como flanes, etc. Para colocar la bandeja correctamente en el hueco del horno, colóquela en cualquier nivel y empújela hacia atrás.



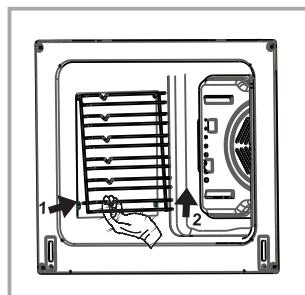
## **Bandeja profunda**

La bandeja profunda se utiliza para cocinar guisos. Para colocar la bandeja correctamente en el hueco del horno, colóquela en cualquier nivel y empújela hacia atrás.



## **Extracción de la bandeja de parrilla**

Tire de la bandeja de parrilla como se indica en la imagen. Después de soltar las pinzas, levántela.



## **LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DEL HORNO**

### **LIMPIEZA**

Antes de empezar a limpiar el horno, asegúrese de que todos los botones de control estén desactivados y que el electrodoméstico esté frío. Desenchufe el electrodoméstico.

No utilice materiales de limpieza que contengan partículas que puedan rayar las piezas

esmaltadas y pintadas del horno. Utilice productos de limpieza en crema o líquidos que no contengan partículas. Como pueden dañar las superficies, no utilice cremas cáusticas, polvos de limpieza abrasivos, estropajos o herramientas rígidas. En caso de que los líquidos derramados en el horno se quemén, el esmalte puede resultar dañado. Limpie de inmediato los líquidos derramados. No utilice limpiadores a vapor para limpiar el horno.

### **Limpieza del interior del horno**

Asegúrese de desenchufar el horno antes de empezar a limpiarlo. Conseguirá los mejores resultados si limpia el interior del horno cuando está algo caliente. Cada vez que use el horno, frótelo con un trapo suave y humedecido con agua y jabón. A continuación, vuelva a frotarlo con un trapo humedecido y séquelo. Límpielo completamente con productos de limpieza secos y en polvo. En lo que

respecta a las estructuras catalíticas de esmalte del producto, no es necesario limpiar las paredes trasera y laterales de la estructura interior. Sin embargo, dependiendo del uso, se recomienda cambiarlas después de un tiempo.

## **MANTENIMIENTO**

### **Cambio de la luz del horno**

El cambio de la bombilla del horno debe ser realizado por un técnico autorizado. La bombilla debe ser de 230 V, 25 vatios, tipo E14, T300. Antes de cambiar la bombilla, el horno debe estar desenchufado y frío.

El diseño de la bombilla es específico para usarla en electrodomésticos para cocinar. No es adecuada para iluminar habitaciones de una vivienda.

## **SERVICIO TÉCNICO Y TRANSPORTE**

### **PASOS A SEGUIR ANTES DE AVISAR AL SERVICIO TÉCNICO**

Si el horno no funciona:

es posible que el horno esté desenchufado o que haya habido un corte eléctrico. En los modelos que tienen temporizador, es posible que no se pueda ajustar el tiempo.

Si el horno no se calienta:

es posible que no se haya ajustado la temperatura con el interruptor de control de calor del horno.

Si la luz interior no se enciende:

debe comprobar la electricidad. Debe comprobar si las bombillas presentan defectos. En caso afirmativo, puede cambiarlas de acuerdo con las instrucciones de la guía.

Cocción (si la parte inferior o superior no funciona con la misma intensidad):

compruebe la posición de las bandejas, el tiempo de cocción y los ajustes de calor, de conformidad con el manual.

Si tiene cualquier otro problema con el producto, llame al “Servicio autorizado”.

### **INFORMACIÓN RELATIVA AL TRANSPORTE**

Si necesita transportar el producto:

conservé la caja original del producto y métalo en ella cuando necesite transportarlo. En ese caso, siga las instrucciones de transporte. Sujete las piezas

superiores y las tapas de las ollas y sartenes a los paneles de cocción.

Coloque papel entre el protector superior y el panel de cocción, cubra el protector superior y, a continuación, sujetelos a las superficies laterales del horno.

Coloque cartón o papel en el protector delantero del cristal interior del horno, para que las bandejas y la parrilla no dañen el protector del horno durante el transporte. Sujete también los protectores del horno a las paredes laterales.

Si no tiene la caja original:

adopte medidas para que las superficies externas (superficies de cristal y pintadas) del horno no se rompan.

Caro Cliente,

O nosso objetivo é oferecer-lhe produtos de alta qualidade e que superem as suas expetativas. O seu eletrodoméstico é produzido em unidades modernas e a sua qualidade é minuciosamente testada. Este manual foi preparado para o ajudar a usar o seu eletrodoméstico, produzido usando as mais recentes tecnologias com confiança e o máximo de eficácia. Antes de usar o eletrodoméstico, leia com cuidado este guia, que inclui informações básicas para uma instalação, manutenção e uso seguros. Contacte o seu Centro de Assistência Técnica Autorizado mais próximo para a instalação do produto.

## **Conteúdos**

Apresentação e tamanho do produto

Avisos

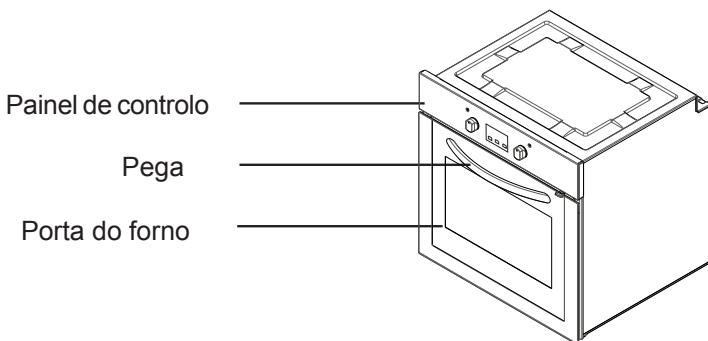
Preparação para instalar e usar

Utilização do forno

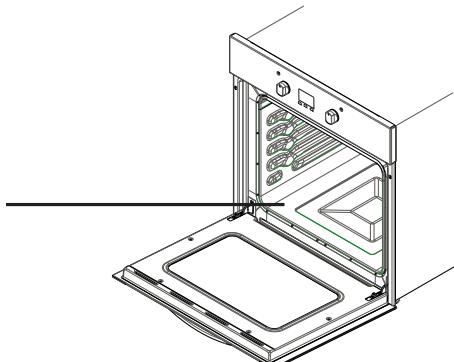
Limpeza e manutenção do seu produto

Assistência técnica e transporte

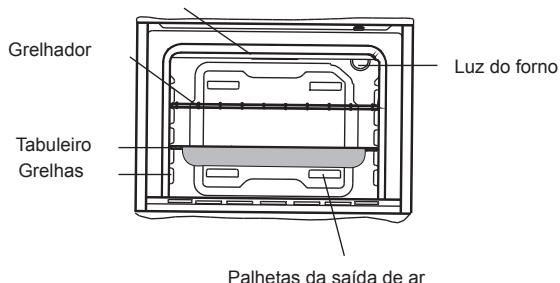
## APRESENTAÇÃO E TAMANHO DO PRODUTO



Elemento aquecedor inferior (atrás da placa)



Elemento aquecedor superior (atrás da placa)



## **AVISOS DE SEGURANÇA**

LEIA ESTAS INSTRUÇÕES COM CUIDADO E NO TOTAL ANTES DE USAR O SEU ELETRODOMÉSTICO, E MANTENHA-AS NUM LOCAL CONVENIENTE PARA CONSULTAR QUANDO NECESSÁRIO.

ESTE MANUAL FOI PREPARADO EM COMUM PARA MAIS DO QUE UM MODELO. O SEU ELETRODOMÉSTICO PODE NÃO POSSUIR ALGUMAS DAS CARACTERÍSTICAS EXPLICADAS NESTE MANUAL. PRESTE ATENÇÃO ÀS EXPRESSÕES QUE TÊM IMAGENS ENQUANTO ESTIVER A LER O MANUAL DE FUNCIONAMENTO

### **Avisos gerais de segurança**

- Este eletrodoméstico pode ser usado por crianças a partir dos 8 anos de idade e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimentos, caso tenham recebido supervisão ou instruções relativas ao uso do eletrodoméstico de um modo seguro e es-

tejam conscientes dos perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o eletrodoméstico.

A limpeza e a manutenção do utilizador não devem ser feitas por crianças sem supervisão.

- AVISO:  
O eletrodoméstico e as peças acessíveis tornam-se quentes durante a utilização. Deve-se ter cuidado para evitar tocar nos elementos quentes. Crianças com menos de 8 anos devem ser mantidas à distância, a menos que sejam constantemente supervisionadas.
- AVISO: Perigo de fogo: não armazene itens nas superfícies para cozinhar.
- AVISO: Se a superfície estiver rachada, desli-

gue o eletrodoméstico para evitar a possibilidade de choques elétricos.

- O eletrodoméstico não se destina a funcionar através de um temporizador externo ou de um sistema de controle remoto separado.
  - Durante a utilização o eletrodoméstico fica quente. Deve ter-se cuidado para evitar tocar nos elementos de aquecimento dentro do forno.
  - Durante a utilização, os manípulos segurados durante períodos curtos podem ficar quentes.
  - Não use agentes de limpeza abrasivos fortes ou raspadores de metal afiados para limpar o vidro da porta do forno e outras superfícies,
- pois podem riscar a superfície, o que terá como consequência o fracionamento do vidro ou danos na superfície.
- Não use agentes de limpeza a vapor para limpar o eletrodoméstico.
  - AVISO: Certifique-se de que o eletrodoméstico está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque elétrico.
  - CUIDADO: As peças acessíveis podem ficar quentes quando se estiver a cozinhar ou a grelhar. As crianças pequenas devem ser mantidas longe.
  - O seu eletrodoméstico é produzido de acordo com todos os padrões e regulamentos locais e internacionais aplicáveis.
  - Os trabalhos de manutenção e reparação devem ser feitos apenas por técnicos de serviço autorizados. Os trabalhos de instalação e manutenção levados a cabo por

- técnicos não autorizados podem colocá-lo em perigo. É perigoso alterar ou modificar de qualquer modo as especificações do eletrodoméstico.
- Antes da instalação, certifique-se de que as condições de distribuição locais (natureza do gás e pressão do gás, ou voltagem e frequência da eletricidade) e as exigências do eletrodoméstico são compatíveis. As exigências deste eletrodoméstico estão indicadas na etiqueta.
  - CUIDADO: Este eletrodoméstico foi projetado para cozinhar apenas alimentos e destina-se apenas a uso doméstico interior, não devendo ser usado para quaisquer outros fins ou de qualquer outro modo que seja de uso não doméstico, nem num ambiente comercial ou aquecimento de divisão.
  - Não tente levantar ou mover o eletrodoméstico puxando a pega da porta.
  - Foram tomadas todas as medidas de segurança possíveis para garantir a sua segurança. Como o vidro se pode partir, tem de ter cuidado quando limpar para evitar riscos. Evite atingir ou bater no vidro com acessórios.
  - Certifique-se de que o cabo de alimentação não fica encravado durante a instalação. Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo produtor, pela assistência técnica ou pessoal igualmente qualificado, de modo a evitar riscos.
  - Quando a porta do forno estiver aberta, não deixe que crianças subam para cima dela ou se sentem nela.

### Avisos de instalação

- Não coloque o eletrodoméstico em funcionamento antes de estar totalmente instalado.

- O eletrodoméstico tem de ser instalado por um técnico autorizado e colocado em funcionamento. O produtor não se responsabiliza por nenhum danos que possam ser provocados por uma colocação e instalação defeituosa realizada por pessoal não autorizado.
- Quando desempacotar o eletrodoméstico, certifique-se de que não foi danificado durante o transporte. Em caso de qualquer defeito, não use o eletrodoméstico e contacte imediatamente um agente qualificado de assistência técnica. Como os materiais usados para embalagem (nylon, agrafos, esferovite, etc.) podem causar efeitos nocivos às crianças, devem ser imediatamente recolhidos e removidos.
- Proteja o seu eletrodoméstico contra efeitos atmosféricos. Não o exponha a efeitos tais como sol, chuva, neve, etc.
- Os materiais que envolvem o eletrodoméstico (compartimento) devem ser capazes de resistir a uma temperatura min. 100°C.

### Durante a utilização

- Quando usar o forno pela primeira vez este emanará um certo cheiro dos materiais de isolamento e do elemento aquecedor. Por este motivo, antes de usar o forno, coloque-o em funcionamento vazio com a temperatura máxima durante 45 minutos. Ao mesmo tempo será necessário ventilar devidamente o ambiente em que o produto está instalado.
- Durante a utilização, as superfícies exterior e interior do forno ficam quentes. Quando abrir a porta do forno, afaste-se para evitar o vapor quente que sai do forno. Pode haver risco de queimaduras.
- Não coloque materiais inflamáveis

ou combustíveis sobre ou perto do eletrodoméstico quando este estiver em funcionamento.

- Use sempre luvas para retirar e colocar alimentos no forno.
- Não deixe o fogão enquanto estiver a cozinhar óleos sólidos ou líquidos. Estes podem pegar fogo em condições de aquecimento extremo. Nunca deite água sobre as chamas provocadas pelo óleo. Cubra a panela ou frigideira com a tampa de modo a abafar as chamas que se formaram neste caso e desligue o fogão.
- Se não usar o eletrodoméstico durante um período prolongado, desligue-o da corrente. Mantenha o controle principal desligado. Quando não usar o eletrodoméstico, mantenha a válvula do gás desligada.
- Certifique-se de que os manípulos de controle do eletrodoméstico estão sempre na posição "0" (parada) quando este não for usado.
- Os tabuleiros inclinam-se quando são puxados para fora. Tenha cuidado para não entornar líquido quente.
- Quando a porta ou gaveta do forno estiver aberta, não deixe nada sobre esta. Pode desequilibrar o eletrodoméstico ou partir a cobertura.
- Não coloque coisas pesadas, nem bens inflamáveis (nylon, sacos de plástico, papel, tecido,...etc.) na gaveta. Isto inclui panelas com acessórios de plástico (por ex., pegas).
- Não pendure toalhas, panos de cozinha ou panos no eletrodoméstico, nem nas pegas.
- Durante a limpeza e manutenção
- Desligue sempre o eletrodoméstico antes de operações como limpar ou fazer a manutenção. Pode fazê-lo depois de desligar o eletrodoméstico da corrente, ou de desligar a tomada principal.
- Não remova os manípulos de con-

role para limpar o painel de controle.

- PARA MANTER A EFICÁCIA E SEGURANÇA DO SEU ELETRODOMÉSTICO, RECOMENDAMOS QUE USE SEMPRE PEÇAS SOBRESELENTES ORIGINAIS E QUE, EM CASO DE NECESSIDADE, CONTACTE SEMPRE O SEU AGENTE AUTORIZADO DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA.

## **PREPARAÇÃO PARA INSTALAR E USAR**

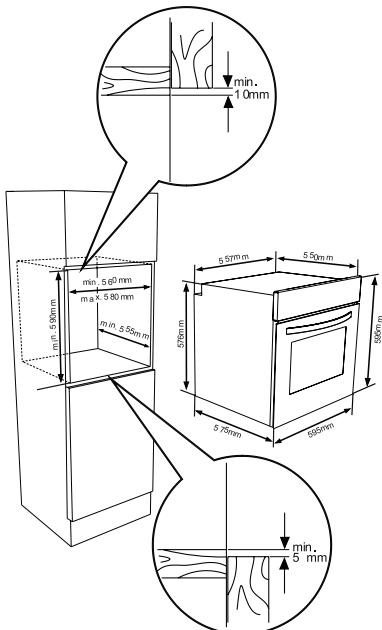
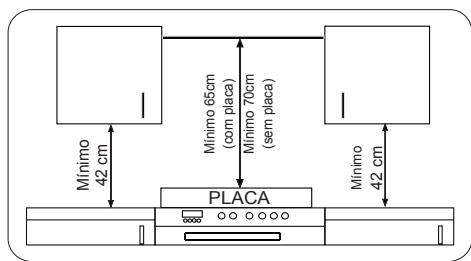
Produzido com peças e materiais da melhor qualidade, este moderno, funcional e prático forno irá de encontro às suas necessidades em todos os aspectos. Certifique-se de que lê o manual para obter resultados de sucesso e não experimentar nenhuns problemas no futuro. As informações apresentadas em baixo contêm regras necessárias para o correto posicionamento e operações de manutenção. Devem ser lidas sem falta, especialmente pelo técnico que instalar o eletrodoméstico.

## **CONTACTE A ASSISTÊNCIA TÉCNICA AUTORIZADA PARA A INSTALAÇÃO DO SEU FORNO!**

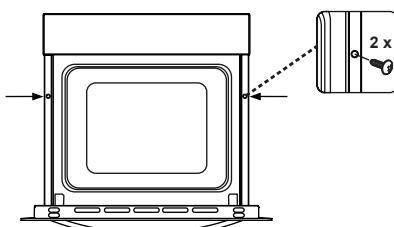
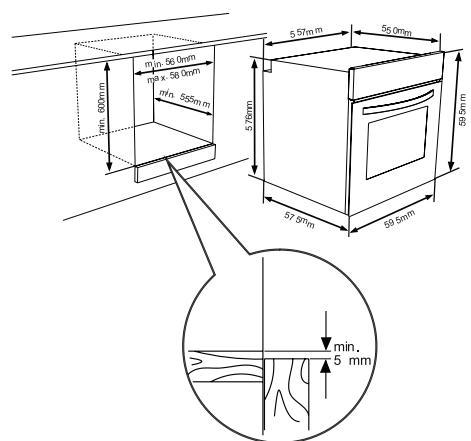
## **ESCOLHER UM LOCAL PARA O FORNO**

- Existem diversos pontos a ter em conta quando escolher um local para o seu forno. Certifique-se de que tem em conta as nossas recomendações em baixo, de modo a evitar quaisquer problemas e situações perigosas que possam ocorrer no futuro!
- Quando escolher um local para o forno, deve ter atenção a que não estejam materiais inflamáveis ou combustíveis nas proximidades, tais como cortinas, óleo, panos, etc., que podem pegar fogo rapidamente.
- A mobília à volta do forno deve ser feita de materiais resistentes a calor com mais 50°C do que a temperatura da divisão.

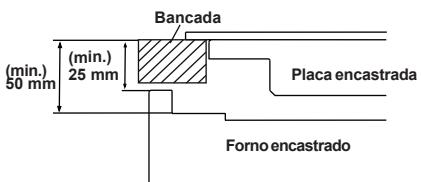
As alterações exigidas a compartimentos de parede e exaustores sobre o produto combinado encastrado, assim como as alturas mínimas da placa do forno são apresentadas na figura 1. Em conformidade, o exaustor deve estar a uma altura mínima de 65 cm da placa do fogão. Se não houver exaustor, a altura não deve ser menor do que 70 cm.



## INSTALAÇÃO DO FORNO ENCASTRADO



Insira o forno dentro do compartimento empurrando-o para a frente. Abra a porta do forno e insira 2 parafusos nos furos situados na armação do forno. Enquanto a armação do produto estiver tocar na superfície de madeira do compartimento, aperte os parafusos.



Se o forno for instalado sobre uma placa de fogão, a distância entre a bancada e o painel superior do forno deve ser de, no mínimo, 50 mm e a distância entre a bancada e o cimo do painel de controle deve ser de, no mínimo, 25 mm.

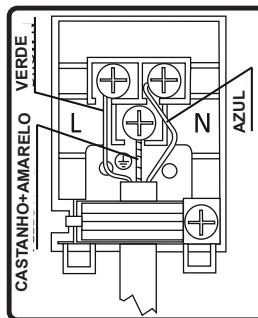
## **INSTALAÇÃO ELÉTRICA E SEGURANÇA DO FORNO ENCASTRADO**

As instruções em baixo devem ser seguidas sem falta durante a instalação elétrica:

- O cabo de ligação à terra deve ser ligado através do parafuso com a marca de ligação à terra. A ligação do cabo de alimentação deve ser como apresentado na figura 6. Se não houver conformidade da saída de ligação à terra com os regulamentos do ambiente de instalação, contacte imediatamente a Assistência Técnica Autorizada.
- A saída de ligação à terra deve estar

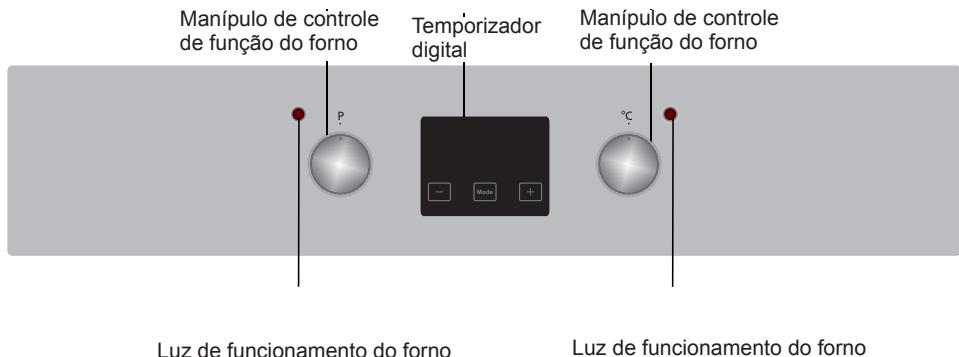
próxima do eletrodoméstico. Nunca use uma extensão.

- O cabo de alimentação não deve entrar em contacto com a superfície quente do produto.
- Em caso de quaisquer danos do cabo de alimentação, certifique-se de que contacta a Assistência Técnica Autorizada. O cabo deve ser substituído pela Assistência Técnica Autorizada.
- A instalação elétrica do eletrodoméstico deve ser realizada pela Assistência Técnica Autorizada. Deve ser usado um cabo de alimentação de tipo H05VV-F.
- Uma instalação defeituosa pode danificar o eletrodoméstico. Tais danos não serão cobertos pela garantia.
- O eletrodoméstico foi projetado para se ligar a 220-240V~. Se a eletricidade for diferente do valor acima indicado, contacte imediatamente a Assistência Técnica Autorizada.
- **A empresa produtora declara que não suportará qualquer responsabilidade por quaisquer danos e perdas que resultem do não cumprimento das normas de segurança!**



# UTILIZAÇÃO DO FORNO

## Painel de controlo

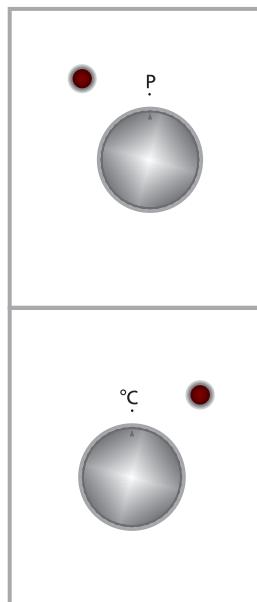


### Manípulo de controle de função do forno

Para selecionar a função de cozedura desejada, gire o manípulo para o símbolo relacionado; os detalhes das funções do forno encontram-se explicados na secção seguinte.

### Manípulo de controle de função do forno

Para selecionar a função de cozedura desejada, gire o manípulo para o símbolo relacionado; os detalhes das funções do forno encontram-se explicados na secção seguinte.



## **Funções do forno**

\* As funções do forno podem ser diferentes devido ao modelo do seu produto.



### **Lâmpada do forno:**

Ligará apenas a lâmpada do forno e esta ficará ligada durante toda a função de cozedura.



### **Função de descongelar:**

As luzes de aviso do forno ligar-se-ão, a ventoinha começará a trabalhar.

Para usar a função de descongelar, coloque os alimentos congelados no forno, numa prateleira colocada no terceiro nível a contar de baixo. Recomenda-se que coloque um tabuleiro de forno debaixo dos alimentos a descongelar, para recolher a água acumulada do gelo derretido. Esta função não irá cozinar, nem assar os seus alimentos, apenas os descongelará.



### **Função de ventoinha:**

O termostato do forno e as luzes de aviso serão ligados, os elementos aquecedores de grelhar inferior e superior começarão a funcionar.

Esta função é muito boa para fazer bolos. A cozedura é feita pelo elemento aquecedor inferior e superior dentro do forno e pela ventoinha que faz o ar circular, dando um efeito levemente grelhado aos alimentos. Recomenda-se pré-aquecer o forno durante 10 minutos.



### **Função de cozedura estática:**

O termostato do forno e as luzes de aviso serão ligados, os elementos aquecedores inferior e superior começarão a funcionar. A função de cozedura estática emite calor, garantindo uma cozedura uniforme dos alimentos inferiores e superiores. É ideal para fazer massas, bolos, massas frescas, lasanha e pizza. Nesta função, recomenda-se pré-aquecer o forno durante 10 minutos e cozinhar apenas numa prateleira de cada vez.



### **Função de grelhar:**

O termostato do forno e as luzes de aviso serão ligados, o elemento grelhador começará a funcionar. Esta função é usada para grelhar e tostar alimentos. Use as prateleiras superiores do forno. Pincele levemente a grelha com óleo para evitar que os alimentos se colem e coloque-os no meio desta. Coloque sempre um tabuleiro por baixo, para recolher a gordura que gotejar. Recomenda-se pré-aquecer o forno durante 10 minutos. Aviso: Quando grelhar, a porta do forno tem de estar fechada e a temperatura deve ser colocada em 190°C.



### **Função de grelhar rápido:**

O termostato do forno e as luzes de aviso serão ligados, os elementos aquecedores de grelhar e superior começarão a funcionar. Esta função é usada para grelhar mais depressa e cobrir uma superfície maior, como para grelhar carnes. Use as prateleiras superiores do forno. Pincele levemente a grelha com óleo para evitar que os alimentos se colem e coloque-os no meio desta. Coloque sempre um tabuleiro por baixo, para recolher a gordura que gotejar. Recomenda-se pré-aquecer o forno durante 10 minutos. Aviso: Quando grelhar, a porta do forno tem de estar fechada e a temperatura deve ser colocada em 190°C.

Use as prateleiras superiores do forno. Pincele levemente a grelha com óleo para evitar que os alimentos se colem e coloque-os no meio desta. Coloque sempre um tabuleiro por baixo, para recolher a gordura que gotejar. Recomenda-se pré-aquecer o forno durante 10 minutos.

Aviso: Quando grelhar, a porta do forno tem de estar fechada e a temperatura deve ser colocada em 190°C.



### **Função de pizza:**

O termostato do forno e as luzes de aviso serão ligados, o elemento aquecedor de anel, inferior e a ventoinha começarão a funcionar.

A função de ventoinha e de aquecimento inferior é ideal para cozinar alimentos como pizza, uniformemente em pouco tempo.



### **Função de grelhador duplo e ventoinha:**

O termostato do forno e as luzes de aviso serão ligados, os elementos aquecedores de grelhar, superior e a ventoinha começarão a funcionar.

Enquanto a ventoinha distribui uniformemente o calor do forno, o elemento aquecedor inferior garante que a massa dos alimentos é cozinhada.

Esta função é usada para grelhar mais depressa alimentos densos e para cobrir uma área maior. Tanto o elemento aquecedor superior, como o grelhador serão estimulados em conjunto com a ventoinha para garantir uma cozedura uniforme.



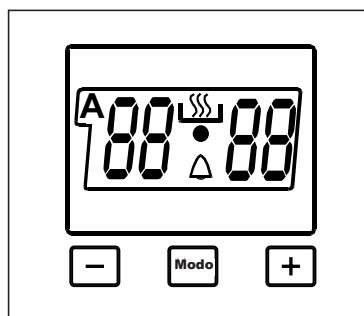
## Função turbo

O termostato do forno e as luzes de aviso serão ligados, o elemento aquecedor de anel e a ventoinha começarão a funcionar.

A função turbo irá dispersar o calor uniformemente dentro do forno. Todos os alimentos em todas as grelhas serão cozinhados do mesmo modo. Recomenda-se que pré-aqueça o forno durante 10 minutos.

A função de ventoinha e de aquecimento inferior é ideal para cozinhar alimentos, uniformemente em pouco tempo. Recomenda-se que pré-aqueça o forno durante 10 minutos.

## Utilização do temporizador digital



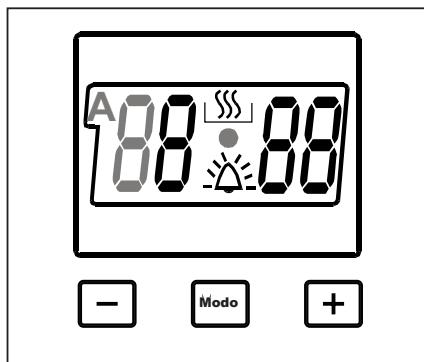
### Acertar o relógio:

O relógio tem de ser acertado antes de começar a usar o forno. Depois de ligada a alimentação elétrica do forno, o símbolo (A) e os três “0” do ecrã começarão a piscar. Carregue nos botões (+) e (-) em simultâneo. O símbolo aparecerá no ecrã. Para além disso, o ponto no meio do ecrã começará a piscar. Usando os botões (+) e (-), acerte a hora enquanto o ponto estiver a piscar. Depois de acertar, é suposto o ponto permanecer continuamente aceso.

Depois de ligar a alimentação elétrica do forno, quando o símbolo (A) e os três “0” do ecrã começarem a piscar, não é possível colocar o forno em funcionamento com os botões de controlo. Quando os botões (+) e (-) são carregados em simultâneo para

acertar a hora, aparecerá no ecrã o símbolo . Quando este símbolo aparecer no ecrã, poderá operar manualmente a parte do forno. Como o tempo acertado será reposto no caso de uma falha de energia, a função de acertar o relógio terá de ser novamente realizada.

### Ajuste do aviso de tempo audível:



O relógio tem de ser acertado antes de começar a usar o forno. Depois de ligada a alimentação elétrica do forno, o símbolo (A) e os três "0" do ecrã começarão a piscar. Carregue nos botões (+) e (-) em simultâneo.

O símbolo aparecerá no ecrã. Para além disso, o ponto no meio do ecrã começará a piscar. Usando os botões (+) e (-), acerte a hora enquanto o ponto estiver a piscar. Depois de a acertar, é suposto o ponto permanecer continuamente aceso. Esta função pode ser usada para receber um aviso audível quando chegar ao fim o período de tempo definido.

Carregue no botão de MODO no meio. O símbolo piscará no ecrã.

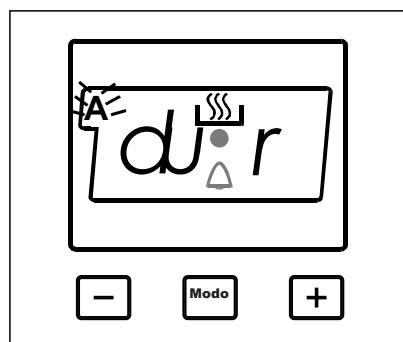
Aparecerão também três "0"s. Defina o período de tempo desejado para o aviso usando os botões (+) e (-) enquanto o símbolo estiver a piscar. Algum tempo após o fim do ajuste, o símbolo acender-se-á continuamente. Quando o símbolo se acender continuamente, o ajuste do aviso de tempo audível estará completo.

O aviso de tempo audível pode ser definido num alcance de tempo entre 0 e 23.59.

Quando o tempo definido terminar, o temporizador emite um sinal audível e o símbolo começa a piscar no ecrã. Carregar em qualquer botão irá parar o aviso audível e o símbolo desaparecerá do ecrã.

O ajuste do aviso de tempo audível serve apenas para efeito de aviso. O forno não será ativado com esta função.

### Ajuste semi-automático segundo o período de cozedura:



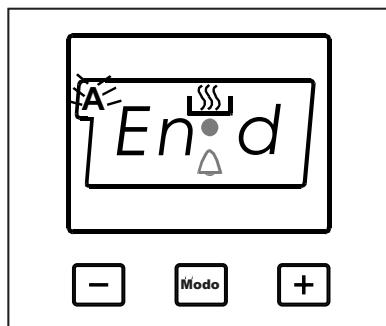
Esta função é usada para cozinhar dentro do alcance de tempo desejado. Os alimentos a ser cozinhados colocam-

se dentro do forno. O forno é definido para a função de cozedura desejada. O termostato do forno é definido para o grau desejado em função dos alimentos a serem cozinhados. Continue a carregar no botão MODO até ver a indicação "stop" no temporizador do ecrã. Quando vir a indicação "stop" no ecrã do temporizador, o símbolo (A) começará a piscar. Ajuste o período de cozedura dos alimentos que deseja cozinhar usando os botões (+) e (-) enquanto o temporizador estiver em posição. Algum tempo após a função de ajuste ter terminado, aparecerá no ecrã a hora atual e os símbolos (A) e acender-se-ão continuamente no ecrã. Enquanto isso, o forno também começará a funcionar.

#### **Pode ser definido um tempo de cozedura num alcance de tempo entre 0 e 10 horas.**

Quando terminar a duração definida, o temporizador parará o forno e emitirá um sinal audível. Para além disso, o símbolo (A) começará a piscar no ecrã. Depois de colocar o botão do forno e o termostato do forno na posição 0, carregar em qualquer botão do temporizador irá terminar o sinal audível. O temporizador passará para a função de uso manual.

#### **Programação semi-automática segundo o tempo de terminar:**



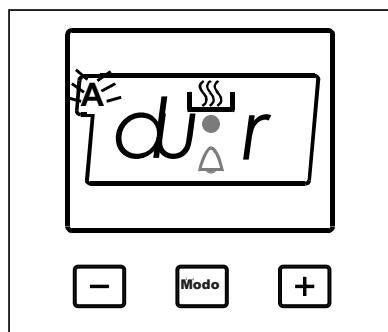
Esta função é usada para cozinhar de acordo com o tempo desejado para terminar. Os alimentos a ser cozinhados colocam-se dentro do forno. O forno é definido para a função de cozedura desejada. O termostato do forno é definido para o grau desejado em função dos alimentos a serem cozinhados. Continue a carregar o botão de MODO até ver a indicação "end" no ecrã do temporizador. O símbolo (A) e a hora atual começarão a piscar.

Ajuste o período de cozedura dos alimentos que deseja cozinhar usando os botões (+) e (-) enquanto o temporizador estiver em posição. Algum tempo após a função de ajuste ter terminado, aparecerá no ecrã a hora atual e os símbolos (A) e acender-se-ão continuamente no ecrã. Enquanto isso, o forno também começará a funcionar.

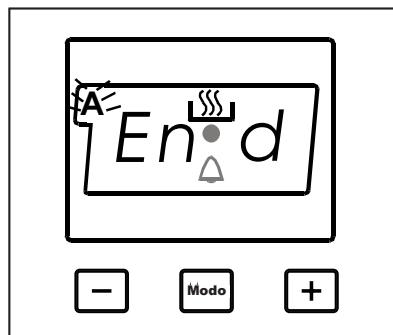
Pode definir uma hora até 10 horas depois da hora atual.

Quando terminar a duração definida, o temporizador parará o forno e emitirá um sinal audível. Para além disso, o símbolo (A) começará a piscar no ecrã. Depois de colocar o botão do forno e o termostato do forno na posição 0, carregar em qualquer botão do temporizador irá terminar o sinal audível. O temporizador passará para a função de uso manual.

## **Programação totalmente automática:**



**Pode ser definido um tempo de cozedura num alcance de tempo entre 0 e 10 horas.**



Esta função é usada para cozinhar após um certo período de tempo, durante uma determinada duração. Os alimentos a serem cozinhados colocam-se dentro do forno. O forno é definido para a função de cozedura desejada. O termostato do forno é definido para o grau desejado em função dos alimentos a serem cozinhados.

Primeiro, carregue continuamente no botão MODO até ver a indicação “stop” no temporizador do ecrã. Quando vir a indicação “stop” no ecrã do temporizador, o símbolo (A) começará a piscar. Ajuste o período de cozedura dos alimentos que deseja cozinhar usando os botões (+) e (-) enquanto o temporizador estiver nesta posição. Algum tempo após a função de ajuste ter terminado, aparecerá no ecrã a hora atual e os símbolos (A) e acender-se-ão continuamente no ecrã.

Segundo, carregue continuamente no botão MODO até ver a indicação “stop” no temporizador do ecrã. Quando vir a indicação “end” no ecrã do temporizador, o símbolo (A) e a hora atual começarão a piscar, adicionalmente também o período de cozedura. Ajuste o período de cozedura dos alimentos que deseja cozinhar usando os botões (+) e (-) enquanto o temporizador estiver nesta posição. Algum tempo após a função de ajuste ter terminado, aparecerá no ecrã a hora atual e os símbolos (A) e acender-se-ão continuamente no ecrã.

**Pode definir o tempo até 23:59 horas após o tempo obtido adicionando o período de cozedura à hora atual.**

O forno começará a funcionar na hora calculada subtraíndo o período de cozedura da hora de terminar definida e parará de funcionar na hora de terminar definida. O temporizador emitirá um sinal audível e o símbolo

(A) começará a piscar. Depois de colocar o botão do forno e o termostato do forno na posição 0, carregar em qualquer botão do temporizador irá terminar o sinal audível. Para além disso, o temporizador passará para a função de uso manual.

### **Bloqueio de teclas:**

- O bloqueio de teclas é ativado automaticamente quando o temporizador não é utilizado durante 5 segundos no modo de utilização normal. Para desbloquear o temporizador, pressione o botão MODO durante 3 segundos. Em seguida, pode efetuar a operação pretendida.
- Depois do botão de modo ser ativado, cada botão é imediatamente ativado assim que se tocar nele.

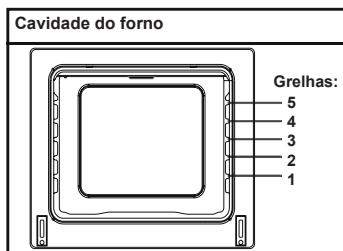
LÓIÇA	TURBO			INFERIOR-SUPERIOR			VENTOINHA INFERIOR-SUPERIOR			GRELHADOR		
	Pos. do termostato (°C)	Pos. da grelha	Período de cozedura (min)	Pos. do termostato (°C)	Pos. da grelha	Período de cozedura (min)	Pos. do termostato (°C)	Pos. da grelha	Período de cozedura (min)	Pos. do termostato (min)	Pos. da grelha	Período de cozedura (min)
Massa em camadas	170-190	-2-3	35-45	170-190	1-2	35-45	170-190	1-2	25-35			
Bolo	150-170	1-2-3	30-40	170-190	1-2	30-40	150-170	1-2-3	25-35			
Bolachas	150-170	1-2-3	25-35	170-190	1-2	30-40	150-170	1-2-3	25-35			
Almôndegas grelhadas										200	4	10-15
Comida aquada	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50			
Frango				200	1-2	45-60	200	1-2	45-60	200	*	50-60
Costeletas										200	3-4	15-25
Bifes										200	4	15-25
Bolo em dois tabuleiros	160-180	1-4	30-40									
Massa em dois tabuleiros	170-190	1-4	35-45									

\* Cozinhar com um espeto para frango assado...

## Acessórios

Este produto é fornecido com acessórios. Pode também usar acessórios que comprar noutras fontes, sendo que terão de ser resistentes ao calor e ao fogo. Pode também usar pratos de vidro, formas de bolos e tabuleiros de forno adequados para o uso em fornos. Quando usar outros acessórios, siga as instruções do produtor. No caso de usar loiça pequena, coloque-a na grelha de metal, deixando-a totalmente no meio da grelha. Se os alimentos a serem cozinhados não cobrirem totalmente o tabuleiro do forno, se os alimentos forem tirados do congelador, ou se o tabuleiro estiver a ser usado para recolher molho que saia dos alimentos que estão a ser grelhados, podem-se observar alterações da forma no tabuleiro. Isto deve-se às temperaturas elevadas que ocorrem durante a cozedura. O tabuleiro voltará à sua forma anterior quando arrefecer depois de cozinhar. Isto é um acontecimento físico normal que ocorre durante a transferência de calor. Não coloque tabuleiros e loiça de vidro quentes num ambiente frio logo após saírem do forno, para evitar partir o tabuleiro ou a loiça. Não coloque em superfícies frias e molhadas. Coloque sobre um pano de cozinha seco e deixe arrefecer lentamente. Quando usar o grelhador do forno, recomendamos que (onde for adequado) use a grelha fornecida com o produto. Quando usar a grelha de metal, coloque um tabuleiro numa das prateiras por baixo para recolher o óleo. Pode acrescentar-se água ao tabuleiro para ajudar a limpar. Como explicado nas cláusulas correspondentes, nunca tente usar o bico do grelhador que funci-

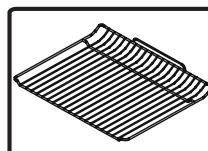
ona a gás sem a tampa de proteção do grelhador. Se o seu forno tiver um bico do grelhador que funcione a gás, mas não tem proteção térmica do grelhador, ou se estiver danificada e não puder ser usada, peça uma peça sobresselente ao centro de assistência técnica mais próximo.



## Acessórios do forno

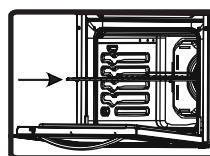
As funções do forno podem ser diferentes devido ao modelo do seu produto.

### Grelha de metal



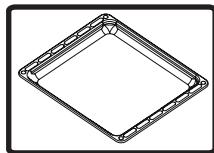
A grelha de metal é usada para grelhar ou colocar diferentes panelas.

**AVISO-** Encaixe a grelha corretamente em qualquer encaixe correspondente da cavidade aberta e empurre-a para trás



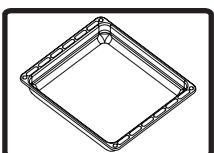
## **Tabuleiro raso**

O tabuleiro raso é usado para assar doces, como pudins, etc. Para colocar o tabuleiro corretamente na cavidade, coloque-o em qualquer encaixe e empurre-o para trás.



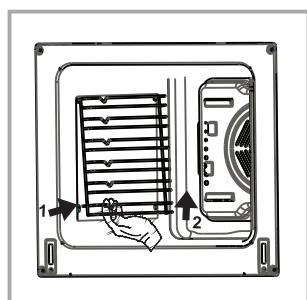
## **Tabuleiro fundo**

O tabuleiro fundo é usado para cozinhar assados. Para colocar o tabuleiro corretamente na cavidade, coloque-o em qualquer encaixe e empurre-o para trás.



## **Retirar a grelha.**

Puxe a grelha como indicado na imagem. Depois de a soltar dos encaixes, levante-a.



## **LIMPEZA E MANUTENÇÃO DO SEU FORNO**

### **CLEANING**

Antes de começar a limpar o seu forno, certifique-se de que todos os botões de controle estão desligados e de que o seu eletrodoméstico está arrefecido. Desligue o eletrodoméstico da tomada.

Não use materiais de limpeza que contenham partículas que possam riscar o esmalte e as partes pintadas do seu forno. Use agentes de limpeza em creme ou líquidos, que não contenham partículas. Não use cremes corrosivos, pó de limpeza abrasivos, palha de aço áspera, nem ferramentas duras, pois pode danificar a superfície. No caso do excesso de líquido derramado no forno se queimar, isso pode danificar o esmalte. Limpe imediatamente os líquidos derramados. Não use agentes de limpeza a vapor para limpar o eletrodoméstico.

### **Limpeza do interior do forno**

Certifique-se de que desliga o forno da tomada antes de começar a limpá-lo. Obterá melhores resultados se limpar o interior do forno enquanto este estiver levemente aquecido. Limpe o seu forno com um pano suave embebido em água com sabão após cada utilização. Em seguida, volte a limpá-lo, mas com um pano molhado e seque-o. Uma limpeza completa usando agentes de limpeza secos e em pó. Num produto

com armação de esmalte catalítica, as paredes traseira e laterais da armação interior não necessitam de ser limpas. No entanto, dependendo da utilização, recomenda-se que as substitua ao fim de um certo período de tempo.

## **MANUTENÇÃO**

### **Substituição da luz do forno**

A mudança da lâmpada do forno tem de ser feita por um técnico autorizado. A classificação da lâmpada deve ser de 230V, 25 Watt, Tipo E14,T300. Antes de mudar a lâmpada, o forno deve estar desligado da tomada e deve estar frio.

O design da lâmpada é específico para a utilização em eletrodomésticos de cozinha domésticos e não é adequado para iluminação de divisões domésticas.

## **ASSISTÊNCIA TÉCNICA E TRANSPORTE**

### **EXIGÊNCIAS ANTES DE CONTACTAR A ASSISTÊNCIA TÉCNICA**

Se o forno não funcionar:

O forno pode estar desligado da tomada, pode ter havido um corte de eletricidade. Nos modelos com temporizador, a hora pode não estar acertada.

Se o forno não aquecer:

O calor pode não ter sido ajustado com o botão de controle de calor do forno.

Se a lâmpada interior não se acende:

A eletricidade tem de ser verificada. Tem de se controlar se há algum defeito nas lâmpadas. Se houver um defeito, pode mudá-las como indicado no guia.

Cozedura (se a parte inferior-superior não cozinham de forma uniforme):

Controle a localização das prateleiras, o período de cozedura e os valores de calor segundo o manual.

Se, sem contar com estes, continuar a ter um problema com o produto, contacte a Assistência Técnica Autorizada.

### **INFORMAÇÃO SOBRE O TRANSPORTE**

Se necessitar de transporte:

Mantenha a embalagem original do produto e transporte-o na sua embalagem original, se for necessário transportá-lo. Siga os sinais de transporte em questão. Sele com fita adesiva

va as partes superior do forno, tampas e panelas transportadoras aos painéis de cozedura.

Coloque papel entre a cobertura superior e o painel de cozedura, tape a cobertura superior e em seguida prenda com fita adesiva às superfícies laterais do forno.

Prenda com fita adesiva cartão ou papel à parte da frente do vidro interior do forno, pois isso será adequado aos tabuleiros, para que a grelha de metal e os tabuleiros do forno não danifiquem a cobertura deste durante o transporte. Sele também com fita adesiva as coberturas do forno às paredes laterais.

Se não tiver a embalagem original:

Tome medidas para que as superfícies exteriores (superfícies de vidro e pintadas) do forno não sofram golpes.



## Service & Support

**Visit Our Website**

[sharphomeappliances.com](http://sharphomeappliances.com)

522280967

**SHARP**  
Be Original.



# KH-6V08FT00-EU

Cooking

FR Guide D'utilisation

DE Bedienungsanleitung

IT Istruzioni per l'uso

GR Οδηγίες Χρήσης

HU Használati Utasítás

EE Kasutusjuhend

FI Käyttöohje

**SHARP**

Be Original.



## GB-Declaration of conformity

We declare that our products meet the applicable European Directives, Decisions and Regulations and the requirements listed in the standards referenced.

## DE-Konformitätserklärung

Wir erklären, dass unsere Produkte die geltenden europäischen Richtlinien, Entscheidungen und Regularien sowie die in den referenzierten Standards gelisteten Anforderungen erfüllen.

## FR-Déclaration de conformité

Nous déclarons que nos produits sont conformes aux Directives, Décisions et Règlementations européennes en vigueur et aux exigences visées dans les normes citées en référence.

## ES-Declaración de conformidad

Declaramos que nuestros productos cumplen con las Directivas Europeas, Decisiones y Regulaciones aplicables y los requisitos enumerados en dichas normativas.

## PT-Declaração de conformidade

Declaramos que os nossos produtos cumprem as Diretivas Europeias, Decisões e Regulamentos aplicáveis e os requisitos enumerados nas referências normalizadas.

## NL-Conformiteitsverklaring

We verklaren dat onze producten voldoen aan de van toepassing zijnde Europese richtlijnen, besluiten en voorschriften in de normen waarnaar wordt verwezen.

## IT-Dichiarazione di conformità

Dichiariamo che i nostri prodotti sono conformi

a Direttive, Decisioni e Regolamenti europei e ai requisiti elencati negli standard di riferimento.

## GR-Δήλωση συμμόρφωσης

Δηλώνουμε ότι τα προϊόντα μας πληρούν τις εφαρμόσιμες Ευρωπαϊκές Οδηγίες, Αποφάσεις και Κανονισμούς, καθώς και τις απαιτήσεις που περιέχονται στα πρότυπα όπου γίνεται αναφορά.

## BG-Декларация за съответствие

Ние заявяваме, че нашите продукти отговарят на приложимите европейски директиви, решения и регламенти и на изискванията, посочени в гореописаните стандарти.

## CZ-Prohlášení o shodě

Prohlašujeme, že naše výrobky splňují příslušné evropské směrnice, rozhodnutí, předpisy a požadavky uvedené ve zmiňovaných normách.

## SK-Vyhľásenie o zhode

Vyhlasujeme, že naše produkty splňajú príslušné smernice, rozhodnutia, nariadenia a požiadavky vypísané v uvedených štandardoch.

## EE-Vastavusdeklaratsioon

Deklareerime, et meie tooted vastavad kohaldavatele Euroopa direktiividele, otsustele ja määrustele ning viidatud standardites sätestatud nõuetele.

## SV-Försäkrar om överensstämmelse

Vi försäkrar att våra produkter uppfyller gällande EU-direktiv, beslut och förordningar och de krav som anges i de standarder som refereras.

## FI-Yhteensopivuuslauseke

Tuotteemme ovat yhteensopivia EU:n tuotedirektiivien, päätösten ja säädösten kanssa, sekä niissä listattujen standardien kanssa.

## HR-Izjava o sukladnosti

Izjavljujemo da su naši proizvodi u skladu s primjenjivim Direktivama, Odlukama i Uredbama Europske unije te zahtjevima navedenima u

spomenutim standardima.

#### **SR-Izjava o usklađenosti**

Izjavljujemo da naši proizvodi zadovoljavaju primenljive evropske direktive, odluke i propise, kao i zahteve navedene u naznačenim standardima.

#### **DA-Overensstemmelseserklæring**

Vi erklærer, at vores produkter opfylder de gældende europæiske direktiver, beslutninger og forordninger, og de anførte standarder der henvises til.

#### **NO-Samsvarserklæring**

Vi erklærer at våre produkter oppfyller de gjeldende europeiske direktiver, beslutninger og forskrifter, og kravene i standardene som det henvises til.

#### **UK-Декларація відповідності**

Цим ми заявляємо, що наші продукти відповідають усім застосовним директивам, рішенням та нормам Європейського союзу. Вимоги зазначені в додаткових матеріалах щодо стандартів.

#### **MK-Декларација за усогласеност**

Изјавуваме дека нашите производи ги исполнуваат применливите европски директиви, решенија и одредби, како и побарувањата наведени во посочените стандарди.

#### **RO-Declarație de conformitate**

Noi declarăm că produsele noastre respectă Directivele Europene, Deciziile și Reglementările aplicabile și condițiile enumerate în standardele menționate.

#### **HU-Megfelelőségi nyilatkozat**

Ezúton igazoljuk, hogy termékeink megfelelnek az EU direktíváknak, jogszabályoknak, előírásoknak. Az előírások felsorolása a

referencia tartalmaknál.

#### **SL-Izjava o skladnosti**

Zagotavljamo, da so naši izdelki skladni z ustreznimi evropskimi direktivami, sklepi in predpisi ter zahtevami, ki so navedene v referenčnih standardih.

#### **AL-Deklarata e konformitetit**

Ne deklarojmë se produktet tona përbushin Direktivat e aplikueshme evropiane, Vendimet dhe Rregulloret si dhe kërkesat e renditura në standartet e referuara.

#### **LT-Atitikties deklaracija**

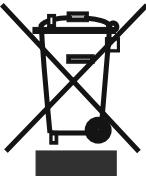
Tvirtiname, kad mūsų produktai atitinka susijusiose Europos direktyvose, sprendimuose ir reglamentuose pateikiamų standartų keliamus reikalavimus.

#### **LV-Atbilstības deklarācija**

Mēs apliecinām, ka mūsu produkti atbilst attiecīgajām Eiropas direktīvām, lēmumiem un noteikumiem, kā arī prasībām, kas norādītas pieminētajos standartos.

#### **PL-Deklaracja zgodności**

Oświadczamy, że nasze produkty spełniają wymagania odpowiednich dyrektyw, decyzji i regulacji Unii Europejskiej oraz wymagania określone w wymienionych standardach.



**GB:** The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over the applicable collection point for recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling this product, please contact your local city offices, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

**DE:** Dieses Symbol auf dem Produkt oder der Verpackung besagt, dass das Produkt nicht als Hausmüll behandelt werden darf. Stattdessen sollte es einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten übergeben werden. Indem Sie dafür sorgen, dass dieses Produkt korrekt verwertet wird, helfen Sie dabei, mögliche negative Folgen für die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu verhindern, die ansonsten durch die ungeeignete Beseitigung dieses Produkts entstehen könnten. Weitere Informationen über die Verwertung dieser Produkts erhalten Sie, wenn Sie sich mit Ihrer örtlichen Behörde, der Haushüllabfuhr oder dem Geschäft in Verbindung setzen, bei dem Sie dieses Produkt erworben haben.

**FR:** Ce symbole sur le produit ou sur l'emballage indique que ce produit ne doit pas

être traité comme des déchets ménagers. Il doit plutôt être remis au point de ramassage concerné, se chargeant du recyclage du matériel électrique et électronique. En vous conformant à une procédure d'enlèvement correcte du produit, vous aiderez à prévenir tout effet nuisible à l'environnement et à la santé, qu'une manipulation inappropriée pourrait autrement provoquer. Pour plus de détails concernant le recyclage de ce produit, veuillez contacter votre autorité locale, un centre de recyclage des déchets domestiques ou la boutique où vous avez acheté le produit.

**ES:** Este símbolo en el producto o su embalaje indica que este producto no debe tratarse como residuo doméstico. Por el contrario, debe llevarse al punto de recogida responsable del reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos. Al asegurarse de que este producto se elimine correctamente, ayudará a prevenir las posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud de los seres humanos que, de lo contrario, podrían producirse debido a la manipulación incorrecta de los residuos de este producto. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con la oficina municipal local, con el servicio de eliminación de residuos domésticos o con el comercio en el que haya adquirido el producto.

**PT:** Este símbolo no produto ou embalagem significa que o produto não pode ser tratado como resíduo doméstico. Pelo contrário, deve ser entregue num ponto de recolha aplicável para reciclagem de equipamento elétrico e eletrónico. Ao garantir que este produto é eliminado de forma correta estará a ajudar a evitar eventuais consequências negativas para o meio ambiente e a saúde humana, que poderão ser provocadas pela incorreta gestão

de resíduos deste produto. Para informações mais detalhadas sobre a reciclagem deste produto, contacte as suas autoridades locais, centro de reciclagem ou a loja onde comprou o produto.

**NL:** Het symbool op het product of de verpakking geeft aan dat dit product niet mag worden behandeld als huishoudelijk afval. In plaats daarvan dient het te worden ingeleverd bij het van toepassing zijnde inzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische apparatuur. Door dit product correct te verwijderen voorkomt u mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de menselijke gezondheid, die anders zouden kunnen worden veroorzaakt door een onjuiste afvalverwerking van dit product. Meer gedetailleerde informatie over de recycling van dit product kunt u opvragen bij uw gemeente, de afvalverwijderingsdienst of de winkel, waar u het product hebt gekocht.

**IT:** Il simbolo sul prodotto o sulla confezione indica che questo prodotto potrebbe non essere trattato come rifiuti domestici. Al contrario saranno trasmessi al punto di raccolta adeguato per il riciclo delle componenti elettriche ed elettroniche. Assicurando il corretto smaltimento del prodotto, si eviteranno potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute dell'uomo, che potrebbero verificarsi in caso di smaltimento non corretto del prodotto. Per maggiori informazioni sul riciclaggio del prodotto, contattare l'ufficio locale, il servizio di smaltimento o il negozio in cui il prodotto è stato acquistato.

**GR:** Το σύμβολο αυτό που βρίσκεται στο προϊόν ή στη συσκευασία του σημαίνει πως το προϊόν δεν θα πρέπει να αντιμετωπίζεται ως οικιακό απόρριμμα. Αντίθετα, θα πρέπει να

παραδίδεται στο αρμόδιο σημείο συλλογής για ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού. Διασφαλίζοντας τη σωστή απόρριψη του προϊόντος αυτού, συντελείτε στην πρόληψη αρνητικών συνεπειών για το περιβάλλον και την ατομική υγεία, οι οποίες θα μπορούσαν, κατά τα άλλα να προκληθούν λόγω ακατάλληλου χειρισμού απόρριψης του προϊόντος αυτού. Για πιο λεπτομερείς πληροφορίες σχετικά με την ανακύκλωση αυτού του προϊόντος, επικοινωνήστε με την τοπική δημοτική υπηρεσία, την υπηρεσία απόρριψης οικιακών αποβλήτων, ή το κατάστημα από όπου προμηθευτήκατε το προϊόν.

**BG:** Символът върху продукта или неговата опаковка означава, че той не трябва да бъде третиран като битов отпадък. Вместо това, трябва да бъде занесен в някой от центровете за рециклиране на електронна техника. Чрез правилното извеждане от експлоатация на този продукт, Вие ще помогнете за предотвратяване на възможните негативни последствия за околната среда и човешкото здраве, които биха възникнали при неправилното му изхвърляне. За по-подробна информация относно рециклирането на този продукт се свържете с местните органи на управление, център за рециклиране или магазина, откъдето сте го закупили.

**CZ:** Symbol na výrobku nebo na doprovodných dokumentech k výrobku znamená, že s tímto přístrojem nelze zacházet jako s domovním odpadem. Namísto toho je nutné přístroj předat do nejbližšího sběrného střediska k recyklaci elektrického a elektronického vybavení. Zajištěním řádné ekologické likvidace přístroje pomůžete zamezit možnému škodlivému dopadu na životní prostředí a lidské zdraví.

který by jinak mohl vzniknout při nesprávné likvidaci tohoto výrobku. Pro bližší informace ohledně recyklace tohoto výrobku kontaktujte prosím místní úřady, službu likvidace domovních odpadů nebo prodejnu, kde jste produkt koupili.

**SK:** Tento symbol nachádzajúci sa na výrobku alebo balení označuje, že výrobok nesmie byť braný ako domový odpad. Namiesto toho by ste ho mali dať na vhodné zberné miesto na recykláciu elektrického a elektronického zariadenia. Zaistením správnej likvidácie tohto výrobku pomôžete zabrániť možným negatívnym následkom na životné prostredie a zdravie ľudí, ku ktorým by mohlo dôjsť pri nesprávnej manipulácii s týmto výrobkom. Podrobnejšie informácie o recyklácii tohto výrobku vám poskytne miestny orgán, recyklačné stredisko alebo obchod, v ktorom ste zakúpili výrobok.

**EE:** See tootel või selle pakendil olev sümbol näitab, et toodet ei tohi käsitseda tavalise olmeprügina. Selle asemel tuleb see anda ümbertöötlemiseks üle asjakohasesse elektri-ja elektroonikaseadmete kogumispunkti. Tagades toote korraliku utiliseerimise, aitate vältida negatiivseid mõjusid keskkonnale ja inimeste tervisele, mida tootejäätmete vale käitlemine muidu kaasa võiks tuua. Selle toote utiliseerimise kohta täpsema teabe saamiseks võtke palun ühendust oma kohaliku omavalitsuse, prügiettevõtte või kauplusega, kust te toote ostsite.

**SV:** Denna symbol på produkten eller förpackningen innebär att produkten inte bör behandlas som hushållsavfall. I stället skall den överlämnas till lämplig insamlingsplats för återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning. Genom att säkerställa att denna produkt

kasseras korrekt, hjälper du till att förhindra potentiella negativa konsekvenser för miljön och människors hälsa, som annars kunde orsakas av olämplig avfallshantering av denna produkt. För mer detaljerad information om återvinning av denna produkt, kontakta dina lokala myndigheter, återvinningscenter eller butiken där du har köpt produkten.

**FI:** Tämä symboli tuotteessa tai sen pakkauksessa merkitsee, että tästä tuotetta ei saa hävittää kotitalousjätteen mukana. Laite on sen sijaan toimitettava elektronisille ja sähköläitteille soveltuvaan keräyspisteeseen kierrätettäväksi. Varmistamalla tämän tuotteen asianmukaisen hävitystavan autat suojelemaan ympäristöä ja ihmisten terveyttä mahdollisilta haittavaikutuksilta joita saataisi ilmetä tämän tuotteen asiattomasta hävittämisestä. Lisätietoja tämän tuotteen kierrättämisestä saat ottamalla yhteyttä paikallisiin viranomaisiin, kierrätyskeskukseen tai myymälään, josta ostit tuotteen.

**HR:** Simbol na proizvodu ili ambalaži označava da proizvod ne smijete baciti zajedno s kućnim otpadom. Umjesto toga, odnesite ga na odgovarajuće sabirno mjesto za recikliranje električne i elektroničke opreme. Osiguravnjem ispravnog odlaganja ovog proizvoda, spriječit ćete potencijalne negativne učinke na okoliš i ljudsko zdravlje koji će izaći na vidjelo nakon neprikladnog odlaganja ovog proizvoda. Za više informacija o recikliranju ovog proizvoda obratite se lokalnoj službi, reciklažnom centru ili trgovini u kojoj ste kupili ovaj proizvod.

**SR:** Simbol na proizvodu ili na njegovom pakovanju naznačava da ovaj proizvod možda neće biti tretiran kao otpad iz domaćinstva. Umesto toga će se predati primenljivoj tački

za preuzimanje zarad recikliranja električne i elektronske opreme. Starajući se da ovaj proizvod bude pravilno uklonjen, pomoćiće da se spreče potencijalne negativne posledice za okruženje i ljudsko zdravlje, što može da u suprotnom izazove neodgovarajuće upravljanje otpadom ovog proizvoda. Za detaljnije informacije o recikliranju ovog proizvoda, molimo vas da kontaktirajte vašu lokalnu gradsku kancelariju, uslugu otklanjanja vašeg otpada iz domaćinstva ili prodavnici gde ste kupili proizvod.

**DA:** Dette symbol på produktet eller embalagen betyder, at produktet ikke må behandles som husholdningsaffald. Det skal i stedet indleveres til et indsamlingssted for genbrug af elektrisk og elektronisk udstyr. Ved at sikre, at dette produkt bliver bortskaffet korrekt, hjælper du med til at forebygge eventuelle negative konsekvenser for miljøet og menneskers helbred, som ellers kunne forårsages af forkert bortskaffelse af dette produkt. Hvis du ønsker mere detaljerede oplysninger om genbrug af dette produkt, bedes du kontakte din lokale myndighed, genbrugsplads, eller den butik, hvor du købte produktet.

**NO:** Dette symbolet på produktet eller pakken innebefatter at produktet ikke skal behandles som husholdningsavfall. I stedet skal det leveres til en gjenvinningstasjon for elektrisk og elektronisk utstyr. Ved å sørge for korrekt avhending av apparatet, vil du bidra til å forhindre potensielle negative konsekvenser for miljøet og menneskers helse, som ellers kunne ha intruffret grunnet feilaktig avfallshåndtering av produktet. For mer detaljert informasjon om resirkulering av dette produktet, bes du kontakte de lokale myndigheter, en gjenvinningsstasjon, eller butikken der du kjøpte produktet.

**UK:** Цей символ, нанесений на виріб або його упаковку, означає, що виріб не можна викидати разом із побутовим сміттям. Натомість його слід передати на відповідний пункт збору електричного та електронного обладнання, що підлягає повторній переробці. Подавши про належну ліквідацію виробу, ви допоможете попередити можливі негативні наслідки для довкілля та здоров'я людей, які могли б виникнути в разі неправильного поводження з цим виробом. Для одержання більш докладної інформації про повторну переробку цього виробу звертайтесь у місцеві органи влади, центр повторної переробки чи в магазин, у якому було придбано виріб.

**MK:** Симболот на производот или на неговото пакување покажува дека овој производ не смее да се третира како отпад од домаќинствата. Наместо тоа, ќе биде предаден на соодветната станица за отпад за рециклирање на електрична и електронска опрема. Со правилно фрлање на овој производ, ќе помогнете да се спречат потенцијалните негативни последици за животната средина и здравјето на луѓето, кои инаку би можеле да настанат од неправилно ракување со отпадот на овој производ. За подетални информации околу рециклирањето на овој производ, контактирајте ја вашата локална градска канцеларија, сервисот за фрлање на отпад од домаќинствата или продавницата во која сте го купиле производот.

**RO:** Acest simbol aplicat pe produs sau ambalaj indică faptul că produsul nu ar trebui considerat deșeu casnic. În schimb, acesta trebuie

predat centrelor de colectare adecvate de reciclare a echipamentelor electrice și electronice. Asigurând eliminarea corectă a acestui produs, ajutați la prevenirea posibilelor consecințe negative asupra mediului și sănătății umane, care pot fi cauzate tratarea inadecvată a deșeurilor rezultate din acest produs. Pentru informații detaliate, cu privire la reciclarea acestui produs, vă rugăm să contactați autoritățile locale, centrele de reciclare sau magazinul.

**HU:** Ez a jelölés a terméken vagy a csomagolásán azt jelenti, hogy a készüléket a háztartási hulladéktól külön kell kezelni. Az elhasznált készüléket az elektromos és elektronikai berendezések begyűjtőhelyére kell szállítani. Azzal, hogy gondoskodik a termék megfelelő hulladék elhelyezéséről, segít megelőzni a környezetre és az emberi egészségre gyakorolt lehetséges negatív következményeket, amelyek egyébként a termék helytelen hulladékkezelése esetén előfordulhatnának. A termék újrahasznosításával kapcsolatos bővebb információért, kérjük, vegye fel a kapcsolatot a helyi önkormányzattal, hulladékkezelő szolgáltatókkal, vagy az üzettel, ahol a terméket megvásárolta.

**SL:** Simbol na izdelku ali embalaži označuje, da s tem izdelkom ni dovoljeno ravnati kot z običajnimi gospodinjskimi odpadki. Treba ga je oddati na ustrezno zbirno reciklirno mesto za električno in elektronsko opremo. S pravilnim odlaganjem tega izdelka boste pomagali pri preprečevanju potencialnih negativnih vplivov na okolje in zdravje ljudi, ki ga sicer lahko povzroči neprimerno odlaganje tega izdelka. Za podrobnejše informacije o recikliranju tega izdelka se obrnite na lokalne oblasti, pristojne za odstranjevanje odpadkov ali trgovino, v kateri ste kupili izdelek.

**AL:** Simboli mbi produkt ose mbi paketimin e tij tregon se ky produkt nuk mund tē trajtohet si mbeturinë shtëpiake. Në vend të kësaj ai do tē dorëzohet pranë pikës përkatëse tē grumbullimit për riciklimin e pajisjeve elektrike dhe elektronike. Duke u siguruar që ky produkt tē hidhet siç duhet, ju do tē ndihmojë në parandalimin e pasojave negative tē mundshme për mjedisin dhe shëndetin e njeriut, e cila mund tē ndryshtë tē shkaktohen nga trajtimi i papërshtatshëm i mbetjeve tē këtij produkti. Për informacion më tē detajuar mbi riciklimin e këtij produkti, ju lutemi kontaktoni zyrën tuaj lokale tē qytetit, shërbimin e hedhjes së mbeturinave shtëpiake ose dyqanin ku keni blerë produktin.

**LT:** Šis simbolis ant gaminio ar pakuočės reiškia, kad gaminio negalima išmesti su buitinėmis atliekomis. Jį reikia nugabenti į atitinkamą elektrinių ir elektroninių prietaisų surinkimo punktą perdirbimui. Pasirūpindami tuo, kad gaminys būtų tinkamai utilizuotas, padėsite apsisaugoti nuo neigiamų pasekmų aplinkai ir žmonių sveikatai, kurias priešingu atveju sukeltų netinkamas šio gaminio utilizavimas. Norėdami gauti išsamesnę informaciją apie šio gaminio perdirbimą, kreipkitės į miesto valdžios instituciją, vietinę buitinų atliekų tvarkymo tarnybą ar parduotuvę, kurioje įsigijote gaminį.

**LV:** Šis simbols uz izstrādājuma un iepakojuma norāda, ka izstrādājumu nevar izmest sadzīves atkritumos. Tā vietā to var nodot piemērotā elektrisko un elektronisko iekārtu pārstrādājamo atkritumu savākšanas vietā. Nodrošinot, ka šis izstrādājums tiek izmests pareizā veidā, varat palīdzēt novērst potenciāli negatīvo ietekmi uz apkārtējo vidi un cilvēku veselību, ko pretējā gadījumā var radīt nepareiza šī izstrādājumu atkritumu apsaimniekošana.

Lai saņemtu papildinformāciju par izstrādājuma pārstrādi, sazinieties ar vietējo pārvaldi, pārstrādes centru vai tirdzniecības vietu, kurā iegādājāties izstrādājumu.

**PL:** Ten symbol umieszczony na produkcie lub opakowaniu oznacza, że produktu nie wolno usuwać razem ze zwykłymi odpadkami z gospodarstw domowych. Zamiast tego należy go przekazać odpowiedniemu punktowi zbiórki przekazującemu urządzenia elektryczne i elektroniczne do recyklingu. Pilnując odpowiedniego usunięcia produktu, pomagasz zapobiegać ewentualnych negatywnym konsekwencjom dla środowiska i zdrowia ludzkiego, które mogłyby zostać spowodowane niewłaściwym usuaniem zużytego produktu. Szczegółowe informacje dotyczące recyklingu opisywanego produktu można uzyskać od władz lokalnych, służby zbiórki odpadów z gospodarstw domowych lub u sprzedawcy urządzenia.

## **CONTENU :**

DESCRIPTION DES PLAQUES DE CUISSON

AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ

INSTALLATION

Mise en place de vos plaques de cuisson intégrées

Raccordement électrique de vos plaques de cuisson

UTILISATION

Activation et désactivation les commandes

Sélection de foyer

Activation des fonctions double et triple zones

Réglage du niveau de chauffage avec et sans boost de chaleur

Mise à l'arrêt des foyers individuels

Fonction minuterie

Verrouillage des touches

FONCTIONS DE SÉCURITÉ DES COMMANDES TACTILES

Blocage de sécurité par détecteur

Arrêt pour température trop élevée

Limitations de la durée de fonctionnement

Fonctions de chaleur résiduelle

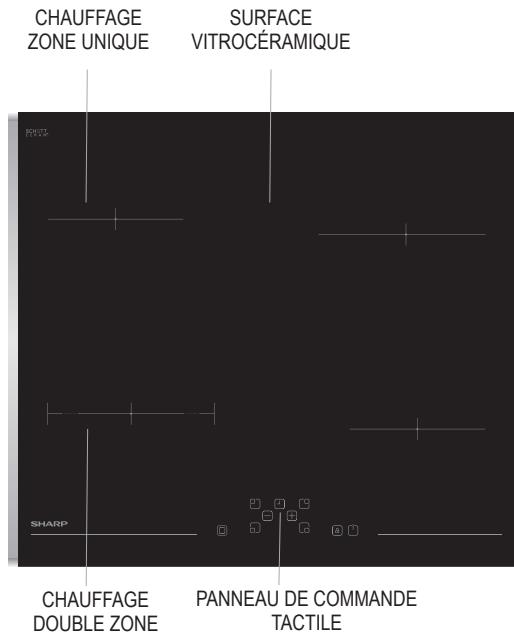
NETTOYAGE ET ENTRETIEN

## **DESCRIPTION DES PLAQUES DE CUISSON**

Cher client,

Il est important que vous lisiez ce manuel pour obtenir des performances optimales de votre appareil et allonger sa durée de vie. Nous vous recommandons de garder ce manuel pour une consultation ultérieure.

Vos nouvelles plaques de cuisson sont garanties et vous offriront une longue durée de service. Cette garantie ne s'appliquera que si l'appareil a été installé et fonctionne conformément aux instructions d'utilisation et d'installation présentes dans ce manuel.



**Note :** L'apparence de vos plaques de cuisson peut être différente du modèle présenté, celui-ci pouvant être configuré différemment.

## **AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ**

LISEZ CES INSTRUCTIONS ENTIÈREMENT AVEC ATTENTION AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL, ET GARDEZ-LES DANS UN EMPLACEMENT PRATIQUE POUR UNE CONSULTATION ULTÉRIEURE, SI NÉCESSAIRE.

CE MANUEL EST PRÉPARÉ POUR PLUS D'UN MODÈLE. VOTRE APPAREIL PEUT DONC NE PAS DISPOSER DE CERTAINES DES FONCTIONS DÉCRITES DANS CE MANUEL. FAITES ATTENTION AUX EXPRESSIONS AYANT DES ILLUSTRATIONS DURANT VOTRE LECTURE DE CE MANUEL D'UTILISATION.

### **Avertissements généraux de sécurité**

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances s'ils sont supervisés ou s'ils ont reçu des instructions concernant l'utilisation de cet appareil en toute sûreté et 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 non supervisés.

- **AVERTISSEMENT :** L'appareil et ses pièces accessibles chauffent durant l'utilisation. Faites attention à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil, sauf en cas de supervision continue.

- **AVERTISSEMENT :** La cuisson non surveillée de graisse ou d'huile sur une plaque électrique peut être dangereuse et être cause d'incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau, mais coupez l'alimentation de l'appareil puis recouvrez les flammes, par ex. avec un couvercle ou

- une couverture antifeu.
- **AVERTISSEMENT :** Danger de feu : ne stockez pas d'objets sur les surfaces de cuisson.
- **AVERTISSEMENT :** Si la surface est craquelée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique.
- Pour les plaques incorporant un couvercle, toutes les traces d'aliments doivent être retirées du couvercle avant l'ouverture. Veuillez attendre que la surface des plaques de cuisson refroidisse avant de fermer le couvercle.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé via un minuteur ou un système de télécommande externe.
- N'utilisez pas de nettoyeur abrasif agressif ou de grattoir métallique pour nettoyer le verre des plaques et les autres surfaces, ceux-ci pouvant rayer les surfaces et provoquer l'éclatement du verre ou endommager la surface.
- **N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer cet appareil.**
- Votre appareil est fabriqué conformément aux standards et lois locales et internationales en vigueur.
- Les travaux d'entretien et de réparation ne doivent être effectués que par des techniciens de service autorisés. Les travaux d'installation et de réparation effectués par des techniciens non-autorisés peuvent vous mettre en danger. Il est dangereux d'altérer ou de modifier les spécifications de l'appareil d'une quelconque manière.
- Avant l'installation, assurez-vous que les conditions locales de distribution (nature et pression du gaz ou tension et fréquence électriques) et les exigences de l'appareil sont compatibles. Les exigences de cet appareil sont indiquées sur l'étiquette.
- **ATTENTION :** Cet appareil est uniquement conçu pour la cuisson des aliments dans un environnement domestique en intérieur, il ne doit pas être utilisé à d'autres fin ou dans d'autres applications, comme une utilisation non domestique, dans un environnement commercial ou pour chauffer des pièces.
- Toutes les mesures de sécurité possibles ont été prises pour assurer votre sécurité. Puisque

le verre peut casser, vous devez faire attention à ne pas le rayer. Évitez de frapper ou de heurter le verre avec des accessoires.

- Assurez-vous que le cordon d'alimentation ne soit pas coincé durant l'installation. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou par une personne similairement qualifiée pour éviter tout risque.

### **Avertissements d'installation**

- N'utilisez pas l'appareil avant qu'il ne soit complètement installé.
- L'appareil doit être installé par un technicien autorisé et mis en service. La fabricant n'est pas responsable de tout dommage pouvant être causé par une mise en place ou installation effectuée par des personnes non-autorisées.
- Lorsque vous déballez l'appareil, assurez-vous qu'il n'aït pas été endommagé durant le transport. En cas de défaut, n'utilisez pas l'appareil et contactez un agent de service qualifié immédiatement. Les matériaux utilisés dans l'emballage (nylon, agrafes, styrofoam, etc...) pouvant avoir des effets nocifs sur les enfants, ils doivent être collectés et éliminés immédiatement.
- Protégez votre appareil des effets atmosphériques. Ne l'exposez pas au soleil, à la pluie, à la neige, etc...
- Les matériaux entourant l'appareil doivent être capables de supporter une température d'au moins 100°C.
- Durant l'utilisation
- Ne placez pas de matériaux inflammables ou combustibles dans ou près de l'appareil lorsqu'il est route.

- Ne laissez pas les plaques de cuisson sans surveillance lorsque vous cuisinez avec des huiles solides ou liquides. Celles-ci peuvent prendre feu lorsque soumises à de la chaleur extrême. Ne versez jamais d'eau sur les flammes causées par l'huile. Recouvrez la casserole ou la poêle avec un couvercle afin d'étoffer la flamme s'étant développée et éteignez les plaques électriques.
- Positionnez toujours les casseroles au-dessus du centre de la zone de cuisson, et tournez les poignées en position sécurisée afin qu'elles ne puissent pas être renversée ou attrapées.
- Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une période prolongée, débranchez-le. Gardez l'interrupteur principal de contrôle à l'arrêt. Lorsque vous n'utilisez pas l'appareil, gardez aussi la vanne de gaz fermée.
- Assurez-vous que les boutons de commande de l'appareil soient toujours en position « 0 » lorsqu'il n'est pas utilisé.
- La température de la surface inférieure des plaques de cuisson peut augmenter durant le fonctionnement. Une plaque doit donc être installée en-dessous de ce produit.
- Durant le nettoyage et l'entretien
- Coupez toujours l'appareil avant d'effectuer des opérations de nettoyage ou d'entretien. Ceci est possible après avoir coupé l'appareil ou les interrupteurs principaux.
- Ne retirez pas les boutons de commande pour nettoyer le panneau de commande.
- POUR MAINTENIR L'EFFICACI-

TÉ ET LA SÉCURITÉ DE VOTRE APPAREIL, NOUS VOUS RECOMMANDONS DE TOUJOURS UTILISER DES PIÈCES DÉTACHÉES ORIGINALES ET DE N'APPELER QUE NOS AGENTS DE SERVICES AUTORISÉS EN CAS DE BESOIN.

## INSTALLATION

Le raccordement électrique de ces plaques doit être effectué par du personnel de service autorisé ou par un électricien qualifié, selon les instructions de ce guide et conformément à la législation en vigueur.

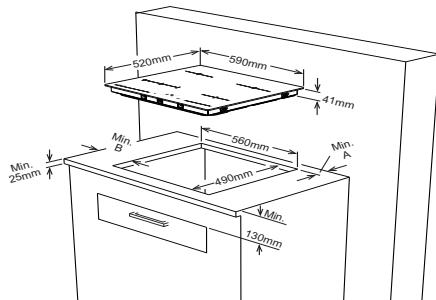
- Avant de connecter votre appareil à l'alimentation électrique de votre maison, assurez-vous de vérifier la conformité des réglages de tension, spécifiés sur l'étiquette.
- Les lois, ordonnances, directives et standard en vigueur dans le pays d'utilisation doivent être respectées (législation concernant la sécurité, le recyclage correct, etc...).

### Mise en place de vos plaques de cuisson intégrées

Après avoir retiré les matériaux d'emballage de l'appareil et de ses accessoires, assurez-vous que les plaques de cuisson ne soient pas endommagées. Si vous suspectez des dégâts, n'utilisez pas l'appareil et contactez du personnel de service autorisé ou un électricien qualifié immédiatement.

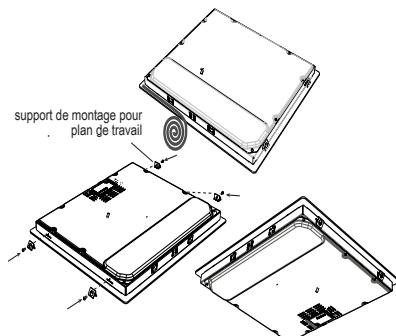
Ces plaques de cuisson intégrées doivent être insérées dans un espace de travail en le découplant.

Créez une ouvertures aux dimensions indiquées dans l'illustration suivante. La distance entre le bord arrière de la plaque de cuisson et tout mur adjacent dépend de la surface du mur. Veuillez ne pas utiliser de matériaux facilement combustibles comme des rideaux ou du papier à proximité de la plaque de cuisson.



Murs mitoyens	A (mm)	B (mm)
Combustible	60	150
Non-combustible	25	40

- Appliquez de l'adhésif d'étanchéité fourni tout autour du bord inférieur du plan de travail le long du bord extérieur du panneau vitrocéramique. Ne l'étirez pas.
- Vissez les 4 supports de montage sur les parois latérales du produit.

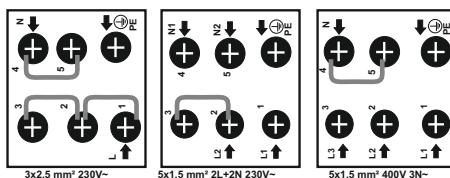


## Raccordement électrique de votre plaque de cuisson

- Avant d'effectuer le raccordement électrique, vérifiez que les capacités électriques du système et de la prise sont adaptés à la puissance nominale de la plaque de cuisson.
- L'installation électrique de la résidence et la prise de courant électrique utilisée doivent être mises à la terre et se conformer aux normes de sécurité.
- S'il n'existe pas de circuit dédié et d'interrupteur à fusible pour la plaque de cuisson, ils doivent être installés par un électricien qualifié avant le raccordement de la plaque de cuisson.
- L'interrupteur à fusible doit être facilement accessible une fois la plaque de cuisson installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs, de multi-prises et/ou de rallonges.
- Un disjoncteur ayant une ouverture de contact d'eau moins 3 mm, à courant nominal de 25 A et à fonctionnement retardé doit être installé dans le circuit d'alimentation.
- Pour les plaques vitrocéramiques à commandes tactiles, le câble doit être H05VV-F 3X2,5 mm<sup>2</sup> / 60227 IEC 53. Vous trouverez le diagramme de raccordement à l'arrière de votre appareil.
- Durant l'installation, veuillez vous

assurer que des câbles isolés sont utilisés. Un raccordement incorrect peut endommager votre appareil. La garantie ne couvrira pas de telles dommages.

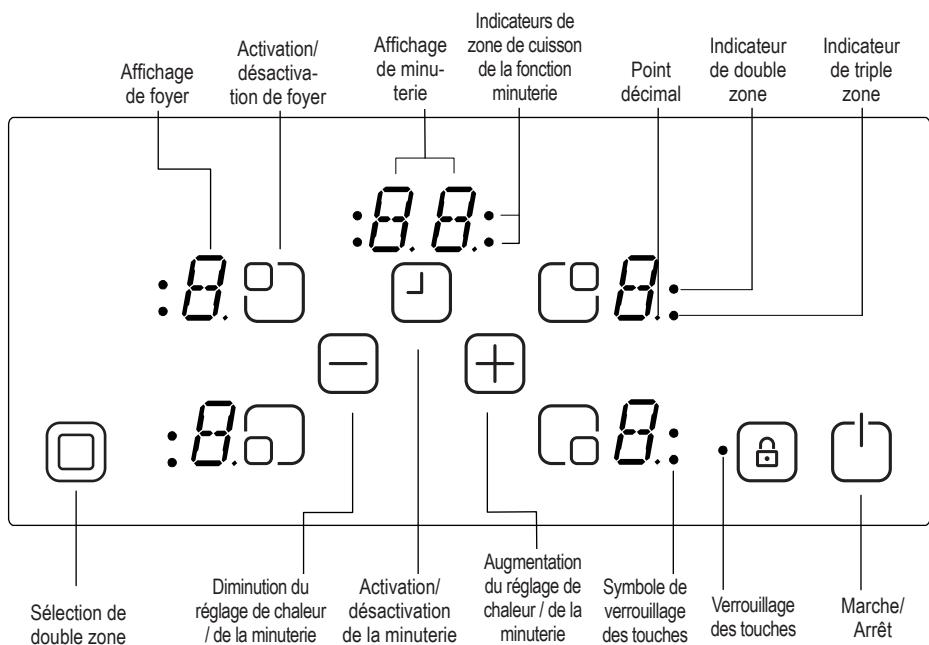
- Toutes les réparations doivent être effectuées par du personnel de service autorisé ou un électricien qualifié.
- Débranchez votre appareil avant tout entretien. Pour reconnaître les câbles, suivez strictement le diagramme de raccordement.



Le raccordement du câble d'alimentation peut varier selon le type de boîtier de connexion.

## UTILISATION

L'appareil fonctionne via des touches tactiles, dont les fonctions sont confirmées par des affichages et signaux acoustiques.



Mode veille	Mode S	Les commandes de la plaque de cuisson sont sous tension et tous les affichages des foyers sont éteints ou le voyant de chaleur résiduelle est actif.
Mode de fonctionnement	Mode B	Au moins un des affichages de foyer indique un réglage de chaleur entre '0' et '9'.
Mode verrouillage	Mode VR	Les commandes de la plaque de cuisson sont verrouillées.

## DESCRIPTION DE MODE

## **Activer et désactiver l'appareil**

Si l'appareil est en mode de veille, il est placé en mode de fonctionnement en pressant la touche Marche/Arrêt  pendant au moins une seconde. Un signal de buzzer indique le succès de l'opération. Tous les foyers sont sur '0' et le point décimal du foyer clignote (allumé 1 sec, éteint 1 sec).

Si aucune opération n'est détectée pendant 10 secondes, les affichages de tous les foyers s'éteignent.

Si les affichages sont éteints, la plaque passera en mode de veille.

Si la touche  est pressée pendant plus de 2 secs (en mode de fonctionnement), l'appareil s'éteint et passe à nouveau en mode S. L'appareil peut être éteint en pressant  à tout moment, même si d'autres boutons sont pressés simultanément.

Si un foyer présente de la chaleur résiduelle, ceci sera indiqué dans l'affichage de réglage de chaleur du foyer correspondant.

## **Selection de foyer**

Si un foyer simple est utilisé avec la touche Activer/désactiver correspondante, le point décimal de l'affichage du foyer clignote. Pour le foyer sélectionné, vous pouvez régler le niveau de chaleur entre 1 et 9 en pressant les touches de réglage de chaleur  ou .

Les touches doivent être pressées sous 3 sec, la sélection de foyer étant autrement effacée et le point de réglage de chaleur disparaissant (point décimal). Si aucune action supplémen-

taire n'est détectée sous 10 secs, le foyer repasse en mode S.

Le réglage de chaleur peut toujours être modifié en pressant  ou  entre 1 et 9.

Chaque utilisation des touches ou chaque modification des affichages déclenche un signal de buzzer.

## **Réglage du niveau de chauffage avec et sans boost de chaleur**

Tous les foyers sont équipés de la fonction de boost de chaleur.

Si le boost de chaleur est actif, le foyer fonctionnera à pleine puissance durant la période de boost de chaleur, celle-ci dépendant du réglage de chaleur sélectionné. Ceci est indiqué par un 'A' clignotant, alternant avec la valeur de chaleur réglée (par ex. 0,5 sec 'A' puis 0,5 sec '9') dans l'affichage du foyer. Une fois la période de boost de chaleur terminée, uniquement le réglage de chaleur sera affiché.

Si le boost de chaleur doit être utilisé pour un foyer, le niveau de chaleur 9 doit être entré en pressant  à partir du niveau 0. Après avoir réglé la chaleur sur le niveau 9, 'A' alternera sur l'affichage. Ceci indique que le niveau 9 et le boost de chaleur sont maintenant actifs.

Le boost de chauffage peut être désactivé en pressant  jusqu'à ce que le réglage de chaleur '0' s'affiche.

Si le boost de chaleur doit être utilisé,

il peut toujours être activé en pressant à nouveau si le réglage de chaleur est réglé sur le niveau 9. Dans l'affichage de chaleur, 'A/9' clignote.

### Mise à l'arrêt des foyers individuels

Un foyer spécifique peut être éteint de 3 manière différentes :

- Utilisation simultanée des touches et
- Réduction du réglage de chaleur sur '0' en pressant la touche
- Utilisation de la fonction d'arrêt du minuteur pour le foyer correspondant

Utilisation simultanée des touches et

Le foyer correspondant doit être choisi avec la touche Activer/désactiver, le point décimal de l'affichage du foyer clignote. Pour éteindre le foyer, et doivent être pressés au même moment. Un signal de buzzer s'active et '0' apparaît dans l'écran de réglage de la chaleur.

Si la minuterie est active pour le foyer sélectionné, '0' apparaît dans l'écran de foyer et la fonction de minuterie d'indicateur de zone de cuisson et l'affichage de minuterie s'éteignent.

S'il existe de la chaleur résiduelle pour le foyer restant, celle-ci sera indiquée par un 'H' statique s'affichant au niveau du réglage de chaleur.

Réduction du réglage de chaleur sur '0' en pressant la touche

Le foyer peut aussi être éteint en réduisant le réglage de température associé sur '0'.

Lorsque l'affichage de foyer indique '0', le point décimal associé du foyer s'éteindra aussi.

Lorsqu'un foyer actif est éteint, non seulement '0' apparaît dans l'écran du foyer, mais la fonction de minuterie d'indicateur de zone de cuisson et l'affichage de minuterie s'éteignent.

S'il existe de la chaleur résiduelle pour le foyer restant, celle-ci sera indiquée par un 'H' statique s'affichant au niveau du réglage de chaleur.

Utilisation de la fonction d'arrêt par minuterie pour le foyer correspondant (disponible uniquement pour certains modèles)

Une fois la durée restante de 0 minutes atteinte, la minuterie arrête le foyer correspondant, indiquant '0' dans l'affichage de foyer et éteignant l'affichage de minuterie. L'affichage de minuterie indique '00'. L'indicateur de zone de cuisson correspondant disparaît.

Un indicateur assigné de sélection double ou de zone disparaît aussi, le cas échéant.

Le buzzer indique de plus que la minuterie s'est déclenchée. Une fois la fin de minuterie confirmée en pressant une touche quelconque, le buzzer s'éteint.

## Fonction minuterie

La minuterie apporte les fonctions suivantes :

Les commandes peuvent contrôler au max. 4 minuteries associés aux foyers et une minuterie de rappel (associée à aucun foyer) simultanément.

Toutes les minuteries peuvent uniquement être utilisées dans le mode B. Une minuterie de foyer peut uniquement être assignée à un foyer actif, fonctionnant à un niveau entre 1 et 9. La minuterie de rappel n'est assignée à aucun foyer.

Pour utiliser les deux fonctions, la fonction de minuterie doit être activée en utilisant la touche d'Activation/désactivation de minuterie .

En touchant  pour la première fois après l'activation des foyers, le système propose la minuterie de rappel (pas d'indicateur de zone de cuisson clignotant, ils sont tous allumés ou éteints).

En touchant  pour la deuxième fois, l'appareil propose d'assigner la minuterie à l'un des foyers activés en faisant clignoter un indicateur de zone de cuisson. La minuterie réglée est maintenant active.

En touchant  à nouveau, une autre minuterie est proposée pour le prochain foyer actif, dans le sens des aiguilles d'une montre. Et ainsi de suite...

## Minuterie de rappel

Qu'un foyer soit activé ou non, la minuterie de rappel peut être utilisée en pressant . Le '00' apparaissant indique que la minuterie est active et le point

dans l'affichage de minuterie de droite indique que  et  sont maintenant liés pour régler la valeur de minuterie.

La minuterie de rappel est sélectionnée lorsque tous les indicateurs de zone de cuisson sont statiques (allumés ou éteints, pas d'indicateur clignotant).

La valeur de minuterie peut être réglée avec  et .

Après avoir réglé la minuterie de rappel, la minuterie commence à s'écouler.

La minuterie de rappel ne s'arrêtera pas en éteignant l'appareil ou en activant la fonction de verrouillage des touches, elle continuera de s'écouler jusqu'à ce que la période réglée soit atteinte.

Lorsque la minuterie atteint '00', le buzzer indique la fin de la minuterie.

Pour arrêter le buzzer, vous devez confirmer la fin de minuterie en pressant une touche quelconque.

## Minuterie de foyer

Les minuteries de foyer peuvent être réglées pour les foyers activés (le niveau de foyer doit être entre 1 et 9).

En pressant  une fois, la minuterie de rappel est activée. Après avoir touché  pour la seconde fois, la minuterie est assignée au foyer activé. L'affectation proposée est indiquée par l'indicateur de zone de cuisson, qui clignote.

En touchant  à nouveau après avoir activé la première minuterie de foyer, le système recommande le second foyer actif à assigner à la minuterie, dans le sens des aiguilles d'une montre. Le

foyer recommandé est indiqué par l'indicateur de zone de cuisson.

La valeur de minuterie pour le foyer peut être réglée avec et .

La minuterie en cours pour le foyer réglé en premier est indiquée par l'indicateur de zone de cuisson, allumé de manière fixe.

En touchant à nouveau, d'autres minuteries peuvent être assignées à d'autres foyers activés.

10 secs après la dernière opération, l'affichage de minuterie passe à la minuterie terminant la première.

Le foyer assigné à cette minuterie est toujours indiqué par l'indicateur de zone de cuisson clignotant. Vous pouvez identifier le nombre de minuteries en cours par le nombre d'indicateurs de zone de cuisson statiquement allumés.

En pressant , vous pouvez afficher les valeurs des minuteries de foyer et de rappel. Le foyer assigné est toujours indiqué par l'indicateur de zone de cuisson clignotant. Si aucun indicateur de zone de cuisson ne clignote, le temps de la minuterie de rappel est indiqué sur l'affichage de minuterie à deux chiffres.

Toutes les minuteries de foyer peuvent être effacées en faisant passer l'appareil en mode S en utilisant . Une minuterie de rappel ne sera pas effacée, elle continuera de s'écouler jusqu'à ce que la période réglée soit atteinte.

Pour effacer une minuterie en mode de fonctionnement, vous devez dans un premier temps sélectionner la minuterie en pressant la touche Activation/désactivation de minuterie jusqu'à ce qu'elle soit affichée. La valeur peut être effacée de deux manières :

- En la diminuant en touchant jusqu'à ce que '00' apparaisse dans l'affichage de minuterie.
- En touchant et simultanément pendant 0,5 sec, jusqu'à ce que '00' s'affiche dans l'affichage de minuterie.

Une fois '00' atteint pour une minuterie de foyer, le niveau de chaleur assigné est réglé sur '0'.

Une minuterie de foyer ou de rappel s'écoulant est indiquée par un buzzer se déclenchant. Ce bruit s'arrête pour toute pression de touche.

Attendez que 'F' disparaisse pour toutes les zones, allumez la plaque en pressant et continuez l'utilisation.

## **Verrouillage des touches**

La fonction de verrouillage des touches permet de bloquer l'appareil et de le mettre en mode sécurisé durant le fonctionnement. Il est ainsi par exemple impossible d'augmenter les réglages de chaleur ou autres modifications des touches. Il n'est possible que de mettre l'appareil en route.

La fonction de verrouillage est active, si la touche de verrouillage des touches est pressée pendant au moins 2 secs. Cette opération déclenche un bruit de buzzer. Après avoir pressé la

couche pendant plus de 2 secs, l'indicateur de verrouillage des touches clignote et le foyer est verrouillé.

Le foyer ne peut être verrouillé qu'en mode de fonctionnement (Mode B).

Si le foyer est verrouillé, uniquement  peut être utilisé, toutes les autres touches sont bloquées. Si une autre touche est utilisée en mode de verrouillage, le buzzer se déclenche et l'indicateur de verrouillage de touche clignote pour indiquer la fonction de verrouillage des touches. Il n'est possible d'éteindre l'appareil qu'avec la touche . Mais, si vous avez éteint l'appareil, vous ne pourrez pas le redémarrer à nouveau sans le déverrouiller.

Après avoir pressé  pendant 2 secs, l'indicateur de verrouillage des touches disparaît. Les commandes de la plaque de cuisson sont alors débloquées et peuvent être utilisées normalement.

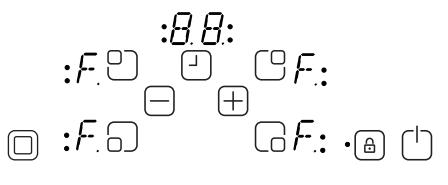
## FONCTIONS DE SÉCURITÉ DES COMMANDES TACTILES

Les fonctions de sécurité sont disponibles pour éviter toute opération involontaire des commandes de la plaque de cuisson.

### Blocage de sécurité par détecteur

Pour empêcher l'appareil de détecter une opération par accident, le signal du détecteur est contrôlé.

Lorsqu'une ou plusieurs touches sont pressées pendant plus de 12 secs, la routine de suivi du détecteur indique de manière acoustique une opération incorrecte (casseroles ou autre objet placé sur la touche, erreur de détecteur) et désactive l'appareil.



L'arrêt de sécurité fait passer les commandes de la plaque de cuisson en mode S. Un 'F' clignotera dans tous les affichages de foyer.

Si de la chaleur résiduelle est présente, elle sera affiché dans tous les autres affichages de foyer.

Les commandes de plaque de cuisson passeront alors en mode S. Un signal de buzzer se déclenche en même temps. Le signal acoustique s'arrête après 10 minutes.

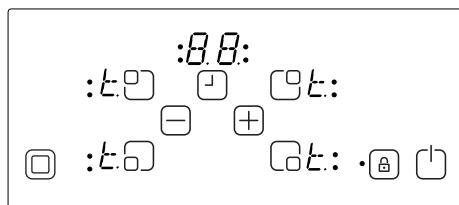
Si aucune opération incorrecte n'est détectée, les signaux visuels et acoustiques disparaissent.

### Arrêt pour température trop élevée

Les commandes étant placées très près du foyer central avant de la plaque de cuisson, il est possible qu'une casserole mal placée sur les commandes et non détectée par la fonction d'arrêt de sécurité par détection (ne couvrant pas un bouton) active un foyer à une très haute température, ce qui peut empêcher l'utilisateur de toucher le verre et les touches sans se brûler.

Pour empêcher d'endommager les

commandes de la plaque de cuisson, le système de contrôle suit constamment la température et éteint les foyers en cas d'urgence de surchauffe. Ceci est indiqué par la lettre 't' dans l'affichage de foyer, jusqu'à ce que la température diminue.



Lorsque la température a suffisamment diminuée, le 't' sera effacé et l'unité de commande de la plaque de cuisson passera en mode S. Ceci signifie que l'utilisateur peut réactiver l'appareil en pressant .

### **Limitations de la durée de fonctionnement**

L'unité de contrôle de la plaque de cuisson permet de limiter la durée de fonctionnement. Si le réglage de chaleur pour ce foyer n'a pas été changé pendant un certain temps, le foyer s'éteindra automatiquement (pendant 10 secs, un '0' est affiché, puis le symbole de chaleur résiduelle). La limite de la durée de fonctionnement dépend du réglage de chaleur sélectionné. Si une minuterie était associée au foyer, '00' s'affichera sur l'affichage de minuterie pendant 10 secs. La minuterie s'éteint par la suite.

Après un arrêt automatique du foyer, tel que décrit ci-dessus, le foyer est à nouveau utilisable et la durée maximale de fonctionnement pour ce réglage de

chaleur est appliquée.

### **Fonctions de chaleur résiduelle**

Après tous les processus de cuisson, de la chaleur stockée dans le matériau vitrocéramique, appelée chaleur résiduelle, est présente. Les commandes peuvent calculer grossièrement la température approximative du verre dans le pire des cas. Si la température calculée dépasse + 60 ° C, ceci sera indiqué dans l'affichage de foyer correspondant après l'arrêt du foyer ou des commandes de la plaque de cuisson. L'affichage de chaleur résiduel est indiqué tant que la température de foyer calculée dépasse + 60° C.

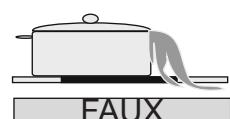
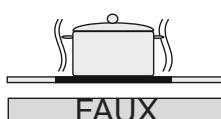
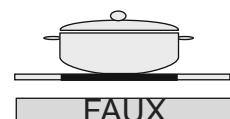
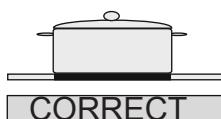
L'affichage de la chaleur résiduelle a la priorité la plus faible et est supprimée par toutes les autres valeurs affichées, durant les arrêts de sécurité et l'affichage d'un code d'erreur.

Une fois les commandes de la plaque de cuisson à nouveau sous tension après une panne de courant, l'affichage de chaleur résiduelle peut se déclencher si le foyer correspondant avait une chaleur résiduelle de plus de 60° C avant la panne de courant. L'affichage clignotera jusqu'à ce que la durée de chaleur résiduelle ait expiré ou jusqu'à ce que le foyer soit sélectionné et activé.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

N'utilisez pas de casseroles ou de poêles au fond rugueux, celles-ci pouvant rayer la surface vitrocéramique. Le fond des bonnes casseroles doit être aussi épais et plat que possible. Avant de les utiliser, assurez-vous que les fonds de casserole sont propres et secs.

Placez-toujours les casseroles sur la zone de cuisson avant de la mettre en route. Si possible, placez toujours des couvercles sur les casseroles. Le fond des casseroles ne doit pas être plus petit ou plus grand que les zones de cuisson, ils doivent être de la taille correcte indiquée ci-dessous, afin de ne pas gaspiller d'énergie.



Avant de nettoyer les plaques de cuisson, retirez la fiche de la prise d'alimentation électrique. Assurez-vous alors qu'il ne reste pas de chaleur résiduelle dans l'appareil. Le verre vitrocéramique est très résistant aux hautes températures et à la surchauffe. S'il reste de la chaleur résiduelle dans l'appareil, 'H' clignote sur l'affichage du foyer. Afin d'éviter de vous brûler, laissez l'appareil refroidir.

Retirez tous les aliments renversés ou la graisse avec un racleur pour vitre. Puis nettoyez les plaques avec un liquide de nettoyage approprié et un chiffon humide propre. Frottez l'appareil avec un chiffon sec propre.

Si du papier aluminium ou des objets en plastique ont fondu par accident sur la surface des plaques, ils doivent être immédiatement enlevé de la zone de cuisson chaude avec un racleur. Ceci évitera d'endommager la surface. Ceci s'applique aussi au sucre et aux aliments contenant du sucre pouvant s'être renversés sur les plaques.

Si d'autres aliments ont fondu sur la surface des plaques, nettoyez les plaques une fois celles-ci refroidies. Utilisez un nettoyeur pour verre céramique ou acier inoxydable pour le nettoyage de la surface.

N'utilisez pas de torchon ou d'éponge abrasive pour nettoyer la surface vitrocéramique. Ces matériaux peuvent endommager la surface.

N'utilisez pas de détergents chimiques, de bombes ou de nettoyant pour tache sur la surface vitrocéramique. Ces matériaux peuvent être inflammables ou causer une décoloration du verre vitrocéramique. Nettoyez avec de l'eau et du liquide de nettoyage.

# **INHALT**

BESCHREIBUNG DER KOCHFLÄCHE

SICHERHEITSHINWEISE

INSTALLATION

Positionierung Ihrer Einbaukochfläche

Elektroanschluss Ihrer Kochfläche

VERWENDUNG

Die Steuerung ein- und ausschalten

Kochzone auswählen

Doppel- und Dreifachzonen einschalten

Einstellung der Hitze ohne und mit Heat-Boost

Einzelne Kochzonen ausschalten

Zeitschaltuhr

Schloss

TOUCH-BEDIENUNG SICHERHEITSFUNKTIONEN

Sensor Sicherheitsabschaltung

Überhitzungsabschaltung

Betriebszeitbeschränkungen

Resthitzezfunktionen

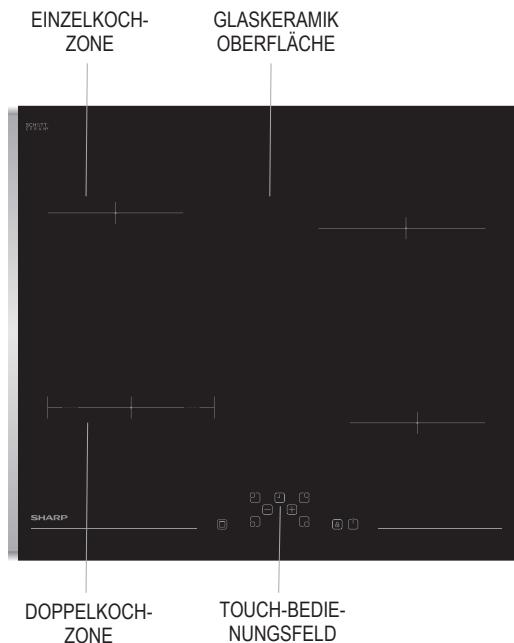
REINIGUNG UND PFLEGE

## BESCHREIBUNG DER KOCHFLÄCHE

Sehr verehrte/r Kunde/in,

Es ist wichtig, dass Sie sich dieses Handbuch sorgfältig durchlesen, um die beste Leistungen und eine lange Lebensdauer Ihres Gerätes zu erreichen. Wir empfehlen Ihnen, dieses Handbuch für zukünftige Probleme aufzubewahren.

Ihre neue Kochfläche ist mit einer Garantie ausgestattet und wird lange funktionieren. Diese Garantie gilt jedoch nur, wenn das Gerät gemäß den Betriebs- und Installationsmitteilungen, die in diesem Handbuch aufgeführt sind, installiert und verwendet wird.



**Hinweis:** Wegen seiner Ausstattung kann Ihre Kochfläche im Aussehen von dem oben gezeigten Modell abweichen.

## **SICHERHEITSHINWEISE**

LESEN SIE SICH DIESE ANLEITUNGEN VOLLSTÄNDIG UND SORGFÄLTIG VOR DER VERWENDUNG IHRES GERÄTS DURCH UND BEWAHREN SIE SIE FÜR SPÄTER AN EINEM LEICHT ERREICHBAREN ORT AUF.

DIESES HANDBUCH WURDE FÜR MEHR ALS EIN MODELL GLEICHZEITIG ERSTELLT. IHR GERÄT MUSS NICHT ALLE DER EIGENSCHAFTEN HABEN, DIE IN DIESEM HANDBUCH BESCHRIEBEN SIND. ACHTEN SIE BEIM LESEN DIESES BETRIEBSHANDBUCHS DIE AUSDRÜCKE MIT ZAHLEN.

### **Allgemeine Sicherheitshinweise**

- Das Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Menschen mit verringerten körperlichen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Fehlen von Erfahrung und Wissen bedient werden, wenn Sie eine Einweisung oder Anweisungen zur sicheren Handhabung des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren kennen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die

Reinigung und Anwenderwartung sollte von Kindern nicht ohne Aufsicht ausgeführt werden.

- **ACHTUNG!** Während des Betriebs wird das Gerät und seine berührbaren Teile heiß. Passen Sie auf, dass nicht die Heizelemente berühren. Kinder unter acht Jahren sollten ferngehalten werden, es sei denn, sie sind ständig unter Aufsicht.
- **ACHTUNG!** Ein unbeaufsichtigtes Braten mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu einem Brand führen. Löschen Sie ein Feuer NIEMALS mit Wasser, sondern schalten das Gerät aus und ersticken die Flamme z. B. mit einem Deckel oder einer Feuerdecke.
- **ACHTUNG!** Brandgefahr: Legen Sie keine Gegenstände auf den

Kochflächen ab.

- ACHTUNG! Wenn die Oberfläche gerissen ist, schalten Sie das Gerät aus, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- Bei Kochflächen, die mit einer Abdeckung ausgestattet sind, sollten Sie Verschmutzungen vor der Öffnung des Deckels entfernen. Bevor Sie den Deckel wieder schließen, müssen Sie die Kochfläche auskühlen lassen.
- Das Gerät ist nicht für die Bedienung mit einer externen Zeitschaltuhr oder getrennten Fernbedienung vorgesehen.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel oder scharfe Metallschaber, um die Glastür des Herds und andere Oberflächen zu reinigen, da diese die Oberfläche zerkratzen, was zum Splittern des Glases oder Schäden an der Oberfläche führen kann.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts keinen Dampfreiniger.
- Ihr Gerät wurde nach allen gelgenden nationalen und internationalen Normen und Vorschriften hergestellt worden.
- Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von autorisierten Servicetechnikern durchgeführt werden. Wartungs- und Installationsarbeiten, die nicht von autorisierten Technikern durchgeführt wurden, können Sie in Gefahr bringen. Es ist gefährliche, die Spezifikationen des Geräts in jeglicher Weise zu verändern oder abzuändern.
- Vor dem Einbau müssen Sie die örtlichen Energieversorgungsbedingungen prüfen (Art des Gases, Gasdruck oder elektrische Spannung und Frequenz) und das die Voraussetzungen mit dem Gerät kompatibel sind. Die Voraussetzungen für dieses Gerät sind auf dem Etikett genannt.
- VORSICHT: Diese Gerät ist nur für das Kochen von Speisen in einem privaten Haushalt vorgesehen und darf nicht zu einem anderen Zweck oder einer anderen Verwendung, wie gewerblicher oder beruflicher Verwendung oder Raumheizung, verwendet werden.
- Es wurden alle möglichen Sicherheitsmaßnahme ergriffen, um Ihre Sicherheit zu garantieren. Da das Glas brechen kann, sollten Sie beim Reinigen vorsichtig sein, um

Kratzer zu vermeiden. Vermeiden Sie, das Zubehör gegen das Glas schlägt oder anstößt.

- Achten Sie beim Einbau darauf, dass die Stromzuleitung nicht eingekreuzt wird. Ein beschädigtes Netzkabel muss vom Hersteller, einem Kundendienst oder ähnlich qualifiziertem Fachpersonal ausgetauscht werden.

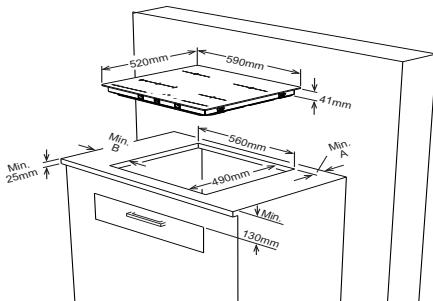
### **Einbauhinweise**

- Benutzen Sie den Herd erst, wenn er vollständig angeschlossen ist.
  - Das Gerät muss von einem autorisierten Techniker angeschlossen und in Betrieb genommen werden. Der Hersteller ist nicht für Schäden haftbar, die durch eine falsche Aufstellung oder einen falschen Anschluss durch nicht autorisierte Personen entstehen.
  - Wenn Sie das Gerät auspacken, achten Sie bitte auf mögliche Transportschäden. Wenn ein Schaden vorliegt, dürfen Sie das Gerät nicht verwenden und Sie müssen sich mit dem autorisierten Kundendienst in Verbindung setzen. Die zur Verpackung verwendeten Materialien (Nylon, Heftklammern, Styropor, usw.) stellen eine Gefahr für Kinder dar und sollten daher sofort eingesammelt und entfernt werden.
  - Schützen Sie Ihr Gerät vor Umwelteinflüssen. Setzen Sie es nicht Einflüssen wie Sonne, Regen, Schnee, usw. aus.
  - Die das Gerät umgebenden Materialien (Schrank) muss einer Temperatur von min. 100°C widerstehen können.
  - Während der Verwendung
  - Stellen Sie keine brennbaren oder entflammmbaren Stoffe in oder neben das Gerät, wenn es in Betrieb ist.
  - Lassen Sie den Herd nicht alleine,
- wenn Sie mit festen oder flüssigen Ölen kochen. Diese können bei extremer Erhitzung Feuer fangen. Schütten Sie niemals Wasser in brennendes Öl. Decken Sie die Kochtopf oder die Pfanne mit dem Deckel zu, um die Flammen zu ersticken und schalten den Herd aus.
- Stellen Töpfe und Pfannen immer auf die Mitte der Kochzone und drehen die Griffe in eine sichere Position, damit sie nicht angestoßen und gefangen werden können.
  - Wenn Sie den Herd für längere Zeit nicht benutzen, stecken Sie ihn aus. Der Hauptstromschalter sollte dabei ausgeschaltet sein. Wenn Sie das Gerät nicht verwenden, drehen Sie das Gasventil zu.
  - Achten Sie darauf, dass die Kontrollknöpfe des Herds immer auf "0" (Aus) stehen, wenn sie nicht benutzt werden.
  - Während der Verwendung wird die untere Fläche der Kochfläche ebenfalls heiß. Daher muss unterhalb des Produkts eine Platte eingebaut sein.
  - Während der Reinigung und Wartung
  - Sie müssen, bevor Sie Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchführen, das Gerät ausschalten. Sie können dies durch das Ausstecken des Geräts oder Ausschalten des Netzschatlers tun.
  - Wenn Sie die Kontrolltafel reinigen, bitte die Kontrollknöpfe nicht entfernen.
  - **WIR EMPFEHLEN, DASS SIE STETS ORIGINALERSATZTEILE FÜR DEN FALL EINER REPARATUR VERWENDEN UND NUR IHREN AUTORISIERTEN KUNDENDIENST ANRUFEN, UM DIE EFFIZIENZ UND SICHERHEIT IHRES HAUSHALTSGERÄTS AUFRECHT ZU ERHALTEN.**

# INSTALLATION

Der elektrische Anschluss dieser Kochfläche darf nur von einem autorisierten Servicetechniker oder einem Elektriker gemäß den Anweisungen in dieser Anleitung und unter Einhaltung der geltenden Vorschriften vorgenommen werden.

- Bevor Sie Ihr Gerät an die Stromversorgung anschließen, müssen Sie überprüfen, ob die Anschlusswerte mit den Werten übereinstimmen, die vom Hersteller der Kochfläche vorgeschrieben sind.
- Hierbei müssen die im Land der Verwendung geltenden Gesetze, Verordnungen, Erlasse und Normen (Sicherheitsvorschriften, korrekte Entsorgung gemäß der geltenden Vorschriften) eingehalten werden.



Benachbarte Wände	A (mm)	B (mm)
Entflammbar	60	150
Nicht entflammbar	25	40

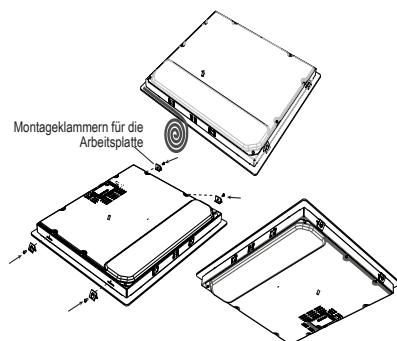
## Montage Ihrer Einbaukochfläche

Nachdem Sie das Gerät aus der Verpackung geholt haben, sollten Sie die Kochfläche und das Zubehör auf Vollständigkeit und Schäden untersuchen. Wenn Sie einen Schaden vermuten, verwenden Sie das Gerät bitte nicht und setzen Sie sich sofort mit dem autorisierten Kundendienst oder einem Elektriker in Verbindung.

Diese Einbaukochfläche muss in einen Ausschnitt einer Küchenarbeitsplatte eingefügt werden.

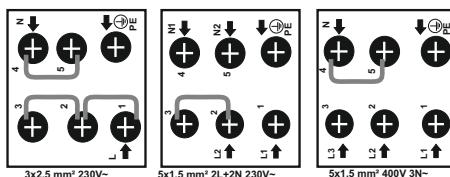
Erstellen Sie einen Ausschnitt in den in der nächsten Abbildung gezeigten Abmessungen. Der Abstand zwischen der hinteren Kante der Kochfläche und angrenzenden Wänden hängt von der Wandoberfläche ab. Bitte verwenden Sie in der Nähe der Kochfläche keine leicht entflammbaren Materialien, wie Gardinen, Papier, usw..

- Bringen Sie das mitgelieferte selbsthaftende Dichtband um die unter Kante der Kochoberfläche längs der Außenkante der Glaskeramikfläche an. Dehnen Sie es nicht.
- Schrauben Sie die 4 Arbeitsplattenmontageklammern auf die Seitenwände des Produkts.



## **Elektroanschluss Ihrer Kochfläche**

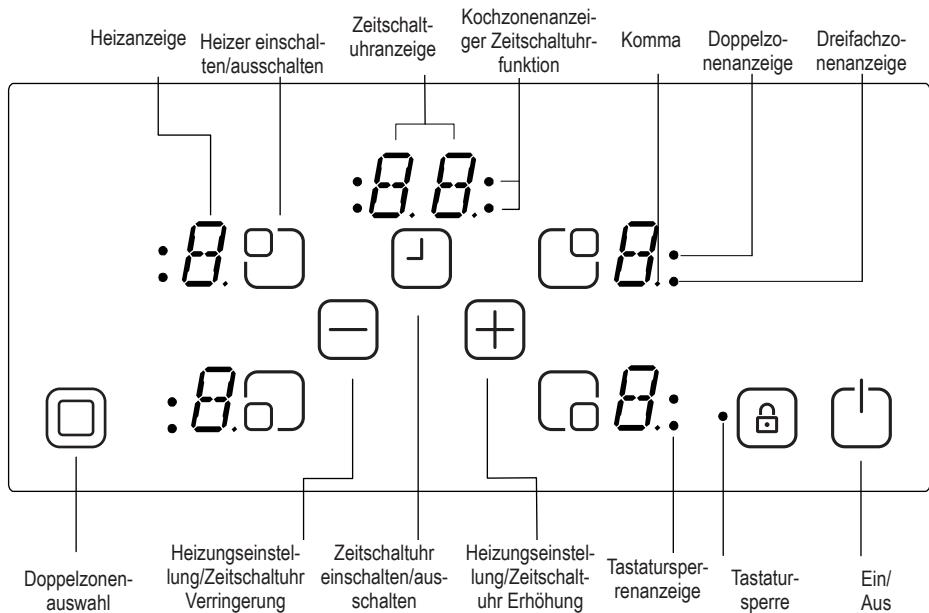
- Bevor Sie mit dem elektrischen Anschluss beginnen, müssen Sie überprüfen, ob die Strombelastbarkeit der Stromversorgung und die Steckdose für die Nennleistung der Kochfläche geeignet sind.
  - Die Elektroinstallation der Wohnung und die zu verwendende Steckdose müssen geerdet sein und den Sicherheitsvorschriften entsprechen.
  - Wenn es für die Kochfläche keinen eigenen Stromkreislauf und Sicherungsschalter gibt, müssen diese vor dem Anschluss der Kochfläche von einem Elektriker installiert werden.
  - Der Sicherungsschalter muss nach dem Einbau der Kochfläche leicht erreichbar sein.
  - Verwenden Sie keine Adapter, Mehrfachsteckdosen und/oder Verlängerungskabel.
  - Es muss ein träger 25 A Leistungsschalter mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm im Stromkreis eingebaut sein.
  - Das Kabel für die berührungsgesteuerte Glaskeramikkochfläche muss vom Typ H05VV-F 3X2,5 mm<sup>2</sup> / 60227 IEC 53 sein. Auf der Rückseite Ihres Geräts finden Sie den entsprechenden Anschlussplan.
- Verwenden Sie für die Installation nur isolierte Kabel. Ein fehlerhafter Anschluss kann Ihr Gerät beschädigen. Derartige Schäden sind nicht in der Garantie enthalten.
- Alle Reparaturen müssen von autorisierten Kundendienstpersonal oder einem Elektriker ausgeführt werden.
- Trennen Sie Ihr Gerät vor jeder Wartung von der Stromversorgung. Für den Wiederanschluss müssen Sie den Anschlussplan strikt befolgen.



Die Verbindung des Versorgungskabels kann je nach Klemmkasten variieren.

# VERWENDUNG

Dieses Haushaltsgerät wird über Berührungsflächen bedient und die Ausführung der Funktionen wird durch Anzeigen und akustische Signale bestätigt.



Standby-Modus	S-Modus	Die Kochflächensteuerung wird mit Strom versorgt und alle Heizungsanzeigen sind aus, oder die Resthitzeanzeige ist eingeschaltet.
Bedienmodus	B-Modus	Mindestens eine Heizanzeige zeigt eine Hitzeeinstellung zwischen '0' und '9' an.
Sperrmodus	VR-Modus	Die Kochflächensteuerung ist gesperrt.

## BESCHREIBUNG DER MODI

## **Das Gerät ein- und ausschalten**

Wenn sich das Gerät im Standby-Modus befindet, können Sie es durch drücken des Ein/Aus Knopfs für mindestens  1 Sekunde in den Bedienmodus schalten. Die erfolgreiche Ausführung der Funktion wird durch einen Summton akustisch bestätigt und alle Kommas der Heizflächenanzeigen blinken (1 Sek. an, 1 Sek. aus).

Wenn innerhalb von 10 Sek. keine Bedienung erfolgt, schalten sich die Anzeigen aller Heizflächen aus.

Wenn die Anzeigen ausgeschaltet sind, werden die Heizflächen in den Standby Modus versetzt.

Wenn  für mehr als 2 Sek. gedrückt wird (im Bedienmodus), wird das Gerät ausgeschaltet und wieder in den S-Modus versetzt. Das Gerät kann jederzeit, auch wenn andere Knöpfe gleichzeitig gedrückt werden, durch einen Druck auf  ausgeschaltet werden.

Wenn eine Heizzone noch Resthitze aufweist, wird dies in der entsprechenden Heizzonenanzeige angezeigt.

## **Heizzone auswählen**

Wenn mit dem entsprechenden Heizzonen Ein-/Ausschaltknopf eine einzelnen Heizzone ausgewählt wird, blinkt die entsprechende Heizzonenanzeige. Sie können für die gewählte Heizzone eine Hitzestufe zwischen 1-9 einstellen, indem Sie die Hitzeinstellungs-knöpfe  oder  berühren.

Die Knöpfe müssen innerhalb von 3 Sek. gedrückt werden, ansonsten wird die Heizzoneneneinstellung gelöscht und der Hitzeinstellpunkt (Komma) verschwindet. Wenn innerhalb von 10 Sek. keine weitere Aktion ausgeführt wird, fällt die Heizzone in den

S-Modus zurück.

Sie können die Hitzeinstellung jederzeit zwischen Stufe 1 bis 9 ändern, in dem Sie auf  oder  drücken.

Jede Betätigung eines Knopfs oder Anzeigänderung wird durch einen Summton bestätigt.

## **Einstellung der Hitze ohne und mit Heat-Boost**

Alle Heizzonen sind mit einer Heat-Boost Funktion ausgestattet.

Wenn Heat-Boost eingeschaltet wird, dann wird die Heizzone mit der maximalen Leistung für die eingestellte Heat-Boost-Zeit versorgt, was von der gewählten Hitzeinstellung abhängt. Dies wird durch ein abwechselndes Blinken von 'A' und der Hitzestufeneinstellung (u. b. 0,5 Sek. 'A' und 0,5 Sek. '9') in der Heizzonenanzeige angezeigt. Sobald die Heat-Boost-Zeit abgelaufen ist, wird nur die Hitzestufe angezeigt.

Wenn für eine Heizzone mit der Hitzestufe 9 Heat-Boost verwendet werden soll, müssen Sie von der Stufe 0 beginnend auf  drücken. Nachdem die Hitzestufe 9 erreicht ist, wird 'A' abwechselnd mit angezeigt. Diese bedeutet, dass die Stufe 9 und Heat-Boost jetzt eingeschaltet sind.

Heat-Boost kann durch den Druck auf , bis die Hitzestufe '0' angezeigt wird, ausgeschaltet werden.

Wenn Heat-Boost verwendet werden soll, kann es immer durch die erneute Betätigung von , bis die Hitzeinstellung die Stufe 9 erreicht hat, eingeschaltet werden. In der Heizzonenanzeige blinken 'A' und '9' abwechselnd.

## **Einzelne Heizzonen ausschalten**

Eine ausgewählte Heizzone kann auf drei Arten ausgeschaltet werden:

- Gleichzeitige Betätigung der und Knöpfe
- Mit dem Bedienknopf die Hitzeinstellung auf '0' verringern
- Die Zeitschaltuhr für die entsprechende Heizzone ausschalten

Gleichzeitige Betätigung der und Knöpfe

Die entsprechende Heizzone muss mit dem Heizzone aktivieren/deaktivieren Knopf ausgewählt werden, das Komma in der entsprechenden Heizzonenanzeige beginnt zu blinken. Zum Ausschalten der Heizzone muss man gleichzeitig auf und drücken. Es ertönt ein Summtton und in der Hitzeinstellungsanzeige erscheint die '0'.

Wenn für die ausgewählte Heizzone die Zeitschaltuhr eingeschaltet ist, dann erscheint in der Heizzonenanzeige '0' und auch wird die Kochzonenanzeige Zeitschaltuhranzeigefunktion und die Zeitschaltuhranzeige ausgeschaltet.

Wenn die Heizzone noch Resthitze aufweist, wird dies mit einem ständig angezeigten 'H' in der entsprechenden Hitzeinstellungsanzeige angezeigt.

Mit dem Bedienknopf die Hitzeinstellung auf '0' verringern

Die Heizzone kann auch durch die Verringerung der eingestellten Hitzestufe auf '0' ausgeschaltet werden.

Wenn die Heizzonenanzeige '0' anzeigen, dann erlischt auch das dazugehörige Komma.

Wenn für die ausgewählte Heizzone die Zeitschaltuhr ausgeschaltet ist, dann erscheint nicht nur in der Heizzonenanzeige '0', auch wird die Kochzonenanzeige und die Zeitschaltuhranzeige ausgeschaltet.

Wenn die Heizzone noch Resthitze aufweist, wird dies mit einem ständig angezeigten 'H' in der entsprechenden Hitzeinstellungsanzeige angezeigt.

Verwendung der Zeitschaltuhr Ausschaltfunktion für dazugehörige Heizzonen (nur bei einigen Modellen vorhanden)

Nach dem Erreichen einer Restzeit von 0 Minuten schaltet die Zeitschaltuhr die verbundenen Heizzonen ab, zeigt die '0' in der Heizzonenanzeige an und schaltet die Zeitschaltuhranzeige ab. In der Zeitschaltuhranzeige wird '00' angezeigt. Die entsprechende Zeitschaltuhr der Kochzone erlischt.

Sofern aktiv, erlischt die Doppelzonen Auswahlanzeige ebenfalls.

Zusätzlich gibt der Summer akustisch an, dass die Zeitschaltuhr abgelaufen ist. Der Summer erlischt, wenn Sie zur Bestätigung des Ablauf der Zeitschaltuhr auf einen beliebigen Knopf drücken.

## **Zeitschaltuhr**

Die Zeitschaltuhr hat folgende Funktionen:

Die Uhr kann max. 4 den Heizzonen zugeordneten Zeitschaltuhren und die Minutenerinnerung (die keiner Heizzone zugeordnet ist) gleichzeitig steuern.

Alle Zeitschaltuhren können nur im B-Modus verwendet werden. Eine Heizzonenzeitschaltuhr kann nur einer aktiven Heizzone zugeordnet werden, die in den Stufen zwischen 1 und 9 eingestellt ist. Die Minutenerinnerung ist nicht mit einer Heizzone verbunden.

Um beide Funktionen zu benutzen, muss die Zeitschaltuhrfunktion durch den Zeitschaltuhr aktivieren/deaktivieren Knopf  eingeschaltet werden.

Durch das erstmalige Berühren von  nach dem Einschalten der Heizzone, schlägt die Steuerung die Minutenerinnerung vor (keine Kochzonenanzeige blinkt, sie sind alle ein oder aus).

Durch die zweite Berührung von  schlägt die Steuerung die Zuordnung einer der aktiven Heizzonen durch die blinkende Kochzonenanzeige vor. Jetzt wird die Zeitschaltuhrverbindung angezeigt.

Durch eine weitere Berührung von  wird die nächste Zeitschaltuhr im Uhrzeigersinn für die Zuordnung zur nächsten eingeschalteten Heizzone vorgeschlagen. Und so weiter und so fort.

### **Minutenerinnerung**

Gleichgültig, ob eine Heizzone eingeschaltet ist, kann die Minutenerinnerung durch Berührung von  eingestellt werden. Die erscheinenden '00' zeigen an, dass die Zeitschaltuhr eingeschaltet ist und der Punkt in der rechten Zeitschaltuhranzeige zeigt an, dass

jetzt  und  zur Einstellung des Zeitwerts verknüpft sind.

Man kann die Minutenerinnerung auswählen, wenn alle Kochzonenanzeigen statisch an oder aus sind (keine Kochzonenanzeige blinkt).

Mit  und  kann man die Zeit einstellen.

Nach der Einstellung der Zeit beginnt die Zeitschaltuhr die Zeit rückwärts herunter zu zählen.

Die Minutenerinnerung wird nicht durch das Ausschalten des Geräts oder die Aktivierung der Tastensperre unterbrochen, sie wird die Minuten weiter nach unten Zählen, bis die Zeit abgelaufen ist.

Nachdem die Zeitschaltuhr '00' erreicht hat, ertönt ein akustisches Signal, dass die Zeit abgelaufen ist.

Sie können das Signal durch Berührung einer beliebigen Tasten verstummen lassen.

### **Heizzonen Zeitschaltuhr**

Die Heizzonen Zeitschaltuhr kann nur für eingeschaltete Heizzonen (die Hitzzestufe muss zwischen 1-9 eingestellt sein) gestellt werden.

Mit der ersten Berührung von  wird die Minutenerinnerung eingeschaltet. Nach der zweiten Berührung von  wird die Zeitschaltuhr der eingeschalteten Heizzone zugeordnet. Der Zuordnungsvorschlag wird durch die zugehörige blinkende Kochzonenanzeige angezeigt.

Wenn Sie nach dem Einschalten der ersten Heizzonen Zeitschaltuhr  wieder berühren, schlägt die Steuerung im Uhrzeigersinn die nächste eingeschaltete

tete Heizzone vor, die zugeordnet werden kann. Der Zuordnungsvorschlag wird durch die zugehörige blinkende Kochzonenanzeige angezeigt.

Mit und kann man die Zeit für die Heizzone einstellen.

Die laufende Zeitschaltuhr der ersten eingestellten Heizzonenzeitschaltuhr wird durch ein ständig leuchtende Kochzonenanzeige angezeigt.

Wenn Sie noch einmal berühren, können den eingeschalteten Heizzonen weitere Zeitschaltuhren zugeordnet werden.

Zehn Sekunden nach der letzten Betätigung schaltet die Zeitschaltuhranzeige auf die Zeitschaltuhr, die als nächstes ausläuft.

Die Zuordnung dieser Zeitschaltuhr wird durch eine ständig blinkende Kochzonenanzeige angezeigt. Wie viele Zeitschaltuhren derzeit aktiv sind, können Sie an der Anzahl der ständig leuchtenden Kochzonenanzeigen erkennen.

Wenn Sie hin- und herschalten, können Sie sich die Zeitschaltuhrwerte für die Heizzonenzeitschaltuhren und die Minutenerinnerung anzeigen lassen. Die Zuordnung wird immer durch die blinkende Kochzonenanzeige angezeigt. Wenn keine Kochzonenanzeige blinks, zeigt die Minutenerinnerung die Zeit in der zweistelligen Zeitschaltuhranzeige an.

Sie können alle Heizzonen Zeitschaltuhren einschalten des S-Mode mit löschen. Eine Minutenerinnerung wird nicht gelöscht, sie läuft weiter, bis die

Zeit abgelaufen ist.

Um eine Zeitschaltuhr im Betriebsmodus zu löschen, müssen Sie zunächst die Zeitschaltuhr durch Umschalten des Zeitschaltuhr aktivieren/deaktivieren auswählen, bis sie angezeigt wird. Der Wert kann auf zwei Arten gelöscht werden:

- Verringerung auf der Zeitschaltuhranzeige auf '00' durch das Berühren von .
- Gleichzeitiges Berührungen von und für 0,5 Sek., bis auf der Zeitschaltuhranzeige '00' erscheint.

Nachdem die Heizzonenzeitschaltuhr '00' erreicht hat, wird die zugehörige Hitzestufe auf '0' gesetzt.

Dass die Heizzonenzeitschaltuhr oder die Minutenerinnerung abgelaufen ist, wird auch akustisch durch einen Summtion angezeigt. Diesen können Sie löschen, indem Sie einen beliebigen Knopf zur Bestätigung berühren.

Warten Sie, bis das 'F' bei allen Zonen erlischt, dann schalten Sie die Kochfläche durch die Berührung von ein und verwenden sie weiter.

### **Tastatursperre**

Mit der Tastensperrefunktion blockiert man das Gerät und kann es während des Betriebs in einen sicheren Modus schalten. Beispielsweise sind die Erhöhung der Hitzestufen und andere Einstellungen durch Berührung nicht mehr möglich. Man kann das Gerät dann nur ausschalten.

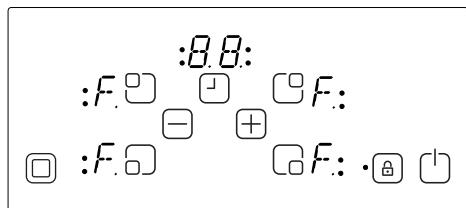
Die Sperre ist dann aktiv, wenn der Tastatursperrenknopf mindestens für 2 Sekunden gedrückt wurde. Diese Aktion wird durch einen Summtion bestätigt.

Nach den 2 Sekunden beginnt die Tastatursperrenanzeige zu blinken und die Kochplatte ist gesperrt.

Die Heizzone kann nur im Betriebsmodus (B-Modus) gesperrt werden.

Wenn die Bedienung blockiert ist, kann nur noch betätigt werden, alle anderen Knöpfe sind gesperrt. Wenn während der Sperre ein anderer Knopf bedient wird, ertönt ein Sumpton und die Tastatursperrenanzeige blinkt, um anzuseigen, dass die Tastatursperre eingeschaltet ist. Man kann das Gerät nur mit ausschalten. Wenn Sie das Gerät ausgeschaltet haben, können Sie es nicht ohne Entsperren wieder einschalten.

Nachdem Sie für 2 Sekunden auf gedrückt haben, erlischt die Tastatursperrenanzeige. Jetzt können Sie Ihre Kochfläche wieder normal bedienen.



Die Sicherheitsabschaltung führt dazu, dass die Kochflächensteuerung in den S-Modus geschaltet wird. In allen Heizzonenanzeigen blinkt ein 'F'.

Wenn Resthitze vorhanden ist, wird dies in allen anderen Heizzonenanzeigen angezeigt.

Die Kochflächensteuerung schaltet in den S-Modus. Gleichzeitig ertönt ein Warnton. Dieser Warnton verstummt nach 10 Minuten.

## TOUCH-BEDIENUNG SICHERHEITSFUNKTIONEN

Die folgenden Sicherheitsfunktionen stehen zu Verfügung, um unbeabsichtigte Bedienungen der Kochflächenkontrolle zu vermeiden.

### Sensor Sicherheitsabschaltung

Es wurde eine Sensorüberwachung integriert, um das Gerät von unerwünschten, zufälligen Sensorbedienungen zu schützen.

Für den Fall, dass ein oder mehrere Knöpfe länger als 12 Sekunden gedrückt werden, teilt die Sensorüberwachungsfunktion akustisch an, dass eine Fehlbedienung vorliegt (ein Topf oder anderer Gegenstand steht auf dem Knopf, Sensorfehler, usw.) und schaltet das Gerät aus.

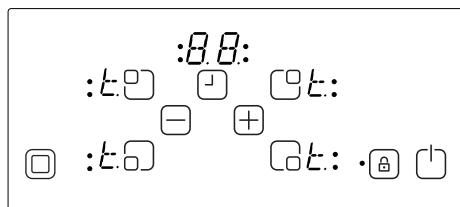
Wenn keine Fehlbedienung mehr vorliegt, erlöschen das visuelle und akustische Warnsignal.

### Überhitzungsschutz

Da sich die Steuerung in der Mitte auf der Vorderseite der Kochfläche nahe an den Heizzonen befinden, kann es passieren, dass ein halb auf der Steuerung platziertes Topf (drückt auf keinen Knopf) verhindert, dass dies von der Sensorsicherheitsabschaltung bemerkt wird und die Kochfläche sehr stark aufgeheizt wird, sodass man das Glas und die Knöpfe, ohne sich die Finger zu verbrennen, nicht mehr berühren kann.

Um Schäden an der Kochflächensteuerung zu verhindern, kontrolliert die

Steuerung ständig die Temperatur und schaltet das Gerät im Fall einer Überhitze aus. Dann erscheint in den 4 Heizzonenanzeigen solange der Buchstabe 't', bis die Temperatur wieder gefallen ist.



Nachdem die Temperatur gesunken ist, erlischt das 't' in den Anzeigen und die Kochfläche schaltet in den S-Modus. Dies bedeutet, dass der Benutzer das Gerät durch Berührung von wieder einschalten kann.

### **Bedienzeitbeschränkungen**

Die Kochflächensteuerung weist eine Beschränkung der Bedienzeit auf. Wenn die Hitzestufe für diese Heizzone nicht für eine bestimmte Zeit verändert wird, dann wird die Heizzone automatisch ausgeschaltet (es wird für 10 Min. eine '0' angezeigt, danach die Resthitze). Die Beschränkung der Bedienzeit hängt von der ausgewählten Heizzoneninstellung ab. Wenn eine Zeitschaltuhr mit der Heizzone verbunden ist, dann erscheint für 10 Sekunden '00' auf der Zeitschaltuhranzeige. Danach schaltet die Zeitschaltuhranzeige ab.

Nach einer, wie zuvor beschriebenen, automatischen Abschaltung des Geräts ist es wieder betriebsbereit und die maximale Bedienezeinstellung wird angewendet.

### **Resthitzefunktion**

Nach jedem Kochvorgang ist immer noch Hitze in der Glaskeramikoberfläche vorhanden, die als Resthitze bezeichnet wird. Die Steuerung kann ungefähr berechnen, wie heiß das Glas im schlimmsten Fall sein kann. Wenn die berechnete Temperatur höher als + 60 ° C ist, dann wird dies, nachdem die Heizzone oder die Kochfläche ausgeschaltet wurde, in der entsprechenden Heizzonenanzeige angezeigt. Die Resthitzeanzeige erscheint so lange die berechnete Heizzonentemperatur über + 60 ° C beträgt.

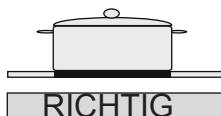
Die Anzeige der Resthitze hat die geringste Priorität und wird während Sicherheitsabschaltung oder Anzeige eines Fehlercodes von jedem anderen Wert überschrieben.

Wenn nach einem Stromausfall die Kochflächensteuerung wieder mit Strom versorgt wird, dann blinkt die Resthitzeanzeige, wenn die entsprechende Heizzone eine Resthitze von mehr als + 60 ° vor dem Stromausfall hatte. Die Anzeige blinkt so lange, bis die maximale Resthitzezeit abgelaufen ist oder die Heizzone ausgewählt und eingeschaltet wird.

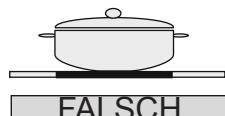
## REINIGUNG UND PFLEGE

Da Kochgeschirr mit rauen Böden die Glaskeramikoberfläche zerkratzen können, sollten diese nicht verwendet werden. Geeignetes Kochgeschirr hat, so weit wie möglich, einen dicken und flachen Boden. Die Böden des Kochgeschirrs müssen vor ihrer Verwendung sauber und trocken sein.

Stellen Sie das Kochgeschirr vor dem Einschalten auf die Kochzone. Wenn möglich, legen Sie die Deckel auf das Kochgeschirr. Die Böden des Kochgeschirrs dürfen nicht kleiner oder größer als die Kochzone sein. Sie sollten die Größe wie nachfolgend gezeigt haben, um keine Energie zu verschwenden.



RICHTIG



FALSCH



FALSCH



FALSCH

Entfernen Sie vor dem Reinigen den Stecker aus der Steckdose. Dann prüfen Sie nach, ob noch Resthitze im Gerät gespeichert ist. Vitroceramic Glas ist sehr widerstandsfähig gegen Hitze und Überhitzung. Wenn noch Resthitze im Gerät vorhanden ist, blinkt in der Heizzonenanzeige ein 'H'. Lassen Sie das Gerät erst abkühlen, um Verbrennungen zu vermeiden.

Entfernen Sie übergelaufene Speisen und Fett mit einem Fensterschaber. Dann wischen Sie die Kochfläche mit einem geeigneten Spülmittel ab und reinigen mit einem feuchten Tuch nach. Dann reiben Sie die Oberfläche mit einem sauberen trockenen Tuch trocken.

Wenn Aluminiumfolie oder Kunststoffgegenstände auf der Oberfläche der Kochfläche geschmolzen sind, müssen Sie sofort mit einem Schaber von der heißen Kochzone entfernt werden. Dies verhindert mögliche Beschädigungen der Oberfläche. Die gilt auch für Zucker und zuckerhaltige Speisen, die auf die Kochfläche gelangt sind.

Für den Fall, wenn andere Lebensmittel auf der Kochoberfläche geschmolzen sind, entfernen Sie den Schmutz, wenn das Gerät abgekühlt ist. Zur Reinigung der Oberfläche müssen Sie Reiniger für Glaskeramik oder Edelstahl verwenden.

Verwenden Sie keine Spültücher oder Schleifschwämme, um die Vitroceramic Oberfläche zu reinigen. Diese Materialien können die Oberfläche beschädigen. Verwenden Sie keine chemischen Reinigungsmittel, Sprays oder Fleckenentferner auf der Vitroceramic Oberfläche. Diese Materialien können einen Brand verursachen oder die Vitroceramic-Farbe verblassen lassen. Reinigen Sie mit Wasser und einem Spülmittel.

## **CONTENUTI:**

DESCRIZIONE DELLA PIASTRA

AVVERTENZE SULLA SICUREZZA

INSTALLAZIONE

Individuazione della piastra incorporata

Connessione elettrica della piastra

USO

Accensione e spegnimento dei comandi

Selezionare il riscaldatore

Accendere le zone doppie e triple

Impostare il livello di cottura con e senza potenziamento di calore

Spegnimento dei singoli riscaldatori

Funzione timer

Blocco tasto

**FUNZIONI DI SICUREZZA DEL CONTROLLO TATTILE**

Disattivazione sicurezza sensore

Disattivazione sovratemperatura

Limitazioni tempo operativo

Funzioni riscaldamento residuo

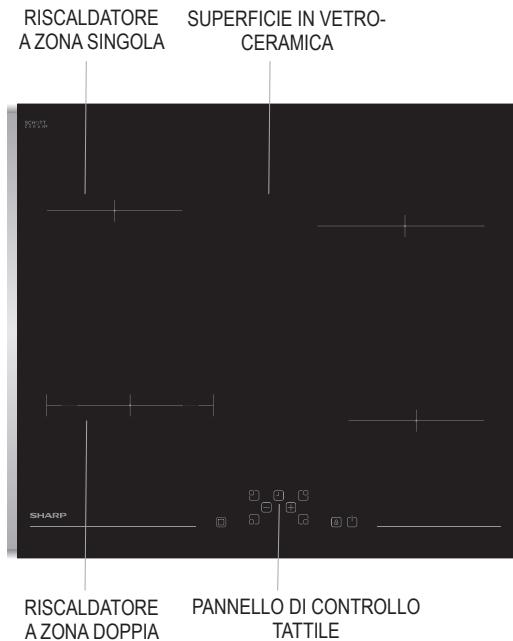
**PULIZIA E MANUTENZIONE**

## **DESCRIZIONE DELLA PIASTRA**

Gentile cliente,

è importante che tu legga questo manuale per ottenere le migliori prestazioni ed estendere la vita della tua apparecchiatura. Ti raccomandiamo di conservare questo manuale per riferimenti futuri.

La tua nuova piastra è garantita e noi offriamo un servizio a lungo periodo. Questa garanzia si applica solo se l'apparecchiatura è stata installata e operata conformemente alle istruzioni operative e di installazione indicate in questo manuale.



**Nota:** L'aspetto della piastra potrebbe essere diverso dal modello indicato a causa della sua configurazione.

## **AVVERTENZE SULLA SICUREZZA**

LEGGERE LE PRESENTI ISTRUZIONI CON ATTENZIONE E NELLA LORO INTERESSA PRIMA DI UTILIZZARE LA PROPRIA APPARECCHIATURA, E CONSERVARLE IN UN LUOGO ADATTO PER EVENTUALI RIFERIMENTI.

IL PRESENTE MANUALE È STATO REALIZZATO PER PIÙ MODELLI. LA PROPRIA APPLICAZIONE POTREBBE NON ESSERE DOTATA DI ALCUNE DELLE FUNZIONALITÀ ILLUSTRATE NEL PRESENTE MANUALE. PRESTARE ATTENZIONE ALLE ESPRESSIONI DOTATE DI ULLUSTRAZIONI DURANTE LA LETTURA DEL MANUALE.

### **Avvertenze generali sulla sicurezza**

- La presente apparecchiatura può essere usata da bambini dagli otto anni di età e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o mancanza di esperienza e conoscenze nel caso in cui siano state assegnate a supervisori o abbiano ottenuto istruzioni in merito all'uso sicuro dell'apparecchiatura e comprendano i pericoli coinvolti. L'appa-

recchiatura non è un giocattolo. La pulizia e la manutenzione non devono essere eseguiti a bambini in assenza di supervisione.

- **AVVERTENZE:** L'apparecchiatura e le sue parti accessibili diventano incandescenti durante l'uso. Fare attenzione a evitare di toccare gli elementi incandescenti. I bambini di età inferiore agli otto anni devono essere tenuti a distanza se non in presenza di sorveglianza continua.
- **AVVERTENZE:** la cottura sulla piastra con grasso od olio è pericolosa e può provocare incendi. NON provare in alcun caso a spegnere gli incendi con l'acqua, ma spegnere l'apparecchiatura e coprire la fiamma con un coperchio o una coperta d'amianto.

- **AVVERTENZE:** Pericolo di incendio: non conservare oggetti sulle superfici di cottura.
- **AVVERTENZE:** Se la superficie è spaccata, disattivare l'apparecchiatura per evitare eventuali scosse elettriche.
- Per le piastre dotate di coperchio, rimuovere eventuali versamenti dal coperchio prima dell'apertura. Inoltre consentire il raffreddamento della superficie della piastra prima di chiudere il coperchio.
- L'apparecchiatura non è progettata per essere operata tramite timer esterni o sistemi di controllo a distanza separati.
- Non usare detergenti abrasivi o graffiatori in metallo affilati per pulire il vetro dello sportello del forno o le altre superfici perché potrebbero graffiare la superficie, provocando la rottura del vetro o danni alla superficie.
- Non usare pulitori a vapore per la pulizia dell'apparecchiatura.
- La tua apparecchiatura è prodotta secondo tutti gli standard e i regolamenti internazionali e locali applicabili.
- La manutenzione e la riparazione devono essere eseguite esclusivamente da tecnici di servizio autorizzati. La manutenzione e la riparazione se eseguite da tecnici non autorizzati potrebbero causare rischi. È pericoloso alterare o modificare le specifiche dell'apparecchiatura.
- Prima dell'installazione, assicurarsi che le condizioni di distribuzione locali (natura del gas, pressione del gas, tensione e frequenza elettriche) e i requisiti dell'apparecchiatura siano compatibili. I requisiti per questa apparecchiatura sono indicati sull'etichetta.
- **ATTENZIONE:** Questa apparecchiatura è progettata esclusivamente per la cottura degli alimenti e per l'uso domestico interno e non deve essere usata per altri scopi o in altre apparecchiature, come per usi non domestici o in ambienti commerciali o per il riscaldamento degli ambienti.
- Tutte le possibili misure di sicurezza sono state applicate per garantire la sicurezza del consumatore. Poiché il vetro potrebbe rompersi, fare attenzione durante la pulizia

per evitare di graffiarlo. Evitare di colpire o battere sul vetro con degli accessori.

- Assicurarsi che il cavo di alimentazione non si pieghi durante l'installazione. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal vostro agente di servizio o da persone similmente qualificate al fine di evitare rischi.

### **avvertenze sull'installazione**

- Non usare l'apparecchiatura prima che sia completamente installata.
- L'apparecchiatura deve essere installata e operata da un tecnico autorizzato. Il produttore non è responsabile dei danni causati da una collocazione e installazione difettosa effettuata da soggetti non autorizzati.
- Durante il disimballaggio dell'apparecchiatura, assicurarsi che non abbia subito danni durante il trasporto. In caso di difetti, non usare l'apparecchiatura e contattare immediatamente un agente di assistenza qualificato. I materiali usati per l'imballaggio (nylon, graffettatrici, schiuma espansa...ecc.) potrebbero avere effetti negativi sui bambini, e dovrebbero essere raccolti e rimossi immediatamente.
- Proteggere l'apparecchiatura dagli effetti atmosferici. Non esporla agli effetti di sole, pioggia, neve, ecc.
- I materiali che circondano l'apparecchiatura (cabina) devono essere in grado di resistere a temperatura di almeno 100°C.
- Durante l'uso
- Non collocare materiali infiammabili o combustibili, all'interno o nelle vicinanze dell'apparecchiatura quando è in funzione.
- Non allontanarsi del fornello durante la cottura con olii liquidi o solidi. Potrebbero incendiarsi in caso di surriscaldamento estremo. Non versare acqua sulle fiamme causate dell'olio. Coprire la casseruola o la padella con il suo coperchio per togliere l'aria alle fiamme e spegnere il fornello.
- Posizionare le pentole al centro della zona di cottura, e ruotare le maniglie in una posizione sicura così che non possano essere afferrate.
- Se l'apparecchiatura non viene usata per molto tempo, staccare la spina. Tenere disattivato l'interruttore di controllo principale. Se l'apparecchiatura non viene usata per molto tempo, chiudere la valvola del gas.
- Assicurarsi che le manopole di controllo dell'apparecchiatura siano sempre in posizione "0" (arresto) quando non viene usata.
- La temperatura della superficie inferiore della piastra potrebbe alzarsi durante l'operazione. Pertanto, installare una tavola sotto il prodotto.
- Durante la pulizia e la manutenzione
- Spegnere sempre l'apparecchiatura prima di operazioni come la pulizia o la manutenzione. Ciò può essere fatto dopo avere staccato l'apparecchiatura o spegnere gli interruttori principali.
- Non rimuovere le manopole di controllo per pulire il pannello di controllo.

- PER MANTENERE L'EFFICIENZA E LA SICUREZZA DELLA PROPRIA APPARECCHIATURA, RACCOMANDIAMO DI USARE SEMPRE PARTI ORIGINALI O CHIAMARE I NOSTRI AGENTI DI ASSISTENZA AUTORIZZATI IN CASO DI NECESSITÀ.

## INSTALLAZIONE

La connessione elettrica della piastra deve essere effettuata da personale di servizio autorizzato o da un elettricista qualificato, conformemente alle istruzioni contenute in questa guida e alle normative vigenti.

- Prima di collegare l'apparecchiatura alla presa, assicurarsi di controllare la conformità delle impostazioni della tensione, che sono specificate nelle informazioni; controllare la conformità delle impostazioni di tensione, che sono specificate nelle informazioni disponibili.
- Le leggi, gli ordinamenti, le direttive e gli standard in vigore nel paese di utilizzazione devono essere osservate (normative sulla sicurezza, riciclaggio adeguato conformemente alle normative, ecc.)

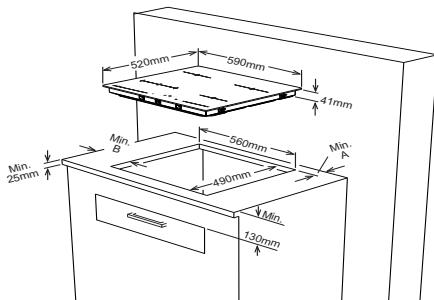
### Individuazione della piastra incorporata

Dopo la rimozione del materiale da imballaggio dall'apparecchiatura e dai suoi accessori, assicurarsi che la piastra non sia danneggiata. Se si sospettano dei danni, non usare l'apparecchiatura e contattare immediatamente il personale di servizio autorizzato o un elettricista qualificato.

Questa piastra incorporata deve essere inserita in un piano di lavoro intagliato.

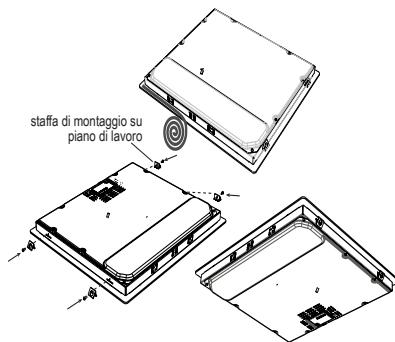
Creare un'apertura delle dimensioni indicate nella prossima immagine. La

distanza tra il bordo posteriore della piastra e le pareti adiacenti dipende dalla superficie della parete. Non usare materiali facilmente combustibili come tende o carte vicino alla piastra.



Pareti confinanti	A (mm)	B (mm)
Combustibile	60	150
Non combustibile	25	40

- Applicare il nastro auto-adesivo sigillante in dotazione intorno al bordo inferiore della superficie di cottura lungo il bordo esterno del pannello in ceramica e vetro. Non allungarlo.
- Avvitare le quattro staffe di montaggio del piano di lavoro sulle pareti laterali del prodotto.

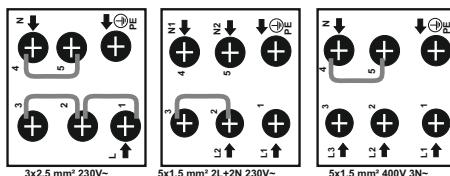


## **Connessione elettrica della piastra**

- Prima di procedere alla connessione elettrica, verificare che la capacità di trasporto corrente del sistema e lo zoccolo siano adeguati alla potenza nominale massima della piastra.
- L'installazione elettrica della residenza e la spina elettrica corrente in uso devono essere messa a terra e osservare le normative sulla sicurezza.
- Se non sono presenti interruttori con fusibili o circuiti della piastra, devono essere installati da un elettricista qualificata prima di connettere la piastra.
- L'interruttore con fusibile deve essere facilmente accessibile una volta installata la piastra.
- Non usare adattatori, zoccoli multipli e/o prolunghe.
- Per la piastra in vetroceramica a comandi tattili, il cavo deve essere un H05VV-F 3X2,5 mm<sup>2</sup> / 60227 IEC 53. Lo schema delle connessioni è indicato sulla parte posteriore dell'apparecchiatura.
- Durante l'installazione, assicurarsi dell'uso di cavi isolati. Una connessione non corretta potrebbe danneggiare

re l'apparecchiatura. La garanzia non copre tali danni.

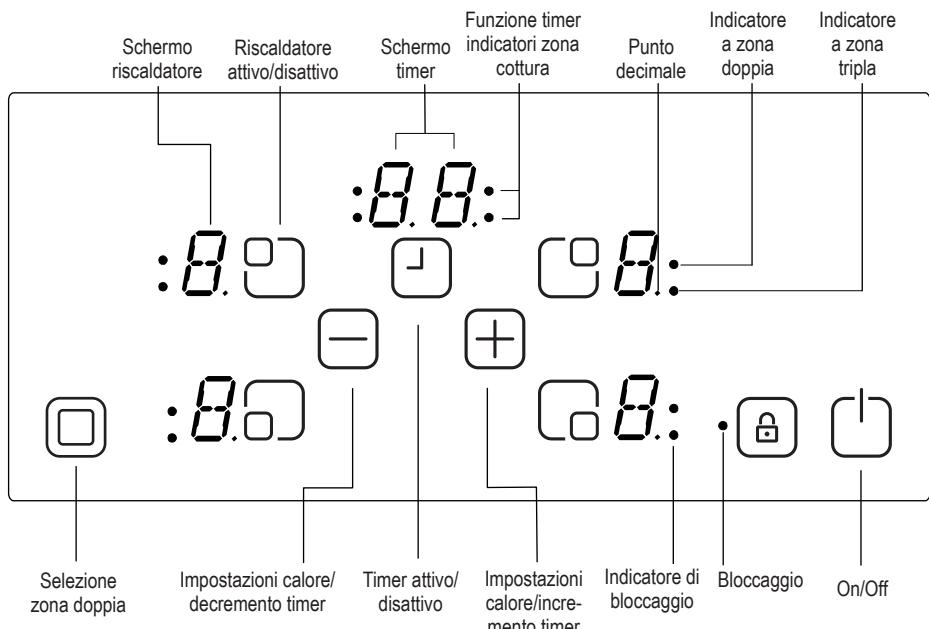
- Tutte le riparazioni devono essere effettuate da personale di servizio autorizzate o da un elettricista qualificato.
- Disconnettere l'apparecchiatura prima della manutenzione. Per la riconnessione, seguire gli schemi di connessione.



La connessione del cavo di alimentazione può essere diversa a seconda del tipo di scatola morsettiera.

## USO

L'apparecchiatura viene operata usando i pulsanti tattili e le funzioni sono confermate dagli schermi e dai segnali acustici.



Modalità stand-by	Modalità S	Le prese sono applicate al controllo della piastra e tutti gli schermi del riscaldatore sono spenti o lo schermo del calore residuo è attivo.
Modalità operativa	Modalità B	Almeno uno schermo del riscaldatore mostra una impostazione del calore tra '0' e '9'.
Modalità di bloccaggio	Modalità VR	Il controllo della piastra è bloccato.

## DESCRIZIONE MODALITÀ

## **Accensione e spegnimento della piastra**

Se l'apparecchiatura è in modalità stand-by, passa in modalità operativa premendo il pulsante On/Off  per almeno 1 secondo. Un segnale acustico indica il successo dell'operazione. Su tutti i riscaldatori viene visualizzato uno '0' e tutti i punti decimali del riscaldatore lampeggiano (1 sec. acceso, 1 sec. spento).

Se non funziona entro 10 sec., lo schermo di tutti i riscaldatori si spegne.

Se gli schermi sono spenti, il riscaldatore sarà impostato in modalità stand-by.

Se viene premuto  per più di due sec. (in modalità operativa), l'apparecchiatura viene disattivata e impostata nuovamente in modalità S. L'apparecchiatura può essere disattivata premendo  in qualsiasi istante; anche se gli altri pulsanti vengono premuti contemporaneamente.

In caso di calore residuo di un riscaldatore, ciò verrà indicato nelle impostazioni di calore corrispondenti Schermo riscaldatore.

## **Selezionare il riscaldatore**

Se un singolo riscaldatore viene scelto con il pulsante attivare/disattivare riscaldatore corrispondente, il punto decimale dello schermo del riscaldatore relativo lampeggia. Per il riscaldatore selezionato, è possibile impostare il livello di calore tra 1 e 9 premendo i pulsanti di configurazione del calore  o .

I pulsanti devono essere premuti entro 3 secondi, altrimenti la selezione del riscaldatore viene cancellata e il punto delle impostazioni del calore scompare (punto decimale). Se non funziona

entro 10 sec., il riscaldatore passa alla modalità S.

Le impostazioni di calore possono essere modificate premendo  o  tra il livello 1-9.

Ogni pulsante di funzionamento od ogni modifica di schermo viene abbandonata tramite un segnale acustico.

## **Impostare il livello di cottura con e senza potenziamento di calore**

Tutti i riscaldatori sono dotati di funzionalità di potenziamento di calore.

Se il potenziamento di calore è attivo, il riscaldatore sarà operato con il massimo della potenza per il periodo del tempo di potenziamento del calore, e ciò dipende dall'impostazione di calore selezionata. Ciò viene indicato da una 'A' lampeggiante, che si alterna tra il valore delle impostazioni di calore (p.es. 0,5 sec. 'A' e 0,5 sec. '9') nello schermo del riscaldatore. Una volta che il tempo di potenziamento del calore ha terminato, solo l'impostazione di calore sarà indicata.

Se il potenziamento di calore viene usata per un riscaldatore, il livello 9 del riscaldatore deve essere operato premendo  a partire dal livello 0. Dopo avere impostato il calore al livello 9, 'A' viene indicata alternandosi. Questo significa che il livello 9 e il potenziamento del calore sono ora attivi.

Il potenziamento di calore può essere disattivato premendo  fino a che non viene visualizzata l'impostazione di calore '0'.

Se il potenziamento di calore deve essere usato, può essere attivato azionando nuovamente se l'impostazione del calore è impostata a livello 9. Nello schermo del calore 'A/9' lampeggia.

### **Disattivare i riscaldatori individuali**

Un riscaldatore selettivo può essere disattivato in tre modi diversi:

- Funzionamento simultaneo dei pulsanti e
- Riduzione delle impostazioni del calore su '0' azionando il pulsante
- Uso della funzione di spegnimento del timer per il riscaldatore corrispondente

Funzionamento simultaneo dei pulsanti e

Il riscaldatore corrispondente deve essere scelto con il pulsante attivare/disattivare riscaldatore, il punto decimale dello schermo del riscaldatore relativo lampeggia. Per disattivare il riscaldatore, e devono essere premuti contemporaneamente. Un segnale acustico viene emesso e sullo schermo delle impostazioni del calore appare '0'.

Se il timer è attivo per il riscaldatore selezionato, '0' appare sullo schermo del riscaldatore e inoltre il timer Funzione timer indicatore zona cottura e Schermo timer vengono spenti.

In caso di calore residuo di un riscaldatore, ciò verrà indicato dalla visualizzazione statica 'H' nello schermo delle impostazioni del calore.

Riduzione delle impostazioni del calore su '0' azionando il pulsante

Il riscaldatore può essere disattivato riducendo l'impostazione del calore su '0'. Quando lo schermo del riscaldatore indica '0', un punto decimale associato del riscaldatore sarà disattivato.

Disattivando un riscaldatore attivo, non solo '0' appare sullo schermo del riscaldatore ma il timer Indicatore zona cottura e Schermo timer vengono spenti.

In caso di calore residuo di un riscaldatore, ciò verrà indicato dalla visualizzazione statica 'H' nello schermo delle impostazioni del calore.

Uso della funzione di spegnimento del timer per il riscaldatore corrispondente (disponibile solo in alcuni modelli)

Dopo aver raggiunto il tempo rimanente di 0 minuti, il timer arresta il riscaldatore collegato, visualizzando lo '0' mostrato nello schermo del riscaldatore e spegne lo schermo del timer. Nello schermo Timer viene visualizzato '00'. Il timer relativo Indicatore zona di cottura scompare.

Un Indicatore selezione zona/duale assegnato scompare se attivo.

Inoltre il segnale acustico indica il termine del timer. Dopo la conferma del termine del timer tramite pressione di un pulsante qualsiasi, il segnale acustico si arresta.

## **Funzione timer**

Il timer offre le seguenti funzionalità:

Il comando può eseguire max. 4 timer assegnati a riscaldatori riduttore di un minuto (non assegnato ad alcun riscaldatore) simultaneamente.

Tutti i timer possono essere usati solo in modalità B. Un timer del riscaldatore può essere assegnato solo a un riscaldatore attivo, con esecuzione ai livelli 1-9. Il riduttore di un minuto è indipendente dal riscaldatore.

Per usare entrambe le funzioni, la funzione timer deve essere attivata con il pulsante Attivare/disattivare timer .

Toccando  per la prima volta dopo avere attivato i riscaldatori, il comando propone un riduttore di un minuto (nessun indicatore zona cottura lampeggia, sono tutti accesi o spenti).

Toccando  per la seconda volta, il comando propone l'assegnazione a uno dei riscaldatori attivati tramite indicatore zona cottura lampeggianti. Ora il timer per il timer collegato viene segnalato.

Toccando nuovamente , il timer successivo in direzione oraria, viene proposto per l'assegnazione al riscaldatore attivo successivo. E così via...

### **riduttore minuto**

Non importa se un riscaldatore è attivato o meno, il riduttore minuto può essere attivato toccando . Lo '00' che appare mostra che il timer è attivo e che il punto nello schermo timer destro indica che  e  sono ora collegati per

l'impostazione del valore del timer.

Il riduttore minuti viene selezionato quando tutti gli indicatori zona cottura sono accesi o spenti staticamente (nessun indicatore zona cottura lampeggia).

Con  e  è possibile impostare il valore del timer.

Dopo avere impostato con successo il tempo del riduttore dei minuti, il timer inizia a decrementare il tempo.

Il riduttore dei minuti non viene arrestato dallo spegnimento dell'apparecchiatura o dall'attivazione della funzione di blocco, ma procede aumentando i minuti fino all'indicazione di fine.

Dopo avere raggiunto lo '00', il segnale acustico indica la fine del tempo.

Per arrestare il segnale acustico, confermare "fine" toccando un pulsante qualsiasi.

### **Timer riscaldatore**

I timer del riscaldatore possono essere impostati solo per i riscaldatori attivati (il livello del riscaldatore deve essere impostato tra 1-9)

Per prima cosa toccare , il riduttore dei minuti viene attivato. Dopo avere toccato  per la seconda volta, il timer viene assegnato al riscaldatore attivato. L'assegnamento proposto viene indicato dall'indicatore di zona cottura relativo, che lampeggia.

Toccando nuovamente  dopo avere attivato il timer del primo riscaldatore, il comando raccomanda al riscaldatore

attivo successivo assegnato al timer in direzione oraria. La raccomandazione dell'assegnazione viene indicata dall'indicatore di zona cottura lampeggiante.

Toccando e è possibile impostare il valore del timer del riscaldamento.

Il timer in esecuzione del timer del riscaldatore del primo set viene indicato dall'indicatore di zona cottura illuminato in modo statico.

Toccando nuovamente , è possibile assegnare altri timer ad altri riscaldatori attivati.

10 secondi dopo l'ultima operazione, lo schermo del timer passa al timer che viene eseguito successivamente.

L'assegnazione di quel timer viene visualizzata sempre con un indicatore di zona cottura lampeggiante. Il numero di timer in esecuzione possono essere identificati dal numero di indicatore di zona cottura accesi in modo statico.

Azionando è possibile visualizzare i valori del timer per il timer del riscaldatore e il riduttore dei minuti. L'assegnazione è sempre indicata dall'indicatore di zona cottura lampeggiante. Se nessun indicatore di zona cottura lampeggia, il tempo del riduttore dei minuti viene visualizzato nello schermo del timer a due cifre.

Tutti i timer del riscaldatore possono essere cancellati passando l'apparecchiatura in modalità S usando . Un riduttore dei minuti non viene cancellato,

procede in funzione fino al termine.

Per cancellare un timer in modalità operazione, è necessario prima selezionare il timer usando il pulsante Attivare/disattivare timer fino a che non viene visualizzato. Il valore può essere cancellato in due modi:

- Decremento toccando fino a che '00' appare sullo schermo del timer.
- Toccando e contemporaneamente per 0,5 sec fino a che '00' viene visualizzato sullo schermo del timer.

Dopo avere raggiunto lo '00' del timer del riscaldatore, il livello del riscaldatore assegnato sarà impostato su '0'.

Il termine del timer del riscaldatore o il riduttore del timer viene indicato acusticamente da un segnale acustico. Questo viene cancellato toccando un pulsante per il riconoscimento.

Attendere la scomparsa di 'F' per tutte le zone, accendere la piastra toccando e continuare a usare.

## Bloccaggio

La funzionalità di blocco serve a bloccare e impostare l'apparecchiatura in modalità risparmio durante le operazioni. Toccare le modifiche come per esempio le impostazioni per alzare il calore non sono possibili. È possibile solo spegnere l'apparecchiatura.

La funzione di blocco è attiva, se il pulsante di blocco viene premuto almeno 2 sec. Questa operazione viene riconosciuta da un segnale acustico. Dopo una operazione di successo di più di

2 sec., l'indicatore di blocco lampeggia e il riscaldatore è bloccato.

Il riscaldatore può essere bloccato solo in modalità operativa (modalità B).

Se il riscaldatore è bloccato, solo  può essere operato, e tutti gli altri pulsanti sono bloccati. Se c'è qualche altro tasto funzionante nel modo bloccato, il segnale acustico emette un suono e l'indicatore di blocco lampeggia come indicazione per la funzionalità blocco tasti attivato. Solo lo spegnimento azionando  è possibile. Ma se si è spento l'apparecchio, non è possibile riavviare nuovamente senza sbloccare.

Dopo avere premuto  per 2 sec, l'indicatore di blocco scompare. Ora, il controllo piano di cottura è sbloccato e può essere azionato in modo normale.

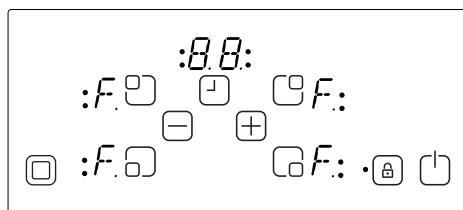
## **FUNZIONI DI SICUREZZA DEL CONTROLLO TATTILE**

Le seguenti funzioni di sicurezza sono disponibili per evitare operazioni indesiderate del controllo del piano di cottura.

### **Disattivazione sicurezza sensore**

Per evitare che l'apparecchio da operazioni indesiderate, casuali, un monitoraggio con sensore è incluso.

Nel caso in cui uno o più pulsanti sono premuti per più di 12 secondi, la routine di controllo sensore indica acusticamente un'operazione errata (la pentola o un altro oggetto posizionato sul pulsante, fallimento sensore, ecc) e spegne l'apparecchio.



La disattivazione di sicurezza fa sì che il controllo del piano di cottura è spento alla modalità S. Una 'F' lampeggia in tutti gli schermi del riscaldatore.

In caso di calore residuo di un riscaldatore, ciò verrà indicato in tutti gli altri schermi del riscaldatore.

Il controllo della piastra passa in modalità S. Nello stesso tempo appare un segnale acustico. Dopo 10 sec, il segnale acustico si ferma.

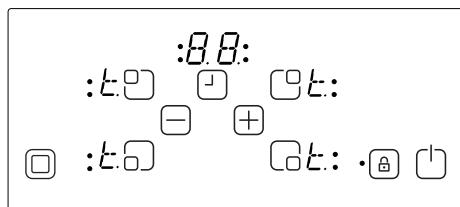
Se non vi è alcuna operazione errata presente più a lungo, sia il segnale visivo che acustico scompaiono.

### **Spegnimento per surriscaldamento**

Grazie al posizionamento del controllo molto vicino al riscaldatore nella parte anteriore centrale del piano di cottura, può accadere che una metà della pentola non posizionata correttamente sul controllo e non rilevata dal sensore di sicurezza tagliate (non copre un tasto) riscalda il piano di cottura ad una temperatura molto elevata, il che rende il vetro e i pulsanti impossibili da toccare senza scottarsi le dita.

Per evitare danni all'unità di controllo fornelli, il controllo monitora continua-

mente la temperatura e si spegne in caso di emergenza da surriscaldamento. È indicato nel display Riscaldatore 4 con la lettera "t" per tutto il tempo finché la temperatura non diminuisce.



Dopo la diminuzione della temperatura, la 't' viene cancellata e l'unità di controllo della piastra passa alla modalità S. Questo significa che l'utente può riattivare l'apparecchiatura toccando .

### **Limitazioni tempo operativo**

L'unità di controllo della piastra ha una limitazione del tempo operativo. Se l'impostazione del calore per questo riscaldatore non è stata cambiata per un certo periodo di tempo, il riscaldatore si spegne automaticamente (per 10 secondi viene visualizzato uno '0', dopo il calore residuo). Il limite del tempo operativo dipende dalle impostazioni di calore selezionate. Se un timer è stato associato al riscaldatore, '00' appare sullo schermo del riscaldatore per 10 sec. Dopo lo schermo del timer si spegne.

Dopo uno spegnimento automatico del riscaldatore, come descritto in precedenza, il riscaldatore può essere operato e il tempo operativo massimo per questa impostazione di calore viene applicata.

### **Funzioni calore residue**

Dopo tutti i processi di cottura il vetro in vetroceramica contiene del calore detto calore residuo. Il controllo può calcolare approssimativamente il calore del vetro nel caso peggiore. Se la temperatura calcolata è maggiore di + 60 ° C, questo sarà indicato nello schermo del riscaldatore corrispondente dopo che il controllo del riscaldatore o della piastra è stato spento. Lo schermo del calore residuo viene mostrato fino a che la temperatura del riscaldatore è > + 60°C.

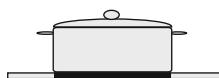
Lo schermo del calore residuo ha la priorità minima e viene sovrascritto da ogni altro valore visualizzato, durante gli spegnimenti di sicurezza e visualizza un codice di errore.

Dopo avere riapplicato la tensione di alimentazione al controllo della piastra dopo una interruzione della tensione di alimentazione, che fa sì che lo schermo del calore residuo lampeggi, se il riscaldatore corrispondente ha un calore residuo superiore a + 60°C prima che l'interruzione di corrente si è verificata. Lo schermo lampeggia sino a che il tempo del calore residuo massimo è scaduto o il riscaldatore viene selezionato e attivato.

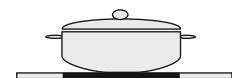
## PULIZIA E MANUTENZIONE

Le stoviglie con fondo ruvido non devono essere usate perché possono grattare la superficie in ceramica e vetro. Il fondo delle stoviglie deve essere il più spesso e piatto possibile. Prima dell'uso, assicurarsi che tutti i fondi delle stoviglie siano puliti e asciutti.

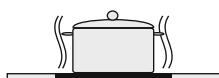
Collocare sempre le stoviglie nella zona cottura prima che venga accesa. Se possibile, collocare sempre i coperchi sulle stoviglie. Il fondo delle stoviglie non devono essere più piccoli o grandi delle zone di cottura, devono essere della dimensione corretta come indicato, per non sprecare energia.



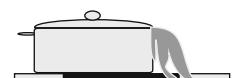
CORRETTO



ERRATO



ERRATO



ERRATO

Prima di pulire la piastra, rimuovere la spina dallo zoccolo di alimentazione elettrico. Quindi assicurarsi che non sia presente calore residuo nell'apparecchiatura. Il vetro in vetroceramica è molto resistente all'alta temperatura e al surriscaldamento. In caso di calore residuo di un riscaldatore, una 'H' lampeggia sullo schermo del riscaldatore. Per evitare ustioni, fare raffreddare l'apparecchiatura.

Rimuovere gli alimenti e il cibo con un raschietto. Quindi spazzolare la piastra usando un liquido detergente adatto e un panno umido pulito. Strofinare l'apparecchiatura usando un panno asciutto e pulito.

Se alluminio o plastica sono accidentalmente fusi sulla superficie della piastra, devono essere immediatamente rimossi dall'area di cottura usando un raschietto. Questo evita possibili danni alla superficie. Questo si applica anche a zucchero o cibo contenente zucchero.

In caso di altri alimenti fusi sulla superficie della piastra, rimuovere lo sporco quando l'apparecchiatura si è raffreddata. Usare un detergente per ceramica e vetro o acciaio inox durante la pulizia della superficie.

Non usare panni per piatti o spugne abrasive. Questi materiali danneggiano la superficie.

Non usare detergenti chimici, spray per la superficie in vetroceramica. Questi materiali possono fare incendiare o scolorire la vetroceramica. Pulire con acqua e liquido detergente.

## **ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ:**

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

Τοποθέτηση της εντοιχισμένης κουζίνας

Ηλεκτρική σύνδεση της κουζίνας

ΧΡΗΣΗ

Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση του χειρισμού

Επιλογή εστίας

Ενεργοποίηση διπλής και τριπλής ζώνης

Ρύθμιση επιπέδου μαγειρέματος με και χωρίς θερμική ενίσχυση

Απενεργοποίηση μεμονωμένων εστιών

Λειτουργία χρονοδιακόπτη

Κλείδωμα κουμπιών

**ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ ΑΦΗΣ**

Αποκλεισμός ασφάλειας αισθητήρων

Απενεργοποίηση λόγω υπερβολικής θερμοκρασίας

Περιορισμοί χρόνου λειτουργίας

Λειτουργίες απομένουσας θερμότητας

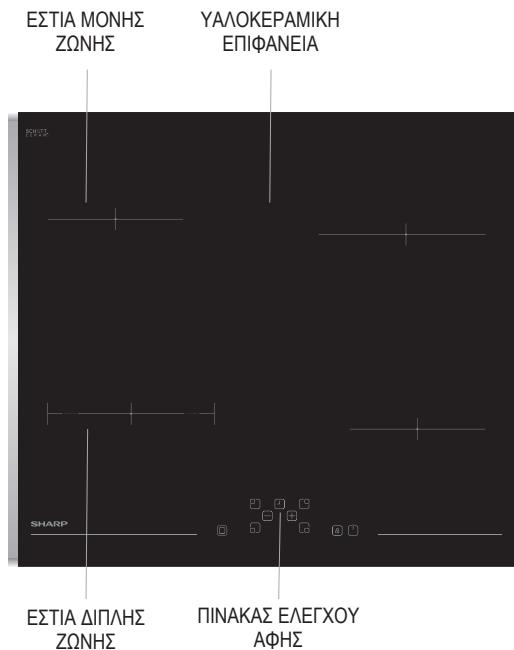
**ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΦΡΟΝΤΙΔΑ**

## ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

### Αγαπητέ Πελάτη

Είναι σημαντικό να διαβάσετε αυτό το εγχειρίδιο για τη βέλτιστη απόδοση και επέκταση της διάρκειας ζωής της συσκευής. Συστήνεται να φυλάξετε αυτό το εγχειρίδιο για μελλοντική αναφορά.

Η νέα σας κουζίνα θα σας προσφέρει εγγυημένη λειτουργία με διάρκεια. Η εγγύηση αυτή ισχύει μόνο αν η συσκευή εγκατασταθεί και λειτουργεί σύμφωνα με τις οδηγίες λειτουργίας και εγκατάστασης που περιγράφονται με λεπτομέρεια στο εγχειρίδιο αυτό.



**Σημείωση:** Η εμφάνιση της κουζίνας σας μπορεί να διαφέρει από το μοντέλα που απεικονίζεται παραπάνω λόγω της διαμόρφωσής της.

## **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ**

ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΠΡΟ-  
ΣΕΚΤΙΚΑ ΚΑΙ ΠΛΗΡΩΣ ΠΡΙΝ ΧΡΗ-  
ΣΙΜΟΠΟΙΗΣΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΚΑΙ  
ΦΥΛΑΞΤΕ ΤΙΣ ΣΕ ΕΥΚΑΙΡΗ ΘΕΣΗ ΓΙΑ  
ΝΑ ΑΝΑΤΡΕΧΕΤΕ ΣΕ ΑΥΤΕΣ ΟΠΟΤΕ  
ΕΙΝΑΙ ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΟ.

ΤΟ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΑΥΤΟ ΕΧΕΙ ΠΡΟΕΤΟΙ-  
ΜΑΣΤΕΙ ΓΙΑ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΑ ΑΠΟ ΕΝΑ  
ΜΟΝΤΕΛΑ. Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΣΑΣ ΜΠΟΡΕΙ  
ΝΑ ΜΗ ΔΙΑΘΕΤΕΙ ΟΡΙΣΜΕΝΑ ΑΠΟ ΤΑ  
ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΠΟΥ ΕΞΗΓΟΥΝΤΑΙ  
ΣΕ ΑΥΤΟ ΤΟ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ. ΚΑΤΑ ΤΗΝ  
ΑΝΑΓΝΩΣΗ ΤΟΥ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟΥ ΛΕΙ-  
ΤΟΥΡΓΙΑΣ, ΔΩΣΤΕ ΠΡΟΣΟΧΗ ΣΤΙΣ ΠΕ-  
ΡΙΛΑΜΒΑΝΟΜΕΝΕΣ ΑΠΕΙΚΟΝΙΣΕΙΣ.

### **Γενικές προειδοποιήσεις**

#### **ασφάλειας**

- Η συσκευή αυτή μπο-  
ρεί να χρησιμοποιη-  
θεί από παιδιά ηλικίας  
ανω των 8 ετών και  
από άτομα με μειω-  
μένες σωματικές, αι-  
σθητηριακές και δια-  
γονητικές ικανότητες,  
ή από άτομα χωρίς  
εμπειρία και γνωση,  
εφόσον τους παρε-  
χεται επίβλεψη ή κα-  
θοδήγηση σχετικά με  
την ασφαλή χρήση  
της συσκευής και εφό-  
σον κατανοούν τον  
κίνδυνο που περιλαμ-  
βάνεται. Τα παιδιά δεν  
πρέπει να παίζουν με  
τη συσκευή. Οι έργα-  
σίες καθαρισμού και  
συντήρησης δεν θα  
πρέπει να πραγματο-

ποιούνται από παιδιά  
χωρίς επίβλεψη.

- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Η συσκευή καθως και τα προσβασιμα τύματα της μπορεί να θερμανθουν κατά τη χρήση. Θα πρέπει να προσέχετε ώστε να αποφεύγετε την επαφή με τα θερμαλόμενα στοιχεία. Παιδιά ηλικίας μικροτερής των 8 ετών θα πρέπει να παραμενουν σε απόσταση εκτός αν βρίσκονται υπό συνεχή επίβλεψη.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Το μαγειρέμα με λίπος ή λάδι σε κουζίνα χωρίς επίβλεψη μπορεί να είναι επικίνδυνο και να οδηγήσει σε φωτιά. ΠΟΤΕ μην προσπαθήσετε να σβήσετε φωτιά με νερό. Αντίθετα, απενεργοποιήστε τη συσκευή, και στη συνέχεια καλύψτε τη φλογά, π.χ. με ένα καπάκι ή με κουβέρτα πυρόσβεσης.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Κίνδυνος φωτιάς: μην αποθηκεύετε αντικείμενα πάνω στις επιφάνειες μαγειρέματος.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Αν η επιφάνεια παρουσιάσει ρωγμές, απενεργοποιήστε τη συσκευή για την αποφυγή ενδεχομένης

- ηλεκτροπληξίας.
  - Για κουζίνες με εγσωματωμένο καπάκι, θα πρέπει να σκουπίζεται τυχόν υγρό που εχει πέσει στο καπάκι πριν αυτό ανασηκωθεί. Επίσης, θα πρέπει να αφήγετε την κουζίνα να κρυώσει πριν κλείσετε το καπάκι.
  - Η συσκευή δεν προορίζεται, για λειτουργία με χρήση εξωτερικού χρονοδιακόπτη, ή με εξωχριστό σύστημα έτηλεχειρισμού.
  - Μη χρησιμοποιείτε σκληρά αποξεστικά καθαριστικά ή αιχμηρές μεταλλικές ξυστρες για τον καθαρισμό της γυάλινης πόρτας του φουρνου και άλλων επιφάνειων, καθώς μπορεί να γδάρθει η επιφάνεια, οδηγώντας σε θραυση του γυαλιού ή ζημιά στην επιφάνεια.
  - Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές για τον καθαρισμό της συσκευής.
  - Η συσκευή παράγεται σύμφωνα με όλα τα ισχύοντα τοπικά και διεθνή πρότυπα και τους κανονισμούς.
  - Οι εργασίες συντήρησης και επισκευής πρέπει να εκτελούνται μόνο από εξουσιοδοτημένους τεχνικούς σέρβις. Οι εργασίες εγκατάστασης και επισκευής που εκτελούνται από μη εξουσιοδοτημένους τεχνικούς ενδέχεται να σας θέσουν σε κίνδυνο. Είναι επικίνδυνο να αλλοιώνετε ή να τροποποιείτε τις προδιαγραφές της συσκευής κατ' οιονδήποτε τρόπο.
  - Πριν από την εγκατάσταση, βεβαιωθείτε ότι οι τοπικές συνθήκες διανομής (φύση και πίεση αερίου ή τάση και συχνότητα ηλεκτρικού ρεύματος) και οι απαιτήσεις της συσκευής είναι συμβατές. Οι απαιτήσεις για αυτή τη συσκευή δηλώνονται στην ετικέτα.
  - **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Η συσκευή αυτή έχει σχεδιαστεί μόνο για το μαγείρεμα φαγητού και προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση σε εσωτερικό χώρο. Δεν θα πρέπει να χρησιμοποιείται για οποιονδήποτε άλλο σκοπό ή σε οποιαδήποτε άλλη εφαρμογή, όπως για μη οικιακή χρήση ή σε εμπορικό περιβάλλον ή για θέρμανση χώρου.
  - Έχουν ληφθεί όλα τα πιθανά μέτρα προστασίας για την ασφάλειά σας. Εφόσον το γυαλί ενδέχεται να σπάσει, θα πρέπει να είστε προσεκτικοί κατά τον καθαρισμό για την αποφυγή γρατζουνιών. Αποφύγετε την κρούση ή το κτύπημα του γυαλιού με εξαρτήματα.
  - Βεβαιωθείτε πως δεν σφήνωσε το καλώδιο παροχής κατά την εγκατάσταση. Αν το καλώδιο παροχής υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπο σέρβις του κατασκευαστή ή από άτομα με παρόμοια προσόντα, για την αποτροπή κινδύνου.
- Προειδοποιήσεις εγκατάστασης**
- Μη λειτουργείτε τη συσκευή πριν ολοκληρωθεί η εγκατάστασή της.
  - Η συσκευή πρέπει να εγκατασταθεί και να τεθεί σε λειτουργία από εξουσιοδοτημένο τεχνικό. Ο κα-

τασκευαστής δεν φέρει ευθύνη για οποιαδήποτε ζημιά μπορεί να προκληθεί από ελαττωματική τοποθέτηση και εγκατάσταση από μη εξουσιοδοτημένα άτομα.

- Κατά την αφαίρεση της συσκευασίας της συσκευής, βεβαιωθείτε πως δεν θα υποστεί ζημιά κατά τη μεταφορά. Σε περίπτωση ελαττώματος, μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή και επικοινωνήστε άμεσα με αρμόδιο αντιπρόσωπο σέρβις. Τα υλικά που χρησιμοποιούνται για τη συσκευασία (νάιλον, συρραπτικό... κ.τ.λ.) ενδέχεται να είναι επιβλαβή για παιδιά. Επομένως, θα πρέπει να συλλέγονται και να απομακρύνονται άμεσα.
- Προστατέψτε τη συσκευή σας από περιβαλλοντικές επιδράσεις. Μην την εκθέτετε σε παράγοντες όπως ο ήλιος, η βροχή, το χιόνι κ.τ.λ.
- Τα υλικά που περιβάλλουν τη συσκευή (ντουλάπι) πρέπει να είναι ικανά να αντέχουν σε θερμοκρασία τουλάχιστον 100°C.
- Κατά τη χρήση
- Μην τοποθετείτε εύφλεκτα ή καύσιμα υλικά μέσα ή κοντά στη συσκευή κατά τη διάρκεια της λειτουργίας της.
- Μην εγκαταλείπετε τη συσκευή κατά το μαγείρεμα με στερεά ή υγρά έλαια. Μπορεί να πιάσουν φωτιά σε περίπτωση ακραίας θέρμανσης. Ποτέ μη χύνετε νερό πάνω σε φλόγες που προκαλούνται από λάδι. Καλύπτετε την κατσαρόλα ή το τηγάνι με το καπάκι της προκειμένου να καταπνιγεί η φλόγα που προέκυψε και απενεργοποιήστε τη συσκευή.
- Πάντοτε να τοποθετείτε τα τηγάνια πάνω από το κέντρο της ζώνης μαγειρέματος, και στρέφετε τα χερούλια σε ασφαλή θέση ώστε να μην χτυπηθούν ή πιαστούν.
- Αν δεν πρόκειται να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για μεγάλο χρονικό διάστημα, αποσυνδέστε την από το ρεύμα. Διατηρείτε τον κεντρικό διακόπτη απενεργοποιημένο. Επίσης, όταν δεν χρησιμοποιείτε τη συσκευή, κλείστε τη βαλβίδα αερίου.
- Βεβαιωθείτε πως τα περιστρεφόμενα κουμπιά ελέγχου της συσκευής βρίσκονται πάντοτε στη θέση “0” (διακοπή) όταν δεν είναι σε χρήση.
- Η θερμοκρασία της κάτω επιφάνειας της κουζίνας μπορεί να αυξηθεί κατά τη διάρκεια της λειτουργίας. Κατά συνέπεια, πρέπει να εγκατασταθεί κάποια επίπεδη πλάκα κάτω από το προϊόν.
- Κατά τη διάρκεια του καθαρισμού και της συντήρησης
- Πάντοτε να απενεργοποιείτε τη συσκευή πριν από ενέργειες για τον καθαρισμό ή τη συντήρηση. Μπορείτε να τις εκτελέσετε αφού αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα ή απενεργοποιώντας τους κεντρικούς διακόπτες.
- Μην αφαιρείτε τα περιστρεφόμενα κουμπιά ελέγχου για να καθαρίσετε τον πίνακα ελέγχου.
- **ΠΡΟΚΕΙΜΕΝΟΥ ΝΑ ΔΙΑΤΗΡΗΘΕΙ Η ΑΠΟΔΟΣΗ ΚΑΙ Η ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ, ΣΥΣΤΗΝΕΤΑΙ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΠΑΝΤΟΤΕ ΑΥΘΕΝΤΙΚΑ ΑΝΤΑΛΛΑΚΤΙΚΑ ΚΑΙ ΝΑ ΚΑΛΕΙΤΕ ΜΟΝΟ ΕΞΟΥΣΙΟΔΟΤΗΜΕΝΟΥΣ ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΟΥΣ ΣΕΡΒΙΣ ΕΦΟΣΟΝ ΧΡΕΙΑΖΕΤΑΙ.**

# ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

Η ηλεκτρική σύνδεση της κουζίνας αυτής θα πρέπει να πραγματοποιηθεί από εξουσιοδοτημένο προσωπικό σέρβις ή από αρμόδιο ηλεκτρολόγο, σύμφωνα με τις οδηγίες που περιέχονται σε αυτόν τον οδηγό και σε συμφωνία με τους τρέχοντες κανονισμούς.

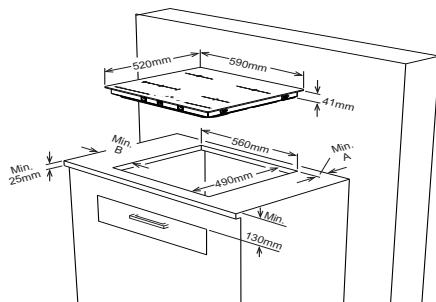
- Πριν συνδέσετε τη συσκευή στην παροχή του σπιτιού σας, βεβαιωθείτε πως ελέγχατε ότι ικανοποιούνται οι απαιτήσεις τάσης, που προσδιορίζονται στις διαθέσιμες πληροφορίες.
- Οι νόμοι, διατάξεις, οδηγίες και τα πρότυπα που βρίσκονται σε ισχύ στη χώρα χρήσης της συσκευής πρέπει να τηρούνται (κανονισμοί ασφάλειας, σωστή ανακύklωση σε συμφωνία με τους κανονισμούς, κ.τ.λ.)

## Κατάλληλη τοποθέτηση της εντοιχισμένης κουζίνας

Αφού αφαιρέσετε το υλικό συσκευασίας από τη συσκευή και τα εξαρτήματά της, βεβαιωθείτε πως η κουζίνα δεν έχει υποστεί ζημιά. Αν υποψιάζεστε την ύπαρξη οποιασδήποτε ζημιάς, μη χρησιμοποιήστε τη συσκευή και επικοινωνήστε αμέσως με εξουσιοδοτημένο προσωπικό σέρβις ή με αρμόδιο ηλεκτρολόγο.

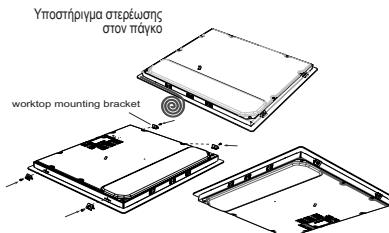
Η εντοιχισμένη αυτή κουζίνα προορίζεται για τοποθέτηση μέσα σε τρύπα πάγκου εργασίας.

Δημιουργήστε τρύπα με τις διαστάσεις που φαίνονται στην επόμενη εικόνα. Η απόσταση μεταξύ της πίσω ακμής της κουζίνας και οποιουδήποτε κοντινού τοίχου εξαρτάται από την επιφάνεια του τοίχου. Μη χρησιμοποιείτε υλικά που καίγονται εύκολα κοντά στην κουζίνα, όπως κουρτίνα ή χαρτί.



Κοντινοί τοίχοι	A (χλστ.)	B (χλστ.)
Εύφλεκτοι	60	150
Άφλεκτοι	25	40

- Εφαρμόστε την παρεχόμενη αυτοκόλλητη ταινία σφράγισης περιμετρικά σε όλη την κάτω άκρη της επιφάνειας μαγειρέματος, κατά μήκος της εξωτερικής άκρης του υαλοκεραμικού πλαισίου. Μην την τεντώνετε.
- Βιδώστε τα 4 υποστηρίγματα στερέωσης στον πάγκο εργασίας στα πλευρικά τοιχώματα του προϊόντος

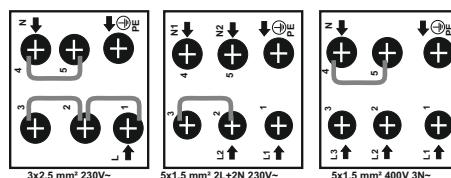


## Ηλεκτρική σύνδεση της κουζίνας

- Πριν προβείτε στην ηλεκτρική σύνδεση, επαληθεύστε πως η ικανότητα ρεύματος του δικτύου και της πρίζας επαρκούν για τη μέγιστη ονομαστική ισχύ της κουζίνας.
- Τόσο η ηλεκτρική εγκατάσταση του σπιτιού όσο και το βύσμα που θα χρησιμοποιηθούν πρέπει να διαθέτουν γείωση και να είναι σε συμμόρφωση με τους κανονισμούς ασφάλειας.
- Αν δεν υπάρχει αποκλειστικό κύκλωμα και διακόπτης με ασφάλεια για την κουζίνα, πρέπει να εγκατασταθούν από αρμόδιο ηλεκτρολόγο πριν από τη σύνδεση της κουζίνας.
- Ο διακόπτης με ασφάλεια πρέπει να είναι εύκολα προσβάσιμος μετά την εγκατάσταση της κουζίνας.
- Μη χρησιμοποιείτε προσαρμογείς, πολύπριζα και/ή καλώδια επέκτασης.
- Πρέπει να εγκατασταθεί μέσα στο κύκλωμα παροχής ένας ασφαλειοδιακόπτης με άνοιγμα επαφής τουλάχιστον 3 χλστ., ονομαστικής έντασης 25 Α, τύπου καθυστερημένης έναρξης.
- Για την υαλοκεραμική κουζίνα με έλεγχο αφής, το καλώδιο πρέπει να είναι Η05VV-F 3X2,5 mm<sup>2</sup> / 60227 IEC 53. Το διάγραμμα καλωδίωσης μπορεί να βρεθεί στο πίσω μέρος της συσκευής.
- Κατά την εγκατάσταση, βεβαιωθείτε πως χρησιμοποιούνται μονωμένα καλώδια. Εσφαλμένη σύνδεση μπορεί να προκαλέσει ζημιά στη συσκευή.

Η εγγύηση δεν καλύπτει ζημιές αυτού του είδους.

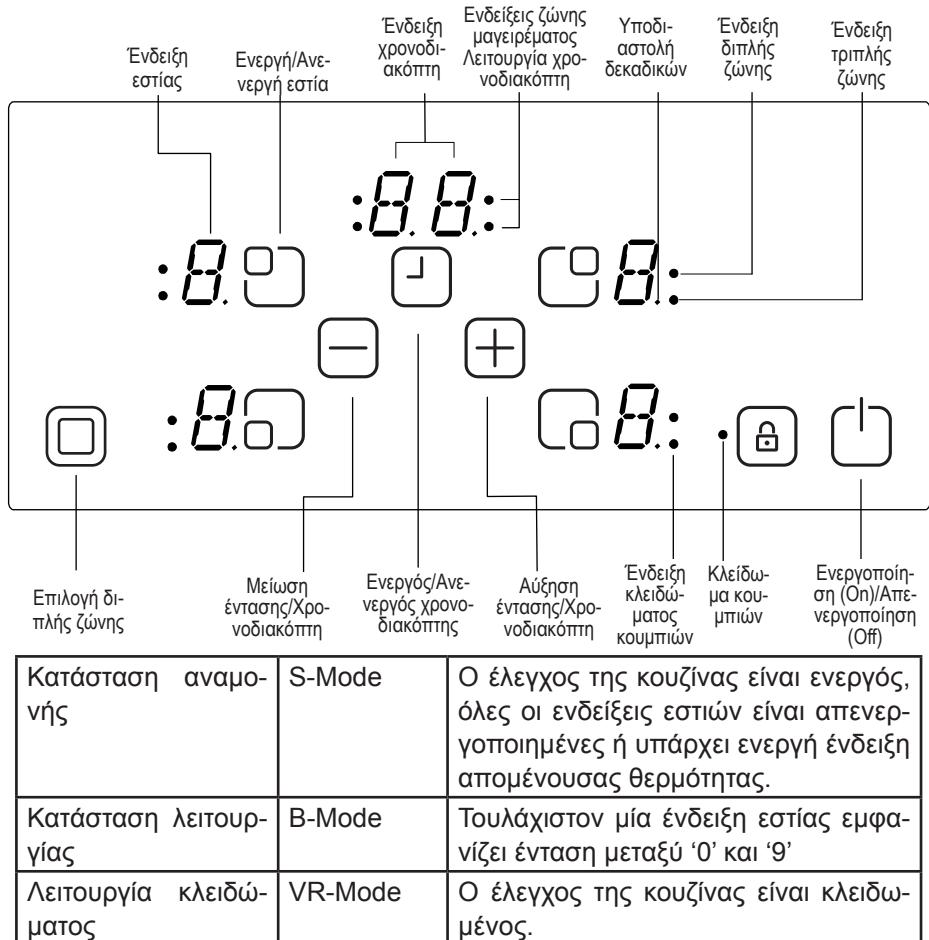
- Όλες οι εργασίες επισκευής πρέπει να εκτελούνται από εξουσιοδοτημένο προσωπικό σέρβις ή από αρμόδιο ηλεκτρολόγο.
- Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα πριν από κάθε εργασία συντήρησης. Για την επανασύνδεση, ακολουθήστε πιστά τη συνδεσμολογία στα διαγράμματα.



Η σύνδεση του καλωδίου τροφοδοσίας μπορεί να διαφέρει, ανάλογα με τον τύπο του κιβωτίου ακροδεκτών.

# ΧΡΗΣΗ

Ο χειρισμός της συσκευής επιτυγχάνεται μέσω πλήκτρων αφής και οι λειτουργίες επιβεβαιώνονται μέσω ενδείξεων και ηχητικών σημάτων.



## ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΡΟΠΟΥ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

## **Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της συσκευής**

Αν η συσκευή βρίσκεται σε κατάσταση αναμονής, μπορεί να μεταβεί σε κατάσταση λειτουργίας πατώντας το κουμπί Ενεργοποίηση (ON)/Απενεργοποίηση (Off)  για τουλάχιστον 1 δευτερόλεπτο. Η επιτυχής λειτουργία επισημαίνεται ακουστικά με ένα ηχητικό σήμα. Σε κάθε εστία εμφανίζεται η ένδειξη '0' και αναβοσβήνουν όλες οι υποδιαστολές τους (ανάβουν για 1 δευτ., σβήνουν για 1 δευτ.).

Αν δεν υπάρχει λειτουργία στα επόμενα 10 δευτ., η ένδειξη όλων των εστιών σβήνει.

Αν σβήσουν οι ενδείξεις, η εστία μεταβαίνει σε κατάσταση αναμονής.

Αν το  πατηθεί για περισσότερο από 2 δευτ. (σε κατάσταση λειτουργίας), η συσκευή απενεργοποιείται και επανέρχεται στην κατάσταση αναμονής. Η συσκευή μπορεί να απενεργοποιηθεί πατώντας το  σε οποιαδήποτε στιγμή, ακόμα και αν άλλα κουμπιά είναι πατημένα την ίδια στιγμή.

Αν παραμένει θερμή κάποια εστία, αυτό θα υποδεικνύεται με την αντίστοιχη ρύθμιση στην Ένδειξη εστιών.

## **Επιλογή εστίας**

Αν επιλεχθεί μεμονωμένη εστία με το αντίστοιχο κουμπί Ενεργής/Ανενεργής Εστίας, αναβοσβήνει η υποδιαστολή στη σχετική ένδειξη εστίας. Για την επιλεγμένη εστία, μπορείτε να ρυθμίσετε την ένταση μεταξύ του εύρους 1-9 αγγίζοντας τα κουμπιά έντασης  ή  .

Τα κουμπιά πρέπει να πατηθούν εντός 3 δευτ., διαφορετικά η επιλογή εστίας διαγράφεται και η τελεία (υποδιαστολή) της έντασης εξαφανίζεται. Αν δεν υπάρχει άλλη λειτουργία εντός 10 δευτ., η εστία επανέρχεται σε κατάσταση αναμονής.

Η ένταση μπορεί πάντοτε να αλλάξει πατώντας  ή  μεταξύ των επιπέδων 1-9.

Κάθε πάτημα κουμπιού ή κάθε αλλαγή ένδειξης συνοδεύεται από ακουστικό σήμα.

## **Ρύθμιση επιπέδου μαγειρέματος με και χωρίς θερμική ενίσχυση**

Όλες οι εστίες διαθέτουν λειτουργία θερμικής ενίσχυσης.

Αν η θερμική ενίσχυση είναι ενεργή, τότε η εστία λειτουργεί με τη μέγιστη ισχύ για τη διάρκεια του χρόνου θερμικής ενίσχυσης, ο οποίος εξαρτάται από την επιλεγμένη ένταση. Αυτό υποδεικνύεται από το σύμβολο 'A' που αναβοσβήνει, εναλλασσόμενο με την τιμή έντασης (π.χ. 0,5 δευτ. 'A' και 0,5 δευτ. '9') στην ένδειξη της εστίας. Μόλις ολοκληρωθεί η διάρκεια της θερμικής ενίσχυσης, εμφανίζεται στην ένδειξη μόνο η ένταση.

Αν πρέπει να χρησιμοποιηθεί η θερμική ενίσχυση για μια εστία, αυτή πρέπει να ρυθμιστεί στο επίπεδο 9 πατώντας  ξεκινώντας από το επίπεδο 0. Αφού ρυθμιστεί η ένταση 9, στην ένδειξη θα εναλλάσσεται το σύμβολο 'A'. Αυτό σημαίνει πως το επίπεδο 9 καθώς και η θερμική ενίσχυση είναι πλέον ενεργά.

Η θερμική ενίσχυση μπορεί να απενεργοποιηθεί πατώντας  ώσπου να εμφανιστεί η ρύθμιση '0'.

Αν πρέπει να χρησιμοποιηθεί η θερμική ενίσχυση, μπορείτε να την ενεργοποιήσετε αγγίζοντας ξανά το  εφόσον η ένταση είναι ορισμένη στο επίπεδο 9. Στην ένδειξη έντασης αναβοσβήνει το σύμβολο 'A/9'.

## **Απενεργοποίηση μεμονωμένων εστιών**

Η απενεργοποίηση μιας επιλεγμένης εστίας είναι δυνατή με 3 διαφορετικούς τρόπους:

- Ταυτόχρονο άγγιγμα των κουμπιών  και 
- Μείωση της έντασης στο '0' αγγίζοντας το κουμπί 
- Χρήση της λειτουργίας χρονοδιακόπτη απενεργοποίησης για την αντίστοιχη εστία

Ταυτόχρονο άγγιγμα των κουμπιών  και 

Η αντίστοιχη εστία πρέπει να επιλεχθεί με το κουμπί Ενεργής/Ανενεργής εστίας, οπότε αναβοσβήνει η υποδιαστολή της ένδειξης της σχετικής εστίας. Για απενεργοποίηση της εστίας, τα  και  πρέπει να πατηθούν ταυτόχρονα. Ακούγεται ένα ηχητικό σήμα και εμφανίζεται το σύμβολο '0' στην ένδειξη της έντασης.

Αν ο χρονοδιακόπτης είναι ενεργός για την επιλεγμένη εστία, τότε εμφανίζεται το σύμβολο '0' στην ένδειξη της εστίας και επίσης απενεργοποιούνται η ένδειξη ζώνης μαγειρέματος του σχετικού χρονοδιακόπτη, η λειτουργία χρονοδιακόπτη και η ένδειξη χρονοδιακόπτη.

Αν απομένει θερμότητα στην εν λόγω εστία, αυτό υποδεικνύεται με τη στατική εμφάνιση του συμβόλου 'H' στην ένδειξη έντασης.

Μείωση της έντασης στο '0' αγγίζοντας το κουμπί 

Η εστία μπορεί ακόμη να απενεργοποιηθεί μειώνοντας την ένταση λειτουργίας στο '0'.

Όταν η ένδειξη έντασης εμφανίσει το '0', σβήνει επίσης η σχετική υποδιαστολή της εστίας.

Κατά την απενεργοποίηση μιας ενεργής εστίας, δεν εμφανίζεται απλώς το '0' στην ένδειξη εστίας, αλλά επίσης απενεργοποιούνται η ένδειξη ζώνης μαγειρέματος του σχετικού χρονοδιακόπτη και η ένδειξη χρονοδιακόπτη.

Αν απομένει θερμότητα στην εν λόγω εστία, αυτό υποδεικνύεται με τη στατική εμφάνιση του συμβόλου 'H' στην ένδειξη έντασης.

Χρήση της λειτουργίας χρονοδιακόπτη απενεργοποίησης για την αντίστοιχη εστία (διατίθεται σε ορισμένα μόνο μοντέλα)

Όταν η διάρκεια που απομένει φτάσει στα 0 λεπτά, ο χρονοδιακόπτης τερματίζει την εστία που έχει συνδεθεί με τον χρονοδιακόπτη, ενώ εμφανίζεται το '0' στην ένδειξη της εστίας και σβήνει η ένδειξη χρονοδιακόπτη. Στην ένδειξη χρονοδιακόπτη εμφανίζεται το '00'. Η ένδειξη ζώνης μαγειρέματος του σχετικού χρονοδιακόπτη σβήνει.

Επίσης σβήνει και η ένδειξη επιλογής διπλής/ ζώνης, εφόσον είχε ήδη ενεργοποιηθεί.

Επιπρόσθετα, ένα ηχητικό σήμα υποδεικνύει πως ο χρονοδιακόπτης ολοκλήρωσε την αντίστροφη μέτρηση. Μετά την επιβεβαίωση τερματισμού του χρονοδιακόπτη αγγίζοντας οποιοδήποτε κουμπί, το ηχητικό σήμα παύει.

## **Λειτουργία χρονοδιακόπτη**

Ο χρονοδιακόπτης παρέχει τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

Η μονάδα ελέγχου μπορεί να χειριστεί το πολύ 4 χρονοδιακόπτες εκχωρημένους σε εστίες καθώς και αντίστροφη μέτρηση (η οποία δεν σχετίζεται με καμία εστία) ταυτόχρονα.

Όλοι οι χρονοδιακόπτες μπορούν να χρησιμοποιηθούν μόνο σε κατάσταση λειτουργίας (B-Mode). Εκχώρηση χρονοδιακόπτη εστίας μπορεί να πραγματοποιηθεί μόνο για ενεργή εστία, που λειτουργεί μεταξύ των επιπτέδων 1-9. Η αντίστροφη μέτρηση είναι ανεξάρτητη από οποιαδήποτε εστία.

Προκειμένου να χρησιμοποιηθούν και οι δύο λειτουργίες, η λειτουργία χρονοδιακόπτη πρέπει να ενεργοποιηθεί μέσω του κουμπιού Ενεργού/Ανενεργού χρονοδιακόπτη [ ].

Αγγίζοντας το [ ] για πρώτη φορά αφού ενεργοποιηθούν οι εστίες, η μονάδα ελέγχου προτείνει την αντίστροφη μέτρηση (δεν αναβοσβήνει καμία ζώνη μαγειρέματος, είναι όλες είτε ενεργοποιημένες, είτε απενεργοποιημένες).

Αγγίζοντας το [ ] για δεύτερη φορά, η μονάδα ελέγχου προτείνει την εκχώρηση σε μια από τις ενεργές εστίες αναβοσβήνοντας την ένδειξη ζώνης μαγειρέματος. Σε αυτή τη φάση επισημαίνεται η σύνδεση του χρονοδιακόπτη με τη σχετική εστία.

Αγγίζοντας το [ ] ξανά, ο επόμενος χρονοδιακόπτης προτείνεται για εκχώρηση στην επόμενη ενεργή εστία, κατά τη φορά των δεικτών του ρολογιού. Και ούτω καθ' εξής...

## **Αντίστροφη μέτρηση**

Ανεξάρτητα από το αν μια εστία έχει

ενεργοποιηθεί ή όχι, μπορείτε να χειριστείτε την αντίστροφη μέτρηση αγγίζοντας το κουμπί [ ]. Το σύμβολο '00' εμφανίζεται υποδεικνύοντας ότι ο χρονοδιακόπτης είναι ενεργός και η υποδιαστολή στη δεξιά ένδειξη χρονοδιακόπτη δείχνει πως τα κουμπιά [+] και [-] έχουν πλέον συνδεθεί για τη ρύθμιση της τιμής του χρονοδιακόπτη.

Η αντίστροφη μέτρηση επιλέγεται όταν όλες οι ενδείξεις ζώνης μαγειρέματος είναι μονίμως αναμμένες ή σβηστές (δεν αναβοσβήνει καμία ένδειξη ζώνης μαγειρέματος).

Η τιμή του χρονοδιακόπτη μπορεί να ρυθμιστεί με τα [+] και [-].

Αφού ολοκληρωθεί η ρύθμισή της, αρχίζει η αντίστροφη μέτρηση του χρόνου. Η αντίστροφη μέτρηση δεν θα τερματιστεί με απενεργοποίηση της συσκευής ή ενεργοποίηση του κλειδώματος κουμπιών. Θα συνεχίσει τη μέτρηση χρόνου ώσπου να εξαντληθεί η ένδειξη.

Αφού φτάσει στη μέτρηση '00', ένα ηχητικό σήμα υποδεικνύει την εξάντληση του χρόνου.

Για να σταματήσει το ηχητικό σήμα, πρέπει να αγγίζετε οποιοδήποτε κουμπί για επιβεβαίωση.

## **Χρονοδιακόπτης εστίας**

Οι χρονοδιακόπτες εστίας μπορούν να ρυθμιστούν μόνο για ενεργές εστίες (η ένταση της εστίας πρέπει να έχει ρυθμιστεί μεταξύ 1-9)

Με το πρώτο άγγιγμα του [ ], ενεργοποιείται η αντίστροφη μέτρηση. Αφού πατηθεί το [ ] για δεύτερη φορά, ο χρονοδιακόπτης εκχωρείται στην ενεργή εστία. Η προτεινόμενη εκχώρηση εμφανίζεται στη σχετική ένδειξη ζώνης μαγειρέματος, που αναβοσβήνει.

Με το επόμενο άγγιγμα του μετά από την ενεργοποίηση του πρώτου χρονοδιακόπτη εστίας, η μονάδα ελέγχου συστήνει την εκχώρηση της επόμενης ενεργής εστίας, κατά τη φορά των δεικτών του ρολογιού, στον χρονοδιακόπτη. Η συστηνόμενη εκχώρηση εμφανίζεται αναβοσβήνοντας στην ένδειξη ζώνης μαγειρέματος.

Αγγίζοντας τα και , μπορεί να ρυθμιστεί η τιμή του χρονοδιακόπτη για την εστία.

Η πρόοδος της αντίστροφης μέτρησης για τον πρώτο χρονοδιακόπτη εστίας που ρυθμίστηκε εμφανίζεται μόνιμα αναμμένη στην ένδειξη ζώνης μαγειρέματος.

Αγγίζοντας το μια ακόμη φορά, μπορούν να εκχωρηθούν περαιτέρω χρονοδιακόπτες σε άλλες ενεργές εστίες.

10 δευτ. μετά από την τελευταία λειτουργία, η ένδειξη του χρονοδιακόπτη μεταβαίνει στον χρονοδιακόπτη που πρόκειται να μηδενιστεί στη συνέχεια.

Η εκχώρηση αυτού του χρονοδιακόπτη εμφανίζεται πάντοτε αναβοσβήνοντας στην ένδειξη ζώνης μαγειρέματος. Το πλήθος των χρονοδιακοπτών που βρίσκονται σε εξέλιξη μπορεί να αναγνωριστεί από το πλήθος των ενδείξεων ζώνης μαγειρέματος που είναι μόνιμα αναμμένες.

Πατώντας επανειλημμένα το , μπορείτε να εμφανίσετε τις τιμές για τους χρονοδιακόπτες εστίας και την αντίστροφη μέτρηση. Η εκχώρηση εμφανίζεται πάντοτε αναβοσβήνοντας στην ένδειξη ζώνης μαγειρέματος. Αν δεν αναβοσβήνει καμία ένδειξη ζώνης μαγειρέματος, εμφανίζεται η αντίστροφη μέτρηση στη 2ψήφια ένδειξη χρονοδιακόπτη.

Όλοι οι χρονοδιακόπτες εστίων μπορούν

να διαγραφούν απενεργοποιώντας τη συσκευή, μεταβαίνοντας στην κατάσταση αναμονής (S-Mode) μέσω του . Η αντίστροφη μέτρηση δεν διαγράφεται, συνεχίζει ώσπου να εξαντληθεί.

Για τη διαγραφή ενός χρονοδιακόπτη σε κατάσταση λειτουργίας, πρέπει πρώτα να επιλέξετε τον χρονοδιακόπτη πατώντας επανειλημμένα το κουμπί Ενεργού/Ανενεργού χρονοδιακόπτη ώσπου να προβληθεί στην ένδειξη. Στη συνέχεια, η τιμή μπορεί να διαγραφεί με 2 διαφορετικούς τρόπους:

- Μείωση αγγίζοντας το ώσπου να εμφανιστεί το '00' στην ένδειξη χρονοδιακόπτη.
- Αγγίζοντας τα και ταυτόχρονα για 0,5 δευτ. ώσπου να εμφανιστεί το '00' στην ένδειξη χρονοδιακόπτη.

Αφού ο χρονοδιακόπτης μιας εστίας φτάσει στο '00', η ένταση της εκχωρημένης εστίας θα ρυθμιστεί στο επίπεδο '0'. Η εξάντληση χρονοδιακόπτη εστίας ή αντίστροφης μέτρησης υποδεικνύεται ακουστικά με ένα ηχητικό σήμα. Αυτό παύει αγγίζοντας οποιοδήποτε κουμπί για επιβεβαίωση.

Περιμένετε ώσπου να σβήσει το 'F' για όλες τις ζώνες, ενεργοποιήστε την κουζίνα αγγίζοντας το και συνεχίστε τη χρήση.

## Κλειδώμα κουμπιών

Το κλειδώμα κουμπιών εμποδίζει τη λειτουργία της συσκευής και την θέτει σε λειτουργία εξοικονόμησης κατά τη διάρκεια της λειτουργίας της. Δεν επιτρέπει τη μετατροπή τιμών μέσω αγγίγματος, όπως η αύξηση της έντασης και άλλες. Επιτρέπει μόνο την απενεργοποίηση της συσκευής.

Η λειτουργία κλειδώματος είναι ενεργή, αν πατηθεί το κουμπί κλειδώματος κουμπιών για τουλάχιστον 2 δευτ. Η λειτουργία αυτή επιβεβαιώνεται από ένα

ηχητικό σήμα. Αφού ολοκληρωθεί η λειτουργία μετά το άγγιγμα για περισσότερο από 2 δευτ., αναβοσβήνει η ένδειξη κλειδώματος κουμπιών και ο χειρισμός των εστιών κλειδώνει.

Η εστία μπορεί να κλειδωθεί μόνο σε κατάσταση λειτουργίας (B-Mode).

Αν κλειδωθεί η εστία, μπορεί να πατηθεί μόνο το , ενώ όλα τα άλλα κουμπιά είναι αποκλεισμένα. Αν αγγιχτεί οποιοδήποτε άλλο κουμπί σε κατάσταση κλειδώματος, ακούγεται ηχητικό σήμα και η ένδειξη κλειδώματος κουμπιών αναβοσβήνει, επισημαίνοντας πως έχει ενεργοποιηθεί η λειτουργία κλειδώματος κουμπιών. Μόνο η απενεργοποίηση είναι δυνατή, με το . Άλλα αν απενεργοποιήσετε τη συσκευή, δεν μπορείτε να την επανενεργοποιήσετε χωρίς να την ξεκλειδώσετε πρώτα.

Αφού πατήσετε το για 2 δευτ., σβήνει η ένδειξη κλειδώματος κουμπιών. Τώρα, ο έλεγχος της κουζίνας έχει ξεκλειδώσει και είναι δυνατή η κανονική λειτουργία της.

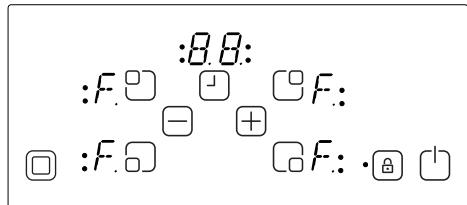
## ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ ΑΦΗΣ

Οι ακόλουθες λειτουργίες ασφάλειας είναι διαθέσιμες για την αποφυγή ακούσιων χειρισμών της μονάδας ελέγχου της κουζίνας.

### Αποκλεισμός ασφάλειας αισθητήρων

Για την πρόληψη της ανεπιθύμητης, τυχαίας λειτουργίας αισθητήρων της, η συσκευή περιλαμβάνει επίβλεψη αισθητήρων.

Εάν πατηθούν ένα ή περισσότερα κουμπιά για περισσότερο από 2 δευτ., η ρουτίνα επίβλεψης αισθητήρων παράγει ακουστικό σήμα υποδεικνύοντας την εσφαλμένη λειτουργία (κατασρόλα ή άλλο αντικείμενο έχει τοποθετηθεί επάνω στο κουμπί, αστοχία αισθητήρα, κ.τ.λ.) και απενεργοποιεί τη συσκευή.



Η απενεργοποίηση ασφάλειας προκαλεί την απενεργοποίηση του ελέγχου της κουζίνας και τη μετάβασή της σε κατάσταση αναμονής (S-Mode). Όλες οι ενδείξεις εστιών θα εμφανίσουν το σύμβολο 'F'.

Αν υπάρχει απομένουσα θερμότητα, θα εμφανιστεί σε όλες τις άλλες ενδείξεις εστιών.

Η μονάδα ελέγχου της κουζίνας θα μεταβεί στη συνέχεια σε κατάσταση αναμονής (S-Mode). Ταυτόχρονα ακούγεται ένα ηχητικό σήμα. Μετά από 10 λεπτά, το ακουστικό σήμα παύει.

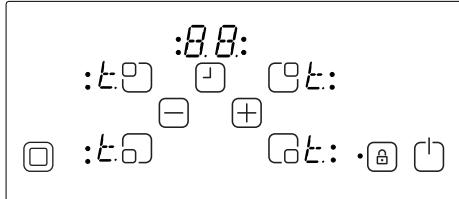
Αν δεν παρουσιάζεται πλέον καμία εσφαλμένη λειτουργία, τόσο το οπτικό όσο και το ακουστικό σήμα θα σβήσουν.

### Απενεργοποίηση λόγω υπερθέρμανσης

Καθώς η μονάδα ελέγχου είναι τοποθετημένη πολύ κοντά στην εστία που βρίσκεται μπροστά και στο κέντρο της κουζίνας, είναι πιθανό να θερμανθεί η κουζίνα υπερβολικά από κατσαρόλα που δεν έχει τοποθετηθεί σωστά στην εστία και κάποιο τμήμα της έρχεται σε επαφή με τη μονάδα ελέγχου, χωρίς να εντοπιστεί από τον αισθητήρα απενεργοποίησης ασφάλειας (καθώς δεν ακουμπά επάνω σε κουμπί). Κάτι τέτοιο δεν επιτρέπει το άγγιγμα των κουμπιών ή του γυαλιού χωρίς να προκληθεί έγκαυμα στα δάχτυλα.

Για την αποφυγή ζημιάς στη μονάδα ελέγχου της κουζίνας, η μονάδα ελέγχου επιβλέπει συνεχώς τη θερμοκρα-

σία και απενεργοποιείται σε περίπτωση έκτακτης ανάγκης λόγω υπερθέρμανσης. Αυτό επισημαίνεται στην ένδειξη των 4 εστιών με το γράμμα 't' καθ' όλη τη διάρκεια μείωσης της θερμοκρασίας.



Αφού ολοκληρωθεί η πτώση της θερμοκρασίας, διαγράφονται οι ενδείξεις 't' και η μονάδα ελέγχου της κουζίνας επανέρχεται στην κατάσταση αναμονής (S-Mode). Αυτό σημαίνει πως ο χρήστης μπορεί να επανεργοποιήσει τη συσκευή αγγίζοντας το .

### Περιορισμοί διάρκειας λειτουργίας

Η μονάδα ελέγχου της κουζίνας διαθέτει περιορισμό διάρκειας λειτουργίας. Αν η ένταση για την εστία αυτή δεν μεταβληθεί για ορισμένη διάρκεια, τότε η εστία απενεργοποιείται αυτόματα (εμφανίζεται για 10 δευτερόλεπτα η ένδειξη '0' και, στη συνέχεια, εμφανίζεται η απομένουσα θερμότητα). Το όριο της διάρκειας λειτουργίας εξαρτάται από την επιλεγμένη ένταση. Αν έχει ρυθμιστεί χρονοδιακόπτης για την εστία, τότε εμφανίζεται το '00' στην ένδειξη του χρονοδιακόπτη για 10 δευτ. Στη συνέχεια, απενεργοποιείται η ένδειξη του χρονοδιακόπτη.

Μετά από αυτόματη απενεργοποίηση εστίας, όπως περιγράφηκε παραπάνω, η εστία μπορεί να λειτουργήσει ξανά και ισχύει η μέγιστη διάρκεια λειτουργίας για την ένταση.

### Λειτουργίες απομένουσας θερμότητας

Μετά από κάθε διαδικασία μαγειρέματος, απομένει ορισμένη ποσότητα θερμότητας αποθηκευμένη στο γυαλί της υαλοκεραμικής εστίας, η οποία ονομάζεται απομένουσα θερμότητα. Η μονάδα ελέγχου μπορεί να υπολογίσει χοντρικά πόσο θερμό είναι το γυαλί στη χειρότερη περίπτωση. Αν η θερμοκρασία που υπολογίζεται είναι υψηλότερη των + 60 ° C, τότε αυτό εμφανίζεται στην ένδειξη της αντίστοιχης εστίας αφού απενεργοποιηθεί ο έλεγχος της εστίας ή της κουζίνας. Η ένδειξη απομένουσας θερμότητας εμφανίζεται για όση διάρκεια η υπολογίζομενη θερμοκρασία της εστίας είναι > + 60 ° C.

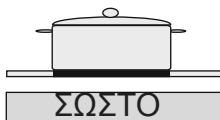
Η ένδειξη της απομένουσας θερμότητας έχει τη μικρότερη προτεραιότητα και παρακάμπτεται από οποιαδήποτε άλλη εμφανιζόμενη τιμή, κατά την ασφαλή απενεργοποίηση και την εμφάνιση κωδικών σφαλμάτων.

Κατά την επαναφορά της παροχής ρεύματος στη μονάδα ελέγχου της κουζίνας, μετά από διακοπή ρεύματος, η ένδειξη της απομένουσας θερμότητας αναβοσβήνει, αν η αντίστοιχη εστία είχε απομένουσα θερμότητα θερμοκρασίας υψηλότερης των + 60 ° C πριν από τη διακοπή ρεύματος. Η ένδειξη θα αναβοσβήνει ώσπου να παρέλθει η μέγιστη διάρκεια απομένουσας θερμότητας ή ώσπου να επιλεχθεί και να ενεργοποιηθεί η εστία.

## **ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΦΡΟΝΤΙΔΑ**

Δεν θα πρέπει να χρησιμοποιούνται μαγειρικά σκεύη με τραχύ πάτο, καθώς μπορεί να προκληθούν γρατσουνιές στην υαλοκεραμική επιφάνεια. Ο πάτος των καλών μαγειρικών σκευών θα πρέπει να είναι όσο το δυνατόν πιο επίπεδος και παχύς. Πριν από τη χρήση, βεβαιωθείτε πως ο πάτος των μαγειρικών σκευών είναι καθαρός και στεγνός.

Πάντοτε να τοποθετείτε τα μαγειρικά σκεύη στη ζώνη μαγειρέματος πριν την ενεργοποιήσετε. Αν είναι δυνατόν, πάντοτε να τοποθετείτε τα καπάκια στα μαγειρικά σκεύη. Ο πάτος των μαγειρικών σκευών δεν πρέπει να είναι μικρότερος ή μεγαλύτερος από τη ζώνη μαγειρέματος, αλλά θα πρέπει να έχουν το κατάλληλο μέγεθος, όπως παρουσιάζεται παρακάτω, ώστε να μη γίνεται σπατάλη ενέργειας.



Πριν από τον καθαρισμό της κουζίνας, αφαιρέστε πρώτα το βύσμα από την ηλεκτρική πρίζα. Στη συνέχεια, βεβαιωθείτε πως δεν παραμένει θερμότητα στη συσκευή. Η υαλοκεραμική επιφάνεια είναι πολύ ανθεκτική σε υψηλές θερμοκρασί-

ες και την υπερθέρμανση. Αν παραμένει θερμότητα στη συσκευή, αναβοσβήνει το σύμβολο Ή στην ένδειξη εστιών. Για την αποφυγή εγκαυμάτων, αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.

Αφαιρέστε όλα τα υπολείμματα φαγητού και λίπους με ξύστρα παράθυρου. Στη συνέχεια, σκουπίστε την κουζίνα με κατάλληλο καθαριστικό υγρό και ένα καθαρό βρεγμένο πανί. Τρίψτε τη συσκευή χρησιμοποιώντας ένα καθαρό στεγνό πανί.

Αν τυχόν λιώσει αλουμινόχαρτο ή πλαστικά αντικείμενα επάνω στην επιφάνεια της κουζίνας, θα πρέπει να αφαιρεθούν αμέσως από τη θερμή επιφάνεια μαγειρέματος με μια ξύστρα. Έτσι αποφεύγεται οποιαδήποτε ζημιά της επιφάνειας. Αυτό ισχύει επίσης αν χυθεί πάνω στην κουζίνα ζάχαρη ή φαγητά που περιέχουν ζάχαρη.

Σε περίπτωση που λιώνει κάποιο άλλο φαγητό επάνω στην επιφάνεια της κουζίνας, αφαιρέστε τη βρομιά όταν κρυώσει η συσκευή. Χρησιμοποιήστε καθαριστικό για κεραμικά ή για ανοξείδωτα σκεύη για τον καθαρισμό της επιφάνειας.

Μη χρησιμοποιείτε πετσέτες σκουπίσματος σκευών ή τραχιά σφουγγάρια για τον καθαρισμό της υαλοκεραμικής επιφάνειας. Τα υλικά αυτά μπορεί να προκαλέσουν ζημιά στην επιφάνεια.

Μη χρησιμοποιείτε χημικά απορρυπαντικά, σπρέι ή καθαριστικά λεκέδων στην υαλοκεραμική επιφάνεια. Τα υλικά αυτά μπορεί να προκαλέσουν φωτιά ή θάμπωμα του χρώματος της υαλοκεραμικής επιφάνειας. Καθαρίστε με νερό και καθαριστικό υγρό.

## **TARTALOMJEGYZÉK:**

A FŐZŐLAP BEMUTATÁSA

BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉSEK

BESZERELÉS

A beépített főzőlap elhelyezése

A főzőlap elektromos csatlakoztatása

HASZNÁLAT

Be- és kikapcsolás

Főzőhely kiválasztása

Kétzónás és háromzónás főzőhely bekapcsolása

Főzési szint beállítása forralással és forralás nélkül

Az önálló főzőhelyek kikapcsolása

Időzítő funkció

Billentyűzár / KEZELŐFELÜLET BIZTONSÁGI FUNKCIÓI

Biztonsági kikapcsolás

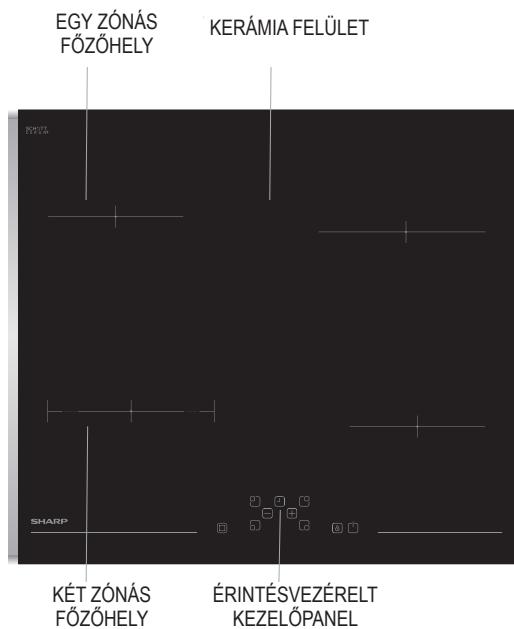
Túlmelegedés elleni kapcsoló / Használati idő korlátozása / Maradékhő funkció /  
TISZTÍTÁS ÉS ÁPOLÁS

# A FŐZÖLAP BEMUTATÁSA

Tisztelt Vásárlónk!

A lehető legjobb teljesítmény és a készülék hosszú élettartama érdekében fontos, hogy átolvassa ezt az útmutatót. Őrizze meg ezt az útmutatót a későbbi tájékozódáshoz.

Új főzőlapja rendelkezik jótállással és sokáig fogja Önt szolgálni. A jótállás csak akkor érvényes, ha a készüléket a jelen útmutatóban leírt beépítési és használati előírások szerint építik be és használják.



**Megjegyzés:** Az Ön főzőlapjának megjelenése eltérhet a fenti ábrán látható modellétől.

## **BIZTONSÁGI FIGYELMEZ-TETÉSEK**

KÉSZÜLÉKE HASZNÁLATA ELŐTT ALAPOSAN OLVASSÁ ÁT AZ EGÉSZ ÚTMUTATÓT. ÖRIZZE MEG AZ ÚTMUTATÓ KÖNNYEN ELÉRHETŐ HELYEN A KÉSŐBBI ESETLEGES TÁJÉKOZÓDÁSHOZ.

EZ AZ ÚTMUTATÓ KÖZÖSEN, TÖBB ELTÉRŐ MODELLHEZ KÉSZÜLT. ELKÉPZELHETŐ, HOGY AZ ÖN KÉSZÜLÉKE NEM RENDELKEZIK AZ ÖSSZES, ITT BEMUTATOTT FUNKCIÓVAL. AZ ÚTMUTATÓ OLVASÁSA KÖZBEN FIGYELJEN AZ ÁBRÁKRA IS.

### **Általános biztonsági figyelmez-tetések**

- A készüléket 8. életévüket betöltött gyerekek, korlátozott fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességű személyek vagy tapasztalattal, ill. ismerettel nem rendelkező személyek csak akkor használhatják, ha felügyeletük biztosított, vagy a készülék biztonságos használatát nekik elmagyarázták, és az esetleges veszélyeket megértették. Soha

ne engedjen gyerekekkel játszani! A tisztítást és karbantartást nem végezheti felügyelet nélküli gyermek.

- **FIGYELEM:** A készülék és hozzáférhető részei használat közben felforrósodnak. Ügyeljen rá, hogy ne érjen hozzá a forró részekhez. Felügyelet nélkül 8 évnél fiatalabb gyerekeket ne engedjen a készülék közelébe.
- **FIGYELEM:** Felügyelet nélkül a tűzhelyen hagyott forró zsír vagy olaj veszélyes lehet, és tüzet okozhat. SOHA ne vízzel olsa el a tüzet! Kapcsolja ki a készüléket, majd fojtsa el a tüzet fedővel vagy oltókendővel.
- **FIGYELEM:** Tűzveszély: ne tároljon tárgyakat a főzőfelületen.

- **FIGYELEM:** Ha a főzőlap felülete megrepedt, kapcsolja ki a készüléket az áramütés elkerülése érdekében.
- A fedéllel ellátott főzőlapok esetében a fedél felnyitása előtt le kell törölni róla az esetlegesen kifröccsent szennyeződéseket. A főzőlap felületét hagyja lehűlni, mielőtt lehajtaná a fedelét.
- A készüléket ne működtesse külső időzítő vagy önálló távirányító rendszer segítségével.
- Ne használjon dörzsölő hatású tisztítószereket vagy éles fém eszközöket a sütőajtó üvegének tisztításához. Megkarcolhatják az üveg felületét, ami az üveg összetöréséhez, vagy a felszín sérüléséhez vezethet.
- Ne használjon a készülék tisztításához gőzsugaras tisztítógépet.
- Készülékét az érvényes nemzeti és nemzetközi szabványoknak és szabályoknak megfelelően gyártottuk.
- A karbantartási és szerelési munkákat csak az arra jogosult szakképzett szerelő végezheti. A hivatalos engedély nélküli szerelő által végzett beszerelési és javítási munkák veszélyt jelenthetnek Önre. Veszélyes a készülék műszaki jellemzőit bármilyen módon megváltoztatni vagy módosítani.
- Beszerelés előtt győződjön meg róla, hogy a helyi szolgáltatás feltételei (a gáz típusa és a gáznyomás vagy a villamos feszültség és frekvencia), valamint a készülék követelményei megfelelnek egymásnak. A készülék követelményeit megtalálja a címkén.
- **FIGYELEM:** Ez a készülék étel készítésére és kizárolag háztartási használatra készült. Tilos bármilyen más célra és más módon használni, így például nem-háztartási célra, vagy kereskedelmi célra, illetve fűtésre használni.
- minden lehetséges biztonsági intézkedést megtettünk az Ön biztonságá érdekében. Mivel az üveg eltörhet, ezért legyen különösen óvatos takarítás közben, ne sértse meg a felületét. Ne verje az üveghoz a kiegészítők, edényeket.
- Győződjön meg róla, hogy a tápkábel nem ékelődött be a beszerelés során. Ha a tápkábel sérült, a veszély elhárítása érdekében a gyártónak, a hivatalos márkaszervizének vagy hasonlóan

képzett szakembernek kell kicserélnie.

## **Figyelmeztetések beszereléshez**

- A készülék teljes beszerelése előtt ne használja azt!
- A készüléket hivatásos szakembernek kell beszerelnie és beüzemelnie. A gyártó nem vállal felelősséget semmilyen kárért, ami hibás elhelyezésből és jogosulatlan személy általi beszerelésből ered.
- Kicsomagoláskor ellenőrizze, hogy a készülék nem sérült meg szállítás közben. Bármilyen sérülés esetén a készüléket ne használja, és azonnal hívjon egy képzett szerelőt. Mivel a csomagoláshoz felhasznált anyagok (nylon, tűzőkapcsok, hungarocell, stb.) veszélyesek lehetnek a gyerkekre, ezért össze kell gyűjteni őket, és azonnal ki kell dobni őket.
- Védje készülékét a környezeti hatásoktól. Ne tegye ki olyan hatásnak, mint napsütés, eső, hó, stb.
- A készülék környezetében lévő anyagoknak (pl. szekrény) ellen kell tudniuk állni legalább 100 °C-os hőmérsékletnek.
- Használat közben
- A készülék működése közben ne tegyen gyúlékony vagy éghető anyagokat a közelébe.
- Ne hagyja őrizetlenül a tűzhelyt, ha szilárd vagy folyékony olajok használatával főz. Rendkívüli hő hatására meggyulladhatnak. Soha ne öntsön vizet az olaj által okozott tűzre. Tegye a serpenyő vagy nyeles lábos fedeleit az edényre,

hogy elfojtsa a keletkezett lángokat, és zárja el a főzőlapot.

- Az edényeket mindenkor a főzhely közepére helyezze, fülükkel pedig fordítsa úgy, hogy ne lehessen leválni, vagy beleakadni.
- Ha hosszabb ideig nem fogja használni a készüléket, húzza ki csatlakozóját. A főkapcsolót tartsa kikapcsolva. Ha nem használja a készüléket, zárja el a gázcsapot.
- Mindig győződjön meg róla, hogy használaton kívül a szabályozók minden a "0" (leállított) álláson vannak.
- A főzőlap alsó felülete használat közben felmelegedhet. Ezért a főzőlap alá egy elválasztólapot kell beépíteni.
- Tisztítás és karbantartás
- Mindig kapcsolja ki a készüléket az olyan műveletek, mint tisztítás vagy karbantartás előtt. Csak a készülék csatlakozójának kihúzása, vagy a biztosíték kikapcsolása után fogjon bele a tisztításba.
- Ne távolítsa el a szabályozókat a kezelőpanel tisztításához.
- **KÉSZÜLÉKE HATÉKONYSÁGÁNAK ÉS BIZTONSÁGOS MŰKÖDÉSÉNEK MEGŐRZÉSE ÉRDEKÉBEN JAVASOLJUK, HOGY CSAK EREDETI ALKATRÉSZEKET HASZNÁLJON, ÉS CSAK A HIVATALOS MÁRKASZERVIZZEL VÉGEZTESSE EL A SZÜKSÉGES JAVÍTÁSI MUNKÁKAT.**

# ÜZEMBE HELYEZÉS

A főzőlap elektromos bekötését a márkaszerviz munkatársának, vagy egy szakképzett villanyszerelőnek kell elvégeznie a jelen útmutató utasításai szerint, az érvényes előírásokat betartva.

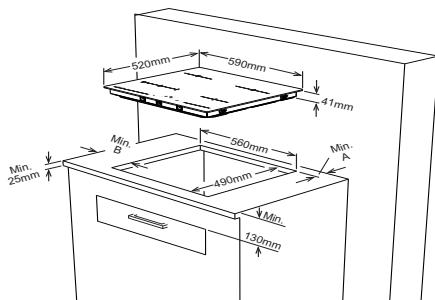
- A készülék elektromos hálózathoz történő csatlakoztatása előtt győződjön meg a hálózati feszültség megfelelő voltáról, ellenőrizze a készüléken megadott értékeket.
- A felhasználás helye szerinti ország hatályos előírásait, jogszabályait és szabványait be kell tartani (biztonsági előírások, az előírásoknak megfelelő újrahasznosítás, stb.).

## A beépített főzőlap elhelyezése

Miután eltávolította a csomagolóanyagot a készülékről és tartozékairól, győződjön meg róla, hogy a főzőlap nem sérült. Ha bármilyen sérülést tapasztal, ne használja a készüléket. Forduljon azonnal a hivatalos márkaszervizhez, vagy egy szakképzett villanyszerelőhöz.

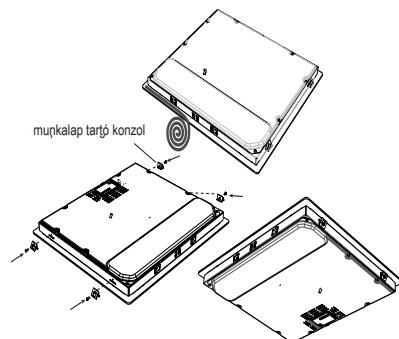
Ezt a beépített főzőlapot egy munkalapból kivágott nyílásba kell illeszteni.

Készítsen a következő képen látható méretekkel rendelkező nyílást. A főzőlap hátsó széle és bármelyik szomszédos fal közötti távolság függ a falfelület típusától. Kérjük, ne használjon gyűlékony anyagokat, például függöny vagy, a főzőlap közelében.



Környező falak	A (mm)	B (mm)
Éghető	60	150
Nem éghető	25	40

- Ragassza körbe a mellékelt egyoldalas ragasztószalagot a főzőfelület alsó szélén, az üveg kerámia panel külső éle mentén. Ne feszítse meg.
- Csavarja a 4 munkalap tartó kengyelt a készülék oldalfalához.

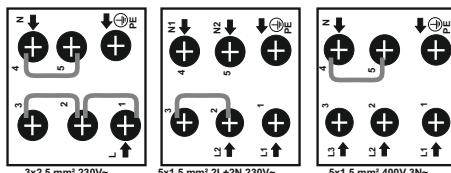


## A főzőlap elektromos csatlakoztatása

- Az elektromos csatlakozás előtt ellenőrizze, hogy villamos hálózata feszültség kapacitása és az aljzat megfelel-e a főzőlap maximális energia igényének.
- A háztartás elektromos rendszerének és az elektromos konnektornak földeltnek kell lennie, és meg kell felelniük a biztonsági előírásoknak.
- Ha nincs külön áramkör és olvadóbiztosíték kialakítva a főzőlapnak, akkor a főzőlap csatlakoztatása előtt ezeket egy szakképzett villany-szerelővel ki kell építtetni.
- A biztosítéknak könnyen elérhetőnek kell lennie a főzőlap beépítése után is.
- Ne használjon adaptereket, elosztókat és / vagy hosszabbítót.
- A tápáramkörbe egy legalább 3 mm-es nyílással rendelkező, 25 A-es, késleltetett biztosítékot kell beépíteni.
- Az érintésvezérlésű főzőlap esetén H05VV-F 3X2,5 mm<sup>2</sup> / 60227 IEC 53 vezeték szükséges. A bekötési rajzot a készülék hátulján találja.
- A bekötéshez csak szigetelt vezetékeket használjon. A helytelen bekötés károsíthatja a készüléket. A jótállás az ilyen sérülésekre nem terjed ki.
- minden javítást a hivatalos márka-szerviz munkatársainak, vagy egy

szakképzett villany-szerelőnek kell elvégeznie.

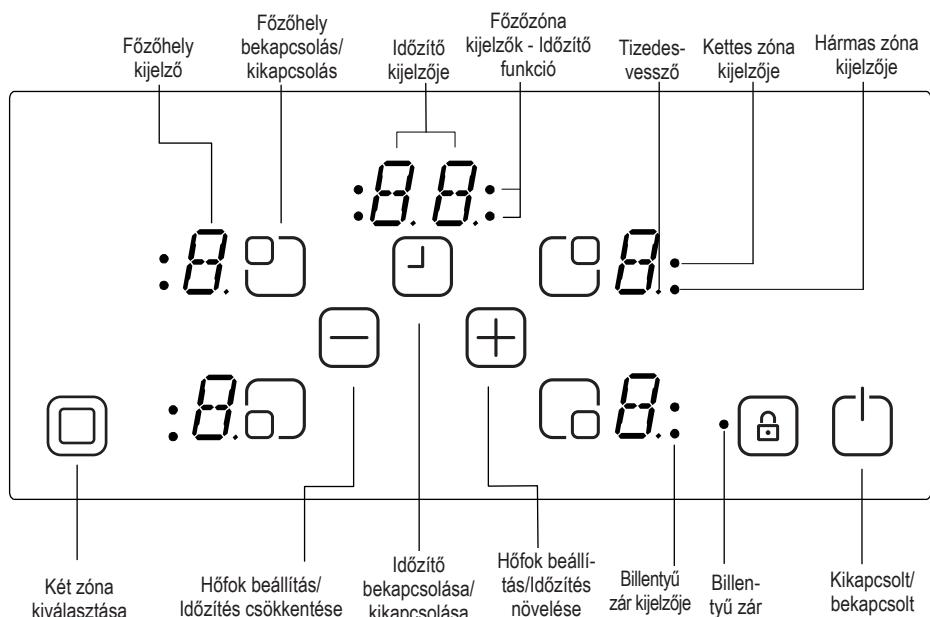
- minden karbantartási munka elvégzése előtt húzza ki a készüléket. Az újból csatlakoztatáshoz pontosan kövesse a bekötési ábrát.



A tápkábel csatlakozója eltérhet a végerősítő típusától függően.

## HASZNÁLAT

A készüléket érintőgombokkal vezérelheti, az egyes funkciók kiválasztását a kijelzőn láthatja, és a készülék hangjelzést is ad.



Készenléti mód	S-mód	A készülék áram alatt van, a főzőlap kezelőszervei, és az összes főzhely kijelzője ki van kapcsolva, a maradékhő kijelző aktív lehet.
Bekapcsolt mód	B mód	Legalább egy főzhely kijelzője '0' és '9' közötti értéket mutat.
Lezárt mód	VR mód	A főzőlap kezelőszervei le vannak zárván.

## ÜZEMMÓDOK LEÍRÁSA

## A készülék be- és kikapcsolása

Ha a készülék készenléti módban van, bekapcsolni a Kl/Be gomb legalább 1 másodperces megnyomásával lehet . A készülék hangjelzést ad a sikeres műveletről. Mindegyik főzőhelynél a '0' érték jelenik meg, és az összes főzőhely tizedes jegye villogni kezd (1 másodpercig világít, 1 másodpercig sötét).

Ha nem történik művelet 10 másodpercen belül, az összes főzőhely kijelzője kikapcsol.

Ha a kijelzők kikapcsoltak, a főzőlap készenléti módra kapcsolt.

Ha a  gombot 2 másodpercnél tovább tartja lenyomva (bekapcsolt módban), a készülék kikapcsol és újra készenléti módba lép. A  gomb megnyomásával a készülék bármikor kikapcsolható, még akkor is, ha közben más gombokat is megnyomnak.

Ha maradékhő miatt valamelyik főzőhely még meleg, a meleg főzőhely kijelzője világít.

## Főzőhely kiválasztása

Amikor egy főzőhelyet kiválaszt a hozzá kapcsolódó ki/bekapcsolás gombbal, a főzőhely kijelzőjének tizedesjegye villogni kezd. A kiválasztott főzőhely hőfok fokozatát beállíthatja 1 és 9 közötti értékre a hőfok szabályozó  vagy  gombbal.

A gombokat 3 másodpercen belül meg kell nyomni, ellenkező esetben a főzőhely kiválasztása törlődik, és a hőfok fokozat tizedesjegye eltúnik. Ha nem hajt végre semmilyen műveletet 10 má-

sodpercen belül, a főzőlap visszavált készenléti módba.

A hőfok fokozatot mindig a  vagy a  gombbal tudja megváltoztatni 1 és 9 közötti érték között.

Minden gomb nyomást vagy kijelző változást egy hangjelzéssel kísér a készülék.

## Főzési szint beállítása forralás-sal és forralás nélkül

Mindegyik főzőhely rendelkezik forralás funkcióval.

Ha a forralás funkciót bekapcsolják, a készülék a főzőhelyet a legnagyobb teljesítménnyel fűti fel a forralás idejére (ami a kiválasztott hőfok fokozattól függ). Ezt a villogó 'A' betű jelzi, váltakozva a hőfok fokozat értékével (pl. 0,5 mp. 'A' és 0,5 mp. '9') a főzőlap kijelzőjén. Ha a forralási idő lejárt, csak a hőfok fokozata lesz látható a kijelzőn.

Ha a forralás funkciót szeretné használni valamelyik főzőhelyen, használja a 9 hőfok fokozatot a  megnyomásával, 0 fokozattól kezdve. Miután beállította a 9. fokozatot, váltakozva megjelenik az 'A' jelölés. Ezt azt jelenti, hogy a 9. fokozat és a forralás funkció aktív.

A forralás funkciót a  megnyomásával kapcsolhatja ki, amint a hőfok értéke eléri a '0'-t.

Ha újra használni szeretné a forralás funkciót, bekapcsolhatja a  gomb-

bal 9. fokozatra állítva a hőfokot. A hő kijelzőn a 'A/9' jelölés villog.

## Önálló főzőhelyek kikapcsolása

A kiválasztott főzőhely 3 különböző módon kapcsolható ki:

- A és a gombok együttes használatával
- A hőfok értékét '0'-ra állítják a gombbal
- Az időzített kikapcsolás funkciót használják az adott főzőhelyhez

A és a gombok együttes használatával

Válassza ki a kívánt főzőhelyet a Főzőhely bekapcsolás/kikapcsolás gombbal. A kiválasztott főzőhely kijelzőjén villogni kezd a tizedesjegy. A főzőhely kikapcsolásához egyszerre nyomja le a és a gombokat. A készülék hangjelzést ad, és a hőfok kijelzőn megjelenik a '0' érték.

Ha a kiválasztott főzőhelyhez időzítést állítottak be, akkor a '0' jelölés megjelenik a hőfok kijelzőn és kikapcsol a kapcsolódó Főzőzóna kijelzése és az Időzítő kijelzője is.

Ha maradékhő miatt a főzőhely még meleg, a hőfok kijelzőn folyamatos 'H' jelölés látható.

A hőfok értékét '0'-ra állítják a gombbal

A főzőhely kikapcsolható úgy is, hogy a hőfok értékét '0'-ra csökkentik.

Amikor a hőfok kijelzőn megjelenik a '0' érték, a főzőhely tizedesjegye kikapcsol.

Egy aktív főzőhely kikapcsolásakor nem csak a '0' jelzés látszik a Főzőhely kijelzőjén, hanem kikapcsol a kapcsolódó Főzőzóna kijelzése és az Időzítő kijelzője is.

Ha maradékhő miatt a főzőhely még meleg, a hőfok kijelzőn folyamatos 'H' jelölés látható.

Az időzítő használata a kívánt főzőhely kikapcsolásához (csak néhány model len érhető el)

Ha az időzítés idejéből 0 perc maradt hátra, az időzítő kikapcsolja a beállított főzőhelyet, a kijelzőn a '0' érték látható, és az időzítő kijelző kikapcsol. Az időzítő kijelzőn '00' látható. A kapcsolódó Főzési Zóna időzítő kijelző kialszik.

A két zónás / zóna választó kijelző szintén kialszik, ha be volt kapcsolva.

Ezen kívül a készülék hangjelzést is ad az időzítő lejártáról. Az időzítő lejártára figyelmeztető hangjelzést bármelyik gomb megnyomásával tudja kikapcsolni.

## Időzítő funkció

Az időzítő az alábbi funkciókat kínálja:

A készülék egyszerre max. 4, főzőhely-hez rendelt időzítést és 1 konyhai órát (ami nincs főzőhelyhez rendelve) tud kezelni.

Az időzítők csak B módban használhatók. Az időzítőt csak egy aktív főzőhelyhez lehet rendelni, 1 és 9 közötti fokozat beállítással. A Konyhai óra független a főzőhelyektől.

Mindkét funkció használatához az időzítő funkciót az Időzítő bekapcsolás/kikapcsolás gombbal  kell aktiválni.

A kívánt főzőhely bekapcsolása után a  első megérintésével a készülék a perc emlékeztetőt kínálja fel (a Főzőzóna kijelző nem villog, mind be- vagy kikapcsolt állapotban van).

A  gomb másodszori megérintésével a készülék felkínálja a bekapcsolt főzőhelyek egyikéhez történő rendelést (villogó Főzőzóna kijelző). A hozzárendelt időzítő jelez.

A  újból megérintésével az órajárás szerinti következő időzítő következő aktív főzőhelyhez történő hozzárendelését kínálja fel a készülék. És így tovább...

## Konyhai óra

Az egyes főzőhelyek bekapcsolt vagy éppen kikapcsolt állapotától függetlenül, a konyhai órát a  megérintésével tudja működtetni. A megjelenő '00' jelzi, hogy az óra aktív, és az időzítő megjelenítő jobb oldalán látható pont

jelzi, hogy a  és a  készen áll az idő érték megadására.

A konyhai óra funkció akkor választható ki, ha mindenki Főzőzóna kijelző ki-vagy bekapcsolt állapotban van (egyik Főzőzóna kijelző se villog).

A  és a  segítségével adja meg a kívánt idő értéket.

A konyhai óra idejének megadása után az időzítő elkezd visszaszámolni.

A konyhai óra nem állítható le a készülék kikapcsolásával, vagy a billentyűzár aktiválásával. Folytatja a számlálást.

A '00' elérésekor hangjelzés jelzi az idő leteltét.

A hangjelzés leállításához érintse meg bármelyik gombot.

## Főzőhely időzítő

A főzőhely időzítéseket csak aktív főzőhelyekhez lehet beállítani (a főzőhely fokozatának 1 és 9 között kell lennie).

A  első megérintésével aktiválja a konyhai órát. A  másodszori megérintésével az időzítőt a bekapcsolt főzőhelyhez rendelheti. A felkínált hozzárendelést a kapcsolódó Főzőzóna villogása jelzi.

Az első főzőhely időzítés aktiválása után a  újból megérintésekor a készülék felkínálja órajárás szerint a következő aktív főzőhelyet. A javasolt hozzárendelést a villogó Főzőzóna kijelző jelzi.

A és a megnyomásával adhatja meg a főzöhely időzítésének tartamát.

Az először beállított főzőlap időzítője a folyamatosan világító Főzőzóna kijelző jelzi.

A újból megnyomásával további időzítéseket rendelhet a többi főzöhelyhez.

Az utolsó művelet után 10 másodperckel a kijelző az időzítőre vált, ami elkezd visszaszámolni.

A kiválasztott időzítőt mindenkor a világító Főzőzóna kijelző jelöli. A visszaszámoló időzítők számát egyszerűen megálrapíthatja a világító Főzőzóna kijelzők számából.

A gombbal váltogatva megjelenítheti az időzítők és a konyhai óra időtartamát. A hozzárendelést a világító Főzőzóna kijelző jelzi. Ha egyetlen Főzőzóna kijelző se villog, a konyhai óra értékét a 2 számjegyes Időzítő kijelzőn láthatja.

Az összes főzöhely időzítése törölhető a készülék S módba kapcsolásával a gomb segítségével. A konyhai óra nem törlődik, folytatja működését, amíg le nem jár.

Az időzítő bekapcsolt módban történő törléséhez először válassza ki az időzítőt az Időzítő bekapcsolása/kikapcsolása gomb segítségével (megjelenik a kijelzőn). Az érték 2 különböző módon törölhető:

· Csökkentheti az értéket a gombbal, amíg el nem éri a '00' értéket a kijelzőn.

· Nyomja meg egyszerre a és a gombokat 0,5 másodpercig, amíg a '00' érték meg nem jelenik a kijelzőn.

A főzöhely időzítő a '00' érték elérésekor kikapcsolja a hozzá rendelt főzöhelyet ('0' fokozatra állítja).

A főzöhely időzítő, vagy a konyhai óra idejének lejártakor a készülék hangjelzést ad. A hangjelzést bármelyik gomb megnyomásával tudja kikapcsolni.

Várja meg, amíg az 'F' jelzés eltűnik minden zónától, majd kapcsolja be a főzőlapot a gombbal és folytassa a használatot.

## Billentyűzár

A billentyűzár funkcióval lezárhatja és biztonságos módba állíthatja a készüléket működés közben. Az olyan érintéssel állítható funkciók, mint például a hőfok növelése, nem elérhetők a billentyűzár aktiválása után. Csak kikapcsolni lehet a készüléket.

A billentyűzár aktiváláshoz tartsa legalább 2 másodpercig lenyomva a Billentyűzár gombot . A készülék hangjelzéssel nyugtázza a beállítást. A sikeres aktiválás után 2 másodpercvel a Billentyűzár kijelző világítani kezd, és a főzőlap gombjai lezárusulnak.

A főzőlapot csak Bekapcsolt módban (B mód) lehet lezárnai.

Ha a főzőlapot lezárták, csak a  gomb használható, minden más gomb le van zárva. Ha lezárt módban megnyomja bármelyik másik gombot, a készülék hangjelzést ad és villog a Billentyűzár kijelző, emlékeztetve az aktivált billentyűzár funkcióra. Csak a kikapcsolás érhető el a  gomb használatával. De ha kikapcsolta a készüléket, nem kapcsolhatja vissza feloldás nélkül.

A  gomb 2 másodpercig tartó nyomva tartásával a Billentyűzár kijelzője kialszik. Ezzel a főzőlap gombjait kioldotta, és a készülék a szokásos módon használható.

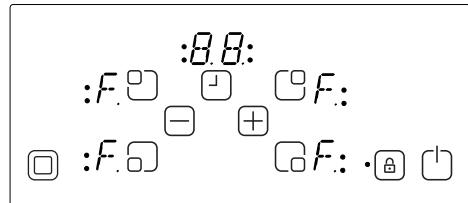
## KEZELŐFELÜLET BIZTON-SÁGI FUNKCIÓI

A főzőlap akaratlan használatának elkerülése érdekében az alábbi funkciók érhetők el.

### Biztonsági kikapcsolás

A készülék akaratlan vagy véletlen kezelésének megakadályozása érdekében egy érzékelőt építettek be.

Ha egy vagy több gombot 12 másodpercnél hosszabb ideig nyomva tartanak, az érzékelő hangjelzést ad a hibás használatra figyelmezhetetve (egy edényt vagy más tárgyat valamelyik gombra helyezték, érzékelő hiba, stb.) és kikapcsolja a készüléket.



A biztonsági okból történő kikapcsolás miatt a főzőlap S módba kapcsol. Az 'F' jelzés fog villogni az összes főzőhely kijelzőjén.

Ha maradékhő tapasztalható, az összes főzőhely kijelzője világít.

A főzőlap S módba vált. Ezzel egy időben a készülék hangjelzést ad. A hangjelzés 10 perc után kikapcsol.

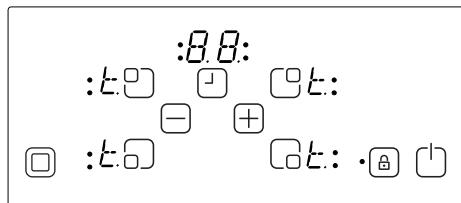
Ha a hibás működés oka megszűnt, a vizuális és az akusztikus jelzés is megszűnik.

### Túlmelegedés elleni kapcsoló

Mivel a kezelőfelület nagyon közel van a főzőlap előlső főzőhelyéhez, előfordulhat, hogy egy nem megfelelően elhelyezett edény félig rálóg valamelyik gombra, a biztonsági érzékelő viszont nem érzékeli a hibát (nem ér teljesen a gombhoz). Az edény magas hőmérsékletre melegíti a főzőlapot, ezért az üveget és egyes gombokat nem lehet megérinteni az ujjak megégetése nélkül.

A kezelőegység károsodásának megakadályozása érdekében a készülék folyamatosan ellenőrzi a kezelőfelület hőmérsékletét, és kikapcsol túlmelege-

dés esetén. A túlmelegedést a főzöhely kijelzőkön a 't' betű jelzi, ami addig látható, amíg a hőmérséklet nem csökken.



A hőmérséklet csökkenésével a 't' jelzés eltűnik, és a főzőlap visszavált S módra. Ez azt jelenti, hogy a felhasználó a gomb megnyomásával tudja újra bekapcsolni a főzőlapot.

### Használati idő korlátozása

A főzőlap kezelőegységének használati ideje korlátozott. Ha egy főzöhely hőfok beállítását meghatározott ideig nem változtatják meg, a főzöhely automatikusan kikapcsol (10 mp-ig a '0' jel jelenik meg, majd a maradékhoz jelzés). A használati idő korlátja függ a kiválasztott hőfok beállítástól. Ha időzítőt rendeltek a főzöhelyhez, akkor 10 másodpercig a '00' jelzés látható az időzítő kijelzőjén. Majd ezt követően az időzítő kijelző kikapcsol.

A főzöhely automatikus kikapcsolását követően, a fentebb leírt módon, a főzöhely újra használható, és erre a hőfok beállításra vonatkozó maximális használati idő lesz érvényes.

### Maradékho funkciók

A főzés után a kerámia főzőlapban hő tárolódhat el, amit maradékhoz nevezünk. A készülék képes megbecsülni, hogy a legrosszabb esetben menyenyire melegre forrósodik fel az üveg. Ha a megbecsült hőmérséklet meghaladja a + 60 °C-ot, akkor az erre figyelmeztető jelzés megjelenik az érintett főzöhely kijelzőjén, miután a főzöhelyet, vagy magát a főzőlapot kikapcsolták. A maradékho kijelzés mindaddig látható, amíg a becsült hőmérséklet nem esik +60 °C alá.

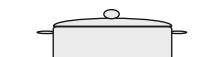
A maradékho kijelzése rendelkezik a legalacsonyabb prioritással, és minden hibaüzenet (hibakód), vagy biztonsági figyelmeztetés felülírhatja.

Áramszünet után villoghat a maradékho kijelző, haaz áramszünet előtt a maradékho magasabb volt, mint +60 C. A kijelző addig villog, amíg a maximális maradékho idő el nem telt, vagy a főzöhelyet ki nem választják és bekapcsolják.

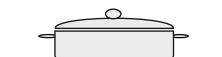
## TISZTÍTÁS ÉS ÁPOLÁS

Ne használjon durva aljú edényeket, mivel megsérthetik a főzőlap kerámia felületét. Az ideális edények alja olyan vastag és lapos, amennyire csak lehetséges. Használatuk előtt győződjön meg róla, hogy az edények alja tiszta és száraz.

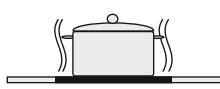
Az edényeket mindig bekapcsolás előtt helyezze a főzhelyre. Ha lehetséges, minden tegyen fedőt az edényekre. Az edények alja ne legyen kisebb, vagy nagyobb a főzhely méreténél, méretük a főzhelyhez igazodjon (lásd az alábbi ábrát) az energiatakarékossági szempontok miatt.



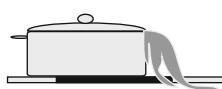
**HELYES**



**HELYTELEN**



**HELYTELEN**



**HELYTELEN**

A főzőlap tisztítása előtt minden húzza ki az elektromos csatlakozót a konnektorból. Majd győződjön meg róla, hogy a maradékhő miatt nem meleg a készülék. A kerámia üveg igen ellenálló a magas hőmérsékletnek és túlmelegedésnek. Ha maradékhő miatt meleg a készülék, a 'H' jelzés villog a főzhely kijelzőn. Az égesi sérülések elkerülése érdekében minden várja meg, hogy a készülék kihűljön.

Egy üvegkaparóval távolítsa el a kifutott ételmaradványokat és zsírfoltokat. Ezután törölje át a főzőlapot egy erre alkalmas mosogatószerrel, majd egy tiszta nedves ruhával. Törölje át a kézszüléket egy tiszta, száraz ruhával.

Ha véletlenül alumínium vagy műanyag fólia olvad a főzőlap felületére, akkor azt azonnal el kell távolítani a forró főzhelyről egy üvegkaparóval. Így elkerülheti a felület sérülését. Ez vonatkozik a főzőlapra kifröccsenő cukorra vagy cukortartalmú élelmiszerkre is.

Ha más élelmiszer olvad rá a főzőlap felületére, várja meg, amíg kihűl a készülék, és csak utána távolítsa el a szennyeződést. Használjon kerámia üveg tisztítót, vagy rozsdamentes acélt a felület megtisztításához.

Ne használjon konyharuhát vagy súroló szivacsot a kerámia felület megtisztításához. Ezek az anyagok megsérthetik az üveg felszínt.

Ne használjon vegyszert, sprayt vagy folteltávolítót a kerámialap felület tisztításához. Ezek az anyagok tüzet okozhatnak, vagy a kerámialap színét változtathatják meg. Tiszta vízzel és mosogatószerrel tisztítsa meg a főzőlapot.

## **SISUKORD:**

PLIIDI KIRJELDUS

OHUTUSHOIATUSED

PAIGALDAMINE

Integreeritud pliidi asukoht

Pliidi vooluvõrku ühendamine

KASUTAMINE

Juhtimise sisse- ja väljalülitamine

Keeduala valimine

Kahe- ja kolmekordsete tsoonide valimine

Küpsetustaseme valimine koos kuumutusvõimendusega ja ilma selleta

Üksikute keedualade väljalülitamine

Taimerifunktsioon

Lapselukk

PUUTETUNDLIKE JUHTNUPPUDE KAITSEFUNKTSIOONID

Sensorite turvakatkestus

Liigtemperatuuri väljalülitamine

Töötamise ajapiirangud

Jääkkuumuse funktsioonid

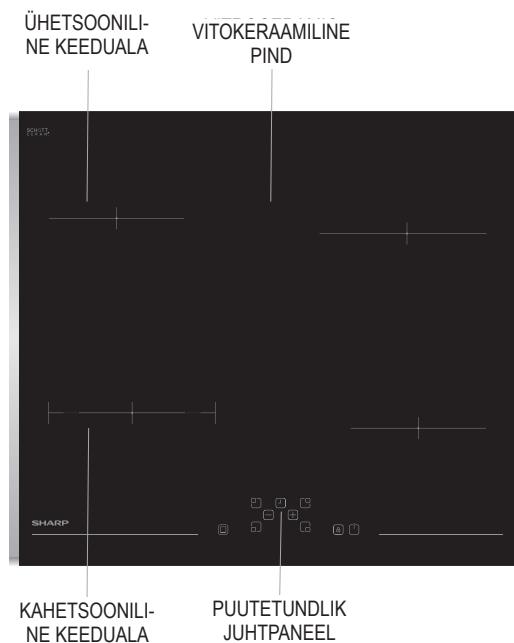
PUHASTAMINE JA HOOLDAMINE

## PLIIDI KIRJELDUS

Hea klient

Seadme parima kasutamise ja pika tööea tagamiseks on oluline, et loeksite juheni tähelepanelikult läbi. Soovitame teil juhendi hilisemaks uuesti läbivaatamiseks alles hoida.

Teie pliidil on garantii ja ta teenib teid kaua. Garantii kehtib ainult tingimusel, et seade on paigaldatud ja seda kasutatakse kooskõlas käesolevas juhendis kirjeldatud kasutus- ja paigaldusreeglitele.



**Märkus:** Konfiguratsioonist tulenevalt võib teie pliidi välislahendus olla joonisel näidatust erinev.

## **OHUTUSHOIATUSED**

LUGEGE JUHEND ENNE OMA SEADME KASUTAMIST HOOLIKALT JA TÄIELIKULT LÄBI NING HOIDKE KINDLAS KOHAS HILISEMAKS UUESTI LÄBIVAATAMISEKS ALLES.

SEE JUHEND KÄSITLEB MITUT ERINEVAT MUDELIT. TEIE SEADMEL EI PRUUIGI OLLA KÕIKI JUHENDIS KIRJELDATUD FUNKTSIOONE. PÖÖRAKE JUHENDIT LUGEDES TÄHELEPANU JOONISTE KÖRVAL ASUVATELE VÄLJENDITELE.

### **Üldised ohutushoiatused**

- Seda seadet võivad kasutada lapsed alates 8. eluaastast ja piiratud füüsiliste, sensorsete või vaimsete võimetega või kogemustega ja teadmisteta isikud, kui neid on juhendatud seadme ohutu kasutamise osas ja nad mõistavad kasutamisega seotud ohte. Lastel ei ole lubatud seadmega mängida. Lapsed ei tohi ilma järelvalveta seadet hooldada.
- HOIATUS. Seade ja selle juurdepääseta-

vad osad muutuvad kasutamise käigus kuumaks. Ärge puutuge vastu kuumutuselemente. Järelvalveta kuni 8-aastased lapsed tuleb seadmest eemal hoida.

- HOIATUS. Rasva või õliga toiduvalmistamisel pliidi järelvalveta jätmine võib lõppeta süttimisega. ÄRGE proovige leeke veega kustutada. Selle asemel lülitage seade välja ja katke leegid kaane või tulekindla vaibaga.
- HOIATUS. Süttimisoht: ärge hoidke esemeid küpsetuspindadel.
- HOIATUS. Kui pind on mõranenud, lülitage seade võimaike elektri-löögi välimiseks välja.
- Kui pliidil on kaas, tuleb maha läinud toit kaanelt enne selle avamist eemaldada.

**Enne kaane sulgemist tuleb pliidipinnal lasta jahtuda.**

- Seade ei ole mõeldud välistaimeri või eraldi kaugjuhtimissüsteemi poolt juhtimiseks.
- Ärge kasutage ahju ukseklaasi ja teiste pindade puhostamiseks abrasiivseid puhostusvahendeid ega teravaid metallkraabitsaid, kuna need võivad pinda kriimustada, mis tuua kaasa klaasi purunemise või pinna kahjustumise.
- Ärge kasutage seadme puhostamiseks auruga puastajaid.
- Teie toode on valmistatud kooskõlas köikide kehtivate kohalike ja rahvusvaheliste standardite ja regulatsionidega.
- Hooldust ja remonti võivad teostada ainult volitatud hooldustehnikud. Mittevolitatud tehnikute teostatud paigaldus- ja remonditööd võivad teid ohtu seada. Seadme tehniliste andmete ükskõik milline muutmine on ohtlik.
- Veenduge enne paigaldamist, et

kohalikud kommunikatsiooniühendused (gaasi tüüp, gaasi rõhk või pinge ja sagedus) ja seadme andmed on omavahel kooskõlas. Seadme andmed on toodud vastaval andmeplaadil.

- **ETTEVAATUST!** Seade on mõeldud toidu valmistamiseks, on mõeldud ainult koduses majapidamises kasutamiseks ning seda ei tohi kasutada muudel eesmärkidel või rakendustes, näiteks mittekodumajapidamislikuks kasutamiseks või siis ärilibitel eesmärkidel või toa kütmiseks.
- Teie ohutuse huvides rakendage kõiki võimalikke turvameetmeid. Kuna klaas võib puruneda, olge puhostamisel ettevaatlik, et vältida selle kriimustamist. Vältige tarvikutega vastu klaasi löömist.
- Veenduge, et toitejuhe ei jäeks paigaldamise ajal kusagile vahelle kinni. Kui toitejuhe on kahjustatud, peab selle võimalike ohtude vältimiseks välja vahetama tootja, tema teenindusesindaja või mõni teine sama kvalifikatsiooniga isik.

### **Paigaldamisega seotud hoiatused**

- Ärge kasutage seadet enne kui see on täielikult paigaldatud.
- Seadme peab paigaldama ja kasutusse andma volitatud tehnik. Tootja ei vastuta kahjustuste eest, mis võivad olla põhjustatud valest paigalduskohast ja volitamata isikute poolt teostatud paigaldamisest.
- Seadet lahti pakkides veenduge, et see ei ole transportimise käigus kannatada saanud. Defektide tu-

- vastamisel ärge seadet kasutage ja võtke kohe ühendust kvalifitseeritud teenindusesindajaga. Kuna kasutatavad pakkematerjalid (kile, klambrid, vahtplast jms) võivad lastele ohtlikud olla, tuleb need kokku koguda ja kohe eemaldada.
- Kaitiske seadet ilmastiku eest. Ärge laske seadmel kokku puutuda päikese, vihma, lume jms-ga.
  - Seadet ümbritsevad (kapi) materjalid peavad suutma taluda vähemalt 100 °C temperatuuri.
  - Kasutamise ajal
  - Ärge asetage töötava seadme lähedale süttivaid ega kergsüttivaid materjale.
  - Ärge jätkte pliiti järelvalveta, kui valmistate rasva või õliga toitu. Need võivad väga kõrge kuumuse korral süttida. Ärge valage pölevale õlile vett. Katke pann sellisel puhul leekide summutamiseks tekiga ja lülitage pliit välja.
  - Asetage toidunõud alati keeduala keskele ja keerake käepidemed nurga alla, kus need ei jäää kogemata ette.
  - Kui te seadet pikka aega ei kasuta, eraldage see vooluvõrgust. Hoidke pealülit välja lülitatud. Samuti sulgege gaas, kui te seadet ei kasuta.
  - Veenduge, et seadme juhtnupud on alati 0-asendis (stopp), kui seadet ei kasutata.
  - Pliidi alumise pinna temperatuur tõuseb kasutamise käigus. See-tõttu tuleb toote alla asetada plaat.
  - Puhastamise ja hooldamise ajal
- Enne puhistamist ja hooldamist tuleb seade alati välja lülitada. Selleks võite kas toitejuhtme seinakontaktist välja tömmata või peakaitse välja lülitada.
- Ärge eemaldage juhtnuppe juhtpaneeli puhistamiseks.
- TEIE SEADME TÕHUSUSE JA OHUTUSE SÄILITAMISEKS SOOVITAME TEIL KASUTADA ALATI ORIGINAALVARUOSI JA HELISTADA PROBLEEMIDE KORRALAINULT VOLITATUD TEENINDUSKUSESSE.

## **PAIGALDAMINE**

Selle pliidi vooluühendused peab teostama volitatud hooldustehnik või kvalifitseeritud elektrik, vastavalt käesolevas juhendis toodud juhistele ja kooskõlas kehtivate õigusaktidega.

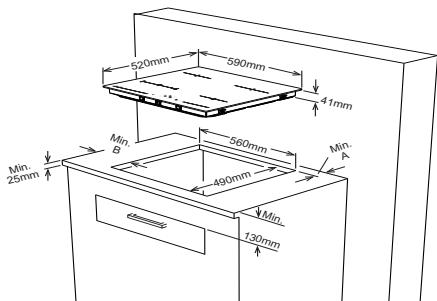
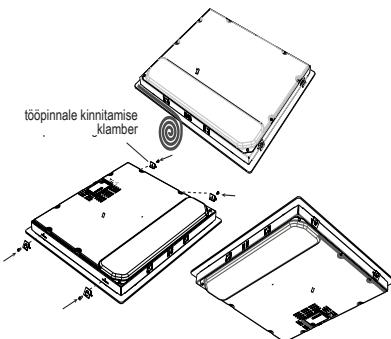
- Enne pliidi vooluvõrku ühendamist tuleb kontrollida, kas seadme nimiplaadiil toodud andmed vastavad teie vooluvõrgu andmetele.
- Kinni tuleb pidada kasutusriigis kehtivatest seadustest, määrustest, eeskirjadest ja standarditest (ohutusregulatsioonid, jäätmekäitus jms).

## **Integreeritud pliidi asukoht**

Pärast seadmelt ja tarvikutelt pakkematerjalide eemaldamist veenduge, et pliit ei ole kahjustatud. Kui kahtlustate kahjustust, ärge seadet kasutage ja võtke kohe ühendust ametliku teeninduse töötajate või kvalifitseeritud elektrikuga. Integreeritav pliit tuleb sisestada tööpinda lõigatud avasse.

Lõigake tööpinda järgneval pildil näida-

tud mõõtmetega ava. Kaugus pliidi ta-gakülje ja ükskõik millise kõrval asuva seina vahel sõltub seina pinnast. Ärge kasutage pliidi lähedal kergelt süttivaid materjale, nagu kardinad või paber.



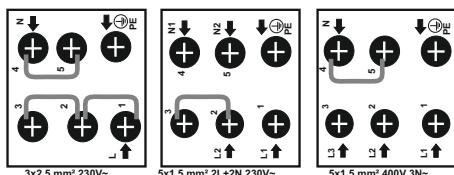
Naabruses asuvad seinad	A (mm)	B (mm)
Süttiv	60	150
Mittesüttiv	25	40

- Kandke kaasasolevat ühepoolset ise-liimuvat teipi ümber küpsetuspinna alumist äärt piki klaaskeraamilise paneeli serva. Ärge teipi venitage.
- Kravige 4 tööpinna paigaldusklambrit toote külgsinetele.

## Pliidi vooluvõrku ühendamine

- Enne vooluühenduse teostamist veenduge, et süsteemi voolutaluvis ja pistikupesa on pliidi maksimaalset võimsust arvestades piisavad.
- Elektripaigaldis ja pistik peavad olema maandatud ja vastama kehtivatele ohutuseeskirjadele.
- Kui on pliidil puudub eraldi vooluring ja kaitsmega lülit, peab kvalifitseeritud elektrik need enne pliidi ühendamist paigaldama.
- Kaitsmega lülit peab olema pärast pliidi paigaldamist kergesti kättesaadav.
- Ärge kasutage adaptereid, mitmikpeasid ja/või pikendusuhtmeid.
- Vooluahelasse tuleb paigaldada 25 A viittoimimisega tüüpi katkestuslülit, mille kontaktivahе on vähemalt 3 mm.
- Vitrokeraamilise pliidi puhul peab kaabel olema H05VV-F 3X2,5 mm<sup>2</sup> / 60227 IEC 53. Ühendusskeemi leiate oma seadme tagaküljelt.
- Paigaldamise ajal tuleb kasutada isoleeritud juhtmeid. Vale ühendus võib seadet kahjustada. Garantii ei kata selliseid kahjustusi.
- Köik remontimised peab teostama ametlik hoolduskeskus või kvalifitseeritud tehnik.
- Lahutage seade enne iga hooldust vooluvõrgust. Ühendamise puhul järg-

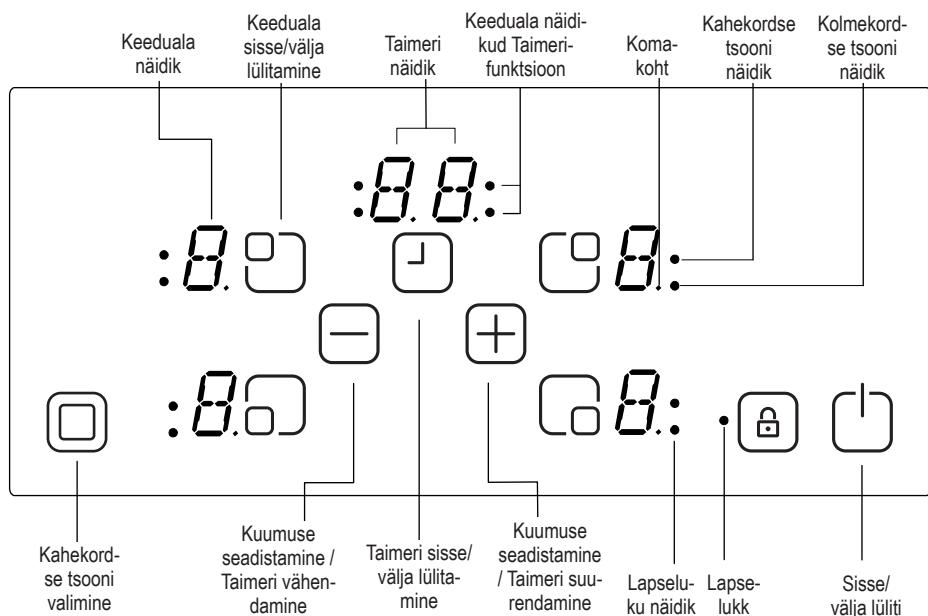
gige rangelt ühendusskeeme.



Toitekaabi ühendus võib olenevalt klemmkarbi tüübist olla erinev.

## KASUTAMINE

Seadet juhitakse puutenuppudega ja funktsioone kinnitatakse kas näidikute või helisignaalidega.



Ooterežiim	S-režiim	Pliit on pingestatud, kõik kuumusnäidik on välja lülitatud või põleb jääkkumuse näidik.
Töorežiim	B-režiim	Vähemalt üks kuumusnäidik näitab kuumusseadistust vahemikus 0 ja 9.
Lukustusrežiim	VR-režiim	Pliidi juhtimine on lukustatud.

## REŽIIIMIDE KIRJELDUS

## **Seadme sisse- ja väljalülitamine**

Ooterežiimis seadme töörežiimi lülitamiseks vajutage vähemalt 1 sekund sisse/välja nuppu. Helisignaal annab märku õnnestunud toimingust. Kõik kuumusnäidikud näitavad 0 ja kõik kuumusnäidikute komakohad vilguvad (1 sek põlevad, 1 sek ei põle).

Kui 10 sekundi vältel ei järgne ühtegi toimingut, kustuvad kõik kuumusnäidikud.

Kui näidikud kustuvad, on pliit lülitunud ooterežiimi.

Kui nuppu vajutatakse kauem kui 2 sek (töörežiimis olles), lülitub seade välja ja uuesti S-režiimi. Seadme väljalülitamiseks võib igal ajal vajutada nuppu ; isegi, kui samal ajal vajutatakse teisi nuppe.

Kui näidikul on jääkkuumuse hoiatus, kuvatakse see vastava keeduala kuumusnäidikul.

Iga nupuvajutust või näidikumuutust saadab helisignaal.

## **Küpsetustaseme valimine koos kuumutusvõimendusega ja ilma selleta**

Kõikidel keedualadel on kuumusvõimenduse võimalus.

Kuumusvõimenduse sisselülitamisel töötab keeduaala võimendusperioodi vältel (sõltub valitud kuumusseadistustest) maksimaalsel võimsusel. Seda tähistab keedualal näidikul vilkuv täht A, mis vaheldub valitud kuumusseadistuse väärtsusega (näiteks 0,5 sek A, 0,5 sek 9). Kuumusvõimenduse perioodi lõppedes näitab keeduala näidik vaid valitud kuumust.

## **Keeduala valimine**

Kui keeduala sisse/välja lülitamise nupuga valitakse üksik keeduala, hakkab vastava keeduala kuumusnäidikul vilkuma komakoht. Valitud keedualal saab valida kuumust vahemikus 1-9, puudutades selleks kuumuse seadistamise nuppe või .

Nuppe tuleb vajutada 3 sekundi jooksul. Vastasel juhul keeduala valimine tühistatakse ja kuumusnäidiku punktimärgis (komakoht) kustub. Kui 10 sekundi jooksul ühtegi toimingut ei tehta, lülitub pliit uuesti tagasi S-režiimi.

Kuumusseadistust saab alati muuta vahemikus 1-9, vajutades selleks nuppe või .

Kui keedualal tahetakse kasutada kuumusvõimendust, tuleb nuppu vajutades valida tase 9, alustades tasemest 0. Pärast kuumustaseme 9 valimist, hakkab näidikul vilkuma täht A. See tähendab, et tase 9 ja kuumusvõimendus on nüüd aktiveeritud.

Kuumusvõimendust saab välja lülitada, vajutades nuppu kuni kuvatakse kuumusseadistus 0.

Kui on vaja kasutada kuumusvõimendust, saab selle nuppu kasutades alati uuesti valida eeldusel, et kuumusseadistus on seatud tasemele 9. Kuumusnäidikul hakkavad vahelduvalt vilkuma A ja 9.

## **Üksikute keedualade väljalülitamine**

Valitud keeduala saab välja lülitada kolmel erineval viisil:

- Vajutades korraga nuppe  ja 
- Vähendades kuumusseadistuse nupuga  tasemele 0
- Kasutades vastaval keedualal taime-riga väljalülitamise võimalust

Nuppude  ja  korraga vajutamine

Keeduala sisse/välja lülitamise nupuga valitakse vajalik keeduala ja vastava keeduala kuumusnäidikul hakkab vilkuma komakoht. Keeduala väljalülitamiseks tuleb samaaegselt vajutada nuppe  ja . Kustub helisignaal ja kuumusseadistuse näidikule ilmub 0.

Kui valitud keedualal on töötav taimer, ilmub kuumutustaseme näidikule 0 ning seotud taimeri keeduala näidiku taimerifunksioon ja taimerinäidik lülitatakse välja.

Kui keedualal eksisteerib jääkkuumus, annab sellest märku kuumusseadistuse näidikul olev sümbol H.

Vähendades kuumusseadistuse nupuga  tasemele 0

Keeduala saab lülitada välja ka kuumusseadistuse reguleerimisel tasemele 0.

Kui keedualanäidikul on kuvatud 0, kustub ka keedualaga seotud kumakoht.

Töötava keeduala väljalülitamisel ei ilmu mitte ainult keeduala näidikule 0, vaid ka keeduala näidikuga seotud taimer ja taimerinäidik lülituvad välja.

Kui keedualal eksisteerib jääkkuumus, annab sellest märku kuumusseadistuse näidikul olev sümbol H.

Vastava keeduala puhul taimeri väljalülitamisfunktsiooni kasutamine (saadaval vaid osadel mudeliteil)

Kui järelejäänud aeg on 0 minutit, seisab taimer seotud keeduala, keeduala näidikule kuvatakse 0 ja taimerinäidik kustub. Taimerinäidikule kuvatakse 00. Taimeri seotud keeduala näidik kustub.

Kui topeltnooni valimise näidik oli aktiivne, kustub ka see.

Taimeri seiskumisest annab märku ka täiendav helisignaal. Kui taimeri seiskumist kinnitava helisignaali ajal vajutada mõnda suvalist nuppu, helisignaal vaikib.

## **Taimerifunksioon**

Taimeril on järgmised funktsioonid.

Juhseade saab juhtida samaaegselt

kuni 4 keedualale määratud taimerit ja 1 köögikella (mis ei ole ühegi keeduala-ga seotud).

Kõiki taimereid saab kasutada ainult B-režiimis. Keeduala taimerit saab mää-rata ainult töötavale keedualale, mis töötab kuumusvahemikus 1-9. Köögi-kell ei ole seotud ühegi keedualaga.

Mõlema funktsiooni kasutamiseks tuleb taimerifunktsioon taimeri sisse/välja lü-litamise nupuga  sisse lülitada.

Puudutades pärast keeduala sisselüli-tamist üks kord nuppu , pakub juht-seade teile köögikella (ükski keeduala näidik ei vilgu, need kas kõik töötavad või on kustunud).

Teist korda nuppu  puudutades pa-kub juhtseade keeduala vilkuva näidi-kuga ühele töötavale keedualale mää-ramist. Nüüd märgistatakse taimeriga ühendatud taimer.

Nuppu  uesti puudutades pakutak-se päripäeva liikudes järgmisele kee-dualale järgmist taimerit. Ja nii edasi...

## **Köögikell**

Olenemata, kas keeduala on sisse lüli-tatud või mitte, saab nuppu  puudu-tades kasutada köögikella. Numbrite 00 ilmumine näitab, et taimer on aktiivne ning taimerinäidiku kõrvale ilmuv täpp näitab, et  ja  on nüüd taimeri väär-tuse sisestamiseks ühendatud.

Köögikella saab valida, kui kõik kee-

dualade näidikud kas ühtlaselt pölevad või on kustunud (ükski keeduala näidik ei vilgu).

Nuppudega  ja  saab määrata tai-meri väär-tuse.

Pärast köögikella edukat seadistamist algab aja pöördlugemine.

Köögikell ei seisku seadme väljalüli-tamisel või lapseluku aktiveerimisel. Köögikell jätkab minutite pöördlugemist kuni määratud aja lõppemiseni.

Pärast taimerinäiduni 00 jöudmist, kos-tub ajalöpu saavutamise kinnitamiseks helisignaal.

Helisignaali vaigistamiseks puudutage ükskõik millist nuppu.

## **Keedualataimer**

Keedualataimereid saab määrata ainult sisse lülitatud keedualadele (valitud kuumustase peab jäama vahemikku 1-9)

Nupu  esimesel puudutamisel aktiiveeritakse köögikell. Nuppu  teist korda puudutades määratakse taimer sisse lülitatud keedualale. Pakutavast määramisest annab märku seotud kee-duala näidik, mis hakkab vilkuma.

Pärast esimeste keedualataimeri akti-veerimist uesti nuppu  puudutades pakub juhtseade taimerile päripäeva liikudes teist keeduala. Määramissoo-vitustest annab märku vilkuv keeduala näidik.

Puudutades nuppe  ja  saab vali-

da keeduala taimeri ajaväärtuse.

Esimese seadistatud keedualataimeri töötamisest annab märku püsivalt põlev keeduala näidik.

Puudutades uuesti nuppu , saab täiendavaid taimereid teistele sisse lülitatud keedualadele määrama.

10 sek pärast viimast toimingut kuvatakse taimerinäidikule järgmisena lõppu joudva taimeri näit.

Taimeri määramisest annab alati märku vilkuv keeduala näidik. Töötavate taimerite arvu näitab püsivalt põlevate keedualanäidikute arv.

Puudutades nuppu  saate vaheldumisi kuvada keedualataimeri ja köögikella näitu. Määramisest annab alati märku vilkuv keedualanäidik. Kui ükski keeduala näidikutest ei vilgu, näidataks se kahekohalisel taimerinäidikul köögikella aega.

Kõiki keeduaalataimereid saab kustutada, lülitades seadme nupuga  välja S-režiimi. Köögikella ei kustutata – see jätkab töötamist kuni oma aja lõpuni.

Töötamisrežiimi ajal taimeri kustutamiseks tuleb teil esmalt valida taimer, vajutades taimeri sisse/välja lülitamise nuppu kuni vajaliku taimeri kuvamiseni. Väärtust saab kustutada kahel erineval moel.

· Vähendage nuppu  puudutades

aega kuni taimerinäidikule on kuvatud 00.

· Puudutage nuppe  ja  üheaegselt 0,5 sek kuni taimerinäidikul on kuvatud 00.

Kui keedualataimer jõub näiduni 00, valitakse vastava keeduala kuumustasemeks 0.

Keedualataimer ja köögikella ajalöpust annab märku helisignaal. Helisignaali saab vaigistada, puudutades suvalist nuppu.

Oodake kuni köigilt keedualadel kustub sümbol F, lülitage pliit nuppu  puudutades välja ja jätkake kasutamist.

## Lapselukk

Lapseluku eesmärk on blokeerida juhtnupud ja lülitada seade ohutu töötamise režiimi. Puutetundlikud juhtimised, näiteks temperatuuri suurendamine või vähendamine, ei ole enam võimalikud. Võimalik on ainult seadet välja lülitada.

Lapselukk lülitub sisse, kui lapseluku nuppu  2 sekundit all hoida. Toimingust annab märku helisignaal. Kui nuppu on edukalt 2 sekundit all hoitud, hakatakse lapseluku näidik vilkuma ja pliit on lukustatud.

Pliiti on võimalik lukustada ainult Töorežiimis (B-režiim).

Kui pliit on lukustatud, saab kasutada ainult nuppu  – kõik teised nupud on blokeeritud. Kui lapselukurežiimis kasutatakse veel mõnda nuppu, kostub helisignaal ja lapseluku näidik vilgub ühe

korra, andes sellega märku, et lapseluku töötamisest. Võimalik on ainult nupuga seadet välja lülitada. Kui te aga seadme välja lülitate, ei ole teil võimalik seadet käivitada ilma eelnevalt lapselukku maha võtmata.

Vajutades nuppu 2 sek, lapseluku näidik kustub. Nüüd on pliidi juhtseaded lukust vabastatud ja neid saab uuesti tavapärasel viisil kasutada.

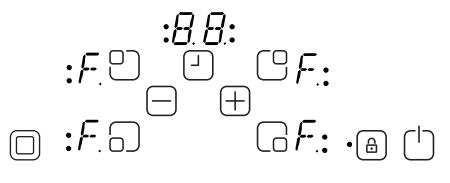
## **PUUTETUNDLIKE JUHT- NUPPUDE KAITSEFUNKT- SIOONID**

Järgmiste kaitsefunktsioonide eesmärgiks on hoida ära pliidi juhtseadiste soovimatum toimingud.

### **Sensorite turvakatkestus**

Selleks, et vältida seadme tahtmatut, suvalist puutetundlike juhtseadiste kasutamist, on seadmel olemas sensorite jälgimisfunktsioon.

Juhul, kui ühte nuppudest puudutatakse kauem kui 12 sekundit, annab sensori jälgimise funktsioon heliliselt märku valest toimingust (nupule on asetatud mõni pott või pann, sensori rike vms) ja lülitab seejärel seadme välja.



Turvakatkestus lülitab pliidi välja S-režiimi. Kõigi keedualade näidikutel hakkab vilkuma täht F.

Jääkkuumuse olemasolul kuvatakse see kõikidel teistel keedualanäidikutel.

Seejärel lülitub pliidi juhtseade S-režiimi. Samal ajal kostub helisignaal. 10 minuti möödudes helisignaal lakkab.

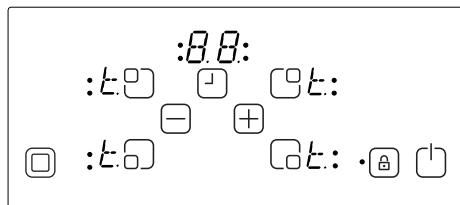
Kui valet töötamist rohkem ei täheldata, lakkavad nii heliline kui visuaalne hoiautussignaal.

### **Liigtemperatuuri töttu väljalüli- tamine**

Kuna juhtseade on paigutatud keedualadele väga lähedale pliidi ette keskosasse, võib juhtuda, et osaliselt juhtseadmele asetatud potti ei pane anduri kaitsekatkestus tähele (sensorinupp ei ole kaetud), kuid pott kuumutab pliidi väga kõrgele temperatuurile, mis muudab klaasi ja nuppuude puudutamise ilma sõrmeotsi põletamata võimatuks.

Selleks, et pliidi juhtseade ei saaks kahjustada, jälgivad juhtseadmed pidevalt pliidi temperatuuri ja lülitavad liikumuse korral seadme välja. See on pliidi neljal keedualanäidikul tähistatud tähe-

ga t kuni temperatuur on langenud.



Pärast temperatuuri langemist tähis t kustub ja pliidi juhtseade lülitub tagasi S-režiimi. See tähendab, et kasutaja saab seadme aktiveerida, puudutades nuppu .

### Töötamisaja piirangud

Pliidi juhtseadmel on seatud töötamisajale piirangud. Kui keeduala kuumusseadistust ei ole teatud aja jooksul muudetud, lülitub keeduala automaatsett välja (10 sek vältel kuvatakse 0, seejärel aga jääkkumus). Töötamisaja piir on sõltuvuses valitud kuumusseadistusest. Kui keedualaga on seotud timer, kuvatakse 10 sekundiks taimeerinäidikule 00; hiljem taimerinäidik kustub.

Pärast keeduala automaatsett väljalülitamist eelnevalt kirjeldatud viisil, on keeduala uuesti kasutatav ja kehtib sellele kuumusseadistusele kehtiv maksimaalne töötamisaeg.

### Jääkkuumuse funktsioonid

Toiduvalmistamise järel jäääb vitrokeeraamilisse pinda teatud kuumus, mida kutsutakse jääkkuumuseks. Juhtseade suudab laias laastus välja arvestada, kui kuum klaas halvimal juhul võib olla. Kui arvestuslik temperatuur on kõrgem kui + 60 °C, antakse sellest pärast keeduala või pliidi väljalülitamist vastava keeduala näidikul märku. Jääkkuumuse näidik on kuvatud seni, kuni arvestuslik jääkkumus on langenud alla + 60 °C.

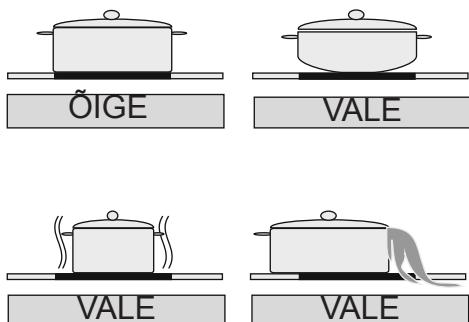
Jääkkuumuse näidu on madalaim prioriteet ning ohutuskatkestuste või veakoodi kuvamisel asendatakse see vastava olulisema näiduga.

Pärast voolukatkestust pliidi voolavarustuse taastumisel hakkab jääkkuumuse näidik vilkuma, kui vastava keeduala jääkkumus oli enne voolukatkestus suurem kui + 60 °C. Näidik jäääb vilkuma kuni jääkkumuse aja möödumiseni või keeduala sisselülitamise ja seejärel väljalülitamiseni.

## **PUHASTAMINE JA HOOLDAMINE**

Karedapõhjalisi toidunõusid ei ole soovitatav kasutada, kuna need võivad kriimustada vitrokeraamilist pinda. Heade toiduvalmistamisnõude põhjad peavad olema võimalikult paksud ja siledad. Veenduge enne kasutamist, et toidunõude põhjad on puhtad ja kuivad.

Toidunõu tuleb asetada keedualale kindlasti enne viimase sisselülitamist. Võimaluse korral asetage nõule alati kaas. Toidunõude põhjad ei tohi olla keedualadest suuremad ega väiksemad. Energia raiskamise vältimiseks peavad need olema õige suurusega, nagu järgnevalt näidatud.



Enne pliidi puhastamist tuleb pistik seinakontaktist välja tömmata. Seejärel veenduge, et seadmes ei eksisteeri jääkkuumust. Vitrokeraamiline kaas on kõrgele temperatuurile ja ülekuumemissele väga vastupidav. Kui seadmes on jääkkuumust, kuvatakse keeduala näidikule täht H. Pöletuste vältimiseks laske seadmel maha jahtuda.

Eemaldage aknakraabitsaga kõik maha

läinud toit ja rasv. Seejärel pühkige pliit üle sobiva puhastusvedeliku ja puhta niiske lapiga. Hööruge seadet puhta kuiva lapiga.

Kui alumiiniumfoolium või plastik on juhuslikult pliidipinda sulanud, tuleb need veel kuumalt keedualalt kraabitsaga eemaldada. See hoiab ära võimalikud tulevased pinnakahjustused. Sama kehitib, kui pliidipinnale satub suhkur või suhkrut sisaldav toit.

Kui pliidi pinna sisse sulab mõni muu toit, eemaldage mustus, kui seade on maha jahtunud. Kasutage pinna puhastamiseks klaaskeraamika või roostevaba terase puhastamiseks möeldud puhastusvahendeid.

Ärge kasutage vitrokeraamilise pinna puhastamiseks abrasiivset švammi või nõudepesulappi. Need materjalid võivad pinda kahjustada.

Ärge kasutage vitrokeraamilisel pinnal kemikaale, pihusteid ega plekkieemaldusvahendeid. Need võivad põhjustada süttimist või vitrokeraamilise pinna värti tuhmumist. Puhastage vee ja nõudepesuvahendiga.

## **SISÄLTÖ:**

KEITTOTASON KUVAUS

TURVALLISUUSVAROITUKSET

ASENNUS

Integroitavan keittotason sijoittaminen

Keittotason sähköliitääntä

KÄYTTÖ

Ohjauksen kytkeminen päälle ja pois päältä

Kuumentimen valinta

Kaksois- ja kolmoisvyöhykkeiden valinta

Keittotehon asettaminen kuumennuksen tehostimella ja ilman sitä

Yksittäisten kuumentimien kytkeminen pois päältä

Ajastintoiminto

Näppäinlukitus

KOSKETUSPAINIKKEIDEN TURVATOIMINNOT

Anturin turvakatkaisu

Yliilämpötilan kytkin

Käyttöajan rajoitukset

Jäännöslämpötoiminnat

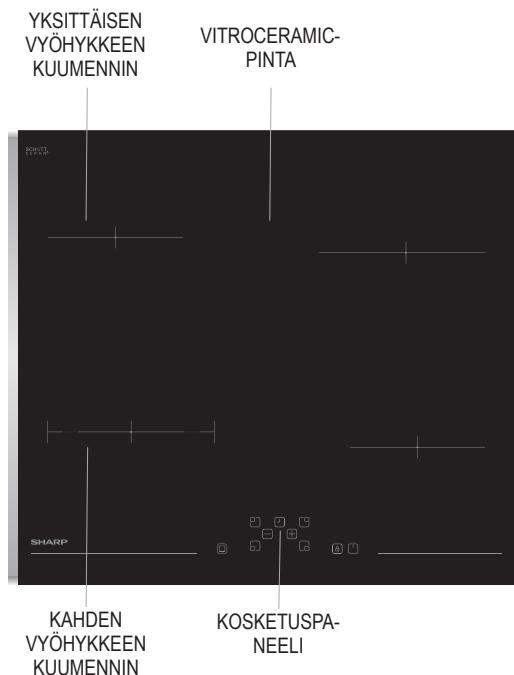
PUHDISTUS JA HOITO

## **KEITTOTASON KUVAUS**

Hyvä asiakas

Tämän ohjekirjan lukeminen on tärkeää, jotta laite toimisi parhaalla mahdollisella tavalla ja jotta laitteen käyttöikä olisi mahdollisimman pitkä. Suosittelemme säilyttämään tämän ohjekirjan myöhempää käyttöä varten.

Uusi keittotaso sisältää takuun ja tarjoaa pitkääikaisen toiminnan. Takuu on voimassa ainoastaan, jos laite on asennettu ja sitä käytetään tämän ohjekirjan käytö- ja asennusohjeiden mukaisesti.



**Huomautus:** Keittotasosi ulkoasu saattaa poiketa yllä kuvatusta sen määritystä johtuen.

## **TURVALLISUUSVAROI- TUKSET**

LUE NÄMÄ OHJEET HUOLELLISESTI JA TÄYDELLISESTI ENNEN LAITTEEN KÄYTÖÄ JA SÄILYTÄ OHJEET HELPOSTI SAATAVILLA, JOTTA NE OVAT KÄYTETTÄVISSÄ TARVITTAESSA.

TÄMÄ OHJEKIRJA ON TARKOITETTU USEAMMALLE KUIN YHDELLE MALLILLE. LAITTEESSASI EI EHKÄ OLE SAMOJA OMINAISUUKSIA KUIN OHJEKIRJASSA ON KUVATTU. HUOMIOI KUVALLiset ILMAISUT, KUN LUET KÄYTÖOHJETTA.

### **Yleiset turvallisuusohjeet**

- Tätä laitetta voivat käyttää yli 8-vuotiaat lapset, sekä henkilöt, joiden fyysiset, aistiliset tai henkiset kyvyt ovat heikentyneet tai joilla ei ole tarpeeksi tietoa tai kokemusta, jos heidän toimiaan valvotaan, heille annetaan ohjeita laitteen turvallisesta käytöstä ja jos he ymmärtävät laitteen käyttöön liittyvät vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa

laitetta ilman valvontaa.

- VAROITUS: Laite ja sen käyttöosat kuumentevat käytön aikana. Varo koskemasta lämmitysvastuksiin. Alle 8-vuotiaat lapset tulee pitää poissa laitteen läheisyydestä, mikäli he eivät ole jatkuvan valvonnан alaisia.
- VAROITUS: Rassvaisella tai öljyisellä tasolla tapahtuva ruoanlaitto voi olla valvomattomana vaarallista ja johtaa tulipaloon. ÄLÄ KOSKAAN yritää sammuttaa liekkejä vedellä, vaan kytke laite pois päältä ja peitä liekki esim. kannella tai palopeitteellä.
- VAROITUS: Tulipalo-vaara: älä säilytä mitään esineitä keittopinnoilla.
- VAROITUS: Jos pinta on murtunut, kytke laite pois päältä välttyäksesi sähköiskulta.

- Kannen sisältävissä keittotasoissa kannelle valuneet nesteet on poistettava ennen kannen avaamista. Myös keittotason pinnan on annettava jäähtyä ennen kannen sulkemista.
- Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkisella ajastimella tai erilisellä kaukosäätimellä.
- Älä käytä voimakkaasti hankaavia puhdistusaineita tai metallisia kaapimia uunin lasiluukun tai muiden pintojen puhdistamiseen, sillä ne voivat naarmuttaa pintaa ja aiheuttaa näin lasin säröilemisen tai vaurioittaa pintaa.
- Älä käytä höyrypuhdistinta laitteen puhdistamiseen.
- Laite on valmistettu kaikkien sovellettavissa olevien paikallisten ja kansainvälisen standardien ja säädösten mukaisesti.
- Vain valtuutetut huoltoteknikot saavat suorittaa ylläpito- ja korjaustöitä. Valtuuttamattonien teknikoiden suorittamat asennus- ja korjaustyöt saattavat asettaa sinut vaaraan. Laitteen määritysten muuttaminen millään tavalla on vaarallista.
- Varmista ennen asentamista, että paikalliset jakeluolosuhteet (kaasu, kaasun paine tai sähköjännite ja taajuus) ovat yhteensopivat laitteen vaatimusten kanssa. Laitteen vaatimukset on kuvattu merkinnöissä.
- HUOMIO: Tämä laite on suunniteltu ainoastaan ruoan valmistamiseen ja se on tarkoitettu kotitalouksien käyttöön sisätiloissa, eikä sitä tule käyttää miinkään muihin tarkoituksiin tai sovelluksiin, kuten käyttöön kotitalouksien ulkopuolella, kaupallisessa ympäristössä tai huoneen lämmitykseen.
- Kaikki mahdolliset turvallisuustoimenpiteet on huomioitu turvallisuutesi varmistamiseksi. Koska lasi saattaa rikkoutua, ole huolellinen puhdistamisen aikana, jotta lasi ei naarmuunnu. Vältä lasiin kohdistuvia iskuja.
- Varmista, että virtajohto ei kiilaudu asennuksen aikana. Jos virtajohto vaurioituu, se on vaihdettava valmistajan tai sen huoltoedustajan tai vastaavan henkilön toimesta vaaran estämiseksi.

#### **Asennukseen liittyvät varoitukset**

- Älä käytä laitetta ennen kuin se on asennettu täydellisesti.
- Valtuutetun teknikon on asennettava laite ja asetettava se käyttöön. Valmistaja ei ole vastuussa virheellisen sijoittamisen tai val-

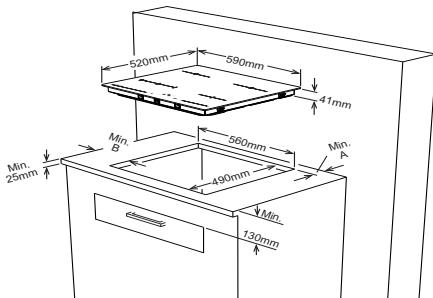
tuuttamattomien henkilöiden suo-rittaman asennuksen aiheuttamista vahingoista.

- Varmista, että laite ei ole vaurioitunut kuljetuksen aikana, kun purat laitteen pakkauksesta. Jos laite on vaurioitunut, älä käytä laitetta ja ota välittömästi yhteyttä valtuuttettuun huoltoedustajaan. Koska pakkaamiseen käytetyt materiaalit (nilon, niitit, vaahdotmuovi...jne) saattavat vaikuttaa haitallisesti lapsiin, ne on kerättävä ja poistetava välittömästi.
- Suojaa laite ympäröivän ilman vai-kutuksilta. Älä altista sitä auringolle, sateelle, lumelle jne.
- Laitteen ympäröivien materiaalien (kaappi) on kestettävä vähintään 100°C:n lämpötilaa.
- Käytön aikana
- Älä aseta syttyviä tai palavia materiaaleja laitteeseen tai sen lähe-lle käytön aikana.
- Älä poista keittotason läheltä, kun keität kiinteitä tai nestemäisiä öljyjä. Ne saattavat sytyä äärimmäisen kuumennuksen vaikutuk-sesta. Älä koskaan kaada vettä liekkeihin, jotka ovat aiheutuneet öljystä. Tukahduta tässä tilanteessa syntyneet liekit peittämäl-lä paistinpannu tai kattila ja kytke keittotaso pois päältä.
- Aseta kattilat aina keittoalueen keskelle ja käänä kahvat turvalli-seen asentoon, jotta kattilaa ei ole mahdollista tönäistä vahingossa.
- Jos et käytä laitetta pitkään ai-kaan, kytke se pois päältä. Pidä päävirtakytkin pois päältä. Kytke myös kaasuvektiili pois päältä, jos et käytä laitetta.
- Varmista, että laitteen ohjausnupit ovat aina 0-asennossa (pysäyts), kun sitä ei käytetä.
- Keittotason pohjan lämpötila saattaa nousta käytön aikana. Tämän vuoksi laitteen alle on asennettava levy.
- Puhdistamisen ja kunnossapidon aikana.
- Kytke laite aina pois päältä ennen toimenpiteitä, kuten puhdistamista tai kunnossapitoa. Voit tehdä tämän laitteen pois kytkemisen jäl-keen tai kytkemällä pääkytkimet pois päältä.
- Älä poista ohjausnuppeja, kun puhdistat ohjauspaneelia.
- **JOTTA LAITE TOIMISI TUR-VALLISESTI JA TEHOKKAASTI, SUOSITTELEMME AINA KÄYT-TÄMÄÄN ALKUPERÄISIÄ VARA-OSIA JA OTTAMAAN TARVITTA-ESSA YHTEYTTÄ AINOSTAAN VALTUUTETTUIIHIN HUOLTO-EDUSTAJIIIN.**

# ASENNUS

Tämän keittotason sähköasennus tulee suorittaa valtuutetun huoltohenkilön tai pätevän sähköasentajan toimesta ja tämän ohjekirjan ohjeiden mukaisesti sekä voimassa olevien säädösten perusteella.

- Varmista ennen laitteen kytkemistä kodin verkkovirtaan teknisissä tiedoissa kuvattujen jänniteasetusten vaatimustenmukaisuus.
- Maan voimassa olevia lakeja, direktiivejä ja standardeja on noudatettava (turvallisuussäännöt, oikea kierrätys säädösten mukaisesti jne.)



Läheiset seinät	A (mm)	B (mm)
Tulenarka	60	150
Ei tulenarka	25	40

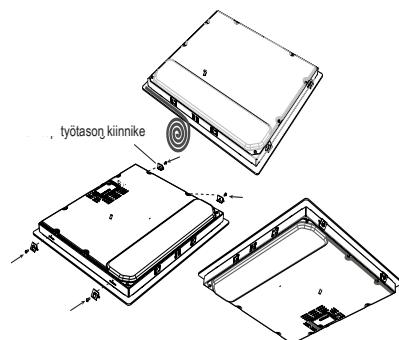
## Integroitavan keittotason sijoittaminen

Varmista laitteen ja tarvikkeiden pakauksesta poistamisen jälkeen, että keittotaso ei ole vaurioitunut. Jos epäilet vaurioita, älä käytä laitetta ja ota välittömästi yhteyttä valtuutettuun huoltohenkilöön tai ammattitaitoiseen sähköasentajaan.

Tämä integroitava keittotaso on tarkoitettu asennettavaksi työtason aukkoon.

Luo aukko seuraavan kuvan mittojen avulla. Etäisyys keittotason takareunan ja viereisen seinän väillä riippuu seinäpinnasta. Älä käytä keittotason lähellä helposti palavaa materiaalia, kuten verhoa, paperia.

- Kiinnitä mukana toimitettava tiivisteteippi keittopinnan alareunan ympärille keraamisen lasipaneelin ulkoreunaan pitkin. Älä venytä sitä.
- Ruuvaa 4 työtason kiinnikettä tuotteen sivuseiniin

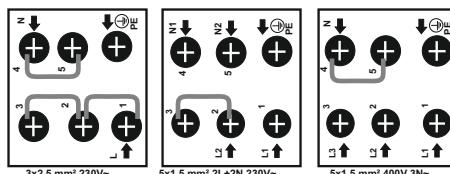


## **Keittotason sähköliitintä**

- Vahvista ennen sähköliitosta, että järjestelmän ja pistokkeen virtakuorimitettavuus riittäväti keittotason enim-mäisteholle.
- Rakennuksen sähköasennusten ja sähköpistokkeen tulee olla maadoitettuja ja niiden on noudatettava turvallisuussääädöksiä.
- Jos käytössä ei ole keittotason piiri ja sulakkeella varustettua kytkintä, ammattitaitoisen sähköasentajan tulee asentaa nämä ennen keittotason käyttämistä.
- Kytkinvarokkeen tulee olla helposti käytettäväissä keittotason asentamisen jälkeen.
- Syöttöpiirin sisälle on asennettava virtakatkaisin, jonka avautumisväli on vähintään 3 mm, arvo 25 A ja toimintatyypin tulee olla viivästetty.
- Kosketusohtjatuun vitroceramic-keittotason kaapelin tulee olla H05VV-F 3X2,5 mm<sup>2</sup> / 60227 IEC 53. Kytken-täkaaviot löytyvät laitteen takaosasta.
- Varmista asennuksen aikana, että käytettäväti kaapelit on eristetty. Virheellinen liitäntä saattaa vaurioittaa laitetta. Takuu ei korvaa näitä vaurioita.
- Kaikki korjaukset on suoritettava valtuutetun huoltajan tai pätevän sähkö-

asentajan toimesta.

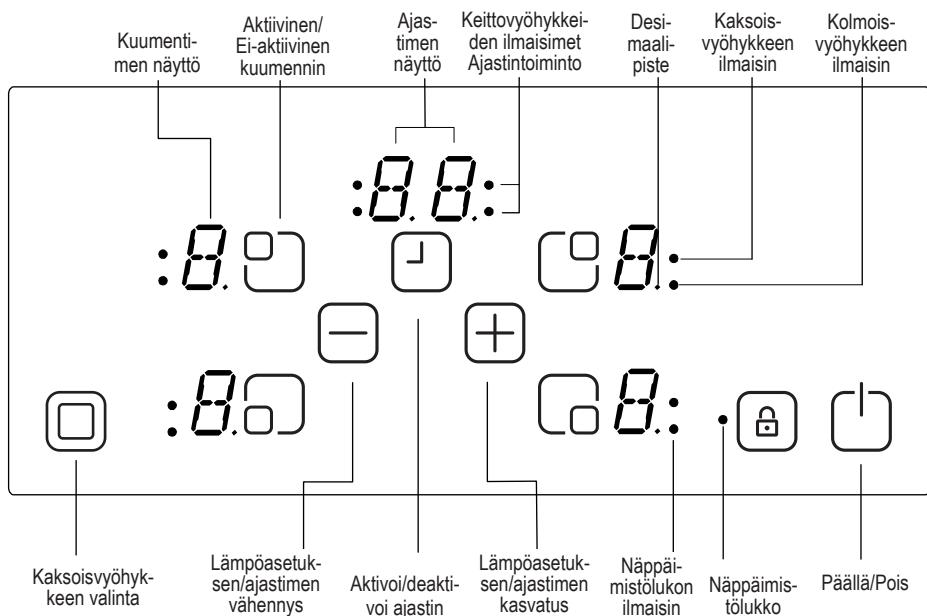
- Kytke laite irti ennen jokaista huoltoa. Suorita liitokset noudattamalla tarkasti seuraavia kytken-täkaavioita.



Jakelukaapelin yhteys voi vaihdella liitäntärasian mallin mukaan.

## KÄYTÖ

Laitetta käytetään kosketuspainikkeilla ja laite vahvistaa toiminnot näkyvillä ja äänisignaaleilla.



Valmiustila	S-tila	Verkkovirtaa johdetaan keittotason ohjaukseen ja kaikki kuumentimen näytöt ovat pois päältä tai jäähnöslämmön näyttö on aktiivinen.
Käyttötila	B-tila	Vähintään yksi kuumentimen näyttää lämpöasetuksen välillä 0–9
Lukitustila	VR-tila	Keittotason ohjaus on lukittu.

## TILAN KUVAUS

## **Laitteen kytkeminen päälle ja pois päältä**

Jos laite on valmiustilassa, se voidaan asettaa käyttötilaan painamalla päälle-/pois päältä -painiketta  vähintään 1 sekunnin ajan. Summeri ilmaisee äänimerkin avulla, että toiminto on onnistunut. Kaikkiin kuumentimiin ilmestyy 0 ja kaikki kuumentimen desimaalipisteet vilkuvat (1 s päällä, 1 s pois päältä).

Jos laitteella ei suoriteta toimintoja 10 sekunnin aikana, kaikkien kuumentinten näyttö kytketään pois päältä.

Jos näytöt kytketään pois päältä, kuumennin asetetaan valmiustilaan.

Jos  -painiketta painetaan kauemmin kuin 2 s (käyttötilassa), laite kytketään pois päältä ja asetetaan uudelleen S-tilaan. Laite voidaan kytkeä pois päältä painamalla milloin tahansa , vaikka muita painikkeita painettaisiin samanaikaisesti.

Jos kuumentimessa on jäännöslämpöä jäljellä, tämä ilmaistaan vastaavalla lämpöasetuksella kuumentimen näytöllä.

## **Kuumentimen valinta**

Jos valitset yksittäisen kuumentimen sitä vastaavalla aktivoi/deaktivoi kuumennin -painikkeella, vastaava kuumentimen näyttö välkkyy. Voit asettaa valitulle kuumentimelle kuumennustason välillä 1–9 koskettamalla lämpöasetuksen painiketta  tai .

Painikkeita on painettava 3 s:n kuluessa, muutoin kuumentimen valinta poistetaan ja lämpöasetuksen piste katoaa (desimaalipiste). Jos laitteella ei suoriteta toimintoja 10 s:n aikana,

kuumennin palaa takaisin S-tilaan.

Lämpöasetusta on mahdollista muuttaa aina painamalla painiketta  tai  välillä 1–9.

Jokainen painiketoiminto tai näytön muutos päättyy summerin äänimerkkiin.

## **Keittotehon asettaminen kuumennuksen tehostimella ja ilman sitä**

Kaikki kuumentimet on varustettu kuumennuksen tehostimella.

Jos kuumennuksen tehostus on käytössä, kuumenninta käytetään enim-mäisteholla lämmön tehostuksen ajan, joka riippuu valitusta lämpöasetuksesta. Laite ilmaisee tämän vilkkuvalla A:lla ja lämpöasetus näkyy kuumentimen näytöllä vaihtuen (esim. 0,5 s A ja 0,5 s 9). Kun kuumennuksen tehostuksen aika on päättynyt, näkyvillä on vain lämmitysasetus.

Jos kuumentimelle käytetään kuumennuksen tehostusta, käyttöön on asetettava kuumentimen taso 9 painamalla  tasolta 0. Kun lämpö on asetettu tasolle 9, näkyville ilmestyy vaihtuva A. Tämä tarkoittaa, että taso 9 ja kuumennuksen tehostus ovat nyt päällä.

Kuumennuksen tehostus voidaan asettaa pois päältä painamalla , kunnes näkyville ilmestyy 0.

Jos on käytettävä kuumennuksen tehostusta, se voidaan aina aktivoida kyttemällä  uudelleen, jos lämpöasetus

on asetettu tasolle 9. Lämpönäytöllä vilkkuu A/9.

## **Yksittäisten kuumentimien kytkeminen pois päältä**

Valitut kuumennin voidaan kytkeä pois päältä 3 erilaisella tavalla:

- Painamalla yhdennäkaisesti  ja  painikkeita
- Asettamalla lämpöasetus arvoon 0 painikkeella 
- Ajastimen käyttö kytkee vastaavan kuumentimen toiminnon pois päältä

Painamalla yhdennäkaisesti  ja  painikkeita

Vastaava kuumennin on valittava aktivoi/deaktivoi kuumennin -painikkeella, vastaavan kuumentimen desimaalipiste vilkkuu. Voit kytkeä kuumentimen pois päältä painamalla samanaikaisesti  ja . Kuulet äänimerkin ja lämpöasetuksen näytöllä näkyy 0.

Jos valitun kuumentimen ajastin on aktiivinen, kuumentimen näytöllä näkyy 0 ja vastaava ajastimen keittovyöhykkeen ilmaisimen ajastintoiminto ja ajastimen näyttö kytketään pois päältä.

Jos tässä kuumentimessa on jäljellä jäännöslämpöä, tämä ilmaistaan staattisella H-symbolilla lämpöasetuksen näytöllä.

Asettamalla lämpöasetus arvoon 0 painikkeella 

Kuumennin on mahdollista kytkeä pois päältä myös vähentämällä käyttölämön asetus arvoon 0.

Kun kuumentimen näytöllä näkyy 0, myös kuumentimen vastaava desimaalipiste kytketään pois päältä.

Aktiivisen kuumentimen kytkeminen pois päältä aiheuttaa ei pelkästään arvon 0 kuumentimen näytöllä, vaan myös kyseisen kuumentimen keittovyöhykkeen ilmaisimen pois kytkemisen.

Jos tässä kuumentimessa on jäljellä jäännöslämpöä, tämä ilmaistaan staattisella H-symbolilla lämpöasetuksen näytöllä.

Ajastimen kytke pois -toiminnon käyttäminen kyseiselle kuumentimelle (käytettävissä vain eräissä malleissa)

Kun jäljellä oleva aika on 0 minuuttia, ajastin pysäyttää linkitetyn kuumentimen ja kuumentimen näytöllä näkyy 0 ja ajastimen näyttö sammuu. Ajastimen näytöllä näkyy 00. Vastaava keittovyöhykkeen ilmaisin katoaa.

Myös liitetty kaksois-/vyöhykevalinnan ilmaisin katoaa, jos se on aktiivisena.

Lisäksi summeri ilmaisee äänimerkillä, että aika on kulunut loppuun. Kun olet vahvistanut ajastimen ajan loppumisen painamalla mitä tahansa näppäintä, summeri hiljenee.

## Ajastintoiminto

Ajastin tarjoaa seuraavat ominaisuudet: Ohjain voi suorittaa yhdenaikaisesti enintään neljää määritettyä ajastinta ja yhtä hälytyskellotoimintoa (jota ei ole määritetty tietylle kuumentimelle).

Kaikkia ajastimia on mahdollista käyttää vain B-tilassa. Kuumentimen ajastin on mahdollista asettaa vain aktiiviselle kuumentimelle, joka on käytössä tasolla 1-9. Hälytyskello on kuumentimista riippumaton.

jotta voit käyttää molempia toimintoja, ajastintoiminto on aktivoitava aktivoi/deaktivoi ajastin -painikkeella .

Kun -painiketta painetaan ensimmäisen kerran kuumentimien aktivoimisen jälkeen, ohjain ehdottaa hälytyskeloa (mikään keittovyöhykkeen ilmaisimista ei välky, ne ovat kaikki pääällä tai pois pääältä).

Kun -painiketta painetaan toisen kerran, ohjain ehdottaa yhden aktivoitun kuumentimen määrittämistä välkyttämällä keittovyöhykkeen ilmaisinta. Nyt ajastin on määritetty.

Kun -painiketta painetaan uudelleen, ohjain ehdottaa seuraavaksi aktiiviseksi kuumentimeksi seuraavaa ajastinta myötäpäivään. Ja niin edelleen...

## Hälytyskello

Riippumatta siitä, onko kuumennin aktivoitu vai ei, hälytyskellon käyttäminen on mahdollista koskettamalla . Näkyville ilmestyy 00 ilmoittaa, että ajastin

on aktiivinen ja piste oikean puoleisen ajastimen näytöllä ilmaisee, että  ja  ovat nyt linkitetty ajastimen arvon asettamiseksi.

Hälytyskello on valittuna, kun kaikki keittovyöhykkeen ilmaisimet ovat staattisesti pääällä tai pois päältä (mikään keittovyöhykkeen ilmaisimista ei välky).

Ajastimen arvo asetetaan painikkeilla  ja .

Kun hälytyskellon aika on asetettu onnistuneesti, ajastin aloittaa ajan vähentämisen.

Hälytyskello ei pysähdy, jos laite kytetään pois päältä tai näppäinlukko-toiminto aktivoidaan, se jatkaa minuuttien lisäämistä loppuun asti.

Kun ajastin on saavuttanut arvon 00, summeri ilmoittaa, että aika on kulunut loppuun.

Voit pysäyttää summerin vahvistamalla ajan kulumisen koskettamalla mitä tahansa painiketta.

## Kuumentimen ajastin

Kuumentimen ajastimet voidaan asettaa vain aktivoidulle kuumentimille (kuumentimen tason tulee olla asetettuna tasolle 1–9)

Kun painiketta  kosketetaan ensimmäisen kerran, hälytyskello aktivoituu.

Kun -painiketta painetaan toisen kerran, aktivoitulle kuumentimelle määritetään ajastin. Ehdotettu määritys näkyy vastaavalla keittovyöhykkeen

ilmaisimella, joka vilkuu.

Kun painiketta  painetaan uudelleen ensimmäisen kuumentimen ajastimen asettamisen jälkeen, ohjain ehdottaa seuraavaa ajastimeen määritettyä kuumenninta myötäpäivään. Määritystehdostus ilmaistaan vilkkuvalla keittovyöhykkeen ilmaisimella.

Kuumentimen ajastimen arvo voidaan asettaa painikkeella  ja .

Ensimmäisen asetetun kuumentimen käyttöaika ilmaistaan pysyvästi palavalta keittovyöhykkeen ilmaisimella.

Muihin aktivoituihin kuumentimiin on mahdollista määrittää lisää ajastimia painamalla -painiketta vielä uudelleen.

Ajastimen näyttö muuttuu 10 sekuntia viimeisen toiminnon jälkeen ajastimeksi, joka kuluu loppuun seuraavaksi.

Tämän ajastimen määritys näytetään aina vilkkuvalla keittovyöhykkeen ilmaisimella. Voit määrittää käytössä olevien ajastimien määrän staattisesti palavien keittovyöhykkeiden ilmaisinten perusteella.

Voit näyttää kuumentimen ajastimen ja hälytyskellon ajastimen arvot -painikkeella. Määritys ilmaistaan aina vilkkuvalla keittovyöhykkeen ilmaisimella. Jos mikään keittovyöhykkeen ilmaisimista ei välky, 2-numeroisella ajastimen näytöllä näkyy hälytyskellon ajastin.

Kaikki kuumentimien ajastimet voidaan tyhjentää kytkemällä laite S-tilaan 

-painikkeella. Hälytyskellon asetus ei poistu, se jatkaa toimintaansa ajan päättymiseen asti.

Jotta voit poistaa ajastimen käyttötilassa, sinun on ensin valittava ajastin painamalla aktivoi/deaktivoi ajastin -painiketta, kunnes se on näkyvillä. Arvo voidaan poistaa kahdella eri tavalla:

- Vähentää koskettamalla , kunnes ajastimen näytöllä näkyy 00.
- Koskettamalla painikkeita  ja  yhdennäkäisesti 0,5 sekunnin ajan, kunnes ajastimen näytöllä näkyy 00.

Kun kuumentimen ajastin on saavuttanut arvon 00, määritetyn kuumentimen tasoksi asetetaan 0.

Summerin äänimerkki ilmaisee kuumentimen ajastimen tai hälytyskellon ajan loppuun kulumisen. Äänimerkin toistaminen päättyy, kun hyväksyt koskettamalla mitä tahansa näppäintä.

Odota, kunnes kaikilla vyöhykkeillä näkyvä F katoaa, kytke keittotaso päälle koskettamalla  ja jatka käyttämistä.

## Näppäimistölukko

Näppäimistölukon tarkoituksena on kytkeä laite turvalliseen tilaan käytön aikana. Kosketuksella tapahtuvien muutosten suorittaminen, kuten lämmön kasvatus, ei ole mahdollista. Vain laitteen pois päältä kytkeminen on mahdollista.

Lukitustoiminto on aktiivinen, jos näppäimistölukko-painiketta  painetaan vähintään 2 sekuntia. Summeri vah-

vistaa tämän toiminnon. Kun painiketta on painettu onnistuneesti 2 sekuntia, näppäimistölkko-ilmaisin vilkkuu ja kuumennin on lukittu.

Kuumennin voidaan lukita vain käyttötilassa (B-tila).

Jos kuumennin on lukittuna, vain painikkeen  painaminen on mahdollista ja kaikkien muiden painikkeiden toiminta on estetty. Jos estetyssä tilassa yritetään käyttää mitä tahansa muuta painiketta, aktiivisena oleva näppäimistölkko ilmaistaan summerin toistamalla äänimerkillä ja vilkkuvalla näppäimistölkko-ilmaisimella. Vain pois kytkeminen -painikkeella on mahdollista. Mutta jos kytket laitteen pois päältä, et voi käynnistää sitä uudelleen vapauttamatta lukitusta.

Kun painiketta  on painettu 2 s, näppäimistölkko-ilmaisin katoaa. Nyt keittotason ohjaus on vapautettu ja sitä on mahdollista käyttää normaalisti.

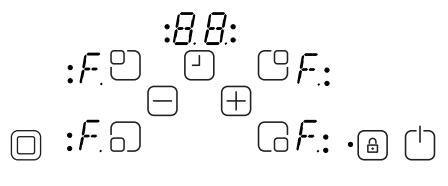
## KOSKETUSPAINIKKEIDEN TURVATOIMINNOT

Käytettäväissä on seuraavat turvallisuustoiminnot, jotta keittotason ohjaksen tahaton käyttö voidaan estää.

### Anturin turvakatkaisu

Jotta voidaan estää laitteen tahaton ja satunnainen antureiden toiminta, laite sisältää anturin valvonnan.

Jos yhtä tai useampaa painiketta painetaan kauemmin kuin 12 sekuntia, anturin valvontatoiminto ilmaisee äänimerkillä virheellisestä toiminnosta (painikkeelle on asetettu kattila, anturin virhe tms.) ja laite kytetään pois päältä.



Turvatoiminto kytkee keittotason pois päältä S-tilaan. Jokaisen kuumentimen näytöllä vilkkuu F.

Jos jäähönlämpöä on jäljellä, tämä näytetään muiden kuumentimien näytöillä.

Keittotason ohjaus siirtyy tämän jälkeen S-tilaan. Summeri toistaa samanaikaisesti äänimerkin. Äänimerkki keskeytetään 10 minuutin kuluttua.

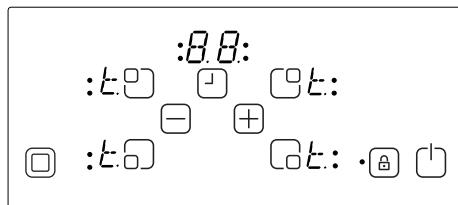
Jos virhetilanne on poistunut, sekä visuaalinen että akustinen signaali katoaa.

### Ylilämpötilan aiheuttama pois päältä kytkeminen

Koska ohjaus on hyvin lähellä kuumentinta keittotason edessä, on mahdollista, että virheellisesti puolittain ohjaimen päälle asetettu kattila, jota anturin turvakatkaisin (ei valvo painiketta) ei havaitse, aiheuttaa keittotason kuumentemisen erittäin korkeaan lämpötilaan, jonka vaikutuksesta lasin ja painikkeiden painaminen ei ole mahdollista sormia polttamatta.

Jotta keittotason ohjausyksikkö ei vaurioituisi, ohjain valvoo lämpötilaa jatkuvasti ja kytkee pois päältä ylikuumentumisen hätätilanteessa. Tämä ilmaistaan kuumentimen 4 näytöllä kirjaimella t,

kunnes lämpötila laskee.



Kun lämpötila on laskenut, t-symboli poistuu ja keittotason ohjausyksikkö palaa takaisin S-tilaan. Tämä tarkoittaa, että käyttäjä voi aktivoida laitteen käytöön uudelleen painamalla .

### **Käyttöajan rajoitukset**

Keittotason ohjausyksikön käyttöaikaa on rajoitettu. Jos tämän kuumentimen lämpöasetusta ei ole muutettu tietyn ajan kuluessa, kuumennin kytkeytyy automaattisesti pois päältä (10 sekunnin kuluttua näkyvillä on 0 ja myöhemmin jälkilämpö). Käyttöajan rajoitus riippuu valitusta lämpöasetuksesta. Jos kuumentimeen on liitetty ajastin, ajastimen näytöllä näkyy 00 kymmenen sekunnin ajan. Tämän jälkeen ajastimen näytöltö kytkeytyy pois päältä.

Kun ajastin on kytetty automaattisesti pois päältä edellä kuvatulla tavalla, kuumennin on jälleen käytettäväissä ja käytöön otetaan tämän kuumennusasetuksen enimmäiskäyttöaika.

### **Jälkilämmön toiminnot**

Kaikkien keittoprosessien jälkeen vitroceramic-lasiin on tallentunut jälkilämpöä. Ohjain pystyy laskemaan karkeasti, kuinka kuuma lasi on pahimmassa tapauksessa. Jos laskettu lämpötila on korkeampi kuin + 60 ° C, tämä ilmaistaan vastaavan kuumentimen näytöllä sen jälkeen, kun keittotason ohjain kytettiin pois päältä. Jäännöslämmön näytö on näkyvillä niin kauan kuin laskettu kuumentimen lämpötila on > + 60 ° C.

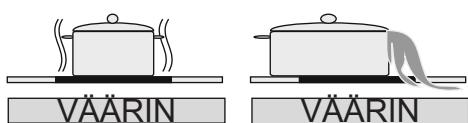
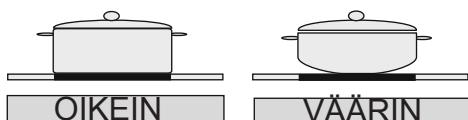
Jäännöslämmön näytön prioriteetti on alhaisin ja kaikki muut näytöarvot korvaavat sen turvakatkaisujen aikana ja näytöllä näkyy virheilmoitus.

Kun syöttöjännite kytketään uudelleen keittotason ohjaukseen syöttöjännitteen katkeamisen jälkeen, jäännösnäytö vilkkuu, jos vastaavan kuumentimen jäännöslämpö oli korkeampi kuin + 60 ° C ennen sähkökatkosta. Näytö vilkkuu, kunnes jäännöslämmön enimmäisaika on umpeutunut tai kuumennin valitaan ja aktivoidaan.

## **PUHDISTUS JA HUOLTO**

Älä käytä keittoastioita joiden pohjat ovat karkeita, koska ne saattavat vaurioittaa keraamista lasipintaa. Hyvien keittoastioiden pohjan tulisi olla mahdollisimman paksu ja tasainen. Varmista ennen käyttöä, että keittoastian pohja on puhdas ja kuiva.

Aseta keittoastia keittovyöhykkeelle ennen kuumentimen päälle kytkemistä. Aseta keittoastiaan aina kansi, jos tämä on mahdollista. Keittoastioiden pohjien ei tule olla pienempiä kuin keittovyöhykkeiden, vaan oikean kokoisia kuten alla on kuvattu energiahukan väältämiseksi.



Irrota pistoke pistorasiasta ensin ennen keittotason puhdistamista. Varmista, että laitteessa ei ole jäähnöslämpöä. Vitroceramic-lasi kestää erittäin hyvin korkeita lämpötiloja ja ylikuumenemista. Jos laitteessa on jäähnöslämpöä, kuumentimen näytöllä vilkkuu H. Anna laitteen jäähdytä palovammojen estämiseksi.

Poista kaikki valunut ruoka ja rasva ikunalastalla. Pyyhi keittotaso sopivalla puhdistusaineella ja puhtaalla kostealla liinal-

la. Pyyhi laite puhtaalla kuivalla liinalla.

Jos keittotason pinnalle sulaa alumiini-foliota tai muovia, ne o poistettava välistömästi kuumalta keittoalueelta kaapimella. Tämä estää pinnan mahdolliset vauriot. Tämä koskee myös keittotasolle valunutta sokeria tai sokeria sisältäväa ruokaa.

Jos keittotason pinnalle sulaa muuta ruokaa, poista lika laitteen jäähdytymisen jälkeen. Puhdista pinta keraamiselle lassille tai ruostumattomalle teräkselle taroitettulla puhdistusaineella.

Älä käytä tiskirättiä tai hankaussientä vitroceramic-pinnan puhdistamiseen. Nämä materiaalit saattavat vaurioittaa pintaa.

Älä käytä vitroceramic-pintaan kemiallisia puhdistusaineita, suihkeita tai tahranpoistoaineita. Nämä materiaalit saattavat aiheuttaa tulipalon tai vitroceramic-pinnan värin haalistumisen. Puhdista vedellä ja puhdistusaineella.



## Service & Support

Visit Our Website

[sharphomeappliances.com](http://sharphomeappliances.com)

52258620

**SHARP**  
Be Original.