



K-61V28IM1-EU

K-61V28BM1-EU

Cooking

EN User Manual

AL Manual i Përdorimit

DK Brugermanual

DE FBedienungsanleitung

BG АИнструкции за Употреба

CZ HNávod k Obsluze

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 Règlements européens 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-Vyhlasenie o zhode

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

EE-Vastavusdeklaratsioon

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

SV-Försäkran 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 tuotedirektiivin, päätösten ja säädösten kanssa, sekä niissä listattujen standardien kanssa.

HR-Izjava o sukladnosti

Izjavljujemo da su naši proizvodu 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 зазначено в додаткових матеріалах щодо стандартів.

МК-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 përmbushin Direktivat e aplikueshme evropiane, Vendimet dhe Rregulloret si dhe kërkesat e renditura në standardet 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.

Dear Customer,

Our goal is to offer you, high quality products that exceed your expectations. Your appliance is produced in modern facilities and is carefully, particularly tested for quality. This manual is prepared in order to help you use your appliance, which has been manufactured using the most recent technology with confidence and maximum efficiency. Before using your appliance, carefully read this guide which includes basic information to safe installation, maintenance and use. Please contact your nearest Authorized Service centre for the installation of your product.

Contents

Presentation and size of product

Warnings

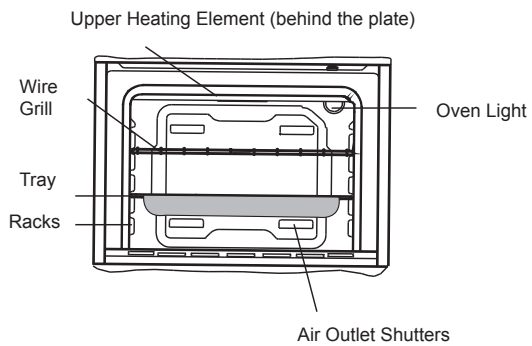
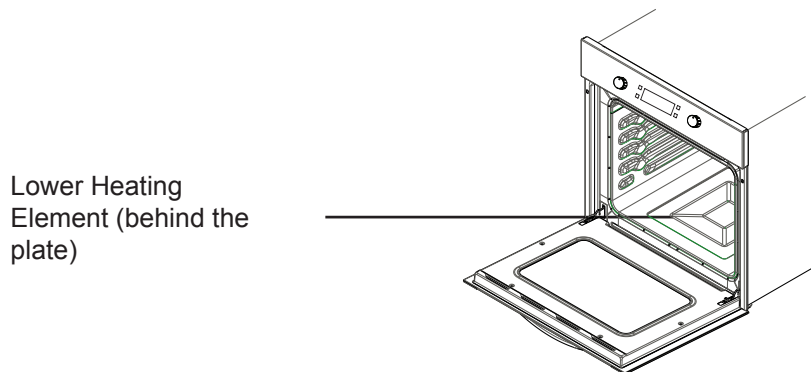
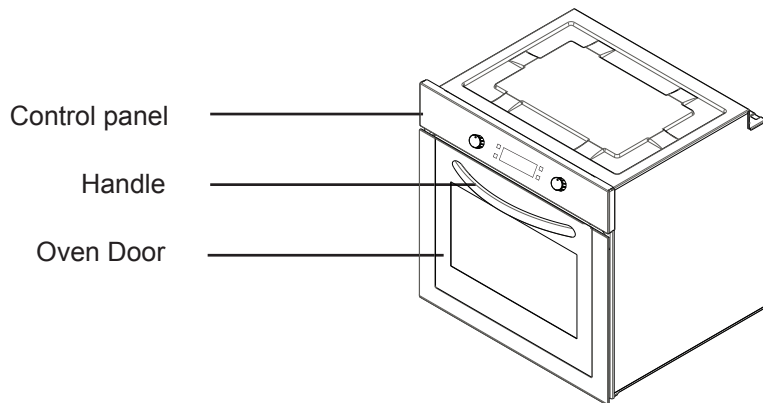
Preparation for installation and use

Using the oven

Cleaning and maintenance of your product

Service and Transport

PRESENTATION AND SIZE OF PRODUCT



SAFETY WARNINGS

READ THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY AND COMPLETELY BEFORE USING YOUR APPLIANCE, AND KEEP IT IN A CONVENIENT PLACE FOR REFERENCE WHEN NECESSARY.

THIS MANUAL IS PREPARED FOR MORE THAN ONE MODEL IN COMMON. YOUR APPLIANCE MAY NOT HAVE SOME OF THE FEATURES THAT ARE EXPLAINED IN THIS MANUAL. PAY ATTENTION TO THE EXPRESSIONS THAT HAVE FIGURES, WHILE YOU ARE READING THE OPERATING MANUAL.

General Safety Warnings

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children

shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or se-

parate remote-control system.

- During use, the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- During use, handles held for short periods in normal use can get hot.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass and other surface since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass or damage to the surface.
- Do not use steam cleaners for cleaning the appliance.
- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to

avoid the possibility of electric shock.

- **CAUTION:** Accessible parts may be hot when the cooking or grilling is in use. Young children should be kept away.
- Your appliance is produced in accordance with all applicable local and international standards and regulations.
- Maintenance and repair work must be made only by authorized service technicians. Installation and repair work that is carried out by unauthorized technicians may endanger you. It is dangerous to alter or modify the specifications of the appliance in any way.
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure or electricity voltage and frequency) and the requirements of the appliance are compatible. The requirements for this appliance are stated on the label.
- **CAUTION:** This appliance is designed only for cooking food and is intended for indoor domestic household use only and should not be used for any other purpose or in any other application, such as for non-domestic use or in a commercial environment or room heating.
- Do not try to lift or move the app-

liance by pulling the door handle.

- All possible security measures have been taken to ensure your safety. Since the glass may break, you should be careful while cleaning to avoid scratching. Avoid hitting or knocking on the glass with accessories.
- Ensure that the supply cord is not wedged during the installation. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to prevent a hazard.
- While the oven door is open, do not let children climb on the door or sit on it.

Installation Warnings

- Do not operate the appliance before it is fully installed.
- The appliance must be installed by an authorized technician and put into use. The producer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement and installation by unauthorized people.
- When you unpack the appliance, make sure that it is not damaged during transportation. In case of any defect; do not use the appliance and contact a qualified service agent immediately. As the materials used for packaging (nylon, staplers, styrofoam...etc) may cause harmful effects to children, they should be collected and removed immediately.
- Protect your appliance against

atmospheric effects. Do not expose it to effects such as sun, rain, snow etc.

- The surrounding materials of the appliance (cabinet) must be able to withstand a temperature of min 100°C.

During usage

- When you first run your oven a certain smell will emanate from the insulation materials and the heater elements. For this reason, before using your oven, run it empty at maximum temperature for 45 minutes. At the same time you need to properly ventilate the environment in which the product is installed.
- During usage, the outer and inner surfaces of the oven get hot. While opening the oven door, step back to avoid the hot steam coming out of the oven. There may be a risk of burns.
- Do not put flammable or combustible materials, in or near the appliance when it is operating.
- Always use oven gloves to remove and replace food in the oven.
- Do not leave the cooker while cooking with solid or liquid oils. They may catch fire on condition of extreme heating. Never pour water on to flames that are caused by oil. Cover the saucepan or frypan with its cover in order to choke the flame that has occurred in this case and turn the cooker off.
- If you will not use the appliance for a long time, plug it off. Keep the

main control switch off. Also when you do not use the appliance, keep the gas valve off.

- Make sure the appliance control knobs are always in the "0" (stop) position when it is not used.
- The trays incline when pulled out. Be careful not to let hot liquid spill over.
- When the door or drawer of the oven is open, do not leave anything on it. You may unbalance your appliance or break the cover.
- Do not put heavy things or flammable or ignitable goods (nylon, plastic bag, paper, cloth...etc) into the drawer. This includes cookware with plastic accessories (e.g. handles).
- Do not hang towels, dishcloths or clothes from the appliance or its handles.
- During cleaning and maintenance
- Always turn the appliance off before operations such as cleaning or maintenance. You can do it after plugging the appliance off or turning the main switches off.
- Do not remove the control knobs to clean the control panel.
-
- TO MAINTAIN THE EFFICIENCY AND SAFETY OF YOUR APPLIANCE, WE RECOMMEND YOU ALWAYS USE ORIGINAL SPARE PARTS AND TO CALL ONLY OUR AUTHORIZED SERVICE AGENTS IN CASE OF NEED.

PREPARATION FOR INSTALLATION AND USE

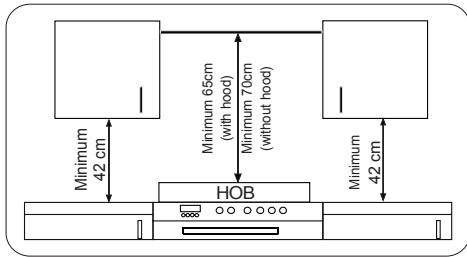
Manufactured with best quality parts and materials, this modern, functional and practical oven will meet your needs in all respects. Make sure to read the manual to obtain successful results and not to experience any problems in the future. The information given below contain rules that are necessary for correct positioning and service operations. They should be read without fail especially by the technician who will position the appliance.

CONTACT THE AUTHORIZED SERVICE FOR INSTALLATION OF YOUR OVEN!

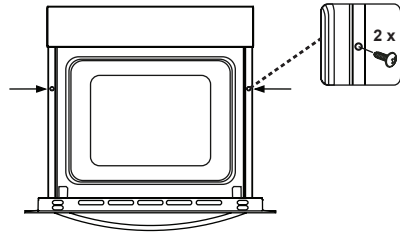
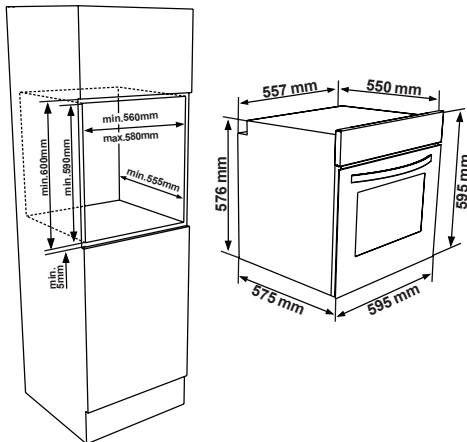
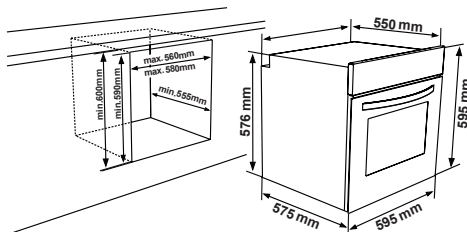
CHOOSING A PLACE FOR THE OVEN

- There are several points to pay attention to when choosing a place for your oven. Make sure to take into account our recommendations below in order to prevent any problems and dangerous situations, which might occur later!
- When choosing a place for the oven, attention should be paid that there are no flammable or combustible materials in the close vicinity, such as curtains, oil, cloth etc. which quickly catch fire
- Furnitures surrounding the oven must be made of materials resistant to heat more than 50 C° of the room temperature.

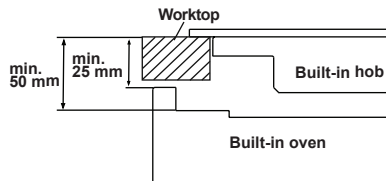
Required changes to wall cabinets and exhaust fans above the built-in combined product as well as minimum heights from the oven board are shown in Figure 1. Accordingly, the exhaust fan should be at a minimum height of 65 cm from the oven board. If there is no exhaust fan the height should not be less than 70 cm.



INSTALLATION OF BUILT-IN OVEN



Insert the oven into the cabinet by pushing it forward. Open the oven door and insert 2 screws in the holes located on the oven frame. While the product frame touches the wooden surface of cabinet, tighten the screws.



If the oven is installed under a hob, the distance between the worktop and the top panel of the oven must be minimum 50 mm and the distance between the worktop and the top of control panel must be minimum 25 mm.

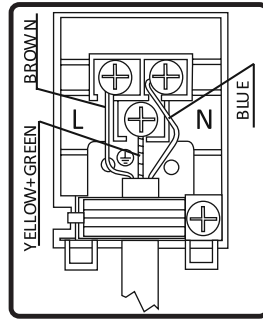
WIRING AND SAFETY OF BUILT IN OVEN

The instructions given below must be followed without fail during wiring :

- The earthing cable must be connected via the screw with the earthing mark. Supply cable connection must be as shown in Figure 6. If there is no earthed outlet conforming to regulations in the installation environment, call the Authorized Service immediately.
- The earthed outlet must be in close vicinity of the appliance. Never use an extension cord.
- The supply cable should not contact

the product's hot surface.

- In case of any damage to the supply cable, make sure to call the Authorized Service. The cable must be replaced by the Authorized Service.
- Wiring of the appliance must be performed by the Authorized Service. H05VV-F type supply cable must be used.
- Faulty wiring may damage the appliance. Such a damage will not be covered under the warranty.
- The appliance is designed to connect to 220-240V~ electricity is different than the value given above, call the Authorized Service immediately.
- **The Manufacturer Firm declares that its bears no responsibility whatsoever for any kind of damage and loss arising from not complying with safety norms!**
- Wiring of the appliance must be performed by the Authorized Service. The appliance is
- designed to connect to 220-240V~ electricity. If the mains electricity is different than the value given, call the Authorized Service immediately. The appliance is designed for using with plug or for fixed connection to the mains. It is necessary that you install a double pole switch between the product and the electricity supply (mains), with a minimum gap of 3 mm between the switch contacts. (20A rated, delay function type).



3.4. GENERAL WARNING AND PRECAUTIONS

Your appliance is produced in conformity with the relevant safety instructions relating to electrical appliances. Maintenance and repair works must be performed only by Authorized Service technicians trained by the manufacturer firm. Installation and repair works, performed without observing the rules may be dangerous.

The outer surfaces is heated while your appliance is operating. The elements heating the inner surface of the oven and the steam out are extremely hot. These sections will continue to preserve their heat for certain while even if the appliance is switched off. Never touch the hot surfaces. Keep children away.

In order to cook in your oven, the oven function and temperature setting buttons need to be adjusted and the oven timer, needs to be programmed. Otherwise, the oven will not operate.

While the oven door is open, do not place anything on it. You may disturb the balance of the appliance or break the door.

Unplug your appliance when it is not in use.

Protect your appliance from atmospheric effects. Do not leave it under the effects of the sun, rain, snow, dust etc.

Using the oven function control button

Oven Functions

* The functions of your oven may be different due to the model of your product.



Oven Lamp:

Only the oven light will be turned on and it remains on in all the cooking function.



Defrost Function:

The oven's warning lights will be turned on, the fan starts operating.

To use the defrost function, take your frozen food and place it in the oven on a shelf placed in the third slot from the bottom. It is recommended that you can place an oven tray under the defrosting food, to catch the water accumulated due to melting ice. This function will not cook or bake your food, it will only help to defrost it.



Turbo Function

The oven's thermostat and warning lights will be turned on, the ring heating element and fan will start operating.

The turbo function evenly disperse the heat in the oven. All foods on all racks will be cooked evenly. It is recommended to pre-heat the oven about 10 minutes.



Static Cooking Function:

The oven's thermostat and warning lights will be turned on, the lower and upper heating elements will start operating. The static cooking function emits heat, ensuring even cooking of the lower and upper food. This is ideal for making pastries, cakes, baked pasta, lasagne and pizza. Preheating the oven for 10 minutes is recommended and it is best to cook on only one shelf at a time in this function.



Fan Function:

The oven's thermostat and warning lights will be turned on, the upper and lower heating elements and fan will start operating.

This function is very good for obtaining results in baking pastry. Cooking is carried out by the lower and upper heating element within the oven and by the fan providing air circulation, which will give a slight grill effect to the food. It is recommended to pre-heat the oven about 10 minutes.



Grilling Function:

The oven's thermostat and warning lights will be turned on, the grill heating element will start operating. The function is used for grilling and toasting foods, use the upper shelves of oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop foods sticking and place foods in the center of the grid. Always place a tray beneath to catch any drips of oil or fat. It is recommended to pre-heat the oven about 10 minutes. Warning: When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.



Faster Grilling Function:

The oven's thermostat and warning lights will be turned on, the grill and upper heating elements will start operating. The function is used for faster grilling and for covering a larger surface area, such as grilling meats, use the upper shelves of oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop foods sticking and place foods in the center of the grid. Always place a tray beneath to catch any drips of oil or fat. It is recommended to pre-heat the oven about 10 minutes. Warning: When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C



Double Grill and Fan Function:

The oven's thermostat and warning lights will be turned on, the grill and upper heating elements and fan will start operating.

The function is used for faster grilling of thicker foods and for covering a larger surface area. Both the upper heating elements and grill will be energised along with the fan to ensure even cooking.

Use the upper shelves of oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop foods sticking and place foods in the center of the grid. Always place a tray beneath to catch any drips of oil or fat. It is recommended to pre-heat the oven about 10 minutes.

Warning: When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.



Pyrolytic Cleaning Function

This function allows you to clean thoroughly the oven cavity.



WARNING:

• **Before activating pyrolytic cleaning function, remove any excessive spillage and make sure that the oven is empty.** Do not leave anything inside the oven cavity (e.g. wire grids, shallow tray, deep tray etc.) As this could heavily damage them.

• Before activating the pyrolytic cleaning function, remove the wire oven shelves and shelf supports (if available).

• Ensure that the oven door closed before activating the pyrolytic cleaning function.

• The oven door will be locked when the pyrolytic function started.

• When the pyrolytic cleaning function is on, it is advisable not to use a hob if it is fitted above the oven. This could cause overheating and damage to both appliances.

• During the pyrolytic cleaning cycle the oven door becomes hot. Children should be kept away until it has cooled.

• At the end of pyrolytic cleaning process, the display shows the time of day.

Pyrolytic Cleaning

• The oven cavity is coated with a special enamel resistant to high temperatures.

- During the pyrolytic cleaning operation, the temperature inside the oven can reach about 475 °C does burning food residuals. For your security, during the pyrolytic cleaning operation, the oven door automatically locks.

- **Upon completion of the cleaning operation the oven door will be locked until the oven cavity has cooled down.**

- The cooling fan operates until the oven has cooled down. After cooking, it is advisable to remove all the food residues with a wet sponge.

- It is advisable to wipe the oven over with a sponge soaked in warm water after each pyrolytic cleaning cycle is carried out.

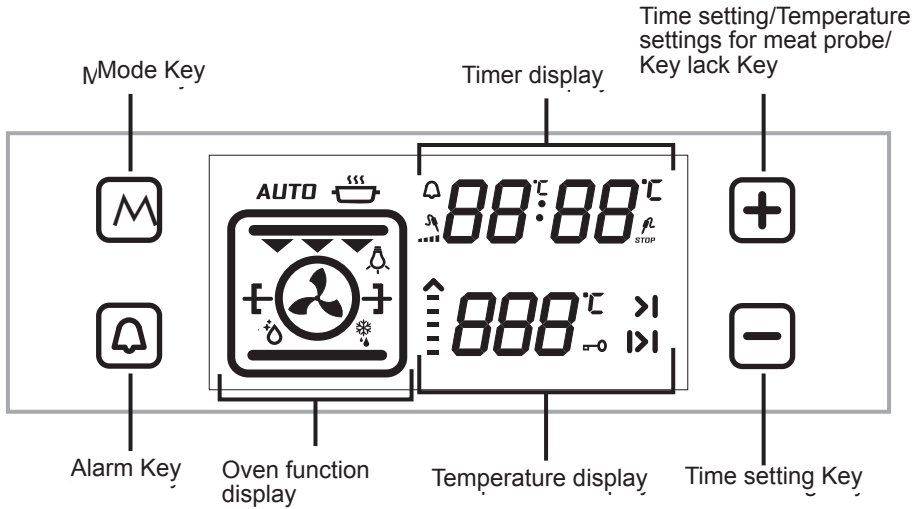
- During the Pyrolytic operation, some smell and fume will be emanated due to destruction of the food residual, it is normal. Oven cleaning fumes could be fatal to birds and disturb especially childrens and pets, so all should be moved into the other room until it was finished. During the Pyrolytic operation, the room where the oven installed must be ventilated sufficiently and the kitchen door should be closed to avoid passing smell and fume to other rooms..

ENERGY SAVING

Minimize the amount of liquid or fat to reduce cooking times.

Oven door should not be opened often during cooking period.

4.2. HOW TO USE THE VISIO TOUCH CONTROL UNIT



Adjusting the Day Time:

When the built in oven installed firstly the time of day must be adjusted according to below instructions.

When oven installed firstly "0.00" will start to flash on the display. Touch "M" sensor or "-" and "+" sensors to adjust the day time mode. ":" symbol will start to flash on the display. You can adjust it with "-" and "+" sensor. If Auto cooking mode is off, touch "-" and "+" sensors at the same time to the day time mode. You can adjust it with "-" and "+" sensor.

You have to adjust the day time to use oven function.

ADJUSTING THE COOKER TIME:

Adjusting the Minute Minder:

Touch alarm sensor which shows " " symbol. " " will be flashing on the display. "0.00" will appear on the clock digits. Adjust the desired time period for the warning by using Timer Plus and Minus sensor while the symbol is flashing. Some time after the completion of the adjustment, symbol will begin to light continuously. When the symbol begins to light continuously, the audible warning time adjustment is done. When the set time is up, the timer gives an audible warning and symbol begins to flash on the screen. Pressing "-" or "+" will stop the audible warning and the symbol disappears on the screen.

Adjusting the Cooking Duration Time:

This function is used to cook in the desired time range. The foods to be cooked are put into the oven. The oven is adjusted to the desired cooking function. The oven temperature is adjusted to the desired degree depending on the dish to be cooked. Touch on the “M” sensor until you see Duration time symbol “|>|” on the timer display screen. **“AUTO”** appear on the display. Adjusted the cooking period for the food you wish to cook, by using the Timer Plus and minus sensor while the timer is in this position. Some time after the adjustment operation is completed, the day’s time will appear on the screen and the Duration time symbol will begin to continuously light on the screen.

At the completion of the set duration, the timer will stop the oven and give an audible warning. Also, **“AUTO”** will begin to flash on the screen. Touching any sensor of the control unit will end the audible warning. **“AUTO”** will go on to flash. Touch “-” and “+” symbols at the same time to finish **“AUTO”** mode.

Adjusting the Cooking End Time:

This function is used to cook after a certain period of time, within certain duration. The food to be cooked is put into the oven. The oven is adjusted to the desired cooking function. The oven temperature is adjusted to the desired degree depending on the dish to be cooked.

Touch on the “M” sensor until you see Duration time symbol “|>|” on the timer display screen. **“AUTO”** appear on the

display. Adjusted the cooking period for the food you wish to cook, by using the Timer Plus and minus sensor while the timer is in this position. Then touch the “M” sensor until you see “>|” symbol. the day time will begin to flash, with the addition of the cooking period. Adjust the finishing time for the food by using the Timer Plus and minus sensor while the timer is in this position. Some time after the adjustment operation is completed, the day time will appear on the screen and the “>|” symbol will begin to continuously light on the screen. The oven will start operating at the time calculated by deducting the cooking period from the set finishing time, and will stop at the set finishing time. The timer will give an audible warning and **“AUTO”** will begin to flash on the screen will begin to flash. Touching any button of the timer will end the audible warning. **“AUTO”** will go on to flash. Touch “-” and “+” symbols at the same time to finish **“AUTO”** mode.

Digital Timer Sound Adjustment:

Touch “-” sensor until you hear sound. timer will give an audible signal beep. After that each time “-” sensor is touched, timer will give three different types of signal beep. Do not touch any further sensor and timer will save the last selected signal type.

Key Lock Function

The key lock function is used to prevent operating any functions of the control unit by mistake. Touch “+” sensor until you see key lock symbol on the display to activate key lock. Touch the “+” sensor to deactivate key lock.

While oven is operating, if control switches and touch buttons are not pushed or touched for 6 hours, oven turns off.

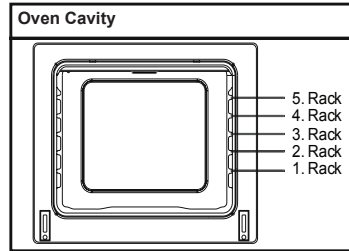
DISHES	TURBO			LOWER-UPPER			LOWER-UPPER FAN			GRILL		
	Thermostat pos. (°C)	Rack pos.	Cooking period (min)	Thermostat pos. (°C)	Rack pos.	Cooking period (min)	Thermostat pos. (°C)	Rack pos.	Cooking period (min)	Thermostat pos. (min)	Rack pos.	Cooking period (min)
Layered pastry	170-190	1-2-3	35-45	170-190	1-2	35-45	170-190	1-2	25-35			
Cake	150-170	1-2-3	30-40	170-190	1-2	30-40	150-170	1-2-3	25-35			
Cookie	150-170	1-2-3	25-35	170-190	1-2	30-40	150-170	1-2-3	25-35			
Grilled meatballs										200	4	10-15
Watery food	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50			
Chicken				200	1-2	45-60	200	1-2	45-60	200	*	50-60
Chop										200	3-4	15-25
Beefsteak										200	4	15-25
Two-tray cake	160-180	1-4	30-40									
Two-tray pastry	170-190	1-4	35-45									

* Cook with roast chicken skewer...

Accessories

The product is supplied with accessories. You can also use accessories you purchase from other sources, but they must be heat and flame resistant. You can also use glass dishes, cake molds and oven trays that are appropriate for use in oven. Follow manufacturer's instructions when using other accessories. In case small size dishes are used, place the dish onto the wire grid, as it will completely be on the middle part of the grid. If the food to be cooked does not cover the oven tray completely, if the food is taken from the deep freezer or the tray is being used for the collection of food's juices that flow during grilling, the form changes can be observed in the tray. This is due to the high temperatures that occur during cooking. The tray will return to its old form when the tray cools down after cooking. This is a normal physical event that occurs during heat transfer. Do not place hot glass trays and dishes into a cold environment straight from the oven to avoid breaking the tray or dish. Do not put onto cold and wet surfaces. Place on a dry kitchen cloth and allow to cool slowly. When using the grill in your oven; we recommend (where appropriate) you use the grid that was supplied with the product. When using the wire grid; put a tray onto one of the lower shelves to enable oil to be collected. Water may be added to the tray to assist cleaning. As explained in the corresponding clauses, never attempt to use the gas operated grill burner without the grill protection lid. If your oven has a gas operated grill burner, but the grill heat shield is missing, or if it is da

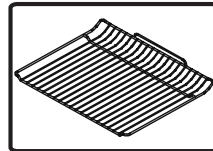
amaged and cannot be used, request a spare part from the nearest service centre.



Oven Accessories

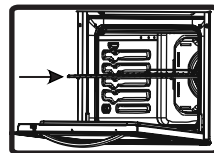
The accessories for your oven may be different due to the model of your product.

Wire grid



Wire grid is used to grill or to place different cookwares on.

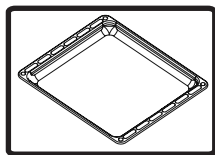
WARNING- Fit the grid correctly into any corresponding rack in the oven cavity and push it to the back.



Shallow Tray

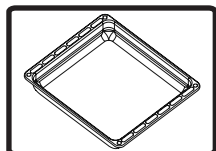
Shallow tray is used to bake pastry such as flans etc. To locate the tray correctly in the cavity, put it to any rack and push

it to the back.



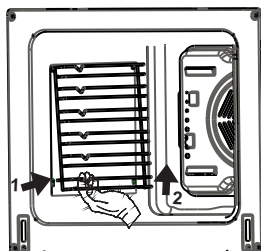
Deep Tray

Deep tray is used to cook stews. To locate the tray correctly in the cavity, put it to any rack and push it to the back.



Removal of wire shelf

Pull the wire shelf as shown in the picture. After releasing it from clips, lift it up.



CLEANING AND MAINTENANCE OF YOUR OVEN

CLEANING

Before starting to clean your oven, be sure that all control buttons are off and your appliance is cooled off. Unplug the appliance.

Do not use cleaning materials containing particles that might scratch the enamelled and

painted parts of your oven. Use cream cleaners or liquid cleaners, which do not contain particles. As they might harm the surfaces, do not use caustic creams, abrasive cleaning powders, rough wire wool or hard tools. In the event the excess liquids spilling over your oven should burn, it may cause a damage to the enamel. Immediately clean up the spilled liquids. Do not use steam cleaners for cleaning the oven.

Cleaning the interior of the oven

Make sure to unplug the oven before starting to clean it. You will obtain best results if you clean the oven interior while the oven is slightly warm. Wipe your oven with a soft piece of cloth dampened with soap water after each use. Then wipe it again, this time with a wetted cloth, and wipe it dry. A complete cleaning using dry and powder type cleaners. For product with catalytic enamel frames, the rear and side walls of

the inner frame do not require cleaning. However; depending on usage, it is recommended that you replace them after a certain period of time.

MAINTENANCE

Replacing the Oven Light

The change of oven lamp must be done by authorized technician. The rating of the bulb should be 230V, 25Watt, Type E14, T300 before changing the lamp, the oven should be plugged off and it should be cool.

The lamp design is specific for the use in household cooking appliances and it is not suitable for household room illumination.

SERVICE AND TRANSPORT

REQUIREMENTS BEFORE CONTAINING TO SERVICE

If the oven does not operate :

The oven may be plugged off, there has been a black out. On models fitted with a timer, time may not be regulated.

If the oven does not heat :

The heat may be not adjusted with oven's heater control switch.

If the interior lighting lamp does not light :

The electricity must be controlled. It must be controlled whether the lamps are defective. If they are defective, you can change them as following the guide.

Cooking (if lower-upper part does not cook equally) :

Control the shelf locations, cooking period and heat values according to the manual.

Except these, if you still have any problem with your product, please call to the "Authorized Service".

INFORMATION RELATED TO TRANSPORT

If you need any transport :

Keep the original case of product and carry it with its original case when need to be carried. Follow the transport signs on case. Tape the cooker on upper parts, hats and heads and saucepan

carriers to the cooking panels.

Place a paper between the upper cover and cooking panel, cover the upper cover, than tape to the side surfaces of oven.

Tape cardboard or paper onto the front cover on interior glass of oven as it will be suitable to the trays, for the wire grill and trays in your oven not damage to the oven's cover during transport. Also tape the oven's covers to the side walls.

If does not have the original case :

Take measure for external surfaces (glass and painted surfaces) of oven against possible blows.

I nderuar 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.

Përmbajtja

Prezantimi dhe madhësia e produktit

Paralajmërimi

Përgatitja për instalim dhe përdorim

Përdorimi i furrës

Pastrimi dhe mirëmbajtja e produktit tuaj

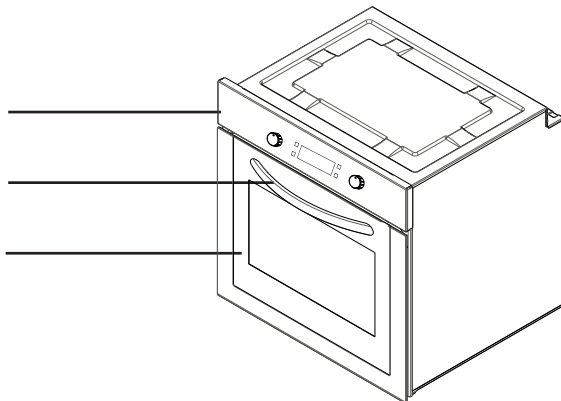
Shërbimi dhe Transporti

PREZANTIMI DHE MADHËSIA E PRODUKTIT

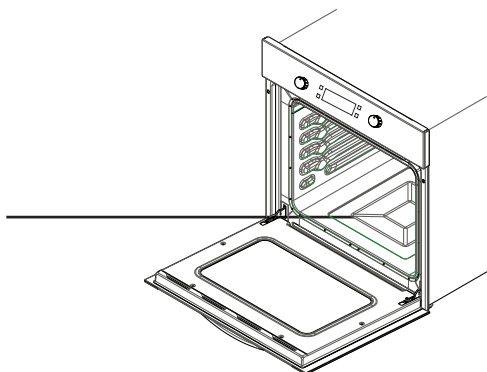
Paneli i kontrollit

Doreza

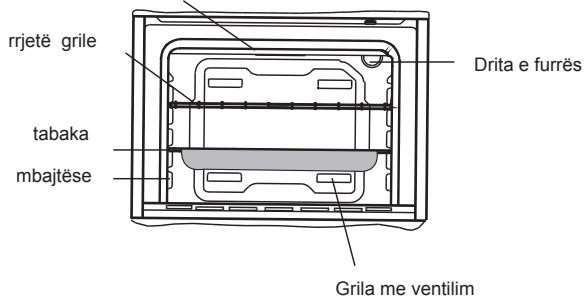
Dera e furrës



Element me ngrohje më të ulët (prapa pllakës)



Element me ngrohje më të lartë (prapa pllakës)



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 SHPJEGUAR NË KËTË UDHËZUES. KUSHTOJUNI 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 kufiz - ara fizike, ndjesore ose mendore apo me mungesa të përvojës dhe njohurive 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 shmangur prekenjen e elementëve të nxehtë. Fëmijët më pak se 8 vjeç, do të mbahen larg vetëm nëse mbikëqyren vazhdimisht.
- **KUJDES:** Rreziku i zjarrit: mos ruani a tikuj në sipërfaqet e gatimit.
- **KUJDES:** Nëse sipërfaqja është plasaritur, fiken i paji - jen për të shmangur 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 elementëve të nxeh të brenda furrës.
 - Gjatë përdorimit, dozazat që përdoren për një kohë të shkurtër mund të nxehen.
 - Mos përdorni past-rues gërryes ose skraper të mprehtë metalik për të pastruar xhamin e derës së furrës dhe sipërfaqe të tjera pasi ato mund të gërvishtin sipërfaqen, e cila mund të rezultojë në krisjen e xhamit apo dëmtimin e sipërfaqes.
 - Mos përdorni pastrues me avull për pastrimin 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 aksesueshme mund të nxehen, kur janë në përdorim vatrat për gatim apo skara. Fëmijët e vegjël duhet të mbahen larg.
 - Pajisja juaj është prodhuar në përputhje me të gjitha standardet e aplikueshme dhe rregulloret vendore dhe ndërkombëtare.
 - 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 specifikimet e pajisjes në çdo lloj mënyre.
 - Para instalimit, sigurohuni që kushtet lokale të shpërndarjes (natyra e gazit dhe presioni i gazit ose tensionit të energjisë elektrike dhe frekuenca) dhe kërkesat e pajisjes përputhen. Kërkesat për këtë pajisje 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 kujdesshëm gjatë pasterimit për të shmangur gërvishtjet. Shmangni goditjet apo trokitjet mbi xham me aksesoret.
- Sigurohuni që kordoni furnizues nuk ka ngecur diku gjatë instalimit. Nëse kabllotja furnizues është e dëmtuar, ajo duhet të zëvendësohet nga prodhuesi, agjenti i saj i shërbimit apo nga persona të kualifikuar në mënyrë të ngjashme për të parandaluar ndonjë rrezik.
- Kur dera e furrës është e hapur, mos lejoni fëmijët të ngjiten apo të ulen tek dera.

Paralajmërimet 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. Prodhuesi nuk është përgjegjës për çdo dëm që mund të shkaktohet nga vendosja e gabuar dhe instalimi nga persona të paautorizuar.
- Kur ju shpaketoni pajisjen, sigu-

rohuni 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 mbliidhen dhe të hiqen menjëherë.

- Mbron pajisjen tuaj ndaj efekteve atmosferike. Mos e ekspozoni atë nën efekte të tilla si dielli, shiu, bora etj .
- Materialet përreth pajisjes (kabineti) duhet të jenë 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 arsye, 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 jashtme dhe të brendshme të furrës nxehen. Kur hapni derën e furrës, ikni mbrapa për të shmangur avullin e nxehtë 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 furrë.
- Mos e lini pa mbikëqyrje tenx-

heren ndërsa gatvani me vajra të ngurtë apo të lëngshëm. Ato mund të marrin zjarr në kushtet e ngrohjes ekstreme. Asnjëherë mos derdh ujë mbi 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 për 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 tërhiqni për ti nxjerrë. Jini të kujdesshëm për të mos derdhur lëngun e nxehtë.
- 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 aksesore plastik (p.sh. dorezat).
- Mos varni peshqirë, peceta për 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 për të pastruar panelin e kontrollit.
- PËR TË RUAJTUR EFIKASITETIN

DHE SIGURINË E PAJISJES TUAJ NE JU REKOMANDOJMË QË GJITHMONË TË PËRDORNI PJESEËORIGJINALE DHE NË RAST NEVOJE TË KONTAKTONI VETËM AGJENTIN E AUTORIZUAR TË SHËRBIMIT.

PËRGATITJA PËR INSTALIM DHE PËRDORIM

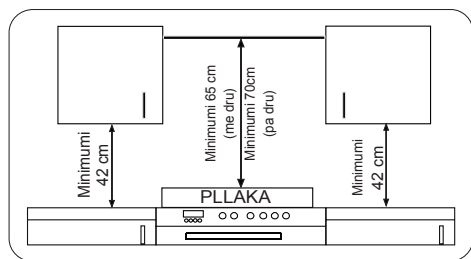
E prodhuar me pjesë dhe materiale të cilësisë më të mirë, kjo furrë moderne, funksionale dhe praktike do të plotësojë nevojat tuaja në të gjitha aspektet. Sigurohuni që të lexoni udhëzuesin për të patur rezultate të suksesshme dhe për të mos patur ndonjë problem në të ardhmen. Informacioni i dhënë më poshtë përmban rregulla që janë të nevojshme për 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!

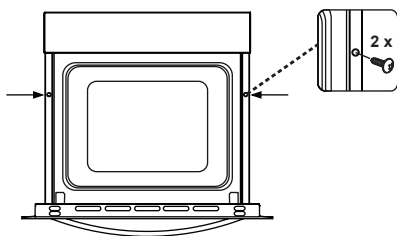
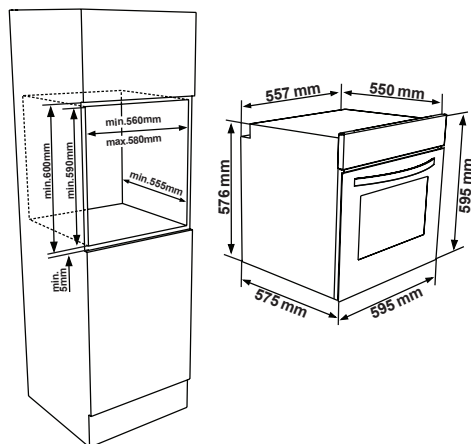
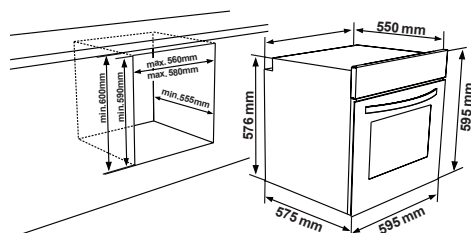
ZGJIDH NJË VEND PËR FURRËN

- Ka disa pika që kërkojnë vëmendje kur zgjidhni një vend për furrën tuaj. Sigurohuni të merrni parasysh rekomandimet tona si më poshtë për të parandaluar ndonjë problem dhe situata të rrezikshme, të cilat mund të ndodhin më vonë!
- Kur zgjidhni një vend për 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.

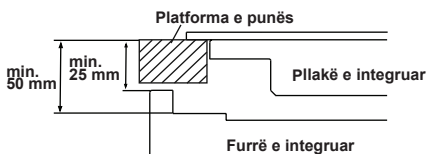
Ndryshimet e nevojshme në muret e kabinetit dhe ventilatorin e integruar të kombinuar me produktin, si dhe lartësitë minimale nga bazamenti i furrës janë paraqitur në figurën 1. Prandaj, ventilatori i shkarkimit duhet të jetë në një lartësi minimale prej 65 cm nga bazamenti i pllakës. Nëse nuk ka ventilator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

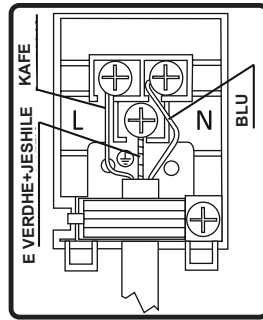
INSTALIMI ELEKTRIK DHE SIGURIA E FURRËS SË INTEGRUAR

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

- Kabllloja e tokëzimit duhet të jetë e lidhur me anë të vidave me shenjë e tokëzimit. Furnizimi i lidhje kablllore duhet të jetë siç tregohet në figurën 6. Nëse nuk ka prizë të tokëzuar në 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 zgjatues kabloje.

- Kabloja e furnizimit nuk duhet të kontaktojë sipërfaqen e nxehtë të produktit.
- Në rast të ndonjë dëmtimi të kablos furnizuese, sigurohuni të kontaktoni servisën e autorizuar. Kabloja duhet të zëvendësohet nga servisi i autorizuar.
- Instalimet e pajisjes duhet të kryhen nga Shërbimi i autorizuar. Duhet të përdoret kablo 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!**
- Instalimet e pajisjes duhet të kryhen nga Shërbimi i autorizuar. Pajisja është
- dizenuar për tu lidhur me rrymë 220-240V~. Nëse rrjeti i energjisë elektrike është i ndryshëm nga vlera e dhënë, kontaktoni menjëherë servisën e autorizuar . Pajisja është projektuar për përdorim me prizë për lidhje të fiksua në korrent. Është e nevojshme që të instaloni një çelës siguresë midis produktit dhe furnizimit me energji elektrike (rrjeti), me një ndërprerës minimal prej 3 mm midis çelsave të kontaktit. (20A vlerësuar, lloji i funksionit me vonesë).



3,4. PARALAJMËRIM I PËRGJITHSHËM DHE MASAT PARAPRAKE

Pajisja juaj është prodhuar në përputhje me udhëzimet përkatëse të sigurisë në lidhje me pajisje elektrike. Mirëmbajtja dhe punët riparuese duhet të kryhen vetëm nga teknikë të shërbimit të autorizuar të trajnuar nga firma prodhuese. Instalimi dhe puna riparuese, të kryera pa respektuar rregullat mund të jenë të rrezikshme.

Sipërfaqet e jashtme ngrohen, ndërkohë që pajisja juaj është duke funksionuar. Elementët që ngrohin sipërfaqen e brendshme të furrës dhe nxjerrin avullin jashtë janë jashtëzakonisht të nxehta. Këto seksione do të vazhdojnë të ruajnë nxehtësinë e tyre për një kohë të caktuar, edhe nëse pajisja është fikur. Asnjëherë mos prekni sipërfaqet e nxehta. Mbani fëmijët larg.

Në mënyrë që të gatvani në furrën Tuaj, butonat e funksionimit të furrës dhe regjistrimit të temperaturës duhet të rregullohen dhe edhe kohëmatësi i furrës, duhet të programohet. Përndryshe furra nuk funksionon.

Ndërsa dera e furrës është e hapur, mos vendosni ndonjë gjë në të. Ju mund të prishni ekuilibrin e pajisjes ose të thyeni derën.

Stakoni pajisjen Tuaj kur ajo nuk është në përdorim.

Mbroni pajisjen tuaj ndaj efekteve atmosferike. Mos e lini atë nën efektet e diellit, shiut, borës, pluhurit etj.

Përdorimi i butonit të kontrollit të funksionimit të furrës

Funksionet e Furrës

* Funksionet 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 do të ndizen, ventilatori fillon të veprojë.

Për të përdorur funksionin e shkrirjes, merrni ushqimin tuaj të ngrirë dhe vendoseni në furrë në një raft të vendosur në slotin e tretë nga fundi. Është e rekomanduar që të vendosni një tabaka furre nën ushqimin për shkrirje, për të mbledhur ujin e akumuluar për shkak të shkrirjes së akullit. Ky funksion nuk do të gatuj apo pjek ushqimin tuaj, ai vetëm do të ndihmojë për ta shkrirë atë.



Funksioni Turbo

Termostati dhe dritat paralajmëruese të furrës do të ndizen, elementi i ngrohjes së skarës do të fillojë të veprojë

Funksioni turbo shpërndan në mënyrë të barabartë ngrohjen në furrë. Të gjitha ushqimet në të gjitha raftet do të gatuhet në mënyrë të barabartë. Është e rekomanduar parangrohje e furrës për 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 nxehtësi, duke siguruar gatimin e ushqimit me temperaturë të ulët dhe të lartë. Kjo është ideale për të bërë pasta, ëmbëlsira, pastiçe, lazanja dhe pica. Rekomandohet parangrohja e furrës për 10 minuta dhe ajo është mirë të gatuesh në vetëm një raft gjatë kësaj kohe në këtë funksion.



Funksioni i ventilatorit:

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.

Ky funksion është shumë i mirë për rezultate të mira në pjekje brumi. Gatimi realizohet nga rezistenca e ulët dhe e lartë brenda furrës dhe nga çarkullimi i ajrit siguruar nga ventilatori, i cili jep një efekt të lehtë skare tek ushqimi. Është e rekomanduar parangrohje e furrës për 10 minuta.



Funksioni i pjekjes në skarë:

Termostati dhe dritat paralajmëruese të furrës do të ndizen, elementi i ngrohjes së skarës do të fillojë të veprojë. Funksioni përdoret për pjekje në skarë dhe thekje të ushqimit, 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 tabaka poshtë për të grumbulluar ndonjë pikë vaj apo yndyrë. Është e rekomanduar parangrohje e furrës për 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 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 tabaka poshtë për të grumbulluar ndonjë pikë vaj apo yndyrë. Është e rekomanduar parangrohje e furrës për 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 i skarës dhe ventilatorit:

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 vatrës dhe

skarës do të bashkohen 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 tabaka poshtë për të grumbulluar ndonjë pikë vaj apo yndyrë. Është e rekomanduar parangrohje e furrës për 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 Pastrimit Piroolitik

Ky funksion ju mundëson të pastroni nëpër zgavrat e sobës.



KUJDES:

- **Para se të aktivizoni funksionin e pastrimit pirolitik, hiqni firën e jashtme dhe sigurohuni që soba është e zbratur.** Mos lini asgjë brenda zgavrës së sobës (p.sh. rrjeta teli, tepsi mbledhëse, tepsi të thella etj). Pasi këto mund të dëmtohen shumë.
- Para se të aktivizoni funksionin e pastrimit pirolitik, hiqni raftet e telit nga soba dhe suportet e rafteve (nëse ka).
- Sigurohu që dera e sobës të jetë e mbyllur para se të aktivizoni funksionin e pastrimit pirolitik.
- Dera e sobës do të bllokohet kur funksioni i pastrimit pirolitik starton.

- Kur funksioni i pastrimit pirolitik është në veprim, këshillohet të mos përdoret vatra nëse është montuar mbi sobë. Kjo mund të shkaktojë mbinxehje dhe të dëmtojë të dyja pajisjet.

- Gjatë ciklit të pastrimit pirolitik dera e sobës mund të nxehet. Fëmijët duhet të mbahen larg derisa soba të ftohet.

- Në fund të procesit të pastrimit pirolitik, ekrani do të tregojë orën e ditës.

Pastrimi Pirolitik

- Zgavra e sobës është e veshur me një smalt special rezistent ndaj temperaturave të larta.

- Gjatë veprimit të pastrimit pirolitik, temperatura brenda sobës mund të arrijë në afro 475 °C duke djegur mbetjet e ushqimit. Për sigurinë tuaj, gjatë veprimit të pastrimit pirolitik, dera e sobës mbyllet automatikisht.

- **Pas mbarimit të pastrimit, dera e sobës do të rrijë e mbyllur derisa zgavrat e sobës do të jenë ftohur.**

- Ventilatori ftohës vepron derisa soba të jetë ftohur. Pas gatimit, është e këshillueshme që të zhvendosni të gjitha mbetjet e ushqimit me një sfungjer të njomë.

- Është e këshillueshme që të pastroni sipër sobën me një sfungjer të zhytur në ujë të ngrohtë pas çdo cikli pastrimi pirolitik që kryhet.

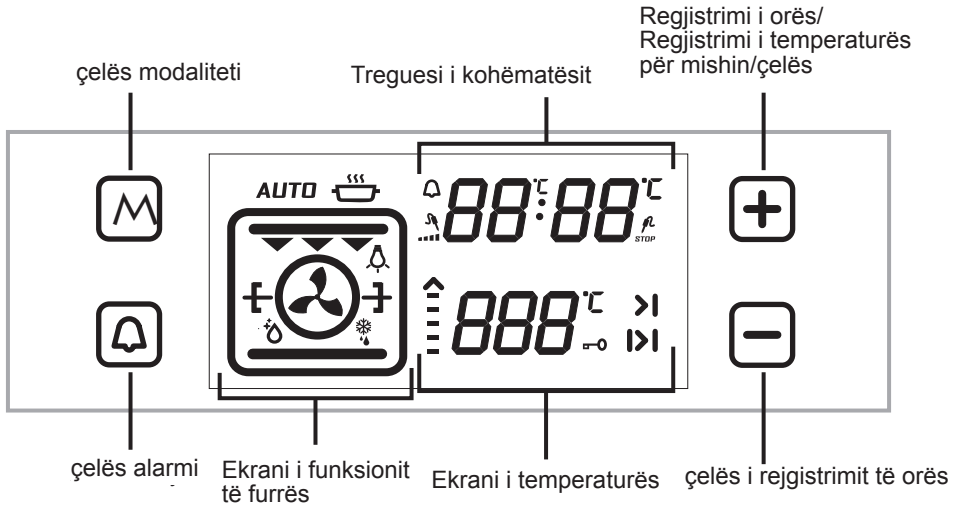
- Gjatë veprimit Pirolitik, do të dalin disa erëra dhe tymra për shkak të shkatërrimit të mbetjeve ushqimore, dhe kjo është normale. Tymrat e pastrimit të sobës mund të jenë fatale për zogjtë dhe shqetësojnë veçanërisht fëmijët dhe kafshët shtëpiake; kështu që të gjithë duhet të lëvizin në ambiente të tjera derisa ky proces të mbarojë. Gjatë veprimit Pirolitik, ambienti ku është instaluar soba duhet të ajroset mjaftueshëm dhe dera e kuzhinës duhet të mbyllet për të shmangur që erërat dhe tymrat të kalojnë në ambiente të tjera.

RUAJTJA E ENERGJISË

Minimizoni sasinë e lëngshme ose yndyrën për të reduktuar kohët e gatimit.

Dera e furrës nuk duhet të hapet shpesh gjatë periudhës së gatimit.

4.2. SI TË PËRDORNI NJËSINË E KONTROLLIT ME PREKJE VISIO



Rregullimi i orës gjatë ditës:

Kur furra e integruar instalohet fillimisht ora gjatë ditës duhet të rregullohet në përputhje me udhëzimet si më poshtë.

Kur furra instalohet për herë të parë, "0.00" do të fillojë të ndizet në ekran. Prek sensorin "M" sensor ose sensorët "-" dhe "+" për të rregulluar modalitetin e orës ditore. ":" simboli do të fillojë të ndizet në ekran. Ju mund ta rregulloni atë me sensorët "-" dhe "+" sensor. Nëse modaliteti i gatimit Auto është fiku , prekni sensorët "-" dhe "+" në të njëjtën kohë për tek modaliteti i orës ditore. Ju mund ta rregulloni atë me sensorët "-" dhe "+".

Ju duhet të rregulloni orën ditore për të përdorur funksionin e furrës.

RREGULLIMI I KOHËS SË GATIMIT:

Regjistrimi i orës me zile afatshkurtër:

Prekni sensorin e alarmit, që tregon simboli " ". " " do të pulsojë mbi ekran. "0.00" do të shfaqet tek shifrat e orës. Regjistroni orën e dëshiruar për sinjalizim, duke përdorur sensorët Minus dhe Plus të kohëmatësit, ndërkohë që simboli pulson Pak kohë pas përfundimit të rregullimit, simboli do të fillojë të ndriçojë vazhdimisht. Kur simboli fillon të ndriçojë vazhdimisht, rregullimi akustik paralajmërues është kryer. Kur koha e caktuar mbaron, kohëmatësi jep një paralajmërim akustik dhe simboli fillon të pulsojë mbi ekran. Duke shtypur "-" ose "+" do të ndalohet paralajmërimi akustik dhe simboli mbi ekran do të zhduket.

Rregullimi i kohëzgjatjes së gatimit:

Ky funksion është përdorur për të gatuar në harkun kohor të dëshiruar Ushqimet që duhen gatuar janë vënë në furrë. Furra është regjistruar në funksionin e dëshiruar të gatimit. Temperatura e furrës është regjistruar në gradën e dëshiruar në varësi të gjellës për gatim Prekni sensorin "M" derisa ju të shihni simbolin e kohëzgjatjes "|>|" në ekranin e kohëmatësit. **"AUTO"** shfaqet në ekran. Rregulloni kohëne e gatimit për ushqimin që doni të gatuar, duke përdorur sensorët plus dhe minus të kohëmatësit ndërsa kohëmatësi është në këtë pozitë Pak kohë pasi veprimi i regjistrimit ka përfunduar, ora ditore do të shfaqet në ekran dhe simboli i kohëzgjatjes do të fillojë të ndriçojë vazhdueshëm mbi ekran.

Në përfundim të kohëzgjatjes së caktuar, kohëmatësi do të ndalojë furrën dhe do të japë një sinjalizim akustik. Gjithashtu, **"AUTO"** do të fillojë të pulsojë mbi ekran. Duke prekur një sensor çfardo të njësisë së kontrollit, sinjalizimi akustik do të ndalojë. **"AUTO"** do të vazhdojë të pulsojë. Prekni simbolet "-" dhe "+" në të njëjtën kohë për të përfunduar modalitetin **"AUTO"**.

Regjistrimi i kohës së mbarimit të gatimit:

Ky funksion është përdorur për të gatuar pas një periudhe të caktuar kohe, me një kohëzgjatje të caktuar. Ushqimi për t'u gatuar është vënë në furrë. Furra është regjistruar në funksionin e dëshiruar të gatimit. Temperatura e furrës është regjistruar në gradën e dëshiruar në varësi të gjellës për gatim Prekni sensorin "M" derisa ju të shihni simbolin e kohëzgjatjes "|>|" në ekranin e kohëmatësit. **"AUTO"**

shfaqet në ekran. Regjistroni kohën e gatimit për ushqimin që doni të gatuar duke përdorur sensorët Plus dhe minus të kohëmatësit, kur kohëmatësi ndodhet në këtë pozitë. Më pas prekni sensorin "M" derisa të shihni simbolin ">|" , ora do fillojë të pulsojë me kohën e gatimit të shtuar. Regjistroni kohën e mbarimit për ushqimin duke përdorur sensorët Plus dhe minus të kohëmatësit, kur kohëmatësi ndodhet në këtë pozitë. Pak kohë pasi të ketë përfunduar veprimi i regjistrimit, ora do të shfaqet në ekran dhe simboli ">|" do të ndriçojë vazhdimisht mbi ekran. Furra do të fillojë të funksionojë në orën e llogaritur duke zbritur kohën e gatimit nga koha e regjistruar e mbarimit dhe do të ndalet në kohën e mbarimit. Kohëmatësi do të lëshojë një sinjal akustik dhe **"AUTO"** do fillojë të pulsojë mbi ekran. Duke prekur çdonjërin nga butonat, sinjali akustik do të ndalet. **"AUTO"** do të vazhdojë të pulsojë. Prekni simbolet "-" dhe "+" në të njëjtën kohë për të përfunduar modalitetin **"AUTO"**.

Regjistrimi i sinjalit të orës dixhitale:

Shtypni sensorin "-" derisa të dëgjoni një tingull, ora do të japë një sinjal akustik. Pas pak kohe kur sensori "-" është shtypur, ora do të japë tri lloje sinjalesh të ndryshme. Mos prekni sensorë të tjerë dhe kohëmatësi do të ruajë llojin e sinjalit të shtypur në fund.

Funksioni i bllokimit të çelësit

Funksioni i bllokimit të çelësit përdoret për të shmangur vënien në punë gabimisht të ndonjë funksioni të njësisë së kontrollit. Prekni sensorin "+" derisa të shihni simbolin e bllokimit të çelësit mbi ekran për të aktivizuar bllokimin me çelës. Prekni sensorin "+" për të çaktivizuar bllokimin e çelësit.

**Ndërkohë që furra punon, nëse
çelsat e kontrollit dhe butonat
me prekje nuk janë shtypur apo
prekur për 6 orë, furra do të fiket.**

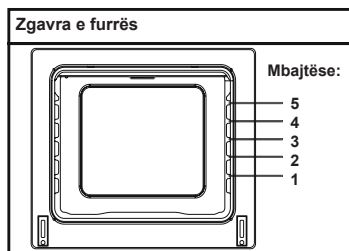
ENËT	TURBO			I ULET-I LARTË			VENTILATOR I ULET-I LARTË			SKARA		
	Temperaturat poz. (°C)	Poz. i rafit	Koha e gatimit (min)	Temperaturat poz. (°C)	Poz. i rafit	Koha e gatimit (min)	Temperaturat poz. (°C)	Poz. i rafit	Koha e gatimit (min)	Temperaturat poz. (°C)	Poz. i rafit	Koha e gatimit (min)
Burrë me shirisa	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			
Cofte skare										200	4	10-15
Ushqim i lëngshëm	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50		*	50-60
Pulë				200	1-2	45-60	200	1-2	45-60	200	3-4	15-25
Berrillë										200	4	15-25
Kek në dy tabaka	160-180	1-4	30-40									
Burrë në dy tabaka	170-190	1-4	35-45									

* Gatim rrostjo pulë në hejll

Aksesorët

Produkti është furnizuar me aksesore. Ju gjithashtu mund të përdorni aksesoret që keni blerë nga burime të tjera, por ato duhet të jenë 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 aksesore 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 mjedis të ftohtë direkt nga furra për të shmangur 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 shtoni ujë në tabaka për të ndihmuar pastrimin. Siç shpjegohet në klauzolat përkatëse, kurrë mos përdorni grilën me gaz pa kapakun mbrojtës. Nëse furra juaj ka një skarë me gaz, por mungon mburoja e skarës, ose është

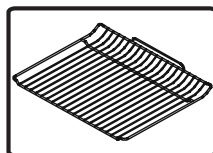
e dëmtuar dhe nuk mund të përdoret, kërkoni pjesë këmbimi nga qendra më e afërt e servisimit.



Aksesorët e furrës

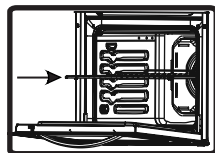
Aksesorët për furrën tuaj mund të jenë të ndryshëm për shkak të modelit të produktit tuaj.

Rrjetë teli



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

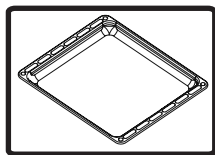
KUJDES- Vendosni si duhet rrjetën e telit në çdo raft korrespondues në zgavrën e furrës dhe shtyjeni atë në pjesën e prapme.



Tabakaja e cekët

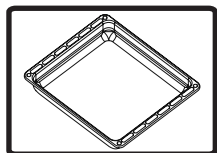
Tabakaja e cekët përdoret për të pjekur brumë të tilla si bazë torte etj. Për ta vendosur si duhet e vini atë në çdo raft dhe shtyjeni

nga pas.



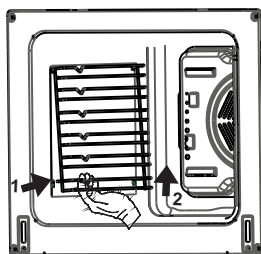
Tabakaja e thellë

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 MIRËBAJTJA 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 përmbajnë grimca që mund të dëmtojnë smaltin dhe pjesët e ngjyrosura të furrës tuaj. Përdorni pastrues kremoz ose pastrues të lëngshëm, të cilat nuk përmbajnë 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 tepërta 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 ngrrohtë. Fshini furrën tuaj me një copë leckë 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 produktet me kornizë të emaluar katalitikem muret e pasme dhe anësore të

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

MIRËBAJTJA

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 gatuan 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 shenjat e transportit në kuti. Vendosni shirita

mbi sobën në pjesët e sipërme, mbulojeni 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 ljera) të furrës më të ekspozuara ndaj goditjeve të mundshme.

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

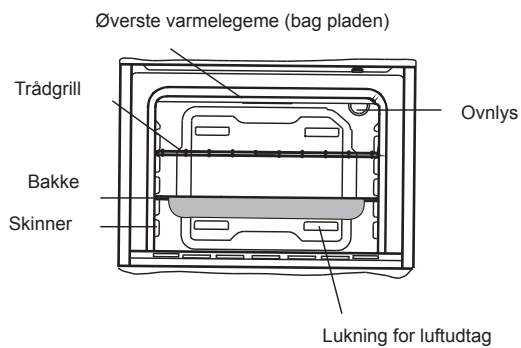
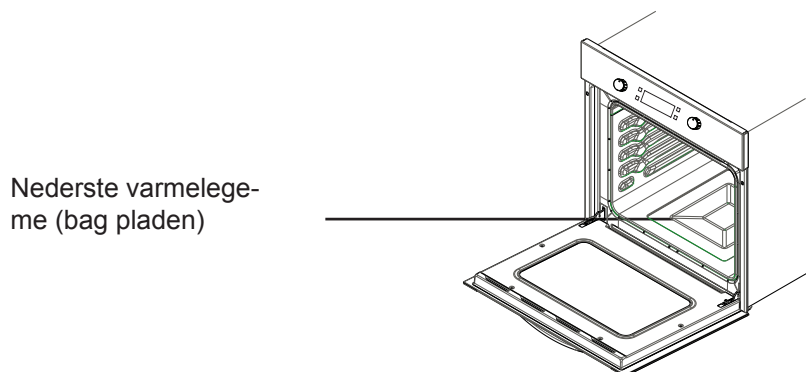
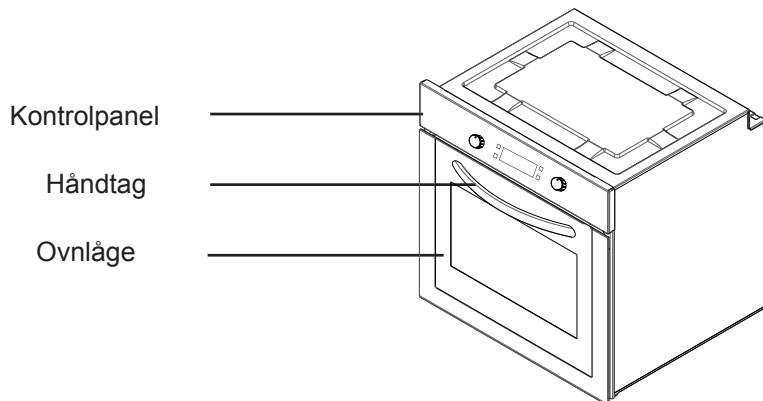
Forberedelse til installation og brug

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 BESKRIVET 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 opefter, 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 varmelegemerne. 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 udvises 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 metalskrabere til rengøring af ovnlågens glas og andre overflade, da det kan ridse overfladen hvilket kan resultere i brud på glasset eller beskadige overfladen
 - Brug ikke damprensere til rengøring af apparatet.
 - **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 modificere specifikationer 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 husstænde og må ikke anvendes til andre formål eller i nogen anden sammenhæng, som f. eks. anvendelse uden for hjemmet eller i kommerciel 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 forsigtig 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.
- Læg ikke brændbare eller eksplosive 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 flamme, som er forårsaget af olie. Tildæk gryden eller stegepanden med sit låg for at kvæle de opståede flamme, 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.

Under brugen

- Når du første gang tænder for ovnen, vil en vis lugt udsendes fra isoleringsmaterialet og varmelementerne. 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.
- Bageplader og bradepande hælder lidt, når de trækkes ud. Vær forsigtig 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 SERVICE TEKNIKERE, NÅR DER ER BEHOV FOR EN TEKNIKER.
- 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.

FORBEREDELSE TIL INSTALLATION OG BRUG

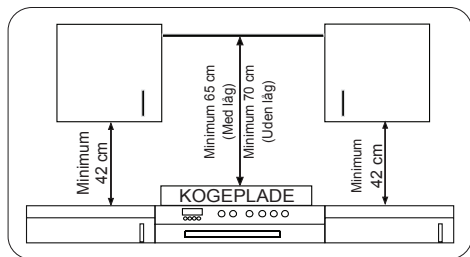
Fremstillet af de bedste dele og materialer vil denne moderne, funktionelle og praktiske ovn opfylde dine behov i alle henseender. Sørg for at læse vejledningen for at opnå gode resultater og ikke opleve nogen problemer i fremtiden. Oplysningerne, der angives nedenfor, indeholder regler, som er nødvendige for korrekt placering og service. De bør læses fuldt ud, især af den tekniker, som skal placere ovnen.

KONTAKT DET AUTORISEREDE SERVICECENTER OM INSTALLATION AF DIN OVN.

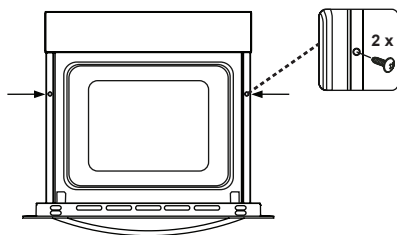
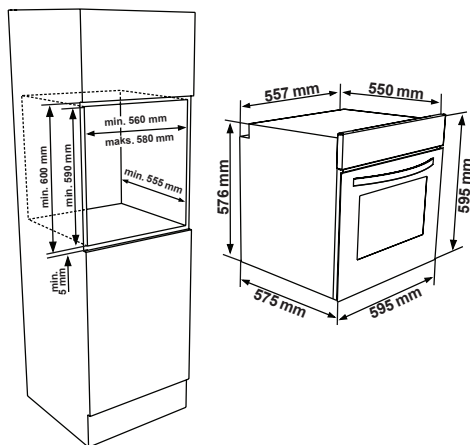
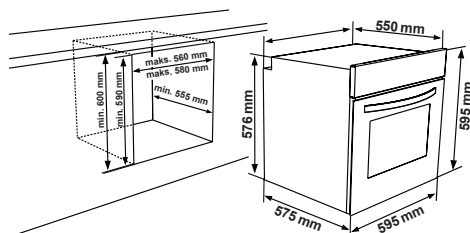
VÆLG STEDET HVOR OVNEN SKAL STÅ

- Der er adskillige punkter, man skal være opmærksom på, når man vælger

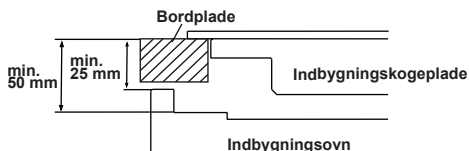
Nødvendige ændringer af skabsvægge og emhætter oven over indbygningsovnen, så vel som mindstefstanden fra bordpladen, kan ses i figur 1. Derfor skal emhætten være mindst 65 cm fra bordpladen. Hvis der ingen emhætte er, skal afstanden være mindst 70 cm.



INSTALLATION AF INDBYGNINGSOVNE



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 kogepåse, 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.

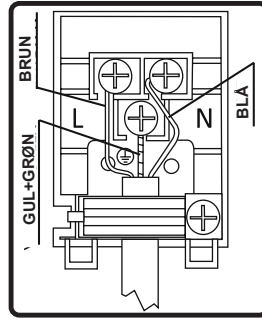
OVNENS LEDNINGSFØRING OG SIKKERHED

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

- Jordledningen skal tilsluttes via skruen med jordforbindelsesmærket. Forsyningsledningens 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 overflade.
- Hvis netledningen er beskadiget, så

sørg for at ringe til det autoriserede servicecenter. Netledningen skal udsiftes 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.
- Ovnens 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.**
- Ovnens kabeltilslutning skal udføres af det autoriserede servicecenter. Apparatet er
- designet for tilslutning til 220-240 V~ elektricitet. Hvis strømmen er anderledes end den angivne værdi, skal du tilkalde det autoriserede servicecenter øjeblikkeligt. Apparatet er udviklet til brug med stik til fast tilslutning til lysnettet. Det er nødvendigt, at du installerer en dobbeltpolet kontakt mellem produkt og elforsyningen (lysnettet) med en min. afstand på 3 mm mellem kontakterne. (20A nominelt, forsinket funktionstype).



3.4. GENERELLE ADVARSLER OG FORHOLDSREGLER

Apparatet er fremstillet i overensstemmelse med de relevante sikkerhedsforskrifter vedrørende elektriske apparater. Vedligeholdelse og reparationer må kun udføres af autoriserede serviceteknikere, der er uddannet hos producenten. Installation og reparationer, der udføres uden at overholde reglerne kan være farlige.

De udvendige overflader opvarmes, når apparatet bruges. Elementerne, der opvarmer den indvendige overflade i ovndøren, og damp er meget varme. Disse sektioner vil fortsat bevare deres varme et stykke tid, selv om apparatet er slukket. Rør aldrig de varme overflader. Hold børn på afstand.

For at kunne tilberede mad i ovnen skal ovnfunktion og temperatur indstilles, og ovntimeren skal programmeres. Ellers, hvis ovnen ikke fungerer

Når ovnlågen står åben, må der ikke stilles noget på den. Det kan forstyrre apparatets ligevægt eller brække lågen af.

Fjern apparatets stik fra stikkontakten, når det ikke er i brug.

Beskyt apparatet mod atmosfæriske påvirkninger. Efterlad det ikke under påvirkning fra sol, regn, sne, støv etc.

Brug af ovnens funktionsknap.

Ovnfunktioner

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



Ovnlys

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



Optøningsfunktion:

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

Ved brug af optøningsfunktionen 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.



Turbo-funktion

Ovnens termostat og advarselsslamper tændes, og ring-varmelegemet og ventilatoren vil sætte i gang.

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



Statisk tilberedningsfunktion

Ovnens termostat og advarselsslamper vil blive tændt, og både det øverste og nederste varmelegeme vil begynde at varme. Den statiske tilberedningsfunktion afgiver varme. Sikrer jævn tilberedning fra oven og fra neden. 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.



Ventilatorfunktion:

Ovnens termostat og advarselsslamper vil blive tændt, og både det øverste og nederste varmelegeme vil begynde at varme, og ventilatoren vil sætte i gang.

Denne funktion er meget gode til at skaffe resultater ved bagning af wienerbrød. Madlavning foretages med det øverste og nederste varmelegeme i ovnen og med ventilatoren, der giver luftcirkulation, som giver en svag grill effekt til maden. Forvarmning af ovnen i 10 minutter anbefales.



Grillfunktion:

Ovnens termostat og advarselsslamper vil blive tændt, og grillelementet vil begynde at varme. Denne funktion bruges til grillning og ristning af madvarer. 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 under til at opsamle dryp af olie eller fedt. Forvarmning af ovnen i 10 minutter anbefales. Advarsel: Når du griller, skal ovnlågen være lukket, og ovntemperaturen bør sættes til 190°C.



Hurtigere grillfunktion:

Ovnens termostat og advarselsslamper 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 under til at opsamle dryp af olie eller fedt. Forvarmning af ovnen i 10 minutter anbefales. Advarsel: Under grilning skal ovnlågen være lukket, og ovntemperaturen være sat til 190°C



Dobbeltgrill og ventilatorfunktion:

Ovnens termostat og advarselsslamper 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.

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 under til at opsamle dryp af olie eller fedt. Forvarmning af ovnen i 10 minutter anbefales.

Advarsel: Under grilning skal ovnlågen være lukket, og ovntemperaturen være sat til 190 °C.



Pyrolyserengøringsfunktion

Denne funktion gør det muligt at rengøre ovnrummet grundigt.



ADVARSEL:

- **Før du aktiverer pyrolyserengøringsfunktionen, skal du fjerne al kraftig spild og sørge for, at ovnen er tom.** Lad der ikke være noget inde i ovnrummet (f.eks. riste, lave bageplader, dybe bageplader osv.), da dette kan beskadige dem kraftigt.
- Før du aktiverer pyrolyserengøringsfunktionen, skal du fjerne ovnhyldeerne og hyldeholderne (hvis tilgængelig).
- Sørg for, at ovnlågen er lukket, før pyrolyserengøringsfunktionen startes.
- Ovnlågen vil være låst, når pyrolysefunktionen er startet.
- Når pyrolyserengøringsfunktionen er tændt, anbefales det ikke at bruge en kogeplade, hvis den er installeret over ovnen. Dette kan medføre overophedning og beskadigelse af begge apparater.

- Under pyrolyserengøringscyklussen bliver ovnlågen varm. Børn skal holdes på afstand, indtil den er afkølet.

- Når pyrolyserengøringsprocessen er færdig, viser displayet klokkeslættet.

Pyrolyserengøring

- Ovnrummet er belagt med en speciel emalje, der er modstandsdygtig over for høje temperaturer.

- Under pyrolyserengøringen kan temperaturen inde i ovnrummet nå cirka 475 °C og brænder madrester. For din sikkerheds skyld låses ovnlågen automatisk under pyrolyserengøringen.

- **Når rengøringen er færdig, vil ovnlåget være låst, indtil ovnrummet er kølet ned.**

- Blæseren kører, indtil ovnen er kølet af. Efter madlavning anbefales det at fjerne alle madrester med en våd svamp.

- Det anbefales at tørre ovnen over med en svamp dyppet i varmt vand efter hver pyrolyserengøringscyklus er udført.

- Under pyrolysen vil komme lugt og røg på grund af destruktion af madresterne. Dette er normalt. Ovnrengøringsdampe kan være dødelige for fugle og forstyrre især børn og kæledyr, så alt skal flytte ind i et andet rum, indtil den er færdig.

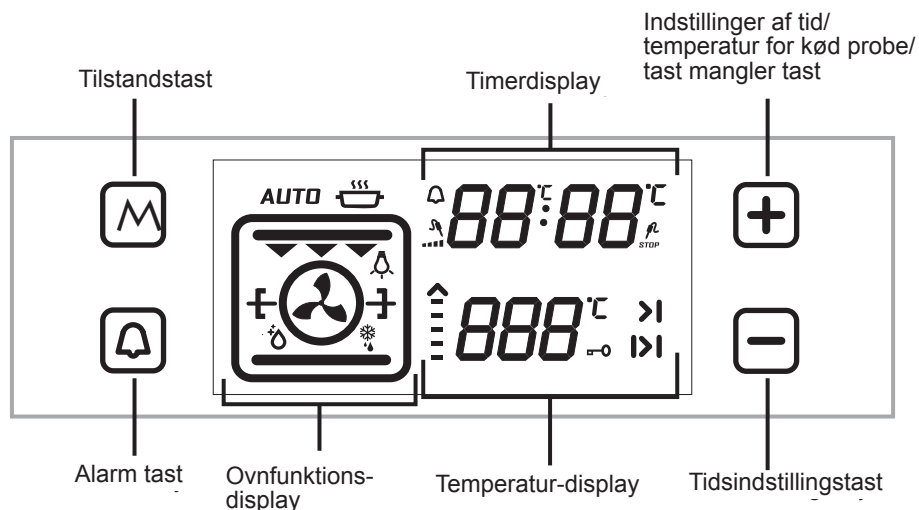
Under pyrolysen skal det rum, hvor ovnen er installeret, ventileres tilstrækkeligt og køkkendøren skal være lukket for at undgå at lugt og røg spredes til andre rum.

ENERGIBESPARELSE

Minimerer mængden af væske eller fedt for at reducere tilberedningstiden..

Ovnlågen bør ikke åbnes under tilberedningen.

4.2. SÅDAN BRUGES VISIO TOUCH KONTROLENHEDEN



Justering af tidspunktet på dagen.

Når indbygningsovnens installeret første gang, skal tidspunktet på dagen reguleres i henhold til nedenstående instruktioner.

Når ovnen tændes første gang, vil "0.00" begynde at blinke på displayet. Rør "M" sensoren eller " - " and " + " sensorerne for at justere tidspunktet på dagen. " : " symbolet begynder at blinke på displayet. Du kan justere med " - " og " + " sensorerne. Hvis Auto-funktionen er slået fra, så tryk på " - " og " + " sensorerne samtidigt til dag/tid-tilstanden vises. Du kan nu justere med " - " og " + " sensorerne.

Du skal justere dag/tid for at kunne bruge ovnen.

JUSTERING AF OVNENS TID:

Justering af minutet:

Tryk på den alarmsensor, der viser " " symbolet. " " vil blinke på displayet. "0.00" vil vises på uret. Indstil den ønskede periode for advarslen ved hjælp af timerens plus- og minussensor, 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. Når den indstillede tid er gået, vil timeren afgive en akustisk advarsel, og symbolet begynder at blinke på skærmen. Et tryk på " - " eller " + " vil standse den akustiske advarsel, og symbolet forsvinder fra skærmen.

Indstilling af tilberedningstiden:

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. Ovntemperaturen indstilles til det ønskede antal grader, afhængigt af den ret, der skal tilberedes. Tryk på "M" sensoren, indtil du kan se varighedssymbolet " |>| " på timerskærmen. **"AUTO"** vises i displayet. Indstil tilberedningsperioden for den mad, du ønsker at tilberede vha. plus- og minussensorene, mens timeren står i denne position. Nogen tid efter at indstillingen er færdig, vil tidspunktet på dagen ses på skærmen, og varighedssymbolet vil nu lyse konstant på skærmen.

Ved udløb af den indstillede periode, vil timeren stoppe ovnen og afgive en akustisk advarsel. Også **"AUTO"** vil begynde at blinke på skærmen. Et tryk på en sensor på kontrolenheden vil standse den akustiske advarsel. **"AUTO"** vil begynde at blinke. Tryk på " - " og " + " symbolerne samtidigt for at afslutte **"AUTO"** tilstanden.

Indstilling af sluttidspunkt for tilberedningen:

Denne funktion bruges til at tilberede maden efter en vis tid, inden for en bestemt varighed. Maden, der skal tilberedes sættes ind i ovnen. Ovnen indstilles til den ønskede tilberedningsfunktion. Ovntemperaturen indstilles til det ønskede antal grader, afhængigt af den ret, der skal tilberedes.

Tryk på "M" sensoren, indtil du kan se varighedssymbolet " |>| " på timerskærmen. **"AUTO"** vises i displayet.

Indstil tilberedningsperioden for den mad, du ønsker at tilberede vha. timerens plus- og minussensorer, medens timeren står i denne position. Tryk derefter på "M" sensoren, indtil du ser " >| " symbolet. Tidspunktet vil begynde at blinke med tilføjelsen af tilberedningstiden. Indstil sluttidspunktet for den mad, du ønsker at tilberede vha. plus- og minussensorerne, mens timeren står i denne position. Nogen tid efter at indstillingen er færdig, vil tidspunktet på dagen ses på skærmen, og symbolet " >| " vil nu lyse konstant på skærmen. 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 **"AUTO"** vil begynde at blinke på skærmen. Et tryk på en tilfældig timerknap vil standse den akustiske advarsel. **"AUTO"** vil begynde at blinke. Tryk på " - " og " + " symbolerne samtidigt for at afslutte **"AUTO"** tilstanden.

Justering af den digitale timers lyd:

Tryk på " - " sensoren, indtil du hører lyd. Timeren vil afgive et hørbart bip. Hver gang " - " sensoren derefter trykkes på vil give tre forskellige bip-signaler. Når du slipper sensoren vil timeren gemme den senest valgte signaltipe.

Indikator for tastaturlås

Tastaturlåsefunktionen anvendes til at forhindre betjening af kontrolenhedens funktioner ved en fejltagelse. Tryk på "+" sensoren, indtil du ser tastaturlåsesymbolet på skærmen for at aktivere tastaturlåsen. Tryk på "+" sensoren for at låse op igen.

Mens ovnen er i drift, vil den alligevel slukkes, hvis kontrolknapperne ikke er blevet trykket på i 6 timer.

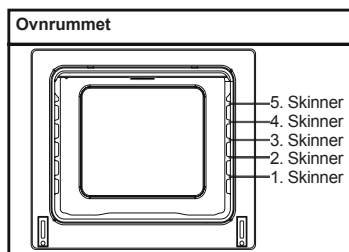
SERVICE	TURBO			NEDERSTE-ØVERSTE			NEDERSTE-ØVERSTE VENTILATOR			GRILL		
	Termostat- pos. (°C)	Ril- le-pos.	Tilbered- ningstid (min)	Termostat- pos. (°C)	Ril- le-pos.	Tilbered- ningstid (min)	Termostat- pos. (°C)	Ril- le-pos.	Tilbered- ningstid (min)	Termostat- pos. (min)	Ril- le-pos.	Tilbered- ningstid (min)
Lagdelt 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
Vandholdige 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
Kødet										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 resistente over for varme og ild. Du kan også bruge glasskåle, bageforme og fade, som er egnede til ovnbrug. Følg producentens anvisninger ved anvendelse af andet tilbehør. Hvis du anvender små fade, 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 glasbakter 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 hjælpe rengøringen. Som forklaret i de tilknyttede afsnit, forsøg aldrig at bruge gas-grill-brænderen uden grill-beskyttelseslåget. Hvis ovnen har en gasdrevet grillbrænder, men grillens varmeskjold mangler, eller hvis det er

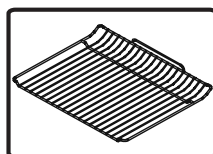
Beskadiget og ikke kan bruges, skal du anmode om en reservedel fra det nærmeste servicecenter.



Ovntilbehør

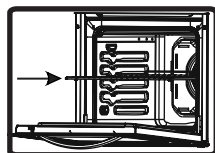
Tilbehøret til din ovn kan være anderledes på grund af ovnens model.

Trådrist



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

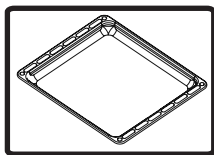
ADVARSEL- Sæt grillristen korrekt ind i den tilsvarende rille, og skub den bagud til den stopper.



Bageplade

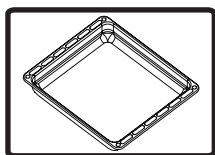
Bagepladen bruges til at bage kager, såsom tærter etc. For at placere bagepladen korrekt skal du sætte den i en skinne efter dit valg og skubbe den

Helt bagud.



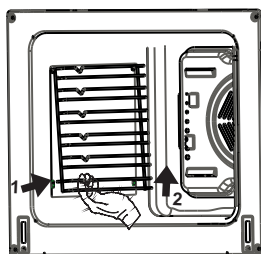
Bradepande

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.



RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE AF DIN OVN

RENGØRING

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 spildte 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 Produkter med katalytiske, emaljebelagte sider

kræver ingen rengøring. Men, afhængigt af brug, anbefales det at udskifte dem efter en vis tid.

VEDLIGEHOLDELSE

Udskiftning af ovnlyset

Udskiftning af 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 strømafbud. Timeren kan være nulstillet på ovne med en sådan.

Hvis ovnen ikke bliver varm:

Varmen kan ikke reguleres med varmelegemets kontrolknop.

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 jævnt):

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.

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

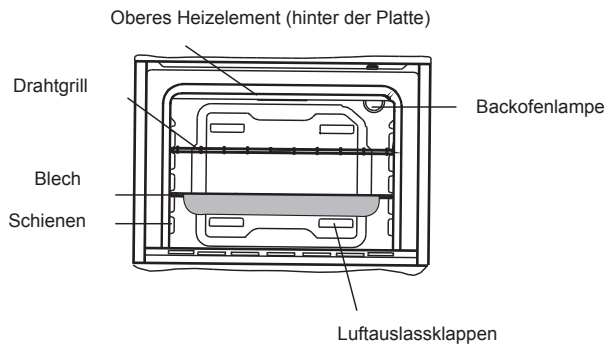
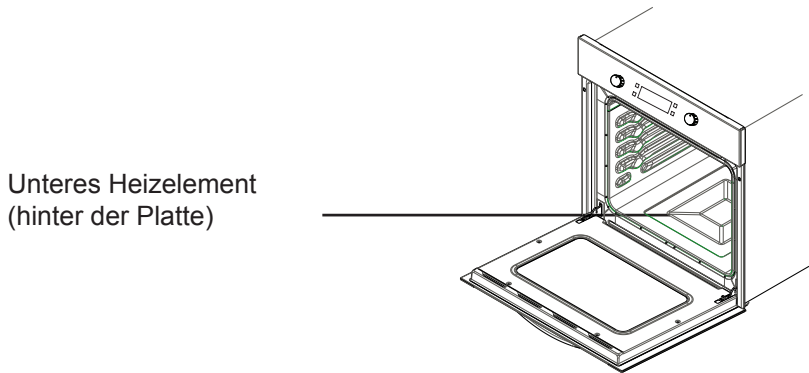
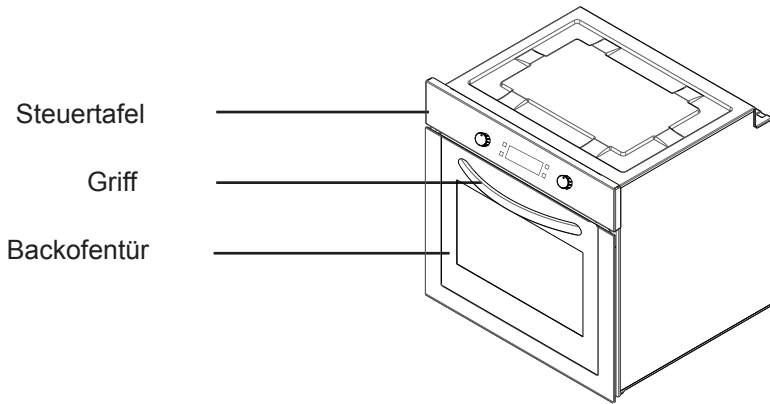
Vorbereitung des Einbaus und der Verwendung

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 DIESEM 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 Fernbedienung 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 Splintern 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 dass die Voraussetzungen mit dem Gerät kompatibel sind. Die Voraussetzungen für dieses Gerät sind auf dem Etikett genannt.
- **VORSICHT:** Dieses 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 eingequetscht 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, Re-

gen, Schnee, usw. aus.

- Die das Gerät umgebenden Materialien (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 entflammaren 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 Hauptschalter 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 entflammbar 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**

IT IHRES HAUSHALTSGERÄTS AUFRECHT ZU ERHALTEN.

VORBEREITUNG DES EINBAUS UND DER VERWENDUNG

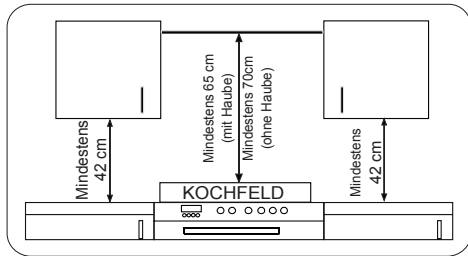
Dieser moderne, funktionale und praktische Backofen wurde aus den hochwertigsten Bestandteilen und Materialien hergestellt und wird Ihre Wünsche in jeder Hinsicht erfüllen. Sie sollten sich dieses Handbuch durchlesen, um erfolgreiche Ergebnisse zu erhalten und in Zukunft keine Probleme zu erleben. Die 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!

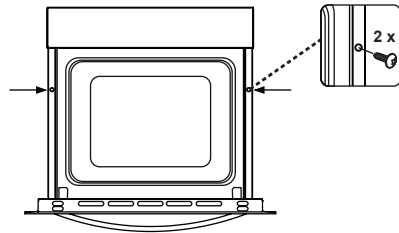
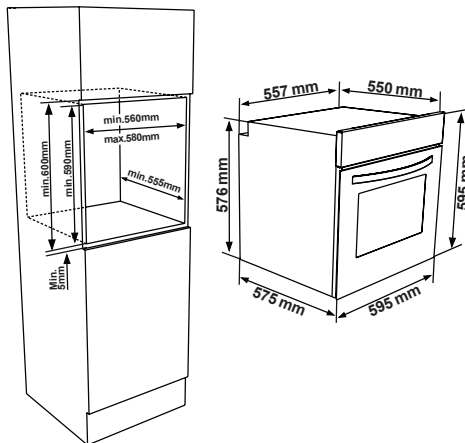
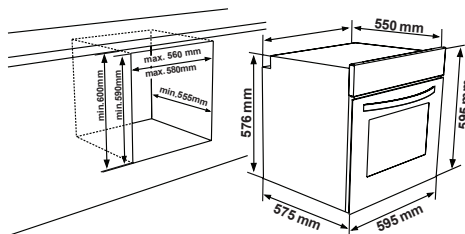
EINEN PLATZ FÜR DEN BACKOFEN AUSWÄHLEN

- 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, das einer Hitzeentwicklung von mehr als 50 C° über der Raumtemperatur standhält.
- An Wandschränken und Dunstabzugshauben über dem eingebauten

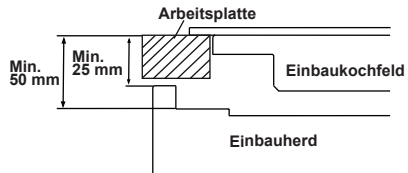
Kombinationsprodukt erforderliche Änderungen sowie die Maximalhöhen über der Herdplatte sind in Abbildung 1 enthalten. Dementsprechend muss sich die Dunstabzugshaube in einer Mindesthöhe von 65 cm über der Herdplatte befinden. Wenn kein Abluftventilator vorhanden ist, muss die Höhe nicht weniger als 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 Schrank 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.

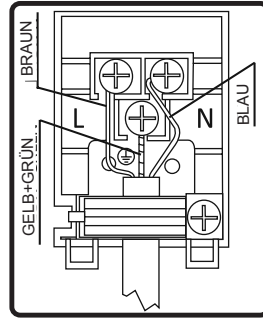
STROMANSCHLUSS UND SICHERHEIT DES EINBAUHERDS

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 Aufstellunggebung 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 Oberfläche 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!**
- Der Anschluss des Geräts muss vom autorisierten Kundendienst vorgenommen werden. Die Apparatur ist zum Anschluss
- An eine elektrische Spannung von 220-240V~ entwickelt. Wenn das Stromnetz eine andere Spannung als angegeben ausgibt, rufen Sie bitte direkt den autorisierten Kundendienst an. Das Gerät ist für die Verwendung mit Stecker oder fester Verbindung zum Stromnetz ausgelegt. Ein zweipoliger Umschalter zwischen Gerät und Stromversorgung (Netz) mit einem Abstand von 3 mm zwischen den Schaltkontakten ist notwendig. (Wert von 20A, Typ mit Verzögerungsfunktion)



3.4. ALLGEMEINE WARNUNGEN UND SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

Ihr Gerät ist in Übereinstimmung mit den einschlägigen Sicherheitsvorschriften in Bezug auf Elektrogeräte produziert. Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur durch vom Hersteller geschulte autorisierte Servicetechniker durchgeführt werden. Installations- und Reparaturarbeiten, die ohne Einhaltung der Regeln durchgeführt werden, können gefährlich sein.

Während das Gerät in Betrieb ist, erhitzen sich die Außenfläche. Die Heizelemente zum Erhitzen der inneren Backofenfläche und der Dampfausgang werden extrem heiß. Diese Elemente sind auch nach dem Ausschalten des Geräts noch für eine gewisse Zeit sehr heiß. Berühren Sie niemals die heißen Oberflächen. Halten Sie Kinder fern.

Um den Backofen zu benutzen, müssen die Schalter für Ofenfunktion und Temperatureinstellungen eingestellt sowie der Ofentimer programmiert werden. Ansonsten funktioniert der Backofen nicht.

Platzieren Sie nichts auf der geöffneten Herdtür. Sie könnten die Balance des

Geräts beeinträchtigen oder die Tür beschädigen.

Ziehen Sie den Gerätestecker, wenn das Gerät nicht benutzt wird.

Schützen Sie Ihr Gerät vor Umwelteinflüssen. Setzen Sie es nicht Sonne, Regen, Schnee, Staub, usw. aus.

Benutzung der Steuertaste für Ofenfunktionen

Backofenfunktionen

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



Backofenlampe:

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



Funktion zum Auftauen:

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

Zur Nutzung der Auftaufunktion platzieren Sie Ihr gefrorenes Essen im 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 Nahrung nicht kochen oder backen, sondern nur beim auftauen helfen.



Turbofunktion

Der Thermostat und die Warnlampe des Backofens schaltet sich ein, das Grillheizelement heizt sich auf und der Lüfter beginnt zu arbeiten.

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



Ober- und Unterhitze Funktion:

Der Thermostat und die Warnlampe des Backofens schaltet 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 kochen. Dies ist ideal für Gebäck, Kuchen, Nudelaufauf, Lasagne und Pizza. Es wird empfohlen, den Backofen für 10 Minuten vorzuheizen und es ist am Besten, bei dieser Funktion nur auf einer Schiene zu backen.



Umluftfunktion:

Der Thermostat und die Warnlampe des Backofens schaltet 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 Backen wird durch das obere und untere Heizelement erledigt und die vom Lüfter erzeugte Luftzirkulation sorgt für einen leichten Grilleffekt auf dem Essen. Es wird empfohlen, den Backofen für 10 Minuten vorzuheizen.



Grillfunktion:

Der Thermostat und die Warnlampe des Backofens schaltet sich ein, das Grillheizelement heizt sich auf. Diese Funktion wird zum Grillen und Toasten

von Speisen verwendet. Verwenden Sie die oberen Bleche des Backofens. Bürsten sie das Drahtgitter leicht mit Öl ein, um ein Anhaften der Speisen zu verhindern und stellen Sie die Speisen in die Mitte des Gitters. Stellen Sie immer ein Blech darunter, um tropfendes Öl oder Fett aufzufangen. Es wird empfohlen, den Backofen für 10 Minuten vorzuheizen. Warnung: Beim Grillen muss die Backofentür geschlossen und die Backofentemperatur auf 0°C eingestellt sein.



Schnellgrillfunktion:

Der Thermostat und die Warnlampe des Backofens schaltet 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, wie das Grillen von Fleisch auf den oberen Regalen des Backofens verwendet. Bürsten sie das Drahtgitter leicht mit Öl ein, um ein Anhaften der Speisen zu verhindern und stellen Sie die Speisen in die Mitte des Gitters. Stellen Sie immer ein Blech darunter, um tropfendes Öl oder Fett aufzufangen. Es wird empfohlen, den Backofen für 10 Minuten vorzuheizen. Warnung: Beim Grillen muss die Backofentür geschlossen und die Backofentemperatur auf 190 °C eingestellt sein.



Doppelgrill-Umluftfunktion:

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

Diese Funktion wird für das Grillen dichter Speisen verwendet und zur Abdeckung einer größeren Oberfläche. Sowohl die oberen Heiz- und Grillelemente werden zusammen mit dem Lüfter verwendet, um ein gleichmäßiges Backergebnis zu ermöglichen.

Nutzen Sie die oberen Schienen des Backofens. Bürsten sie das Drahtgitter leicht mit Öl ein, um ein Anhaften der Speisen zu verhindern und stellen Sie die Speisen in die Mitte des Gitters. Stellen Sie immer ein Blech darunter, um tropfendes Öl oder Fett aufzufangen. Es wird empfohlen, den Backofen für 10 Minuten vorzuheizen.

Warnung: Beim Grillen muss die Backofentür geschlossen und die Backofentemperatur auf 0C eingestellt sein.



Pyrolytische Reinigungsfunktion

Diese Funktion ermöglicht es Ihnen, den Ofeninnenraum gründlich zu reinigen.



ACHTUNG:

• **Bevor Sie die pyrolytische Reinigungsfunktion aktivieren, entfernen Sie jeglichen starken Schmutz und stellen Sie sicher, dass der Ofen leer ist.** Lassen Sie nichts im Ofeninnenraum (z. B. Gitterroste, Hohlbleche, tiefe Bleche usw.). Dies könnte sie stark beschädigen.

- Bevor Sie die pyrolytische Reinigungsfunktion aktivieren, entfernen Sie die Ofenbleche und Blechstützen (falls vorhanden).

- Stellen Sie sicher, dass die Ofentür geschlossen ist, bevor Sie die pyrolytische Reinigungsfunktion aktivieren.

- Die Ofentür wird verriegelt, wenn die pyrolytische Reinigungsfunktion aktiviert ist.

- Wenn die pyrolytische Reinigungsfunktion eingeschaltet ist, ist es anzuraten, keine Kochflächen zu verwenden, die über dem Ofen angebracht sind. Dies kann Überhitzung auslösen und beide Geräte beschädigen.

- Während des pyrolytischen Reinigungszyklus wird die Ofentür heiß. Kinder sollten vom Ofen ferngehalten werden, bis er abgekühlt ist.

- Nach Abschluss des pyrolytischen Reinigungszyklus zeigt die Anzeige die Tageszeit an.

Pyrolytische Reinigung

- Der Ofeninnenraum ist mit einem Spezialemail mit einer hohen Hitzebeständigkeit ausgekleidet.

- Während des pyrolytischen Reinigungsvorgangs kann die Temperatur im Ofen über 475 °C erreichen, um Speisereste zu verbrennen. Im Interesse Ihrer Sicherheit verriegelt sich die Ofentür während des pyrolytischen Reinigungsvorgangs automatisch.

• Nach Abschluss des Reinigungsvorgangs bleibt die Ofentür verriegelt, bis der Ofeninnenraum abgekühlt ist.

- Der Kühlventilator läuft so lange, bis der Ofen abgekühlt ist. Nach dem Garen wird empfohlen, alle Speisereste mit einem feuchten Schwamm zu entfernen.

- Es wird empfohlen, den Ofen mit einem in warmes Wasser getauchten Schwamm nach jedem pyrolytischen Reinigungszyklus auszuwischen.

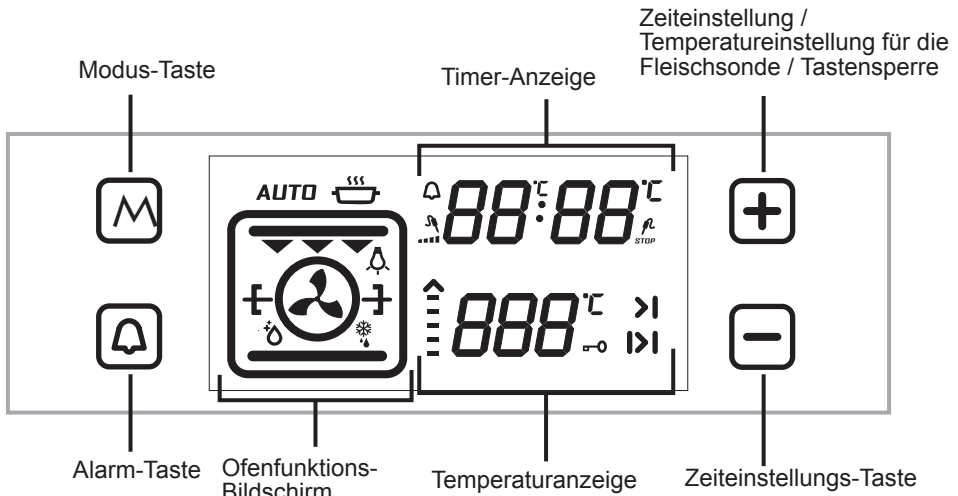
- Während des pyrolytischen Vorgangs können Gerüche und Dämpfe aufgrund der Vernichtung von Speiseresten auftreten. Das ist normal. Ofenreinigungsdämpfe können Vögel töten und besonders Kindern und Haustieren schaden. Daher sollten diese bis zum Ende des Vorgangs in einen anderen Raum gebracht werden. Während des pyrolytischen Vorgangs muss der Raum, in dem der Ofen installiert ist, ausreichend gelüftet und die Küchentür sollte geschlossen werden, um ein Ausbreiten von Gerüchen und Rauch in andere Räume zu verhindern.

ENERGIESPAREN

Minimieren Sie die Menge von Flüssigkeit oder Fett, um Backzeiten zu verringern.

Die Backofentür sollte während des Backens nicht geöffnet werden.

4.2. NUTZUNG DER VISIO TOUCH STEUERUNG



Einstellung der Uhrzeit:

Bei der Inbetriebnahme muss zuerst die Uhrzeit anhand der folgenden Instruktionen eingestellt werden.

Bei der ersten Inbetriebnahme blinkt "0.00" auf dem Display. Berühren Sie die „M“ Taste oder benutzen Sie die „-“ und „+“ Tasten zum Einstellen der Uhrzeit. „:“ das Zeichen beginnt auf dem Bildschirm zu blinken. Sie können mit den „-“ und „+“ Sensoren Einstellungen vornehmen. Wenn der Autokoch-Modus deaktiviert ist, drücken Sie die „-“ und „+“ Sensoren gleichzeitig für den Tageszeit-Modus. Sie können ihn mit den „-“ und „+“ Sensoren konfigurieren

Zur Nutzung der Ofenfunktion müssen Sie den Tageszeit-Modus anpassen.

EINSTELLUNG DES OFENTIMERS:

Einstellung des Minutentimers:

Berühren Sie den Alarmsensor, das “ ” Symbol wird angezeigt. “ ” blinkt auf dem Bildschirm. “0.00” wird anstatt der Uhrzeit angezeigt. Stellen Sie während das Symbol blinkt die gewünschte Zeitperiode mittels der Plus- und Minussensoren ein. Eine Zeit nach der Einstellung wird das Symbol kontinuierlich leuchten. Nachdem das Symbol durchgehend leuchtet, ist die Einstellung der Alarmfunktion abgeschlossen. Nach Ablauf des Timers gibt es einen hörbaren Signalton und das Symbol beginnt auf dem Bildschirm zu blinken. Durch Drücken von „-“ oder „+“ wird der Signalton gestoppt und das Symbol verschwindet vom Bildschirm.

Einstellung des Backzeit-Timers:

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. Berühren Sie den "M" Sensor, bis Sie das Zeitraumdauer-Symbol „|>|“ auf dem Timer-Bildschirm sehen. **"AUTO"** erscheint auf dem Bildschirm. Während der Timer sich in dieser Position befindet, benutzen Sie die Plus- und Minus-Sensoren zur Einstellung der für das zu backende Essen gewünschten Backzeit. Eine Zeit nachdem die Konfiguration abgeschlossen ist, erscheint die Tageszeit wieder auf dem Bildschirm und das Zeitraum-Symbol wird fortwährend auf dem Bildschirm zu sehen sein.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit, stoppt der Timer den Ofen und gibt eine hörbare Warnung aus. Auch wird **"AUTO"** auf dem Bildschirm zu blinken beginnen. Die Berührung eines beliebigen Sensors auf dem Kontrollfeld wird den hörbaren Warnton beenden. **"AUTO"** wird weiterhin blinken. Berühren Sie die „-“ und „+“ Symbole gleichzeitig zum Beenden des Modus **"AUTO"**.

Anpassung der Back-Endzeit:

Diese Funktion wird zum Backen nach einer bestimmten Zeit, innerhalb eines bestimmten Zeitraums benutzt. 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.

Berühren Sie den "M" Sensor, bis Sie das Zeitraumdauer-Symbol „|>|“ auf dem Timer-Bildschirm sehen. **"AUTO"** erscheint auf dem Bildschirm. Während der Timer

sich in dieser Position befindet, benutzen Sie die Plus- und Minus-Sensoren zur Einstellung der für das zu backende Essen gewünschten Backzeit. Dann Berühren Sie den "M" Sensor, bis Sie das Symbol " |>| " sehen. Die Tageszeit wird unter Angabe der Backperiode anfangen zu blinken. Während sich der Timer in dieser Position befindet, stellen Sie die gewünschte Endzeit für die Zubereitung mit den Plus- und Minus-Sensoren ein. Eine Zeit nachdem die Konfiguration abgeschlossen ist, erscheint die Tageszeit wieder auf dem Bildschirm und das Symbol „>|“ wird fortwährend auf dem Bildschirm zu sehen sein. 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 eine hörbare Warnung von sich und **"AUTO"** wird auf dem Bildschirm zu blinken beginnen. Die Berührung eines beliebigen Sensors auf dem Kontrollfeld wird den hörbaren Warnton beenden. **"AUTO"** wird weiterhin blinken. Berühren Sie die „-“ und „+“ Symbole gleichzeitig zum Beenden des Modus **"AUTO"**.

Toneinstellung des Timers:

Berühren Sie den „-“ Sensor, bis Sie einen Ton hören. Der Timer wird einen hörbaren Signaltönen abgeben. Nach jedem Berühren des „-“ Sensors, gibt der Timer insgesamt drei verschiedene Signaltöne von sich. Wenn Sie den Sensor nicht mehr berühren, wird der letzte abgespielte Signaltönen gespeichert.

Tastensperre

Die Tastensperre wird verwendet, um das versehentliche Ändern von eingestellten Funktionen im Kontrollfeld zu verhindern. Betätigen Sie zur Aktivierung den „+“ Sensor, bis das Symbol für die Tastensperre auf dem Bildschirm erscheint. Betätigen Sie den „+“ Sensor abermals um die Tastensperre aufzuheben.

Wenn der Ofen in Betrieb ist und für 6 Stunden kein Einstellknopf oder Touch-Sensor berührt wird, stellt sich der Ofen automatisch ab.

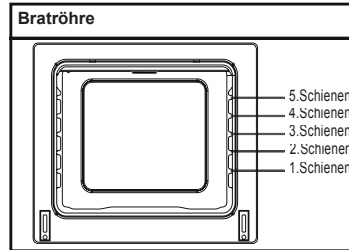
GERICHTE	TURBO			OBERES-UNTERES			OBERER & UNTERER LÜFTER			GRILL		
	Thermostat Pos. (°C)	Einschubpos.	Kochzeit (Min.)	Thermostat Pos. (°C)	Einschubpos.	Kochzeit (Min.)	Thermostat Pos. (°C)	Einschubpos.	Kochzeit (Min.)	Thermostat Pos. (Min.)	Einschubpos.	Kochzeit (Min.)
Blätterteiggebäck	170-190	1-2-3	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 Spelsen	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 Bratruhr-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 Hitzeaustauschs vorkommt. Stellen Sie keine heißen Glas-tabletts und Geschirr direkt aus dem Backofen in eine kalte Umgebung, um das Zerbrechen des Tablettts 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 Backofen einen gasbetriebenen Grillbrenner hat, das Hitzeschild für den Grill aber fehlt oder

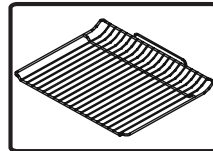
beschädigt ist und nicht benutzt werden kann, fordern Sie ein Ersatzteil von unserem nächsten Servicecenter an.



Backofenzubehör

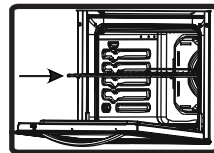
Das Zubehör Ihres Backofens kann je nach Modell Ihres Produkts unterschiedlich sein.

Drahtgitter



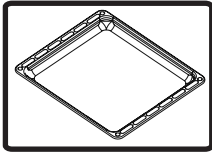
Das Drahtgitter wird zum Grillen oder Abstellen von unterschiedlichen Kochgeschirren verwendet.

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



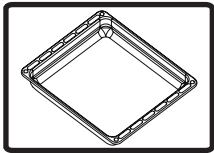
Flaches Blech

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.



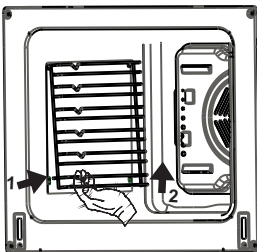
Tiefes Blech

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. Nach Entfernung der Clips, heben Sie ihn an.



REINIGUNG UND WARTUNG IHRES BACKOFENS

REINIGUNG

Bevor Sie mit der Reinigung Ihres Backofens beginnen, müssen alle Bedientöpfe 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, Scheuermilch, Drahtwolle oder harte Werkzeuge, da diese die Oberflächen beschädigen können. Für den Fall, dass übergelauene Flüssigkeit sich in Ihren Backofen eingebrannt hat, kann dies die Emaille beschädigen. Waschen Sie übergelauene 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 getauchtes, Tuch aus. Dann wischen Sie ihn nochmal mit einem feuchten Tuch aus und wischen ihn dann trocken. Eine vollständige Reinigung mit Trockenpulverreiniger. Für ein Produkt mit emaillierten katalytischen Platten, benötigen die Rückseite, die Seitenwände und der innere Rahmen keine Reinigung. 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 Originalverpackungskarton des Backofens auf und trans-

portieren. 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.

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 изготвени 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

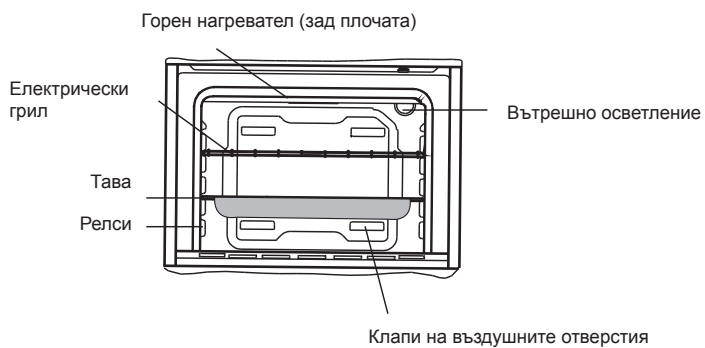
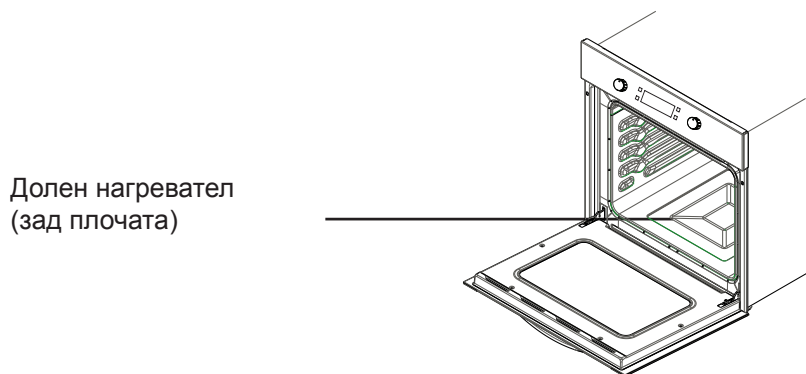
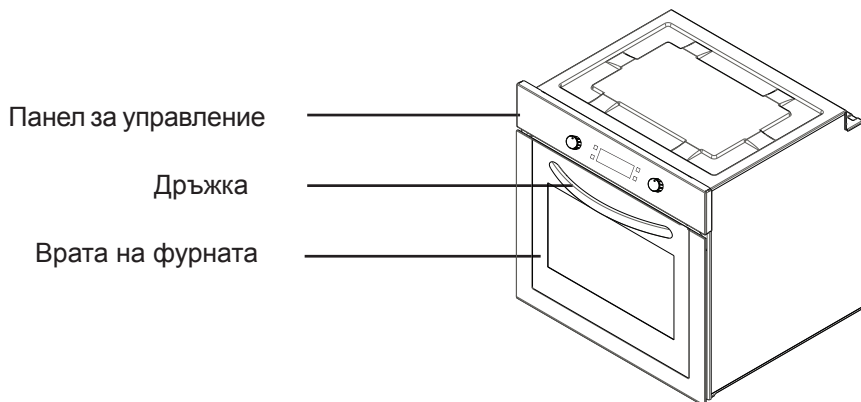
Подготовка за монтаж и употреба

Употреба

Почистване и поддръжка

Обслужване и транспортиране

ПРЕДСТАВЯНЕ И РАЗМЕРИ НА ПРОДУКТА



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

ПРЕДИ ДА ИЗПОЛЗВАТЕ УРЕДА, ПРОЧЕТЕТЕ ВНИМАТЕЛНО ТЕЗИ ИНСТРУКЦИИ ДОКРАЙ. ПАЗЕТЕ ГИ НА УДОБНО МЯСТО ЗА БЪДЕЩИ СПРАВКИ.

НАРЪЧНИКЪТ Е ПРЕДНАЗНАЧЕН ЗА ПОВЕЧЕ ОТ ЕДИН МОДЕЛ. ВЪЗМОЖНО Е ПРИ ВАШИЯ УРЕД ДА ОТСЪСТВАТ НЯКОИ ОТ ХАРАКТЕРИСТИКИТЕ, ОПИСАНИ В ТОЗИ НАРЪЧНИК. ДОКАТО ЧЕТЕТЕ НАРЪЧНИКА, ОБРЪЩАЙТЕ ВНИМАНИЕ НА ПРИМЕРИТЕ, ПОДКРЕПЕНИ С ИЗОБРАЖЕНИЯ.

Общи предупреждения за безопасност

- 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 въз-

никнат. 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 избегнете 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 препарати или остри 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 неупълномощено 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 готвене 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 надраскване, тъй като стъклото може да се спука. Избягвайте да удряте стъклото със съдовете.
- Уверете се, че по време на монтажа захранващият кабел не е приклеен. 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 позволявайте на децата да се катерят по вратата на фурната или да седат върху нея, докато е отворена.

Предупреждения при монтаж

- Не включвайте 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 неупълномощено 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 сер-

виз. 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 проветрено.
- По време на употреба външните и вътрешните повърхности на 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 нагря-

ване 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 горещата течност.
- Когато вратата или чекмеджето на фурната са отворени, не оставяйте нищо върху тях. Можете да нарушите баланса или покритието им.
- Не поставяйте тежки или леснозапалими 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 кон-

тролните 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

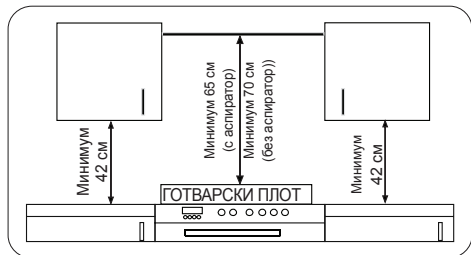
Изработена от компоненти и материали с най-добро качество, тази модерна, функционална и практична фурна отговаря на Вашите изисквания във всяко отношение. Прочетете ръководството за лесна и безпроблемна бъдеща експлоатация. По-долу е изложена информацията относно правилното позициониране и работа с уреда.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

ЗА МОНТАЖА НА ФУРНАТА СЕ ОБЪРНЕТЕ КЪМ КВАЛИФИЦИРАН ТЕХНИК!

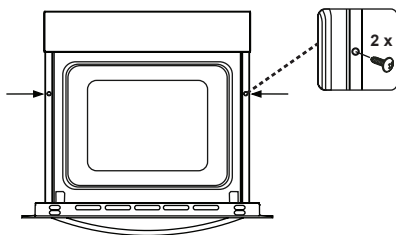
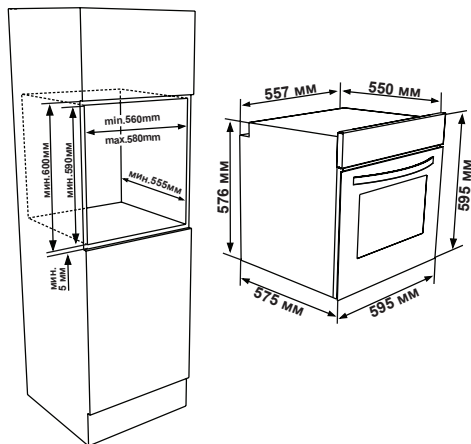
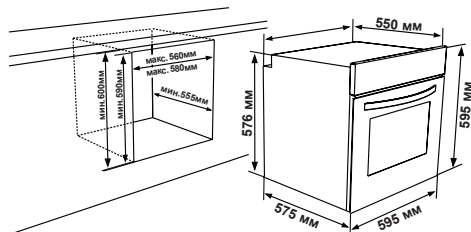
ИЗБОР НА МЯСТО

- 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).

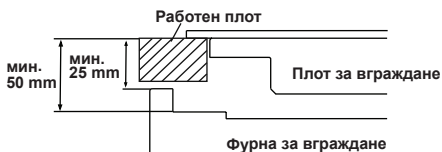
Необходимите промени в стенните шкафове и аспираторите над вградения комбиниран уред, както и минималните височини над борда на фурната са показани на изображение 1. Минимално необходимо разстояние между аспиратора и готварския плот е 65 см. В случай че няма такъв, височината трябва да бъде най-малко 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 ѝ панел и плота трябва да бъде най-малко 50 мм, а разстоянието между кухненския плот и горната част на панела за управление - поне 25 мм.

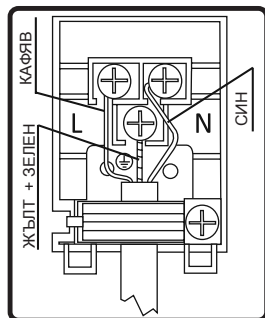
ЕЛЕКТРИЧЕСКО СВЪРЗВАНЕ И МЕРКИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

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, незабавно 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 нагорещяващите 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 такъв тип не се покриват от гаранцията.
- Уредът е проектиран за работа при 220-240V~. При различни от посочените стойности незабавно се свържете с упълномощен сервизен представител.
- **Производителят декларира, че не носи отговорност за всякакъв вид повреди, породени от неспазване на нормите за безопасност!** Кабелното свързване на уреда трябва да бъде изпълнено от упълномощен сервизен представител. Уредът е
- проектиран за работа при 220-240V~. При различни от посочените стойности, незабавно се свържете с упълномощен сервизен представител. Уредът може да бъде свързан към електрическата мрежа посредством щепсел или фиксирано свързване. Необходимо е да монтирате двуполусен превключвател между продукта и електрическата мрежа с минимално разстояние между контактите от 3 мм (с номинална сила 20А и забавено функциониране).



3.4. ОБЩИ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ И МЕРКИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Този уред е произведен в съответствие с всички указания за безопасност, отнасящи се за електрически устройства. Действията по поддръжка и ремонт трябва да бъдат изпълнявани единствено от квалифицирани техници, обучени от производителя. Монтаж и поправка на уреда, извършени от неупълномощено лице могат да доведат до опасност.

Външните повърхности на уреда се нагряват по време на работа. Елементите, нагряващи вътрешността на фурната и парата вътре в нея са изключително горещи. Те запазват топлината си за известно време, дори и след като уредът бъде изключен. Никога не докосвайте нагорещените повърхности. Децата трябва да бъдат държани далеч.

Преди да започнете готвене е необходимо да зададете програма чрез контролните регулатори за избор на функция и температурна настройка. Докато не изпълните това, фурната няма да функционира.

Не поставяйте нищо върху отворената врата. По този начин бихте могли да нарушите баланса на фурната или да счупите вратата.

Изключвайте уреда от електрическата мрежа, когато не работите с него. Предпазвайте уреда от атмосферни влияния. Не излагайте уреда на слънце, дъжд, сняг, прах и т.н.

Употреба на контролния регулатор за функциите на фурната

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 готварски 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 сготвите.



Функция Турбо

Светлинните индикатори за функциониране на фурната и на термостата се активират. Пръстеновидните нагреватели и вентилаторът се включват.

Функция Турбо разпределя равномерно топлината във фурната. По този начин храната върху всички стелажки се изпича еднакво добре. Препоръчва се 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 излъчва топлина, която гарантира равномерно печене от долната и горната страна, което е идеално за приготвяне на сладкиши, кексове, тестени храни, лазаня и пица. При използване на тази функция се препоръчва десетминутно предварително затопляне на фурната и готвене само на единия от стелажите.



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. Готвенето се осъществява с помощта на долния и горния нагревател, както и вентилатора, осигуряващ въздушна циркулация. Това придава лек "грил ефект" на храната. Препоръчва се десетминутно предварително затопляне на фурната.



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 препичане на храни. При нея се използват горните стелажки 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. Препоръчва се 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 и за 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. Препоръчва се 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 плътни 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. Препоръчва се десетминутно предварително затопляне на фурната.

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



Функция Пиролитично почистване

Позволява пълно почистване на вътрешността на фурната.



ВНИМАНИЕ:

• **Преди активиране на функцията за пиролитично почистване премахнете разсипаната храна и се уверете, че фурната е празна.** Не оставяйте нищо във вътрешността на фурната (напр. решетка, плетка тава, дълбока тава

и т.н.), тъй като е възможно да бъдат сериозно повредени.

• Преди активиране на функцията за пиролитично почистване извадете металната решетка и носачите (ако такива са налични).

• Уверете се, че вратата е затворена добре.

• При стартиране на функцията вратата се заключва.

• Препоръчва се докато функцията е активирана да не използвате готварския плот, ако такъв е монтиран върху фурната. Възможно е това да доведе до прегряване и да повреди и двата уреда.

• По време на изпълнение на функцията вратата на фурната се нагорещява. Децата трябва да бъдат държани настрана, докато тя не изстине.

• След като функцията приключи действието си, върху дисплея се изписва точният час от деня.

Пиролитично почистване

• Вътрешността на фурната е покрита със специален термоустойчив емайл.

• За пълното изгаряне на хранителните остатъци, температурата във вътрешността на фурната при пиролитично почистване може да достигне 475 °C. От съображения за безопасност, по време на пиролитично почистване вратата на фурната се заключва автоматично.

• След приключване действието на функцията, вратата на фурната ще остане заключена, докато вътрешността се охлади.

• Вентилаторът за охлаждане остава включен, докато фурната бъде охладена. Препоръчително е след готвене да почиствате всички хранителни остатъци с помощта на намокрена гъбичка.

• Препоръчва се след завършване на всеки цикъл пиролитично почистване да избърсвате фурната с навлажнена в топла вода гъба.

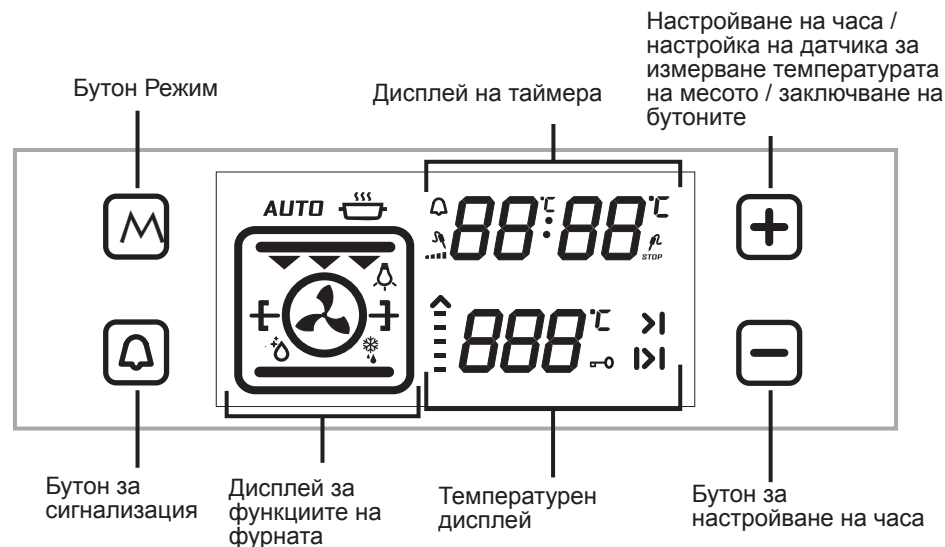
• Възможно е по време на изпълнение на функцията да усетите миризма или да забележите дим. Това се дължи на изгарянето на хранителните остатъци и е обичайно явление. Димът, който може да се отдели при изпълнение на функцията би бил смъртоносен за птици, като освен това е възможно да раздразни деца или домашни животни. Поради тази причина Ви препоръчваме да ги изведете в друго помещение. Докато трае операцията по пиролитично почистване е необходимо помещението, в което се намира фурната да бъде добре проветрявано, а кухненската врата да бъде затворена, за да се предотврати разнасяне на дим в останалите стаи.

ИКОНОМИЯ НА ЕНЕРГИЯ

Ограничете количеството течност или мазнина, за да намалите времетраенето на готвене.

По време на готвене вратата на фурната не трябва да бъде отваряна прекалено често.

4.2. УПОТРЕБА НА СЕНЗОРНО УПРАВЛЕНИЕ VISIO



Задаване на точен час:

При първоначалното включване на фурната в електрическата мрежа е необходимо задаване на точния час от деня, което може да бъде изпълнено с помощта на инструкциите по-долу.

След първото включване, върху дисплея ще започне да премигва "0.00". За задаване на точен час докоснете "M" или "- " и "+ " върху сензорния панел. Символът ":" ще започне да премигва върху дисплея. За настройката можете да използвате сензорните бутони "- " и "+ ". Ако режимът за автоматично готвене е изключен, докоснете едновременно "- " и "+ ", за да преминете към режим точен час. Можете да го зададете с помощта на сензорни бутони "- " и "+ ".

Точният час трябва да бъде настроен преди да използвате функциите на фурната.

ЗАДАВАНЕ НА ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ:

Задаване на минутно напомняне:

Докоснете сензорът за сигнализация, показващ символ ". " започва да премигва върху дисплея. Върху часовника ще се появи "0.00". Задайте желаня времеви период за предупреждението с помощта на сензорните бутони плюс и минус на таймера, докато символът премигва. След приключване на действието символът ще започне да свети постоянно. Показването му без премигване означава, че настройването на предупредителния аудио сигнал е приключено. При достигане на зададеното време, таймерът издава предупредителен аудио сигнал и символът започва да премигва върху екрана. С докосване на "- " или "+ " аудио сигналът се прекратява, а символът изчезва от дисплея.

Н а с т р о й в а н е в р е м е т р а е н е т о з а г о т в е н е:

Тази функция се използва за готвене във времеви диапазон по желание. Храната се поставя във фурната. Избира се желаната функция за готвене. Температурата на фурната се регулира по желание, в зависимост от приготвяното ястие. Докоснете неколккратно сензорен бутон “М”, докато върху дисплея се появи символът за времетраене “|>”. Върху дисплея се визуализира **“AUTO”**. Регулирайте времетраенето за готвене, в зависимост от приготвяната храна с помощта на сензорните бутони плюс и минус, докато таймерът се намира в това положение. След приключване на действието, върху дисплея ще се появи текущият час, а символът, обозначаващ времетраенето ще започне да свети без прекъсване.

След приключване на зададената продължителност, таймерът ще изключи фурната и ще прозвучи звуков сигнал. Символът **“AUTO”** ще започне да премигва върху дисплея. Докоснете произволен бутон върху сензорния панел, за да прекратите звуковия предупредителен сигнал. Символът **“AUTO”** ще продължи да премигва. Докоснете едновременно символите “-” и “+” за преустановяване действието на режим **“AUTO”**.

З а д а в а н е н а в р е м е т о з а п р и к л ю ч в а н е н а г о т в е н е т о:

Функцията се използва за готвене след определен период от време при зададена продължителност. Храната се поставя във фурната. Избира се желаната функция за готвене. Температурата на фурната се регулира по желание, в зависимост от приготвяното ястие.

Докоснете неколккратно сензорен бутон “М”, докато върху дисплея се появи символът за времетраене “|>”. Върху дисплея се визуализира **“AUTO”**. Регулирайте времетраенето за готвене, в зависимост от приготвяната храна с помощта на сензорните бутони плюс и минус, докато таймерът се

намира в това положение. След това докоснете неколккратно сензорен бутон “М”, докато върху дисплея се появи символът за времетраене “>|”. Точният час ще започне да премигва, заедно с времетраенето за готвене. Регулирайте часа за приключване на готвенето с помощта на сензорните бутони плюс и минус, докато таймерът се намира в това положение. След приключване на действието, върху дисплея ще се появи текущият час, а символът “>|” ще започне да свети без прекъсване. Фурната ще се включи в момента, изчислен чрез изваждане на времетраенето за готвене от зададения краен час и ще се изключи при неговото достигане. Таймерът ще издаде звуково предупреждение, а символът **“AUTO”** ще започне да премигва върху дисплея. Докоснете произволен бутон върху таймера, за да прекратите звуковия предупредителен сигнал. Символът **“AUTO”** ще продължи да премигва. Докоснете едновременно символите “-” и “+” за преустановяване действието на режим **“AUTO”**.

Н а с т р о й в а н е н а з в у к о в о т о с и г н а л и з и р а н е н а ц и ф р о в и я т а й м е р:

Докоснете и задръжте бутон “-” върху сензорния панел, докато чуате звук. Таймерът ще издаде еднократен аудио сигнал. След всяко натискане на бутон “-” върху сензорния панел, таймерът ще издава различен звуков сигнал. Налични са общо три вида звукова сигнализация. Не докосвайте никои от останалите сензорни бутони и таймерът ще запамети последно избрания звуков сигнал.

Ф у н к ц и я з а з а к л ю ч в а н е н а б у т о н и т е

Функцията за заключване на бутоните служи за предотвратяване на нежелани действия върху панела за управление. Докоснете последователно няколко пъти бутон “+” върху сензорния панел, докато символът на функцията за заключване на бутоните не бъде показана върху дисплея. След това действие функцията е активирана. Докоснете бутон “+” за деактивиране на функцията за заключване на бутоните.

В случай че панелът за управление бъде активиран и никой от бутоните не бъде натиснат в продължение на 6 часа по време на работа на фурната, при изтичане на този период фурната се изключва.

ЯСТИЯ	ТУРБО		ДОЛЕН-ГОРЕН			ДОЛЕН-ГОРЕН ВЕНТИЛАТОР			ГРИЛ	
	Положение на термостапта (°C)	Положение на решетката	Време за готвене (мину)	Положение на термостапта (°C)	Положение на решетката	Време за готвене (мину)	Положение на термостапта (°C)	Положение на решетката	Време за готвене (мину)	Положение на термостапта (мину)
Сладкиши на пластове	170-190	1-2-3	35-45	170-190	1-2	35-45	170-190	1-2	25-35	
Кекс	150-170	1-2-3	30-40	170-190	1-2	30-40	150-170	1-2-3	25-35	
Курабийки	150-170	1-2-3	25-35	170-190	1-2	30-40	150-170	1-2-3	25-35	
Кюфлета на грил										200
Воднисти храни	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50	
Пиле				200	1-2	45-60	200	1-2	45-60	200
Котлети										200
Бифтек										200
Кекс в две тави	160-180	1-4	30-40							200
Сладкиш в две тави	170-190	1-4	35-45							200

* Използвайте шишчетата...

Акcesoари

Заедно с продуктът са предоставени и акcesoари. Можете да използвате и акcesoари, 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 акcesoари 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 физическо 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 оттичане на мазнина на по-долните 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

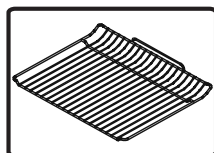
фурна разполага с грил с газов нагревател, но предпазният капак липсва или е повреден и не може да бъде използван, поискайте такъв от най-близкия сервизен център.



Акcesoари на фурната

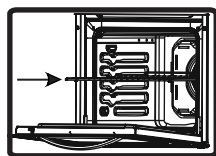
Акcesoарите на Вашата фурна могат да се различават от показаните поради различия в моделите.

Решетка



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

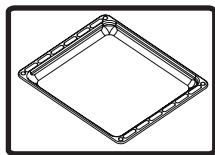
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ- Наместете решетката точно върху релсите и я бутнете навътре.



Плитка тава

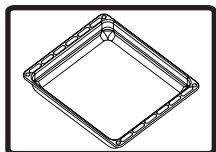
Служи за приготвяне на сладкиши,

като плодови пати и др. подобни.
Сложете тавата върху релсите и я
бутнете навътре.



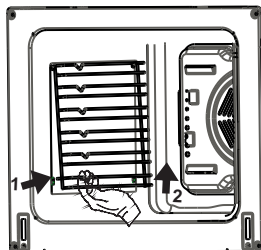
Дълбока тава

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 ос-
вободен 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. Разяждащите 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 готвене избърсвайте вътрешността с мека кърпа, навлажнена със сапунена вода. След това я избършете с мокра кърпа, а накрая я подсушете. Можете да избършвате цялостно почистване с помощта на сухи и прахообразни 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. Крушката трябва да бъде 230V, 25W, тип E14, T300. Преди смяната уредът трябва да бъде изключен от електрическото захранване и изстинал.

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

ОБСЛУЖВНЕ 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 нагрива:

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

Вътрешното осветление не работи:

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

Готвене (долният или горният нагревател не се нагриват равномерно):

Проверете разположението на стелажите, времетраенето на готвене 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, покрийте 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 капачите 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 nabídnout vám vysoce kvalitní produkty, které překročí vaše očekávání. Váš spotřebič je vyroben v moderních závodech a jeho kvalita je pečlivě testována. 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

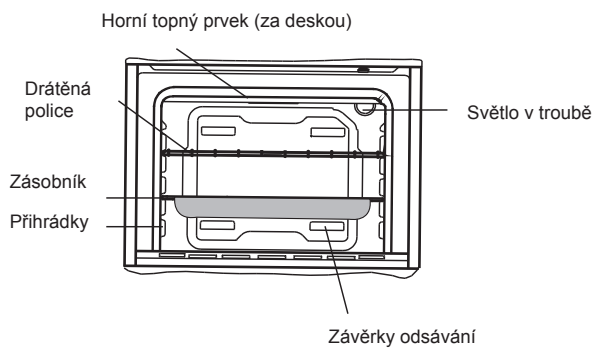
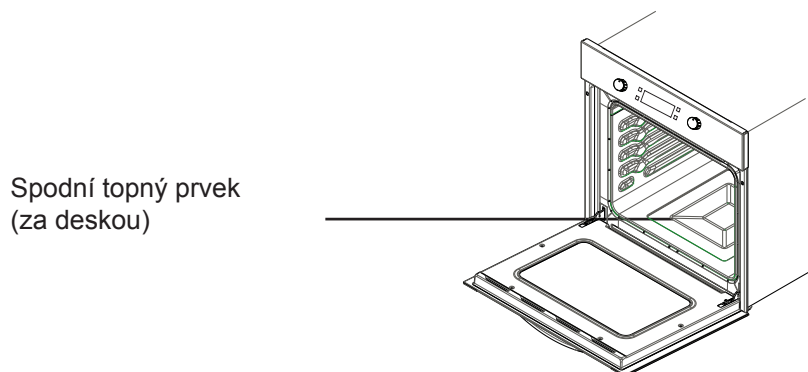
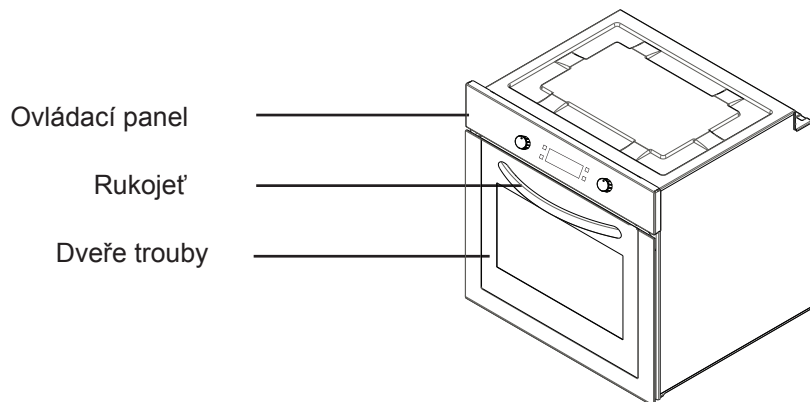
Příprava k instalaci a použití

Použití trouby

Čištění a údržba vašeho produktu

Servis a přeprava

PREZENTACE A VELIKOST PRODUKTU



BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

TYTO POKYNY SI PŘEČTĚTE PEČLIVĚ JEŠTĚ NEŽ ZAČNETE SPOTŘEBIČ POUŽÍVAT A UCHOVEJTE JE NA PRAKTICKÉM MÍSTĚ, KDE JE V PŘÍPADĚ POTŘEBY NALEZNETE.

TENTO NÁVOD K POUŽITÍ JE PŘIPRAVEN PRO VÍCE NEŽ JEDEN MODEL. VÁŠ SPOTŘEBIČ NEMUSÍ MÍT NĚKTERÉ Z FUNKCÍ UVEDENÝCH V TOMTO NÁVODU. BĚHEM ČTENÍ NÁVODU VĚNUJTE POZORNOST VÝRAZŮM, KTERÉ MAJÍ OBRÁZKY.

Obecná bezpečnostní upozornění

- Tento spotřebič mohou používat děti starší 8 let a osoby s omezenými tělesnými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi anebo osoby bez příslušných znalostí a zkušeností, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o bezpečném užívání tohoto přístroje a chápou související

nebezpečí. Děti si se zařízením nesmí hrát. Čištění a údržba nesmí být prováděny dětmi bez dohledu dospělé osoby.

- **VAROVÁNÍ:** Spotřebič a dostupné části se při používání zahřívají. Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných prvků. Děti do 8 let věku udržujte mimo dosah nebo pod stálým dohledem.
- **VAROVÁNÍ:** Nebezpečí požáru: na povrchu určeném k vaření neskladujte žádné předměty.
- **VAROVÁNÍ:** Je-li povrch nalomený, vypněte spotřebič, abyste tak předešli možnosti úrazu elektrickým proudem.
- Spotřebič by se neměl spínat pomocí externího časovače

nebo samostatného dálkového ovládní.

- 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 poničení 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 směrnici 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 rukojeť 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 nenarazili do skla.
- Během instalace zkontrolujte, 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 nebude zcela nainstalovaný.
- Spotřebič musí nainstalovat a uvést do provozu autorizovaný technik. Výrobce nezodpovídá za jakékoli škody, které mohou být způsobeny vadným umístěním a instalací provedenou neautorizovanými osobami.
- Když spotřebič rozbalíte, zkontrolujte, 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 nežádoucí účinky, je třeba je okamžitě shromáždit a odstranit.
- Svůj spotřebič chraňte před atmosférickými vlivy. Nevystavujte ho slunci, dešti, sněhu, atd.
- Materiály obklopující 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, nechte 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 otevírání 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 nepoužíváte, vypněte i přívod plynu.

- Když se spotřebič nepoužívá, vždy zkontrolujte, 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 rozbít kryt.
 - Do zásuvky nedávejte hořlavé věci (nylon, platové sáčky, papír, látky, atd.). To zahrnuje nádoby 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 POUŽITÍ

Tato moderní, funkční a praktická trou-

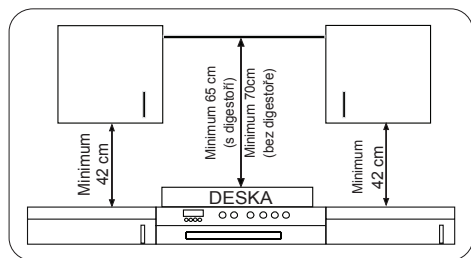
ba vyrobená z nejkvalitnějších částí a materiálů splní vaše potřeby, a to ve všech ohledech. Abyste dosáhli požadovaných výsledků a v budoucnosti nedošlo k žádným problémům, přečtěte si návod. Níže uvedené informace obsahují pravidla, která jsou nebytné pro správné umístění a obsluhu spotřebiče. Je třeba,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

PRO INSTALACI TROUBY KONTAKTUJTE AUTORIZOVANÝ SERVIS!

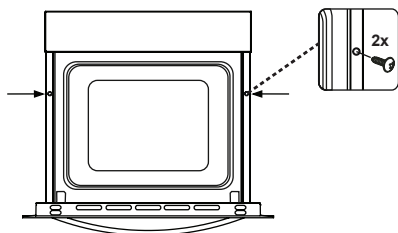
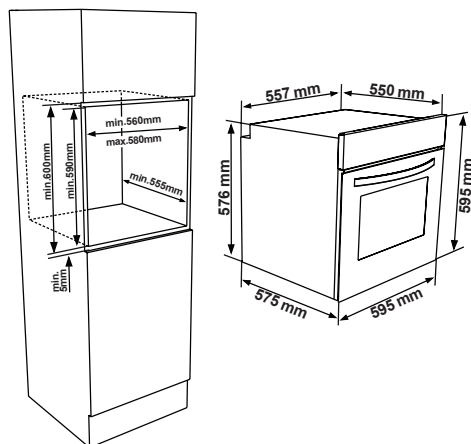
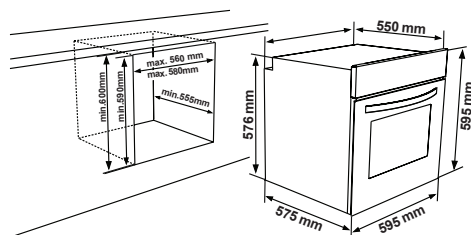
VÝBĚR MÍSTA PRO TROUBU

- 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 zasuněte do skříně. Otevřete dveře trouby a do otvorů v rámu trouby zasuněte 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.

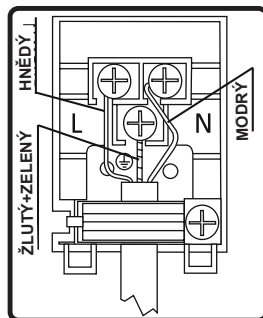
ELEKTROINSTALACE A BEZPEČNOST VESTAVĚNÉ TROUBY

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.

- Uzemňená 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!**
- Zapojení spotřebič musí provést autorizovaný servis. Spotřebič je navržený
- k zapojení do sítě 220-240V~. Má-li elektřina ze sítě jinou než uvedenou hodnotu, okamžitě kontaktujte autorizovaný servis. Spotřebič je navržený k použití s fixním zapojením zástrčky do napájení. Je nezbytné, abyste mezi produkt a přívod napájení (sít') nainstalovali dvoupólový spínač tak, aby mezi kontakty byla minimální mezera 3 mm. (20A, typ s funkcí prodlevy).



3.4. VŠEOBECNÁ VAROVÁNÍ A BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

Váš spotřebič je vyrobený v souladu s relevantními bezpečnostními pokyny, které se týkají elektrických spotřebičů. Údržba a opravy musí provést pouze technici autorizovaného servisu vyškolení výrobcem. Instalace a opravy provedené bez dodržení pravidel mohou být nebezpečné.

Vnější povrch se během provozu spotřebiče zahřeje. Prvky, vyhřívající vnitřní povrch trouby a výstup páry, jsou extrémně horké. Tyto části budou udržovat teplo i chvíli poté, co spotřebič vypnete. Horkých povrchů se nikdy nedotýkejte. Udržujte děti mimo dosah.

Abyste mohli ve své troubě, je třeba naprogramovat funkci trouby a nastavení teplotě, stejně tak i časovač v troubě. V opačném případě nebude trouba fungovat.

Jsou-li dveře trouby otevřené, nic na ně nepokládejte. Můžete narušit rovnováhu spotřebiče nebo dveře rozlomit.

Pokud spotřebič nepoužíváte, odpojte ho.

Spotřebič chraňte před atmosférickými

vliv. Nenechávejte ho vystavený působení slunce, deště, sněhu, prachu, atd.

Použití ovládacího tlačítka funkce trouby

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 policičku odspodu. Doporučuje se, abyste 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 Turbo

Zapne se termostat trouby a rozsvítí se výstražné kontrolky trouby, spustí se kruhový topný prvek a ventilátor.

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



Statická funkce vaření:

Zapne se termostat a výstražné kont-

rolky trouby, spustí se spodní a horní topné prvky. Statická funkce vaření vyzařuje teplo a zajišťuje rovnoměrné vaření spodní i horní části jídla. Je ideální pro přípravu pečiva, koláčů, zapečených těstovin, lasagní a pizzy. Při této funkci se doporučuje troubu předehtřivat po dobu 10 minut a vařit pouze na jedné policičce.



Funkce Ventilátor:

Zapne se termostat a rozsvítí se 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. Doporučujeme, abyste troubu předehtřivali zhruba 10 minut.



Funkce Gril:

Zapne se termostat a výstražné kontrolky trouby, spustí se horní gril. Funkce se používá ke grilování a opékání jídla, použijte horní policičky trouby. Drátěnou mřížku lehce potřete olejem, aby se na ni nepřichytilo jídlo - to umístěte doprostřed mřížky. Dolů umístěte plech, který zachytí kapky oleje nebo tuku. Doporučujeme, abyste troubu předehtřivali zhruba 10 minut. 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 policičky

troubu. Drátěnou mřížku lehce potřete olejem, aby se na ni nepřichytilo jídlo - to umístěte doprostřed mřížky. Dolů umístěte plech, který zachytí kapky oleje nebo tuku. Doporučujeme, abyste troubu předehřivali zhruba 10 minut. Varování: Během grilování musí být dveře trouby zavřené a teplotu trouby je třeba nastavit na 190°C



Funkce Dvojitý gril a ventilátor:

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

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.

Použijte horní poličky v troubě. Drátěnou mřížku lehce potřete olejem, aby se na ni nepřichytilo jídlo - to umístěte doprostřed mřížky. Dolů umístěte plech, který zachytí kapky oleje nebo tuku. Doporučujeme, abyste troubu předehřivali zhruba 10 minut.

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



Funkce pyrolitického čištění

Tato funkce vám umožňuje důkladné vyčištění prostoru trouby.



UPOZORNĚNÍ:

•**Před aktivací funkce pyrolitického čištění odstraňte nadměrné znečištění a ujistěte se, že je trouba prázdná.** Prostor trouby nechte vyprázdněte (vyndejte například drátěné

mřížky, mělký plech, hluboký plech, atd.). Mohlo by dojít k jejich vážnému poškození.

•Než aktivujete funkci pyrolitického čištění, vyjměte drátěné police a podpěry (jsou-li k dispozici).

•Než aktivujete funkci pyrolitického čištění, ujistěte se, že jsou dveře trouby zavřené.

•Jakmile se funkce pyrolitického čištění spustí, dveře trouby se zamknou.

•Je-li funkce pyrolitického čištění zapnutá, doporučuje se nepoužívat plotýnky na troubě. To by mohlo způsobit přehřátí a poškození obou spotřebičů.

•Během cyklu pyrolitického čištění se dveře trouby zahřejí. Do vychladnutí dveří je třeba děti udržet mimo jejich dosah.

•Na konci procesu pyrolitického čištění se na displeji zobrazí denní doba.

Pyrolitické čištění

•Prostor trouby je pokrytý speciálním smaltem odolným vůči vysokým teplotám.

•Během procesu pyrolitického čištění může teplota v prostoru trouby dosáhnout zhruba 475 °C, přičemž se spálí zbytky potravin. Z bezpečnostních důvodů se dveře během pyrolitického čištění automaticky uzamknou.

•**Po dokončení čištění zůstanou dveře trouby zamknuté až do zchladnutí prostoru v troubě.**

•Ventilátor je spuštěný dokud trouba nevychladne. Po vaření se doporučuje odstranit veškeré zbytky potravin navhčenou houbičkou.

- Po každém cyklu pyrolitického čištění se doporučuje troubu otřít houbičkou namočenou do teplé vody.

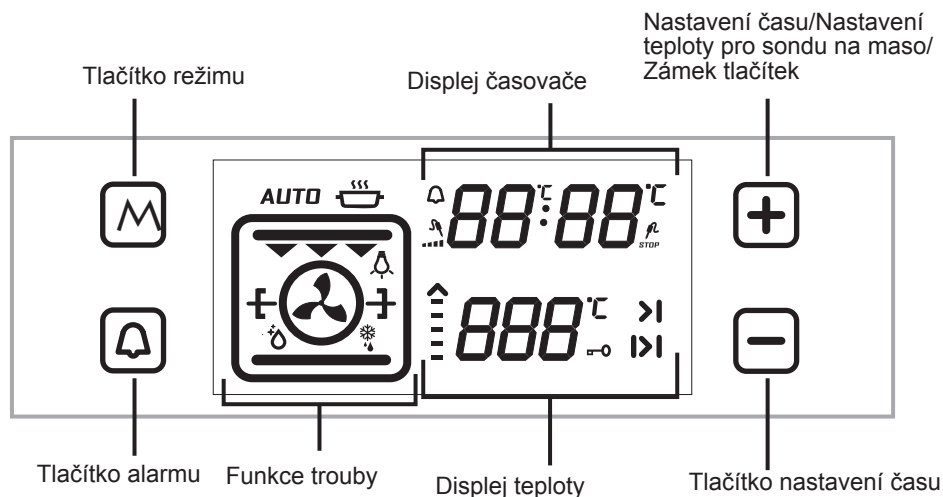
- Během pyrolitického čištění může z trouby vycházet zápach a výpary, způsobené destrukcí zbytků jídla, je to normální. Výpary, které vznikají během čištění trouby mohou být smrtelné pro ptáky a mohou škodit dětem a domácím mazlíčkům, proto je třeba, aby až do dokončení cyklu nepobývali v místnosti. Během pyrolitického čištění je třeba, aby pokoj, v kterém je trouba nainstalovaná, byla dostatečně odvětrávaná a aby dveře kuchyně zůstaly zavřené a tak se předešlo proniknutí zápachu a výparů do jiných místností.

ÚSPORA ENERGIE

Minimalizujte množství kapaliny nebo tuku a zkraťte tak dobu vaření.

Během vaření by se dveře trouby neměly často otevírat.

4.2. JAK POUŽÍVAT OVLÁDACÍ JEDNOTKU VISIO



Nastavení času:

Po instalaci trouby je nejprve třeba provést nastavení času, které provedete v souladu s níže uvedenými pokyny.

Při první instalaci trouby se na displeji rozblíká "0.00". Pro nastavení času se dotkněte senzoru "M" nebo senzorů "-" a "+". Na displeji se rozblíká symbol "⋮". Nastavení můžete provést pomocí senzorů "-" a "+". Je-li režim automatického vaření vypnutý, stiskněte senzory "-" a "+" najednou a přepněte na režim času. Nastavení můžete provést pomocí "-" a "+".

Abyste mohli troubu používat, musíte provést nastavení času.

NASTAVENÍ ČASU NA SPOTŘEBIČI:

Nastavení minutky:

Stiskněte senzor alarmu a na displeji se zobrazí symbol "⋮". Na displeji se rozblíká "⋮". Na displeji se zobrazí "0.00". Zatímco symbol bliká, nastavte požadované časové období pro upozornění pomocí tlačítek Časovače - plus a mínus. Chvilí po dokončení nastavení se rozsvítí symbol "⋮". Když se rozsvítí symbol "⋮", nastavení zvukového varování je hotové. Jakmile je čas nastaven, časovač vydá zvukové varování a na obrazovce se rozblíká symbol "⋮". Zvukové varování zastavíte stisknutím "+" nebo "-" a symbol z obrazovky zmizí.

Nastavení délky času 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. Teplota trouby se nastaví na požadovanou úroveň, v závislosti na tom, jaké jídlo budete připravovat. Senzor "M" držte dokud se na displeji nezobrazí symbol délky trvání " |>| ". Na displeji se zobrazí **"AUTO"**. Zatímco je časovač v této pozici, nastavte dobu vaření připravovaného jídla pomocí tlačítka plus a mínus. Chvilí po dokončení nastavení se na obrazovce zobrazí čas a na obrazovce se rozsvítí symbol Délky trvání.

Po uplynutí nastaveného času časovač troubu vypne a trouba vydá zvukové upozornění. Na displeji začne blikat **"AUTO"**. Zvukové upozornění vypne stisknutí libovolného senzoru na ovládacím panelu. Rozbliká se **"AUTO"**. Současně stisknete symboly "-" a "+" a dokončete režim **"AUTO"**.

Nastavení času ukončení vaření:

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

Senzor "M" držte dokud se na displeji nezobrazí symbol délky trvání " |>| ". Na displeji se zobrazí **"AUTO"**. Zatímco je časovač v této pozici, dobu vaření připravovaného jídla nastavíte pomocí

tlačítek plus a mínus. Potom stiskněte "M", dokud se nezobrazí symbol " >| ". Zahájí se odpočet času s přidanou dobou vaření. Zatímco je časovač v požadované pozici, nastavte čas dokončení vaření jídla pomocí tlačítek plus a mínus. Chvilí po dokončení nastavení se na obrazovce zobrazí čas a na obrazovce se rozsvítí symbol " >| ". 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 na obrazovce se rozbliká symbol **"AUTO"**. Zvukové upozornění vypne stisknutí libovolného tlačítka časovače. Rozbliká se **"AUTO"**. Současně stisknete symboly "-" a "+" a dokončete režim **"AUTO"**.

Nastavení zvuku digitálního časovače:

Senzor "-" přidržte dokud neuslyšíte zvuk, časovač zapípá. Při každém stisknutí "-" časovač vydá tři různé typy zapípání. Nedotýkejte se žádného dalšího tlačítka a časovač uloží poslední vybraný typ signálu.

Funkce zámku tlačítek

Funkce zámku tlačítek se používá k tomu, aby se předešlo nezáměrnému spuštění jakékoli z funkcí spotřebiče. Přidržte "+" dokud se na displeji nezobrazí symbol klíče, čímž se aktivuje zámek. Zámek deaktivujete stisknutím "+".

Zatímco je trouba spuštěná, nedojde-li k použití ovládacích spínačů a tlačítek po dobu 6 hodin, trouba se vypne.

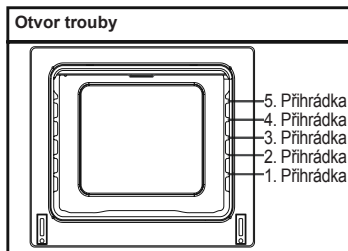
POKRMY	TURBO			HORNÍ-SPODNÍ			SPODNÍ-HORNÍ VENTILÁTOR			GRIL		
	Pozice termostatu (°C)	Pozice roštu	Délka vaření (min.)	Pozice termostatu (°C)	Pozice roštu	Délka vaření (min.)	Pozice termostatu (°C)	Pozice roštu	Délka vaření (min.)	Pozice termostatu (min.)	Pozice roštu	Délka vaření (min.)
Listové těsto	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										200	4	10-15
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	*	50-60
Sekání										200	3-4	15-25
Hovězí steak										200	4	15-25
Koláč na dvou roštech	160-180	1-4	30-40									
Pečivo na dvou roštech	170-190	1-4	35-45									

* 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 nádoby, formy na koláče a plechy, které se hodí k použití v troubě. Při použití jiného příslušenství se řiďte 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 vyjmuté 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. Má-li vaše trouba plynový grilovací hořák, ale grilovací plech chybí nebo je poškozený,

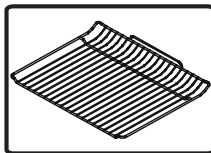
a nelze ho použít, požádejte v nejbližším servisním centru o náhradní díl.



Příslušenství

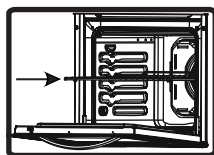
Příslušenství vaší trouby se může lišit s ohledem na model produktu.

Drátěná mřížka



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

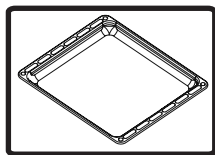
VAROVÁNÍ - Mřížku umístěte správně na libovolné odpovídající místo v prostoru trouby a zasuňte ji do trouby.



Mělký pekáč

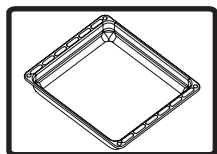
Mělký pekáč se používá k pečení pečiva, např. koláčů, atd. Abyste ho do trouby umístili správně, zasuňte ho do držáků

a zcela dozadu.



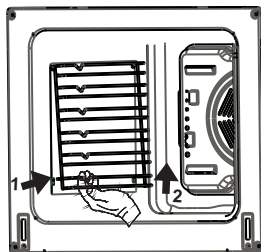
Hluboký plech

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



Vyjmutí drátěného roštu

Za drátěný rošt zatáhněte jak je znázorněno na obrázku. Po uvolnění ho zdvihněte.



ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA VAŠÍ TROUBY

ČIŠTĚNÍ

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, zkontrolujte, 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 znovu, 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 neheje:

Teplota nesmí být nastavována pomocí spínače trouby.

Pokud světlo v troubě nesvítí:

Je třeba zkontrolovat elektřinu. Je třeba zkontrolovat, 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. Řiďte 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).



Service & Support

Visit Our Website

sharphomeappliances.com

52258703

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 Règlements 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-Vyhlasenie o zhode

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

EE-Vastavusdeklaratsioon

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

SV-Försäkran 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 tuotedirektiivin, päätösten ja säädösten kanssa, sekä niissä listattujen standardien kanssa.

HR-Izjava o skladnosti

Izjavljujemo da su naši proizvodu 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 зазначено в додаткових матеріалах щодо стандартів.

МК-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-Megfelelősségi 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 përmbushin Direktivat e aplikueshme evropiane, Vendimet dhe Rregulloret si dhe kërkesat e renditura në standardet e referuara.

LT-Atitikties deklaracija

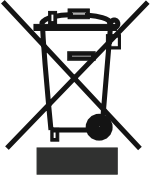
Tvirtiname, kad mūsų produktai atitinka susijusiose Europos direktyvose, sprendimuose ir reglamentuose pateikiamų standartų keliamus reikalavimus.

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 dieses Produkts erhalten Sie, wenn Sie sich mit Ihrer örtlichen Behörde, der Hausmüllabfuhr 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 eléctrico e electrónico. 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,

kerý 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, prügiärevõtte 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 pakauksessa merkitsee, että tätä tuotetta ei saa hävittää kotitalousjätteen mukana. Laite on sen sijaan toimitettava elektronisille ja sähkölaitteille soveltuvaan keräyspisteeseen kierrätettäväksi. Varmistamalla tämän tuotteen asianmukaisen hävitystavan autat suojelemaan ympäristöä ja ihmisten terveyttä mahdollisilta haittavaikutuksilta joita saattaisi 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. Osiguravanjem 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. Umjesto toga će se predati primenljivoj tački

za preuzimanje zarad recikliranja električne i elektronske opreme. Starajući se da ovaj proizvod bude pravilno uklonjen, pomoći ćete 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 kontaktirate vašu lokalnu gradsku kancelariju, uslugu otklanjanja vašeg otpada iz domaćinstva ili prodavnicu gde ste kupili proizvod.

DA: Dette symbol på produktet eller emballagen 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 innebærer 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 inntruffet 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. Подбавши 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 звертайтеся у місцеві органи влади, центр повторної переробки чи в магазин, у якому було придбано виріб.

MK: Символот 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 üzlettel, ahol a terméket megvásárolta.

SL: Simbol na izdelku ali embalaži označuje, da s tem izdelkom ni dovoljeno ravnati kot z običajnimi gospodinjскими 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 povzročijo 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 të trajtohet si mbeturinë shtëpiake. Në vend të kësaj ai do të dorëzohet pranë pikës përkatëse të grumbullimit për riciklimin e pajisjeve elektrike dhe elektronike. Duke u siguruar që ky produkt të hidhet siç duhet, ju do të ndihmojë në parandalimin e pasojave negative të mundshme për mjedisin dhe shëndetin e njeriut, e cila mund të ndryshe të shkaktohen nga trajtimi i papërshtatshëm i mbetjeve të këtij produkti. Për informacion më të detajuar mbi riciklimin e këtij produkti, ju lutemi kontaktoni zyrrën tuaj lokale të qytetit, shërbimin e hedhjes së mbeturinave shtëpiake ose dyqanin ku keni blerë produktin.

LT: Šis simbolis ant gaminio ar pakuotės reiškia, kad gaminio negalima išmesti su buitine mis atliekomis. Jį reikia nugabenti į atitinkamą elektrinių ir elektroninių prietaisų surinkimo punktą perdirbimui. Pasirūpindami tuo, kad gaminys būtų tinkamai utilizuotas, padėsite apsisaugoti nuo neigiamų pasekmių 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 buitinių 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 apkārtni vidi un cilvēku veselību, ko pretējā gadījumā var radīt nepareizi šī izstrādājuma 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 ewentualnym negatywnym konsekwencjom dla środowiska i zdrowia ludzkiego, które mogłyby

zostać spowodowane niewłaściwym usunięciem 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

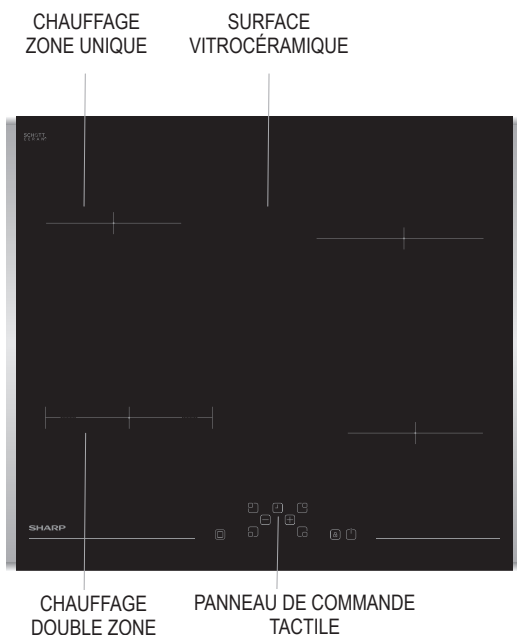
NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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 offrirons 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 est 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 fins 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.

Avvertissements 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'ait 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'étouffer 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.

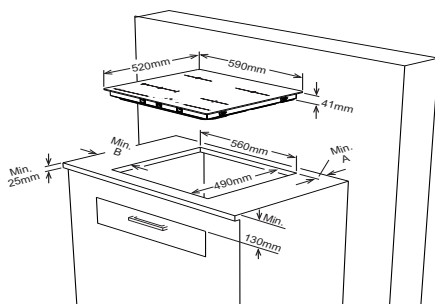
- Avant de connecter votre appareil à l'alimentation électrique de votre maison, assurez-vous de vérifier la conformité des réglages de tension, spécifiés sur l'étiquette.
- Les lois, ordonnances, directives et standard en vigueur dans le pays d'utilisation doivent être respectées (législation concernant 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.

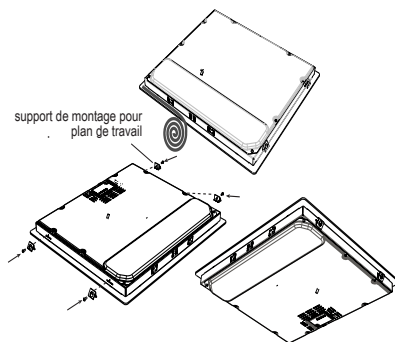
Ces plaques de cuisson intégrées doivent être insérées dans un espace de travail en le découpant.

Créez une ouverture 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 mi-toyens	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.

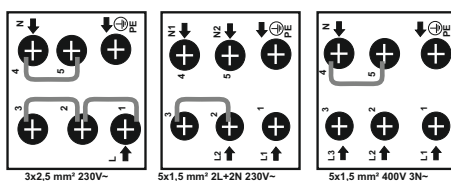


Raccordement électrique de votre plaque de cuisson

- 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 multiprises et/ou de rallonges.
- Un disjoncteur ayant une ouverture de contact d'au 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 mm² / 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.

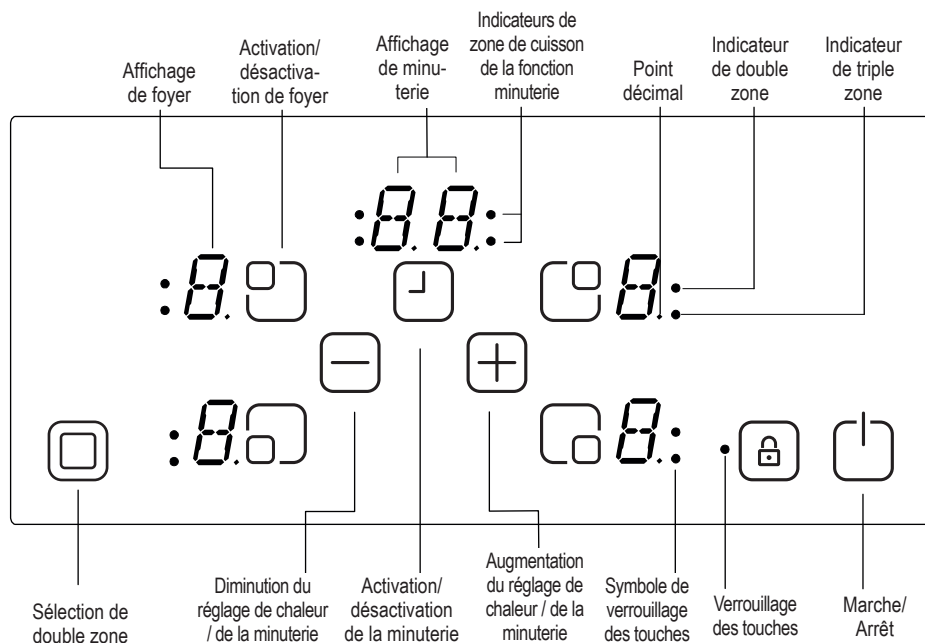
- Toutes les réparations doivent être effectuées par du personnel de service autorisé ou un électricien qualifié.
- Débranchez votre appareil avant tout entretien. Pour reconnaître les câbles, suivez strictement le diagramme de raccordement.



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.

Sélection 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

touche 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.

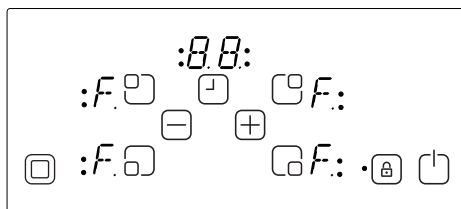
FONCTIONS DE SÉCURITÉ DES COMMANDES TACTILES

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 (casserole 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 affichée 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.

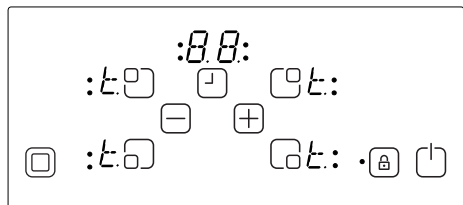
Si aucune opération incorrecte n'est détectée, les signaux visuels et acoustiques disparaissent.


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 diminué, 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.

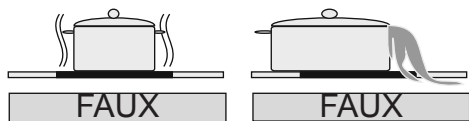
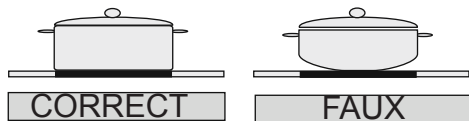
L'affichage de la chaleur résiduelle a la priorité la plus faible et est supprimée par toutes les autres valeurs affichées, durant les arrêts de sécurité et l'affichage d'un code d'erreur.

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 enlevés 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

Resthitzefunktionen

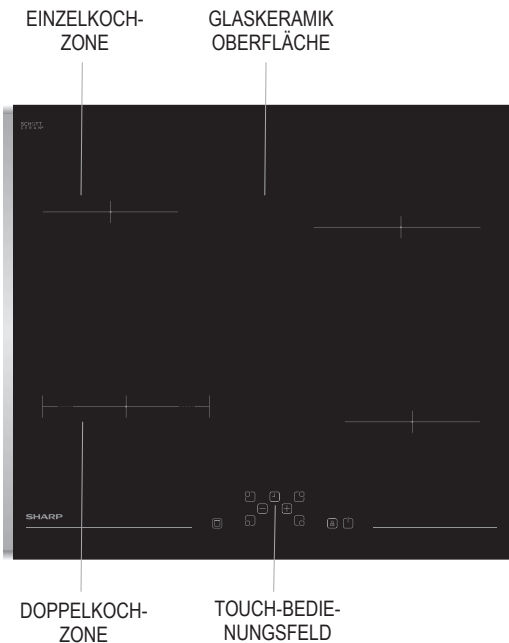
REINIGUNG UND PFLEGE

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 zerkrat-

zen, 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 geltenden 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 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:** Dieses 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 Sicherheitsmaßnahmen 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 eingquetscht 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 (Schränk) muss einer Temperatur von min. 100°C widerstehen können.
- Während der Verwendung
- Stellen Sie keine brennbaren oder entflammenden 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 erstickern 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 Hauptschalter 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 Netzschalters 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.

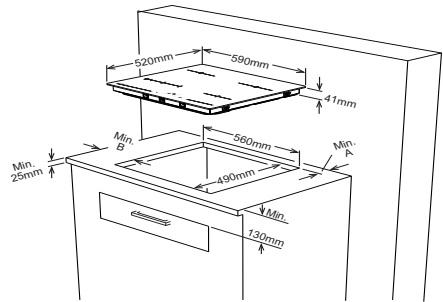
- Bevor Sie Ihr Gerät an die Stromversorgung anschließen, müssen Sie überprüfen, ob die Anschlusswerte mit den Werten übereinstimmen, die vom Hersteller der Kochfläche vorgeschrieben sind.
- Hierbei müssen die im Land der Verwendung geltenden Gesetze, Verordnungen, Erlasse und Normen (Sicherheitsvorschriften, korrekte Entsorgung gemäß der geltenden Vorschriften) eingehalten werden.

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.

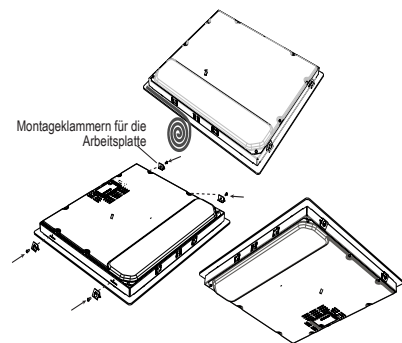
Diese Einbaukochfläche muss in einen Ausschnitt einer Küchenarbeitsplatte eingefügt werden.

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 entflammaren Materialien, wie Gardinen, Papier, usw..



Benachbarte Wände	A (mm)	B (mm)
Entflammbar	60	150
Nicht entflammbar	25	40

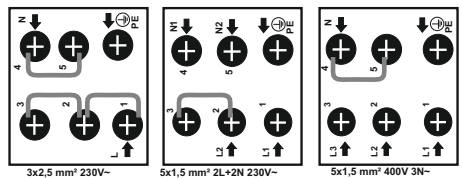
- Bringen Sie das mitgelieferte selbsthaftende Dichtband um die untere Kante der Kochoberfläche längs der Außenkante der Glaskeramikfläche an. Dehnen Sie es nicht.
- Schrauben Sie die 4 Arbeitsplattenmontageklammern auf die Seitenwände des Produkts.



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 mm² / 60227 IEC 53 sein. Auf der Rückseite Ihres Geräts finden Sie den entsprechenden Anschlussplan.

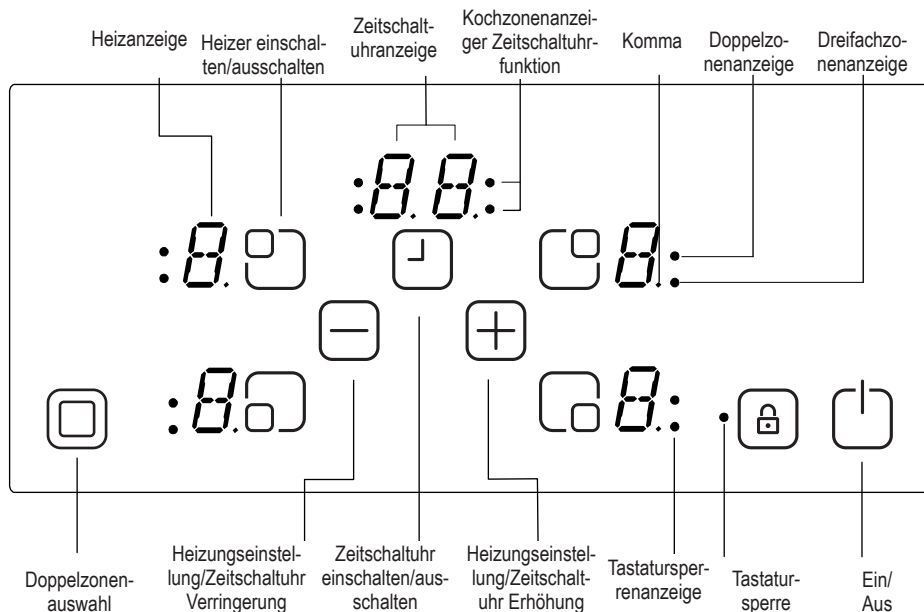
- Verwenden Sie für die Installation nur isolierte Kabel. Ein fehlerhafter Anschluss kann Ihr Gerät beschädigen. Derartige Schäden sind nicht in der Garantie enthalten.
- Alle Reparaturen müssen von autorisiertem Kundendienstpersonal oder einem Elektriker ausgeführt werden.
- Trennen Sie Ihr Gerät vor 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 Hitzeeinstellungsknöpfe  oder  berühren.

Die Knöpfe müssen innerhalb von 3 Sek. gedrückt werden, ansonsten wird die Heizzoneneinstellung gelöscht und der Hitzeeinstellungspunkt (Komma) verschwindet. Wenn innerhalb von 10 Sek. keine weitere Aktion ausgeführt wird, fällt die Heizzone in den

S-Modus zurück.


Sie können die Hitzeeinstellung jederzeit zwischen Stufe 1 bis 9 ändern, indem Sie auf  oder  drücken.


Jede Betätigung eines Knopfs oder Anzeigeänderung 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 Hitzeeinstellung 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 Hitzeeinstellung 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 Hitzeeinstellung 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 Summton und in der Hitzeeinstellungsanzeige 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 Hitzeeinstellungsanzeige angezeigt.

Mit dem  Bedienknopf die Hitzeeinstellung auf '0' verringern

Die Heizzone kann auch durch die Verringerung der eingestellten Hitzestufe auf '0' ausgeschaltet werden.

Wenn die Heizzonenanzeige '0' anzeigt, 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 Hitzeeinstellungsanzeige 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 Heizzonezeitschaltuhr 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 aktivierten 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 Hitzestufe 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 \oplus und \ominus kann man die Zeit für die Heizzone einstellen.

Die laufende Zeitschaltuhr der ersten eingestellten Heizzonenzeitschaltuhr wird durch ein ständig leuchtende Kochzonenanzeige angezeigt.

Wenn Sie \square 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 \square 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 blinkt, zeigt die Minutenerinnerung die Zeit in der zweistelligen Zeitschaltuhranzeige an.

Sie können alle Heizzonen Zeitschaltuhren einschalten des S-Mode mit \square 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 \ominus .
- Gleichzeitiges Berührungen von \oplus und \ominus 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 Summton 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 \square 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 Tastatursperreknopf \boxplus mindestens für 2 Sekunden gedrückt wurde. Diese Aktion wird durch einen Summton 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 andere Knöpfe sind gesperrt. Wenn während der Sperre ein anderer Knopf bedient wird, ertönt ein Summton und die Tastatursperrenanzeige blinkt, um anzuzeigen, 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.

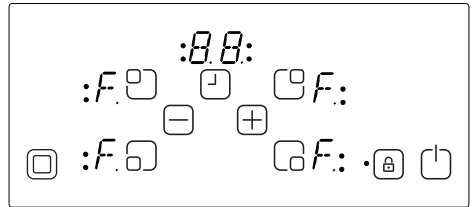
TOUCH-BEDIENUNG SICHERHEITSFUNKTIONEN

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.



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.

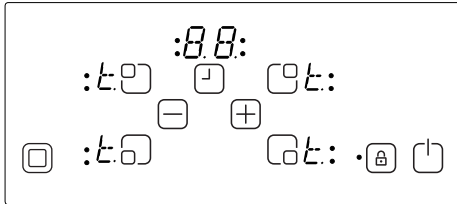
Wenn keine Fehlbedienung mehr vorliegt, erlöschen das visuelle und akustische Warnsignal.


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 platzierter 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 Kochflächensteuerereinheit zu verhindern, kontrolliert die

Steuerung ständig die Temperatur und schaltet das Gerät im Fall einer Überhitzung 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 Heizzoneneinstellung 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 Bedienzeiteinstellung 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.

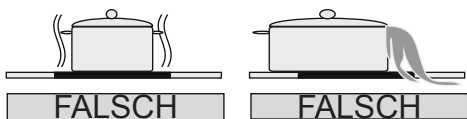
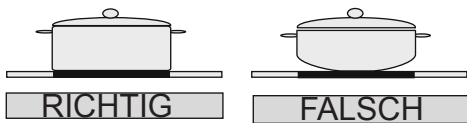
Die Anzeige der Resthitze hat die geringste Priorität und wird während Sicherheitsabschaltung oder Anzeige eines Fehlercodes von jedem anderen Wert überschrieben.

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 Resthitzzeit 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.



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

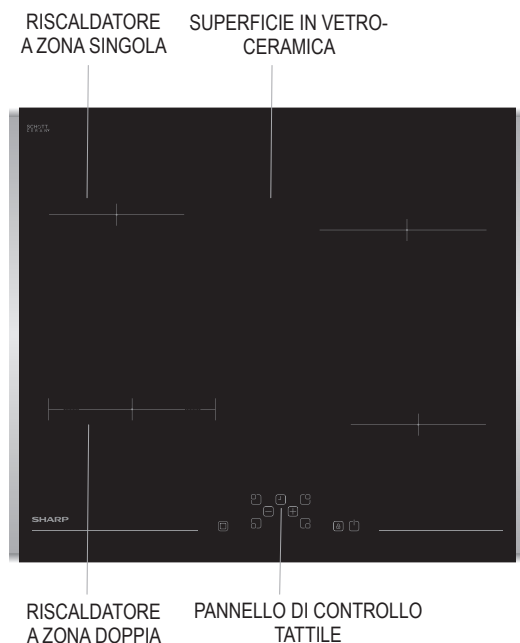
PULIZIA E MANUTENZIONE

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 ILLUSTRAZIONI 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 infiamma-

bili 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 dall'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 spegno 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.)

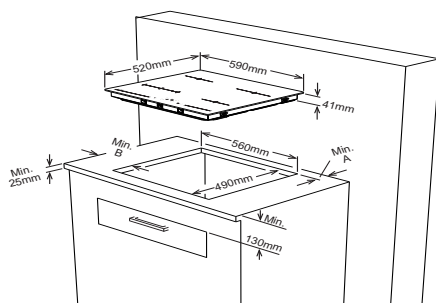
Individuazione della piastra incorporata

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.

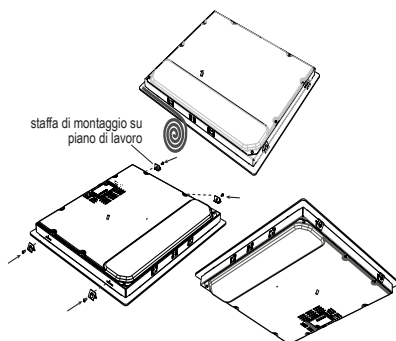
Creare un'apertura delle dimensioni indicate nella prossima immagine. La

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.

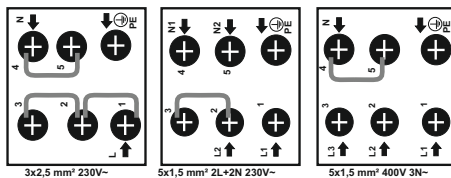


Connessione elettrica della piastra

- 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 prolunghie.
- Per la piastra in vetroceramica a comandi tattili, il cavo deve essere un H05VV-F 3X2,5 mm² / 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.

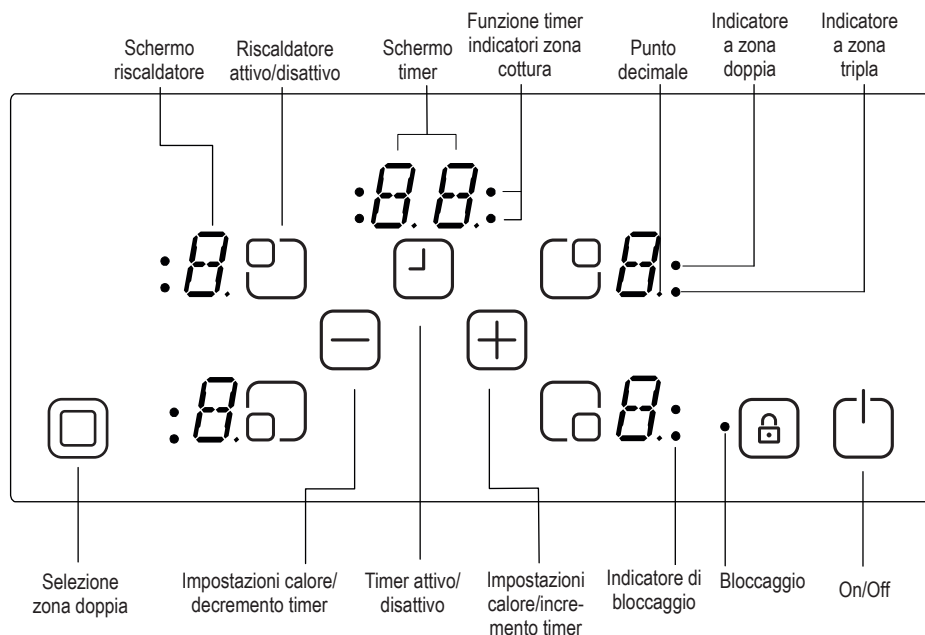
- Tutte le riparazioni devono essere effettuate da personale di servizio autorizzate o da un elettricista qualificato.
- Disconnettere l'apparecchiatura prima della manutenzione. Per la riconnessione, seguire gli schemi di connessione.



La connessione del cavo di alimentazione può essere diversa a seconda del tipo di scatola morsetti.

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 lampeggiante. 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.

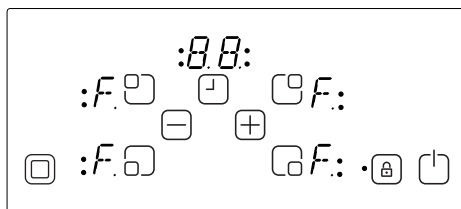
FUNZIONI DI SICUREZZA DEL CONTROLLO TATTILE

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.

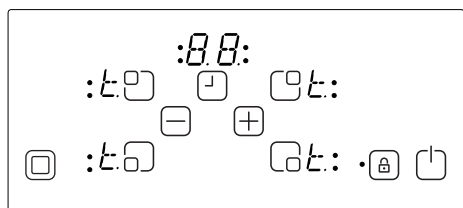
Se non vi è alcuna operazione errata presente più a lungo, sia il segnale visivo che acustico scompaiono.


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 forneli, 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.

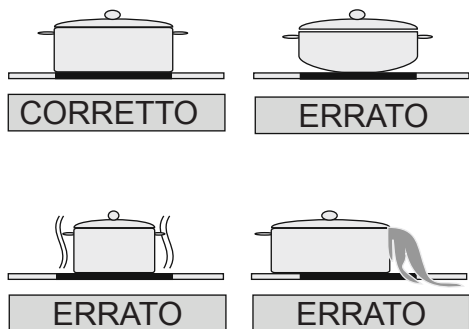
Lo schermo del calore residuo ha la priorità minima e viene sovrascritto da ogni altro valore visualizzato, durante gli spegnimenti di sicurezza e visualizza un codice di errore.

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.



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 detersivi 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

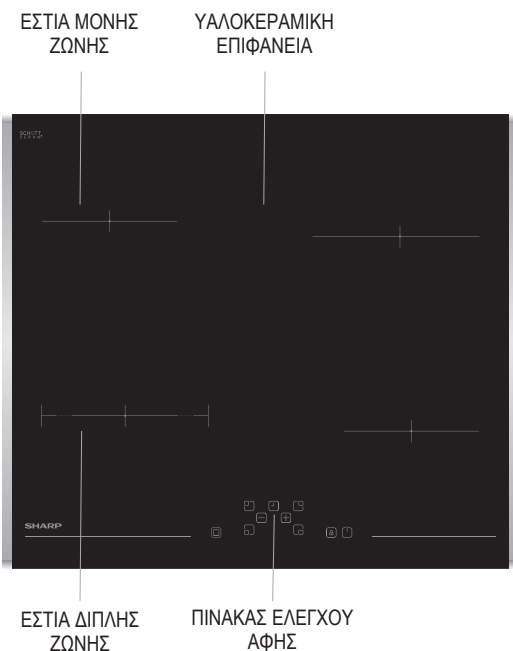
ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΦΡΟΝΤΙΔΑ

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 μοντέλο που απεικονίζεται παραπάνω λόγω της διαμόρφωσής της.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΠΡΟΣΕΚΤΙΚΑ ΚΑΙ ΠΛΗΡΩΣ ΠΡΙΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΚΑΙ ΦΥΛΑΞΤΕ ΤΙΣ ΣΕ ΕΥΚΑΙΡΗ ΘΕΣΗ ΓΙΑ ΝΑ ΑΝΑΤΡΕΧΕΤΕ ΣΕ ΑΥΤΕΣ ΟΠΟΤΕ ΕΙΝΑΙ ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΟ.

ΤΟ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΑΥΤΟ ΕΧΕΙ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΤΕΙ 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 ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ, ΔΩΣΤΕ ΠΡΟΣΟΧΗ ΣΤΙΣ ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΜΕΝΕΣ ΑΠΕΙΚΟΝΙΣΕΙΣ.

Γενικές προειδοποιήσεις ασφάλειας

- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας άνω των 8 ετών και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές και διανοητικές ικανότητες, ή από άτομα χωρίς εμπειρία και γνώση, εφόσον τους παρέχεται επίβλεψη ή καθοδήγηση σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και εφόσον κατανοούν τον κίνδυνο που περιλαμβάνεται. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Οι εργασίες καθαρισμού και συντήρησης δεν θα πρέπει να πραγματοποιούνται

παιδιά χωρίς επίβλεψη.

- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Η συσκευή καθώς και τα προσβάσιμα τμήματά της μπορεί να θερμανθούν κατά τη χρήση. Θα πρέπει να προσέχετε ώστε να αποφεύγετε την επαφή με τα θερμαινόμενα στοιχεία. Παιδιά ηλικίας μικρότερης των 8 ετών θα πρέπει να παραμένουν σε απόσταση εκτός αν βρίσκονται υπό συνεχή επίβλεψη.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Το μαγειρέμα με λίπος ή λαδί 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 φλόγα, π.χ. με ένα καπάκι ή με κουβέρτα πυρόσβεσης.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Κίνδυνος φωτιάς: μην αποθηκεύετε αντικείμενα πάνω στις επιφάνειες μαγειρέματος.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Αν η επιφάνεια παρουνιάσει, ρωγμές, απενεργοποιήστε τη συσκευή για την αποφυγή ενδεχομενής

ηλεκτροπληξίας.

- Για κουζίνες με ενσωματωμένο καπάκι, θα πρέπει να σκουπίζεται τυχόν υγρό που έχει πέσει στο καπάκι πριν αυτό ανασηκωθεί. Επίσης, θα πρέπει να αφήνετε την κουζίνα να κρυώσει πριν κλείσετε το καπάκι.
- Η συσκευή δεν προορίζεται για λειτουργία με χρήση εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή με ξεχωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.
- Μη χρησιμοποιείτε σκληρά αποξεστικά καθαριστικά ή αιχμηρές μεταλλικές ξυστρες για τον καθαρισμό της γυαλίνης πόρτας του φούρνου και άλλων επιφανειών, καθώς μπορεί να γραρθεί η επιφάνεια, οδηγώντας σε θραύση 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 επικίνδυ-

νο να αλλοιώνετε ή να τροποποιείτε τις προδιαγραφές της συσκευής κατ' οιονδήποτε τρόπο.

- Πριν από την εγκατάσταση, βεβαιωθείτε ότι οι τοπικές συνθήκες διανομής (ψύση 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 στρέψετε 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 αποσυνδέσετε 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.

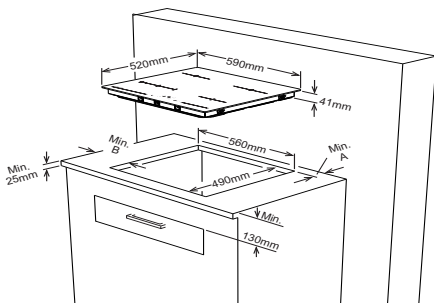
- Πριν συνδέσετε τη συσκευή στην παροχή του σπιτιού σας, βεβαιωθείτε πως ελέγξατε ότι ικανοποιούνται οι απαιτήσεις τάσης, που προσδιορίζονται στις διαθέσιμες πληροφορίες.
- Οι νόμοι, διατάξεις, οδηγίες και τα πρότυπα που βρίσκονται σε ισχύ στη χώρα χρήσης της συσκευής πρέπει να τηρούνται (κανονισμοί ασφάλειας, σωστή ανακύκλωση 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 χρησιμοποιήσετε τη συσκευή και επικοινωνήστε αμέσως με εξουσιοδοτημένο προσωπικό σέρβις ή με αρμόδιο ηλεκτρολόγο.

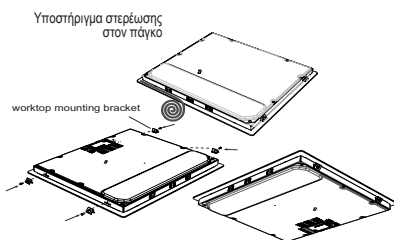
Η εντοιχισμένη αυτή κουζίνα προορίζεται για τοποθέτηση μέσα σε τρύπα πάγκου εργασίας.

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

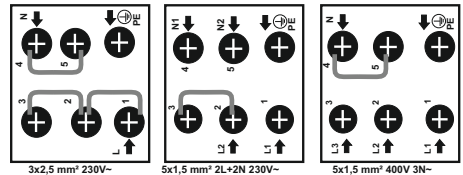


Ηλεκτρική σύνδεση της κουζίνας

- 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 A, τύπου καθυστερημένης έναρξης.
- Για την υαλοκεραμική κουζίνα με έλεγχο αφής, το καλώδιο πρέπει να είναι H05VV-F 3X2,5 mm² / 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.

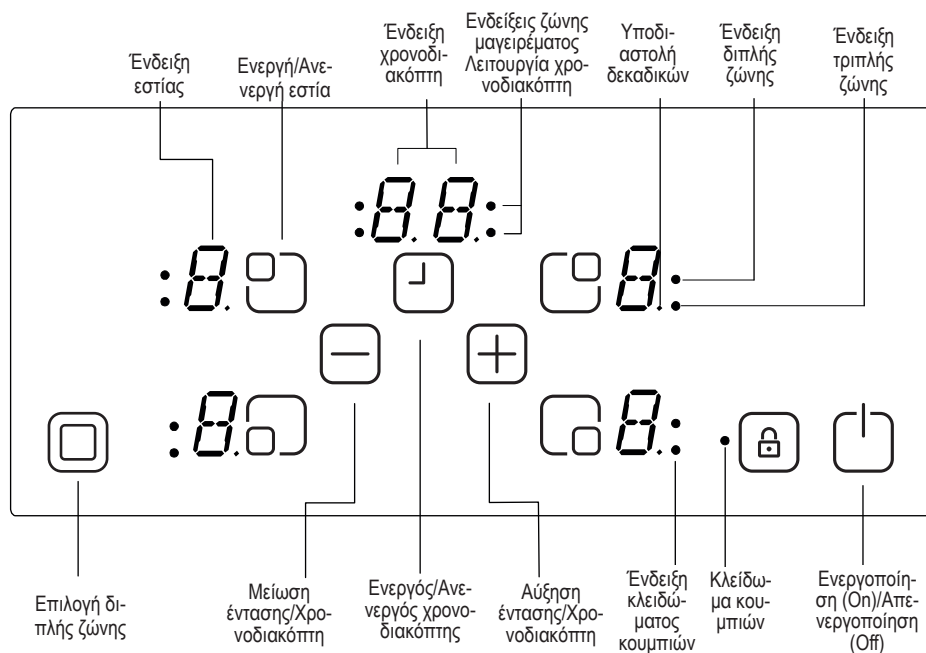
- Όλες οι εργασίες επισκευής πρέπει να εκτελούνται από εξουσιοδοτημένο προσωπικό σέρβις ή από αρμόδιο ηλεκτρολόγο.
- Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα πριν από κάθε εργασία συντήρησης. Για την επανασύνδεση, ακολουθήστε πιστά τη συνδεσμολογία στα διαγράμματα.



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.



Κατάσταση αναμονής	S-Mode	Ο έλεγχος της κουζίνας είναι ενεργός, όλες οι ενδείξεις εστιών είναι απενεργοποιημένες ή υπάρχει ενεργή ένδειξη απομένουσας θερμότητας.
Κατάσταση λειτουργίας	B-Mode	Τουλάχιστον μία ένδειξη εστίας εμφανίζει ένταση μεταξύ '0' και '9'
Λειτουργία κλειδώματος	VR-Mode	Ο έλεγχος της κουζίνας είναι κλειδωμένος.

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 υπάρξει 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 επιλεγθεί μεμονωμένη εστία με το αντίστοιχο κουμπί Ενεργής/Ανεργής 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 υπάρξει 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 \oplus και \ominus
- Μείωση της έντασης στο '0' αγγίζοντας το κουμπί \ominus
- Χρήση της λειτουργίας χρονοδιακόπτη απενεργοποίησης για την αντίστοιχη εστία

Ταυτόχρονο άγγιγμα των κουμπιών \oplus και \ominus

Η αντίστοιχη εστία πρέπει να επιλεγθεί με το κουμπί Ενεργής/Ανενεργής εστίας, οπότε αναβοσβήνει η υποδιαστολή της ένδειξης της σχετικής εστίας. Για απενεργοποίηση της εστίας, τα \oplus και \ominus 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 \ominus

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 επιπέδων 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 αγγίξετε 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 χρονοδιακοπών που βρίσκονται σε εξέλιξη μπορεί να αναγνωρισθεί 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 εστιών 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/Ανεργού 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 . Αλλά 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.

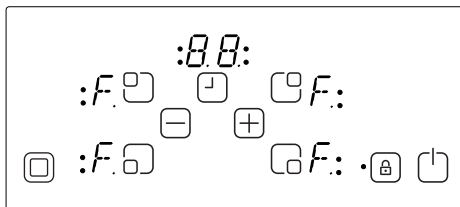
ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ ΑΦΗΣ

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 (κατσαρόλα 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.

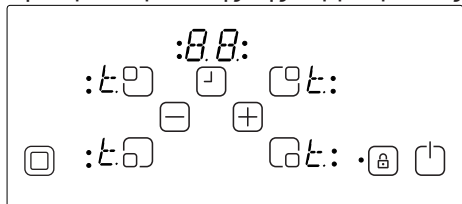
Αν δεν παρουσιάζεται πλέον καμία εσφαλμένη λειτουργία, τόσο το οπτικό όσο και το ακουστικό σήμα θα σβήσουν.


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 έγκαιρα 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 εστίων με το γράμμα 't' καθ' όλη τη διάρκεια μείωσης της θερμοκρασίας.



Αφού ολοκληρωθεί η πώση 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 επανενεργοποιήσει 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 υπολογιζόμενη θερμοκρασία της εστίας είναι > + 60 ° C.

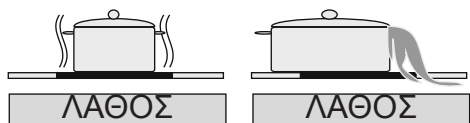
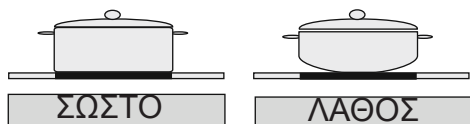
Η ένδειξη της απομένουσας θερμότητας έχει τη μικρότερη προτεραιότητα και παρακάμπτεται από οποιαδήποτε άλλη εμφανιζόμενη τιμή, κατά την ασφαλή απενεργοποίηση και την εμφάνιση κωδικών σφαλμάτων.

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 επιλεγθεί 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, αφαιρείτε 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 'H' στην ένδειξη εστίων. 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 / Maradék hő funkció /

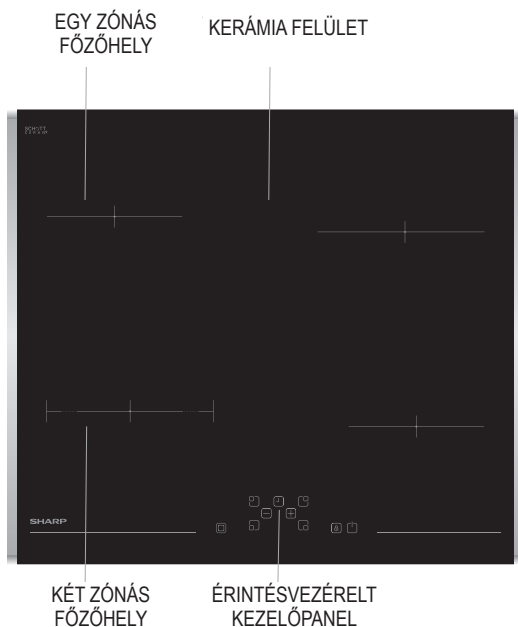
TISZTÍTÁS ÉS ÁPOLÁS

A FŐZŐLAP 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 FIGYELMEZTETÉSEK

KÉSZÜLÉKE HASZNÁLATA ELŐTT ALAPOSAN OLVASSÁ ÁT AZ EGÉSZ ÚTMUTATÓT. ŐRIZZE 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 figyelmeztetések

- A készüléket 8. életévüket betöltött gyermekek, 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 gyerekeket a készülékekkel 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 oltsa 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 szennyeződések. A főzőlap felületét hagyja lehűlni, mielőtt lehajtaná a fedelét.
- A készüléket ne működtesse külső időzítő vagy önálló távirányító rendszer segítségével.
- Ne használjon dörzsölő hatású tisztítószerket 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 gőz-

sugaras 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 kizárólag 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 biztonsága érdekében. Mivel az üveg eltörhet, ezért legyen különösen óvatos takarítás közben, ne sértse meg a felületét. Ne verje az üveghez 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.
- Kicsomagolásakor 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 gyerekekre, 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 fedelet az edényre,

hogy elfojtsa a keletkezett lángokat, és zárja el a főzőlapot.

- Az edényeket mindig a főzőhely közepére helyezze, fülüket pedig fordítsa úgy, hogy ne lehessen leverní, 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 mindig 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 MÁRKASZERVIZSEL 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.

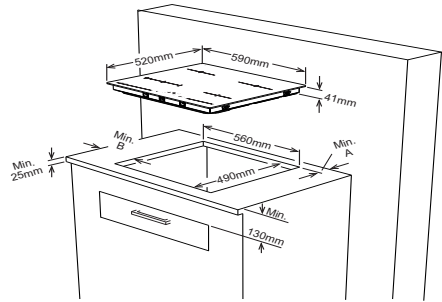
- A készülék elektromos hálózathoz történő csatlakoztatása előtt győződjön meg a hálózati feszültség megfelelő voltáról, ellenőrizze a készüléken megadott értékeket.
- A felhasználás helye szerinti ország hatályos előírásait, jogszabályait és szabványait be kell tartani (biztonsági előírások, az előírásoknak megfelelő újrahasonosítás, 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.

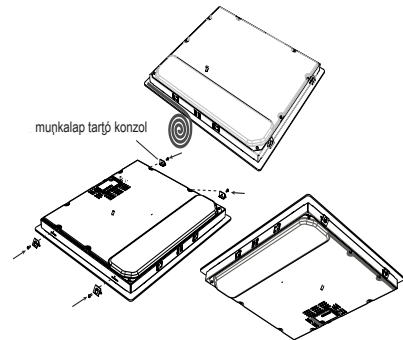
Ezt a beépített főzőlapot egy munkalapból kivágott nyílásba kell illeszteni.

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 gyúlékony anyagokat, például függöny vagy, a főzőlap közelében.



Környező falak	A (mm)	B (mm)
Éghető	60	150
Nem éghető	25	40

- Ragassa 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.

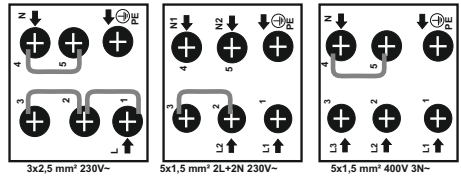


A főzőlap elektromos csatlakoztatása

- Az elektromos csatlakozás előtt ellenőrizze, hogy villamos hálózata feszültség kapacitása és az aljzat megfelelő-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 villanyszerelővel 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 mm² / 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 márkaszerviz munkatársainak, vagy egy

szakképzett villanyszerelőnek kell elvégeznie.

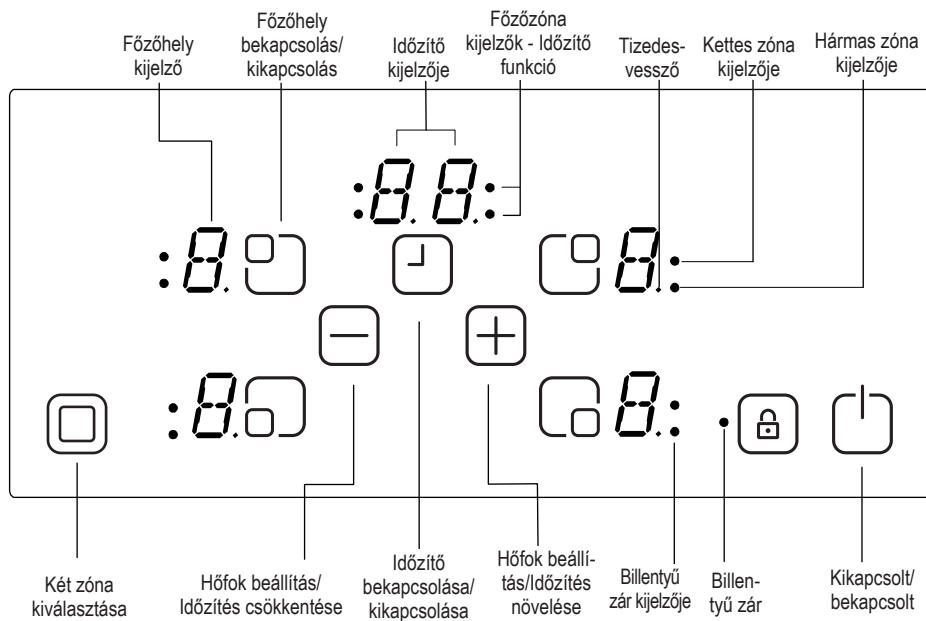
- Minden karbantartási munka elvégzése előtt húzza ki a készüléket. Az újbóli csatlakoztatáshoz pontosan kövesse a bekötési ábrát.



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 főzőhely kijelzője ki van kapcsolva, a maradék hő kijelző aktív lehet.
Bekapcsolt mód	B mód	Legalább egy főzőhely kijelzője '0' és '9' közötti értéket mutat.
Lezárt mód	VR mód	A főzőlap kezelőszervei le vannak zárva.



ÜZEMMÓDOK LEÍRÁSA

A készülék be- és kikapcsolása

Ha a készülék készenléti módban van, bekapcsolni a KI/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 kikapcsolnak, a főzőlap készenléti módra kapcsol.

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 eltűnik. 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 forralással 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 modellen 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 Főzőzóna 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, főzőhelyhez 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  újbóli 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 mindegyik 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 elkezdi 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  újbóli 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 főzőhely időzítésének tartamát.


Az először beállított főzőlap időzítője a folyamatosan világító Főzőzóna kijelző jelzi.

A  újbóli megnyomásával további időzítéseket rendelhet a többi főzőhelyhez.


Az utolsó művelet után 10 másodperccel a kijelző az időzítőre vált, ami elkezd visszaszámolni.



A kiválasztott időzítőt mindig a villogó Főzőzóna kijelző jelöli. A visszaszámoló időzítők számát egyszerűen megállapíthatja a világító Főzőzóna kijelzők számából.

A  gombbal váltogatva megjelenítheti az időzítők és a konyhai óra időtartamát. A hozzárendelést a villogó Főzőzóna kijelző jelzi. Ha egyetlen Főzőzóna kijelző se villog, a konyhai óra értékét a 2 számjegyes Időzítő kijelzőn láthatja.

Az összes főzőhely 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 főzőhely időzítő a '00' érték elérésekor kikapcsolja a hozzá rendelt főzőhelyet ('0' fokozatra állítja).

A főzőhely 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 másodperccel a Billentyűzár kijelző világítani kezd, és a főzőlap gombjai lezárulnak.

A főzőlapot csak Bekapcsolt módban (B mód) lehet lezárni.

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.

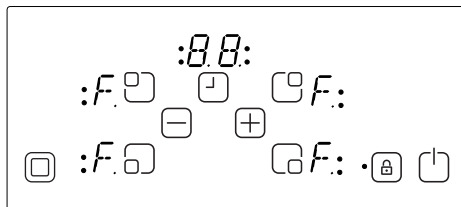
KEZELŐFELÜLET BIZTONSÁGI FUNKCIÓI

A főzőlap akaratlan használatának elkerülése érdekében az alábbi funkciók érhető 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 figyelmeztetve (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.

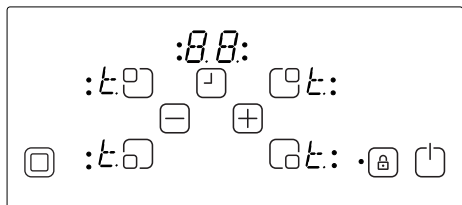
Ha a hibás működés oka megszűnt, a vizuális és az akusztikus jelzés is megszűnik.


Túlmelegedés elleni kapcsoló

Mivel a kezelőfelület nagyon közel van a főzőlap elülső 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 főzőhely 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 főzőhely hőfok beállítását meghatározott ideig nem változtatják meg, a főzőhely automatikusan kikapcsol (10 mp-ig a '0' jel jelenik meg, majd a maradékhő jelzés). A használati idő korlátja függ a kiválasztott hőfok beállítástól. Ha időzítőt rendeltek a főzőhelyhez, akkor 10 másodpercig a '00' jelzés látható az időzítő kijelzőjén. Majd ezt követően az időzítő kijelző kikapcsol.

A főzőhely automatikus kikapcsolását követően, a fentebb leírt módon, a főzőhely újra használható, és erre a hőfok beállításra vonatkozó maximális használati idő lesz érvényes.

Maradékhő funkciók

A főzés után a kerámia főzőlapban hő tárolódhat el, amit maradékhőnek nevezünk. A készülék képes megbecsülni, hogy a legrosszabb esetben mennyire megre forrósodik fel az üveg. Ha a megbecsült hőmérséklet meghaladja a +60 °C-ot, akkor az erre figyelmeztető jelzés megjelenik az érintett főzőhely kijelzőjén, miután a főzőhelyet, vagy magát a főzőlapot kikapcsolták. A maradékhő kijelzés mindaddig látható, amíg a becsült hőmérséklet nem esik +60 °C alá.

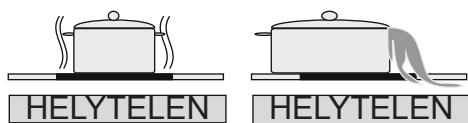
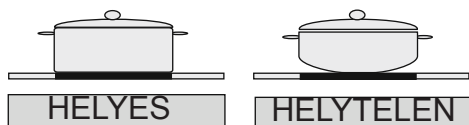
A maradékhő kijelzése rendelkezik a legalacsonyabb prioritással, és minden hibaüzenet (hibakód), vagy biztonsági figyelmeztetés felülírhatja.

Áramszünet után villoghat a maradékhő kijelző, ha az áramszünet előtt a maradékhő magasabb volt, mint +60 °C. A kijelző addig villog, amíg a maximális maradékhő idő el nem telt, vagy a főzőhelyet 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 főzőhelyre. Ha lehetséges, mindig tegyen fedőt az edényekre. Az edények alja ne legyen kisebb, vagy nagyobb a főzőhely méreténél, méretük a főzőhelyhez igazodjon (lásd az alábbi ábrát) az energiatakarékossági szempontok miatt.



A főzőlap tisztítása előtt mindig 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 főzőhely kijelzőjén. Az égési sérülések elkerülése érdekében mindig 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 készüléket egy tiszta, száraz ruhával.

Ha véletlenül alumínium vagy műanyag fólia olvad a főzőlap felületére, akkor azt azonnal el kell távolítani a forró főzőhelyről egy üvegkaparóval. Így elkerülheti a felület sérülését. Ez vonatkozik a főzőlapra kifröccsenő cukorra vagy cukortartalmú élelmiszerekre 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

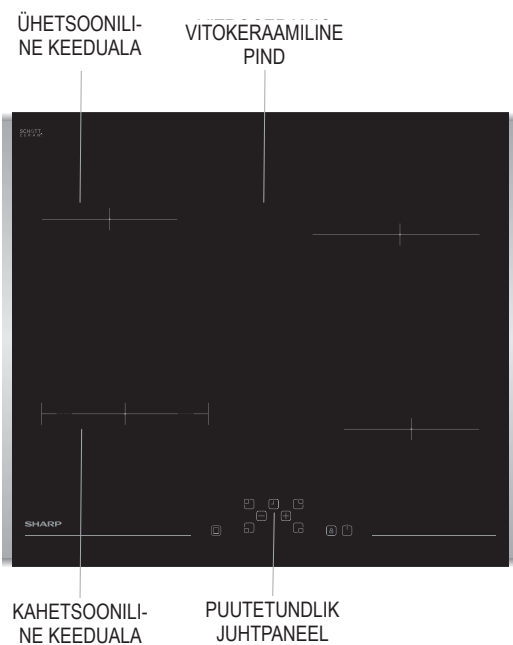
PUHASTAMINE JA HOOLDAMINE

PLIIDI KIRJELDUS

Hea klient

Seadme parima kasutamise ja pika tööea tagamiseks on oluline, et loeksite juhendi 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 paigaldusreeglitega.



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 PRUUGI OLLA KÕIKI JUHENDIS KIRJELDATUD FUNKTSIOONE. PÕÖRAKE JUHENDIT LUGEDES TÄHELEPANU JOONISTE KÕRVAL ASUVATELE VÄLJENDITELE.

Üldised ohutushoiatused

- Seda seadet võivad kasutada lapsed alates 8. eluaastast ja piiratud füüsiliste, sensorsete või vaimsete võimetega või kogemuste 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 leeki vee-ga 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 võimake elektrilöögi vältimiseks 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 välistaimeriga või eraldi kaugjuhtimissüsteemi poolt juhtimiseks.
- Ärge kasutage ahju ukseklaasi ja teiste pindade puhastamiseks abrasiivseid puhastusvahendeid ega teravaid metallkraabitsaid, kuna need võivad pinda kriimustada, mis tuua kaasa klaasi purunemise või pinna kahjustumise.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks auruga puhastajaid.
- Teie toode on valmistatud kooskõlas kõikide kehtivate kohalike ja rahvusvaheliste standardite ja regulatsioonidega.
- 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 ärilistel eesmärkidel või toa kütmiseks.
- Teie ohutuse huvides rakendage kõiki võimalikke turvameetmeid. Kuna klaas võib puruneda, olge puhastamisel ettevaatlik, et vältida selle kriimustamist. Vältige tarvikutega vastu klaasi löömist.
- Veenduge, et toitejuhe ei jääks paigaldamise ajal kusagile vahele 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.
- Kaitske 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 jätke pliiti järelvalveta, kui valmistate rasva või õliga toitu. Need võivad väga kõrge kuumuse korral süttida. Ärge valage põlevale 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 jää koge-mata ette.
 - Kui te seadet pikka aega ei kasuta, eraldage see vooluvõrgust. Hoidke pealüliti 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 puhastamist ja hooldamist tuleb seade alati välja lülitada. Selleks võite kas toitejuhtme seinakontaktist välja tõmmata või peakaitse välja lülitada.
 - Ärge eemaldage juhtnuppe juht-paneeli puhastamiseks.
 - TEIE SEADME TÕHUSUSE JA OHUTUSE SÄILITAMISEKS SOO-VITAME TEIL KASUTADA ALATI ORIGINALVARUOSI JA HELIS-TADA PROBLEEMIDE KORRAL AINULT VOLITATUD TEENIN-DUSKESKUSESSE.

PAIGALDAMINE

Selle pliidi vooluühendused peab teos-tama volitatud hooldustehnik või kvali-fitseeritud elektrik, vastavalt käesolevas juhendis toodud juhiste ja kooskõlas kehtivate õigusaktidega.

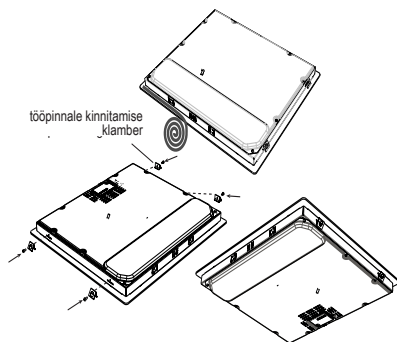
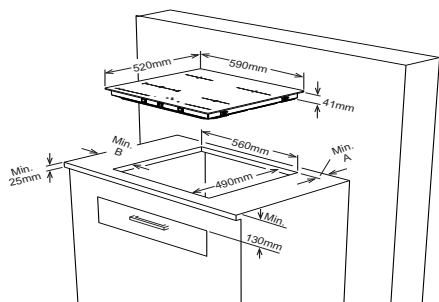
- Enne pliidi vooluvõrku ühendamist tuleb kontrollida, kas seadme nimi-plaadil toodud andmed vastavad teie vooluvõrgu andmetele.
- Kinni tuleb pidada kasutusriigis keh-tivatest seadustest, määrustest, ees-kirjadest ja standarditest (ohutusregu-latsioonid, jäätmekäitus jms).

Integreeritud pliidi asukoht

Pärast seadmelt ja tarvikutelt pakke-materjalide eemaldamist veenduge, et pliit ei ole kahjustatud. Kui kahtlustate kahjustust, ärge seadet kasutage ja võt-ke kohe ühendust ametliku teeninduse töötajate või kvalifitseeritud elektrikuga. Integreeritav pliit tuleb sisestada tööpin-da lõigatud avasse.

Lõigake tööpinda järgneval pildil näida-

tud mõõtmetega ava. Kaugus pliidi tagakülje ja ükskõik millise kõrval asuva seina vahel sõltub seina pinnast. Ärge kasutage pliidi lähedal kergelt süttivaid materjale, nagu kardinaid või paber.



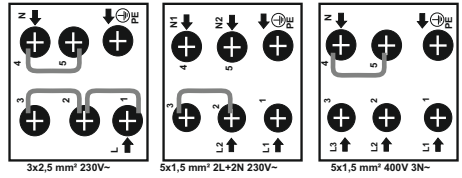
Naabruses asuvad seinad	A (mm)	B (mm)
Süttiv	60	150
Mittesüttiv	25	40

- Kandke kaasasolevat ühepoolset iseliimuvat teipi ümber küpsetuspinna alumist äärt piki klaaskeraamilise paneeli serva. Ärge teipi venitage.
- Kruvige 4 tööpinna paigaldusklambrit toote külgseintele.

Pliidi vooluvõrku ühendamine

- Enne vooluühenduse teostamist veenduge, et süsteemi voolutaluvus ja pistikupesa on pliidi maksimaalset võimsust arvestades piisavad.
- Elektripaigaldis ja pistik peavad olema maandatud ja vastama kehtivatele ohutuseeskirjadele.
- Kui on pliidiil puudub eraldi vooluring ja kaitsmega lüliti, peab kvalifitseeritud elektrik need enne pliidi ühendamist paigaldama.
- Kaitsmega lüliti peab olema pärast pliidi paigaldamist kergesti kättesaadav.
- Ärge kasutage adaptereid, mitmikpessasid ja/või pikendusjuhtmeid.
- Vooluahelasse tuleb paigaldada 25 A viittoimimisega tüüpi katkestuslüliti, mille kontaktivahe on vähemalt 3 mm.
- Vitrokeraamilise pliidi puhul peab kaabel olema H05VV-F 3X2,5 mm² / 60227 IEC 53. Ühendusskeemi leiab oma seadme tagaküljelt.
- Paigaldamise ajal tuleb kasutada isoleeritud juhtmeid. Vale ühendus võib seadet kahjustada. Garantii ei kata selliseid kahjustusi.
- Kõik remontimised peab teostama ametlik hoolduskeskus või kvalifitseeritud tehnik.
- Lahutage seade enne iga hooldust vooluvõrgust. Ühendamise puhul jär-

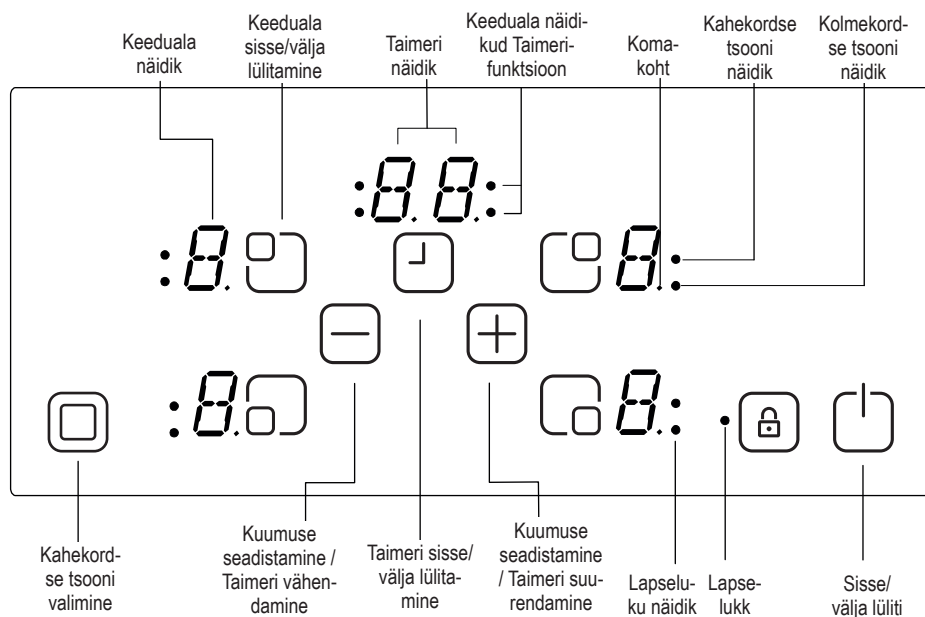
gige rangelt ühendusskeeme.



Toitekaabli ühendus võib olenevalt klemmikarbi 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 jääkkuumuse näidik.
Töörežiim	B-režiim	Vähemalt üks kuumusnäidik näitab kuumusseadistust vahemikus 0 ja 9.
Lukustusrežiim	VR-režiim	Pliidi juhtimine on lukustatud.



REŽIIMIDE 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 jääkuumuse hoiatus, kuvatakse see vastava keeduala kuumusnäidikul.

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 punkti-märgis (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 .


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 kuumusseadistusest) maksimaalsel võimsusel. Seda tähistab keedualal näidikul vilkuv täht A, mis vaheldub valitud kuumusseadistuse väärtusega (näiteks 0,5 sek A, 0,5 sek 9). Kuumusvõimenduse perioodi lõppedes näitab keeduala näidik vaid valitud kuumust.




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 korruga nuppe  ja 
- Vähendades kuumusseadistuse nupuga  tasemele 0
- Kasutades vastaval keedualal taime- riga väljalülitamise võimalust

Nuppude  ja  korruga vajutamine

Keeduala sisse/välja lülitamise nupuga valitakse vajalik keeduala ja vasta- va keeduala kuumusnäidikul hakkab vilkuma komakoht. Keeduala väljalüli- tamiseks tuleb samaaegselt vajutada nuppe  ja . Kostub helisignaal ja kuumusseadistuse näidikule ilmub 0.

Kui valitud keedualal on töötav taimer, ilmub kuumutustaseme näidikule 0 ning seotud taimeri keeduala näidiku taimerifunktsioon ja taimerinäidik lülita- takse välja.

Kui keedualal eksisteerib jääkkuumus, annab sellest märku kuumusseadistu- se näidikul olev sümbol H.

Vähendades kuumusseadistuse nupu- ga  tasemele 0

Keeduala saab lülitada välja ka kuu- musseadistuse reguleerimisel taseme- le 0.

Kui keedualanäidikul on kuvatud 0, kustub ka keedualaga seotud kuma- koht.

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 kuumusseadistu- se näidikul olev sümbol H.

Vastava keeduala puhul taimeri väljalü- litamisfunktsiooni kasutamine (saada- val vaid osadel mudelitel)

Kui järelejäänud aeg on 0 minutit, seis- kab taimer seotud keeduala, keeduala näidikule kuvatakse 0 ja taimerinäidik kustub. Taimerinäidikule kuvatakse 00. Taimeri seotud keeduala näidik kustub.

Kui topelttsooni valimise näidik oli aktiivne, kustub ka see.

Taimeri seiskumisest annab märku ka täiendav helisignaal. Kui taimeri seiskumist kinnitava helisignaali ajal vajutada mõnda suvalist nuppu, heli- signaal vaib.


Taimerifunktsioon


Taimeril on järgmised funktsioonid.


Juhtseade saab juhtida samaaegselt


kuni 4 keedualale määratud taimerit ja 1 köögikella (mis ei ole ühegi keedualaga seotud).

Kõiki taimereid saab kasutada ainult B-režiimis. Keeduala taimerit saab määrata ainult töötavale keedualale, mis töötab kuumusvahemikus 1-9. Köögikell ei ole seotud ühegi keedualaga.




Mõlema funktsiooni kasutamiseks tuleb taimerifunktsioon taimeri sisse/välja lülitamise nupuga  sisse lülitada.

Puudutades pärast keeduala sisselülitamist üks kord nuppu , pakub juhtseade teile köögikella (ükski keeduala näidik ei vilgu, need kas kõik töötavad või on kustunud).

Teist korda nuppu  puudutades pakub juhtseade keeduala vilkuva näidiku ühele töötavale keedualale määramist. Nüüd märgistatakse taimeriga ühendatud taimer.



Nuppu  uuesti puudutades pakutakse päripäeva liikudes järgmisele keedualale järgmist taimerit. Ja nii edasi...

Köögikell

Olenemata, kas keeduala on sisse lülitatud või mitte, saab nuppu  puudutades kasutada köögikella. Numbrite 00 ilmumine näitab, et taimer on aktiivne ning taimerinäidiku kõrvale ilmuv täpp näitab, et  ja  on nüüd taimeri väärtuse sisestamiseks ühendatud.

Köögikella saab valida, kui kõik kee-

dualade näidikud kas ühtlaselt põlevad või on kustunud (ükski keeduala näidik ei vilgu).

Nuppudega  ja  saab määrata taimeri väärtuse.

Pärast köögikella edukat seadistamist algab aja pöördlugemine.



Köögikell ei seisku seadme väljalülitamisel või lapseluku aktiveerimisel. Köögikell jätkab minutite pöördlugemist kuni määratud aja lõppemiseni.


Pärast taimerinäiduni 00 jõudmist, kostub ajalõpu saavutamise kinnitamiseks helisignaali.

Helisignaali vaigistamiseks puudutage ükskõik millist nuppu.

Keedualataimer

Keedualataimereid saab määrata ainult sisse lülitatud keedualadele (valitud kuumustase peab jääma vahemikku 1-9)


Nupu  esimesel puudutamisel aktiveeritakse köögikell. Nuppu  teist korda puudutades määratakse taimer sisse lülitatud keedualale. Pakutavast määramisest annab märku seotud keeduala näidik, mis hakkab vilkuma.

Pärast esimese keedualataimeri aktiveerimist uuesti nuppu  puudutades pakub juhtseade taimerile päripäeva liikudes teist keeduala. Määramissoovitustest 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 määrata.

10 sek pärast viimast toimingut kuvatakse taimerinäidikule järgmisena lõppu jõudva 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, näidatakse kahekohalisel taimerinäidikul köögikella aega.

Kõiki keedualataimereid 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 jõuab näiduni 00, valitakse vastava keeduala kuumustasemeks 0.

Keedualataimeri ja köögikella ajalõpust annab märku helisignaal. Helisignaali saab vaigistada, puudutades suvalist nuppu.


Oodake kuni kõigilt keedualadelt kustub sümbol F, lülitage pliit nuppu  puudutades välja ja jätkake kasutamist.


Lapselukk


Lapseluku eesmärk on blokeerida juhtnupud ja lülitada seade ohutu töötamise režiimi. Puuetundlikud 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, hakkab lapseluku näidik vilkuma ja pliit on lukustatud.

Pliiti on võimalik lukustada ainult Töörežiimis (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.

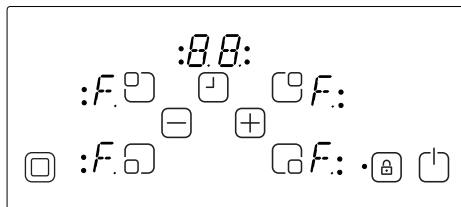
PUUTETUNDLIKE JUHT- NUPPUDE KAITSEFUNKT- SIOONID

Järgmiste kaitsefunktsioonide eesmärgiks on hoida ära pliidi juhtseadiste soovimatud 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 helisignaali. 10 minuti möödudes helisignaali lakkab.

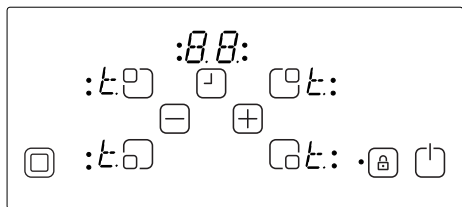
Kui valet töötamist rohkem ei täheldata, lakkavad nii heliline kui visuaalne hoiatussignaal.


Liigtemperatuuri tõttu väljalülitamine

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 nuppude puudutamise ilma sõrmeotsi põletamata võimatuks.

Selleks, et pliidi juhtseade ei saaks kahjustada, jälgivad juhtseadmed pidevalt pliidi temperatuuri ja lülitavad liikuumuse 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 automaatselt välja (10 sek vältel kuvatakse 0, seejärel aga jääkkuumus). Töötamisaja piir on sõltuvuses valitud kuumusseadistusest. Kui keedualaga on seotud taimer, kuvatakse 10 sekundiks taimerinäidikule 00; hiljem taimerinäidik kustub.

Pärast keeduala automaatset väljalülitamist eelnevalt kirjeldatud viisil, on keeduala uuesti kasutatav ja kehtib sellele kuumusseadistusele kehtiv maksimaalne töötamisaeg.

Jääkkuumuse funktsioonid

Toiduvalmistamise järel jääb vitrokeeramilisse 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 jääkkuumus on langenud alla + 60 °C.

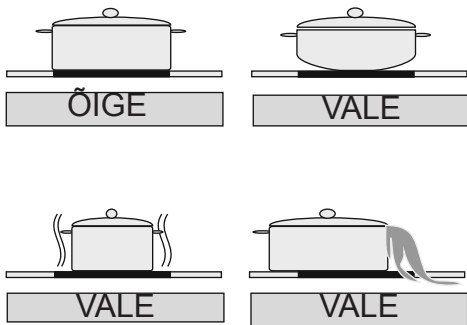
Jääkkuumuse näidu on madalaim prioriteet ning ohutuskatkestuste või veakoodi kuvamisel asendatakse see vastava olulisema näiduga.

Pärast voolukatkestust pliidi vooluvarustuse taastumisel hakkab jääkkuumuse näidik vilkuma, kui vastava keeduala jääkkuumus oli enne voolukatkestust suurem kui + 60 °C. Näidik jääb vilkuma kuni jääkkuumuse 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 tõmmata. Seejärel veenduge, et seadmes ei eksisteeri jääkuumust. Vitrokeraamiline kaas on kõrgele temperatuurile ja ülekuumenemisele väga vastupidav. Kui seadmes on jääkuumust, kuvatakse keeduala näidikule täht H. Põletuste vältimiseks laske seadmel maha jahtuda.

Eemaldage aknakraabitsaga kõik maha

läinud toit ja rasv. Seejärel pühkige pliit üle sobiva puhastusvedeliku ja puhta niiske lapiga. Hõõrge seadet puhta kuiva lapiga.

Kui alumiiniumfoolium või plastik on juhuslikult pliidi pinda sulanud, tuleb need veel kuumalt keedualalt kraabitsaga eemaldada. See hoiab ära võimalikud tulevased pinnakahjustused. Sama kehtib, kui pliidi pinnale 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 mõeldud puhastusvahendeid.

Ärge kasutage vitrokeraamilise pinna puhastamiseks abrasiivset švammi või nõudepesulappi. Need materjalid võivad pinda kahjustada.

Ärge kasutage vitrokeraamilisel pinnal kemikaale, pihusteid ega plekieemaldusvahendeid. Need võivad põhjustada süttimist või vitrokeraamilise pinna värvi tuhmumist. Puhastage vee ja nõudepesuvahendiga.

SISÄLTÖ:

KEITTOTASON KUVAUS

TURVALLISUUSVAROITUKSET

ASENNUS

Integroitavan keittotason sijoittaminen

Keittotason sähköliitäntä

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

Ylilämpötilan kytkin

Käyttöajan rajoitukset

Jäännöslämpötoiminnot

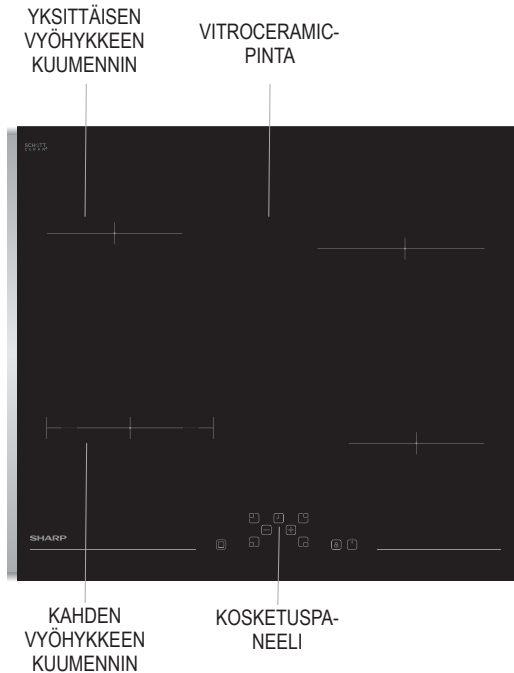
PUHDISTUS JA HOITO

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 pitkäaikaisen toiminnan. Takuu on voimassa ainoastaan, jos laite on asennettu ja sitä käytetään tämän ohjekirjan käyttö- ja asennusohjeiden mukaisesti.



Huomautus: Keittotasosi ulkoasu saattaa poiketa yllä kuvatusta sen määrytyksistä johtuen.

TURVALLISUUSVAROITUKSET

LUE NÄMÄ OHJEET HUOLELLISESTI JA TÄYDELLISESTI ENNEN LAITTEEN KÄYTTÖÄ JA SÄILYÄ 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 KÄYTTÖOHJETTA.

Yleiset turvallisuusohjeet

- Tätä laitetta voivat käyttää yli 8-vuotiaat lapset, sekä henkilöt, joiden fyysiset, aistilliset 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 kuumelevat käytön aikana. Varo koskemasta lämmitysvastuksiin. Alle 8-vuotiaat lapset tulee pitää poissa laitteen läheisyydestä, mikäli he eivät ole jatkuvan valvonnan alaisia.
- **VAROITUS:** Rasvaisella tai öljyisellä tasolla tapahtuva ruoanlaitto voi olla valvomattomana vaarallista ja johtaa tulipalloon. **ÄLÄ KOSKAAN** yritä sammuttaa liekkejä vedellä, vaan kytke laite pois päältä ja peitä liekki esim. kannella tai palopeitteellä.
- **VAROITUS:** Tulipalovaara: älä säilytä mitään esineitä keittopinnoilla.
- **VAROITUS:** Jos pinta on murtunut, kytke laite pois päältä välttyäksesi sähköiskulta.

- Kannen sisältävissä keittotasoisissa kannelle valuneet nesteet on poistettava ennen kannen avaamista. Myös keittotason pinnan on annettava jäähtyä ennen kannen sulkemista.
- Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisella ajastimella tai erillisellä 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 kansainvälisten standardien ja säädösten mukaisesti.
- Vain valtuutetut huoltoteknikot saavat suorittaa ylläpito- ja korjaustöitä. Valtuuttamattomien teknikoiden suorittamat asennus- ja korjaustyöt saattavat asettaa sinut vaaraan. Laitteen määrittysten 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 mihinkään 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 suorittaman 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 valtuutettuun huoltoedustajaan. Koska pakkaamiseen käytetyt materiaalit (nailon, niitit, vaahtomuovi...jne) saattavat vaikuttaa haitallisesti lapsiin, ne on kerättävä ja poistettava välittömästi.
- Suojaa laite ympäröivän ilman vaikutuksilta. Älä altista sitä auringolle, sateelle, lumelle jne.
- Laitteen ympäröivien materiaalien (kaappi) on kestävä vähintään 100°C:n lämpötilaa.
- Käytön aikana
- Älä aseta syttyviä tai palavia materiaaleja laitteeseen tai sen lähelle käytön aikana.
- Älä poistu keittotason läheltä, kun keitit kiinteitä tai nestemäisiä öljyjä. Ne saattavat syttyä äärimmäisen kuumennuksen vaikutuksesta. Älä koskaan kaada vettä liekkeihin, jotka ovat aiheutuneet öljystä. Tukahduta tässä tilanteessa syntyneet liekit peittämällä paistinpannu tai kattila ja kytke keittotaso pois päältä.
- Aseta kattilat aina keittoalueen keskelle ja käännä kahvat turvalliseen asentoon, jotta kattilaa ei ole mahdollista tönäistä vahingossa.
- Jos et käytä laitetta pitkään aikaan, kytke se pois päältä. Pidä

päävirtakytkin pois päältä. Kytke myös kaasuventtiili pois päältä, jos et käytä laitetta.

- Varmista, että laitteen ohjausnupit ovat aina 0-asennossa (pysäytys), 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 jälkeen tai kytkemällä pääkytkimet pois päältä.
- Älä poista ohjausnuppeja, kun puhdistat ohjauspaneelia.
- **JOTTA LAITE TOIMISI TURVALLISESTI JA TEHOKKAASTI, SUOSITTELEMME AINA KÄYTTÄMÄÄN ALKUPERÄISIÄ VARAOSIA JA OTTAMAAN TARVITTAESSA YHTEYTTÄ AINOSTAAN VALTUUTETTUIHIN HUOLTOEDUSTAJIIN.**

ASENNUS

Tämän keittotason sähköasennus tulee suorittaa valtuutetun huoltohenkilön tai pätevän sähköasentajan toimesta ja tämän ohjekirjan ohjeiden mukaisesti sekä voimassa olevien säädösten perusteella.

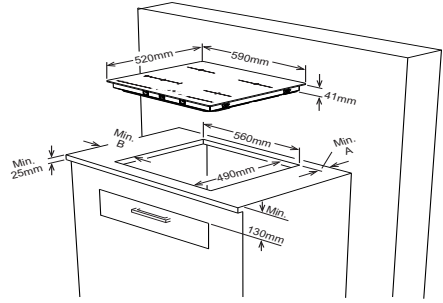
- Varmista ennen laitteen kytkemistä kodin verkkovirtaan teknisissä tiedoissa kuvattujen jänniteasetusten vaatimustenmukaisuus.
- Maan voimassa olevia lakeja, direktiivejä ja standardeja on noudatettava (turvallisuussäännöt, oikea kierrätys säädösten mukaisesti jne.)

Integroitavan keittotason sijoittaminen

Varmista laitteen ja tarvikkeiden pakkauksesta poistamisen jälkeen, että keittotaso ei ole vaurioitunut. Jos epäilet vaurioita, älä käytä laitetta ja ota välittömästi yhteyttä valtuutettuun huoltohenkilöön tai ammattitaitoiseen sähköasentajaan.

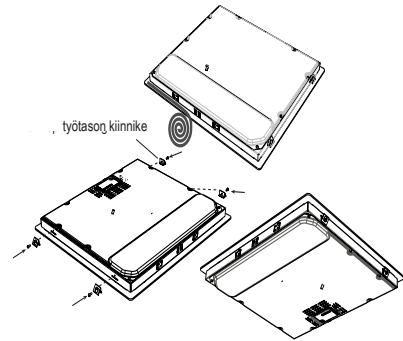
Tämä integroitava keittotaso on tarkoitettu asennettavaksi työtason aukkoon.

Luo aukko seuraavan kuvan mittojen avulla. Etäisyys keittotason takareunan ja viereisen seinän välillä riippuu seinäpinnasta. Älä käytä keittotason lähellä helposti palavaa materiaalia, kuten verhoa, paperia.



Läheiset seinät	A (mm)	B (mm)
Tulenarka	60	150
Ei tulenarka	25	40

- Kiinnitä mukana toimitettava tiiviste-teippi keittopinnan alareunan ympärille keraamisen lasipaneelin ulkoreunaa pitkin. Älä venytä sitä.
- Ruuvaa 4 työtason kiinnikettä tuotteen sivuseiniin

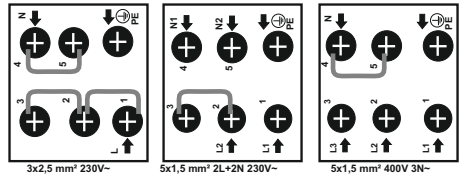


Keittotason sähköliitäntä

- Vahvista ennen sähköliitosta, että järjestelmän ja pistokkeen virtakuormitettavuus riittävät keittotason enimmäisteholle.
- Rakennuksen sähköasennusten ja sähköpistokkeen tulee olla maadoitettuja ja niiden on noudatettava turvallisuussäädöksiä.
- Jos käytössä ei ole keittotason piiriä ja sulakkeella varustettua kytkintä, ammattitaitoisen sähköasentajan tulee asentaa nämä ennen keittotason käyttämistä.
- Kytkinvarokkeen tulee olla helposti käytettävissä keittotason asentamisen jälkeen.
- Syöttöpiirin sisälle on asennettava virtakatkaisin, jonka avautumisväli on vähintään 3 mm, arvo 25 A ja toimintatyyppiin tulee olla viivästetty.
- Kosketusohjatun vitroceramic-keittotason kaapelin tulee olla H05VV-F 3X2,5 mm² / 60227 IEC 53. Kytkenkäkaaviot löytyvät laitteen takaosasta.
- Varmista asennuksen aikana, että käytettävät kaapelit on eristetty. Virheellinen liitäntä saattaa vaurioittaa laitetta. Takuu ei korvaa näitä vaurioita.
- Kaikki korjaukset on suoritettava valtuutetun huoltajan tai pätevän sähkö-

asentajan toimesta.

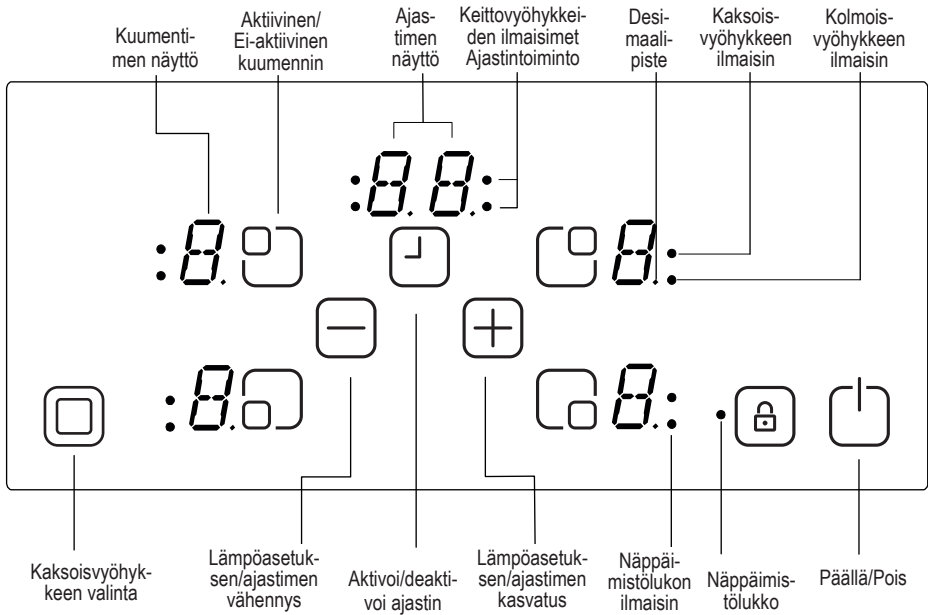
- Kytke laite irti ennen jokaista huoltoa. Suorita liitokset noudattamalla tarkasti seuraavia kytkentäkaavioita.



Jakelukaapelin yhteys voi vaihdella liitäntärasian mallin mukaan.

KÄYTTÖ


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 jäännöslämmön näyttö on aktiivinen.
Käyttötila	B-tila	Vähintään yksi kuumentimen näyttö 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 vilkkuvat (1 s päällä, 1 s pois päältä).



Jos laitteella ei suoriteta toimintoja 10 sekunnin aikana, kaikkien kuumentimen näyttö kytketään pois päältä.

Jos näytöt kytketään pois päältä, kuumentimen 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 kuumentimen -painikkeella, vastaava kuumentimen näyttö välkkyi. Voit asettaa valitulle kuumentimelle kuumentimustason 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,

kuumentimen 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 kuumentimen tehostimella ja ilman sitä

Kaikki kuumentimet on varustettu kuumentimen tehostimella.

Jos kuumentimen tehostus on käytössä, kuumentimintä käytetään enimmäisteholla 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 kuumentimen tehostuksen aika on päättynyt, näkyvillä on vain lämmitysasetus.

Jos kuumentimelle käytetään kuumentimen 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 kuumentimen tehostus ovat nyt päällä.

Kuumentimen tehostus voidaan asettaa pois päältä painamalla , kunnes näkyville ilmestyy 0.

Jos on käytettävä kuumentimen tehostusta, se voidaan aina aktivoida kytkemällä  uudelleen, jos lämpöasetus

on asetettu tasolle 9. Lämpönäytöllä vilkkuu A/9.

Yksittäisten kuumentimien kytkeminen pois päältä

Valittu kuumennin voidaan kytkeä pois päältä 3 erilaisella tavalla:

- Painamalla yhdenaikaisesti ja painikkeita
- Asettamalla lämpöasetus arvoon 0 painikkeella
- Ajastimen käyttö kytkee vastaavan kuumentimen toiminnon pois päältä

Painamalla yhdenaikaisesti ja painikkeita

Vastaava kuumennin on valittava aktiivoi/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 käyttölämpöasetus 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 tietyille kuumentimelle).

Kaikkia ajastimia on mahdollista käyttää vain B-tilassa. Kuumentimen ajastin on mahdollista asettaa vain aktiiviselle kuumentimelle, joka on käytössä tasoilta 1-9. Hälytyskello on kuumentimistä riippumaton.


jotta voit käyttää molempia toimintoja, ajastintoiminto on aktivoitava aktivoi/deaktivoi ajastin -painikkeella .



Kun -painiketta painetaan ensimmäisen kerran kuumentimien aktivoimisen jälkeen, ohjain ehdottaa hälytyskelloa (mikään keittovyöhykkeen ilmaisimista ei välky, ne ovat kaikki päällä tai pois päältä).

Kun -painiketta painetaan toisen kerran, ohjain ehdottaa yhden aktivoidun kuumentimen määrittämistä välkyttämällä keittovyöhykkeen ilmaisinta. Nyt ajastin on määritetty.



Kun -painiketta painetaan uudelleen, ohjain ehdottaa seuraavaksi aktiiviseksi kuumentimeksi seuraavaa ajastinta myötöpäivään. Ja niin edelleen...

Hälytyskello

Riippumatta siitä, onko kuumennin aktivoitu vai ei, hälytyskellon käyttäminen on mahdollista koskettamalla . Näkyville ilmestyvä 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 päällä 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 kytketään 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 aktivoituille kuumentimille (kuumentimen tason tulee olla asetettuna tasolle 1–9)


Kun painiketta  kosketetaan ensimmäisen kerran, hälytyskello aktivoituu. Kun -painiketta painetaan toisen kerran, aktivoidulle kuumentimelle määritetään ajastin. Ehdotettu määrittäminen näkyy vastaavalla keittovyöhykkeen

ilmaisimella, joka vilkkuu.

Kun painiketta  painetaan uudelleen ensimmäisen kuumentimen ajastimen asettamisen jälkeen, ohjain ehdottaa seuraavaa ajastimeen määritettyä kuumentimintä myötöpäivään. Määrittelyehdotus 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 määrittäminen 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. Määrittäminen 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 käyttötilasta, 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  yhdenaikaisesti 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 hyväksytyt 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, näppäimistölukko-ilmaisain 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 näppäimistölukko ilmaistaa summerin toistamalla äänimerkillä ja vilkkuvalla näppäimistölukko-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, näppäimistölukko-ilmaisain katoaa. Nyt keittotason ohjaus on vapautettu ja sitä on mahdollista käyttää normaalisti.

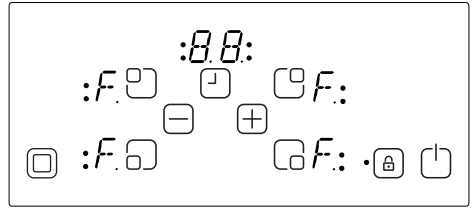
KOSKETUSPAINIKKEIDEN TURVATOIMINNOT

Käytettävissä on seuraavat turvallisuustoiminnot, jotta keittotason ohjauksen 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 kytketään pois päältä.



Turvatoiminto kytkee keittotason pois päältä S-tilaan. Jokaisen kuumentimen näytöllä vilkkuu F.

Jos jäännöslämpöä on jäljellä, tämä näytetään muiden kuumentimien näytöillä.

Keittotason ohjaus siirtyy tämän jälkeen S-tilaan. Summeri toistaa samanaikaisesti äänimerkin. Äänimerkki keskeytetään 10 minuutin kuluttua.

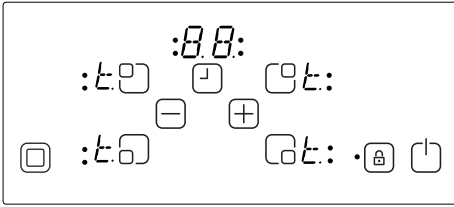
Jos virhetilanne on poistunut, sekä visuaalinen että akustinen signaali katoaa.


Yliämpötilan aiheuttama pois päältä kytkeminen

Koska ohjaus on hyvin lähellä kuumenninta keittotason edessä, on mahdollista, että virheellisesti puolittain ohjaimen päälle asetettu kattila, jota anturin turvakatkaisin (ei valvo painiketta) ei havaitse, aiheuttaa keittotason kuumenemisen 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 käytön uudelleen painamalla .

Käyttöajan rajoitukset

Keittotason ohjausyksikön käyttöaika 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 näyttö kytkeytyy pois päältä.

Kun ajastin on kytketty automaattisesti pois päältä edellä kuvatulla tavalla, kuumennin on jälleen käytettävissä ja käyttöön 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 kytkettiin pois päältä. Jäännöslämmön näyttö on näkyvillä niin kauan kuin laskettu kuumentimen lämpötila on > + 60 ° C.

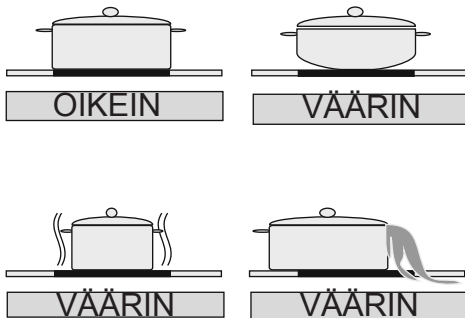
Jäännöslämmön näytön prioriteetti on alhaisin ja kaikki muut näyttöarvot korvaavat sen turvakatkaisujen aikana ja näytöllä näkyy virheilmoitus.

Kun syöttöjännite kytketään uudelleen keittotason ohjaukseen syöttöjännitteen katkeamisen jälkeen, jäännöslämpö näyttö vilkkuu, jos vastaavan kuumentimen jäännöslämpö oli korkeampi kuin + 60 ° C ennen sähkökatkosta. Näyttö 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 välttämiseksi.



Irrota pistoke pistorasiasta ensin ennen keittotason puhdistamista. Varmista, että laitteessa ei ole jäännöslämpöä. Vitroceramic-lasi kestää erittäin hyvin korkeita lämpötiloja ja ylikuumenemista. Jos laitteessa on jäännöslämpöä, kuumentimen näytöllä vilkkuu H. Anna laitteen jäähtyä palovammojen estämiseksi.

Poista kaikki valunut ruoka ja rasva ikkunalastalla. Pyyhi keittotaso sopivalla puhdistusaineella ja puhtaalla kostealla liinala-

la. Pyyhi laite puhtaalla kuivalla liinalla.

Jos keittotason pinnalle sulaa alumiinifoliota tai muovia, ne o poistettava välittömästi kuumalta keittoalueelta kaapimella. Tämä estää pinnan mahdolliset vauriot. Tämä koskee myös keittotasolle valunutta sokeria tai sokeria sisältävää ruokaa.

Jos keittotason pinnalle sulaa muuta ruokaa, poista lika laitteen jäähtymisen jälkeen. Puhdista pinta keraamiselle lasille tai ruostumattomalle teräkselle tarkoitetulla puhdistusaineella.

Älä käytä tiskirättiä tai hankaussientä vitroceramic-pinnan puhdistamiseen. Nämä materiaalit saattavat vaurioittaa pintaa.

Älä käytä vitroceramic-pintaan kemiallisia puhdistusaineita, suihkeita tai tahrannoistoaaineita. Nämä materiaalit saattavat aiheuttaa tulipalon tai vitroceramic-pinnan värin haalistumisen. Puhdista vedellä ja puhdistusaineella.



Service & Support

Visit Our Website

sharphomeappliances.com

52258620

SHARP

Be Original.