



K-71V28BM2-EU

K-71V28IM2-EU

Cooking

EN User Manual

AL Manual i Përdorimit

DK Handleiding

DE Bedienungsanleitung

BG Инструкции заУпо треба

CZ Návod 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**-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.

**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

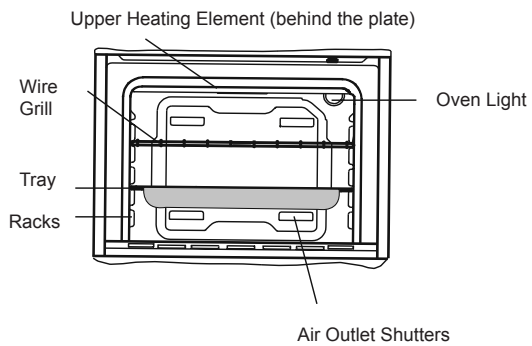
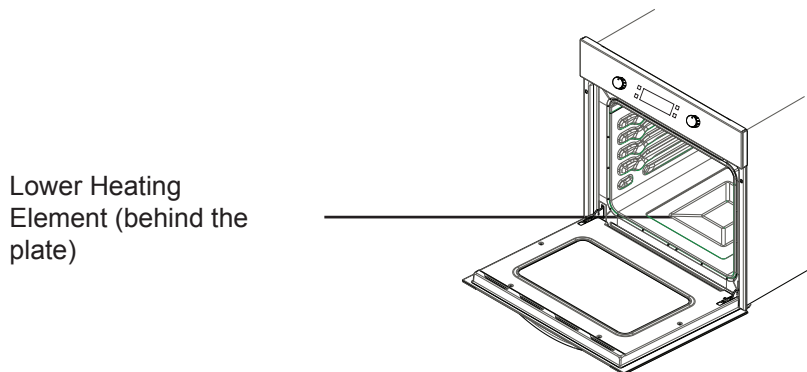
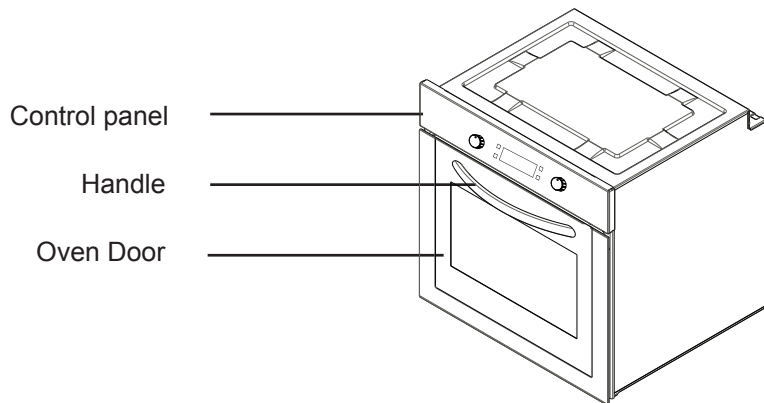
Preparation for installation and use

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**

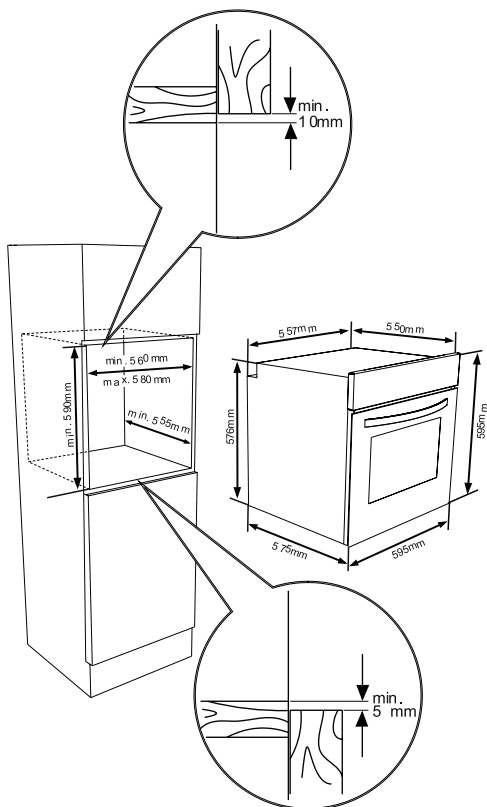
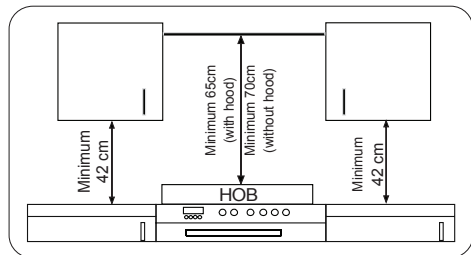
Manufactured with best quality parts and materials, this modern, functional and practical oven will meet your needs in all respects. Make sure to read the manual to obtain successful results and not to experience any problems in the future. The information given below contain rules that are necessary 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!**

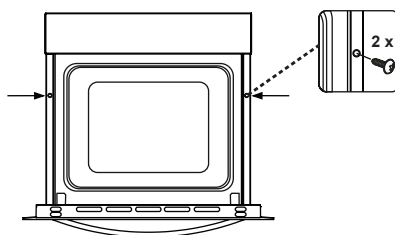
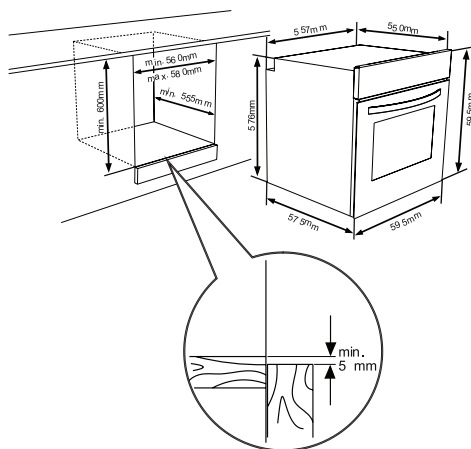
## **CHOOSING A PLACE FOR THE OVEN**

- 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.

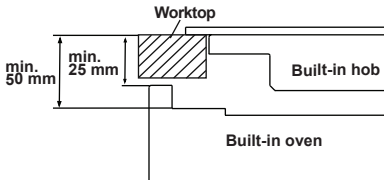
Required changes to wall cabinets and exhaust fans above the built-in combined product as well as minimum heights from the oven board are shown in Figure 1. Accordingly, the exhaust fan should be at a minimum height of 65 cm from the oven board. If there is no exhaust fan the height should not be less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

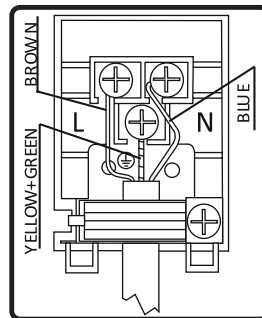
### WIRING AND SAFETY OF BUILT\_IN OVEN

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 ofor 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 confor-

mity 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.

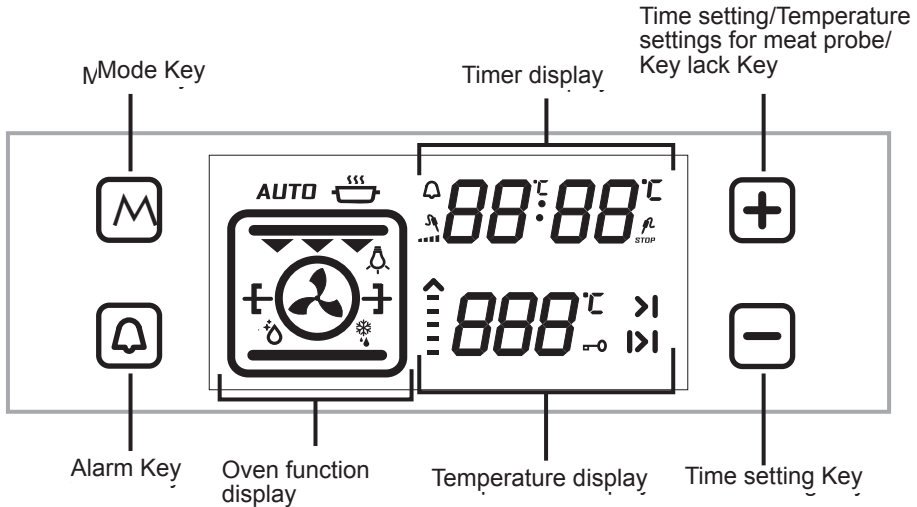
- During the Pyrolytic operation, some smell and fume will be emanated due to destruction of the food residual, it is normal. Oven cleaning fumes could be fatal to birds and disturb especially childrens and pets, so all should be moved into the other room until it was finished. During the Pyrolytic operation, 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									

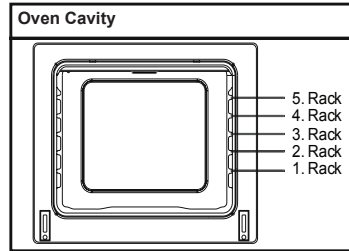
\* Cook with roast chicken skewer...



## 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

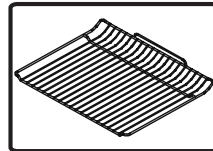
amaged and cannot be used, request a spare part from the nearest service centre.



## Oven Accessories

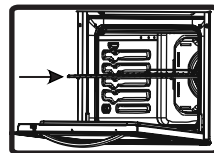
The accessories for your oven may be different due to the model of your product.

### Wire grid



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

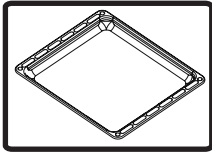
**WARNING-** Fit the grid correctly into any corresponding rack in the oven cavity and push it to the back.



### Shallow Tray

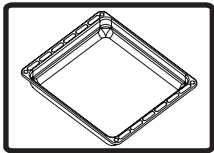
Shallow tray is used to bake pastry such as flans etc. To locate the tray correctly in the cavity, put it to any rack and push

it to the back.



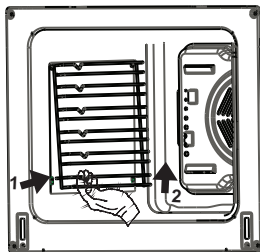
### Deep Tray

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.



### Telescopic rails

Remove G screws on the each catalytic enamel coated panel.

## 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, then 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

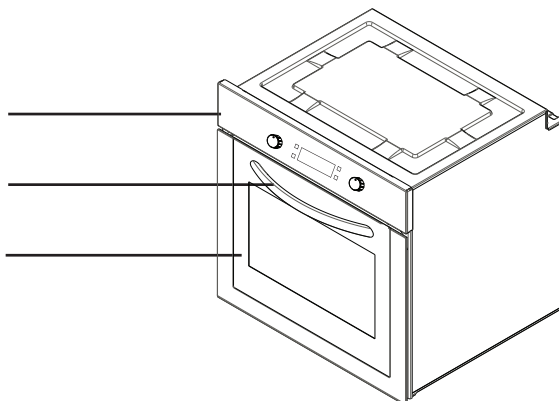
Shërbimi dhe Transporti

## PREZANTIMI DHE MADHËSIA E PRODUKTIT

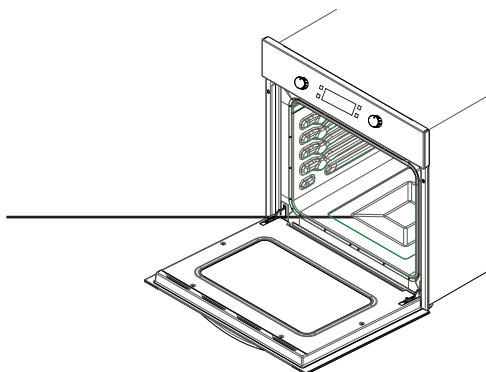
Paneli i kontrollit

Doreza

Dera e furrës



Element me ngrohje më të ulët (prapa pllakës)



Element me ngrohje më të lartë (prapa pllakës)

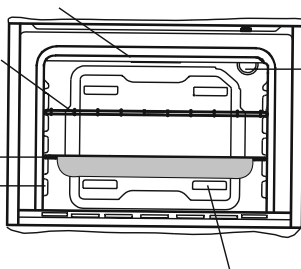
rrjetë grille

tabaka

mbajtëse

Drita e furrës

Grila me ventilim



## **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 kufizuara 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 pajisjen 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 kabloja 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, polistërol ... 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 PJESEORIGJINALE DHE NË RAST NEVOJE TË KONTAKTONI VETËM AGJENTIN E AUTORIZUAR TË SHËRBIMIT.

### **PËRGATITJA PËR INSTALIM DHE PËRDORIM**

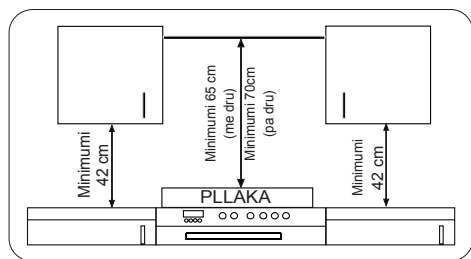
E prodhuar me pjesë dhe materiale të cilësisë më të mirë, kjo furrë moderne, funksionale dhe praktike do të plotësojë nevojat tuaja në të gjitha aspektet. Sigurohuni që të lexoni udhëzuesin për të patur rezultate të suksesshme dhe për të mos patur ndonjë problem në të ardhmen. Informacioni i dhënë më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

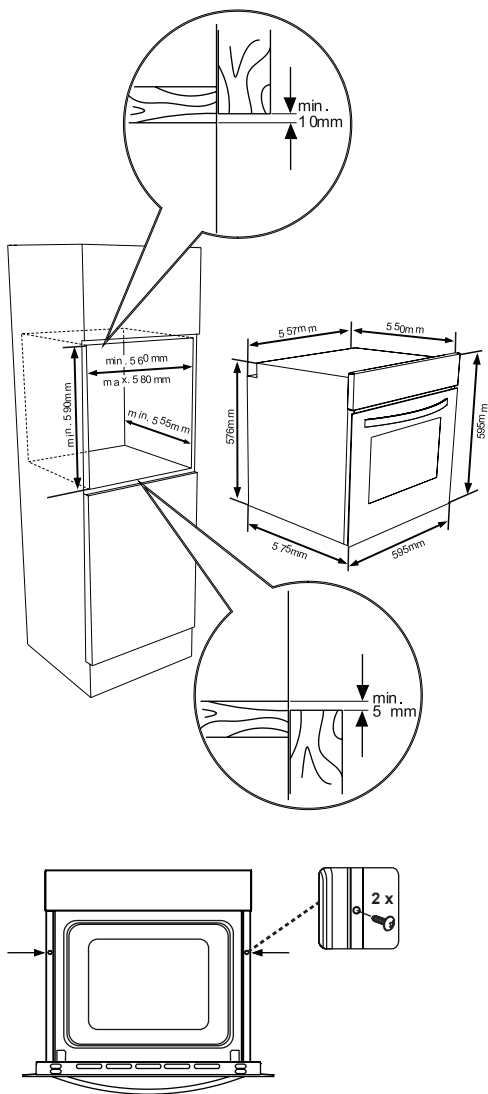
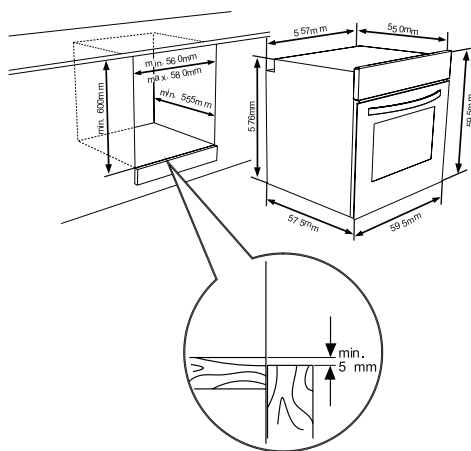
### **ZGJIDH NJË VEND PËR FURRËN**

- 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.

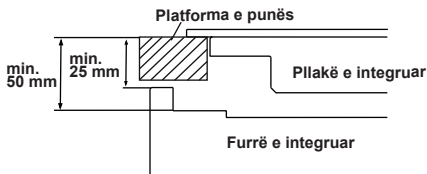
Ndryshimet e nevojshme në muret e kabinetit dhe ventilatorin e integruar të kombinuar me produktin, si dhe lartësitë minimale nga bazamenti i furrës janë paraqitur në figurën 1. Prandaj, ventilatori i shkarkimit duhet të jetë në një lartësi minimale prej 65 cm nga bazamenti i pllakës. Nëse nuk ka ventilator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

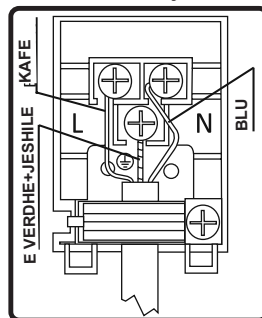
## INSTALIMI ELEKTRIK DHE SIGURIA E FURRËS SË INTEGRUAR

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

- Kabloja e tokëzimit duhet të jetë e lidhur me anë të vidave me shenjë e tokëzimit. Furnizimi i lidhje kabllorë 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 kabllorë.
- Kabloja e furnizimit nuk duhet të kontaktojë sipërfaqen e nxehtë të produktit.
- Në rast të ndonjë dëmtimi të kabllorë furnizuese, sigurohuni të kontaktoni servis 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 rezultojn 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 servis e autorizuar . Pajisja është projektuar për përdorim me prizë për lidhje të fiksuar në korrent. Është e nevojshme që të instaloni një çelës sigures 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).





## 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 gatohen 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. Funkzioni 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, pastiče, lazanja dhe pica. Rekomandohet parangrohja e furrës për 10 minuta dhe ajo është mirë të gatuash në vetëm një raft gjatë kësaj kohe në këtë funksion.



### **Funksioni i 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 qarkullimi 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. Funkzioni përdoret për pjekje në skarë dhe thekje të ushqimit, përdorni raftet e sipërme të furrës. Lyeni lehtë me furçë me vaj rretin e skarës për të ndaluar ngjitjen e ushqimit dhe vendosni ushqimet në qendër të rretës. 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. Funkzioni 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 rretin e skarës për të ndaluar ngjitjen e ushqimit dhe vendosni ushqimet në qendër të rretës. 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 rretin e skarës për të ndaluar ngjitjen e ushqimit dhe vendosni ushqimet në qendër të rretës. 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 190C°.



## Funksioni i Pastrimit Pirolitik

Ky funksion ju mundëson të pastroni nëpër zgavrat e sobës.



### KUJDES:

#### • Para se të aktivizoni funksionin e pastrimit pirolitik, hqini firën e jashtme dhe sigurohuni që soba është e zbrazur.

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 nxehtet. 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 ngrrohtë pas çdo cikli pastrimi pirolitik që kryhet.

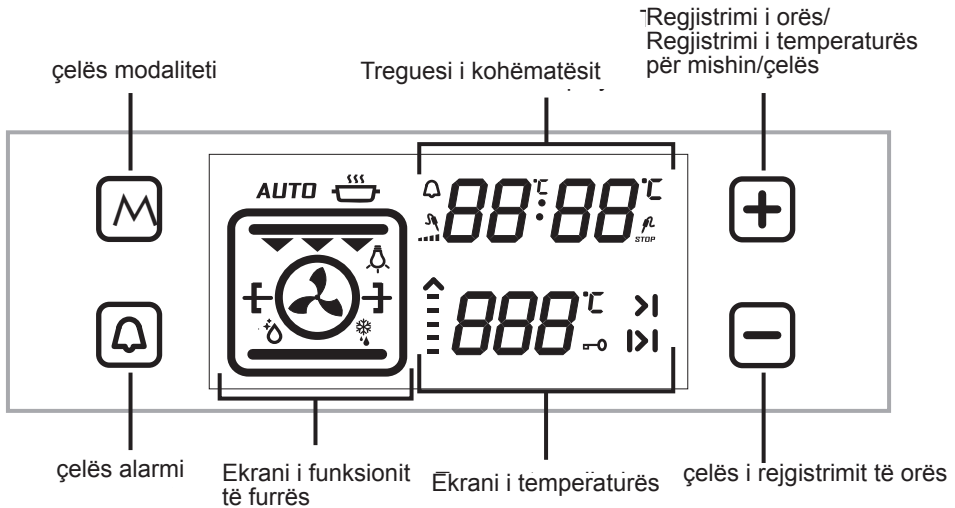
• Gjatë veprimit Pirolitik, do të dalin disa erëra dhe tymra për shkak të shkatërrimit të mbetjeve ushqimore, dhe kjo është normale. Tymrat e pastrimit të sobës mund të jenë fatale për zogjtë dhe shqetësojnë veçanërisht fëmijët dhe kafshët shtëpiake; kështu që të gjithë duhet të lëvizin në ambiente të 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.

## 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 fikur, 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 paralajmëruar 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 lëshoj 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 jap 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 ruaj 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 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.**

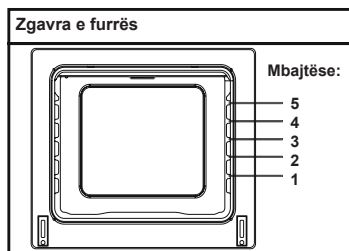
ENËT	TURBO			I ULËT- ILARTË			VENTILATOR I ULËT-I LARTE			SKARA		
	Termostat poz. (°C)	Poz. i rafitit	Koha e gatimit (min)	Termostat poz. (°C)	Poz. i rafitit	Koha e gatimit (min)	Termostat poz. (°C)	Poz. i rafitit	Koha e gatimit (min)	Termostat poz. (°C)	Poz. i rafitit	Koha e gatimit (min)
Brumë me shtresa	170-190	1 -2/-3	35-45	170-190	1-2	35-45	170-190	1-2	25-35			
Kek	150-170	1 -2/-3	30-40	170 -190	1-2	30-40	150-170	1 -2/-3	25-35			
Biskota	150-170	1 -2/-3	25-35	170-190	1-2	30-40	150-170	1 -2/-3	25-35			
Qofte skare										200	4	10-15
Ushqim i lëngshëm	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50			
Pulë				200	1-2	45-60	200	1-2	45-60	200	*	50-60
Bërzojë										200	3-4	15-25
Biftek										200	4	15-25
Kek në dy tabaka	160-180	1-4	30-40									
Brumë në dy tabaka	170-190	1-4	35-45									

\*Gatim rосто pule në hell

## 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 rasti) 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

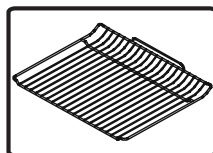
e dëmtuar dhe nuk mund të përdoret, kërkoni pjesë këmbimi nga qendra më e afërt e servisimit.



## Aksesorët e furrës

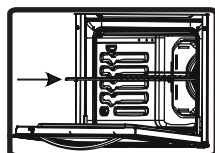
Aksesorët për furrën tuaj mund të jenë të ndryshëm për shkak të modelit të produktit tuaj.

## 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.

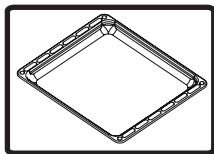


## Tabakaja e cekët

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

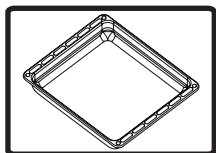


nga pas.



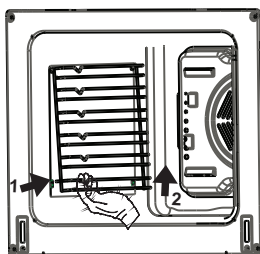
### **Tabakaja e thellë**

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 ngrohtë. 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.

## **MIRËMBAJTJA**

### **Zëvendësimi i dritës së furrës**

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

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

## **SHËRBIMI DHE TRANSPORTI**

### **KËRKESA PARA MARRJES SË SHËRBIMIT**

Nëse furra nuk funksionon:

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

Nëse furra nuk nxehet:

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

Nëse llamba e ndriçimit të brendshëm nuk bën dritë:

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

Gatim (nëse pjesa e poshtme-sipërme nuk 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 lyera) 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

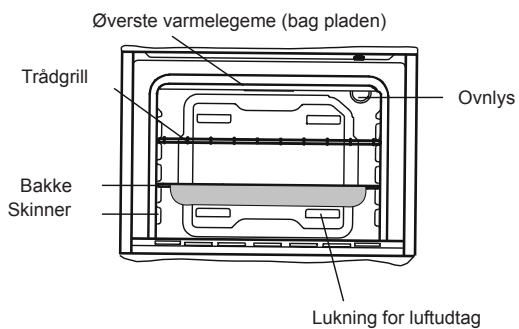
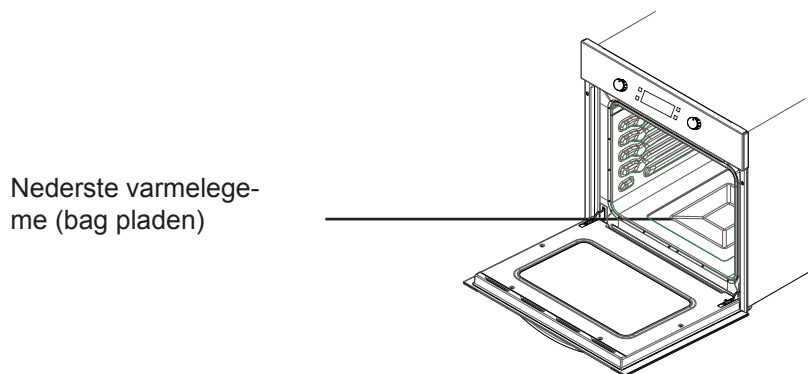
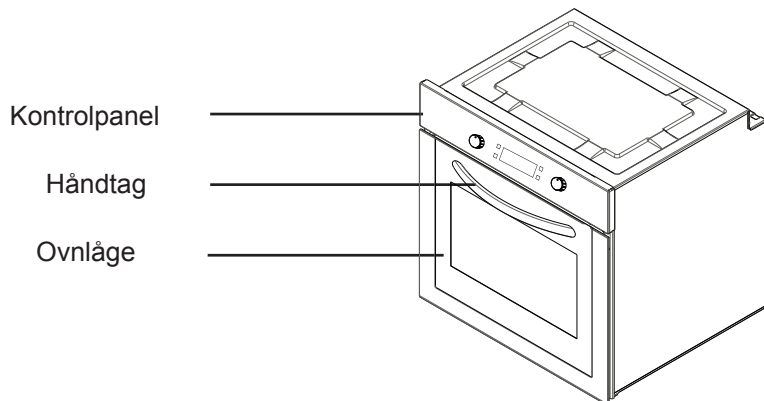
Forberedelse til installation og brug

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 overflader, 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 specifikationerne for apparatet på nogen måde.
  - Forud for installationen skal du sikre dig, at de lokale distributionsbetingelser (gastype og tryk eller elektrisk spænding og frekvens) og apparatets krav stemmer overens. Kravene til dette apparat er beskrevet på mærkatet.
  - **FORSIGTIG:** Dette apparat er kun designet til madlavning og er beregnet til indendørs brug i husskandte 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 flammer, som er forårsaget af olie. Tildæk gryden eller stegepanden med sit låg for at kvæle de opståede flammer, og sluk for kogepladen.
- Hvis du ikke skal bruge apparatet i længere tid, skal du fjerne stikket fra stikkontakten. Efterlad hovedafbryderen slukket. Du skal også lukke for gashanen, når apparatet ikke er i brug.
- Sørg for, at apparatets betjeningsknapper står i "0" (stop) positionen, når apparatet ikke bruges.

## **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**

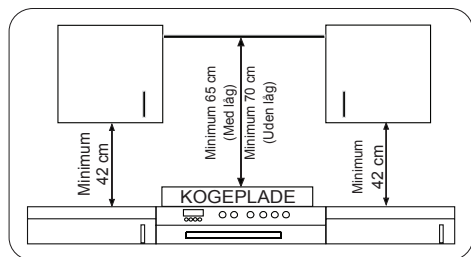
Fremstillet af de bedste dele og materialer vil denne moderne, funktionelle og praktiske ovn opfylde dine behov i alle henseender. Sørg for at læse vejledningen for at opnå gode resultater og ikke opleve nogen problemer i fremtiden. Oplysningerne, der angives nedenfor, indeholder regler, som er nødvendige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

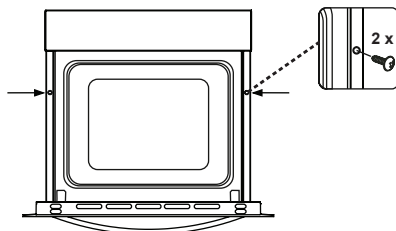
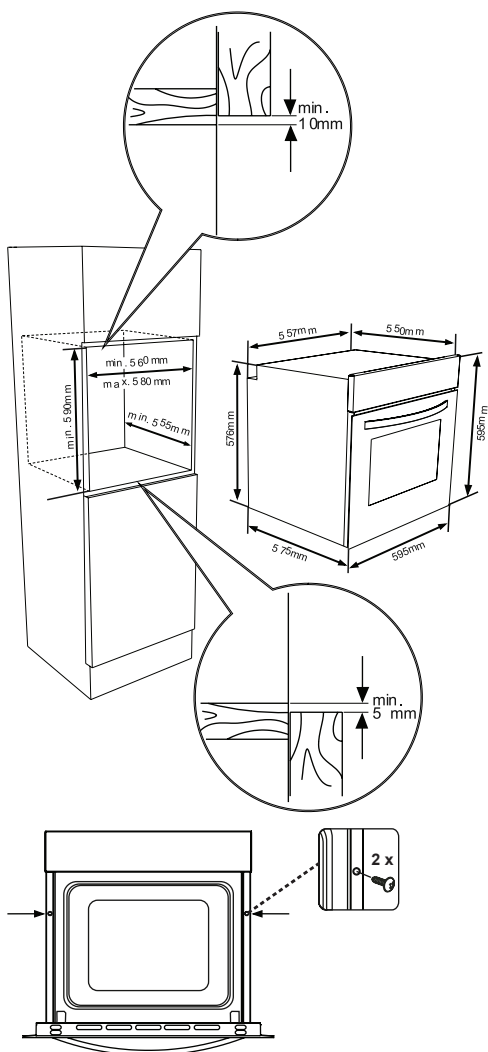
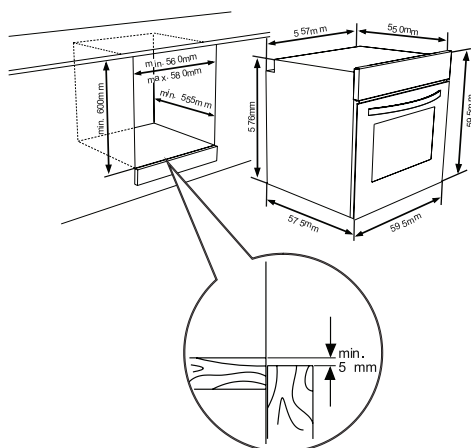
## **VÆLG STEDET HVOR OVNEN SKAL STÅ**

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

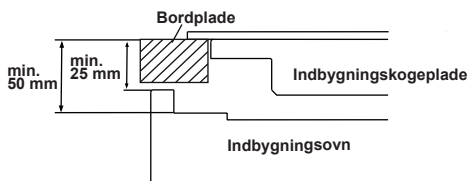
Nødvendige ændringer af skabsvægge og emhætter oven over indbygningsovnen, så vel som mindstefstanden fra bordpladen, kan ses i figur 1. Derfor skal emhætten være mindst 65 cm fra bordpladen. Hvis der ingen emhætte er, skal afstanden være mindst 70 cm. Hvis der ingen emhætte er, skal afstanden være mindst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



## INSTALLATION AF INDBYGNINGSOVNEN



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



Hvis ovnen installeres under en 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.

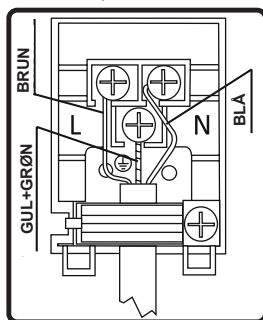
## OVNENS LEDNINGSFØRING OG SIKKERHED

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 overflader.
- 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.
- Ovn 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).



## 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 hyld 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 grilning 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 ovns 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 varmelementer 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 flyttes ind i et andet rum, indtil den er færdig.

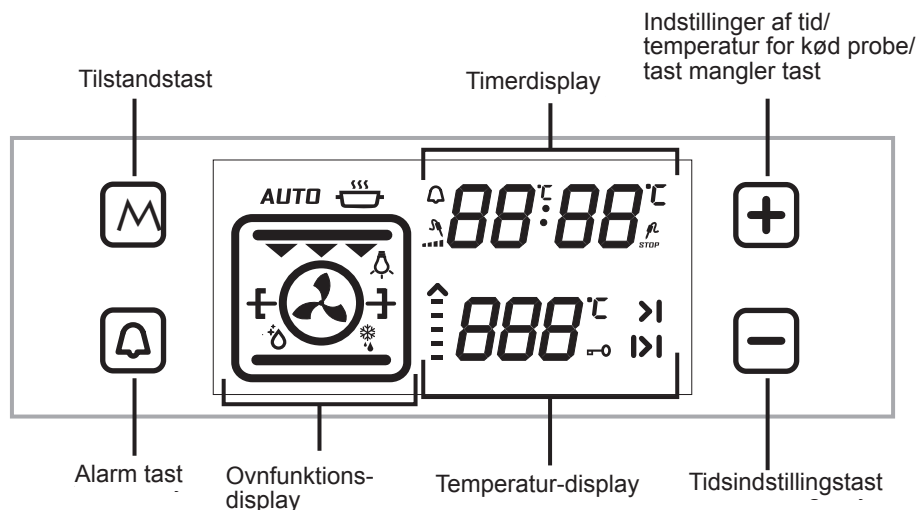
Under pyrolysen skal det rum, hvor ovnen er installeret, ventileres tilstrækkeligt og køkkendøren skal være lukket for at undgå at lugt og røg spredes til andre rum.

## **ENERGIBESPARELSE**

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

Ovnlågen bør ikke åbnes under tilberedningen.

## 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.**

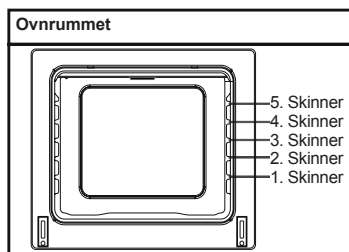
SERVICE	TURBO			NEDERSTE-ØVERSTE			NEDERSTE-ØVERSTE VENTILATOR			GRILL		
	Termostat- pos. (°C)	Ril- le-pos.	Tilbered- ningsstid (min)	Termostat- pos. (°C)	Ril- le-pos.	Tilbered- ningsstid (min)	Termostat- pos. (°C)	Ril- le-pos.	Tilbered- ningsstid (min)	Termostat- pos. (min)	Ril- le-pos.	Tilbered- ningsstid (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			
Småkege	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
Kotelet										200	3-4	15-25
Engelsk bøf										200	4	15-25
To-pladers kege	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 glasbakker og fade på kolde steder direkte fra ovnen for at undgå, at de revner eller knækker. Stil dem ikke på kolde og våde overflader. Anbring den på et tørt viskestykke og lad den køle langsomt ned. Når du bruger grillen i din ovn, så anbefaler vi (hvis det er relevant), at du bruger trådristen, som blev leveret sammen med produktet. Når du bruger trådristen, så sæt en bageplade i én af rillerne nedenfor for at opsamle olie. Vand kan hældes i bagepladen for at 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

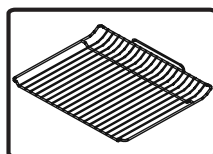
Beskadiget og ikke kan bruges, skal du anmode om en reservedel fra det nærmeste servicecenter.



## Ovntilbehør

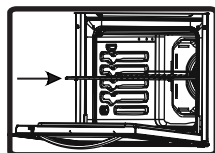
Tilbehøret til din ovn kan være anderledes på grund af ovnens model.

## Trådrist



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

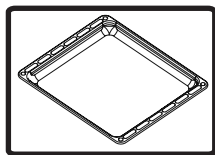
**ADVARSEL-** Sæt grillristen korrekt ind i den tilsvarende rille, og skub den bagud til den stopper.



## Bageplade

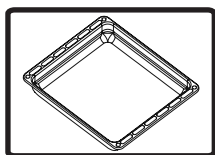
Bagepladen bruges til at bage kager, såsom tærter etc. For at placere bagepladen korrekt skal du sætte den i en skinne efter dit valg og skubbe den

Helt bagud.



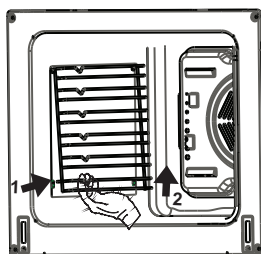
### **Bradepande**

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.

## **VEDLGEHOLDELSE**

### **Udskiftning af ovnlyset**

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

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

## **SERVICE OG TRANSPORT**

### **KRAV FØR SERVICETILKALD**

Hvis ovnen ikke fungerer:

Ovnen kan være koblet fra lysnettet. Der kan have været et 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

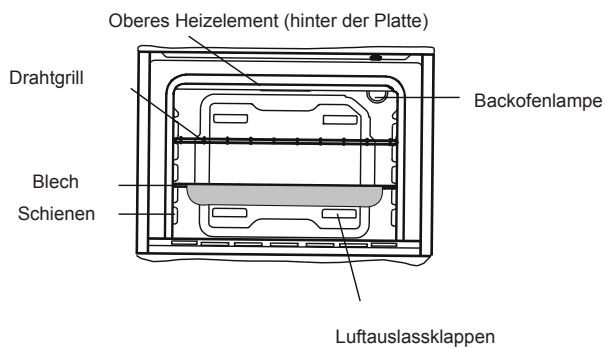
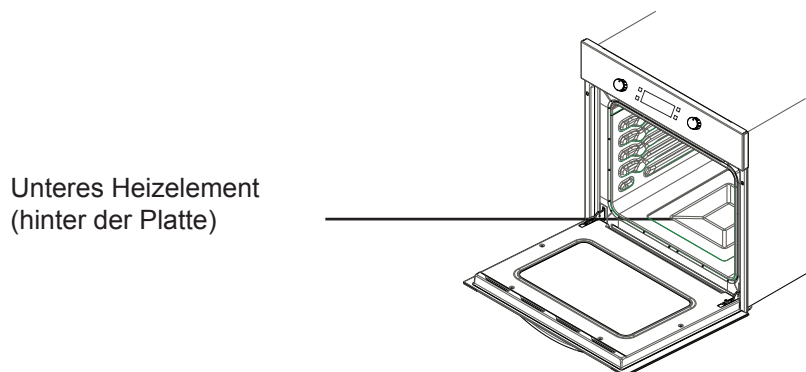
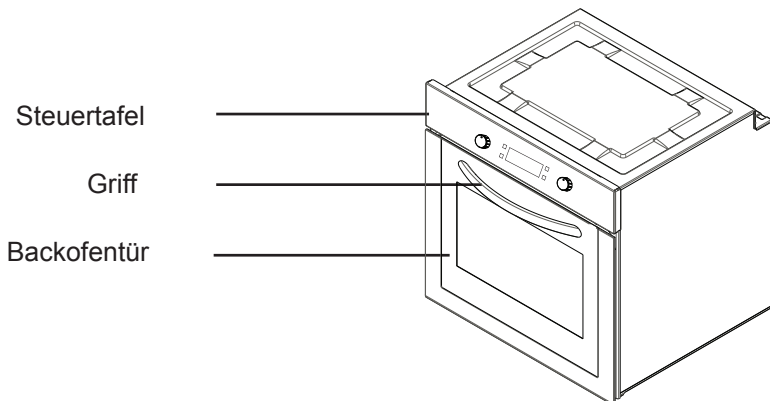
Den Backofen verwenden

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 entflammenden 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 entflammbare oder entzündliche Waren (Nylon, Plastiktüten, Papier, Stoff) in die Schublade. Dies gilt auch für Kochgeschirr mit Kunststoffzubehör (z. B. Griffe).
- Hängen Sie keine Handtücher, Küchentücher oder Kleidung an das Gerät oder seine Griffe.
- Während der Reinigung und Wartung.
- Sie müssen das Gerät bevor Sie Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchführen ausschalten. Sie können dies durch das Ausstecken des Geräts oder Ausschalten des Netzschalters tun.
- Wenn Sie das Bedienfeld reinigen, bitte die Bedienknöpfe nicht entfernen.
- **WIR EMPFEHLEN, DASS SIE STETS ORIGINALERSATZTEILE FÜR DEN FALL EINER REPARATUR VERWENDEN UND NUR IHREN AUTORISIERTEN KUNDENDIENST ANRUFEN, UM DIE EFFIZIENZ UND SICHERHEIT**

**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.

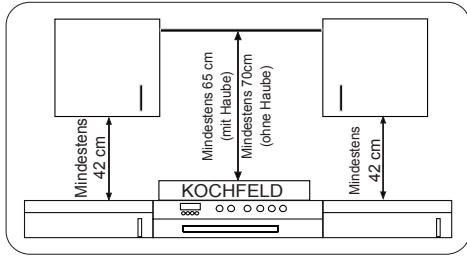
**SETZEN SIE SICH MIT IHREM AUTORISIERTEN KUNDENDIENST ZUR AUFSTELLUNG IHRES BACKOFENS IN VERBINDUNG!**

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

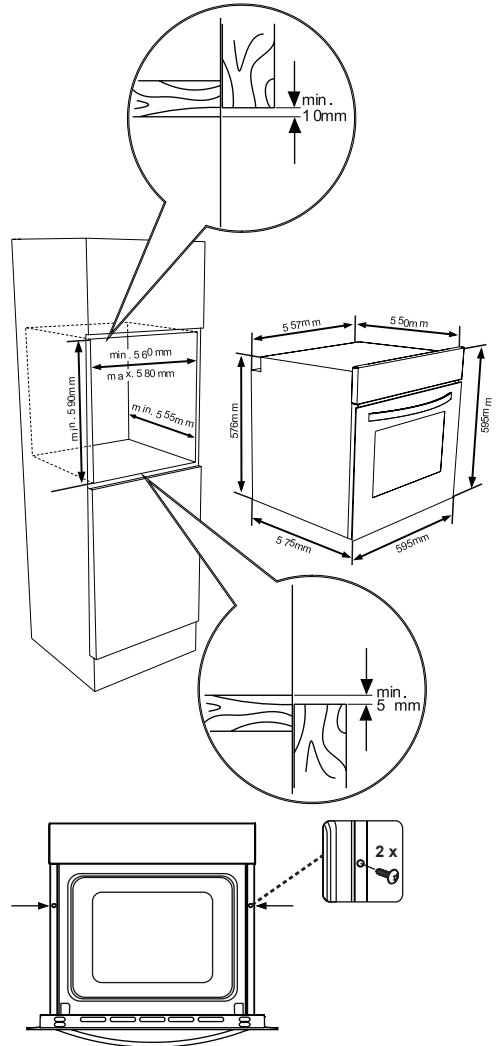
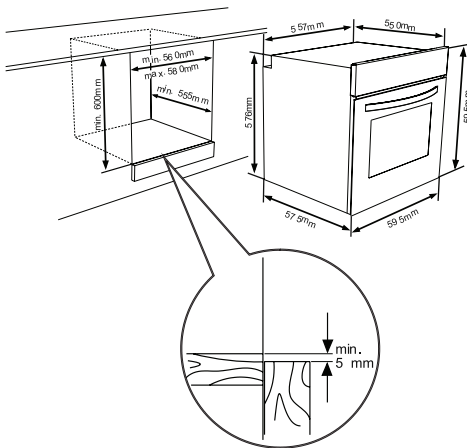
- Für die Aufstellung Ihres Backofens sind einige Punkte zu beachten. Sie müssen unsere nachfolgenden Empfehlungen beachten, um Probleme und gefährliche Situationen, die als Folge auftreten könnten, zu vermeiden.
- Wenn Sie einen Platz für Ihren Backofen auswählen, müssen Sie darauf achten, dass sich 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

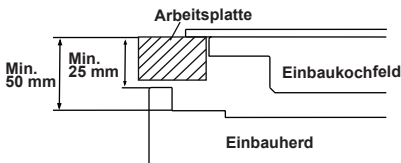
Kombinationsprodukt erforderliche Änderungen sowie die Maximalhöhen über der Herdplatte sind in Abbildung 1 enthalten. Dementsprechend muss sich die Dunstabzugshaube in einer Mindesthöhe von 65 cm über der Herdplatte befinden. Wenn kein Abluftventilator vorhanden ist, muss die Höhe nicht weniger als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



## INSTALLATION DES BACKOFENS



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

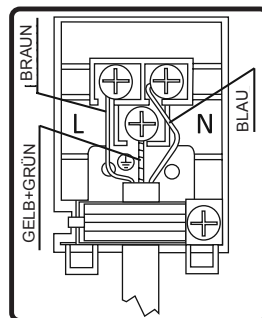
## STROMANSCHLUSS UND SICHERHEIT DES EINBAUHERDS

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)



## ALLGEMEINE WARNUNGEN UND SICHERHEITSVORKEH- RUNGEN

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 Außenflächen. 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.



### **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 0°C 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 Speiseres-

te 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.

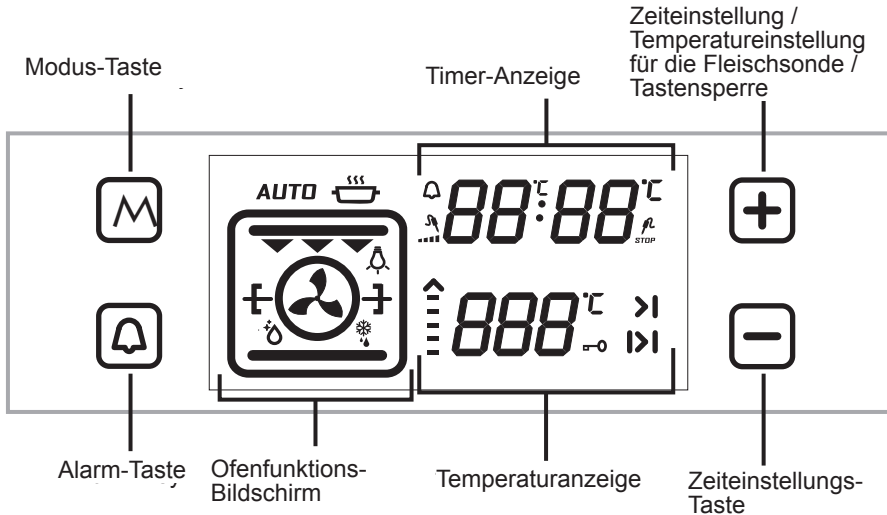
• Während des pyrolytischen Vorgangs können Gerüche und Dämpfe aufgrund der Vernichtung von Speiseresten auftreten. Das ist normal. Ofenreinigungsdämpfe können Vögel töten und besonders Kindern und Haustieren schaden. Daher sollten diese bis zum Ende des Vorgangs in einen anderen Raum gebracht werden. 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.

## 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 Signalton 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 Signalton 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.**

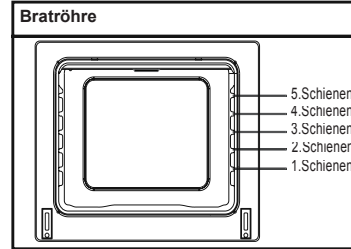
GERICHTE	TURBO		OBERES-UNTERES			OBERER & UNTERER LÜFTER			GRILL		
	Thermostat Pos. (°C)	Einschubpos.	Kochzeit (Min.)	Thermostat Pos. (°C)	Einschubpos.	Kochzeit (Min.)	Thermostat Pos. (°C)	Einschubpos.	Thermostat Pos. (Min.)	Einschubpos.	Kochzeit (Min.)
Blätterteiggebäck	170-190	1-2-3	35-45	170-190	1-2	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
Wässrige Speisen	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50	175-200	2	40-50		
Geflügel				200	1-2	45-60	200	1-2	45-60	200	*
Braten										200	3-4
Steak, Lende										200	4
Zweifach-Kuchen	160-180	1-4	30-40								
Zweifach-Gebäck	170-190	1-4	35-45								

\* Backen mit Brathuhn-Spieß...

## Zubehör

Das Produkt wird mit Zubehör ausgeliefert. Sie können auch aus anderen Quellen beschafftes Zubehör verwenden, dieses muss jedoch hitze- und feuerfest sein. Sie können auch Glasgeschirr, Kuchenformen und Backofenbleche verwenden, die für die Verwendung im Backofen geeignet sind. Wenn Sie fremdes Zubehör verwenden, müssen Sie die Anleitungen des Herstellers befolgen. Wenn kleines Geschirr verwendet wird, stellen Sie es in die Mitte des Drahtgitters. Wenn die zu kochende Speise das Backofenblech nicht vollständig bedeckt, wenn die Speise aus dem Gefrierschrank kommt oder das Blech für das Auffangen von Speisesäften, die während des Grillens herabtropfen, verwendet wird, verformt sich das Blech. Dies geschieht wegen der während des Bratens auftretenden hohen Temperaturen. Das Blech kehrt nachdem es wieder abgekühlt ist in seine alte Form zurück. Dies ist ein normales physikalisches Phänomen, dass während des 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

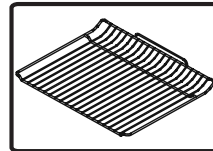
beschädigt ist und nicht benutzt werden kann, fordern Sie ein Ersatzteil von unserem nächsten Servicecenter an.



## Backofenzubehör

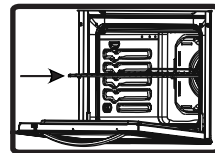
Das Zubehör Ihres Backofens kann je nach Modell Ihres Produkts unterschiedlich sein.

## Drahtgitter



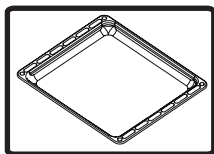
Das Drahtgitter wird zum Grillen oder Abstellen von unterschiedlichen Kochgeschirren verwendet.

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



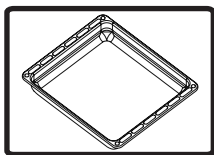
## Flaches Blech

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.



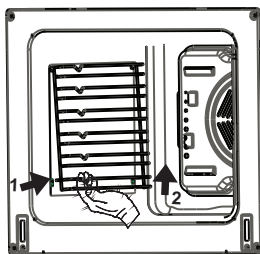
## Tiefes Blech

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 Flüssigreiner, die keine Partikel enthalten. Verwenden Sie keine scharfen Cremes, Scheuermilchpulver, 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 Emaillierung 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 Trockenpulverreinigern. 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

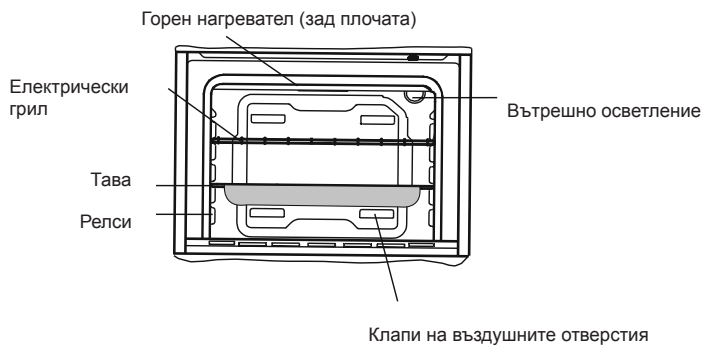
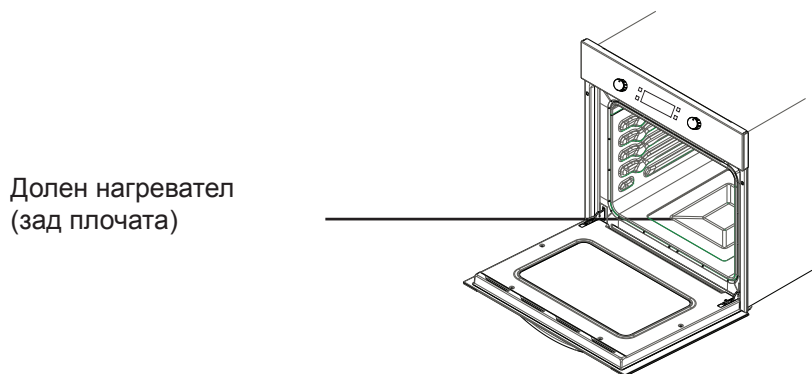
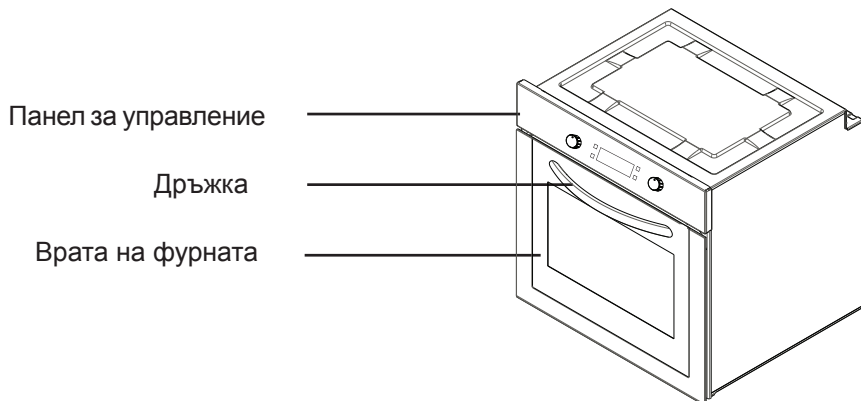
Подготовка за монтаж и употреба

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 спуска. 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 сядат 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.

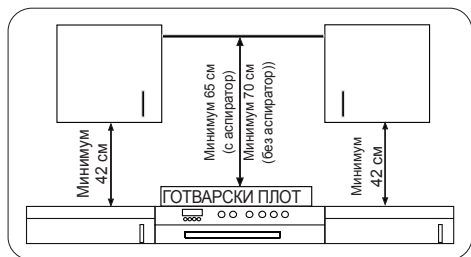
### **ЗА МОНТАЖА НА ФУРНАТА СЕ ОБЪРНЕТЕ КЪМ КВАЛИФИЦИРАН ТЕХНИК!**

#### **ИЗБОР НА МЯСТО**

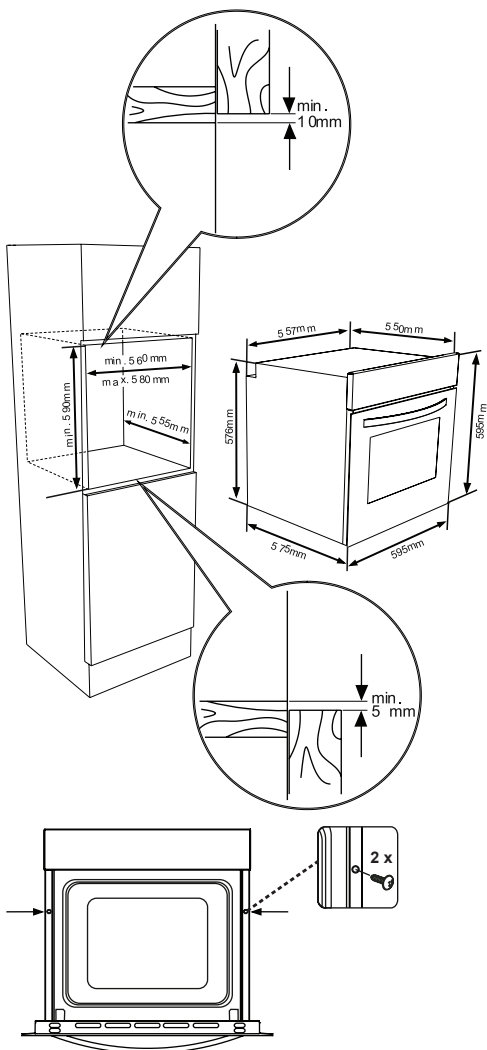
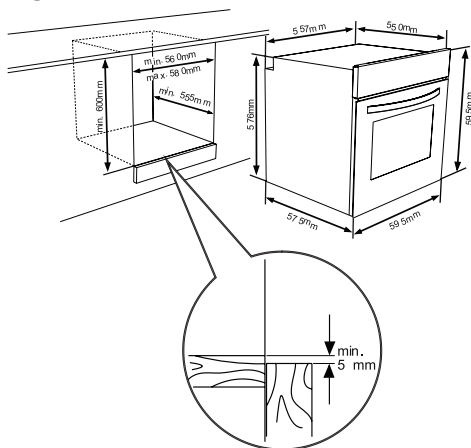
- При избора на място, където да разположите фурната, е необходимо да обърнете внимание на няколко неща. Вземете под внимание препоръките, които даваме по-долу, за да предотвратите проблеми и опасни ситуации, които могат да възникнат впоследствие!
- Докато избирате място за фурната, внимавайте в съседство 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).



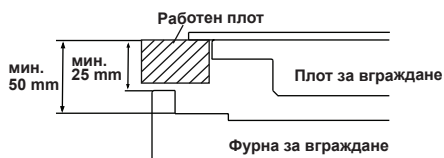
Необходимите промени в стенните шкафове и аспираторите над вградения комбиниран уред, както и минималните височини над борда на фурната са показани на изображение 1. Минимално необходимо разстояние между аспиратора и готварския плот е 65 см. В случай че няма такъв, височината трябва да бъде най-малко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

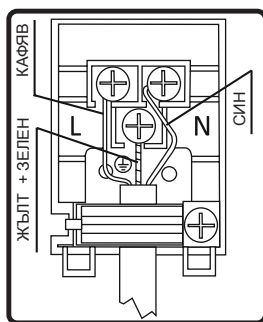
## ЕЛЕКТРИЧЕСКО СВЪРЗВАНЕ И МЕРКИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

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 по-

вреди 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).



## ОБЩИ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ И МЕРКИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Този уред е произведен в съответ-

ствие 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.



### **Функция размразяване:**

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

При използване на функцията раз-

мразяване, 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. Пръстеневидните 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 единият 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 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.



### **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, плитка 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 °С. 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.

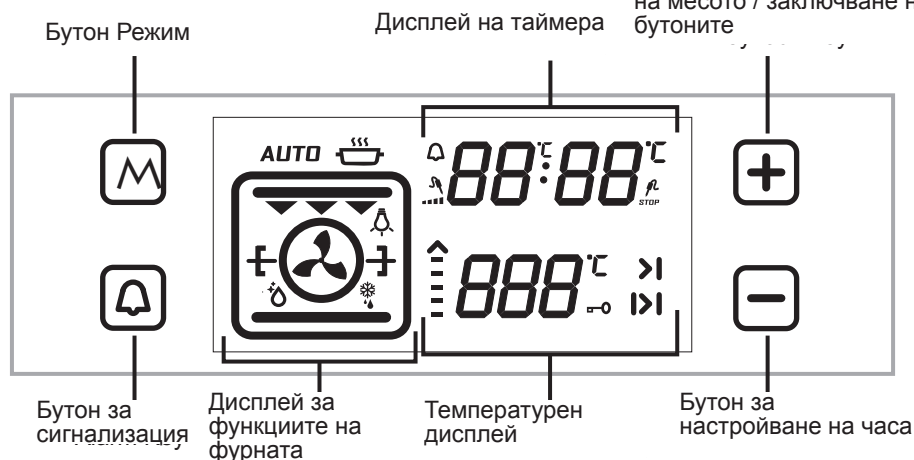
## **ИКОНОМИЯ НА ЕНЕРГИЯ**

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.

## УПОТРЕБА НА СЕНЗОРНО УПРАВЛЕНИЕ VISIO

Настройване на часа /  
настройка на датчика за  
измерване температурата  
на месото / заключване на  
бутоните



### 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 желания 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 времетраенето за готвене:**

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 неколкократно сензорен бутон “M”, 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**”.

## **Задаване на времето за приключване на готвенето:**

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 неколкократно сензорен бутон “M”, 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 неколкократно сензорен бутон “M”, 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**”.

## **Настройване на звуковото сигнализиране на цифровия таймер:**

Докоснете и задръжте бутон “-” върху сензорния панел, докато чуете 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 никой от останалите сензорни бутони и таймерът ще запамети последно избрания звуков сигнал.

## **Функция за заключване на бутоните**

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.**

ЯСТΙΑ	ТУРБО		ДОПЕН-ГОРЕН			ДОПЕН-ГОРЕН ВЕНТИЛАТОР			ГРИЛ	
	Положение на термостата (°C)	Положение на решетката	Време за готвене (мин)	Положение на термостата (°C)	Положение на решетката	Време за готвене (мин)	Положение на термостата (°C)	Положение на термостата (мин)	Положение на решетката	Време за готвене (мин)
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	
Курбийми	150-170	1-2-3	25-35	170-190	1-2	30-40	150-170	1-2-3	25-35	
Кюфрега на грил										10-15
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	50-60
Коплети										15-25
Бифтек										15-25
Кекс в две тава	160-180	1-4	30-40							
Сладкиш в две тава	170-190	1-4	35-45							

\* Използвайте шишчета...



## 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 физично явление. Не поставяйте горещи стъклени съдове в студена среда веднага, след като ги извадите от фурната, за да не се счупят. Не ги поставяйте върху студени и влажни повърхности. Когато стъклените съдове са горещи, ги сложете върху суха кърпа и ги оставете да се охладят. При използване на грила препоръчваме (където е уместно) да поставяте решетката, предоставена заедно с продукта. Заедно с решетката винаги поставяйте и тава за 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

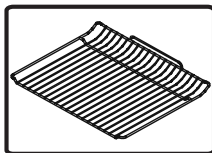
фурна разполага с грил с газов нагревател, но предпазният капак липсва или е повреден и не може да бъде използван, поискайте такъв от най-близкия сервизен център.



## Акcesoари на фурната

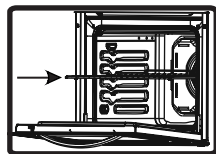
Акcesoарите на Вашата фурна могат да се различават от показаните поради различия в моделите.

## Решетка



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

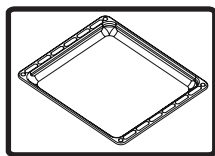
**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ-** Наместете решетката точно върху релсите и я бутнете навътре.



## Плитка тава

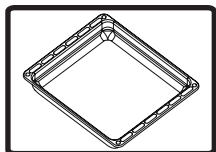
Служи за приготвяне на сладкиши,

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



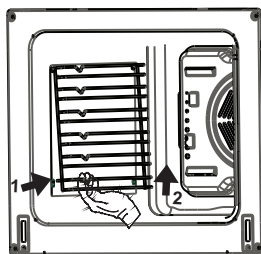
### **Дълбока тава**

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



### **Изваждане на решетъчния стелаж**

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



## **ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА НА ФУРНАТА**

### **ПОЧИСТВАНЕ**

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

Не използвайте почистващи материали с частици, които е възможно да надраскат емайлираните и боядисаните части на фурната. Използвайте крем за почистване или течни почистващи препарати, които не съдържат частици. 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.

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 емайлрани 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 нагрява:

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

Вътрешното осветление не работи:

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

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

Проверете разположението на стелажите, времетраенето на готвене и температурните стойности, съгласно описанията 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 награвателните панели.

Поставете хартия между горното покритие и награвателния 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 капците 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

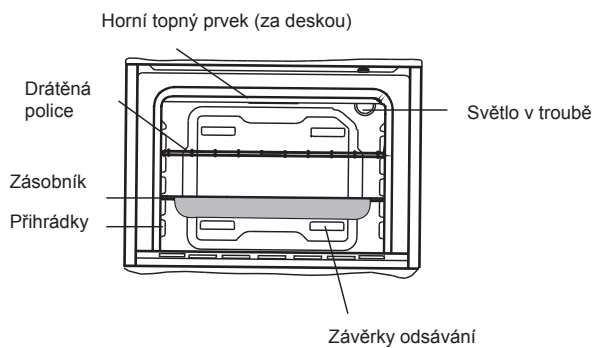
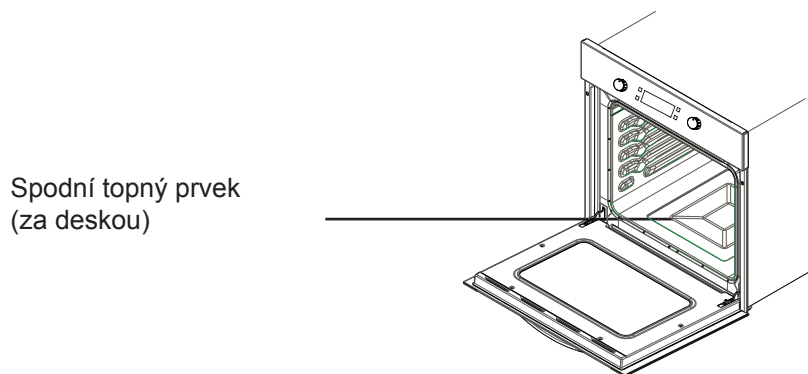
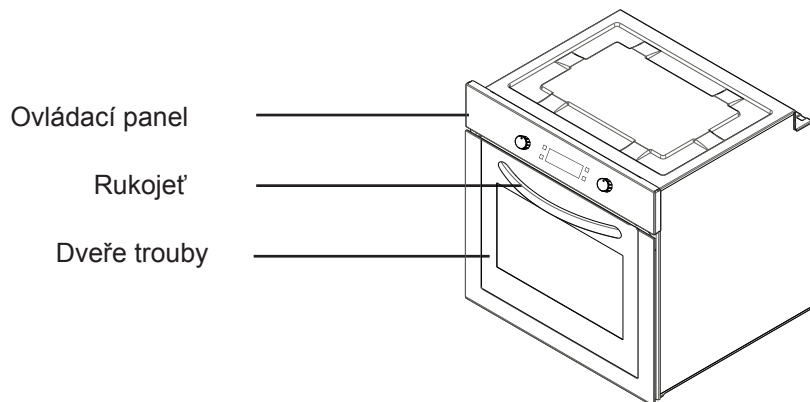
Příprava k instalaci a použití

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 ovládnání.

- 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 technikami 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-

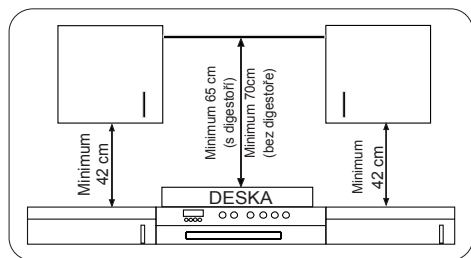
ba vyrobená z nejkvalitnějších částí a materiálů splní vaše potřeby, a to ve všech ohledech. Abyste dosáhli požadovaných výsledků a v budoucnosti nedošlo k žádným problémům, přečtěte si návod. Níže uvedené informace obsahují pravidla, která jsou nebytné pro správné umístění a obsluhu spotřebiče. Je třeba,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

### **PRO INSTALACI TROUBY KONTAKTUJTE AUTORIZOVANÝ SERVIS!**

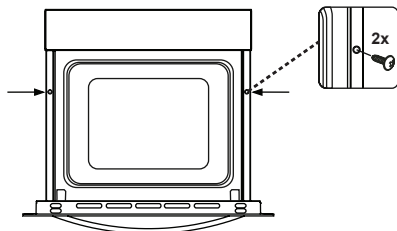
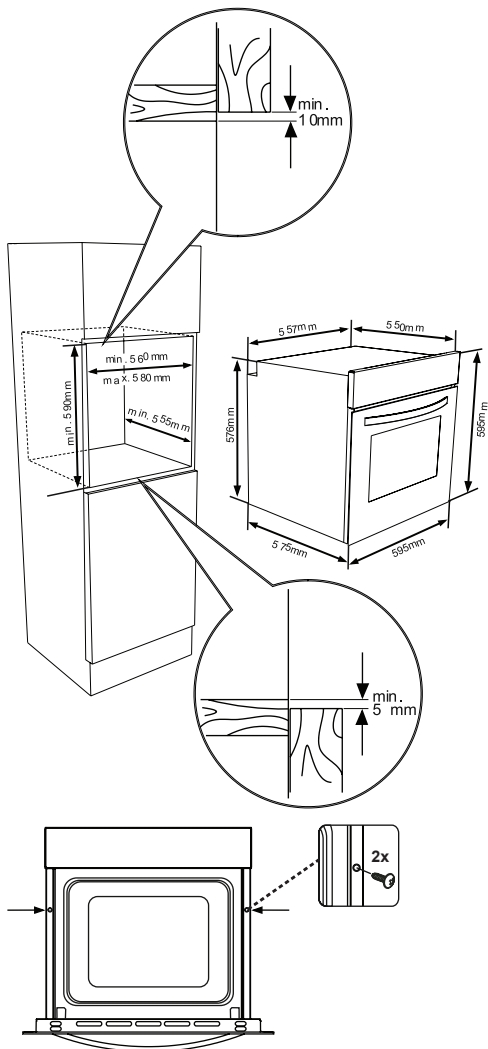
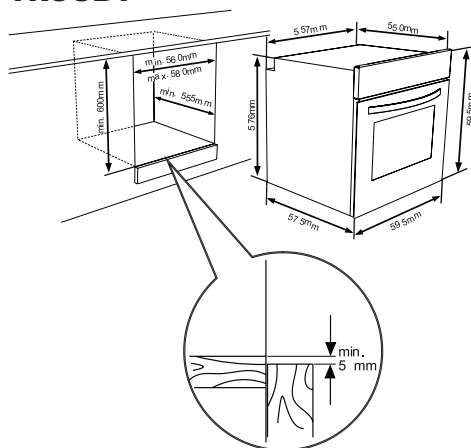
### **VÝBĚR MÍSTA PRO TROUBU**

- 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.

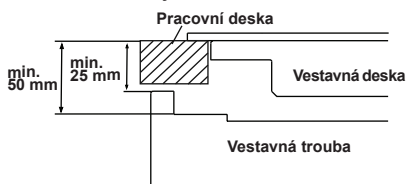
Provedte nutné změny na okolních skříňkách, stejně tak dodržte minimální výšku od plotny, jak je znázorněno na Obr. 1. Odsávací ventilátor musí mít minimální výšku 65 cm od plotny. V případě, že nemáte žádný odsávací ventilátor, výška nesmí být nižší než 70 cm.



## 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.

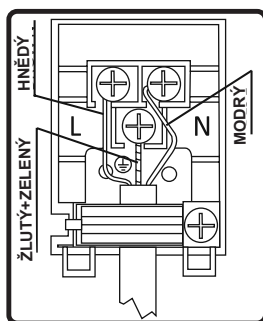
## **ELEKTROINSTALACE A BEZPEČNOST VESTAVĚNÉ TROUBY**

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 směrnícím, okamžitě kontaktujte autorizovaný servis.
- Uzemněná zástrčka se musí nacházet v blízkosti spotřebiče. Nikdy nepoužívejte prodlužovací kabel.
- Napájecí kabel nesmí být v kontaktu s horkým povrchem produktu.
- V případě poškození napájecího kabelu kontaktujte autorizovaný servis. Kabel musí vyměnit autorizovaný servis.
- Zapojení spotřebič musí provést autorizovaný servis. Je třeba použít typ napájecího kabelu H05VV-F.
- Vadná elektroinstalace může spotřebič poškodit. Na takové poškození se nebude vztahovat záruka.
- Spotřebič je navržený k zapojení v okruhu 220-240V~, v případě jiných hodnot okamžitě kontaktujte autorizovaný servis.
- **Výrobce prohlašuje, že nenese žádnou zodpovědnost za škodu**

## **a ztrátu jakékoli povahy vyplývající z nedodržení bezpečnostních norem!**

- 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 vlivy. 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.



### **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 rozmražením.



### **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 předehřivali zhruba 10 minut.



### **Statická funkce vaření:**

Zapne se termostat a výstražné kontrolky 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 předehřívát po dobu 10 minut a vařit pouze na jedné policiče.



### **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 předehřivali 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 předehřivali 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 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 předeřhřivali 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 policičky 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 předeřhřivali 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.

### **Pyrolytické 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 navlhčenou 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.

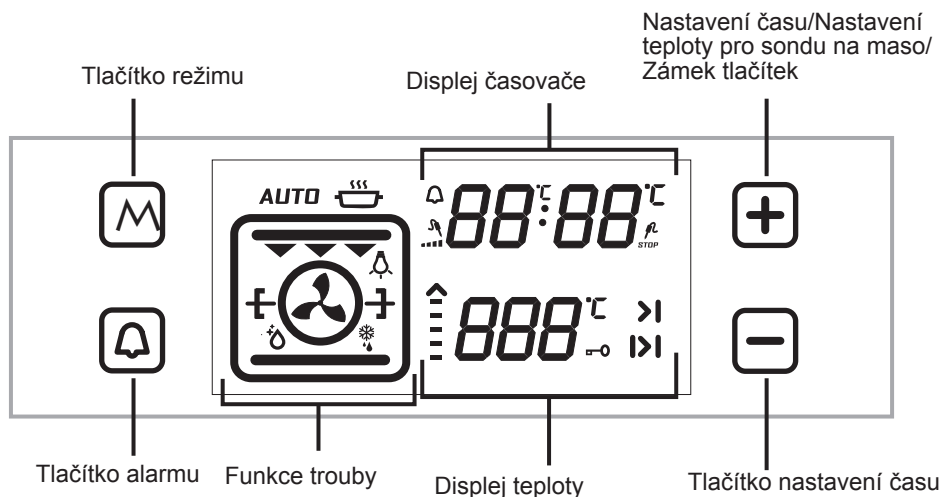
## **ÚSPORA ENERGIE**

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" držíte 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" držíte 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 "-" přidržíte 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. Přidržíte "+" 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.**

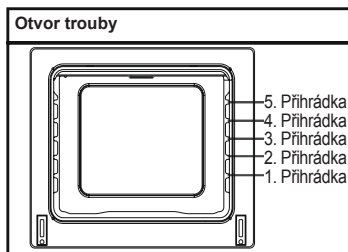
POKRMY	TURBO			HORNÍ-SPODNÍ			SPODNÍ-HORNÍ VENTILÁTOR			GRIL		
	Pozice termostatu (°C)	Pozice roštu	Délka vaření (min.)	Pozice termostatu (°C)	Pozice roštu	Délka vaření (min.)	Pozice termostatu (°C)	Pozice roštu	Délka vaření (min.)	Pozice termostatu (min.)	Pozice roštu	Délka vaření (min.)
Listové těsto	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 jidlo	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 vyjmutu 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,

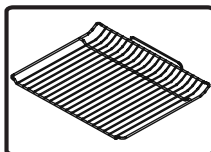
a nelze ho použít, požádejte v nejbližším servisním centru o náhradní díl.



## Příslušenství

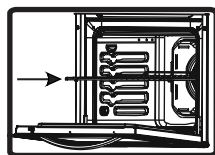
Příslušenství vaší trouby se může lišit s ohledem na model produktu.

## Drátěná mřížka



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

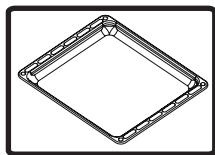
**VAROVÁNÍ** - Mřížku umístěte správně na libovolné odpovídající místo v prostoru trouby a zasuňte ji do trouby.



## Mělký pekáč

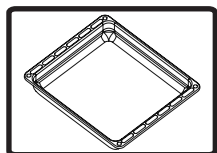
Mělký pekáč se používá k pečení pečiva, např. koláčů, atd. Abyste ho do trouby umístili správně, zasuňte ho do držáků

a zcela dozadu.



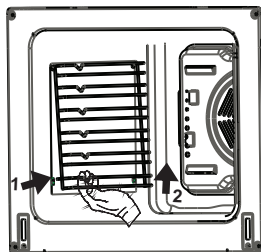
### Hluboký plech

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 čistíče.

### 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 nehřeje:

Teplo nesmí být nastavováno 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](http://sharphomeappliances.com)

52258768

**SHARP**

Be Original.





# KH-6I19BS00-EU

## Cooking

EN User manual

AL Manual i Përdorimit

BG АИнструкции за Употреба

CZ HNávod k Obsluze

DE FBedienungsanleitung

DK Handleiding

ES Manual de uso

PT Manual de Instruções

**SHARP**

Be Original.



### **GB-**Declaration of conformity

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

### **DE-**Konformitätserklärung

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

### **FR-**Déclaration de conformité

Nous déclarons que nos produits sont conformes aux Directives, Décisions et 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-**Vyhlásenie 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 standardite sätetstatud 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 tuotedirektiivien, 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**-Декларация 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 pateiktamų 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:** Simbolot na proizvodot ili na negovoto paкување 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 gospodinjstvi 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.

## **CONTENTS:**

Safety instructions  
Appliance description.  
Cooking surface and control panel of heaters  
Operation of the appliance  
Switching the appliance on and off  
Switching the cooking-zones on and off  
Smart Pause  
Residual heat indicator.  
Safety switch off function  
Child Lock  
Timer function  
Buzzer  
Boost Function  
Hints and tips  
Installation of the appliance  
Installation safety  
Fitting the hob into a worktop  
Making an electrical connection  
Electrical connection diagram

## **SAFETY WARNINGS**

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

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

### **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 should not play with the appliance. Cleaning and user

maintenance shall not be done by children without supervision.

- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching the heating elements. Children under the age of 8 should stand away from the appliance unless continuously supervised.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water. Switch off the appliance and cover the flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- **WARNING:** If the sur-

- face is cracked, switch the appliance off to avoid the possibility of electric shock.
- For induction hobs, metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can become hot.
  - For induction hobs, after use, switch off the hob element by using its control and do not rely on the pan detector.
  - For hobs incorporating a lid, any spillage should be removed from the lid before opening. Additionally, the hob surface should be allowed to cool before closing the lid.
  - The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
  - 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 can cause the glass to shatter or cause damage to the surface.
  - Do not use steam cleaners to clean the appliance.
  - Your appliance is produced in accordance with all applicable local and international standards and regulations.
  - Maintenance and repair work must be carried out only by authorized service technicians. Installation and repair work that is carried out by unauthorized technicians may endanger you. Altering or modifying the specifications of the appliance in any way is hazardous.
  - 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 de-

- signed 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.
- All possible security measures have been taken to ensure your safety. Since the glass may break, you should be careful while cleaning it 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.

### **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 manufacturer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement and installation by unauthorized persons.
- When you unpack the appliance, make sure that it was not damaged during transportation. In the event 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 disposed of 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 a min. of 100°C. The temperature of the bottom surface of the hob may increase during operation. Therefore, a board must be installed underneath the product.
- **During use**
  - Do not put flammable or combustible materials, in or near the appliance when it is in operation.
  - Do not leave the cooker while cooking with solid or liquid oils. They may catch fire as a result of extreme heating. Never pour water on to flames that are caused by oil. Cover the saucepan or frying pan with its cover to choke the flame that has arisen in this case and turn the cooker off.
  - Always position pans over the centre of the cooking zone, and turn the handles to a safe position so they cannot be knocked or grabbed.
  - If you are not going to use the appliance for a long time, remove the plug from the socket. Keep the main control switched off. Additionally, when not using the appliance, shut the gas valve off.
  - Make sure the appliance control knobs are always in the "0" (stop)

position when it is not being used.

•

**During cleaning and maintenance**

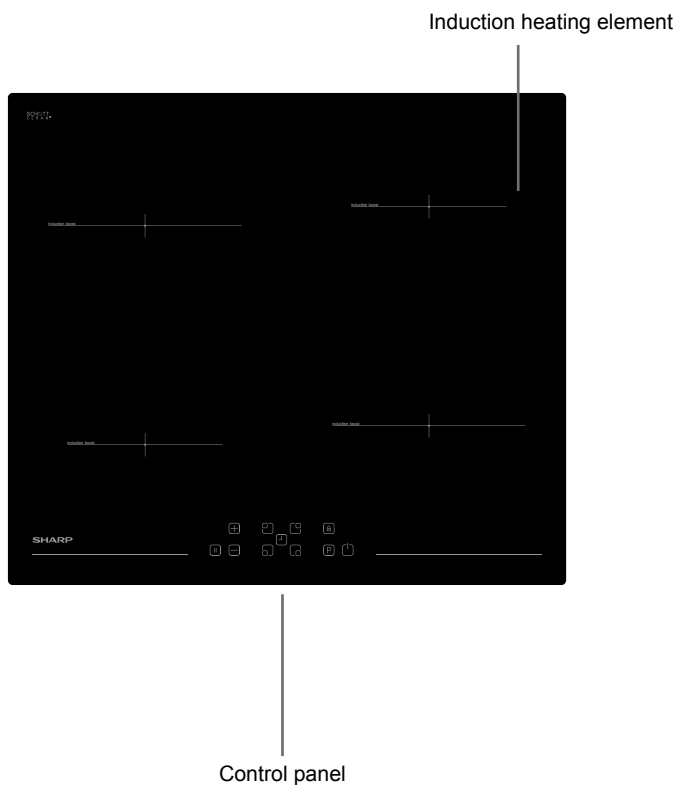
- Always turn the appliance off before operations such as cleaning or maintenance. You can do it after removing the plug for the appliance off or turning the main switches off.
- Do not remove the control knobs to clean the control panel.
- TO MAINTAIN THE EFFICIENCY AND SAFETY OF YOUR APPLIANCE, WE RECOMMEND YOU ALWAYS USE ORIGINAL SPARE PARTS AND ONLY CALL OUR AUTHORIZED SERVICE AGENTS SHOULD SUCH A NEED ARISE.

## DESCRIPTION OF THE HOB

Dear Customer,

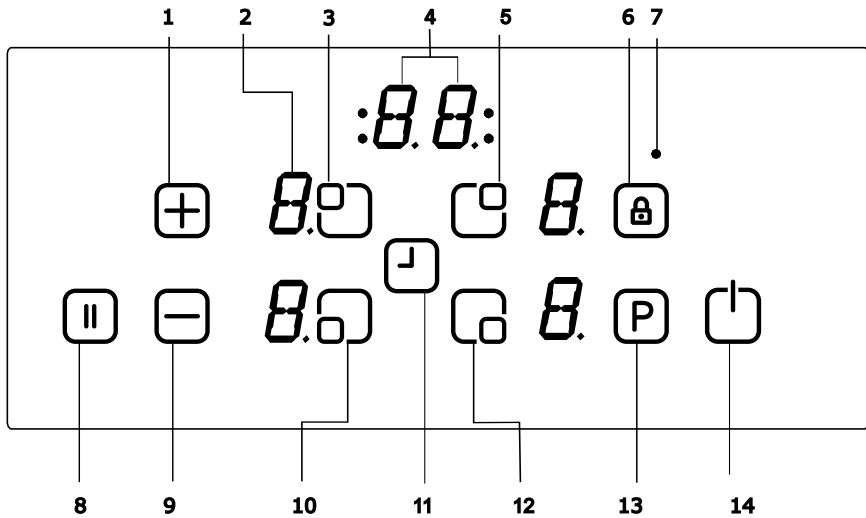
Please read the instructions in this user guide before using the hob and keep them for future reference.

### Cooking Surface for 4 heaters:



**Note:** The appearance of your hob maybe different than the model shown above due to its configuration.

Control Panel for 4 heaters:



- 1- Increase heat setting/timer
- 2- Heater display
- 3- Upper left heater selection
- 4- Timer display
- 5- Upper right heater selection
- 6- Key lock
- 7- Key lock indicator

- 8- Smart Pause
- 9- Decrease heat setting/timer
- 10- Lower left heater selection
- 11- Timer
- 12- Lower right heater selection
- 13- Boost
- 14- On/Off




## **OPERATION OF THE APPLIANCE**

Use the induction cooking zones with suitable cookware.


After the power supply is turned on, all of displays light up for a moment. When this time is over, the hob goes into stand-by mode and is ready for operation.

The hob is controlled with electronic sensors which are operated by touching the related sensors. Each sensor activation is followed by a sound signal (buzzer).

### **Switching the appliance on:**

Switch the hob on by pressing the ON/OFF key . All heater displays show a static "0" and the bottom right dots blink. (If no cooking-zone is selected within 20 seconds, the hob will automatically turn off.)

### **Switching the appliance off:**



Switch the hob off at any time by pressing .

The ON/OFF key  always has priority in the switch off function.


### **Switching the cooking-zones on:**




Press the heater selection key you wish to cook on. There is a static dot indication on the selected heater display and the blinking dot on all other displays switch off.

Select the temperature setting by using

the increase heat setting key  or decrease the heat setting key . The element is now ready to cook on. For quickest boil times, select the desired cooking level and then press the P key to activate the Boost function.


### **Switching the cooking-zones off:**

Select the element you want to switch off by pressing the related increase heat setting key .

Using the  key, turn the temperature down to "0". (Additionally, using the  and  keys simultaneously turns the temperature to "0")

If the cooking zone is hot, "H" will be displayed instead of "0".

### **Switching all the cooking-zones off:**

To turn all the cooking zones off at once, press the .

In stand-by mode, an "H" appears on all cooking zones which are hot.


### **Residual heat indicator:**

Residual heat indicator indicates that the ceramic glass has a dangerous touch temperature in the circumference of the cooking zone.

After switching off the cooking zone, the respective display shows an "H" until the assigned cooking zone temperature is in an uncritical level.




### Safety switch off function:

Every cooking zone will be switched off after a defined maximum operation time if the heat setting is not modified. Every change in the cooking zone puts the maximum operation time back to the initial value of the operating time limitation. The maximum operation time depends on the selected temperature level.



Wait until 'F' disappears for all zones, turn the hob on by touching  and continue to use.


Heat setting	Safety switch off after
1 - 2	6 Hours
3 - 4	5 Hours
5	4 Hours
6 - 9	1,5 Hours

### Child Lock:

The child lock function can be activated after switching the control on. To activate the child lock, simultaneously operate the front increase heat setting key  and the decrease heat setting key  and then operate the increase heat setting key  again. "L" meaning LOCKED will appear in all heater displays and the control can not be changed. (If a cooking zone is in the hot condition, "L" and "H" will be displayed in alternation.)


The hob will remain in a locked condition until it gets unlocked, even if the control has been switched on and off.

To deactivate the child lock, first switch the hob on. Simultaneously operate the front increase heat setting key  and the decrease heat setting key  and then operate the decrease heat setting

key  again. "L" will disappear in the display and the hob will be switched off.

### Key Lock

Key lock functionality is for blocking and setting the appliance into safe mode during operation. Touch modifications as, for example, increasing heat settings and others should not be possible. Only switching the appliance off is possible.

The lock function becomes active if the Key Lock button  is pressed for at least 2 seconds. This operation is acknowledged by a buzzer. After a successful operation of more than 2 seconds, the Key Lock Indicator flashes and the heater becomes locked.



### Timer function :

The timer function is carried out in two versions:




#### Minute minder timer (1 to 99 minutes):

The minute minder timer can be

operated if the cooking zones are switched off. The timer display displays "00" with a blinking dot.

Press the timer setting key  to increase the time or press  to decrease the time. Adjustment range is between 0 and 99 minutes. If there is no operation in 10 seconds, the minute minder timer will be set and the blinking dot will disappear. After the timer is set, the time runs down according to the adjustment.


When the time is over, a signal sounds and the timer display blinks. The sound signal will be stopped automatically after 30 seconds and/or by operating any key.

The minute minder timer can be changed or switched off anytime by operating the increase timer key  and/or decrease timer key . Switching off the hob by pressing  at any time will also switch off the minute minder timer.

### **Cooking zone timer (1 to 99 minutes):**

When the hob is switched on, an independent timer can be programmed for every cooking zone.

Select a cooking zone, then select the temperature setting and finally activate the timer setting

key , the timer can be programmed as a switch off function for a cooking zone. Four LEDs are arranged around the timer. These indicate for which

cooking zone the timer has been activated.

10 seconds after the last operation, the timer display changes to the timer that will run out next (in the event of programming more than 1 cooking zone).

When the timer has run down, a signal sounds and the timer display displays "00" statically, the assigned cooking zone timer LED blinks. The programmed cooking zone will be switched off and the "H" will be displayed if the cooking zone is hot.

The sound signal and the blinking of the LED timer will be stopped automatically after 30 seconds and/or by operating any key.

### **Buzzer :**

While the hob is in operation, the following activities will be signalled by means of a buzzer:

Normal key activation with a short sound signal

Continuous operation of keys over a longer period of time (10 seconds) with a longer, intermittent sound signal.

### **Boost Function:**

A cooking zone has to be selected, cooking level set to the "desired cooking level" and the P (Boost) key has to be pressed again.

The Boost-Function can be activated if the induction module accepts the

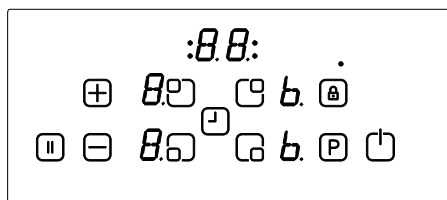
setting on this cooking zone. If the Boost Function is active, a "P" is displayed on the corresponding display.

Activating the booster can exceed the maximum power and the integrated power management will be activated.

The necessary power reduction is shown by the blinking of the corresponding cooking zone display. Blinking is active for 3 seconds and allows further adaptations of the settings before power reduction.

### Boiling function\*\*

This function allows for the boiling of water and keeping it near the boiling point. To activate the boiling function press the heater selection key twice. When the boiling function is active, the related display shows a 'b'. After



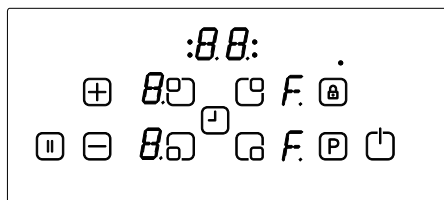
boiling the water, the hob gives a beep signal. This signal shows that the boiling is finished

simmering is taking place.

The rear right heater display indicates the boiling function

### Frying function

This function provides the frying of oil at around 160°C. To activate the frying function, press the

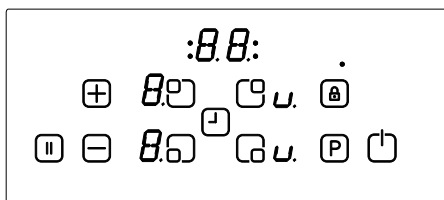


heater selection key three times. When the frying function is active, the related display shows an 'F'. The hob gives a beep signal after a while. This signal shows the oil is ready to fry.

Front right heater display indicates the frying function

### Keep warm function\*\*

This function ensures the dish is automatically kept at a temperature near 50°C. To activate the keep warm function, press the heater selection key four times. When the keep warm function, the active related display shows a 'u'.



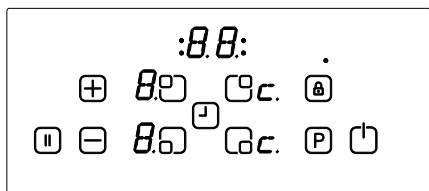
The rear right heater display indicates the keep warm function

### Chocolate melting function

This function allows for the melting of chocolate or similar things automatically kept near the temperature of 40°C. To

activate the chocolate melting function, press the heater selection key five

times. When the chocolate melting function is active, the related display shows 'c'.



Front right heater display indicates the chocolate melting function

\*\*These perform and time may vary according to amount of food quantity and pan quality. 1.5 litre


water and 0.5 litre oil give the best cooking performance with these functions.


### Smart Pause

The Smart Pause, when activated, reduces the power of all burners that have been switched on.

If you then deactivate the Smart Pause, the heaters will automatically return to the previous level.

If the Smart Pause is not de-activated, the cooktop will turn off after 30 minutes.

Press (  ) to activate Smart Pause. The power for the activated heater(s) will reduce to level 1 and "I" will appear on all the displays.

Press (  ) again to deactivate Smart Pause. "I" will disappear and the heaters will now run at the level previously set.

## HINTS AND TIPS

### Cookware

- Use thick, flat, smooth bottomed cookware, that has the same diameter as the element. This will help reduce cooking times.

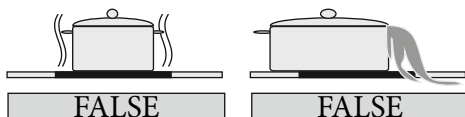
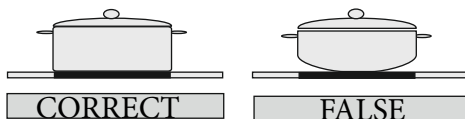
- Cookware made of steel, enamelled steel, cast iron and stainless steel (if appropriately labelled by the manufacturer) will give you the best results.

- Cookware made of enamelled steel or aluminium or copper bottoms can cause a metallic residue to remain on the hob. If left, this becomes difficult to remove. Clean the hob after every use.

- Cookware is suitable for induction if a magnet sticks to the bottom of the cookware.

- The cookware must be placed centrally on the cooking zone. If it is not placed correctly, is displayed.

- When using certain pans, you may get various noises from the pans, this is due to the design of the pans and does not effect the performance or safety of the hob.



## Energy saving

- Induction cooking zones adapt automatically to the size of the cookware bottom up to a certain limit. However, the magnetic part of the cookware bottom must have a minimum diameter depending upon the size of the cooking zone.
- Place the cookware on the cooking zone before it is switched on. If it is switched on before putting any cookware on it, the cooking zone will not operate and the control display shows.
- Use a lid to reduce cooking time.
- When liquid comes to the boil, reduce the temperature setting.
- Minimize the amount of liquid or fat to reduce cooking times.
- Select the proper temperature setting for the cooking applications.

## Examples of cooking applications

The information given in the following table is for guidance only.

Settings	Use for
0	Element off
1- 3	Delicate warning
4 - 5	Gentle simmering, slow warning
6 - 7	Reheating and rapid simmering
8	Boiling, sauté and searing
9	Maximum heat
P	Boost function

## Cleaning tips

- Do not use abrasive pads, corrosive cleaners, aerosol cleaners or sharp objects to clean the surfaces of the hob.
- To remove burnt food, soak it off with a damp cloth and washing-up liquid.
- You may use a scraper for cleaning food or residues. Sticky foods must be cleaned immediately when they spill, before the glass has cooled down.
- Be careful not to scratch the silicon adhesive placed on the edges of the glass whilst using a scraper.
- The scraper has a razor, therefore, it must be kept away from children.
- Use a special ceramic hob cleaner on the hob while it is warm to touch. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel.

## INSTALLATION OF THE APPLIANCE

### WARNING:

The electrical connection of this hob should be carried out by a qualified electrician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current regulations. In the event of any damage that occurs as a result of improper connection or installation, the warranty will not be valid. This appliance must be grounded.

### Installation safety

- Any overhanging surface should be at

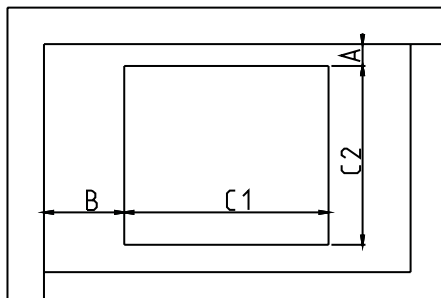
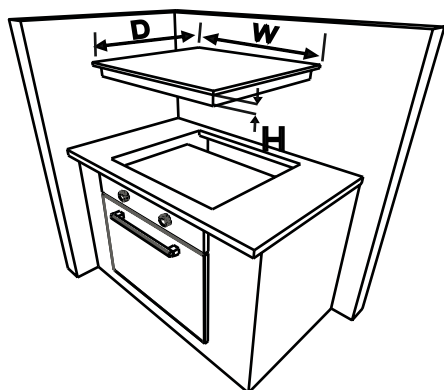
least 65cm above the hob.

- Extractor fans must be fitted in accordance with the manufacturer's instructions.
- The wall in contact with the rear of the hob must be made of flameproof material.
- The power cable length should not exceed 2 metres.

### Fitting the hob into a work surface

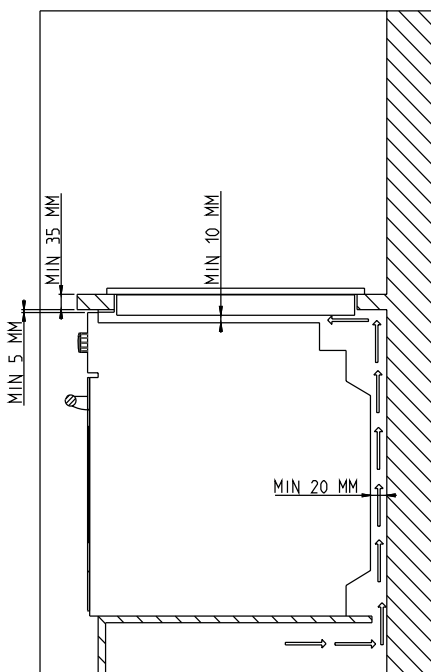
- The hob can be inserted into any worktop provided it is heat resistant up to at least 90°C.
- Create an opening with the dimensions shown in the picture below and on the next page.
- The induction hob may be built in 25 to 40 mm thick worktops.

PRODUCT DIMENSION	W (mm)	D (mm)	H (mm)
	590	520	53

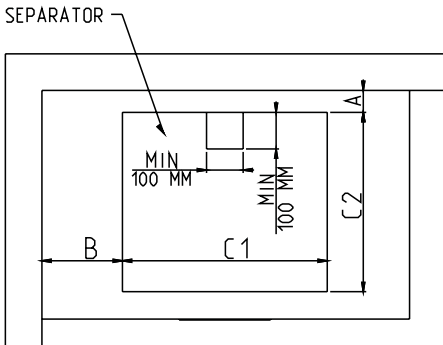
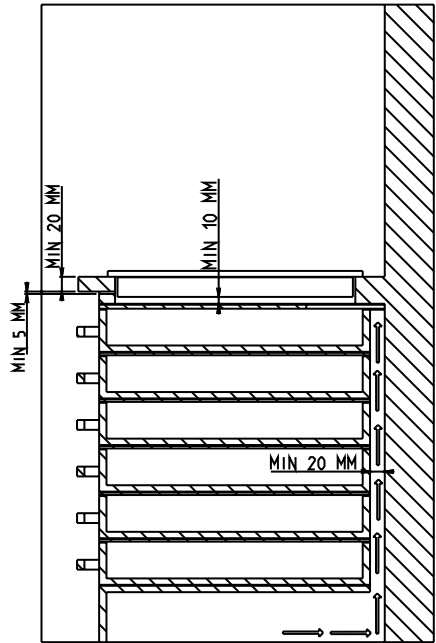
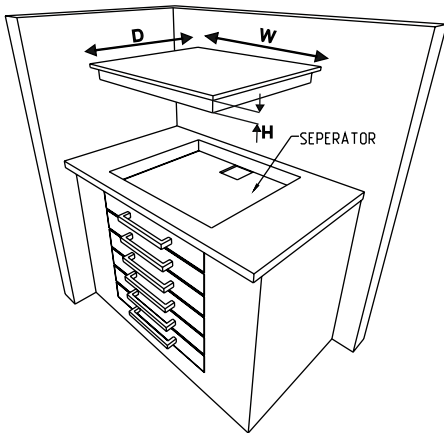


CUT OUT DIMENSION	C1 (mm)	C2 (mm)
	560	480

NEIGHBOUR HOOD WALLS	MIN A (mm)	MIN B (mm)
WOOD / CONCRETE OR CERAMIC TILED	50	50



PRODUCT DIMENSION	W (mm)	D (mm)	H (mm)
	590	520	53



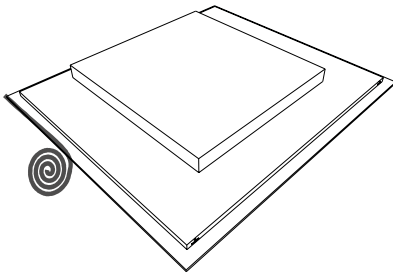
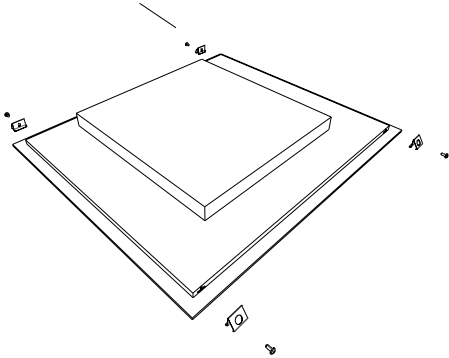
Apply one-sided self-adhesive sealing tape supplied all the way round the lower glass edge of the cooking surface along the outer edge of the glass ceramic panel. Do not stretch it.

CUTOUT DIMENSION	C1 (mm)	C2 (mm)
	560	480

NEIGHBOUR HOOD WALLS	MIN A (mm)	MIN B (mm)
WOOD / CONCRETE OR CERAMIC TILED	50	50



· Screw the 4 worktop mounting brackets on the side walls of the product.



Worktop mounting bracket

## **Making an electrical connection**

Before making a connection, check that:

The voltage power supply is the same as that quoted on the rating plate which is situated at the back of your hob.

The circuit can support the appliance load (see the rating plate).

The power supply has a grounded connection connection, which complies

with the provisions of current regulations and is in good working order.

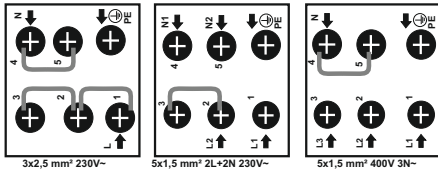
The fused switch is easily accessible once the hob has been installed.

If there is no dedicated hob circuit and fused switch, they must be installed by a qualified electrician before the hob is connected.

An approved suitable cable must be connected from the Consumer Unit (main fuse box) and be protected by its own 50amp fuse or Micro Circuit Breaker (MCB). The electrician must provide a fused all pole switch, which disconnects both the line (live) and neutral conductors with a contact separation of at least 3.0 mm.

The fused switch should be fitted to the kitchen wall, above the work surface and to the side of the hob, not above it, in accordance with IEE regulations. Connect the fused switch to a junction box which should be fitted on the wall about 61cm (24 inches) above floor level and behind the hob. The hob's power supply cable can then be connected. Connect one end to the junction box and connect the other end to the hob's power connection box which is located at the back of the hob. Remove the cover of the power connection box and install the cable, in accordance with the connection diagram.

The power supply cable must be positioned away from direct heat sources. It should not be to a temperature rise of more than 50°C above room temperature.








For the induction hob, the cable must be H05VV-F 3X2,5 mm<sup>2</sup> 60227 IEC 53 ••. You will find the connection diagram shown on the bottom of your appliance.


## ERROR CODES

If there is an error, error code will be showed at heater displays.

**E1 :** The cooling Fan is disabled, call an authorized service agent.

**E3 :** The power supply voltage is over the rated values, turn the hob off by touching , wait until “H” disappears for all zones, turn the hob on by pressing  and continue to use. If same error appears, call an authorized service agent.

**E4 :** Supply frequency is different from the rated values, turn the hob off by touching , wait until “H” disappears for all zones, turn the hob on by pressing  and continue to use. If same error appears, plug off/on turn the hob on by pressing  continue to use it. If the same error appears, call an authorized service agent.

**E5 :** The hob inside temperature is too high, turn the hob off by pressing  to let the heaters cool down.

**E6 :** Communication error between touch control and heater, call an authorized service agent.

**E7 :** The coil temperature sensor is disabled, call an authorized service agent.

**E8:** The cooler temperature sensor is disabled, call an authorized service agent.

**E9 :** Calibration error, call an authorized service agent.

## **PËRMBAJTJA:**

Udhëzime sigurie  
Përshkrimi i pajisjes  
Sipërfaqe gatimi dhe paneli i kontrollit të vatrave  
Përdorimi i pajisjes  
Ndezja dhe fikja e pajisjes  
Ndezja dhe fikja e vatrave të gatimit  
Pushimi Smart  
Treguesi i nxehtësisë së mbetur  
Siguria e funksionit të fikjes  
Bllokuesi për fëmijët  
Funksioni i kohëmatësit  
Sinjalizues  
Funksioni Boost  
Udhëzime dhe këshilla  
Instalimi i pajisjes  
Siguria gjatë instalimit  
Montimi i pllakës në platformën e punës  
Realizimi i një lidhje elektrike  
Lidhjet elektrike

## **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 kufizuara 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 prekjen e elementëve të nxehtë. Fëmijët më pak se 8 vjeç, do të mbahen larg vetëm nëse mbikëqyren vazhdimisht.

- **KUJDES:** Gatimi i pambikëqyrrur mbi pllakë me yndyrë apo me vaj mund të jetë i rrezikshëm dhe mund të shkaktojë zjarr. **ASNJËHERË** mos u përpiqni të shuani një zjarr me ujë, por fikni pajisjen dhe më pas mbuloni flakët p.sh. me një kapak ose me një batanije kundra zjarrit.

- **KUJDES:** Rreziku i zjar-

rit: mos ruani artikuj në sipërfaqet e gatimit.

- **KUJDES:** Nëse sipërfaqja është plasaritur, fikenit pajisjen për të shmangur mundësinë e goditjes elektrike.
- Për pllaka me induksion, objekte metalike të tilla si thika, pirunë, lugë dhe kapak nuk duhet të vendosen mbi sipërfaqet e pllakave, pasi ato mund të nxehen.
- Për pllakat me induksion, pas përdorimit, fikni rezistencën e pllakës nga kontrolli i saj dhe mos e mbështetni tek detektori kupë.
- Për vatrat e inkuorporuara në një kapak, çdo derdhje duhet të hiqet nga kapaku para hapjes. Dhe gjithashtu sipërfaqja e pllakës duhet të lihet të ftohet para mbylljes së kapakut.

- Pajisja nuk është ndërtuar për tu vënë në punë me anë të një ore me zile të jash-tme apo me anë të një sistemi të veçantë-telekomandë.
- Mos përdorni pastrues gërryes ose skrapër 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.
- 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.
- 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 pastrimi për të shmangur gërvishtjet. Shmangni goditjet apo trokitjet mbi xham me aksesorët.
- Sigurohuni që kordoni furnizues nuk ka ngecur diku gjatë instalimit. Nëse kabloja furnizues është e dëmtuar, ajo duhet të zëvendësohet nga prodhuesi, agjenti i saj i shërbimit apo nga persona të kualifikuar në mënyrë të ngjashme për të parandaluar ndonjë rrezik.

### **Paralajmërimi 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, sigurohuni që ajo nuk është dëmtuar gjatë transportit. Në rast të ndonjë defekti; mos e përdorni pajisjen dhe kontaktoni menjëherë një agjent të kualifikuar të shërbimit. Duke qenë se materialet e përdorura për paketim (najloni, staplers, polisteroli ... etj) mund të kenë efekte të dëmshme për fëmijët, ato duhet të mbliidhen dhe të hiqen menjëherë.
- Mbroni pajisjen tuaj ndaj efekteve atmosferike. Mos e ekspozoni atë nën efekte të tilla si dielli, shiu, bora etj .
- Materialet përreth e pajisjes (kabineti) duhet të jenë në gjendje të përballojnë një temperaturë prej min.100 ° C . Temperatura e sipërfaqes së poshtme të pllakës rritet gjatë funksionimit. Prandaj, një pllakë duhet të instalohet nën produkt.

### **• Gjatë përdorimit**

- Mos vendosni materiale të ndezshme ose të djegshme, në ose në afërsi të pajisjes kur ajo është duke punuar.
- Mos e lini pa mbikqyrje tenxheren ndërsa gatuar me vajra të ngurtë apo të lëngshëm. Ato mund të marrin zjarr në kushtet e ngrohjes ekstreme. Asnjëherë mos derdh ujë mbi të flakët që janë shkaktuar nga vaji. Mbuloni tiganin ose fritezën me kapakun e vet në mënyrë që të mbyten flakët që janë shkaktuar në këtë rast dhe

fikni sobën.

- Gjithmonë vendosni tiganin në qendër të zonës së gatimit dhe ktheni dorezat në një pozicion të sigurt ë në mënyrë që ato nuk mund të rrëzohen apo të përthyhen.
- 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.

### **Gjatë pastrimit dhe mirëmbajtjes**

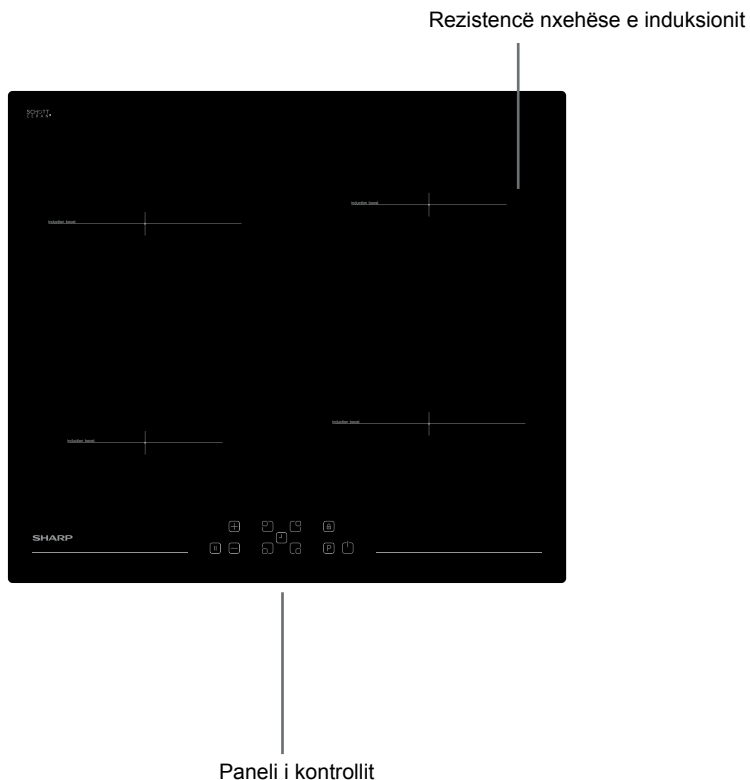
- Gjithmonë fikeni pajisjen para veprimeve të tilla si pastrimi apo mirëmbajtja. Ju mund ti bëni këto pas fikjes së pajisjes apo duke fikur çelësin kryesor.
- Mos hiqni çelësat e kontrollit për të pastruar panelin e kontrollit.
- PËR TË RUAJTUR EFIKASITETIN DHE SIGURINË E PAJISJES TUAJ NE JU REKOMANDOJMË QË GJITHMONË TË PËRDORNI PJESËORIGJINALE DHE NË RAST NEVOJE TË KONTAKTONI VETËM AGJENTIN E AUTORIZUAR TË SHËRBIMIT.

# PËRSHKRIMI I PLLAKËS

I nderuar klient,

Ju lutemi lexoni udhëzimet në këtë manual përdorimi para se të përdorni furrën dhe ruajeni si referencë për të ardhmen.

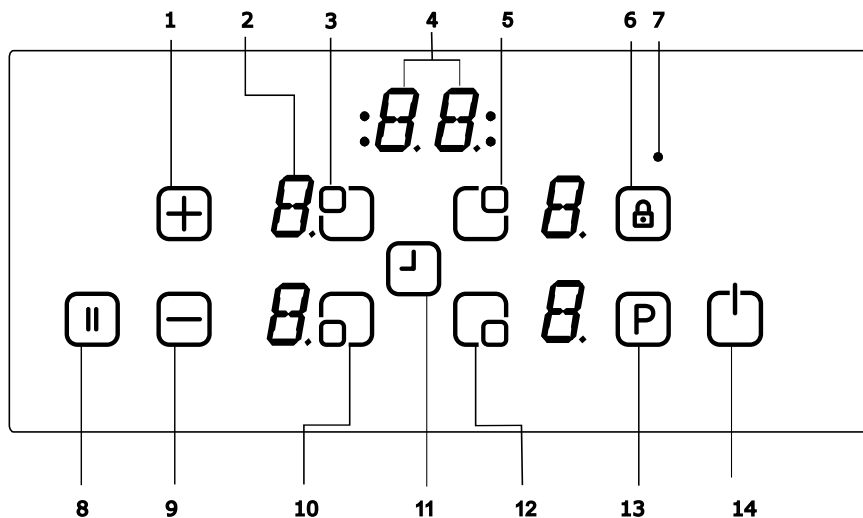
## Sipërfaqe gatimi për 4 vatra:



Shënim: Pamja vizuale e pllakës tuaj ndoshta është ndryshe nga modeli i treguar më sipër për shkak të konfigurimit të saj.



Panel kontrolli për 4 vatra :



- |  |   |
|--|---|
| 1- Rrisni regjistrimin e ngrohjes/kohëmatës<br>Treguesi i vatrës | 8- Pushimi Smart                          |
| 3- Selektimi i vatrës majtas lart<br>Treguesi i kohëmatës        | 9- Ulni regjistrimin e ngrohjes/kohëmatës |
| 5- Selektimi i vatrës djathtas lart<br>Bllokimi i çelësit        | 10- Selektimi i vatrës majtas poshtë      |
| Treguesi i bllokimit të çelësit                                  | 11- Kohëmatës                             |
|  | 12- Selektimi i vatrës djathtas poshtë    |
|  | 13- Boost                                 |
|  | 14- Ndezur/Fikur                          |


## **PËRDORIMI I PAJISJES**

Përdorni zonat e gatimit me induksion me enë gatimi të përshtatshme.



Pasi është aplikuar tensioni i rrymës elektrike, të gjithë ekranet janë të ndezura për një moment. Kur kjo kohë mbaron, pllaka është në modalitetin stand-by mode dhe është gati për funksionim.

Vatra është e kontrolluar me sensorë elektronik të cilët vihen në funksionim nga prekja e sensorëve të lidhura me të. Çdo aktivizim sensori pasohet nga një sinjal zanor (sirenë).

### **Ndezja e pajisjes:**

Ndizni pllakën duke prekur çelsin NDEZUR/FIKUR  Të gjitha vatrave tregojnë një "0" statike dhe pikat djathtas poshtë pulsojnë. (Nëse është zgjedhur një zonë- jo gatimi brenda 20 sekondave, pllaka do të fiket automatikisht.)



### **Fikja e makinerisë:**

Fikni pllakën në çdo kohë duke shtypur  . Butoni NDEZUR/FIKUR  ka gjithmonë prioritet në funksionin e fikjes.


### **Ndezja e zonave tnavë të gatimit:**




Prekni butonin selektues të vatrës që Ju dëshironi për të gatuar. Ka një tregues pike statike mbi ekranin e vatrës së zgjedhur dhe pika pulsuese në të gjitha vatrave të tjera shuhet.

Zgjidhni rregullatorin e temperaturës duke përdorur butonin e regjistrimit të

nxehtësisë në rritje  ose butonin e regjistrimit të nxehtësisë në zbritje  . Rezistenca tani është gati për të gatuar mbi të Për kohë më të shpejtë zierjeje, zgjidhni nivelin e dëshiruar të gatimit dhe më pas prekni butonin P për të aktivizuar funksionin Boost.


### **Fikja e zonave të gatimit:**

Zgjidhni elementin që dëshironi të fikni duke shtypur butonin e lidhur me regjistrimin e nxehtësisë në rritje  .

Duke përdorur çelësin  zbrisni temperaturën tek "0" . (Gjithashtu duke përdorur çelësat  dhe  /> njëkohësisht temperatura kthehet në "0" )

Nëse zona e gatimit është e nxehtë, do të shfaqet në ekran "H" në vend të "0" .

### **Fikja e të gjitha zonave të gatimit:**

Për të fikur të gjitha zonat e gatimit në të njëjtën kohë, prekni çelësin  .

Në modalitetin stand-by, shfaqet një "H" në të gjitha zonat e gatimit që janë të nxehta.


### **Treguesi i nxehtësisë së mbetur:**

Treguesi i nxehtësisë së mbetur tregon se xhami qeramik ka një temperaturë të rrezikshme nëse e prek në perimetrin e zonës së gatimit.

Pas fikjes së zonës së gatimit, ekrani përkatës tregon "H" derisa temperatura e zonës së caktuar të gatimit është në një nivel jo-kritik.




### **Siguria e funksionit të fikjes:**

Çdo zonë gatimi do të fiket pas një kohe funksionimi maksimale të përcaktuar nëse regjistrimi i ngrohjes nuk është modifikuar. Çdo ndryshim në zonën e gatimit e shtyn pas kohën maksimale të funksionimit me vlerën fillestare të kufizimit të kohës operative. Koha maksimale operative varet nga niveli zgjedhur temperaturës.

Prisni derisa të zhduket 'F' për të gjitha zonat, ndizni pllakën duke e prekur  dhe vazhdoni përdorimin.



Regjistrimi i ngrohjes	Siguria e fikjes më pas
1 - 2	6 orë
3 - 4	5 orë
5	4 orë
6 - 9	1,5 orë


### **Blokuksi për fëmijët:**

Pasi keni aktivizuar kontrollin, funksioni i bllokimit për fëmijët mund të aktivizohet. Për të aktivizuar bllokuesin e fëmijëve, njëkohësisht aktivizoni çelësin e regjistrimit të nxehtësisë në rritje  dhe çelësin e nxehtësisë në zbritje  dhe pastaj aktivizoni përsëri çelësin e nxehtësisë në rritje . "L" që nënkupton BLOKUAR do të shfaqet në të gjitha ekranet e vatrave dhe kontrolli nuk mund të ndryshohet. (Në qoftë se një zonë gatimi është në gjendje të nxehtë, "L" dhe "H" do të shfaqen të alternuara.)

Vatra do të mbetet në një gjendje të


mbyllur derisa ajo të zhblokohet, edhe në qoftë se kontrolli ka qenë i fikur dhe i nderur.

Për të çaktivizuar bllokuesin për fëmijët, së pari aktivizoni pllakën. Njëkohësisht aktivizoni çelësin para për nxehtësinë në rritje  dhe çelësin për nxehtësinë në zbritje  dhe më pas aktivizoni çelësin e nxehtësisë

në zbritje  sërish. "L" nuk do të jetë më mbi ekran dhe pllaka do të fiket."

### **Blokimi i çelësit**

Funksionaliteti i bllokimit të çelësit është për bllokimin dhe e vendos pajisjen në një modalitet kursimi gjatë veprimit. Modifikimet me prekje si për shembull rritja e gradimeve të ngrohjes apo të tjera nuk duhet të jenë të mundura. Kjo është e mundur vetëm për të fikur pajisjen.

Funksioni i bllokimit është aktiv, nëse butoni i bllokimit të çelësit  është shtypur të paktën 2 sek. Ky veprim do të bëhet i ditur me një zhurmë. Pas veprimit të suksesshëm të më shumë se 2 sekonda, treguesi i bllokimit të çelësit ndriçon dhe vatra është bllokuar.



### **Funksioni i kohëmatësit**

Funksioni i kohëmatësit realizohet në dy versione:




#### **Kohëmatës me kujtesë minutash (1..99 min):**

Kohëmatësi me kujtesë minutash

mund të aktivizohet nëse zonat e gatimit janë të fikura. Ekran i kohëmatësit tregon "00" me një pikë pulsuese.


Prekni çelësin e regjistrimit të kohëmatësit  për të rritur kohën apo prekni  për të ulur kohën. Gama e rregullimit është mes 0 dhe 99 minuta. Nëse nuk ka asnjë veprim brenda 10 sekondave, kohëmatësi me kujtesë minutash do të regjistrohet dhe pika pulsuese do të zhduket. Pasi është regjistruar kohëmatësi, koha është në zbritje sipas rregullimit.

Kur koha mbaron, dëgjohet një sinjal dhe ekran i kohëmatësit pulson. Sinjali zanor do të ndalet automatikisht pas 30 sekondash dhe/ose duke aktivizuar çfarëdo çelësi.

Kohëmatësi me kujtesë minutash mund të ndryshohet ose të fiket në çdo kohë duke aktivizuar çelësin e rritjes së kohës  dhe/ose çelësin e uljes së kohës . Fikja e pllakës duke prekur  në çdo kohë do të fik gjithashtu kohëmatësin me kujtesë minutash.

### **Kohëmatësi i zonës së gatimit (1..99 min):**

Kur pllaka është e ndezur, një kohëmatës i pavarur mund të programohet për çdo zonë gatimi.

Zgjidh një zonë gatimi, pastaj zgjidhni vendosjen e temperaturës dhe në fund aktivizoni regjistrimin e kohëmatësit me çelës , kohëmatësi mund të programohet si një funksion fikjeje për

një zonë gatimi. Rreth kohëmatësit janë vendosur katër LED. Këto tregojnë se për cilën zonë gatimi është aktivizuar kohëmatësi.

10 sekonda pas aktivizimit të fundit, ekran i kohëmatësit ndryshon tek kohëmatësi që përfundon në vijim (në rast të programimit për më shumë se 1 zonë gatimi).

Kur kohëmatësi ka mbaruar, dëgjohet një sinjal dhe ekran i kohëmatësit tregon statikisht "00", LED i kohëmatësit të zonës së caktuar të gatimit pulson. Zona e programuar gatimit do të fiket dhe "H" do të shfaqet në ekran nëse zona e gatimit është e nxehtë.

Sinjali zanor dhe pulsimi i LED-it të kohëmatësit do të ndalen automatikisht pas 30 sekondash dhe/ose duke aktivizuar çfarëdo butoni.

### **Sinjalizues :**

Ndërsa vatra është në veprim, aktivitetet në vijim do të sinjalizohen me anë të një zileje:

Aktivizimi normal i çelësit me një sinjal të shkurtër zanor

Funksionimi i vazhdueshëm i çelësave gjatë një periudhe më të gjatë kohore (10 sekonda) me një sinjal më të gjatë, të përhershëm.

### **Funksioni Boost :**

Duhet të zgjidhet një zonë gatimi, niveli i gatimit të vendoset në "nivel të dëshiruar të gatimit" dhe çelësi P(Boost) duhet të shtypet përsëri.

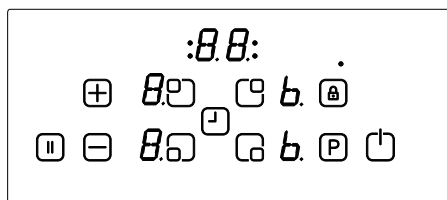
Funksioni Boost mund të aktivizohet nëse moduli i induksionit pranon vendosjen në këtë zonë gatimi Nëse funksioni Boost është aktiv , në ekranin përkatës do të shfaqet një "P".

Duke aktivizuar Boost mund të tejkalohet fuqia maksimale dhe do të aktivizohet menaxhimi i integruar i energjisë.

Reduktimi i nevojshëm i fuqisë është treguar me pulsimin e ekranit të zonës korresponduese të gatimit. Pulsimi është aktiv për 3 sek. dhe lejon përshtatje të mëtejshme të regjistrimeve para reduktimit të energjisë.

### Funksioni i vlimit\*\*

Ky funksion siguron zierjen e ujit dhe e mban atë afër pikës së vlimit. Për të aktivizuar funksionin e vlimit prekni dy herë butonin përzgjedhës të ngrohësit. Kur funksioni i vlimit është aktiv, ekrani

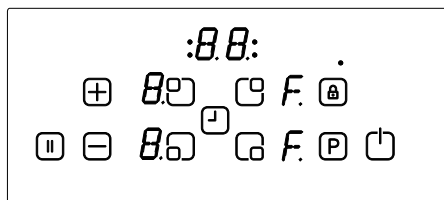


i lidhur me të tregon 'b'. Pas vlimit të ujit, pllaka jep një sinjal bip, ky sinjal tregon që vlimi përfundoi lëvizja verbulluese vazhdon.

Ekranin i vatrës djathtas pas tregon funksionin e vlimit

### Funksioni i tiganisjes

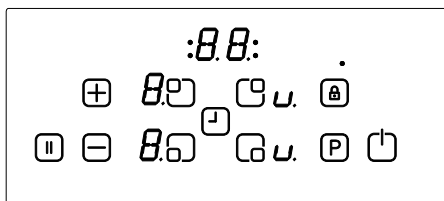
Ky funksion siguron tiganisje me vaj në rreth 160 ° C. Për të aktivizuar funksionin e tiganisjes prekni çelësin selektues të vatrës tri herë. Kur



funksioni i tiganisjes është aktiv, ekranin i lidhur me të tregon 'F'. Pllaka jep një sinjal bip pas pak kohe. Ky sinjal tregon që vaji është gati për tiganisje. Ekranin i vatrës djathtas para tregon funksionin e tiganisjes

### Funksioni i ruajtjes së ngrohjes \*\*

Ky funksion siguron që gatimi të mbahet automatikisht afër 50°C. Për të aktivizuar funksionin e ruajtjes së ngrohjes, prekni çelësin përzgjedhës të vatrës katër herë. Kur funksioni i ruajtjes së ngrohjes është aktiv, ekranin i lidhur me të tregon 'u'.



Ekranin i vatrës djathtas pas tregon funksionin e ruajtjes së ngrohjes

### Funksioni i shkrirjes së çokollatës

Ky funksion siguron që çokollatë e shkrirë apo të ngjashme të ruhen automatikisht afër 40°C .Për të aktivizuar funksionin e shkrirjes së çokollatës, prekni çelësin përzgjedhës të vatrës pesë herë. Kur funksioni i shkrirjes së çokollatës është aktiv, ekranin i lidhur me të tregon 'c'.

## UDHËZIME DHE KËSHILLA

### Enët e gatimit

- Përdorni enë gatimi me bazament të sheshtë, të trashë që janë të të njëjtit diametër si vatra. Kjo do të ndihmojë në reduktimin e kohës së gatimit.

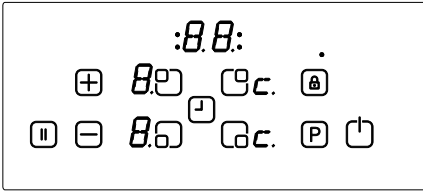
- Enët prej çeliku, çeliku të emaluar, gize dhe çeliku inox (nëse emërtohet në mënyrë adekuate nga prodhuesi) do t'ju japin rezultatet më të mira.

- Enët prej çeliku të emaluar ose alumini ose me funde bakri mund të shkaktojnë një mbetje metalike të grumbulluar mbi vatër. Nëse lihen aty, bëhet e vështirë për ti hequr. Pastroni vatrën pas çdo përdorimi.

- Ena e gatimit është e përshtatshme për induksion nëse ka një magneti në fund të enës.

- Enët e gatimit duhet të vendosen në qendër mbi zonën e gatimit. Në qoftë se nuk është vendosur si duhet, shfaqet në ekran.

- Kur përdorni tiganë të caktuar, ju mund të dëgjoni zhurma të ndryshme nga tiganët, kjo është për shkak të dizajnit të tiganëve dhe nuk ndikon në performancën apo sigurinë e vatrës.



Ekrani i vatrës djalhtas para tregon funksionin e shkrirjes së çokollatës


\*\* Kjo performancë dhe koha mund të ndryshojnë sipas sasisë së ushqimit dhe cilësisë së tiganit. 1,5 litër ujë dhe 0,5 litër vaj japin performancën më të mirë të gatimit me këto funksione.


### Pushimi Smart

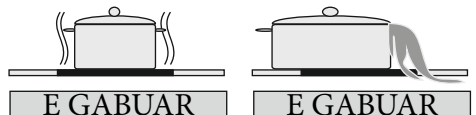
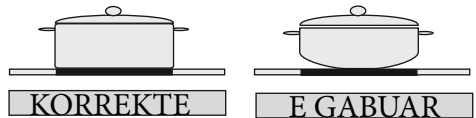
Pushimi Smart, kur aktivizohet, zvogëlon fuqinë e të gjitha vatrave që janë ndezur.

Nëse ju më pas çaktivizoni pushimin Smart, vatrën do të rikthehen automatikisht në nivelin e mëparshëm.

Nëse pushimi Smart nuk është i çaktivizuar, vatra e gatimit do të fiket pas 30 minutash.

Prekni (  ) për të aktivizuar pushimin Smart. Fuqia për vatrën (vatrat) e aktivizuara do të reduktohet në nivelin 1 dhe "II" do të shfaqet në të gjitha ekranet.

Prekni (  ) sërish për të çaktivizuar pushimin Smart. "II" do të zhduket dhe vatrën tani do të punojnë në nivelin e përcaktuar më parë.



## Kursim Energjie

- Zonat e gatimit me induksion përshtaten automatikisht me madhësinë e fundit të enëve të gatimit deri në një kufi të caktuar. Megjithatë pjesa magnetike e fundit të enëve të gatimit duhet të ketë një diametër minimal në varësi të madhësisë të zonës së gatimit.
- Vendoseni enën e gatimit në zonën e gatimit para se ta ndizni atë. Nëse është ndezur para se ta vini enën e gatimit, zona e gatimit nuk do të veprojë dhe do të shfaqet në ekranin e kontrollit.
- Përdorni një kapak për të reduktuar kohën e gatimit.
- Kur lëngjet fillojnë të ziejnë, reduktioni rregullimin e temperaturës.
- Minimizoni sasinë e lëngut ose yndyrës për të reduktuar kohët e gatimit.
- Përzgjidhni regjistrimin e duhur të temperaturës për aplikimet e gatimit.

## Shembuj të aplikimeve të gatimit

Informacioni i dhënë në tabelën e mëposhtme është vetëm për udhëzim.

Regjistrime	Përdorimi për
0	Rezistenca fikur
1 3	Njoftim delikat
4 - 5	Zhurme e lehtë, njoftim i ngadaltë
6 - 7	Ringrohje dhe zierje e shpejtë
8	Zierje, mpiksje dhe tharje
9	Nxehje maksimale
P	Funksioni Boost

## Këshilla për pastrim

- Mos përdorni peceta gërryese, pastrues gërryese, pastrues aerosol ose objekte të mprehta për të pastruar sipërfaqet e vatrës.
- Për të hequr ushqimin e djegur, thitheni atë me një leckë të lagur dhe lajeni me pastrues të lëngshëm.
- Ju mund të përdorni një kruese për pastrimin e ushqimit apo mbetjeve. Ushqimet ngjitëse duhet të pastrohen menjëherë kur derdhen, para se xhami të ftohet.
- Kini kujdes të mos gërryeni silikonin e vendosur në skajet e xhamit ndërsa jeni duke përdorur një kruese.
- Kruesja ka një brisk, prandaj, ajo duhet të mbahet larg nga fëmijët.
- Përdorni pastrues të veçantë për vatër qeramike, ndërkohë që ajo është e ngrohtë për tu prekur. Shpëlani dhe fshini me të thatë me një leckë të pastër apo peshqir letre.

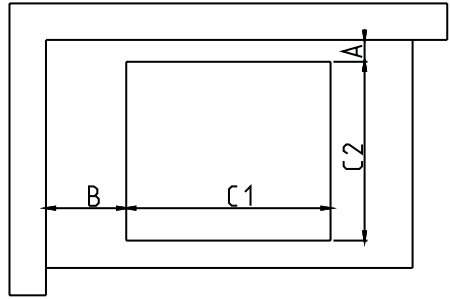
## INSTALIMI I PAJISJES

### KUJDES:

Lidhja elektrike e kësaj pllake duhet të kryhet nga një personel i autorizuar i shërbimit ose nga një elektrikisti të kualifikuar, sipas udhëzimeve në këtë udhëzues dhe, në përputhje me rregulloret aktuale. Në rast të ndonjë dëmi që ndodh si rezultat i lidhjes apo instalimit të gabuar, garancia nuk do të jetë e vlefshme. Kjo pajisje duhet të tokëzohet.

## Siguria gjatë instalimit

- Çdo sipërfaqe e varur duhet të jetë të paktën 65 cm mbi sobë.
- Ventilatorët e zgjatur duhet të montohen në përputhje me udhëzimet e prodhuesit.
- Muri në kontakt me pjesën e pasme të vatrës duhet të jetë bërë nga materiale rezistente ndaj zjarrit.
- Gjatësia e kabllot të energjisë nuk duhet të tejkalojë 2 metra.



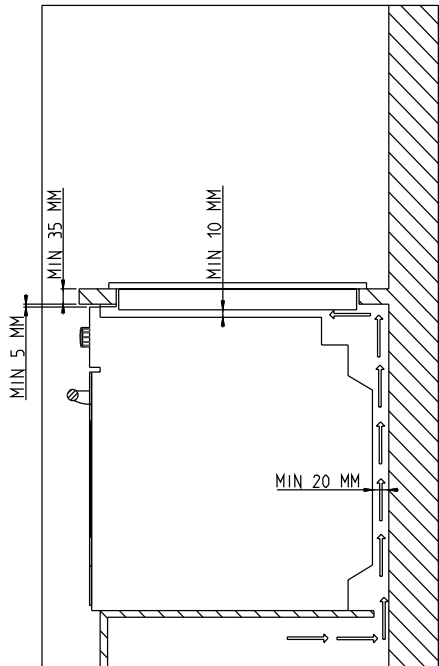
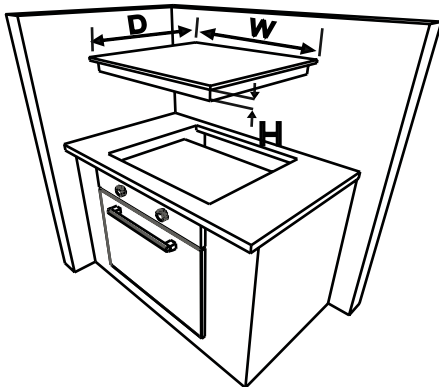
CUT OUT DIMENSION	C1 (mm)	C2 (mm)
	560	480

## Montimi i një pllake në një sipërfaqe pune

- Vatra mund të futet në çdo platformë pune me kusht që ajo të jetë rezistente ndaj nxehtësisë deri në të paktën 90°C.
- Krijë një hapje me dimensionet e treguara në foton më poshtë dhe në faqen tjetër.
- Vatrën me induksion mund të vendosen në platforma deri 25 deri 40 mm të trasha.

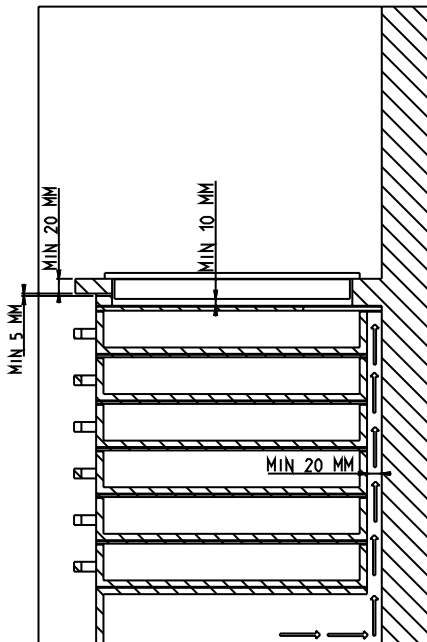
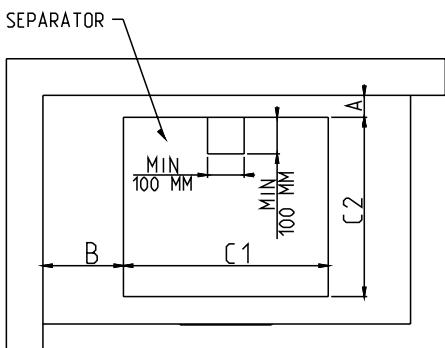
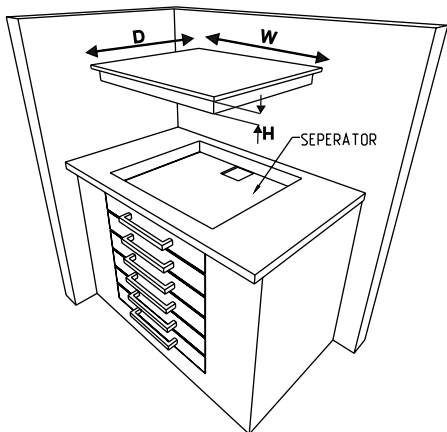
NEIGHBOUR HOOD WALLS	MIN A (mm)	MIN B (mm)
WOOD / CONCRETE OR CERAMIC TILED	50	50

PRODUCT DIMENSION	W (mm)	D (mm)	H (mm)
	590	520	53





PRODUCT DIMENSION	W (mm)	D (mm)	H (mm)
	590	520	53

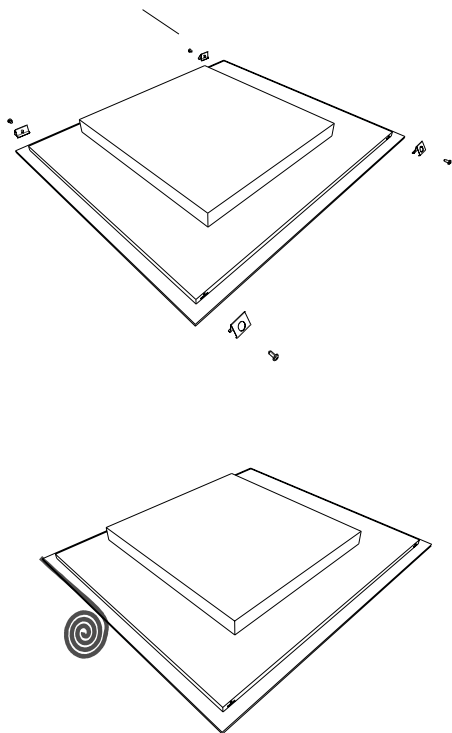


Aplikoni shiritin e njëanshëm vetë-  
ngjitës përgjatë gjithë cepit të ulët të  
sipërfaqes së gatimit përgjatë cepit të  
jashtëm të panelit të xhamit qeramik.  
Mos e tërhiqni për ta zgjatur.

CUTOUT DIMENSION	C1 (mm)	C2 (mm)
	560	480

NEIGHBOUR HOOD WALLS	MIN A (mm)	MIN B (mm)
WOOD / CONCRETE OR CERAMIC TILED	50	50

Vidhos 4 kaset fiksuese të platformës së punës në muret anësore të produktit



kaset fiksuese të platformës së punës

## Realizimi i një lidhje elektrike

Përpara se të bëni një lidhje, kontrolloni që: Tensioni i rrymës elektrike është i njëjtë me atë të kuotuar në pllakën e cila ndodhet në pjesën e pasme të vatrës tuaj.

Qarku mund të mbështesë ngarkesën e pajisjes (shih pllakën e specifikimeve).

Furnizimi me energji elektrike ka tokëzim, që është në përputhje me dispozitat e rregullave të tanishme dhe është në gjendje të mirë pune.

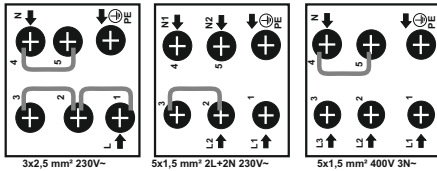
Kutia e siguresës duhet të jetë lehtësisht të arritshme pasi vatra të jetë instaluar.

Nëse nuk ka qark të dedikuar për pllakën dhe çelës siguresë, ato duhet të instalohen nga një elektrikist i kualifikuar përpara se të lidhet vatra.

Një kablo i miratuar i përshtatshëm duhet të jetë i lidhur nga Njësia e Konsumatorit (kutia kryesore e siguresave) dhe të jetë i mbrojtur nga vetë siguresa 50amp ose Micro Circuit Breaker (MCB). Elektrikisti duhet të sigurojë një ndërfaqje të gjithë çelësve dhe poleve, i cili çaktivizon dy linja (direkte) dhe përçuesit neutral me një ndërprerës kontakti prej të paktën 3,0 mm.

Çelësi i ndërfutur duhet të montohet në murin e kuzhinës, mbi sipërfaqen e punës dhe në anën e vatrës, jo mbi të, në përputhje me rregulloret IEE. Lidhni çelësin e ndërfutur me një kuti kryqëzim, e cila duhet të montohet në mur rreth 61 cm (24 inç) mbi nivelin e dyshemesë dhe prapa vatrës. Vetëm atëherë mund të lidhet kabloja e furnizimit me energji elektrike e vatrës. Lidhni një fund në kutinë kryq dhe lidhni fundin tjetër në furnizuesin me rrymë të vatrës, e cila është e vendosur në pjesën e pasme të vatrës. Hiqni kapakun e kutisë lidhëse të energjisë dhe instaloni kabllon, në përputhje me diagramin e lidhjeve.

Kabloja e furnizimit me energji elektrike duhet të jetë e pozicionuar larg nga burimet e ngrohjes direkte. Nuk duhet të ketë një temperaturë më tepër se 50°C mbi temperaturën e dhomës.



Për pllakat qeramike të integruara, kablo duhet të jetë H05VV-F 3X2,5 mm<sup>2</sup> 60227 IEC 53 ••. Ju do të gjeni diagramin e lidhjeve në anën e pasme të pajisjes tuaj.

## KODI I GABIMIT

Nëse ka ndonjë defekt, kodi i defektit do të shfaqet në ekranet e vatrave.

**E1** Ventilatori ftohës është jo aktiv, kontaktoni agjentët e autorizuar për servisim.

**E3** Rryma e furnizuar është mbi vlerat e specifikuara, fikni vatrën duke prekur , prisni derisa "H" të zhduket për të gjitha zonat, ndizni vatrën duke prekur  dhe vazhdoni

ta përdorni. Nëse shfaqet përsëri injëti defekt, kontaktoni agjentët e autorizuar për servisim.

**E4** Frekuenca furnizuese është ndryshe nga vlerat e specifikuara, fikni vatrën duke prekur , prisni derisa "H" të zhduket për të gjitha zonat, ndizni vatrën duke prekur  dhe vazhdon ta përdorni. Nëse i njëjti defekt shfaqet sërish, hiqeni nga priza fikur/ndezur, ndizni vatrën duke prekur  vazhdoni përdorimin. Nëse shfaqet përsëri i njëjti defekt, kontaktoni agjentët e autorizuar për servisim.

**E5** Temperatura brenda furrës është shumë e lartë, fikni vatrën duke prekur  lërin vatrën të ftohen.

**E6** Defekt komunikimi midis kontrollit me prekje dhe vatrave, kontaktoni agjentët e autorizuar për servisim.

**E7** Sensori i temperaturës së bobinës nuk është aktiv, kontaktoni agjentët e autorizuar për servisim.

**E8** Sensori i temperaturës së ftohësit nuk është aktiv, kontaktoni agjentët e autorizuar për servisim.

**E9** Defekt në kalibrim, kontaktoni agjentët e autorizuar për servisim.

## **СЪДЪРЖАНИЕ:**

Инструкции за безопасност

Описание

Работна повърхност и панел за управление на нагревателите

Работа с уреда

Включване и изключване на уреда

Включване и изключване на зоните за готвене

Смарт пауза

Индикатор за остатъчна топлина.

Функция за изключване с цел безопасност

Заклучване против деца

Функция таймер

Звукова сигнализация

Функция усилване

Съвети и препоръки

Монтаж на уреда

Безопасност при монтаж

Вграждане на уреда в кухненски плот

Електрическо свързване

Схема за електрическо свързване

## **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 възникнат. Децата не трябва да си играят с уреда. Почистването и поддръжката не бива да се осъществяват от деца без родителски надзор.

- **ВНИМАНИЕ:** По време на ползване повърхността на уреда се нагорещява. Внимавайте да не докосвате нагревателите. Децата на възраст под 8 години не трябва да бъдат допускани в близост до уреда, освен ако не се наблюдават непрекъснато.

- **ВНИМАНИЕ:** При пържене с масло или олио не оставяйте уреда без наблюдение, тъй като е възможно да възникне пожар. НИКОГА не правете опит да гасите пожар с вода.

- Вместо това изключете уреда и покрийте огъня, например с капак или противопожарно одеяло.
- **ВНИМАНИЕ:** Опасност от пожар: не оставяйте предмети върху плота.
  - **ВНИМАНИЕ:** В случай че покритието се спуска, изключете уреда, за да избегнете опасността от късо съединение.
  - **Метални предмети** като ножове, вилици, лъжици и капаци не трябва да бъдат поставяни върху повърхността на плота, тъй като е възможно да се нагорещат.
  - След работа с индукционния плот изключвайте нагревателите чрез панела за управление, без да разчитате на детектора за съдове.
  - При плотове с капак - всяко разливане на течност върху капака трябва да бъде отстранено, преди да бъде отворен. Също така, преди затваряне на капака е необходимо повърхността на плота да бъде оставена да изстине.
  - Уредът не е пригоден за употреба с външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
  - 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.

• Вашият уред е произведен в съ-

ответствие 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).
- Всички възможни мерки за гарантиране на Вашата безопасност са предприети. При почистване се опитвайте да избегнете надраскване, тъй като стъклото може да се спуква. Избягвайте да удряте стъклото със съдовете.
- Уверете се, че по време на монтажа захранващият кабел не е

приклепен. 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.

### **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 сервиз. Опаковъчните материали (полиетилен, телбод, стиропор и т.н.) могат да окажат вредно въздействие върху деца. Поради това трябва да бъдат отстранявани незабавно.
- Предпазвайте уреда от атмосферни влияния. Не го излагайте пряко на слънце, дъжд, сняг и т.н.
- Необходимо е предметите около уреда (напр. шкаф) да могат да издържат на температури от 100°C и повече. Докато уредът функционира, температурата на долната по-

върхност на плота може да се повиши. Ето защо, под него трябва да бъде монтиран борд.

#### • **По време на употреба**

- Не поставяйте леснозапалими или експлозивни материали в близост до уреда, докато е включен.
- Не оставяйте уреда без надзор по време на готвене с твърди или течни мазнини. При нагряване с много високи температури е възможно да възникне пламък. Никога не се опитвайте да гасите възпламенена мазнина с вода. Покрийте тенджерите и тиганите с капак, за да задушите пламъка и изключете уреда.
- Поставяйте тиганите винаги в центъра на зоната за готвене, като завъртате дръжките в безопасно положение, така че да не могат да бъдат бутнати.
- 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 почистване и поддръжка**

- Винаги изключвайте уреда преди да започнете действия по почистване и поддръжка. Изключете

чете уреда от електрическата мрежа или изключете главните превключватели.

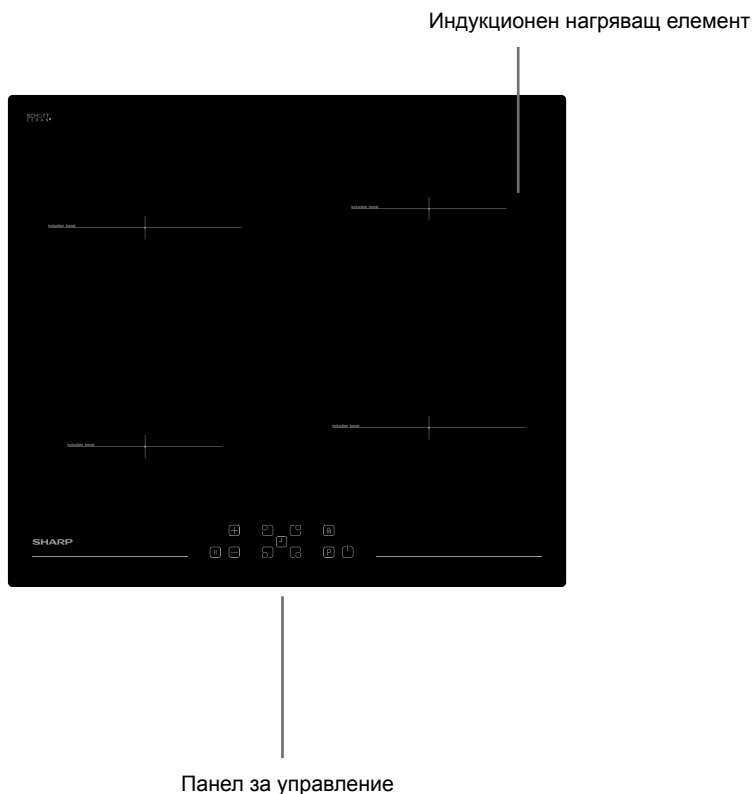
- При почистване на панела за управление не сваляйте контролните прибори.
- **ЗА ПОДДЪРЖАНЕ НА ЕФЕКТИВНА И БЕЗОПАСНА ЕКСПЛОАТАЦИЯ НА УРЕДА, ВИ ПРЕПОРЪЧВАМЕ ВИНАГИ ДА ИЗПОЛЗВАТЕ ОРИГИНАЛНИ РЕЗЕРВНИ ЧАСТИ И В СЛУЧАЙ НА НУЖДА ДА СЕ СВЪРЗАТЕ ЕДИНСТВЕНО С НАШИ УПЪЛНОМОЩЕНИ СЕРВИЗНИ ПРЕДСТАВИТЕЛИ.**



## ОПИСАНИЕ

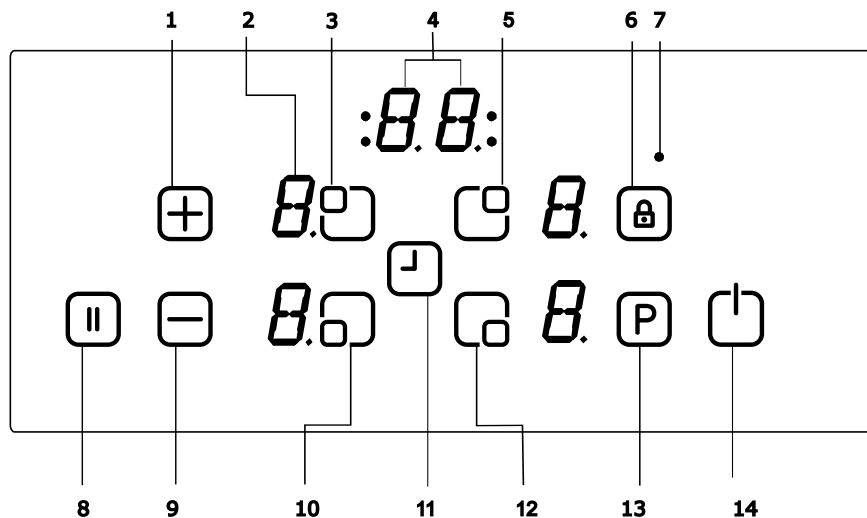
Уважаеми потребители,  
прочетете настоящото ръководство на потребителя преди да започнете да използвате плота и ги запазете за бъдещи справки.

### Работна повърхност за нагревател 4:



**Забележка:** Външният вид на Вашия плот може да се различава от конфигурацията на модела, показан на изображението по-горе.

Панел за управление на плот с 4 нагревателя:



1- Увеличаване на температурата/  
таймера

2- Дисплей на нагревател

3- Избор на горен ляв нагревател

4- Дисплей на таймера

5- Избор на горен десен нагревател

6- Заклучване на бутоните

7- Индикатор за заклучване на  
бутоните

8- Сمارт пауза

9- Намаляване на температурата/  
таймера

10- Избор на долен ляв нагревател

11- Таймер

12- Избор на долен десен  
нагревател

13- Усилване

14- Вкл./Изкл.


## РАБОТА С УРЕДА

Използвайте подходящи съдове върху индукционните зони за готвене.



При включване в електрическата мрежа всички дисплеи светват за момент. След изгасването им плотът се намира в режим на готовност за работа.

Плотът се управлява от електронни сензори, които функционират чрез докосване. Всяко активиране на сензор е последвано от звуков сигнал.

### Включване на уреда:


Уредът може да бъде включен чрез докосване на бутон ВКЛ./ИЗКЛ. . Върху дисплеите на всички нагреватели са показани статични символи "0", като точките долу вдясно премигват. (Ако в рамките на 20 секунди не бъде избрана зона за готвене, плотът ще бъде изключен автоматично.)


### Изключване на уреда:

Плотът може да бъде изключен по всяко време с докосване на . Бутон ВКЛ./ИЗКЛ.  винаги е с приоритет при изключването на уреда.


### Включване на зоните за готвене:




Докоснете бутона за избор на нагревател за готвене. Избраният нагревател се визуализира чрез статично светеща точка, докато останалите премигващи такива изчезват.

Температурната настройка може да бъде зададена чрез бутона за увеличаване  или намаляване на тем-

пературата . Елементът е готов за работа. За най-бързо загряване на течност изберете желаната топлинна стойност, след което натиснете бутон Р за активиране на функцията за топлинно усилване.


### Изключване на зоните за готвене:

Изберете елемента, който желаете да изключите с помощта на съответния бутон за температурна настройка .

Намалете температурата до "0", като използвате бутон . (Едновременно докосване на  и  връща температурната стойност на "0")

Ако зоната за готвене е нагрята, вместо "0", ще бъде изписано "H".

### Изключване на всички зони за готвене:

За едновременно изключване на всички зони за готвене докоснете бутон .

Докато уредът се намира в режим на готовност, всички нагорещени зони за готвене са обозначени със символа "H".


### Индикатор за остатъчна топлина:

Индикаторът за остатъчна топлина показва, че съответната зона за готвене е нагорещена и при докосване съществува опасност да се изгорите.

След изключване на зоната за готвене, съответстващият дисплей показва "H", докато температурата на нейната повърхност стане безопасна за докосване.




## Функция за изключване с цел безопасност:

Всяка от зоните за готвене се изключва, в случай че температурната настройка не бъде променена до изтичане на предварително зададеното максимално време за работа. Всяка промяна в съответната зона за готвене връща ограничителното максимално времетраене на готвене до първоначалната му стойност. Максималното времетраене на готвене зависи от избраната температурна стойност.

Изчакайте, докато символът 'F' изчезне при всички зони, след което включете и продължете да използвате плота с докосване на .




Температурна настройка	Изключване с цел безопасност след
1 - 2	6 часа
3 - 4	5 часа
5	4 часа
6 - 9	1,5 часа

## Заклучване против деца:

Функцията за заключване против деца може да бъде активирана след включване на панела за управление. За да направите това, докоснете едновременно бутоните за увеличаване  и намаляване на температурата , след което докоснете отново бутон за увеличаване на температурата . При визуализиране на знака "L" (ЗАКЛЮЧЕН) върху дисплеите, температурните настройки на нагревателите не могат да бъдат променени. (Ако някоя от зоните за готвене е нагрята, символите "L" и "H" ще се редуват.)


Плотът ще остане в това положение,

докато не бъде отключен, дори и ако панелът за управление бъде рестартиран.

За деактивиране на заключването против деца включете плота. Докоснете едновременно бутоните за увеличаване  и намаляване на температурата , след което докоснете отново бутон за намаляване на температурата . Символът "L" ще изчезне и уредът ще бъде готов за експлоатация.

## Заклучване на бутоните

Тази функция служи за блокиране на бутоните и поставяне на устройството в режим на безопасност по време на работа. По време на действието му променянето на настройки и режими чрез докосване на сензорния панел, като например увеличаване на температурата и др. не е възможно. Единственото действие, което може да бъде предприето е изключване на уреда.



Функцията за заключване на бутоните се активира при натискане и задържане на бутон Заклучване на бутоните  за поне 2 секунди. Действието се потвърждава чрез звуков сигнал. При успешно изпълнение Индикаторът за заключване на бутоните премигва, след което уредът е заключен.

## Функция таймер:

Функцията таймер е налична в два варианта:

### Таймер за минутно напомняне (1..99 мин):

Таймерът за минутно напомняне може да бъде активиран при изключени зони за готвене. Дисплеят на таймера показва "00" с премигваща точка.

Докоснете бутон за увеличаване  или намаляване  стойността

на таймера. Диапазонът за задаване на настройката е между 0 и 99 минути. Ако в следващите 10 секунди не бъде извършено никакво действие, таймерът за минутно напомняне ще бъде активиран, а премигващата точка ще изчезне. След активирането на таймера, времето започва да бъде отброявано в зависимост от зададената настройка.

При неговото изтичане прозвучава аудио сигнал и дисплеят на таймера започва да премигва. Аудио сигналът се изключва автоматично след 30 секунди или при докосване на някой от бутоните.

Таймерът за минутно напомняне може да бъде променен или изключен по всяко време чрез докосване на бутона за увеличаване (+) и/или намаляване (-) на неговата стойност. Изключването на плота чрез докосване на (0) по всяко време ще изключи и таймера за минутно напомняне.

### **Таймер на зона за готвене (1..99 мин):**

При включен плот, за всяка една от зоните за готвене може да бъде програмиран отделен таймер.

Изберете зона за готвене, след това задайте температурната настройка и накрая активирайте бутона за настройка на таймера (T). Таймерът може да бъде програмиран като функция за изключване на зоните за готвене. Около таймера са разположени 4 LED индикатора, служещи за обозначаване на зоните за готвене, за които има активиран таймер.

10 секунди след последното действие дисплеят на таймера преминава към

следващия таймер, който изтича (в случай че е програмирана повече от една зона за готвене).

След изтичане на зададеното времетраене прозвучава сигнал, върху дисплея на таймера се изписва "00" без премигване, а LED индикаторът на програмираната зона за готвене започва да премигва. Съответната зона се изключва, а ако е нагорещена върху дисплея се изписва "H".

Звуковият сигнал и премигващият LED индикатор се изключват автоматично след 30 секунди или при докосване на някой от бутоните.

### **Звукова сигнализация:**

При включен плот следните действия се обозначават със звуков сигнал: Стандартно активиране на бутон - къс звуков сигнал. Непрекъснато въздействие върху бутоните за продължителен период от време (10 секунди) - дълъг прекъснат звуков сигнал.

### **Функция усилване:**

Изберете зоната за готвене и желаната температурна стойност, след което докоснете бутон P (усилване) още веднъж.

Функцията за топлинно усилване може да бъде активирана ако индукционния модул приеме настройката на зоната за готвене. Когато това стане, върху съответния дисплей се изписва символът "P".

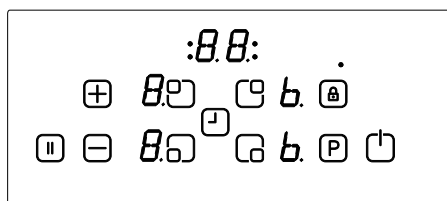
При активирането на функцията е възможно надхвърлянето на максималната мощност. Това задейства вграденото управление на мощността.

Необходимостта от намаляване на мощността се означава чрез пре-

мигване на дисплея на съответната зона за готвене. То продължава 3 секунди и позволява промени в настройките преди активиране на намаляването на мощността.

### Функция варене\*\*

Служи за довеждане температурата на течността до точка на врене и нейното поддържане близо до тази точка. За активиране на функцията варене докоснете бутона за избор на нагревател два пъти. При активирана функцията върху съответния дисплей се изписва 'b'. След като водата заври, плътът издава аудио сигнал и преминава към температурата за къкрене.



Дисплеят на задния десен нагревател показва активността на функцията варене.

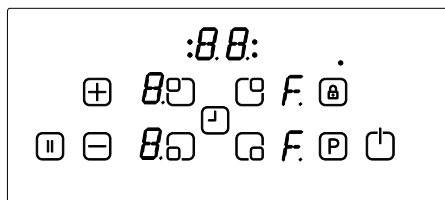
### Функция пържене

Функция за пържене при около 160°C. За активиране докоснете бутона за избор на нагревател три пъти. При активирана функцията пържене, върху съответния дисплей се изписва 'F'. След кратък период плътът издава аудио сигнал. Това е знак, че маслото е готово за пържене.

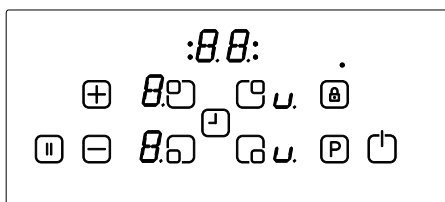
Дисплеят на предния десен нагревател визуализира активността на функцията

### Функция за поддържане на храната топла\*\*

Тази функция помага за поддържа-



не температурата на храната около 50°C. За да я активирате, докоснете бутона за избор на нагревател четири пъти. Когато това бъде изпълнено, върху съответния дисплей се изписва 'u'.

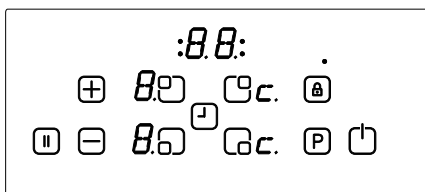


Дисплеят на задния десен нагревател показва активността на функцията за поддържане на храната топла.

### Функция за разтопяване на шоколад

Когато тази функция бъде активирана, топящият се шоколад или други подобни храни автоматично се поддържат на температура, близка до 40°C.

За да я активирате, докоснете бутона за избор на нагревател пет пъти. Когато функцията за разтопяване на шоколад е активна, върху съответния дисплей се изписва 'c'.



Дисплеят на предния десен нагревател показва активността на функцията.

\*\*Функционалността и времетраенето могат да варират в зависимост от количеството храна и качеството на тигана.


Най-добри резултати се постигат при 1,5 литра вода и 0,5 литра масло.


## Смарт пауза

Активирането на тази функция намалява мощността на всички включени нагреватели.

При деактивиране на функцията смарт пауза нагревателите автоматично се връщат към предишния си режим на работа.

В случай че функцията не бъде деактивирана, плотът ще се изключи автоматично след 30 минути.

За активиране на смарт пауза докоснете (  ). Мощността на всички активирани нагреватели ще бъде намалена до ниво 1 и върху всички дисплеи ще бъде изписано "II".

Докоснете (  ) още веднъж за деактивиране на функцията. Символът "II" ще изчезне и всички нагреватели ще продължат да работят на предишния си режим на работа.

## СЪВЕТИ И ПРЕПОРЪКИ

### Съдове за готвене

· Използвайте съдове за готвене с дебело, плоско и гладко дъно, имащи еднакъв диаметър с елемента. По този начин времето за готвене се намалява.

· За оптимални резултати при приготвяне на храната използвайте съдове от стомана, емайлирана стомана, чугун и неръждаема стомана (надлежно маркирани от производи-

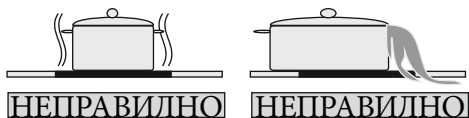
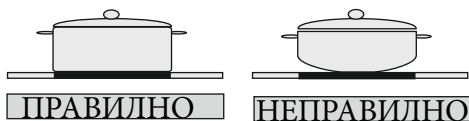
теля).

· Съдове с дъно от емайлирана стомана, алуминий или бакар могат да оставят следи от метал върху плота. Ако не ги премахнете веднага, след известно време те стават много трудни за почистване. Почиствайте плота след всяка употреба.

· Съдовете, върху чиито дъно може да бъде залепен магнит са подходящи за индукция.

· Те трябва да бъдат разположени централно върху зоната за готвене. По-долу са показани правилно и неправилно поставени съдове.

· Възможно е при използване на някои тигани да чуе определени шумове. Това се дължи на техния дизайн и не се отразява върху работата или безопасността на плота.



### Икономия на енергия

· Индукционните зони за готвене се приспособяват автоматично към размера на дъното на съда до определени граници. Магнитната част на дъното на съда трябва да бъде с минимален диаметър в зависимост от размера на зоната за готвене.

- Поставяйте съда върху зоната за готвене преди да включите уреда. Ако той бъде включен без поставен върху него съд, зоните за готвене няма да функционират и това ще бъде показано върху дисплея на панела за управление.
- Поставяйте капак, за да намалите времетраенето на готвене.
- Когато течността заври, намалявайте температурната настройка.
- Ограничете количеството течност или мазнина, за да намалите времетраенето на готвене.
- Изберете подходяща температурна настройка за отделните приложения на уреда.

### Примери

Данните, показани в таблицата по-долу служат само за информация.

Настройки	Използва се за
0	Изключване на елемент
1 - 3	Деликатно затопляне
4 - 5	Леко къкрене, бавно затопляне
6 - 7	Бързо затопляне, варене
8	Варене, сотиране и изпичане на коричка
9	Максимална топлинна стойност
P	Функция усилване

### Съвети за почистване

- При почистване на повърхността на плота не използвайте абразивна кухненска тел, разяждащи препарати за почистване, аерозоли или остри

предмети.

- За да премахнете загоряла храна предварително я накиснете с влажна кърпа и подходящ препарат.
- За почистване на храна или остатъци можете да използвате стъргалка. Лепкавите храни трябва да бъдат почиствани незабавно, преди стъклото да е изстинало.
- Докато използвате стъргалката, внимавайте да не издраскате силиконовото покритие върху краищата на стъклото.
- Стъргалката съдържа бръснач. Поради тази причина, е необходимо да я пазите далеч от деца.
- Почиствайте плота, докато е достатъчно топъл с помощта на специален препарат за почистване на стъклокерамични повърхности. Изплакнете и подсушете с чиста кърпа или хартия.

### МОНТАЖ НА УРЕДА

#### ВНИМАНИЕ:

Електрическото свързване на този плот трябва да бъде изпълнено от квалифициран електротехник, в съответствие с инструкциите от този наръчник и спазвайки местните разпоредби. В случай на повреда, възникнала в резултат на неправилно свързване или монтаж, гаранцията престава да бъде валидна. Уредът трябва да бъде заземен.

#### Безопасност при монтаж

- Най-близката повърхност над уреда трябва да отстои на поне 65 см.

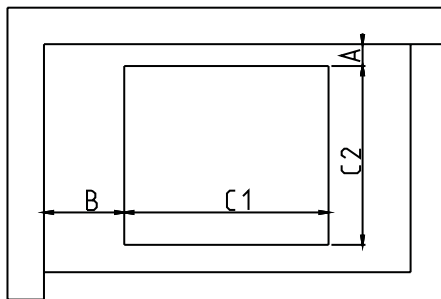
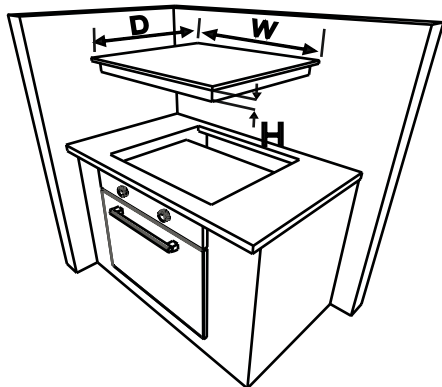


- Аспираторите трябва да бъдат поставени в съответствие с указанията на производителя.
- Необходимо е стената зад плота да бъде от огнеустойчив материал.
- Дължината на захранващия кабел не бива да надвишава 2 метра.

## Вграждане на уреда в кухненски плот

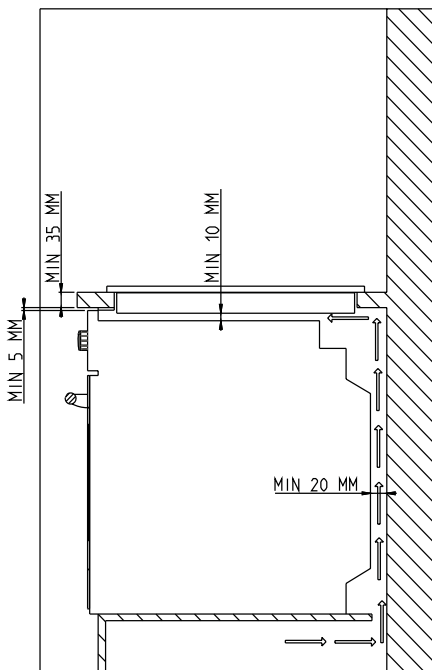
- Уредът може да бъде поставен в кухненски плот с устойчивост на топлина до 90°C и повече.
- Направете отвор с размери, показани на изображението по-долу и на следващата страница.
- Индукционният плот може да бъде вграден в кухненски плотове с дебелина между 25 и 40 мм.

PRODUCT DIMENSION	W (mm)	D (mm)	H (mm)
	590	520	53

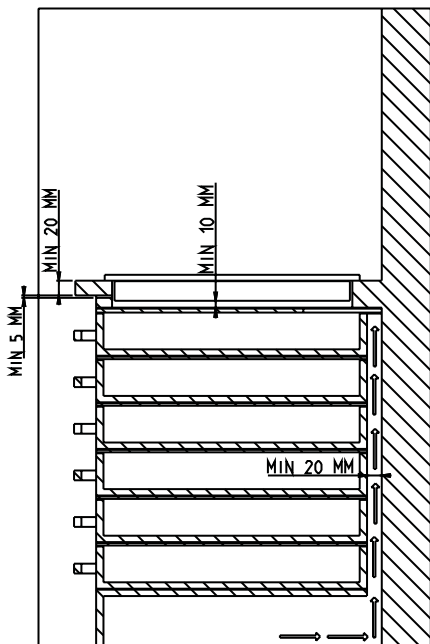
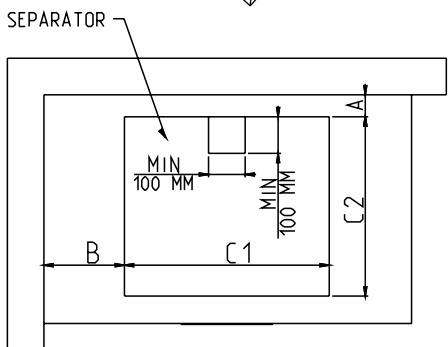
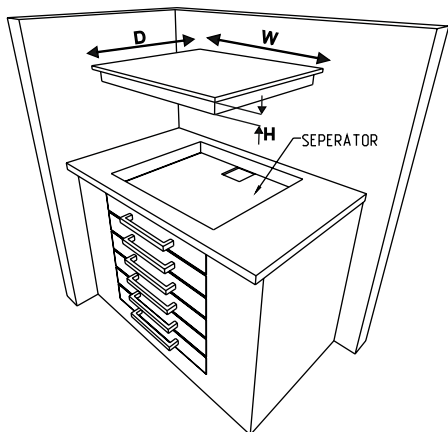


CUT OUT DIMENSION	C1 (mm)	C2 (mm)
	560	480

NEIGHBOUR HOOD WALLS	MIN A (mm)	MIN B (mm)
WOOD / CONCRETE OR CERAMIC TILED	50	50



PRODUCT DIMENSION	W (mm)	D (mm)	H (mm)
	590	520	53

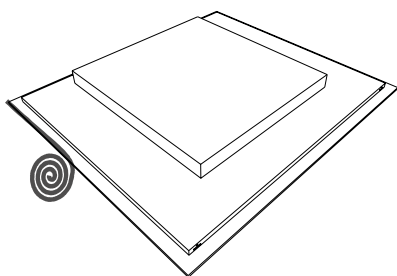
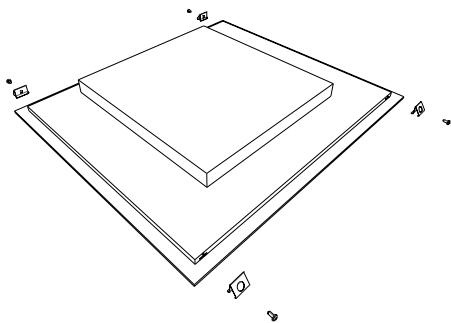


Залепете предоставената лента за уплътнение около цялата дължина на долната страна на плота, по продължението на външния ръб на стъклокерамичния панел. Не разтягайте лентата.

CUTOUT DIMENSION	C1 (mm)	C2 (mm)
	560	480

NEIGHBOUR HOOD WALLS	MIN A (mm)	MIN B (mm)
WOOD / CONCRETE OR CERAMIC TILED	50	50

Завийте четирите монтажни конзоли в страните на продукта.



Монтажна конзола

### Електрическо свързване

Преди да свържете уреда към електрическата мрежа, проверете дали: Входящото напрежение е еднакво с посоченото върху табелката от задната страна на плота.

Мрежата може да поддържа мощността на уреда (посочена върху табелката).

Захранването е заземено в съответствие с местните разпоредби, както и дали се намира в добро състояние. Превключвателят с предпазител е лесно достъпен, след като плотът бъде монтиран.

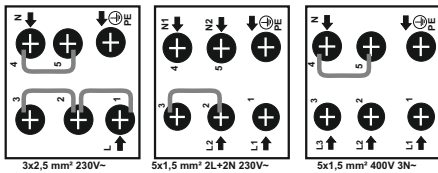
При отсъствие на отделна верига

и превключвател с предпазител за плота, такива трябва да бъдат монтирани от квалифициран електротехник преди уредът да бъде свързан. За консумиращия уред (главното табло за предпазител) трябва да бъде свързан подходящ и одобрен кабел, който да бъде защитен от собствен 50 амперов предпазител или микро електрически прекъсвач (МСВ). Електротехникът трябва да монтира многополюсен превключвател с предпазител, който изключва активния и неутралните проводници, оставяйки минимално разстояние в контакта от 3,0 мм.

Превключвателят с предпазител трябва да бъде поставен на стената върху и встрани от работната повърхност на плота, не и непосредствено над него, в съответствие разпоредбите на IEE. Свържете превключвателя с предпазител към разклонителна кутия, която трябва да бъде поставена в стената на около 61 см над пода и зад плота. След това можете да свържете захранващия кабел. Свържете единия край към разклонителната кутия, а другия към електрическите клеми, разположени на задната страна на плота. Свалете капака, покриващ електрическите клеми и монтирайте проводника, спазвайки схемата за свързване.

Захранващият кабел трябва да бъде разположен далеч от непосредствени източници на топлина. Той не бива да бъде излаган на температура, по-висока с 50°C от температурата в помещението.

Уредът отговаря на изискванията на следните директиви на





Проводникът за индукционния плот трябва да бъде H05VV-F 3X2,5 mm<sup>2</sup> / 60227 IEC 53 ••. Можете да видите схемата за свързване на дъното на уреда.


## КОДОВЕ ЗА ГРЕШКА



При възникване на грешка, върху дисплеите на нагревателите се изписва код за грешка.


**E1:** Охлаждащият вентилатор не функционира. Повикайте упълномощени сервизни представители.

**E3:** Подаваното захранване надвишава номиналните стойности. Изключете плота чрез докосване на , изчакайте докато символът “Н” излезне от дисплеите на всички зони, включете отново плота, като докоснете , след което продължете

работата с уреда. При повторна поява на същия код за грешка, се свържете с упълномощени сервизни представители.

**E4:** Честотата на подаваното захранване се различава от посочените стойности. Изключете плота чрез докосване на , изчакайте докато символът “Н” излезне от дисплеите на всички зони, включете

отново плота, като докоснете , след което продължете използването на уреда. При повторна поява на същия код за грешка, изключете уреда от захранването, след което го включете чрез докосване на  и продължете да работите с него. Ако кодът за грешка все още не е изчезнал, се свържете с упълномощени сервизни представители.

**E5:** Вътрешната температура на плота е твърде висока. Изключете уреда чрез докосване на  и изчакайте, докато нагревателите изстинат.

**E6:** Грешка при предаването на командите от панела за управление към нагревателите. Свържете се с упълномощени сервизни представители.

**E7:** Температурният сензор на нагревателя не функционира. Свържете се с упълномощени сервизни представители.

**E8:** Температурният сензор на охладителя не функционира. Свържете се с упълномощени сервизни представители.

**E9:** Грешка в калибрирането. Свържете се с упълномощени сервизни представители.

## **OBSAH:**

Bezpečnostní pokyny  
Popis spotřebiče  
Varná plocha a ovládací panel plotýnek  
Provoz spotřebiče  
Zapnutí a vypnutí spotřebiče  
Zapnutí a vypnutí varných zón spotřebiče  
Chytrá pauza  
Kontrolka zbytkového tepla.  
Funkce bezpečnostního vypnutí  
Dětský zámek  
Funkce časovače  
Alarm  
Funkce Posílení  
Rady a tipy  
Instalace spotřebiče  
Bezpečnost instalace  
Přípevnění plotýnky na pracovní desku  
Provedení elektrického zapojení  
Nákres elektrického zapojení

## **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:** Vaření bez dozoru, při kterém používáte tuk nebo olej může být nebezpečné a může způsobit požár. NIKDY senepokoušejte uhasit oheň vodou, ale vypněte spotřebič a poté plamen zakryjte pokličkou nebo hasicí rouškou.
- **V A R O V Á N Í :** Nebezpečí požáru: na povrchu určeném k vaření neskladujte žádné předměty.
- **VAROVÁNÍ:** Je-li povrch nalomený, vypněte spotřebič, abyste tak

předešli možnosti úrazu elektrickým proudem.

- V případě indukčních plotýnek nesmíte na horkých povrch pokládat kovové předměty, např. nože, vidličky, lžíce a pokličky, neboť by se mohly rozehrát.
- V případě indukčních plotýnek vypněte varnou plotýnku pomocí ovládání a nespolehejte se na detektor.
- V případě varných desek s krytem je třeba před otevřením odstranit cokoli, co je na něm vylitého. Před zavřením krytu je nutné nechat varnou desku zchladnout.
- Spotřebič by se neměl spínat pomocí externího časovače nebo samostatného dálkového ovládání.
- 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.
- 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 technikami 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.

- 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.

### **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 v okolí spotřebiče (skříň) musí dokázat vydržet teplotu minimálně 100°C. Teplota spodního povrchu plotýnky se může během provozu zvýšit. Proto je třeba pod produkt nainstalovat desku.

### **• Během použití**

- Je-li spotřebič spuštěný, nedávejte na něj nebo do jeho blízkosti hořlavé materiály.
  - 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.
  - Hrnce vždy umístěte doprostřed varné zóny a rukojeti otočte do bezpečné pozice, aby nebylo možné hrnce převrhnout.
  - 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).
- ### **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.

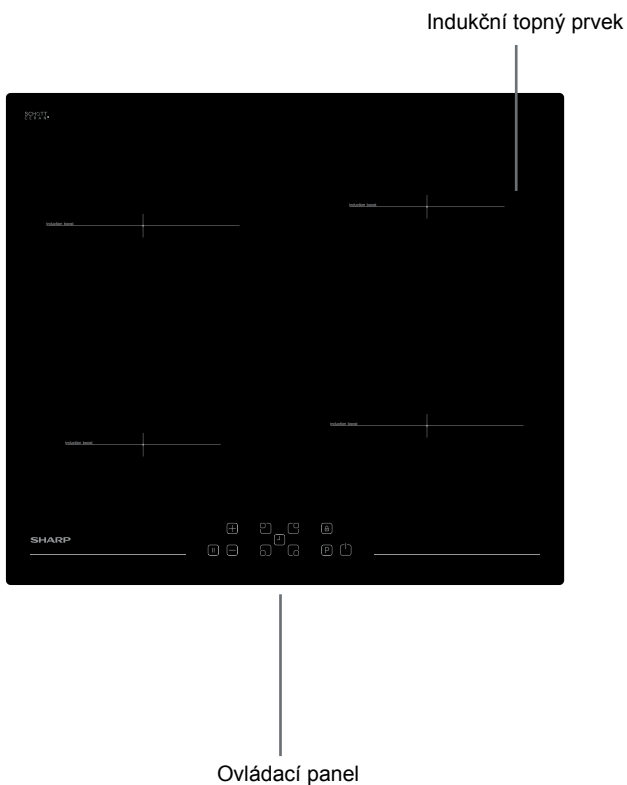
- ABYSTE ZACHOVALI EFEKTIVITU A BEZPEČNOST VAŠEHO SPOTŘEBIČE, DOPORUČUJEME, ABYSTE VŽDY POUŽILI ORIGINÁLNÍ NÁHRADNÍ ČÁSTI A V PŘÍPADĚ POTŘEBY KONTAKTOVALI POUZE NAŠE AUTORIZOVANÉ SERVIY.

## POPIS DESKY

Vážený zákazníku,

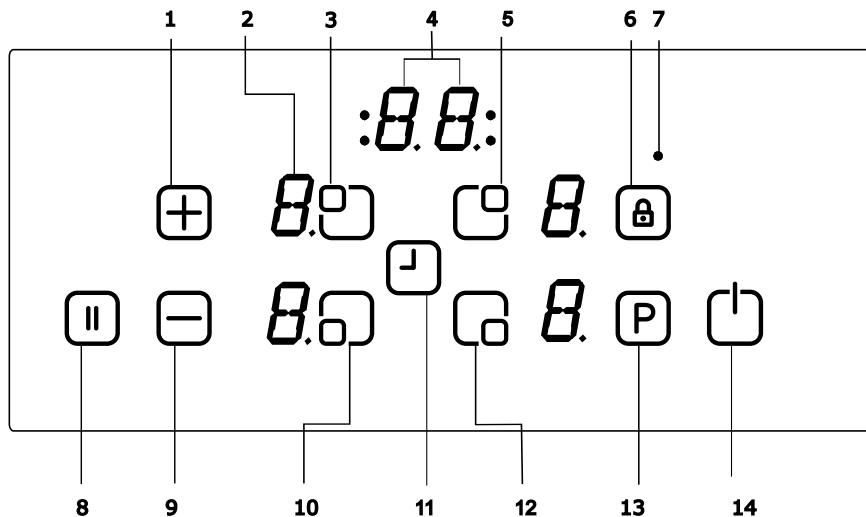
Než varnou desku použijete, přečtete si pokyny v tomto návodu k použití. Ten uchovejte k budoucímu použití.

### Varná plocha pro 4 plotýnek



**Poznámka:** Vzhled vaší varné desky může být jiný než výše zobrazený mode, a to s ohledem na její konfiguraci.

## Ovládací panel pro 4 plotýnky:



- |                                      |                                      |
|--------------------------------------|--------------------------------------|
| 1 - Nastavení zvýšení ohřevu/časovač | 8 - Pozastavení                      |
| 2 - Displej plotýnky                 | 9 - Nastavení snížení ohřevu/časovač |
| 3 - Volba plotýnky vlevo nahoře      | 10 - Volba plotýnky vlevo dole       |
| 4 - Displej časovače                 | 11 - Časovač                         |
| 5 - Volba plotýnky vpravo nahoře     | 12 - Volba plotýnky vpravo dole      |
| 6 - Zámek tlačítek                   | 13 - Posílení                        |
| 7 - Kontrolka zámku tlačítek         | 14 - Zap./Vyp.                       |


## OBSLUHA SPOTŘEBIČE

Na indukčních varných zónách používejte vhodné nádoby.



Po zapojení napájení se všechny displeje na chvíli rozsvítí. Když zhasnou, plotýnka je v pohotovostním režimu a je připravená ke spuštění.

Plotýnka se ovládá pomocí elektronických senzorů, které se ovládají stisknutím souvisejících senzorů. Po aktivaci každého senzoru se ozve zvukový signál (pípnutí).

### Zapnutí spotřebiče:



Plotýnku zapněte stisknutím tlačítka ZAP./VYP.  Na všech displejích se zobrazí stálá "0", tečky v pravé spodní části blikají. (Nedojde-li během 20 sekund k výběru žádné varné zóny, plotýnka se automaticky vypne.)

### Vypnutí spotřebiče:

Plotýnku kdykoli vypněte stisknutím  .  
Tlačítko ZAP./VYP.  má při vypnutí funkce vždy přednost.


### Zapnutí varných zón:




Dotkněte se tlačítka volby plotýnky, na které si přejete vařit. Na displeji vybrané plotýnky se zobrazí statická tečka, na všech ostatních displejích tečky blikají.

Nastavení teploty vyberte pomocí tlačítka pro zvýšení teploty  nebo teplotu snižte pomocí tlačítka pro snížení teploty  . Plotýnka je nyní připravená k vaření. Abyste dosáhli

nejrychlejších časů vaření, vyberte požadovanou úroveň vaření a pro aktivaci funkce posílení stiskněte tlačítko P.


### Vypnutí varných zón:

Vyberte plotýnku, kterou chcete vypnout a stiskněte příslušné tlačítko nastavení teploty  .

Pomocí tlačítka  přepněte teplotu na "0". (K přepnutí teploty na "0" také použijte tlačítko  a  najednou.)

Je-li varná zóna horká, místo "0" se zobrazí "H".

### Vypnutí všech varných zón:

Chcete-li vypnout všechny varné zóny najednou, stiskněte tlačítko  .

V pohotovostním režimu se u všech horkých varných zón se zobrazí "H".


### Ukazatel zbytkového tepla:

Ukazatel zbytkového tepla ukazuje, že na sklo keramickém povrchu v okolí varné zóny je nebezpečně vysoká teplota.

Po vypnutí varné zóny se na příslušném displeji zobrazí "H", a to až do okamžiku, kdy teplota dané zóny neklesne na bezpečnou úroveň.




## Funkce bezpečnostního vypnutí:

Není-li nastavení tepla upraveno, každá varná zóna se po uplynutí nastaveného maximálního provozního času vypne. Každá změna ve varné zóně přepne maximální provozní čas na původní hodnotu provozního času. Maximální provozní čas závisí na zvolené teplotě.



Počkejte dokud ze všech zón nezmizí "F" a varnou desku zapněte stisknutím  a pokračujte v používání.


Nastavení ohřevu	Vypnutí bezpečnostního spínače
1 - 2	6 hodin
3 - 4	5 hodin
5	4 hodiny
6 - 9	1,5 hodin

## Dětský zámek:

Po zapnutí ovládání lze aktivovat funkci dětského zámku. Pro aktivaci dětského zámku současně stiskněte tlačítko nastavení zvýšení ohřevu  a tlačítko nastavení snížení ohřevu  a potom znovu použijte tlačítko nastavení zvýšení ohřevu . Na displeji všech plotýnek se zobrazí "L", ZAMKNUTO", a ovládání nelze změnit. (Je-li varná zóna horká, "L" a "H" se zobrazí střídavě.)


Plotýnka zůstane zamknutá dokud nebude odemknuta, a to i v případě vypnutí a zapnutí ovládání.

Chcete-li dětský zámek deaktivovat, nejprve jednu plotýnku zapněte. Současně stiskněte tlačítko nastavení zvýšení ohřevu  a tlačítko nastavení snížení ohřevu  a potom znovu použijte tlačítko nastavení snížení teploty

. "L" z displeje zmizí a plotýnka se vypne.

## Zámek tlačítek

Funkce zámku tlačítek slouží k blokování a nastavení spotřebiče do úsporného režimu. Po jeho aktivaci nelze provádět úpravy, např. nastavení tepla a další. Jediné, co lze udělat, je vypnutí spotřebiče.



Funkce zámku je aktivní, dojde-li ke stisknutí tlačítka Zámek tlačítek  po dobu minimálně 2 sekund. Aktivace se potvrdí zvukovým signálem. Po úspěšném dokončení se kontrolka zámku tlačítek rozblíká a varná plocha se zamkne.

## Funkce časovače:

Funkce časovače má dvě varianty:




### Časovač minutky (1...99 min.):

Minutku lze spustit i jsou-li varné zóny vypnuté. Na displeji časovače se zobrazí "00" s blikající tečkou.

Stiskněte tlačítko nastavení časovače  a čas zvýšte nebo stiskněte  a čas snižte. Rozsah nastavení je v rozmezí 0 až 99 minut. Nedojde-li do 10 sekund k žádnému nastavení, minutka se nastaví a blikající tečka zmizí. Po nastavení časovače se čas začne odpočítávat, v souladu

s nastavením.


Když odpočet skončí, ozve se zvukový signál a displej časovače zabliká. Zvukový signál se automaticky vypne po uplynutí 30 sekund a/nebo po stisknutí libovolného tlačítka.

Minutku lze kdykoli změnit nebo vypnout - pomocí tlačítka  a/nebo tlačítka . Minutku také vypne vypnutí plotýnky pomocí .

### **Časovač varné oblasti: (1...999 min.):**

Po zapnutí plotýnek lze pro každou varnou zónu naprogramovat nezávislý časovač.

Vyberte varnou zónu, potom vyberte nastavení teploty a nakonec aktivujte nastavení časovače

pomocí tlačítka , časovač lze naprogramovat i jako funkci vypnutí varné zóny. Okolo časovač jsou čtyři kontrolky LED. Ukazují pro kterou varnou zónu byl časovač aktivován.

10 sekund po poslední operaci se na displeji zobrazí časovač, který vyprší jako další (v případě naprogramování více než 1 varné zóny).

Když časovač vyprší, ozve se zvukový signál a na displeji časovač se zobrazí "00" a LED dotyčné varné zóny se rozbliká. Naprogramovaná varná zóna se vypne a je-li horká, na displeji se zobrazí "H".

Zvukový signál a blikání časovače LED se automaticky zastaví po uplynutí 30 sekund a/nebo po stisknutí libovolného tlačítka.

### **Alarm:**

Zatímco je plotýnka spuštěná, zvukový signál označí následující události:

Normální aktivace tlačítka - krátký zvukový signál

Dlouhé stisknutí tlačítka (10 sekund) - dlouhý, přerušovaný zvukový signál.

### **Funkce Posílení:**

Je třeba vybrat varnou zónu, úroveň vaření nastavit na "požadovanou úroveň vaření" a ještě jednou stisknout tlačítko P (Posílení).

Funkci Posílení lze aktivovat pokud indukční modul přijímá nastavení na této varné zóně. Je-li funkce Posílení aktivní, na odpovídajícím displeji se zobrazí "P".

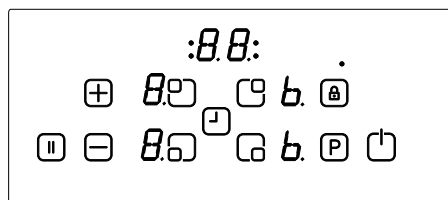
Aktivace posílení dokáže zvýšit maximální výkon, aktivuje se integrovaná správa výkonu.

Nezbytná redukce výkonu se zobrazí blikáním displeje odpovídající varné zóny. Blikání je aktivní po dobu 3 sekund a umožňuje další úpravy nastavení, a to ještě před snížením výkonu.

### Funkce varu\*\*

Tato funkce přivede vodu k varu a udržuje teplotu v blízkosti bodu varu. Chcete-li aktivovat funkci varu, dvakrát stiskněte tlačítko volby ohřevu. Když je funkce varu aktivní, na displeji se zobrazí "b". Poté, co voda dosáhne bodu varu, plotýnka na znamení toho, že se var dokončil,

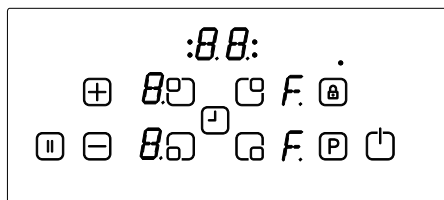
a dále pokračuje v jemném varu, zapírá.



Funkce varu je znázorněná na plotýnce vpravo vzadu.

### Funkce smažení

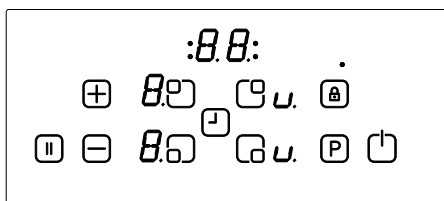
Tato funkce zajistí při smažení na oleji teplotu zhruba 160°C. Chcete-li funkci smažení aktivovat, třikrát stiskněte tlačítko volby plotýnky. Když je funkce smažení aktivní, na odpovídajícím displeji se zobrazí "F". Po chvíli se ozve pípnutí. Tento signál znamená, že olej je připravený ke smažení.



V přední pravé části displeje je vyznačena funkce smažení

### Funkce ohřevu\*\*

Tato funkce automaticky zajistí ohřev jídla při teplotě 50°C. Chcete-li tuto funkci aktivovat, čtyřikrát stiskněte tlačítko volby plotýnky. Když je funkce ohřevu aktivní, na odpovídajícím displeji se zobrazí "u".



Funkce ohřevu je znázorněná na plotýnce vpravo vzadu.

### Funkce přípravy čokolády

Tato funkce umožní přípravu čokolády nebo podobných potravin, automaticky zachová teplotu 40°C.

Chcete-li tuto funkci aktivovat, pětikrát stiskněte tlačítko volby plotýnky. Když je funkce

přípravy čokolády aktivní, na odpovídajícím displeji se zobrazí "c".





## Energeticky úsporné

- Indukční varné zóny se do určitého limitu automaticky přizpůsobí velikosti nádobí. Nicméně, magnetická část dna nádobí musí mít minimální průměr odpovídající velikosti varné zóny.
- Nádobí dejte na varnou zónu ještě před jejím zapnutím. Je-li zapnuta před umístěním nádobí, nespustí se.
- Abyste zkrátili dobu vaření, použijte víko.
- Když se začne kapalina vařit, snižte nastavení teploty.
- Minimalizujte množství kapaliny nebo tuku a zkraťte tak dobu vaření.
- Vyberte správné nastavení teploty.

## Příklady:

Údaje uvedené v následující tabulce jsou pouze informativní.

Nastavení	Použití k
0	Prvek vyp.
1- 3	Jemné zahřátí
4 - 5	Slabé vření, pomalý ohřev
6 - 7	Opětný ohřev a rychlé vření
8	Var, smažení
9	Maximální teplo
P	Funkce Posílení

## Tipy k čištění

- K čištění povrchů varné desky nepoužívejte abrazivní houbičky, korozivní čističe, aerosolové čističe nebo ostré předměty.
- Chcete-li odstranit připálené potraviny, k čištění použijte navlhčenou houbičku.
- K čištění zbytků potravin můžete použít škrabku. Lepivé potraviny je třeba očistit okamžitě jakmile se rozlijí, ještě než sklo vychladne.
- Dejte pozor, abyste při použití škrabky neponičili silikonové těsnění na okrajích varné desky.
- Ve škrabce je žiletka, proto musí být uchována mimo dosah dětí.
- Zatímco je plotýnka horká, použijte na ni speciální čisticí přípravek na keramické varné desky. Otřete a osušte čistou látkovou nebo papírovou utěrkou.

## INSTALACE SPOTŘEBIČE

### VAROVÁNÍ:

Elektrické zapojení této desky musí provést kvalifikovaný elektrikář, v souladu s pokyny v tomto průvodci a v souladu s platnými směrnice. V případě, že v důsledku nesprávného zapojení nebo instalace dojde k poškození spotřebiče, záruka nebude platit. Tento spotřebič musí být uzemněný.

### Bezpečnost instalace

- Jakýkoli přečnávající povrch musí být

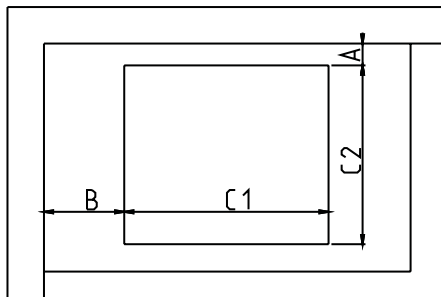
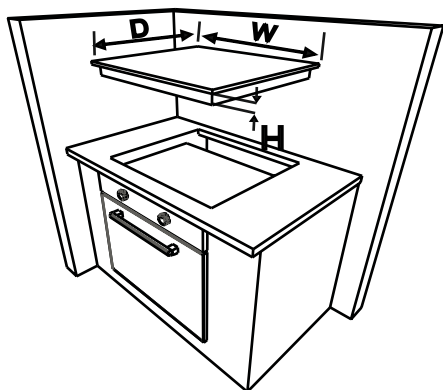
minimálně 65 cm nad varnou deskou.

- Digestoř musí být namontována v souladu s pokyny výrobce.
- Stěna v kontaktu se zadní částí varné desky musí být z nehořlavého materiálu.
- Délka napájecího kabelu nesmí překročit 2 metry.

## Přípevnění varné desky na pracovní desku

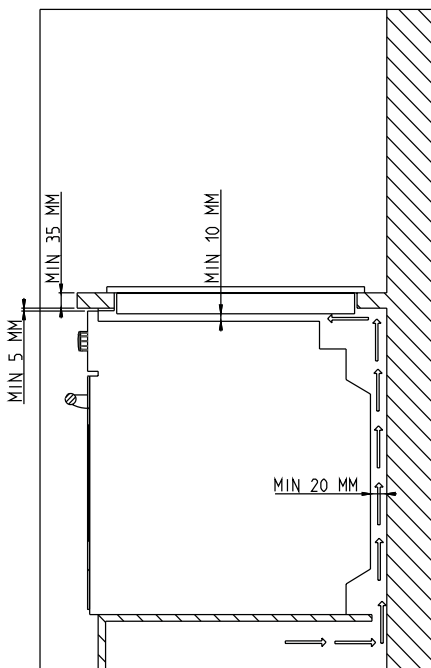
- Varnou desku lze zasunout do jakékoli pracovní desky za předpokladu, že ta je odolná teplotě minimálně 90°C.
- Vytvořte otvor s rozměry zobrazenými na obrázku níže a na další straně.
- Indukční varnou desku lze zabudovat do pracovních desek o tloušťce 25 - 40 mm.

PRODUCT DIMENSION	W (mm)	D (mm)	H (mm)
	590	520	53

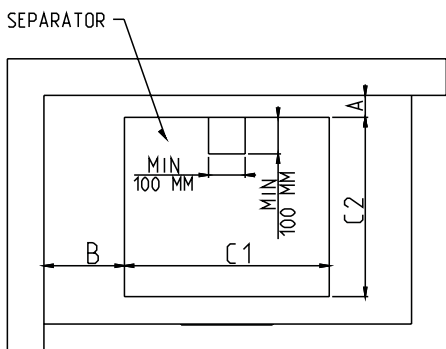
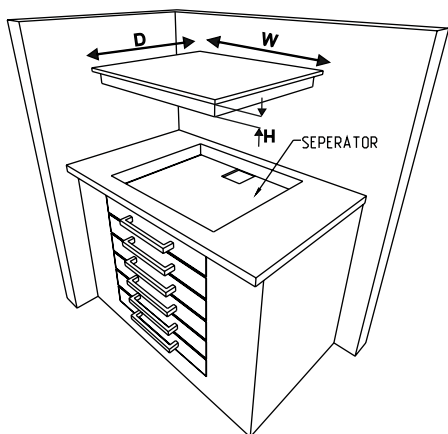


CUT OUT DIMENSION	C1 (mm)	C2 (mm)
	560	480

NEIGHBOUR HOOD WALLS	MIN A (mm)	MIN B (mm)
WOOD / CONCRETE OR CERAMIC TILED	50	50

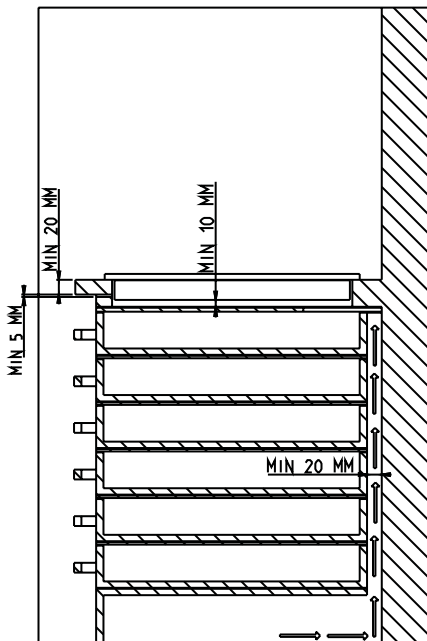


PRODUCT DIMENSION	W (mm)	D (mm)	H (mm)
	590	520	53



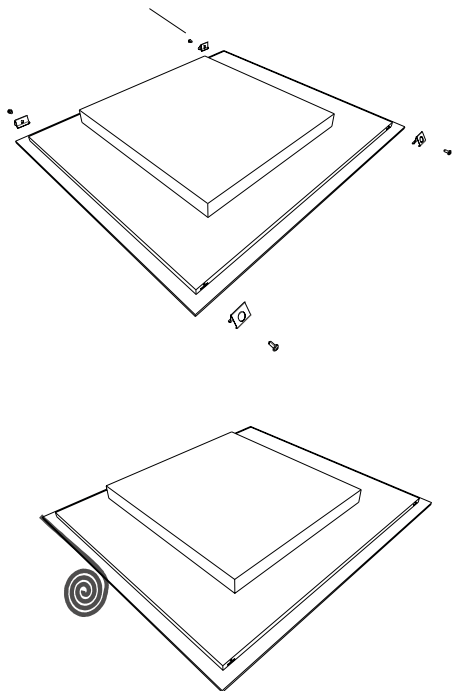
CUTOUT DIMENSION	C1 (mm)	C2 (mm)
	560	480

NEIGHBOUR HOOD WALLS	MIN A (mm)	MIN B (mm)
WOOD / CONCRETE OR CERAMIC TILED	50	50



Okolo spodního okraje spotřebiče, podél vnější hrany skleněného keramického panelu použijte jednostrannou lepicí těsnicí pásku. Nenatahujte ji.

Na boční stěny produktu našroubujte 4 montážní vzpěry.



Montážní vzpěra pracovní plochy

## Provedení elektrického zapojení

Před provedením zapojení zkontrolujte, zda:

Síťové napětí je stejné jako to, které je uvedené na štítku v zadní části varné desky.

Okruh dokáže podpořit zatížení spotřebiče (viz štítek).

Napájení je uzemněné, a splňuje tak ustanovení platných směrnic a je v dobrém provozním stavu.

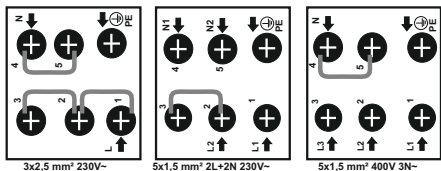
Spínač s pojistkou musí být po instalaci varné desky snadno dostupný.

Není-li k dispozici žádný okruh a spínač s pojistkou, je třeba, aby je zkušený elektrikář nainstaloval ještě před zapojením varné desky.

Schválený vhodný kabel musí být zapojen ze skříňového rozvaděče (hlavní pojistkové skříňě) a musí být chráněn vlastní 50 amp pojistkou nebo mikro jističem okruhu (MCB). Elektrikář musí zapojit sloupový spínač, který odpojuje obě linky (živé) a neutrální konduktory mezerou mezi kontakty minimálně 3,0 mm.

Spínač s pojistkami musí být namontován na kuchyňskou zeď, nad pracovní plochu, stranou od varné desky, ne nad ni, v souladu se směrnicemi IEE. Spínač s pojistkami zapojte do spínače, který musí být namontovaný na stěnu ve výšce zhruba 61 cm (24 palců) nad úrovní podlahy a za varnou deskou. Potom lze zapojit napájecí kabel varné desky. Jeden konec zapojte do dělicí skříňě, druhý do síťového zdroje, který se nachází v zadní části varné desky. Sejměte kryt síťového zdroje a nainstalujte kabel, podle nákresu zapojení.

Napájecí kabel musí být umístěn mimo přímé zdroje tepla. Teplota se nesmí zvýšit o více než 50°C nad teplotu v místnosti.





V případě sklokeramické desky musí být kabel H05VV-F 3X2,5 mm<sup>2</sup> 60227 IEC 53 ••. Náčres zapojení naleznete ve spodní části spotřebiče.




## CHYBOVÉ KÓDY

Pokud došlo k chybě, na displejích se zobrazí chybový kód.


**E1** : Chladicí ventilátor je vypnutý, kontaktujte zástupce autorizovaného servisu.

**E3** : Napájecí napětí je vyšší než nominální hodnoty, vypněte varnou desku stisknutím , počkejte dokud ze všech zón nezmizí "H", varnou desku zapněte stisknutím  a pokračujte

v používání. Pokud se stejná chyba zobrazí znovu, kontaktujte zástupce autorizovaného servisu.

**E4** : Napájecí frekvence se liší od nominálních hodnot, vypněte varnou desku stisknutím , počkejte dokud ze všech zón nezmizí "H", varnou desku zapněte stisknutím  a pokračujte v používání. Pokud se stejná chyba zobrazí znovu, varnou desku odpojte a zapojte pomocí  a pokračujte v jejím používání. Pokud

se zobrazí stejná chyba znovu, kontaktujte zástupce autorizovaného servisu.

**E5** : Vnitřní teplota varné desky je příliš vysoká, desku vypněte stisknutím  a nechte ji vychladnout.

**E6** : Chyba komunikace mezi dotykovým ovládáním a varnou plochou,

kontaktujte zástupce autorizovaného servisu.

**E7** : Senzor teploty cívky je vypnutý, kontaktujte zástupce autorizovaného servisu.

**E8**: Senzor teploty chladicího prvku je vypnutý, kontaktujte zástupce autorizovaného servisu.

**E9** : Chyba kalibrace, kontaktujte zástupce autorizovaného servisu.

# **INHALT**

Sicherheitsvorkehrungen  
Beschreibung des Geräts  
Kochoberfläche und Bedienfeld eines Kochfelds  
Bedienung des Geräts  
Ein- und Ausschalten des Geräts  
Ein- und Ausschalten der Kochplatten  
Intelligente Pause  
Restwärme-Anzeige  
Sicherheitsabschaltung  
Kindersicherung  
Timer-Funktion  
Piepton  
Boost-Funktion  
Tipps und Tricks  
Installation des Geräts  
Anlagensicherheit  
Montage des Kochfelds in eine Arbeitsplatte  
Herstellen einer elektrischen Verbindung  
Elektrischer Anschluss

## **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!** 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.
- Metallische Objekte wie Messer, Gabel, Löffel und Deckel sollten nicht auf die Kochfeldoberfläche gelegt werden, da sie heiß werden können.
- Schalten Sie nach der Nutzung des Kochfelds den Kontrollschalter aus und verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung.
- 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 Metallschaaber, 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.
- Ihr Gerät wurde nach allen geltenden nationalen und internationalen Normen und Vorschriften hergestellt.
- Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von autorisierten Servicetechnikern durchgeführt werden. Wartungs- und Installationsarbeiten, die nicht von autorisierten Technikern durchgeführt wurden, können Sie in Gefahr bringen. Es ist gefährlich, die Spezifikationen des Geräts in jeglicher Weise zu verändern oder abzuändern.
- Vor dem Einbau müssen Sie die örtlichen Energieversorgungsbedingungen prüfen (Art des Gases,



Gasdruck oder elektrische Spannung und Frequenz) und das die Voraussetzungen mit dem Gerät kompatibel sind. Die Voraussetzungen für dieses Gerät sind auf dem Etikett genannt.

- **VORSICHT:** Diese Gerät ist nur für das Kochen von Speisen in einem privaten Haushalt vorgesehen und darf nicht zu einem anderen Zweck oder einer anderen Verwendung, wie gewerblicher oder beruflicher Verwendung oder Raumheizung, verwendet werden.
- 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.

### **Einbauhinweise**

- Benutzen Sie den Backofen erst, wenn er vollständig angeschlossen ist.
- Das Gerät muss von einem autorisierten Techniker angeschlossen und in Betrieb genommen werden. Der Hersteller ist nicht für Schäden haftbar, die durch eine falsche Aufstellung oder einen falschen Anschluss durch nicht autorisierte Personen entstehen.

- Wenn Sie das Gerät auspacken, achten Sie bitte auf mögliche Transportschäden. Wenn ein Schaden vorliegt, dürfen Sie das Gerät nicht verwenden und Sie müssen sich mit dem autorisierten Kundendienst in Verbindung setzen. Die zur Verpackung verwendeten Materialien (Nylon, Heftklammern, Styropor, usw.) stellen eine Gefahr für Kinder dar und sollten daher sofort eingesammelt und entfernt werden.
- Schützen Sie Ihr Gerät vor Umwelteinflüssen. Setzen Sie es nicht Einflüssen wie Sonne, Regen, Schnee, usw. aus.
- Die das Gerät umgebenden Materialien (z.B. Schränke) müssen einer Temperatur von mindestens 100 °C widerstehen können. Die Temperatur der Kochfeld-Unterseite kann sich während dem Betrieb erhöhen. Daher muss unterhalb des Produkts eine Platte eingebaut sein.
- **Während der Verwendung**
- Stellen Sie keine brennbaren oder entflammaren Stoffe in oder neben das Gerät, wenn es in Betrieb ist.
- 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.

- 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 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.

### • **Während der Reinigung und Wartung**

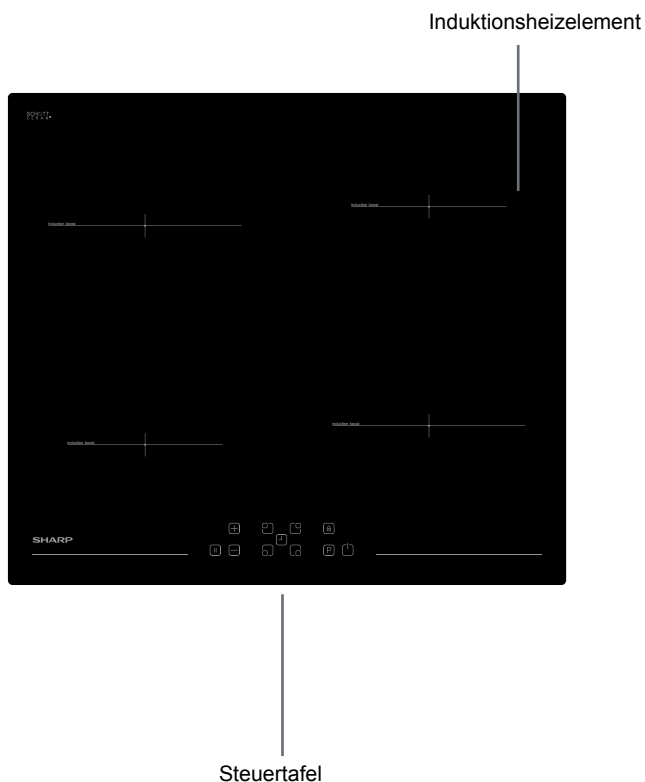
- Sie müssen das Gerät bevor Sie Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchführen ausschalten. Sie können dies durch das Ausstecken des Geräts oder Ausschalten des Netzschalters tun.
- Wenn Sie das Bedienfeld reinigen, bitte die Bedienknöpfe nicht entfernen.
- WIR EMPFEHLEN, DASS SIE STETS ORIGINALERSATZTEILE FÜR DEN FALL EINER REPARATUR VERWENDEN UND NUR IHREN AUTORISIERTEN KUNDENDIENST ANRUFEN, UM DIE EFFIZIENZ UND SICHERHEIT IHRES HAUSHALTSGERÄTS AUFRECHT ZU ERHALTEN.

# BESCHREIBUNG DER KOCHFLÄCHE

Sehr verehrte/r Kunde/in,

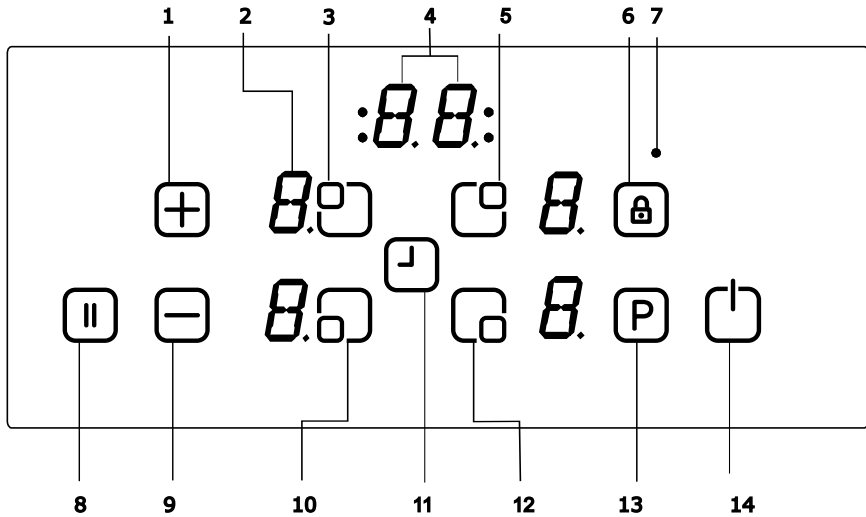
Bitte lesen Sie die Instruktionen in dieser Anleitung vor der Nutzung der Kochfläche und heben Sie diese für die Zukunft auf.

## Kochoberfläche für 4 Kochzonen:



**Hinweis:** Wegen seiner Ausstattung kann Ihre Kochfläche im Aussehen von dem oben gezeigten Modell abweichen.

# Steuertafel für 4-Zonen-Kochfeld



- 1- Erhöhung der Hitzeeinstellung / Timer
- 2- Heizanzeige
- 3- Auswahl für obere linke Kochzone
- 4- Timer-Anzeige
- 5- Auswahl für obere rechte Kochzone
- 6- Tastatursperre
- 7- Tastatursperrenanzeige

- 8- Intelligente Pause (Smart Pause)
- 9- Verringerung der Hitzeeinstellung / Timer
- 10- Auswahl für unsere linke Kochzone
- 11- Timer
- 12- Auswahl für unsere rechte Kochzone
- 13- Boost
- 14- Ein/Aus


## **BENUTZUNG DES GERÄTS**

Benutzen Sie das Induktionskochfeld mit geeignetem Kochgeschirr.



Nachdem Netzspannung anliegt, leuchten alle Bildschirme kurz auf. Nach dieser Zeit befindet sich das Kochfeld im Standby-Modus und ist bereit zur Benutzung.

Das Kochfeld wird durch elektronische Sensoren kontrolliert, welche durch Berühren der entsprechenden Sensoren bedient werden. Jede Sensoraktivierung wird durch ein Tonsignal begleitet.

### **Anschalten des Geräts:**



Schalten Sie das Kochfeld durch Berühren der EIN/AUS Taste ein  Alle Heitbildschirme zeigen eine statische „0“ an und die Punkte unten rechts blinken. (Wenn innerhalb von 20 Sekunden kein Kochfeld gewählt wird, schaltet das Kochfeld automatisch aus.)

### **Abschalten des Geräts:**





Schalten Sie das Kochfeld jederzeit durch das Drücken der  EIN/AUS Taste aus.  hat beim Ausschalten immer Priorität.

### **Einschalten der Kochfelder:**

Berühren Sie die Heizwahl-Taste des Kochfelds, auf dem Sie kochen wollen. Ein statischer Punkt auf dem Bildschirm des ausgewählten Kochfelds leuchtet auf, während die blinkenden Punkte auf allen anderen Bildschirmen erlöschen.


Wählen Sie die Temperatur durch Auswahl der Hitze-erhöhen Taste  oder Hitze-verringern Taste . Das Element ist nun bereit zum Kochen. Für die schnellsten Kochzeiten wählen Sie die gewünschte Kochstufe und aktivieren Sie durch Drücken der Taste P die Boost-Funktion.

### **Ausschalten der Kochfelder:**

Wählen Sie das Feld, welches Sie ausschalten wollen durch drücken der entsprechenden Hitze-erhöhen Taste aus . Durch Nutzung der  Taste, setzen Sie die Temperatur auf „0“. (Simultanes drücken der  und  Tasten setzt die Temperatur ebenfalls auf „0“)

Wenn das Kochfeld heiß ist, wird anstatt „0“ ein „H“ angezeigt.

### **Ausschalten aller Kochfelder:**

Um alle Kochzonen gleichzeitig auszuschalten, betätigen Sie die  Taste. Im Standby-Modus erscheint ein „H“ auf allen heißen Kochfeldern.


### **Resthitze-Anzeige**

Die Resthitze-Anzeige zeigt an, dass die Glaskeramik-Oberfläche im Kochbereich eine für die Berührung gefährliche Temperatur hat.

Nach Ausschalten des Kochfelds zeigt der entsprechende Bildschirm so lange ein „H“ an, bis die Temperatur der Kochzone unkritische Werte erreicht hat.




## Sicherheitsabschaltung:

Jede Kochzone wird nach einer definierten maximalen Zeit ohne Anpassung der Hitzeeinstellung automatisch abgeschaltet. Jede Änderung der Kochzone setzt diese Zeit auf die maximale Betriebsdauer zurück. Die maximale Betriebsdauer hängt von der gewählten Temperatureinstellung ab.

Warten Sie, bis das 'F' bei allen Zonen erlischt, dann schalten Sie die Kochfläche durch die Berührung von  ein und verwenden sie weiter.




Hitzeeinstellung	Anschließende Sicherheitsabschaltung
1 - 2	6 Stunden
3 - 4	5 Stunden
5	4 Stunden
6 - 9	1,5 Stunden

## Kindersicherung:

Nach dem Einschalten des Steuerfelds kann die Kindersicherung aktiviert werden. Zum aktivieren der Kindersicherung drücken Sie simultan den vorderen Knopf zum Erhöhen der Hitze  und den zum Verringern der Hitze  und danach nochmals den Knopf zum Erhöhen der Hitze . In allen Bildschirmen erscheint ein „L“, welches die Funktion der Kindersicherung anzeigt und die Bedienung verhindert. (Wenn eine Kochzone heiß ist, erscheinen „L“ und „H“ im Wechsel.)


Das Kochfeld bleibt so lange im Modus Kindersicherung, bis er entsperrt wurde, sogar wenn das Kontrollfeld

aus und ein geschaltet wird.

Zur Deaktivierung der Kindersicherung schalten Sie zunächst das Kochfeld ein. Drücken Sie simultan den vorderen Knopf zum Erhöhen der Hitze  und den zum Verringern der Hitze  und danach nochmals den Knopf zum Verringern der Hitze . „L“ verschwindet aus dem Bildschirm und das Kochfeld wird ausgeschaltet.

## 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  mindestens für 2 Sekunden gedrückt wurde. Diese Aktion wird durch einen Summton bestätigt. Nach den 2 Sekunden beginnt die Tastatursperreanzeige zu blinken und die Kochplatte ist gesperrt.

## Timer-Funktion:

Der Timer funktioniert auf zwei Arten:

### Minuten-Timer (1 - 99 Min.):

Der Minuten-Timer kann bedient werden, wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist. Der Timer zeigt „00“ mit einem blinkenden Punkt an.

Berühren Sie die Taste zur Timer-Einstellung  zum Erhöhen oder berühren Sie  zum Verringern der Zeit. Die Einstellreichweite beträgt zwischen 0 - 99 Minuten. Nachdem für 10 Sekunden keine Änderung statt

fand, ist der Minuten-Timer aktiviert und der blinkende Punkt erlischt. Nach dem Setzen des Timers läuft dieser entsprechend der Einstellung herunter. Nachdem die Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton und der Timer-Bildschirm blinkt. Der Signalton wird automatisch nach 30 Sekunden oder nach Berühren einer beliebigen Taste gestoppt.

Der Minuten-Timer kann jederzeit geändert, ein- oder ausgeschaltet werden, indem Sie die Taste zum Erhöhen ⊕ oder Verringern ⊖ des Timers verwenden. Ausschalten des Kochfelds durch Drücken der □ Taste zu jeder Zeit, beendet auch den Minuten-Timer.

### **Kochzonen-Timer (1 - 99 Min.):**

Wenn das Kochfeld eingeschaltet wird, kann für jede Kochzone ein individueller Timer programmiert werden.

Wählen Sie eine Kochzone, dann die Temperatur und aktivieren Sie schließlich die Taste zur Timer-Einstellung □ . Der Timer kann als Ausschaltfunktion für eine Kochzone verwendet werden. Um den Timer sind vier LEDs angeordnet. Diese geben an, für welche Kochzone der Timer aktiviert wurde.

Zehn Sekunden nach der letzten Betätigung wechselt der Timer-Bildschirm zum Timer, der als nächstes ausläuft (in dem Fall, das Sie mehrere Kochfelder programmieren).

Wenn der Timer abläuft, ertönt ein Signalton und der Bildschirm zeigt statisch „00“. Die entsprechende LED des Kochzonen-Timers blinkt.

Die programmierte Kochzone wird ausgeschaltet und ein „H“ wird angezeigt, wenn die Kochzone heiß ist.

Der Signalton und das Blinken der Timer-LED werden automatisch nach 30 Sekunden oder nach Berühren einer beliebigen Taste gestoppt.

### **Piepton:**

Während das Kochfeld in Betrieb ist, werden die folgenden Aktionen durch einen Piepton quittiert:

Normale Bedienung einer Taste durch einen kurzen Ton

Kontinuierliche Bedienung von Tasten über einen längeren Zeitraum (10 Sekunden) durch ein längeres, intermittierendes Tonsignal.

### **Boost-Funktion:**

Ein Kochfeld muss ausgewählt sein, die Kochstufe auf „gewünschte Kochstufe“ gesetzt sein und die P-Taste (Boost) nochmals gedrückt sein.

Die Boost-Funktion kann dann aktiviert werden, wenn das Induktionsmodul die Einstellung für diese Kochzone akzeptiert. Wenn die Funktion aktiv ist, wird „P“ im entsprechenden Bildschirm angezeigt.

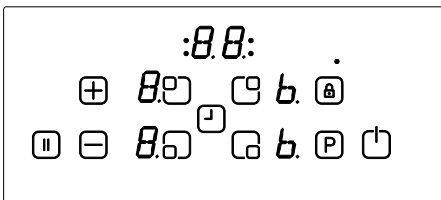
Die Aktivierung des Boosters kann die maximale Leistung überschreiten und das integrierte Leistungs-Management wird aktiviert.

Die notwendige Leistungsverminderung wird durch Blinken im entsprechenden Kochzonen-Bildschirm angezeigt. Das Blinken ist für 3 Sekunden aktiv und erlaubt keine weiteren Anpassungen der Einstellungen bevor die Leistung

nicht reduziert wurde.

### **Kochfunktion\*\***

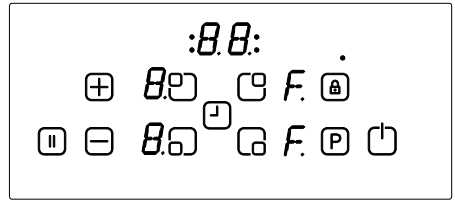
Diese Funktion bringt Wasser zum Kochen und hält es nahe dem Siedepunkt. Zur Aktivierung der Kochfunktion, berühren Sie die Ofen-Auswahltaste zwei Mal. Wenn die Kochfunktion aktiv ist, zeigt der relevante Bildschirm ein „B“ an. Nachdem das Wasser aufgekocht wurde, gibt das Kochfeld einen Signalton von sich und zeigt damit, dass der Aufkochvorgang abgeschlossen ist und der Siedevorgang stattfindet.



Der Bildschirm der Kochzone hinten rechts zeigt die Kochfunktion an.

### **Bratfunktion**

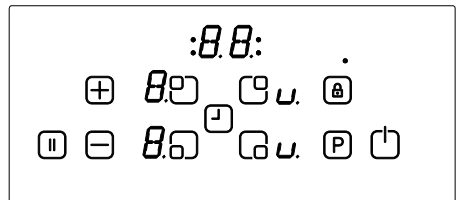
Diese Funktion erhitzt das Bratfett auf etwa 160 °C. Zum Aktivieren der Bratfunktion, berühren Sie die Ofen-Auswahltaste drei Mal. Wenn die Bratfunktion aktiv ist, zeigt der relevante Bildschirm ein „F“ an. Nach einer Weile gibt das Kochfeld einen Signalton von sich. Dieser zeigt an, dass das Öl bereit zum Braten ist.



Der Bildschirm der Kochzone vorne rechts zeigt die Bratfunktion an.

### **Warmhaltefunktion\*\***

Diese Funktion hält die Speise automatisch bei in etwa 50 °C. Zur Aktivierung der Warmhaltefunktion, berühren Sie die Ofen-Auswahltaste vier Mal. Wenn die Warmhaltefunktion aktiv ist, zeigt der relevante Bildschirm ein „U“ an.

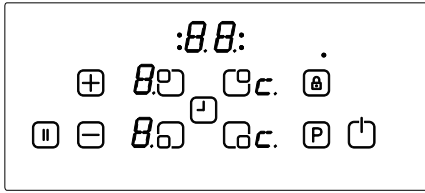


Der Bildschirm der Kochzone hinten rechts zeigt die Warmhaltefunktion an.

### **Schokoladenschmelz-Funktion**

Diese Funktion hält Schmelzschokolade oder ähnliche Dinge automatisch bei in etwa 40 °C. Zur Aktivierung der Schmelzfunktion, berühren Sie die Ofen-Auswahltaste fünf Mal. Wenn die Schokoladenschmelz-Funktion aktiv ist, zeigt der relevante Bildschirm ein „C“ an.





Der Bildschirm der Kochzone vorne rechts zeigt die Schokoladenschmelz-Funktion an.

\*\*Die Zubereitungszeiten können variieren, je nach Menge des Essens und Pfannenqualität.


1,5 Liter Wasser und 0,5 Liter Öl ergeben die beste Kochleistung mit diesen Funktionen.


### Intelligente Pause (Smart Pause)

Intelligente Pause reduziert, soweit aktiviert, die Leistung aller eingeschalteten Brenner.

Bei Deaktivierung der Intelligenten Pause werden die Brenner automatisch zur vorherigen Stufe zurückkehren.

Wenn Intelligente Pause nicht deaktiviert wird, wird die Kochstelle nach 30 Minuten ausgeschaltet.

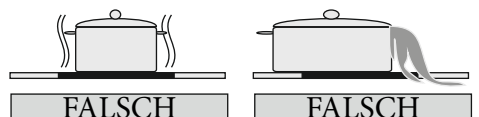
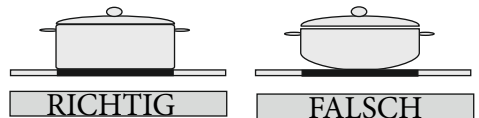
Berühren Sie (  ) zur Aktivierung von Intelligente Pause. Die Leistung aller aktivierten Kochstellen wird auf Stufe 1 reduziert und „II“ erscheint in allen Bildschirmen.

Berühren Sie (  ) erneut zum Deaktivieren von Intelligente Pause. „II“ verschwindet und die Brenner laufen wieder auf der vorherigen Stufe.

## TIPPS UND TRICKS

### Kochgeschirr

- Nutzen Sie dickes, flaches, ebenflächiges Kochgeschirr mit dem selben Durchmesser wie die Kochzone. Dies verringert die Kochzeiten.
- Kochgeschirr aus Stahl, emailliertem Stahl, Gusseisen und Edelstahl (wenn vom Hersteller entsprechend markiert), liefert die besten Kochergebnisse.
- Kochgeschirr mit Böden aus emailliertem Stahl, Aluminium oder Kupfer kann metallische Rückstände auf dem Kochfeld verursachen. Diese können schwer zu entfernen sein. Reinigen Sie das Kochfeld nach jeder Nutzung.
- Kochgeschirr ist geeignet für Induktion, wenn am Boden des Kochgeschirrs ein Magnet haften bleibt.
- Das Kochgeschirr muss zentral auf die Kochzone gestellt werden. Bei nicht korrekter Platzierung wird dies angezeigt.
- Bei Nutzung bestimmter Pfannen könnten diese diverse Geräusche produzieren. Dies liegt am Design der Pfannen und hat keinen Einfluss auf die Funktionalität des Kochfelds.



## Energiesparen

- Induktionszonen passen sich in gewissen Grenzen automatisch an die Größe des Kochgeschirrs an. Dennoch muss der magnetische Teil des Kochgeschirr-Bodens einen gewissen Durchmesser haben, welcher von der Größe der Kochzone abhängt.
- Platzieren Sie das Kochgeschirr auf die Kochzone bevor Sie diese einschalten. Wenn Sie die Kochzone vorher einschalten, funktioniert diese nicht und das Kontrollfeld zeigt das an.
- Benutzen Sie zur Verringerung der Kochzeit einen Deckel.
- Wenn eine Flüssigkeit anfängt zu kochen, reduzieren Sie die zugeführte Temperatur.
- Minimieren Sie die Menge von Flüssigkeit oder Fett, um Kochzeiten zu verringern.
- Wählen Sie für den gewünschten Kochzweck die geeignete Temperatur.

## Beispiele für Kochzwecke

Die Information der folgenden Tabelle dient nur der Orientierung.

Einstellungen	Nutzung für
0	Element aus
1 - 3	Empfindlichkeitswarnung
4 - 5	Schonender Siedeprozess, langsame Warnung
6 - 7	Wiedererhitzen und schneller Siedeprozess
8	Kochen, Braten und Anbraten
9	Maximale Hitze
P	Boost-Funktion

## Reinigungshinweise

- Verwenden Sie zur Reinigung der Oberfläche des Kochfelds keine Scheuerschwämme, ätzende Reinigungsmittel, Reinigungssprays oder scharfe Gegenstände.
- Zur Entfernung von verbranntem Essen nutzen Sie ein feuchtes Tuch und Spülmittel.
- Zur Entfernung von Essensresten können Sie einen Schaber verwenden. Klebrige Lebensmittel müssen sofort nach dem Überkochen und bevor die Glasfläche abgekühlt ist gereinigt werden.
- Beschädigen Sie bei der Nutzung eines Schabers nicht den Silikonkleber am Rand der Glasfläche.
- Ein Schaber hat eine Rasierklinge und muss daher von Kindern ferngehalten werden.
- Nutzen Sie spezielles Reinigungsmittel für Kochfelder wenn das Kochfeld handwarm ist. Wischen Sie es ab und trocknen es mit einem sauberen Tuch oder Papiertuch.

## INSTALLATION DES GERÄTS

### ACHTUNG!

Der elektrische Anschluss dieser Kochfläche darf nur von einem autorisierten Elektriker gemäß den Anweisungen in dieser Anleitung und unter Einhaltung der geltenden Vorschriften vorgenommen werden. Die Garantie erlischt bei Schäden, die durch nicht sachgemäße Verbindung oder Installation verursacht werden. Dieses Gerät muss geerdet werden.

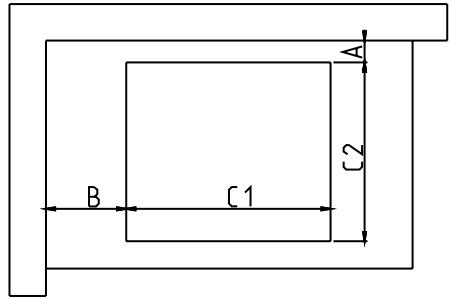
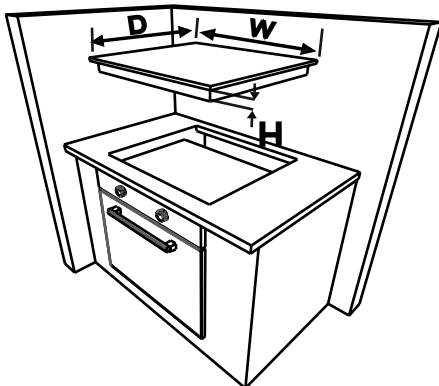
## Anlagensicherheit

- Jegliche überhängende Oberfläche sollte mindestens 65 cm über dem Kochfeld sein.
- Dunstabzugshauben müssen entsprechend der Herstelleranweisungen installiert sein.
- Die Hinterwand in Kontakt mit dem Kochfeld muss aus flammenfestem Material sein.
- Die Länge des Netzkabels sollte 2 Meter nicht überschreiten.

## Montage des Kochfelds in eine Arbeitsplatte

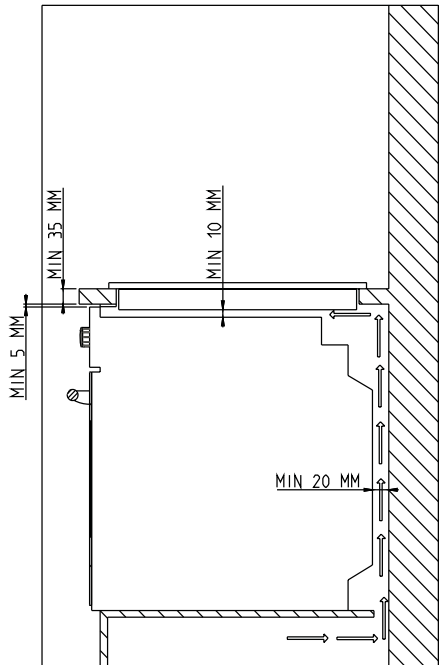
- Das Kochfeld kann in jede Arbeitsplatte eingebaut werden soweit dieses bis mindestens 90 °C Hitzeresistent ist.
- Erstellen Sie eine Öffnung mit den Abmessungen des nächsten Bilds und dessen auf der nächsten Seite.
- Das Induktionskochfeld darf Arbeitsplatten eine Dicke von 25 - 40 mm eingebaut werden.

PRODUCT DIMENSION	W (mm)	D (mm)	H (mm)
	590	520	53

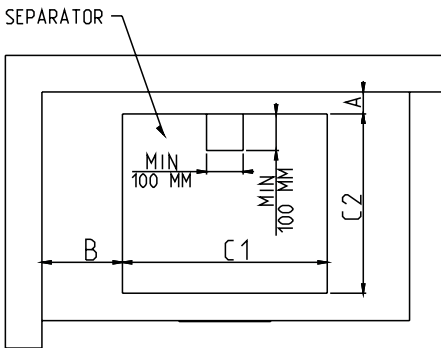
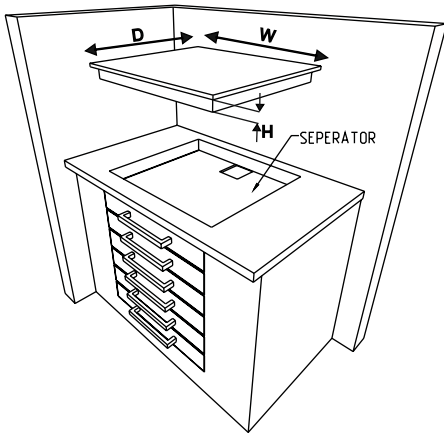


CUT OUT DIMENSION	C1 (mm)	C2 (mm)
	560	480

NEIGHBOUR HOOD WALLS	MIN A (mm)	MIN B (mm)
WOOD / CONCRETE OR CERAMIC TILED	50	50

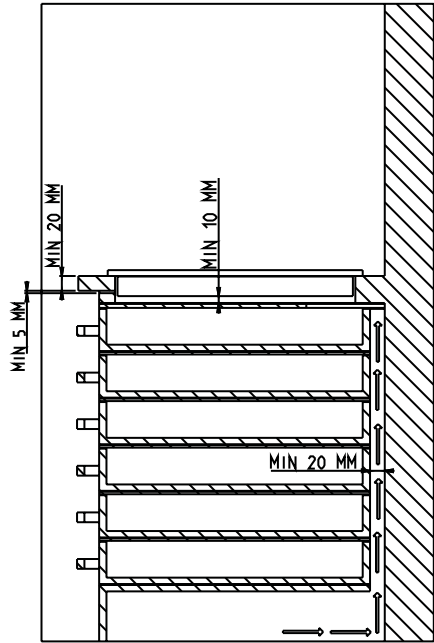


PRODUCT DIMENSION	W (mm)	D (mm)	H (mm)
	590	520	53



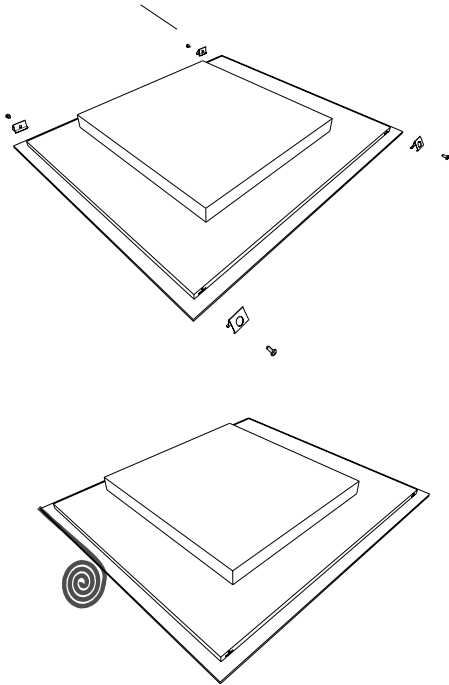
CUTOUT DIMENSION	C1 (mm)	C2 (mm)
	560	480

NEIGHBOUR HOOD WALLS	MIN A (mm)	MIN B (mm)
WOOD / CONCRETE OR CERAMIC TILED	50	50



Bringen Sie das mitgelieferte selbsthaftende Dichtband um die untere Glas-kante der Kochoberfläche längs der Außenkante der Glaskeramikfläche an. Dehnen Sie es nicht.

· Schrauben Sie die 4 Arbeitsplattenmontageklammern auf die Seitenwände des Produkts.



Montageklammern für die Arbeitsplatte

## Herstellen einer elektrischen Verbindung

Prüfen Sie vor der Herstellung einer Verbindung, dass:

Die Netzspannung der Angabe auf dem Typenschild auf der Rückseite des Kochfelds entspricht.

Der Lastkreis kann die Gerätelast tragen (siehe Typenschild).

Der Netzanschluss verfügt über eine geerdete Verbindung, die die Bestimmungen und geltenden Vorschriften übereinstimmt und in einwandfreien Zustand ist.

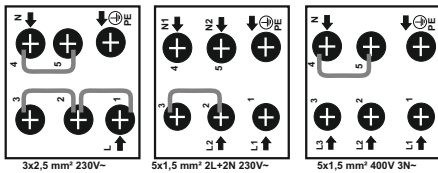
Der Sicherungsschalter muss nach dem Einbau der Kochfläche leicht erreichbar sein.

Wenn es für die Kochfläche keinen eigenen Stromkreislauf und Sicherungsschalter gibt, müssen diese vor dem Anschluss der Kochfläche von einem Elektriker installiert werden.

Ein genehmigtes geeignetes Kabel muss von der Endverbrauchereinheit (Hauptsicherungskasten), durch seine eigene 50A-Sicherung oder einen Leitungsschutzschalter (MCB) geschützt, angeschlossen werden. Der Elektriker muss einen allpoligen Hauptschalter zur Verfügung stellen, welcher sowohl die Leitung (Live) und Neutralleiter mit einem Kontaktabstand von mindestens 3,0 mm trennt.

Der Sicherungsschalter sollte in Übereinstimmung mit IEE Regularien an der Küchenwand, über der Arbeitsfläche und seitlich des Kochfelds (nicht darüber) angebracht werden. Verbinden Sie den Sicherungsschalter an einen Anschlusskasten, der an der Wand in einer Höhe von ca. 61 cm über dem Boden und hinter dem Kochfeld befestigt sein sollte. Danach kann das Netzkabel des Kochfelds angeschlossen werden. Schließen Sie ein Ende an den Anschlusskasten, das andere an die Anschlussbox an der Rückseite des Kochfelds an. Entfernen Sie die Abdeckung der Anschlussbox und schließen das Kabel entsprechend dem Verkabelungsdiagramm an.

Das Netzkabel muss entfernt von direkten Hitzequellen platziert werden.





Das Kabel für das Induktionskochfeld muss vom Typ H05VV-F 3X1,5 mm<sup>2</sup> / 60227 IEC 53 sein. Auf dem Boden Ihres Geräts finden Sie den entsprechenden Anschlussplan.



## FEHLERMELDUNGEN


Im Falle eines Fehlers wird ein Fehlercode im Bildschirm der Kochzone angezeigt.


**E1:** Der Kühllüfter ist deaktiviert. Rufen Sie den autorisierten Kundendienst.

**E3:** Die Versorgungsleistung ist über den angegebenen Werten. Schalten Sie das Kochfeld durch Drücken von  aus, warten Sie bis „H“ von allen Zonen verschwindet, drücken Sie  und fahren Sie mit der Benutzung fort.

Tritt der gleiche Fehler erneut auf, rufen Sie den autorisierten Kundendienst.

**E4:** Die Versorgungsfrequenz ist abweichend der angegebenen Werte. Schalten Sie das Kochfeld durch Drücken von  aus, warten Sie bis „H“ von allen Zonen verschwindet, drücken Sie  und fahren Sie mit der Benutzung fort. Tritt der gleiche Fehler erneut auf, schalten Sie das Kochfeld durch

Drücken von  aus und wieder an und setzen Sie die Benutzung fort. Tritt der gleiche Fehler erneut auf, rufen Sie den autorisierten Kundendienst..

**E5:** Die Temperatur innerhalb des Kochfelds ist zu hoch. Schalten Sie das Kochfeld durch Drücken von  aus und lassen Sie die Heizelemente herunterkühlen.

**E6:** Kommunikationsfehler zwischen Touchscreen und Brenner.

Rufen Sie den autorisierten Kundendienst.

**E7:** Der Spulentemperatursensor ist deaktiviert. Rufen Sie den autorisierten Kundendienst.

**E8:** Der Lüftertemperatursensor ist deaktiviert. Rufen Sie den autorisierten Kundendienst.

**E9:** Kalibrierfehler. Rufen Sie den autorisierten Kundendienst.

## **INDHOLD:**

Sikkerhedsinstruktioner

Beskrivelse af apparatet.

Tilberedningsoverflade og varmelegemernes kontrolpanel

Betjening af apparatet

Tænd og sluk for apparatet

Tænd og sluk for kogezoneerne

Smart Pause

Restvarmeindikator

Sikkerheds-slukkefunktion

Børnesikring

Timer-funktion

Summer

Boost-funktion

Råd og tips

Installation af apparatet

Installationsikkerhed

Montering af kogepladen i bordpladen

Udfør tilslutning af el.

Elektrisk tilslutningsdiagram

## **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.
- **A D V A R S E L :** Uovervåget madlavning på en kogeplade med fedt eller olie kan være farligt og kan medføre brand. Forsøg **ALDRIG** at slukke en brand med vand, men sluk for apparatet og dæk flammerne med et låg eller et brandtæppe.
- **ADVARSEL:** Brandfare: opbevar ikke ting på kogepladerne.
- **ADVARSEL:** Hvis overfladen er revnet, skal du slukke apparatet for at undgå risiko-



en for elektrisk stød.

- På induktionskogeplader må du ikke anbringe metalgenstande, såsom knive, gafler, skeer og låg på kogezoneerne, da de kan blive varme.
- Efter brug af induktionskogeplader skal du slukke varmelegemet på sin kontrol og ikke stole på kogegrejdetektoren.
- Ved kogeplader med dæksel skal al spild fjernes, inden dækslet tages af. Den varme overflade på kogepladen bør køle af, inden du lukker dækslet.
- Apparatet er ikke beregnet til at blive betjent ved hjælp af en ekstern timer eller separat fjernbetjeningssystem.
- Anvend ikke krasse, slibenderengøringsmidler eller skarpe metals-

krabere til rengøring af ovnlågens glas og andre overflader. Det kan ridse overfladen, hvilket kan resultere i brud på glasset eller beskadigelse af overfladen.

- Brug ikke damprensere til rengøring af apparatet.
- 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 specifikationerne for apparatet på nogen måde.
- Forud for installationen skal du sikre dig, at de lokale distributionsbetingelser (gastype og tryk eller elektrisk spænding og frekvens) og apparatets krav stemmer overens. Kravene til dette apparat er beskrevet på mærkatet.
- **FORSIGTIG:** Dette apparat er kun designet til madlavning og er beregnet til indendørs brug i husskandinaver 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.

- 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.

### **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.

- Materialerne, der omgiver apparatet (kabinettet) skal kunne modstå en temperatur på mindst 100 °C. Temperaturen på kogepladens bundplade kan blive varm under brug. Derfor skal der monteres en skillevæg under apparatet.
- **Under brugen**
- Læg ikke brændbare eller eksplosive materialer på eller i nærheden af apparatet, når det er i brug.
- Forlad ikke kogepladen under madlavning med faste eller flydende olier. De kan antændes under meget kraftig opvarmning. Hæld aldrig vand på flammer, som er forårsaget af olie. Tildæk gryden eller stegepanden med sit låg for at kvæle de opståede flammer, og sluk for kogepladen.
- Placer altid pander midt på koge-zonen, og drej håndtaget(ene) i en position, hvor de ikke kan blive skubbet til eller fanget.
- 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.

## **Ved rengøring og vedligeholdelse**

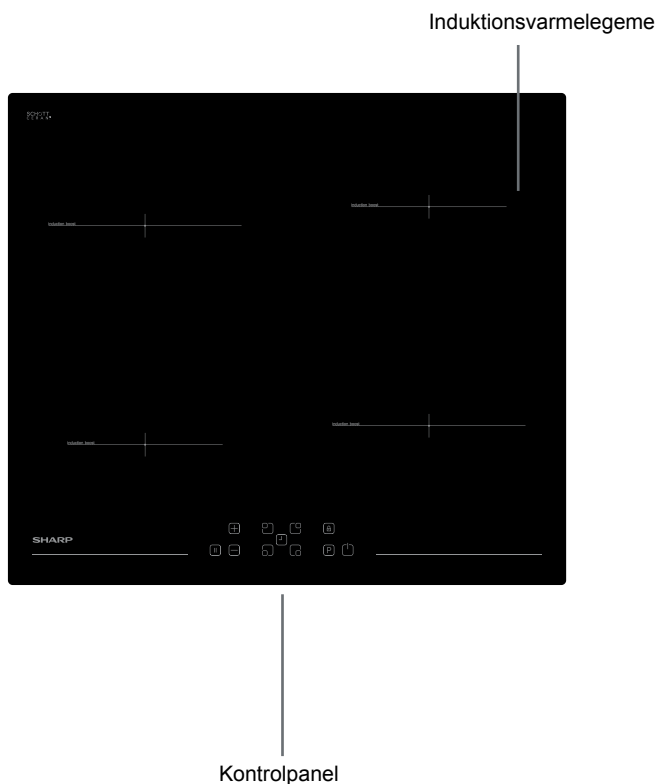
- Sluk altid for apparatet før arbejde med rengøring eller vedligeholdelse. Du kan udføre arbejderne efter at apparatets stik er fjernet fra stikkontakten eller hovedafbryderen er slået fra.
- Fjern ikke betjeningsknapperne, når kontrolpanelet rengøres.
- FOR AT OPRETHOLDE EFFEKTIVITETEN OG SIKKERHEDEN AF APPARATET ANBEFALER VI ALTID AT BRUGE ORIGINALE RESERVEDELE OG ALTID AT TILKALDE VORES AUTORISEREDE SERVICETEKNIKERE, NÅR DER ER BEHOV FOR EN TEKNIKER.

# BESKRIVELSE AF KOGEPLADEN

Kære kunde,

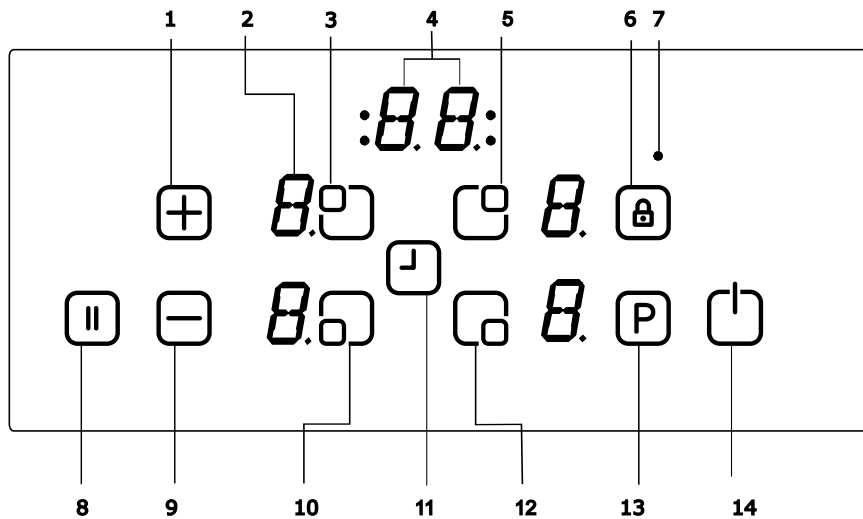
Læs venligst instruktionerne i denne brugervejledning, før du bruger kogepladen, og opbevar den til senere reference.

## Kogeoverflade til 4 varmelegemer:



**Bemærk:** Udseendet af din kogeplade er måske anderledes end modellen vist ovenfor på grund af dens konfiguration.

## Kontrolpanel til 4 varmelegemer:



1- Forøg varmetrinnet/timeren

2- Varmelegemedisplay

3- Valg af øverste venstre varmelegeme

4- Timer-display

5- Valg af øverste højre varmelegeme

6- Tastaturlås

7- Indikator for tastaturlås

8- Smart pause

9- Reducer varmetrin/timer

10- Valg af nederste venstre varmelegeme

11- Timer

12- Valg af nederste højre varmelegeme

13- Boost

14- Tænd/Sluk


## BRUG AF APPARATET

Brug induktionskogezoneerne med egnet kogeøj.



Når netspændingen er slået til, vil alle displayene tænde et øjeblik. Derefter er kogepladen i stand-by-tilstand og er klar til brug.

Kogepladen styres med elektroniske sensorer, som virker ved berøring af de tilhørende sensorer. Hver sensoraktivering er efterfulgt af et lysignal (summer).

### Sådan tændes apparatet:


Tænd for kogepladen ved at trykke på tasten ON/OFF . Alle varmelegemedisplayene viser et lysende "0", og den nederste prik til højre blinker. (Hvis der ikke vælges en kogezone inden 20 sekunder, vil kogepladen slukkes automatisk.)


### Sådan slukkes apparatet:

Kogepladen slukkes når som helst ved et tryk på . ON/OFF tasten  har altid prioriteret i slukfunktionen.


### Sådan tændes der for kogezoneerne:




Rør den varmelegemevalgtast, som du ønsker at tilberede mad på. Der er en fast lysende indikation på det valgte varmelegemedisplay, og de blinkende prikker på de andre display slukker.

Vælg temperaturindstillingen ved at bruge Forøg varmetrinstasten  eller

Sænk varmetrinstasten . Kogezoneen er nu klar til at lave mad på. Vælg det ønskede varmetrin, og tryk derefter på P-tasten for at aktivere boost-funktionen, for derved hurtigst at bringe grydens indhold i kog.


### Sådan slukkes kogezoneerne:

Vælg den kogezone, du ønsker at slukke ved at trykke på den tilsvarende Forøg varmetrinstast .

Brug  tasten og skru temperaturen ned til "0". (Du kan også anvende  og  tasterne samtidigt og derved skru varmetrinnet ned til "0")

Hvis kogezoneen er varm, vil et "H" blive vist i stedet for "0".

### Sådan slukkes alle kogezoneerne:

Tryk på  tasten for at slukke for alle kogezoneer på én gang.

I stand-by-tilstand vil et "H" vises på alle kogezoneer, der er varme.


### Restvarmeindikator:

Restvarmeindikatoren angiver, at den glaskeramiske overflade er meget varm i kogezoneens omkreds.

Når kogezoneen er slukket, vil det tilsvarende display vise et "H", indtil den tildelte kogezones temperatur har nået et ikke kritisk niveau.




## Sikkerheds-slukfunktionen:

Alle kogezone vil slukkes efter et fastsat længste driftstid, hvis varmetrinnene ikke ændres. Alle ændringer af kogezone forlænger den maksimale driftstid med den oprindelige værdi for drifttidens begrænsning. Den maksimale driftstid afhænger af det valgte varmetrin.




Vent indtil 'F' forsvinder i alle zoner. Tænd derefter kogepladen ved at trykke på  og fortsæt brugen.

Varmeindstilling	Sikkerheds-sluk efter
1 - 2	6 timer
3 - 4	5 timer
5	4 timer
6 - 9	1,5 timer

## Børnesikring:


Efter at have tændt for kogepladen kan børnesikringen slås til. For at slå børnesikringen til, skal du samtidigt trykke på den forreste Forøg varmetrinast  og sænk varmetrinast  og derefter trykke på Forøg varmetrinasten  igen. "L" betyder LÅST og vises i alle kogezone display, og kogepladen kan ikke anvendes. (Hvis en kogezone er varm, vil "L" og "H" vises på skift.)

Kogepladen vil forblive låst, indtil den bliver låst op, selv om kogepladen har været slukket og tændt igen.

For at afbryde børnesikringen skal du først tænde kogepladen. Du skal samtidigt trykke på den forreste Forøg varmetrinast  og Sænk varmetrinast  og derefter trykke på Sænk varmetrins tasten  igen. "L" vil forsvinde fra displayene, og kogepladen vil blive slukket.

## Tastaturlås

Tastaturlåsefunktionen bruges til at blokere og sætte kogepladen i en Sparetilstand under drift. Ændringer ved knaptryk, som f. eks. Hæve et varmetrin og andet er ikke muligt. Det er kun muligt at slukke for apparatet.



Låsefunktionen er aktiv, hvis tastaturlåsknappen  trykkes ned i mindst 2 sekunder. Handlingen bekræftes af summeren. Efter vellykket handling i mere end 2 sek. Vil tastaturlåsindikatoren blinke, og kogepladen er låst.

## Timer-funktion:

Timer-funktionen findes i to versioner:




### Minutur (1..99 min):

Minuturet virker, selv om kogezoneerne er slukket. Timer-displayet viser "00" med en blinkende prik.

Tryk på timer-indstillingstasten  for at øge tiden eller tryk på  for at mindske tiden. Indstillingsområdet ligger mellem 0 og 99 minutter. Hvis der ikke sker noget i 10 sekunder, vil minuturet blive indstillet, og den blinkende prik vil forsvinde. Når minuturet er indstillet, vil tiden tælle

ned i henhold til indstillingen.


Når tiden er gået, lyder et signal, og minuturets display blinker. Lydsignalet standser automatisk efter 30 sekunder og/eller ved tryk på en af tasterne.

Minuturet kan ændres eller afbrydes når som helst ved at trykke på Forøg timer-tasten  og/eller trykke på Sænk timer-tasten . Slukning af kogepladen ved et tryk på  når som helst, vil også slukke minuturet.

### **Kogezone-timer (1..99 min):**

Når kogepladen er tændt, kan en individuel timer programmeres til hver kogezone.

Vælg en kogezone. Vælg derefter temperaturindstillingen, og aktivér til sidst timer-indstillingstasten

. Timeren kan programmeres som en Sluk-funktion for en kogezone. Rundt om timeren er der anbragt fire lysdioder. Disse angiver, for hvilken kogezone timeren er aktiveret.

10 sekunder efter den seneste indstilling vil timer-displayet skifte over til den timer, der vil løbe ud næste gang (hvis der er programmeret for mere end én kogezone).

Når timeren er løbet ud, lyder der et signal, og timer-displayet viser "00" fast, og lysdioden for den tildelte kogezone blinker. Den programmerede kogezone slukkes og "H" vises, hvis

kogezonen er varm.

Lydsignalet og den blinkende lysdiode vil standse automatisk efter 30 sekunder, og/eller ved et tryk på en tilfældig tast.

### **Summer:**

Når kogepladen er i brug, bliver følgende aktiviteter signalleret vha. en summer:

Normalt tryk på en tast vil sende et kort lydsignal.

Vedblivende tryk på taster over en længere periode (10 sekunder) vil sende et længere intermitterende lydsignal.

### **Boost-funktion:**

En kogezone skal vælges, et varmetrin skal være indstillet til "ønskede madlavningsniveau" og P (Boost)-tasten skal der trykkes på igen.

Boost-funktionen kan aktiveres, hvis induktionskogepladen accepterer indstillingen for denne kogezone. Hvis Boost-funktionen er aktiv, vises et „P“ i det tilsvarende display.

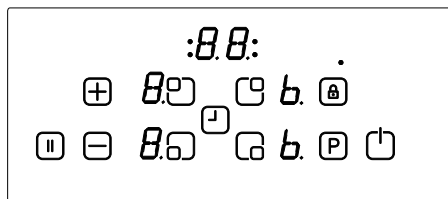
At aktivere Boost-funktionen kan overstige den maksimale effekt og den integrerede strømstyring vil blive aktiveret.

Den nødvendige reduktion af strømforbrug bliver vist ved at det tilsvarende kogezone-display vil blinke. Det blinker i 3 sekunder og tillader yderligere tilpasning af indstillingerne, inden strømforbruget reduceres.



## Kogefunktion\*\*

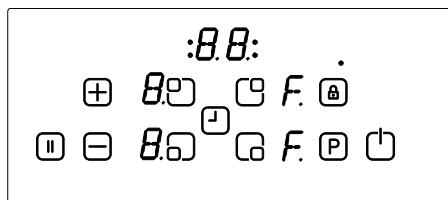
Denne funktion giver kogende vand, som holdes nær kogepunktet. Der skal trykkes på varmelegemevalgtasten to gange for at aktivere kogefunktionen. Når kogefunktionen er aktiv, vil det tilsvarende display vise et 'b'. Når vandet koger, afgiver kogepladen et bip-signal. Dette signal angiver, at kogepunktet er nået, Og småkogning er påbegyndt.



Det bageste højre kogezone-display viser kogefunktionen.

## Stegefunktion

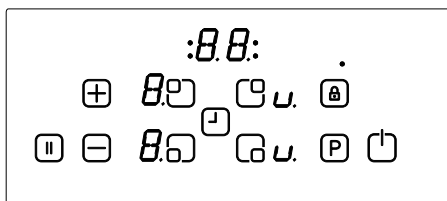
Denne funktion giver stegeolien en temperatur på ca. 160 °C. For at aktivere stegefunktionen skal der trykkes på Varmelegemevalgtasten tre gange. Når stegefunktionen er aktiv, viser det tilsvarende display et 'F'. Kogepladen afgiver et bip efter et stykke tid. Dette signal angiver at olien er klar til stegning.



Det forreste højre varmelegeme-display angiver stegefunktionen

## Hold varm-funktionen\*\*

Denne funktion sørger for, at retten automatisk holdes varm ved ca. 50 °C . For at aktivere Hold varm-funktionen, skal der trykkes på Varmelegemevalgtasten fire gange. Når Hold varm-funktionen er aktiv, viser det tilsvarende display et 'u'.

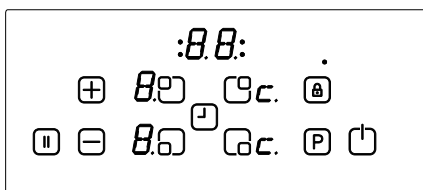


Det bageste højre varmelegeme-display angiver Hold varm-funktionen.

## Chokolade smelte-funktion

Denne funktion sørger for, at smeltning af chokolade eller lignende automatisk holdes på ca. 40 °C .

For at aktivere Chokolade smelte-funktionen skal der trykkes på Varmelegemevalgtasten fem gange. Når Chokolade smelte-funktionen er aktiv, viser det tilsvarende display et 'c'.



Det forreste højre varmelegeme-  
display angiver Chokolade smelte-  
funktionen.


\*\*Disse er aktive, og tiden kan variere  
afhængigt af mængden af mad og  
gydens kvalitet. 1,5 liter  
vand og 0,5 liter olie giver den bedste  
ydeevne med disse funktioner.


## Smart pause

Smart pause, hvis den er aktiveret,  
reducerer effekten på alle  
varmelegemer, som er tændte.

Hvis du slår Smart pause fra igen, vil  
varmelegemerne automatisk vende  
tilbage til det tidligere niveau.

Hvis Smart pause ikke bliver slået  
fra, vil kogepladen slukkes efter  
30 minutter.

Tryk på (  ) for at aktivere Smart  
pause. Effekten til de aktive  
varmelegemer vil blive reduceret til trin  
1 og "II" vil vises i alle displayene.

Tryk på (  ) igen for at slå Smart  
pause fra igen. "II" vil forsvinde, og  
varmelegemerne vil skrues op til det  
tidligere indstillede niveau.

## RÅD OG TIPS

### Kogegrej

· Brug tykt, fladt og glatbundet  
køkkengrej, som har samme diameter  
som varmelegemet. Dette vil reducere  
tilberedningstiderne.

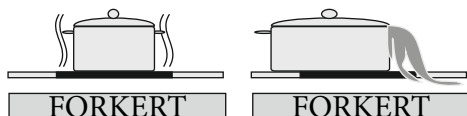
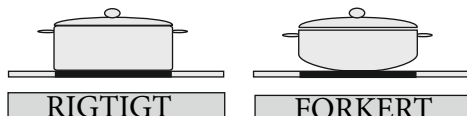
· Køkkengrej, der er lavet af stål,  
emaljeret stål, støbejern og rustfrit  
stål (hvis de er korrekt mærkede  
af fabrikanten) vil give de bedste  
resultater.

· Køkkengrej, der er lavet af emaljeret  
stål- eller aluminiums- eller  
kobberbunde kan afsætte metalliske  
rester på kogepladen. De kan være  
svære at fjerne, hvis de bliver siddende  
for længe. Rengør kogepladen efter  
hver brug.

· Køkkengrej er egnet til induktion,  
hvis en magnet bliver hængende på  
bunden af grejet.

· Køkkengrej skal placeres midt på en  
kogezone. Hvis det ikke er placeret  
korrekt, vises (don't know what)

· Når du bruger visse pander, kan du  
få forskellige lyde fra panderne. Dette  
skyldes konstruktionen af panderne og  
påvirker ikke ydelsen eller sikkerheden  
af kogepladen.



## Energibesparelse

- Induktionskogezone tilpasser sig automatisk tilpasse sig til størrelsen af køkkengrejets bund op til en vis grænse. Den magnetiske del af køkkengrejets bund skal dog have en mindste diameter, afhængigt af størrelsen af kogezone.
- Anbring køkkengrejet på kogezone, før der tændes for varmelegemet. Hvis der tændes, inden køkkengrejet er sat på, så virker kogezone ikke og kontrol-displayet vises.
- Brug låg for at reducere tilberedningstiden.
- Når væsken koger, skal varmetrinnet reduceres.
- Minimer mængden af væske eller fedt for at reducere tilberedningstiden.
- Vælg den korrekte temperatur til madlavningen.

## Eksempler på madlavningsopgaver

Oplysningerne i det følgende skema er kun vejledende.

Indstillinger	Brug i
0	Element slukket
1 - 3	Fin advarsel
4 - 5	Sagte simren, langsom advarsel
6 - 7	Genopvarmning og kraftig simren
8	Kogning, saute-ring og indtørring
9	Maksimum varme
P	Boost-funktion

## Tips om rengøring

- Brug ikke slibende svampe, ætsende rengøringsmidler, spraydåser eller skarpe genstande til rengøring af kogepladen.
- Brug en fugtig klud og opvaskemiddel for at fjerne mad, der er brændt på.
- Du kan bruge en skraber til rengøring af fødevarer eller rester. Klistrede fødevarer skal rengøres umiddelbart, når de spildes, før glaspladen er afkølet.
- Pas på ikke at ridse silikonelisterne langs kanterne af glaspladen, når du bruger en skraber.
- Skraber har et barberblad siddende. Derfor skal den holdes på afstand til børn.
- Brug en speciel keramisk kogepladerenser på glaspladen, mens den stadig er varm. Skyl og tør efter med en ren klud eller papirserviet.

## INSTALLATION AF APPARATET

### ADVARSEL:

Den elektriske tilslutning af denne kogeplade skal foretages af en autoriseret servicetekniker eller en autoriseret elektriker i henhold til instruktionerne i denne vejledning og i overensstemmelse med de gældende lovbestemmelser I tilfælde af eventuelle skader, som opstår på grund af forkert tilslutning eller installation, vil garantien ikke være gyldig. \* Dette apparat skal jordforbindes.

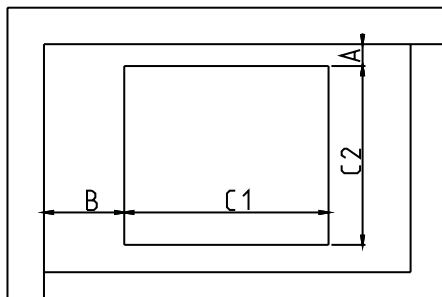
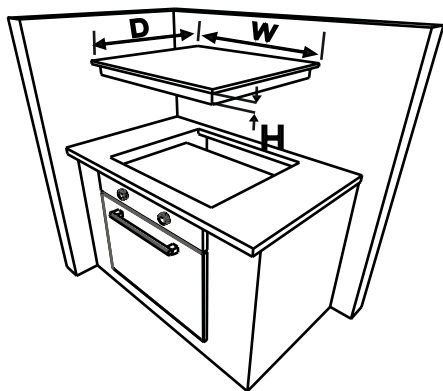
## Installationssikkerhed

- Alle overflader oven over kogepladen skal være mindst 65 cm over kogepladen.
- Emhætte skal være opsat i overensstemmelse med fabrikantens anvisninger.
- Væggen, som er i kontakt med bagsiden af kogepladen, skal være af brandsikkert materiale.
- Netledningen må ikke være længere end 2 meter..

## Montering af kogepladen i bordpladen

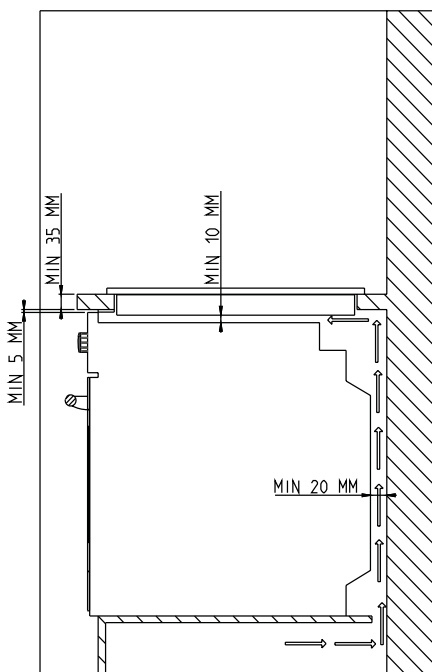
- Kogepladen kan indsættes i ethvert køkkenbord, forudsat det er varmeresistent op til mindst 90 °C.
- Skab en åbning med de dimensioner, der er vist i billedet nedenfor og på næste side.
- Induktionskogepladen kan bygges ind i 25 til 40 mm tykke bordplader.

PRODUCT DIMENSION	W (mm)	D (mm)	H (mm)
	590	520	53

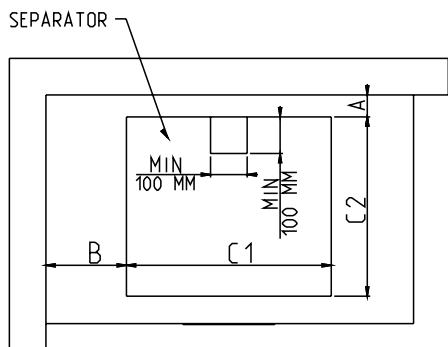
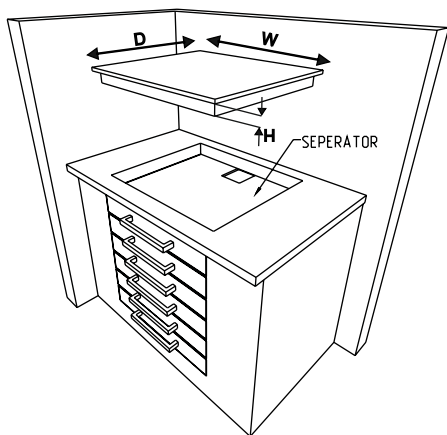


CUT OUT DIMENSION	C1 (mm)	C2 (mm)
	560	480

NEIGHBOUR HOOD WALLS	MIN A (mm)	MIN B (mm)
WOOD / CONCRETE OR CERAMIC TILED	50	50

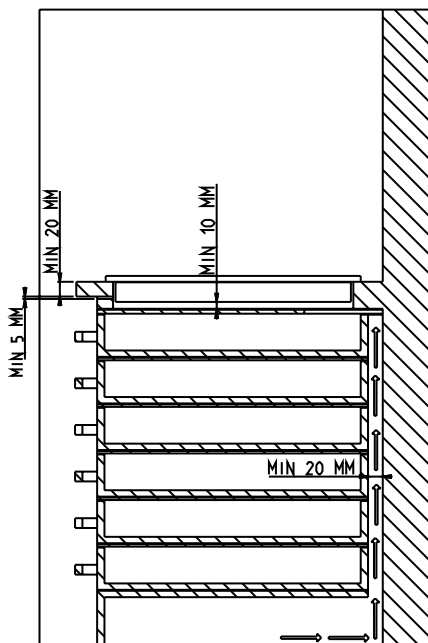


PRODUCT DIMENSION	W (mm)	D (mm)	H (mm)
	590	520	53



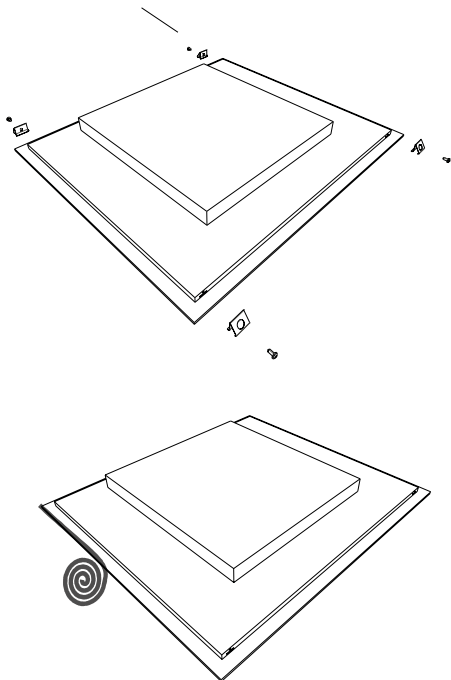
CUTOUT DIMENSION	C1 (mm)	C2 (mm)
	560	480

NEIGHBOUR HOOD WALLS	MIN A (mm)	MIN B (mm)
WOOD / CONCRETE OR CERAMIC TILED	50	50



· Påfør den ensidige selvklæbende forseglingsstape hele vejen rundt om underkanten af kogefladen og langs den ydre kant af det glaskeramiske panel Stræk ikke tapen.

Skrue de 4 bordmonteringsbeslag fast på kogepladens sidevægge.



Monteringsbeslag til bordplade

## Udfør tilslutning af el.

Før du tilslutter kogepladen, skal du tjekke at:

Netspændingen er den samme som angivet på typeskiltet, som er placeret på bagsiden af din kogeplade.

Strømkredsen er dimensioneret til kogepladens belastning (se typeskiltet).

Strømforsyningen har en jordforbindelse, der opfylder bestemmelserne i gældende lovgivning og er i god stand.

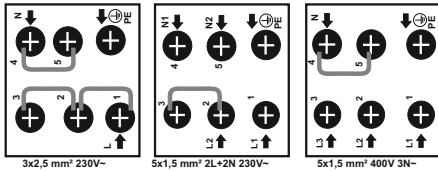
Der skal være let adgang til kontakten, når kogepladen er installeret.

Hvis der ikke er en dedikeret komfurstikkontakt med sikring, skal en sådan installeres af en kvalificeret elektriker, før kogepladen tilsluttes.

Et godkendt kabel skal tilsluttes fra forbrugerkontakten (sikringstavlen) og være beskyttet af sin egen 50 A sikring eller strømafbryder (MCB). Elektrikeren skal levere en stikkontakt med alle ben i, som skal have sin egen sikring. Stikkontakten skal afbryde både fasen og nullen med en indbyrdes afstand på mindst 3,0 mm.

Stikkontakten med egen sikring skal sætte ind i køkkenvæggen, oven over bordpladen og ved siden af kogepladen, ikke over den i henhold til IEE-regulativerne. Tilslut stikkontakten til en samledåse, som skal være anbragt på væggen ca. 61 cm (24 tommer) over gulvet og bag ved kogepladen. Kogepladens strømforsyningskabel kan nu tilsluttes. Tilslut den ene ende til samledåsen, og tilslut den anden ende til kogepladens strømtilslutningsboks, som sidder på bagsiden af kogepladen. Afmonter dækslet til strømtilslutningsboksen og monter kablet i overensstemmelse med tilslutningsdiagrammet.

Strømforsyningskablet skal placeres væk fra direkte varmekilder. Der bør ikke opstå temperaturstigninger større end 50 °C over rumtemperaturen.








Kablet til induktionskogepladen skal være H05VV-F 3X2,5 mm<sup>2</sup> 60227 IEC 53 ••. Tilslutningsdiagrammet findes på undersiden af apparatet.


## FEJLKODER

Hvis der opstår en fejl, vil det blive vist på varmelegemedisplayene.

**E1:** Køleventilatoren er ikke aktiv. Kontakt autoriseret servicecenter.

**E3:** Spændingen er højere end de nominelle værdier. Sluk for kogepladen ved at trykke på , vent indtil "H" forsvinder fra alle zoner. Tænd for kogepladen igen ved at trykke på  og fortsæt med at bruge den. Hvis samme fejl forekommer igen, skal du kontakte et autoriseret servicecenter.

**E4:** Frekvensen er forskellig fra de nominelle værdier. Sluk for kogepladen ved at trykke på , vent indtil "H" forsvinder fra alle zoner. Tænd for kogepladen igen ved at trykke på  og fortsæt med at bruge den. Hvis den samme fejl opstår igen, så sluk og tænd for kogepladen ved at trykke på  og fortsæt med at bruge den. Hvis samme fejl opstår igen, skal du kontakte et autoriseret servicecenter.

**E5:** Kogepladens temperatur indvendigt er for høj. Sluk for kogepladen ved at trykke på  Lad varmelegemerne køle af.

**E6:** Kommunikationsfejl mellem touch-kontrolenheden og varmelegeme. Kontakt et autoriseret servicecenter.

**E7:** Spøletemperatursensoren er inaktiveret. Kontakt et autoriseret servicecenter.

**E8:** Sensoren for køleventilatoren er inaktiveret. Kontakt et autoriseret servicecenter.

**E9:** Kalibreringsfejl. Kontakt et autoriseret servicecenter.

## **ÍNDICE:**

Instrucciones de seguridad  
Descripción del electrodoméstico  
Superficie de cocción y panel de control de los fogones  
Funcionamiento del electrodoméstico  
Encendido y apagado del electrodoméstico  
Encendido y apagado de las zonas de cocción  
Pausa inteligente  
Indicador de calor residual  
Función de apagado de seguridad  
Bloqueo para niños  
Función de temporizador  
Señal acústica  
Función de aceleración  
Consejos y recomendaciones  
Instalación del electrodoméstico  
Seguridad de la instalación  
Montaje de la placa en una encimera  
Realización de una conexión eléctrica  
Diagrama de conexiones eléctricas



## **ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD**

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

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

### **Advertencias de seguridad generales**

- Este electrodoméstico puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, si cuentan con supervisión o han recibido instrucciones sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y entienden el riesgo que

conlleva. Los niños no deben jugar con el electrodoméstico. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser llevados a cabo por niños sin supervisión.

- **ADVERTENCIA:** El electrodoméstico y sus piezas accesibles se calientan al usarlos. Debe prestar atención para evitar tocar los elementos que se calientan. Se debe mantener alejados a los niños menores de 8 años a menos que estén supervisados continuamente.
- **ADVERTENCIA:** La cocción no supervisada en una placa con grasa o aceite puede ser peligrosa y puede provocar un incendio. NUNCA debe intentar apagar el fuego con agua; desconecte el electrodoméstico y,

- a continuación, cubra la llama, por ejemplo, con una tapadera o una manta ignífuga.
- **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio: no coloque objetos encima de las superficies de cocción.
  - **ADVERTENCIA:** Si la superficie está agrietada, desconecte el dispositivo para evitar la posibilidad de sufrir una descarga eléctrica.
  - En lo que respecta a las placas de inducción, no se deben colocar objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas, encima de la placa, ya que se pueden calentar.
  - Después de usar la placa de inducción, apague el elemento de la placa con el control y no confíe en el detector de sartenes.
  - En el caso de las placas que incluyen una tapa, debe limpiar los derrames de la tapa antes de abrirla. Además, debe dejar que la superficie de la placa se enfríe antes de cerrar la tapa.
  - El electrodoméstico no debe ser utilizado con un temporizador externo o un sistema de mando a distancia independiente.
  - No utilice productos de limpieza abrasivos ni rascadores metálicos afilados para limpiar el cristal de la puerta del horno u otras superficies, ya que pueden rayar la superficie y esto provocaría que el cristal se rompa o se dañe la superficie.
  - No utilice limpiadores a vapor para limpiar el electrodoméstico.
  - El electrodoméstico se ha fabricado de conformidad con todos los

estándares y normas locales e internacionales aplicables.

- Los trabajos de mantenimiento y reparación deben ser llevados a cabo exclusivamente por técnicos autorizados. Los trabajos de instalación y reparación llevados a cabo por técnicos no autorizados pueden ponerle en peligro. Es peligroso realizar cualquier alteración o modificación de las especificaciones del electrodoméstico.
- Antes de instalar el producto, asegúrese de que las condiciones de distribución locales (tipo de gas y presión de gas, o tensión y frecuencia de la electricidad) y los requisitos del electrodoméstico sean compatibles. Los requisitos de este electrodoméstico se indican en la etiqueta.
- **PRECAUCIÓN:** Este electrodoméstico se ha diseñado exclusivamente para cocinar alimentos y se le debe dar exclusivamente un uso doméstico e interior. No se debe utilizar con ningún otro fin ni con ninguna otra aplicación como, por ejemplo, un uso no doméstico, en un entorno comercial o para calentar una habitación.
- Se han tomado todas las medidas de seguridad posibles para garantizar su seguridad. Como el cristal se puede romper, debe tener cuidado al limpiar el producto para evitar rayarlo. Evite golpear el cristal con accesorios.
- Asegúrese de que el cable

eléctrico no se quede atrapado durante la instalación. Si el cable eléctrico resulta dañado, deberá ser cambiado por el fabricante, su agente del servicio técnico u otras personas con cualificaciones similares para evitar peligros.

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

- No utilice el electrodoméstico antes de instalarlo completamente.
- El electrodoméstico debe ser instalado por un técnico autorizado, que debe ponerlo en marcha. El fabricante no asume ningún tipo de responsabilidad por los daños que se puedan derivar de una colocación y una instalación incorrectas por parte de personas no autorizadas.
- Al desembalar el electrodoméstico, asegúrese de que no haya sufrido daños durante el transporte. Si observara cualquier defecto, no use el electrodoméstico y póngase en contacto de inmediato con un agente del servicio técnico autorizado. Como los materiales utilizados en el embalaje (nylon, grapas, poliestireno, etc.) pueden provocar daños a los niños, dichos materiales se deben recoger y eliminar de inmediato.
- Proteja el electrodoméstico de los efectos atmosféricos. No debe exponerlo a dichos efectos, como el sol, la lluvia, la nieve, etc.
- Los materiales circundantes del electrodoméstico (armario) deben poder resistir una temperatura mínima de 100 °C.

La temperatura de la superficie inferior de la placa puede aumentar cuando la placa está en marcha. Por lo tanto, se debe instalar una tabla debajo del producto.

### • **Durante el uso**

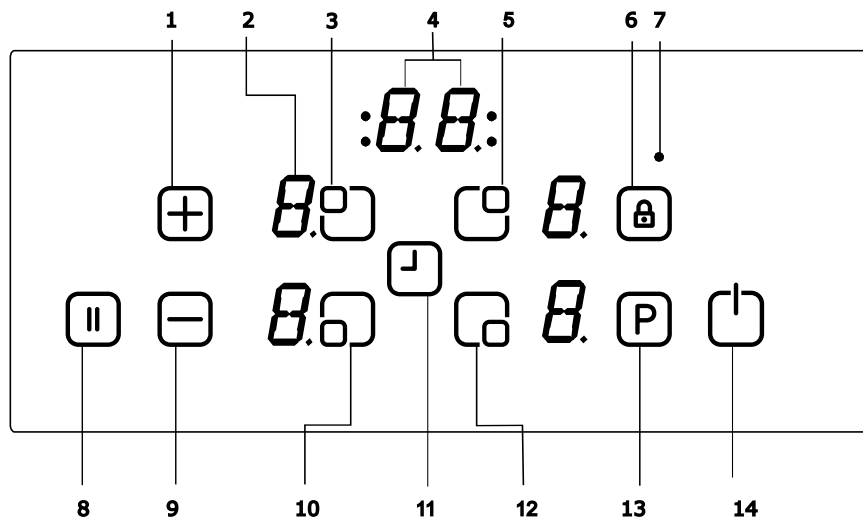
- No coloque materiales inflamables o combustibles sobre el electrodoméstico o cerca del mismo mientras esté funcionando.
- No deje la placa sin supervisión mientras esté cocinando con aceites sólidos o líquidos, ya que podrían arder debido a un calentamiento extremo. Nunca debe echar agua a las llamas provocadas por aceites. Cubra la sartén o la freidora con su tapa para ahogar la llama que se haya producido en ese caso y apague la placa.
- Siempre debe colocar las sartenes en el centro de la zona de cocción y girar los mangos hasta una posición segura, de forma que no se puedan golpear ni agarrar.
- Si no va a utilizar el electrodoméstico durante mucho tiempo, desenchúfelo. Mantenga desconectado el control principal. Además, cuando no vaya a utilizar el electrodoméstico, cierre la llave del gas.
- Asegúrese de que los botones de control del electrodoméstico siempre estén en la posición "0" (parada) cuando no se esté utilizando.

### **Durante la limpieza y el mantenimiento**

- Siempre debe apagar el electrodoméstico antes de realizar operaciones de limpieza o mantenimiento. Puede hacerlo desenchufando el electrodoméstico o apagando los interruptores principales.
- No extraiga los botones de control para limpiar el panel de control.
- PARA MANTENER LA EFICIENCIA Y LA SEGURIDAD DEL ELECTRODOMÉSTICO, LE RECOMENDAMOS QUE UTILICE SIEMPRE PIEZAS DE RECAMBIO ORIGINALES Y QUE ACUDA EXCLUSIVAMENTE A NUESTROS AGENTES DE SERVICIO TÉCNICO AUTORIZADOS EN CASO NECESARIO.



Panel de control para 4 fogones:



1 - Ajuste/temporizador de aumento de calor

2 - Indicador de fogón

3 - Selección del fogón superior izquierdo

4 - Indicador del temporizador

5 - Selección del fogón superior derecho

6 - Bloqueo de teclas

7 - Indicador de bloqueo de teclas

8 - Pausa inteligente

9 - Ajuste/temporizador de reducción de calor

10 - Selección del fogón inferior izquierdo

11 - Temporizador

12 - Selección del fogón inferior derecho

13 - Aceleración

14 - Encendido/Apagado


## **FUNCIONAMIENTO DEL ELECTRODOMÉSTICO**

Utilice las zonas de cocción de inducción con recipientes adecuados.



Una vez conectada la electricidad, todos los indicadores se encenderán brevemente. A continuación, la placa quedará en modo de espera y estará lista para ponerla en marcha.

La placa se controla con sensores electrónicos que funcionan tocando los sensores correspondientes. Cada activación de sensor va seguida de una señal acústica.

### **Encendido del electrodoméstico:**



Encienda la placa tocando la tecla ON/OFF . Todos los fogones mostrarán un "0" estático y parpadearán los puntos de la parte inferior derecha. (Si no se selecciona ninguna zona de cocción en 20 segundos, la placa se apagará automáticamente).

### **Apagado del electrodoméstico:**


Puede apagar la placa en cualquier momento tocando . La tecla ON/OFF  siempre tiene prioridad en la función de apagado.




### **Encendido de las zonas de cocción:**

Toque la tecla de selección del fogón en el que desee cocinar. En el indicador del fogón seleccionado se verá un punto estático y se apagará todos los puntos parpadeantes del resto de indicadores.

Seleccione la temperatura con la tecla de aumento de calor  o la tecla de reducción de calor . El elemento estará listo para cocinar. Para que la ebullición resulte más rápida, seleccione el nivel de cocción deseado y luego toque la tecla P para activar la función de aceleración.


### **Apagado de las zonas de cocción:**

Seleccione el elemento que desee apagar pulsando la tecla de aumento de calor correspondiente .

Mediante la tecla , reduzca la temperatura a "0". (También puede reducir la temperatura a "0" pulsando las teclas  y  al mismo tiempo).

Si la zona de cocción está caliente, aparecerá "H" en vez de "0".

### **Apagado de todas las zonas de cocción.**

Para apagar todas las zonas de cocción al mismo tiempo, toque la tecla .

En el modo de espera, aparece una "H" en todas las zonas de cocción que están calientes.


### **Indicador de calor residual:**

El indicador de calor residual indica que la vitrocerámica presenta una temperatura peligrosa si se toca en la circunferencia de una zona de cocción.

Después de apagar la zona de cocción, el indicador respectivo muestra una "H" hasta que la temperatura de la zona de cocción asignada alcance un nivel no peligroso.




## **Función de apagado de seguridad:**

Cada zona de cocción se apagará una vez transcurrido un tiempo de funcionamiento máximo definido si no se modifica el ajuste de calor. Cada vez que se modifica la zona de cocción, el tiempo de funcionamiento máximo vuelve al valor inicial del límite de tiempo de funcionamiento. El tiempo de funcionamiento máximo depende del nivel de temperatura seleccionado.

Espere hasta que desaparezca la señal "F" de todas las zonas, encienda la placa tocando  y siga usando el electrodoméstico.




Ajuste del calor	Apagado de seguridad después de
1-2	6 horas
3-4	5 horas
5	4 horas
6-9	1,5 horas

## **Bloqueo para niños:**

Una vez encendido el control, se puede activar la función de bloqueo para niños. Para activar el bloqueo para niños, pulse al mismo tiempo la tecla de aumento de calor delantera  y la tecla de reducción de calor  , y luego pulse de nuevo la tecla de aumento de calor  . El símbolo "L", que significa BLOQUEADO, aparecerá en los indicadores de todos los fogones y el control no se podrá modificar. (Si una zona de cocción está caliente, se visualizarán los símbolos "L" y "H" por turnos).


La placa seguirá bloqueada hasta que

se desbloquee, aunque el control se encienda y apague.

Para desactivar el bloqueo para niños, primero debe encender la placa. Pulse al mismo tiempo la tecla de aumento de calor delantera  y la tecla de reducción de calor  , y luego pulse de nuevo la tecla de reducción de calor  . El símbolo "L" desaparecerá en la pantalla y la placa se apagará.

## **Bloqueo de teclas**

La función de bloqueo de teclas sirve para bloquear y poner el electrodoméstico en modo de ahorro durante su funcionamiento. No podrá realizar modificaciones táctiles como, por ejemplo, el aumento del nivel de calor y otros ajustes. Solo podrá apagar el electrodoméstico.


La función de bloqueo se activará si pulsa el botón de bloqueo de teclas  durante al menos 2 segundos. Esta operación se confirma con una señal acústica. Tras pulsar el botón durante más de 2 segundos, el indicador de bloqueo de teclas parpadeará y la placa quedará bloqueada.

## **Función de temporizador:**


La función de temporizador se lleva a cabo en dos versiones:

### **Temporizador del minuterio (1...99 min):**




El temporizador del minuterio se puede activar si las zonas de cocción están apagadas. En el temporizador se visualizará "00" con un punto parpadeante.

Toque la tecla de ajuste del temporizador  para aumentar




el tiempo o toque  para reducir el tiempo. El intervalo de ajuste se encuentra entre 0 y 99 minutos. Si no se utiliza en 10 segundos, el temporizador del minuterero quedará ajustado y desaparecerá el punto parpadeante. Una vez programado el temporizador, el tiempo transcurre con arreglo al ajuste.

Una vez agotado el tiempo, se escuchará una señal y parpadeará el indicador del temporizador. La señal acústica se detendrá automáticamente una vez transcurridos 30 segundos o pulsando cualquier tecla.

El temporizador del minuterero se puede modificar o desactivar en cualquier momento pulsando la tecla de aumento del temporizador  y la tecla de reducción del temporizador . Si se desconecta la placa tocando  en cualquier momento, también se desconectará el temporizador del minuterero.

### **Temporizador de zona de cocción (1...99 min):**

Cuando se enciende la placa, se puede programar un temporizador independiente para cada zona de cocción.

Seleccione una zona de cocción, luego seleccione el valor de temperatura y, por último, active la tecla de ajuste . El temporizador se puede programar como función de apagado de una zona de cocción. Las cuatro luces LED se distribuyen alrededor del temporizador. Estas luces indican cuál es la zona de cocción que tiene activado el temporizador.

Cuando transcurren 10 segundos después de la última operación, el indicador del temporizador cambia al temporizador que se vaya a poner en marcha a continuación (en caso de que se haya programado más de una zona de cocción).

Una vez agotado el tiempo programado, se escuchará una señal y el indicador mostrará "00" estáticamente; la luz LED del temporizador de la zona de cocción asignada parpadeará. La zona de cocción programada se apagará y se visualizará el símbolo "H" si la zona de cocción está caliente.

La señal acústica y el parpadeo de la luz LED del temporizador se detendrán automáticamente una vez transcurridos 30 segundos o pulsando cualquier tecla.

### **Señal acústica:**

Mientras la placa está en marcha, las actividades siguientes se indican mediante una señal acústica:  
Activación normal de las teclas con una señal acústica breve  
Uso continuado de las teclas durante más tiempo (10 segundos) con una señal acústica intermitente y más larga.

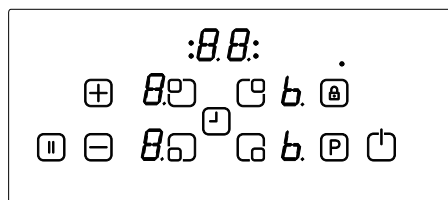
### **Función de aceleración:**

Seleccione una zona de cocción, programe el nivel de cocción con el "nivel de cocción deseado" y pulse de nuevo la tecla P (aceleración). La función de aceleración se puede activar si el módulo de inducción acepta la programación de esta zona de cocción. Si la función de aceleración está activa, aparecerá una

“P” en el indicador correspondiente. La activación de la aceleración puede superar la potencia máxima y se activará el control de potencia integrado. La reducción de potencia necesaria se visualiza con el parpadeo del indicador de la zona de cocción correspondiente. El parpadeo se mantiene durante 3 segundos y permite otras adaptaciones de los ajustes antes de reducir la potencia.

### **Función de hervir\*\***

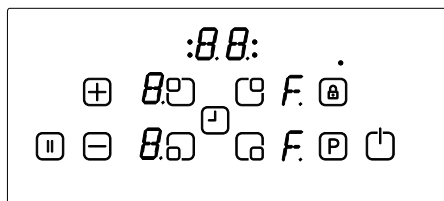
Esta función permite hervir agua y mantenerla cerca del punto de ebullición. Para activar la función de hervir, toque dos veces la tecla de selección de fogón. Cuando la función de hervir está activa, el indicador correspondiente muestra el símbolo “b”. Después de hervir el agua, el fogón emite una señal acústica, que indica que la ebullición ha terminado y se mantiene la cocción a fuego lento.



El indicador del fogón trasero derecho muestra la función de ebullición.

### **Función de freír**

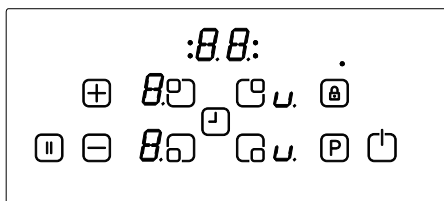
Esta función permite freír el aceite a una temperatura aproximada de 160 °C. Para activar la función de freír, toque la tecla de selección de fogón tres veces. Cuando la función de freír está activa, el indicador correspondiente muestra el símbolo “F”. El fogón emite una señal acústica después de un tiempo. Esta señal indica que el aceite está listo para freír.



El indicador del fogón delantero derecho muestra la función de freír.

### **Función de mantenimiento del calor\*\***

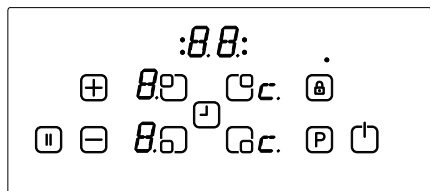
Esta función permite que el plato se mantenga automáticamente a unos 50 °C. Para activar la función de mantenimiento del calor, toque cuatro veces la tecla de selección de fogón. Cuando la función de mantenimiento de calor está activa, el indicador correspondiente muestra el símbolo “u”.



El indicador del fogón trasero derecho muestra la función de mantenimiento del calor.

### **Función de chocolate fundido**

Esta función permite mantener automáticamente la temperatura del chocolate fundido o alimentos similares a unos 40 °C. Para activar la función de chocolate fundido, toque cinco veces la tecla de selección de fogón. Cuando la función de chocolate fundido está activa, el indicador correspondiente muestra el símbolo “c”.



El fogón delantero derecho muestra la función de chocolate fundido.

\*\*Estas funciones y el tiempo varían según la cantidad de alimentos y la calidad del recipiente.

Una cantidad de 1,5 litros de agua y 0,5 litros de aceite proporciona los mejores resultados de cocción con esta función.

### **Pausa inteligente**

La pausa inteligente, cuando está activada, reduce la potencia de todos los quemadores encendidos.

Si, a continuación, desactiva la pausa inteligente, los fogones volverán automáticamente al nivel anterior.

Si la pausa inteligente no se desactiva, la placa de cocción se apagará una vez transcurridos 30 minutos.

Toque ( II ) para activar la pausa inteligente. La potencia de los fogones activados se reducirá al nivel 1 y aparecerá "II" en todos los indicadores.

Toque ( II ) de nuevo para desactivar la pausa inteligente. El símbolo "II" desaparecerá y los fogones empezarán a funcionar con el nivel programado anteriormente.

## **CONSEJOS Y RECOMENDACIONES**

### **Recipientes de cocción**

Utilice recipientes de cocción con la base gruesa y lisa, que tengan el mismo diámetro que el elemento.

Esto servirá para reducir las horas de cocción.

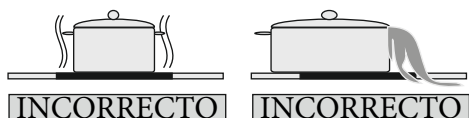
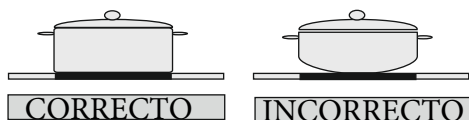
Los recipientes hechos de acero, acero esmaltado, hierro fundido y acero inoxidable (si han sido etiquetados correctamente por el fabricante) le proporcionarán los mejores resultados.

Los recipientes hechos de acero esmaltado o con bases de aluminio o cobre pueden provocar que queden residuos metálicos en la placa. Si esos residuos se dejan en la placa, resultan difíciles de eliminar. Limpie la placa después de cada uso.

Los recipientes son adecuados para inducción si un imán se adhiere a la base del recipiente.

Los recipientes deben colocarse centrados sobre la zona de cocción. Si no se colocan correctamente, esto se indicará en el visualizador.

Al usar unas determinadas sartenes, es posible que se escuchen diversos ruidos en las sartenes. Esto se debe a su diseño y no afecta al rendimiento ni a la seguridad de la placa.



## Ahorro de energía

Las zonas de cocción de inducción se adaptan automáticamente al tamaño de la base del recipiente hasta un límite determinado. Sin embargo, la parte magnética de la base del recipiente debe tener un diámetro mínimo, con arreglo al tamaño de la zona de cocción.

Coloque el recipiente en la zona de cocción antes de encenderla. Si se enciende antes de colocar un recipiente, la zona de cocción no funcionará y esto se reflejará en el indicador de control.

Utilice una tapa para reducir el tiempo de cocción.

Cuando el líquido empiece a hervir, reduzca el ajuste de temperatura.

Minimice la cantidad de líquido o grasa para reducir los tiempos de cocción.

Seleccione el ajuste de temperatura correcto para las aplicaciones de cocción.

## Ejemplos de aplicaciones de cocción

La información indicada en la tabla siguiente se incluye únicamente como orientación.

Ajustes	Usar para
0	Elemento apagado
1-3	Advertencia delicado
4-5	Advertencia cocción a fuego lento
6-7	Recalentar y cocción rápida
8	Hervir, saltar y abrasar
9	Máximo calor
P	Función de aceleración

## Consejos de limpieza

No utilice estropajos abrasivos, limpiadores corrosivos, limpiadores en aerosol u objetos afilados para limpiar la superficie de la placa.

Para eliminar alimentos quemados, mójelos con un trapo húmedo y lavavajillas líquido.

Puede utilizar un rascador para limpiar los alimentos o los restos. Los alimentos adheridos se deben limpiar de inmediato cuando se derraman, antes de que se enfríe la placa.

Si utiliza un rascador, tenga cuidado para no rayar el adhesivo de silicona de los bordes de la placa.

El rascador tiene una cuchilla; por lo tanto, debe mantenerlo fuera del alcance de los niños.

Utilice un limpiador especial para placas de cerámica mientras la placa esté caliente. Enjuague y seque con un trapo limpio o una servilleta de papel.

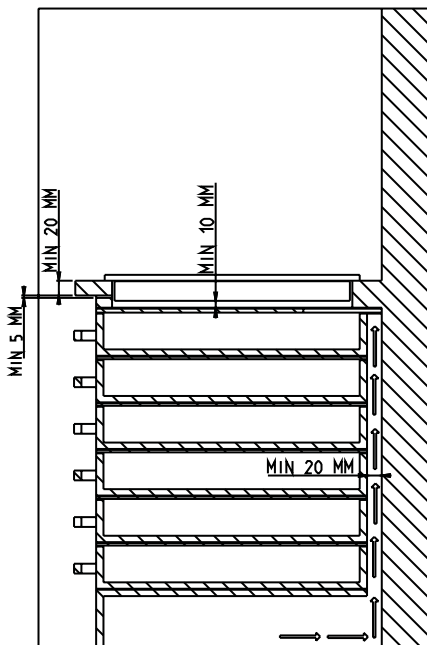
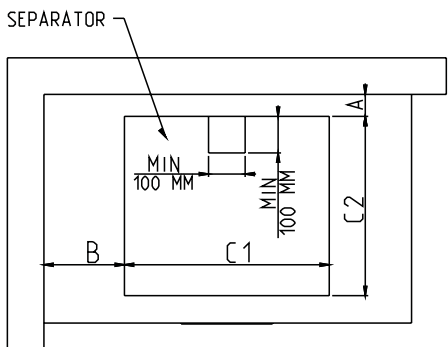
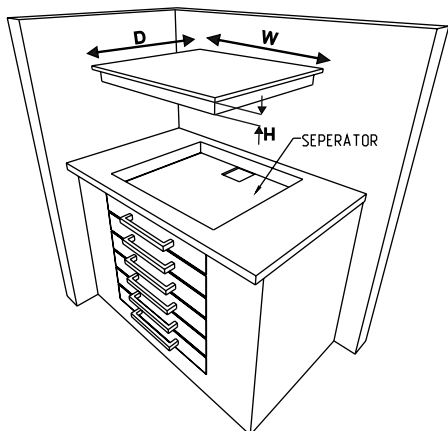
## INSTALACIÓN DEL ELECTRODOMÉSTICO

### ADVERTENCIA:

La conexión eléctrica de esta placa debe ser llevada a cabo por un electricista cualificado, de conformidad con las instrucciones de esta guía y con la normativa vigente. En caso de que se produzcan daños como resultado de una conexión o una instalación incorrecta, la garantía no será válida. Este electrodoméstico debe tener toma a tierra.



PRODUCT DIMENSION	W (mm)	D (mm)	H (mm)
	590	520	53

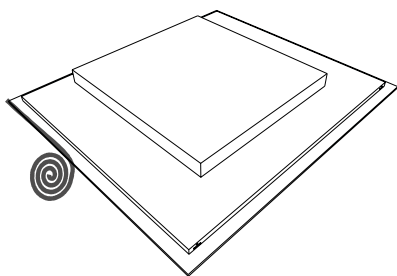
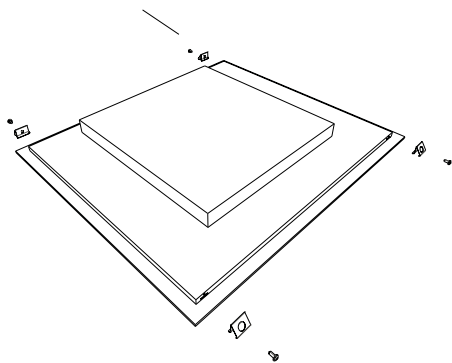


Coloque la cinta adhesiva de sellado de una cara alrededor de todo el borde inferior de vidrio de la superficie de cocción, a lo largo del borde exterior del panel de vitrocerámica. No debe estirarla.

CUTOUT DIMENSION	C1 (mm)	C2 (mm)
	560	480

NEIGHBOUR HOOD WALLS	MIN A (mm)	MIN B (mm)
WOOD / CONCRETE OR CERAMIC TILED	50	50

Atornille las 4 abrazaderas de montaje de la encimera en las paredes laterales del producto.



Abrazadera de montaje de la encimera

## Realización de una conexión eléctrica

Antes de realizar una conexión, compruebe lo siguiente:

La tensión debe ser la misma que la indicada en la placa de identificación que se encuentra en la parte trasera de la placa.

El circuito puede soportar la carga del electrodoméstico (consulte la placa de identificación).

La alimentación de red cuenta con una toma a tierra, conforme con las disposiciones de la normativa vigente y que

se encuentra en buen estado.

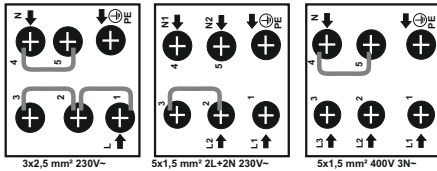
Se puede acceder fácilmente al interruptor de fusibles una vez instalada la placa.

Si no hay un circuito y un interruptor de fusibles exclusivos para la placa, un electricista cualificado deberá instalarlos antes de conectar la placa.

Un cable adecuado y aprobado se debe conectar desde la unidad de consumo (caja de fusibles eléctricos) y debe quedar protegido por su propio fusible de 50 amperios o un microdisyuntor. El electricista debe proporcionar un interruptor con fusibles en todos los polos, que desconecte tanto la línea (bajo tensión) como los conductores neutros, con una separación de contacto mínima de 3,0 mm.

El interruptor con fusibles se debe instalar en la pared de la cocina, por encima de la superficie de trabajo y al lado de la placa, no por encima de ella, de conformidad con la normativa IEE. Conecte el interruptor con fusibles a una caja de conexiones que debe estar instalada en la pared a unos 61 cm (24 pulgadas) por encima del nivel del suelo y detrás de la placa. A continuación se puede conectar el cable de alimentación de la placa. Conecte un extremo de la caja de conexiones y conecte el otro extremo a la caja de conexiones de alimentación de la placa, que se encuentra en la parte trasera de la placa. Retire la tapa de la caja de conexiones e instale el cable, de conformidad con el diagrama de conexiones.

El cable de alimentación debe mantenerse apartado de las fuentes directas de calor. La temperatura no debe superar en más de 50 °C la temperatura ambiente.





En lo que respecta a la placa de inducción, el cable debe ser de tipo H05VV-F 3x2,5 mm<sup>2</sup>/60227 IEC 53. •• En la parte inferior del electrodoméstico encontrará el diagrama de conexiones.




### CÓDIGOS DE ERROR

Si se produce un error, el código de error se visualizará en el fogón.


**E1:** El ventilador de refrigeración se ha desactivado; avise a los técnicos autorizados.

**E3:** Si la tensión de alimentación es superior a los valores nominales, apague la placa tocando , espere a que desaparezca el símbolo “H” de todas las zonas, encienda la placa tocando  y continúe

usando la placa. Si se vuelve a producir el mismo error, avise a los técnicos autorizados.

**E4:** Si la frecuencia de alimentación es distinta a los valores nominales, apague la placa tocando , espere a que el símbolo “H” de todas las zonas, encienda la placa tocando  y continúe utilizando la placa. Si se vuelve a producir el mismo error, desenchufe y enchufe, encienda la placa tocando  y continúe utilizando la placa. Si se sigue produciendo

el mismo error, avise a los técnicos autorizados.

**E5:** La temperatura interna de la placa es demasiado alta; apague la placa tocando  y deje que se enfríen los fogones.

**E6:** Error de comunicación entre el control táctil y el fogón; avise a los técnicos autorizados.

**E7:** El sensor de temperatura de la bobina se ha desactivado; avise a los técnicos autorizados.

**E8:** El sensor de temperatura de refrigeración se ha desactivado; avise a los técnicos autorizados.

**E9:** Error de calibración; avise a los técnicos autorizados.



## **CONTEÚDOS:**

Instruções de Segurança Descrição do eletrodoméstico.

Superfície de cozedura e painel de controle das superfícies de cozedura

Funcionamento do eletrodoméstico Ligar e desligar o eletrodoméstico

Ligar e desligar as zonas de cozedura Pausa inteligente Indicador de calor residual.

Função de desligar seguro

Bloqueio de crianças

Função de temporizador

Alarme

Função de impulso

Dicas e sugestões

Instalação do eletrodoméstico

Segurança na instalação

Encastrar a placa numa bancada

Fazer uma ligação elétrica

Diagrama da ligação elétrica

## **AVISOS DE SEGURANÇA**

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

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

### **Avisos gerais de segurança**

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

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

- **AVISO:** O eletrodoméstico e as peças acessíveis tornam-se quentes durante a utilização. Deve-se ter cuidado para evitar tocar nos elementos quentes. Crianças com menos de 8 anos devem ser mantidas à distância, a menos que sejam constantemente supervisionadas.
- **AVISO:** Deixar gordura ou óleo cozinhar na placa sem vigilância pode ser perigoso e provocar um incêndio. NUNCA tente apagar um incêndio com água, mas desligue o eletrodoméstico e em seguida cubra as

chamas, por ex., com uma tampa ou uma manta de incêndios.

- AVISO: Perigo de fogo: não armazene itens nas superfícies para cozinhar.
  - AVISO: Se a superfície estiver rachada, desligue o eletrodoméstico para evitar a possibilidade de choques elétricos.
  - Para placas de indução, objetos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas não devem ser colocados na superfície da placa, pois podem tornar-se quentes.
  - Para placas de indução, após a utilização, desligue o elemento da placa nos controles e não confie no detetor de painéis.
  - Para placas que possuem uma tampa, quaisquer derrames
- devem ser removidos desta antes de a abrir. Para além disso, a superfície da placa deve arrefecer antes de fechar a tampa.
- O eletrodoméstico não se destina a funcionar através de um temporizador externo ou de um sistema de controle remoto separado.
  - Não use agentes de limpeza abrasivos fortes ou raspadores de metal afiados para limpar o vidro da porta do forno e outras superfícies, pois podem riscar a superfície, o que terá como consequência o fracionamento do vidro ou danos na superfície.
  - Não use agentes de limpeza a vapor para limpar o eletrodoméstico.
  - O seu eletrodoméstico é produzido de acordo com todos os pa-

drões e regulamentos locais e internacionais aplicáveis.

- Os trabalhos de manutenção e reparação devem ser feitos apenas por técnicos de serviço autorizados. Os trabalhos de instalação e manutenção levados a cabo por técnicos não autorizados podem colocá-lo em perigo. É perigoso alterar ou modificar de qualquer modo as especificações do eletrodoméstico.
- Antes da instalação, certifique-se de que as condições de distribuição locais (natureza do gás e pressão do gás, ou voltagem e frequência da eletricidade) e as exigências do eletrodoméstico são compatíveis. As exigências deste eletrodoméstico estão indicadas na etiqueta.
- CUIDADO: Este eletrodoméstico foi projetado para cozinhar apenas alimentos e destina-se apenas a uso doméstico interior, não devendo ser usado para quaisquer outros fins ou de qualquer outro modo que seja de uso não doméstico, nem num ambiente comercial ou aquecimento de divisão.
- Foram tomadas todas as medidas de segurança possíveis para garantir a sua segurança. Como o vidro se pode partir, tem de ter cuidado quando limpar para evitar riscos. Evite atingir ou bater no vidro com acessórios.
- Certifique-se de que o cabo de alimentação não fica encravado durante a instalação. Se o cabo

de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo produtor, pela assistência técnica ou pessoal igualmente qualificado, de modo a evitar riscos.

### **Aviso de instalação**

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

tabuleiro por baixo do produto.

### • **Durante a utilização**

- Não coloque materiais inflamáveis ou combustíveis sobre ou perto do eletrodoméstico quando este estiver em funcionamento.
- Não deixe o fogão enquanto estiver a cozinhar óleos sólidos ou líquidos. Estes podem pegar fogo em condições de aquecimento extremo. Nunca deite água sobre as chamas provocadas pelo óleo. Cubra a panela ou frigideira com a tampa de modo a abafar as chamas que se formaram neste caso e desligue o fogão.
- Coloque sempre as panelas no centro da zona de cozinhar e gire as pegas para uma posição segura, para que não possam ser derubadas ou agarradas.
- Se não usar o eletrodoméstico durante um período prolongado, desligue-o da corrente Mantenha o controle principal desligado. Quando não usar o eletrodoméstico, mantenha a válvula do gás desligada.
- Certifique-se de que os manípulos de controle do eletrodoméstico estão sempre na posição “0” (parada) quando este não for usado.

### **Durante a limpeza e manutenção**

- Desligue sempre o eletrodoméstico antes de operações como limpar ou fazer a manutenção. Pode fazê-lo depois de desligar o eletrodoméstico da corrente, ou de des-

ligar a tomada principal.

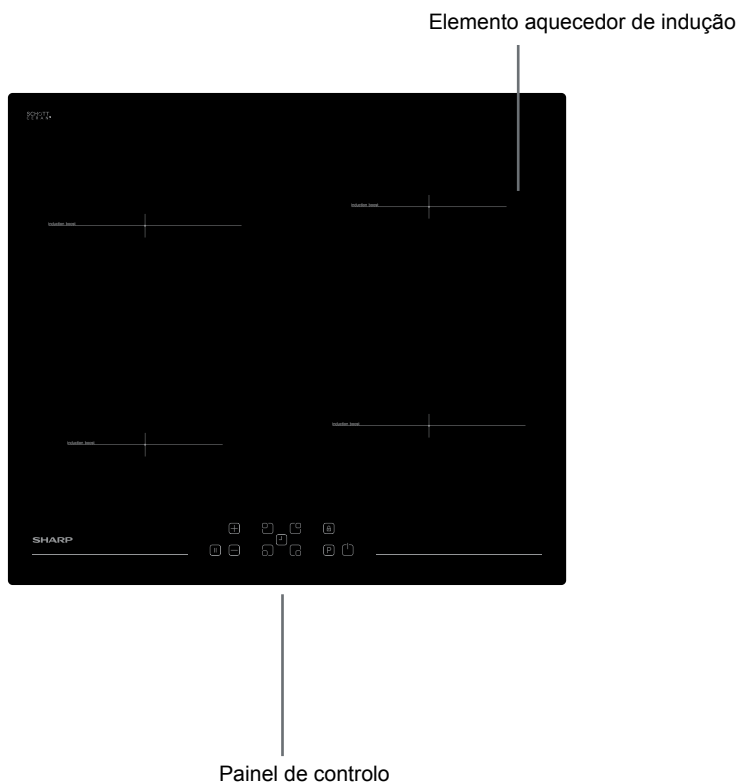
- Não remova os manípulos de controle para limpar o painel de controle.
- PARA MANTER A EFICÁCIA E SEGURANÇA DO SEU ELETRODOMÉSTICO, RECOMENDAMOS QUE USE SEMPRE PEÇAS SOBRESSELENTES ORIGINALS E QUE, EM CASO DE NECESSIDADE, CONTACTE SEMPRE O SEU AGENTE AUTORIZADO DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA.

# DESCRIÇÃO DA PLACA

Caro Cliente,

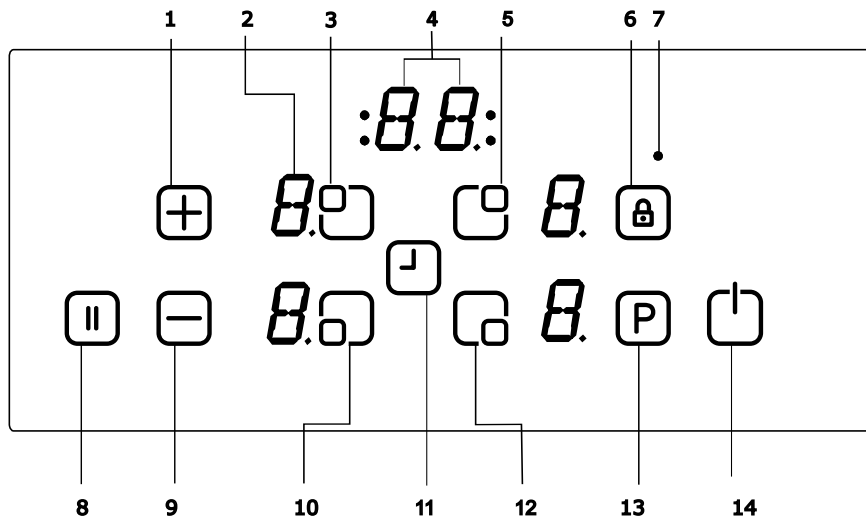
Por favor, leia as instruções deste guia do utilizador antes de usar a placa e guarde-o para referência futura.

## Superfície de cozedura para 4 superfícies de cozedura:



**Nota:** O aspeto da sua placa pode diferir do modelo apresentado em cima, devido à sua configuração.

Painel de controlo para 4 superfícies de cozedura:



1-Aumento das definições de calor/  
temporizador

2-Mostrador da superfície de coze-  
dura

3-Seleção da superfície de cozedura  
superior esquerda

4-Mostrador do temporizador

5-Seleção da superfície de cozedura  
superior direita

6-Bloqueio de teclas

7-Indicador de bloqueio de teclas

8-Pausa inteligente

9-Redução das definições de calor/  
temporizador

10-Seleção da superfície de cozedu-  
ra inferior esquerda

11-Temporizador

12-Seleção da superfície de cozedu-  
ra inferior direita

13-Impulso

14-Ligar/desligar


## **FUNCIONAMENTO DO ELETRODOMÉSTICO**

Use as zonas de cozedura de indução com painelas adequadas.


Depois de ser aplicada a tensão de rede, todos os mostradores ligar-se-ão durante um momento. Quando este tempo acabar, a placa fica em modo de espera e está pronta para funcionar.


A placa é controlada com sensores eletrónicos que são operados carregando nos sensores relacionados. Cada ativação de sensor é seguida por um sinal sonoro (apito).

### **Ligar o eletrodoméstico:**

Ligue a placa carregando no botão LIGAR/DESLIGAR . Todos os mostradores das superfícies de cozedura apresentam um "0" estático e os pontos do canto inferior direito piscarão. (Se nenhuma zona de cozedura for selecionada durante 20 segundos, a placa desligar-se-á automaticamente.)


### **Desligar o eletrodoméstico:**


Desligue a placa em qualquer momento carregando em .

O botão LIGAR/DESLIGAR  tem sempre prioridade na função de desligar.





### **Ligar as zonas de cozedura:**

Toque no botão de seleção da superfície de cozedura em que deseja cozinhar. Aparece a indicação de um ponto fixo no mostrador da superfície de cozedura selecionada e o ponto a piscar em todos os outros mostradores desaparece.


Selecione a definição de temperatura usando o botão de aumento de calor .

ou o botão de diminuição de calor . Agora o elemento está pronto para cozinhar. Para um tempo de fervura mais rápido, selecione o nível de cozedura desejado e em seguida carregue no botão P para ativar a função de impulso.

### **Desligar as zonas de cozedura:**

Selecione o elemento que deseja desligar carregando no botão correspondente de diminuição do calor . Usando o botão , coloque a temperatura em "0". (Carregar também nos botões  e  em simultâneo coloca a temperatura em "0") Se a zona de cozedura estiver quente, aparecerá a indicação "H" em vez de "0".

### **Desligar todas as zonas de cozedura:**

Para desligar todas as zonas de cozedura de uma só vez, carregue no botão . No modo de espera, aparecerá a indicação "H" em todas as zonas de cozedura que estiverem quentes.

### **Indicador de calor residual:**

O indicador de calor residual indica que o vidro de cerâmica tem uma temperatura de toque perigosa na circunferência de uma zona de cozedura.

Depois de desligar a zona de cozedura, o respetivo mostrador apresenta a indicação "H" até a temperatura da zona de cozedura atribuída alcançar um nível de temperatura não crítico.


### **Função de desligar seguro:**

Todas as zonas de cozedura serão desligadas ao fim de um tempo máximo de funcionamento definido, caso as definições de calor não sejam alteradas.

Todas as alterações à zona de cozedu-






ra colocam o tempo máximo de funcionamento no valor inicial de limitação do tempo de funcionamento. O tempo máximo de funcionamento depende do nível de temperatura selecionado.

Espere até a indicação 'F' desaparecer de todas as zonas, ligue a placa carregando em  e continue a usar.




Definições de calor	Desligar de segurança após
1 - 2	6 Horas
3 - 4	5 Horas
5	4 Horas
6 - 9	1,5 Horas

### **Bloqueio de crianças:**

Depois de ligar o controle, pode-se ativar a função do bloqueio de crianças. Para ativar o bloqueio de crianças, carregue em simultâneo no botão frontal de definição do aumento de calor  e o botão de definição de diminuição de calor  e em seguida volte a carregar no botão de definição de aumento de calor . A indicação "L", que significa bloqueado, aparecerá em todos os mostradores das superfícies de cozedura e os controles não podem ser alterados. (Se uma zona de cozedura estiver quente, as indicações "L" e "H" aparecerão alternadamente.)


A placa permanecerá bloqueada até ser desbloqueada, mesmo se o controle tiver sido desligado e ligado.

Para desativar o bloqueio de crianças desligue primeiro a placa. Carregue em simultâneo no botão frontal de definição

do aumento de calor  e no botão de definição de diminuição de calor  e em seguida volte a carregar no botão de definição de diminuição de calor . A indicação "L" desaparecerá do mostrador e a placa ficará desligada.

### **Bloqueio de teclas**



A função de bloqueio de teclas serve para bloquear e colocar o eletrodoméstico num modo seguro durante o funcionamento. As alterações de toque, como por exemplo aumentar as definições de calor e outras, não serão possíveis. Apenas será possível desligar o eletrodoméstico.

A função de bloqueio está ativa se o botão de bloqueio de teclas  for carregado pelo menos 2 seg. Esta função é reconhecida por um sinal sonoro. Depois da operação bem sucedida de mais de 2 seg., o indicador do bloqueio de teclas piscará e a superfície de cozedura fica bloqueada.

### **Função de temporizador:**

A função de temporizador realiza-se em duas versões:

#### **Temporizador de minuto (1..99 min):**

O temporizador de minuto pode ser usado se as zonas de cozedura estiverem desligadas. O mostrador do temporizador apresentará a indicação "00" com um ponto a piscar. Toque no botão de definição do temporizador  para aumentar o tempo ou toque em  para reduzir o tempo. O alcance de tempo é entre 0 e 99 minutos. Se não se colocar nada em funcionamento durante 10 segundos, o temporizador de minuto ficará definido

e o ponto a piscar desaparecerá. Depois do tempo estar definido, entrará em contagem decrescente de acordo com a definição.

Quando o tempo terminar, ouvir-se-á um sinal sonoro e o mostrador do temporizador piscará. O sinal sonoro parará automaticamente ao fim de 30 segundos e/ou ao se carregar em qualquer botão.

O temporizador de minuto pode ser alterado ou desligado em qualquer momento carregando no botão de aumentar o temporizador  $\oplus$  e/ou no botão de reduzir o temporizador  $\ominus$ . Desligar a placa carregando em qualquer momento no botão  $\square$  irá também desligar o temporizador de minuto.

### **Temporizador da zona de cozedura (1..99 min):**

Quando a placa está ligada, pode programar-se um temporizador independente para cada zona de cozedura.

Selecione uma zona de cozedura, em seguida selecione a definição de temperatura e finalmente ative o botão das definições do temporizador  $\square$ , o temporizador pode ser programado como função de desligar de uma determinada zona de cozedura. Quatro LEDs estão dispostas à volta do temporizador. Elas indicam em qual zona de cozedura foi ativado o temporizador.

10 segundos após a última operação, o mostrador do temporizador altera-se para o temporizador que terminará em

seguida (no caso de ter sido programada mais do que uma zona de cozedura).

Quando o temporizador chegar ao fim, ouvir-se-á um sinal sonoro e o mostrador apresentará a indicação "00" estática. O LED do temporizador da zona de cozedura associada piscará. A zona de cozedura programada desligar-se-á e aparecerá a indicação "H" no mostrador, se a zona de cozedura estiver quente.

O sinal sonoro e o LED a piscar do temporizador pararão automaticamente ao fim de 30 segundos e/ou ao tocar em qualquer botão.

### **Alarme:**

Enquanto a placa estiver em funcionamento, as seguintes atividades serão sinalizadas através de um alarme:

Ativação normal dos botões com um breve sinal sonoro.

Funcionamento contínuo dos botões por um período prolongado (10 segundos) com um sinal sonoro longo e intermitente.

### **Função de impulso:**

Tem de se seleccionar uma zona de cozedura, o nível de cozedura definido para "nível de cozedura desejado" e o botão P(impulso) tem de ser novamente carregado.

A função de impulso pode ser ativada se o módulo de indução aceitar as definições desta zona de cozedura. Se a função de impulso estiver ativa, aparecerá um "P" no mostrador correspondente.

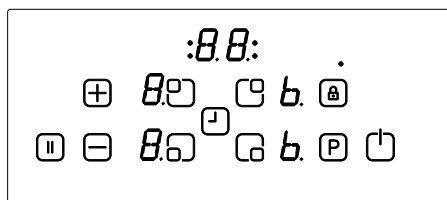
A ativação do impulso pode exceder a potência máxima e a gestão de potência integrada será ativada.

A redução necessária de potência será apresentada quando o mostrador da

zona de cozedura correspondente piscar. Ficar a piscar durante 3 seg. e permitirá mais adaptações às definições antes da redução da potência.

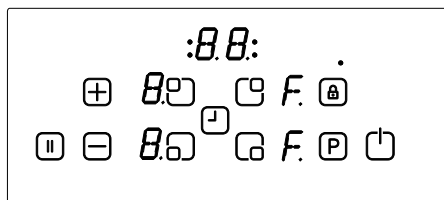
### Função de ferver\*\*

Esta função permite ferver água e mantê-la perto do ponto de fervura. Para ativar a função de ferver, toque no botão de seleção da superfície de cozedura duas vezes. Quando a função de ferver estiver ativa, o respetivo mostrador apresentará a indicação 'b'. Depois de ferver a água, a placa emitirá um sinal sonoro que indica que a fervura terminou e que continua a cozinhar em lume brando. O mostrador da superfície de cozedura traseira da direita indica a função de ferver.



### Função de fritar

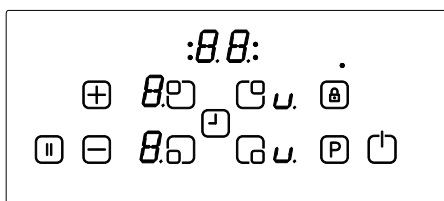
Esta função permite fritar o óleo a cerca de 160°C. Para ativar a função de fritar, toque no botão de seleção da superfície de cozedura três vezes. Quando a função de fritar estiver ativa, o respetivo mostrador apresentará a indicação 'F'. Ao fim de um tempo a placa emitirá um sinal sonoro. Este sinal indica que o óleo está pronto para fritar. O mostrador da superfície de cozedu-



ra dianteira da direita indica a função de fritar

### Função de manter quente\*\*

Esta função permite que um prato se mantenha automaticamente perto de 50°C. Para ativar a função de manter quente, toque no botão de seleção da superfície de cozedura quatro vezes. Quando a função de manter quente estiver ativa, o respetivo mostrador apresentará a indicação 'u'.



O mostrador da superfície de cozedura traseira direita indica a função de manter quente

### Função de derreter chocolate

Esta função permite derreter chocolate ou semelhantes e mantê-los automaticamente perto dos 40°C. Para ativar a função de derreter chocolate, toque no botão de seleção da superfície de cozedura cinco vezes. Quando a função de derreter chocolate estiver ativa, o respetivo mostrador apresentará a indicação 'c'.

## DICAS E SUGESTÕES

### Panelas

· Use panelas com um fundo espesso, liso e nivelado que tenham o mesmo diâmetro que o elemento. Isto ajudará a reduzir os tempos de cozedura.

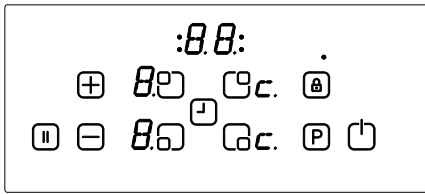
· Panelas feitas de aço, aço esmaltado, ferro fundido e aço inoxidável (se devidamente identificadas pelo produtor) terão melhores resultados.

· Panelas feitas de aço esmaltado ou com fundos de alumínio ou cobre podem provocar o aparecimento de resíduos metálicos na placa. Se isto acontecer, será difícil de remover. Limpe a placa depois de cada utilização.

· Se um ímã se colar ao fundo das panelas, isso significa que são adequadas para indução.

· As panelas devem ser colocadas centralmente na zona de cozedura. Se não forem colocadas corretamente, será apresentado.

· Quando usar determinadas panelas, pode obter diferentes ruídos destas. Isto deve-se ao design das panelas e não afeta o desempenho ou a segurança da placa.



O mostrador da superfície de cozedura dianteira direita indica a função de derreter chocolate.

\*\*O desempenho e o tempo destas funções pode variar de acordo com a quantidade de alimentos e a qualidade das panelas. 1,5 litros


de água e 0,5 litros de óleo farão um melhor desempenho de cozedura com estas funções.


### Pausa inteligente

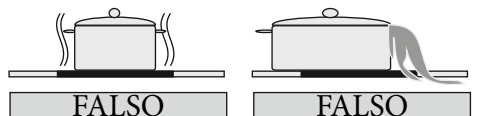
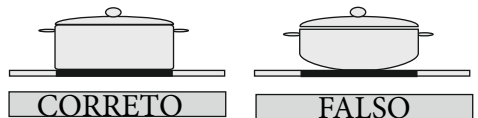
A pausa inteligente, quando ativada, reduz a potência de todos os bicos que foram ligados.

Se desativar a pausa inteligente, os bicos voltarão automaticamente ao nível anterior.

Se a pausa inteligente não for desativada, a superfície da placa desligar-se-á ao fim de 30 minutos.

Toque em (  ) para ativar a pausa inteligente. A potência da superfície de cozedura ativada será reduzida para o nível 1 e a indicação "II" aparecerá em todos os mostradores.

Toque novamente em (  ) para desativar a pausa inteligente. A indicação "II" desaparecerá e as superfícies de cozedura funcionarão no nível definido previamente.



## Poupança de energia

- As zonas de cozedura de indução adaptam-se automaticamente ao tamanho do fundo das panelas até um determinado limite. No entanto, a parte magnética do fundo das panelas tem de ter um diâmetro mínimo dependendo do tamanho da zona de cozedura.
- Coloque a panela na zona de cozedura antes de a ligar. Se esta for ligada antes de se colocar alguma panela nela, a zona de cozedura não entrará em funcionamento e o mostrador de controle apresentará.
- Use uma tampa para reduzir o tempo de cozedura.
- Quando líquido começar a ferver, reduza as definições de temperatura.
- Minimize a quantidade de líquido ou de gordura para reduzir os tempos de cozedura.
- Selecione as definições adequadas de temperatura para as aplicações de cozinha.

## Exemplos de aplicações de cozinha

As informações apresentadas na tabela seguinte são apenas de orientação.

Definições	Usar para
0	Elemento desligado
13	Aviso ligeiro
4 - 5	Lume brando delicado, aviso lento
6 - 7	Reaquecer e lume brando rápido
8	Ferver, refogar e tostar
9	Calor máximo
P	Função de impulso

## Dicas de limpeza

- Não use esfregões abrasivos, produtos de limpeza corrosivos, produtos de limpeza em aerossol, nem objetos afiados para limpar a superfície da placa.
- Para remover alimentos queimados, molhe-os com um pano húmido e detergente de limpeza.
- Use uma raspadeira para limpar alimentos ou resíduos. Alimentos pegajosos devem ser imediatamente limpos quando são entornados, antes do vidro arrefecer.
- Tenha cuidado para não riscar o adesivo de silicone colocado nas pontas do vidro quando usar a raspadeira.
- A raspadeira tem uma lâmina, pelo que deve ser mantida longe de crianças.
- Use um agente de limpeza especial para placas de cerâmica na placa enquanto estiver ainda quente ao toque. Enxague e limpe com um pano limpo ou papel de mãos.

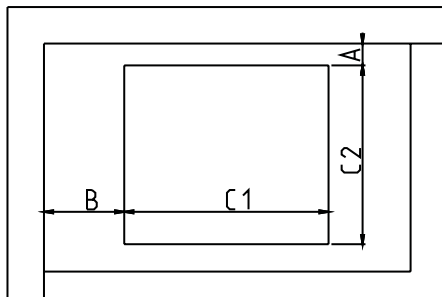
## INSTALAÇÃO DO ELETRODOMÉSTICO

### AVISO:

A ligação elétrica desta placa deve ser feita apenas por pessoal autorizado da assistência técnica, ou por um electricista qualificado, de acordo com as instruções deste guia e em conformidade com os atuais regulamentos. A garantia não será válida no caso de quaisquer danos que possam ocorrer como consequência de uma ligação ou instalação inadequadas. Este eletrodoméstico tem de ser ligado à terra.

## Segurança na instalação

- Qualquer superfície suspensa deve estar a pelo menos 65cm acima da placa.
- As ventoinhas exaustoras devem estar encaixadas de acordo com as instruções do produtor.
- A parede em contacto com a parte de trás da placa deve ser de um material à prova de fogo.
- O comprimento do cabo de alimentação não deve exceder os 2 metros.



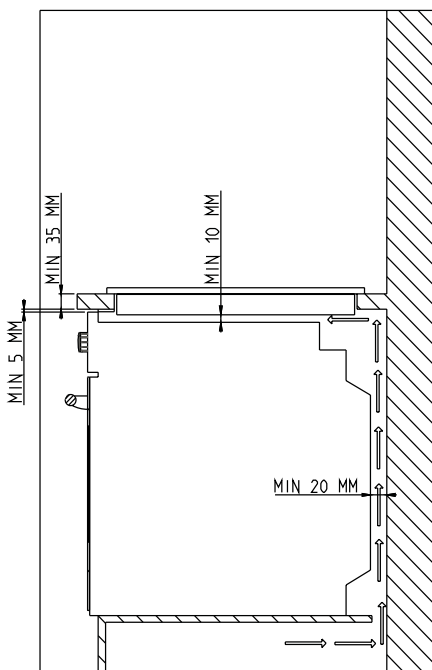
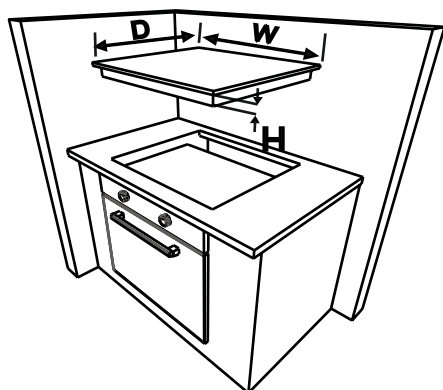
CUT OUT DIMENSION	C1 (mm)	C2 (mm)
	560	480

## Colocar a placa numa bancada

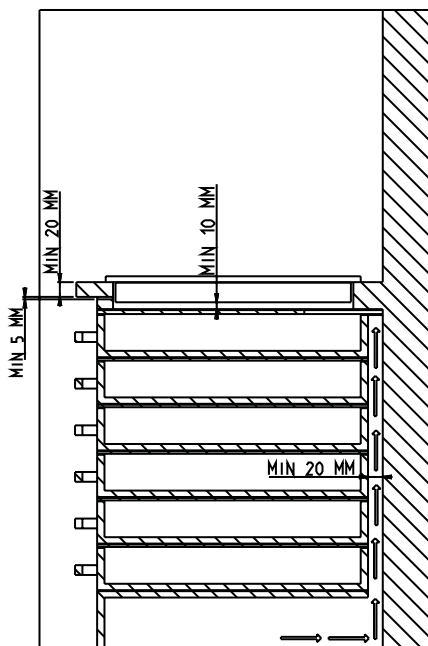
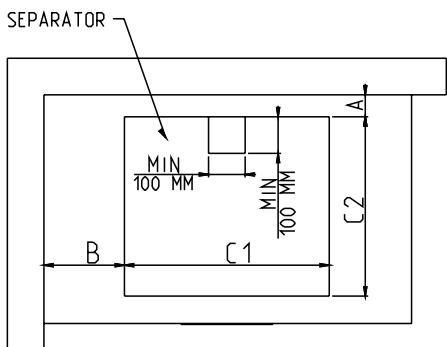
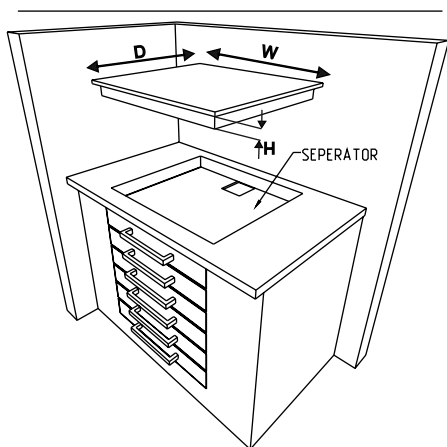
- A placa pode ser inserida em qualquer bancada, desde que esta seja resistente ao calor de, pelo menos, 90°C.
- Faça uma abertura com as dimensões apresentadas na imagem em baixo e na página seguinte.
- A placa de indução pode ser encastada em bancadas com uma espessura de 25 a 40 mm.

NEIGHBOUR HOOD WALLS	MIN A (mm)	MIN B (mm)
WOOD / CONCRETE OR CERAMIC TILED	50	50

PRODUCT DIMENSION	W (mm)	D (mm)	H (mm)
	590	520	53



PRODUCT DIMENSION	W (mm)	D (mm)	H (mm)
	590	520	53

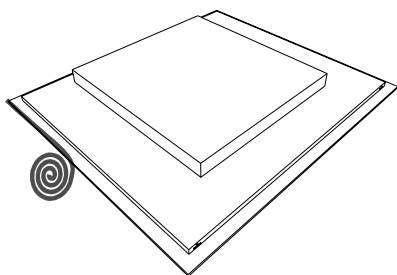
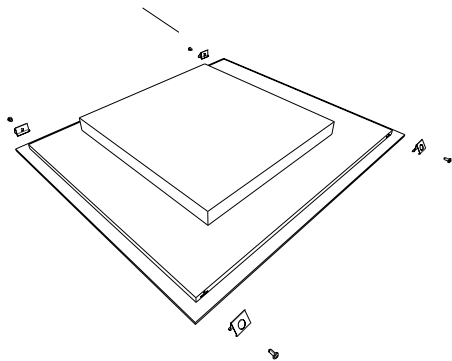


- Aplique a fita de vedação autoadesiva unilateral fornecida a toda a volta da extremidade inferior da superfície de cozinhar, ao longo da extremidade exterior do painel de vitrocerâmica. Não estique.

CUTOUT DIMENSION	C1 (mm)	C2 (mm)
	560	480

NEIGHBOUR HOOD WALLS	MIN A (mm)	MIN B (mm)
WOOD / CONCRETE OR CERAMIC TILED	50	50

- Aparafuse as 4 braçadeiras de montagem da bancada nas paredes laterais do produto.



Braçadeiras de montagem da bancada

### **Fazer uma ligação elétrica**

Antes de fazer uma ligação, verifique se:

A tensão de rede é a mesma que a indicada na placa de classificação situada na parte de trás da placa.

O circuito pode suportar a carga do eletrodoméstico (ver placa de classificação).

A fonte de alimentação tem uma ligação à terra que está de acordo com as disposições das regulações da

corrente e que está em bom estado de funcionamento.

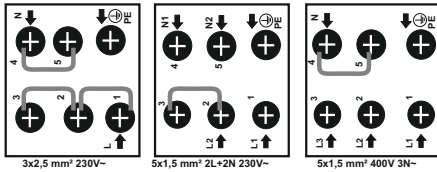
O fusível de transição deve ser de fácil acesso depois da placa ter sido instalada.

Se não houver um circuito dedicado à placa, nem um fusível de transição, estes devem ser instalados por um electricista qualificado antes de se ligar a placa. Deve ligar-se um cabo adequado e aprovado a partir da unidade consumidora (caixa de fusíveis principal) e deve proteger-se pelo seu próprio fusível de 50amp ou micro disjuntor. O electricista deve fornecer um interruptor geral com fusível que desligue tanto a linha (vivo) e os condutores neutros com uma separação de contacto de pelo menos 3,0 mm.

O interruptor com fusível deve estar montado na parede da cozinha, acima da superfície de trabalho e ao lado da placa, não por cima desta, de acordo com as normas da IEE. Ligue o interruptor com fusível a uma caixa de ligação que deve ser colocada na parede a cerca de 61cm acima do nível do chão e atrás da placa. O cabo de alimentação da placa pode então ser ligado. Ligue uma ponta à caixa de ligação e ligue a outra ponta à caixa de alimentação, localizada atrás da placa. Retire a cobertura da caixa de alimentação e instale o cabo, de acordo com o diagrama de ligação.

O cabo de alimentação deve ser colocado longe de fontes diretas de calor. Não deve estar a uma temperatura maior do que 50°C acima da temperatura da divisão.







Para a placa de indução, o cabo deve ser H05VV-F 3X2,5 mm<sup>2</sup> / 60227 IEC 53 ••. Encontrará o diagrama de ligação na parte de baixo do eletrodoméstico.



## CÓDIGOS DE ERRO


Se houver um erro, aparecerá um código de erro nos mostradores das superfícies de cozedura.


**E1:** A ventoinha de arrefecimento está desativada, contacte a assistência técnica autorizada.

**E3:** A voltagem de alimentação é diferente dos valores nominais. Desligue a placa carregando em , espere até a indicação “H” desaparecer de todas as zonas, ligue a placa carregando em  e continue

a utilização. Se o mesmo erro voltar a aparecer, contacte a assistência técnica autorizada.

**E4:** A frequência de alimentação é diferente dos valores nominais. Desligue a placa carregando em , espere até a indicação “H” desaparecer de todas as zonas, ligue a placa carregando em  e continue. Se o mesmo erro voltar a aparecer, desligue/ligue a

placa da tomada, ligue a placa carregando em  continue a usá-la. Se o mesmo erro se verificar, contacte a assistência técnica autorizada.

**E5:** A temperatura do interior da placa é excessivamente alta. Desligue a placa carregando em , deixe as superfícies de cozedura arrefecer.

**E6:** Erro de comunicação entre o controle de toque e a superfície de cozedura. Contacte a assistência técnica autorizada.

**E7:** O sensor de temperatura da bobine está desativado. Contacte a assistência técnica autorizada.

**E8:** O sensor de temperatura do refrigerador está desativado. Contacte a assistência técnica autorizada.

**E9:** Erro de calibração. Contacte a assistência técnica autorizada.



# Service & Support

Visit Our Website

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

52258774

**SHARP**

Be Original.