



Ovens

USER INSTRUCTIONS _____ GB **02**

Forni

ISTRUZIONI PER L'USO _____ IT **07**

Fours encastrables

NOTICE D'EMPLOI ET D'INSTALLATION _____ FR **12**

Hornos empotrables

INSTRUCCIONES DE USO _____ ES **17**

Navodilo za uporabo

VEČNAMENSKE VGRADNE PEČICE _____ SI **22**

Фурни

ИНСТРУКЦИИ ЗА ПОТРЕБИТЕЛЯ _____ BG **27**

INSTRUCCIONES PARA UN USO SEGURO

- **ADVERTENCIA:** El aparato y sus componentes accesibles se calientan durante el uso. Se debe tener cuidado de no tocar los elementos calefactores.
 - **ADVERTENCIA:** Las partes accesibles pueden estar muy calientes cuando se utiliza el horno. Los niños deben mantenerse a una distancia segura.
 - Este aparato puede ser usado por niños mayores de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento siempre y cuando hayan sido supervisadas o instruidas sobre el uso del aparato de forma segura y del conocimiento de los riesgos que comporta.
 - Los niños no deben jugar con el aparato.
 - La limpieza y el mantenimiento que debe realizar el usuario no será realizada por niños sin supervisión.
 - Durante el uso, se calienta el aparato. Se debe tener cuidado de no tocar los elementos calefactores del interior del horno.
- ADVERTENCIA:** Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso. Los niños deben permanecer alejados.
- No utilizar limpiadores abrasivos o rascadores metálicos afilados para limpiar el cristal de la puerta del horno ya que pueden rayar la superficie, pudiendo comportar la rotura del cristal.
 - Se debe apagar el horno antes de retirar la pantalla, después de la limpieza, se debe colocar según las instrucciones.
 - Use solamente el sensor de temperatura recomendado para este horno.
 - No utilice limpiadores de vapor para la limpieza del aparato.
 - Conecte un enchufe en el cable que transporta la tensión, la corriente y la carga indicadas en la etiqueta y que tiene el contacto de masa. La toma de corriente debe adecuarse a la carga indicada en la etiqueta y disponer de un contacto de masa conectado y operativo. El conductor de tierra es de color amarillo verdoso. Esta operación debe realizarla un profesional debidamente cualificado. Si la toma de corriente es incompatible con el enchufe del electrodoméstico, pida a un electricista profesional que sustituya la toma por otra adecuada. El enchufe y la toma deben cumplir las normas actuales del país donde se instala el electrodoméstico. En la conexión con la fuente de alimentación también puede utilizarse un contactor omnipolar entre la fuente y el electrodoméstico. Este debe soportar la carga conectada máxima y cumplir la legislación vigente. El contactor no debe interrumpir el cable de tierra de color amarillo verdoso. La toma de corriente o el contactor omnipolar empleados deben estar fácilmente accesibles cuando se instala el electrodoméstico.
 - La desconexión puede realizarse mediante el enchufe accesible o mediante la incorporación de un interruptor en el cableado fijo con arreglo a las normativas de cableado.
 - Si el cable de alimentación está dañado, debe sustituirse por un cable o un haz de cables especial comercializado por el fabricante; también puede ponerse en contacto con el departamento de atención al cliente.
 - El cable de alimentación debe ser de tipo H05V2V2-F.
 - El incumplimiento de lo anterior puede poner en peligro la seguridad del electrodoméstico y anular la garantía.
 - Cualquier vertido de material excesivo debe eliminarse ante de la limpieza.
 - Durante la limpieza pirolítica, las superficies pueden calentarse más de lo habitual, por lo que los niños deben mantenerse a una distancia de seguridad.
 - El electrodoméstico no debe instalarse detrás de una puerta decorativa para evitar que se caliente en exceso.
 - Cuando coloque la bandeja interior, asegúrese de dirigir el tope hacia arriba en la parte trasera de la cavidad. La bandeja debe introducirse por completo en la cavidad.
 - **ADVERTENCIA:** No forre las paredes del horno con papel de aluminio ni utilice las protecciones desechables que se encuentran disponibles en los comercios. El papel de aluminio o cualquier otra protección que entre en contacto directo con el esmalte caliente puede derretirse y dañar el esmalte del interior.
 - **ADVERTENCIA:** Nunca quite la junta de estanqueidad de la puerta del horno.



Este aparato está etiquetado conforme a la Directiva europea 2012/19/EU sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. (RAEE). La RAEE contiene tanto sustancias contaminantes (que pueden generar consecuencias negativas para el medio ambiente) como componentes básicos (que pueden reutilizarse). Es importante someter los RAEE a tratamientos específicos, con el fin de retirar y eliminar correctamente todos los contaminantes y reciclar todos los materiales. Los usuarios pueden desempeñar una función importante para garantizar que los RAEE no representen un problema ambiental; es esencial que se sigan algunas reglas:

- Los RAEE no se deben tratar como residuos domésticos.

- Los RAEE se deben depositar en los puntos de recolección correspondientes gestionados por la municipalidad o por empresas registradas. En muchos países, para los RAEE de gran tamaño, puede existir la recolección domiciliar.
- Cuando compre un nuevo aparato, el anterior debe devolverse al vendedor que lo debe recolectar gratuitamente de manera individual, siempre que el equipo sea de un tipo equivalente y que tenga las mismas funciones que el equipo entregado.

AHORRAR Y RESPETAR EL MEDIO AMBIENTE

Cuando es posible, evitar el precalentamiento del horno y evitar hacerlo funcionar vacío. Abrir la puerta del horno únicamente cuando es necesario, porque hay desperdicio de calor cada vez que se abre. Para un ahorro de energía significativo, apagar el horno entre 5 y 10 minutos antes del final previsto de la cocción, y usar el calor que el horno sigue generando. Mantener las juntas limpias y en buen estado, para evitar cualquier pérdida de energía. Si tiene un contrato eléctrico con una tarifa de horas valle, el programa "cocción diferida" puede permitirle ahorrar energía, desplazando el principio del programa a una franja horaria con tarifa reducida.

Instrucciones Generales

19

- 1.1 Declaración de conformidad
- 1.2 Información sobre seguridad
- 1.3 Instalación
- 1.4 Introducción del mueble
- 1.5 Importante
- 1.6 Conexión Eléctrica
- 1.7 Equipamiento del horno

Consejos Útiles

20

- 2.1 Rejillas horno - sistema de sujeción
- 2.2 La cocción al grill
- 2.3 Los modelos
- 2.4 Limpieza y mantenimiento
- 2.5 Asistencia técnica

Minutero

21

- 3.1 Uso del minutero
- 3.2 Uso del temporizador

Instrucciones De Uso

21

1. INSTRUCCIONES GENERALES

Le agradecemos que haya elegido uno de nuestros productos. Para obtener de este electrodoméstico las mejores prestaciones aconsejamos:

- Leer atentamente las advertencias contenidas en el presente manual.
- Conservar con cuidado este manual para cualquier consulta posterior.

Cuando el aparato está en funcionamiento todos sus elementos accesibles, están calientes. Por ello, tenga cuidado de no tocar estos elementos. Durante la primera puesta en funcionamiento del horno puede producirse un humo de olor acre causado por el primer calentamiento del pegamento de los paneles de aislamiento que envuelven el horno. Se trata de un fenómeno absolutamente normal y, en caso de verificarse, es preciso esperar a la extinción del humo antes de introducir los alimentos.

Por su naturaleza el horno es un aparato que se calienta, de modo particular el cristal de la puerta.

1.1 DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

Este aparato, en las partes destinadas a estar en contacto con los alimentos cumple la Directiva CEE 89/109.

Al mostrar el logo **CE** marcado en este producto, declaramos, bajo nuestra propia responsabilidad, el cumplimiento de todos los requisitos europeos en términos de seguridad, salud y medio ambiente, establecidos en la legislación de este producto.

1.2 INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

•Este aparato deberá destinarse únicamente al uso para el cual ha sido especialmente concebido, es decir, para la cocción de alimentos. Cualquier otro uso (por ejemplo, calentamiento a temperatura ambiente) debe considerarse impropio, y por lo tanto peligroso. El fabricante declina toda responsabilidad por los posibles daños causados por el uso impropio, erróneo e irracional del aparato.

•El uso de cualquier aparato eléctrico comporta la observación de algunas reglas fundamentales. En particular:

- No tire del cable de alimentación para desenchufar el aparato.
- No toque el aparato con las manos o los pies húmedos o mojados.
- No utilice el aparato si no lleva calzado.
- No utilice adaptadores, ladrones ni alargadores.
- En caso de avería o de mal funcionamiento del aparato, apáguelo y no lo manipule.

•En caso de deterioro del cable, sustitúyalo inmediatamente con arreglo a las siguientes indicaciones:

- saque el cable de alimentación y sustitúyalo por uno (tipo H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F) y adecuado a la potencia del aparato.
- esta operación deberá realizarla un técnico especializado. El hilo de tierra (amarillo-verde) debe ser obligatoriamente 10 mm más largo que los conductores de línea.

En caso de que el aparato precise ser reparado, diríjase únicamente a un centro de asistencia técnica autorizado y exija piezas de recambio originales.

No observar todo lo mencionado puede comprometer la seguridad del aparato.

•No forrar las paredes del horno con aluminio u otras protecciones disponibles en tiendas. El aluminio o los protectores, en contacto directo con el esmalte caliente puede derretirse y deteriorar el esmalte del interior.

1.3 INSTALACIÓN

La instalación corre a cargo del comprador y el Fabricante queda exento de este servicio; eventuales intervenciones requeridas a la Casa Constructora que dependan de una instalación incorrecta no están incluidas en la Garantía.

La instalación debe ser efectuada según las instrucciones por personal profesionalmente cualificado. Una instalación errónea puede causar daños a personas, animales o cosas, de los cuales el fabricante no puede ser considerado responsable.

1.4 INTRODUCCIÓN DEL MUEBLE

Introduzca el aparato en el hueco del mueble (bajo encimera o en columna). El horno se fija introduciendo 4 tornillos en los agujeros del marco, visibles al abrir la puerta.

Con el objeto de permitir una mejor ventilación del mueble, empotre el horno respetando las medidas y las distancias indicadas en la última página.

Nota: Para los hornos que deban acoplarse a una encimera, resulta indispensable respetar las instrucciones contenidas en el manual adjunto al aparato a acoplar.

1.5 IMPORTANTE

Para garantizar un correcto funcionamiento del aparato encastrable, es necesario que el mueble tenga las características adecuadas. Los paneles de los muebles adyacentes al horno deberán ser de un material resistente al calor. En el caso de los muebles de madera chapada, el encolado deberá resistir una temperatura de 120°C: los materiales plásticos o encolados que no resistan esta temperatura pueden deformarse o despegarse.

De acuerdo con las normas de seguridad, una vez empotrado el aparato no deben existir contactos con las piezas eléctricas. Todas las piezas protectoras deben fijarse de manera que no puedan sacarse sin la ayuda de un utensilio.

Para garantizar una buena ventilación debe eliminarse la pared posterior del hueco, y el panel de apoyo debe tener una apertura mínima de 45 mm.

1.6 CONEXIÓN ELÉCTRICA

Enchufe la clavija en una base provista de un tercer contacto correspondiente a la toma de tierra, la cual deberá conectarse correctamente.

En los modelos desprovistos de clavija, monte una clavija estándar en el cable capaz de soportar la carga indicada en la placa de características. El hilo de tierra es de color amarillo-verde. Esta operación deberá realizarla un técnico especializado.

En caso de que la base y la clavija del aparato sean incompatibles, haga que un técnico especializado le cambie la base por otra adecuada.

También puede efectuar la conexión a la red intercalando entre el aparato y la red un interruptor onipolar, preparado para la carga y con arreglo a las normas vigentes. El hilo de tierra amarilloverde no debe quedar interrumpido por el interruptor.

La base o el interruptor onipolar utilizados para la conexión deben estar situados en un lugar fácilmente accesible y cerca del electrodoméstico instalado.

Importante: en la fase de instalación, coloque el cable de alimentación de manera que en ningún punto alcance una temperatura superior a los 50 °C a temperatura ambiente.

El aparato cumple los requisitos de seguridad previstos por los institutos normativos. Sólo se garantiza la seguridad eléctrica de este aparato si ha sido conectado correctamente a una instalación de toma de tierra eficaz, con arreglo a lo dispuesto en las normas vigentes de seguridad eléctrica, (en caso de duda, exija un control exhaustivo de la instalación por parte de un técnico especializado). El fabricante declina toda responsabilidad por los posibles daños causados por la falta de conexión a tierra de la instalación.

Importante: el fabricante queda exento de cualquier responsabilidad por los posibles daños personales o materiales causados por la falta de conexión a tierra.

ATENCIÓN: La tensión y frecuencia de alimentación están indicadas en la tarjeta de matrícula (en la última página).

Compruebe que la capacidad eléctrica de la instalación de las bases sean adecuadas para la potencia máxima del aparato, indicada en la placa de características. En caso de duda, diríjase a un técnico cualificado.

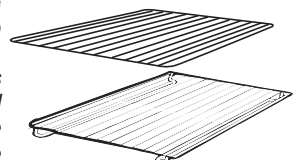
1.7 EQUIPAMIENTO DEL HORNO - según el modelo

Es necesario limpiar el equipamiento del horno antes de su primer uso. Limpie con una esponja, y séquelo.

La rejilla simple sirve de soporte para los moldes y las fuentes.

La rejilla para sostener las fuentes sirve más especialmente para colocar las parrilladas. Debe utilizarse junto con la bandeja que recoge el jugo de cocción (grasera).

Gracias a su perfil especial, las rejillas permanecen en horizontal hasta el tope. No hay ningún riesgo de deslizamiento o de desbordamiento de la fuente.



La grasera sirve para recoger el jugo de las parrilladas. Sólo se debe utilizar en modo Grill, Asador o Turbogrill (según el modelo). Para los otros modos de cocción, retírela del horno.

No utilice nunca la grasera como fuente para asar. Ello provocaría emanación de humos, salpicaduras de grasa y un ensuciamiento rápido

El Set para Pizza es ideal para cocinar pizzas. El set debe utilizarse de forma combinada con la función Pizza.

La bandeja del horno.

La bandeja del horno es ideal para asar. Úselo junto con la bandeja de goteo. Un pomo o manivela viene incluido para ayudar a mover los accesorios de manera segura. No deje este pomo o manivela dentro del horno.

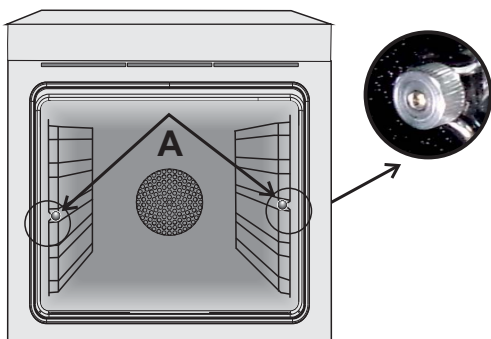
Durante la utilización del horno, los accesorios que no utilice deben ser retirados del mismo.

Laterales de alambres

Rejilla del alambre lateral si está incluido.

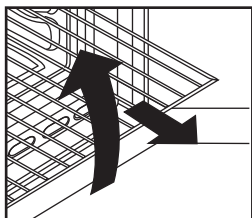
Extracción y limpieza de las guías laterales

- 1- Quitar las tuercas moleteadas, girándolas en sentido contrario a las agujas del reloj.
- 2- Quitar las guías laterales metálicas, tirando de ellas hacia ti.
- 3- Limpiar las guías laterales metálicas en el lavavajillas o bien empleando una esponja húmeda y secándolas posteriormente.
- 4- Después del proceso de limpieza, montar las guías laterales metálicas en orden inverso al mencionado anteriormente.
- 5- Fijar las tuercas moleteadas.



2. CONSEJOS ÚTILES

2.1 REJILLAS HORNO - SISTEMA DE SUJECCIÓN



El horno está dotado de un nuevo sistema de sujeción de las rejillas. Este sistema permite extraer las rejillas casi por completo sin que caigan y manteniéndolas perfectamente en plano, permitiendo verificar y mezclar los alimentos con la máxima tranquilidad y seguridad.

Para extraer las rejillas es suficiente, como se indica en el dibujo, levantarlas, cogiéndolas por la parte anterior y tirar de ellas.

2.2 LA COCCIÓN AL GRILL

Este tipo de cocción permite el dorado rápido de los alimentos. Con este fin, le aconsejamos introducir la rejilla generalmente en el 3° o 4° estante, según las dimensiones de los alimentos. (pág. 24) Casi todas las carnes pueden ser cocidas al grill, excepto algunas carnes tiernas de caza y albóndigas.

La carne y el pescado para cocinar al grill deben ser ligeramente untados con aceite.

2.3 LOS MODELOS U·COOK

Los hornos U·COOK tienen un control electrónico de la velocidad del ventilador que está patentado por Candy y que se llama VARIOFAN. Durante la cocción, este sistema cambia automáticamente la velocidad del ventilador (en el modo multifunción) para optimizar el flujo de aire y la temperatura interna del horno.



Todos los hornos U·COOK tienen la función **Soft cook**. Esta función permite la distribución de la humedad y de la temperatura. Reduce la pérdida de humedad en un 50 %, lo que garantiza un alimento más sabroso y tierno. Esta función es recomendada para cocinar pasteles y pan.



La función **Sprinter** reduce el tiempo de calentamiento del horno; en sólo 8 minutos alcanza 200°.



La función **Supergrill** da la posibilidad de aumentar la intensidad del tostado. La potencia Supergrill se incrementa un 50% respecto a un grill convencional.

Algunos hornos vienen equipados con la nueva contrapuerta de cristal la cual tiene una mayor área de cristal y permite un mejor aislamiento.

2.4 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpiar las superficies de acero inox y esmaltadas con agua templada y jabón, o con productos específicos de comercios especializados, evitando absolutamente el uso de polvos abrasivos que dañarían las superficies y partes estéticas.

La limpieza del horno es muy importante y debe ser efectuada cada vez que éste es utilizado. En las paredes se depositan grasas derretidas durante la cocción que podrían, en el sucesivo encendido, producir olores desagradables que afectarían a la cocción. Para la limpieza utilizar agua caliente y jabón, aclarando cuidadosamente.

Para eliminar esta tarea, las paredes del horno pueden ser revestidas con paneles autolimpiantes especiales, accesorios opcionales en algunos modelos: ver parágrafo específico "HORNO AUTOLIMPIANTECATALÍTICO"

Utilizar jabón y barillas de acero para las rejillas inox. La limpieza de las superficies de cristal templado debe ser efectuada cuando las superficies estén frías. Eventuales roturas debidas a la no observación de esta regla elemental no están cubiertos por la garantía.

La bombilla del horno puede ser sustituida desconectando eléctricamente el aparato y destornillando la ampolla que la enciende, sustituyendo la bombilla por una análoga resistente a altas temperaturas.

Se aconseja además utilizar fuentes con bordes altos en el caso de cocciones de alimentos particularmente grasos (asados, etc) y utilizar la grasera al realizar la cocción al grill.

Para el caso que, por condiciones particulares de suciedad, no fuera suficiente la acción precedente, se aconseja apartar las grasas con un paño mullido o una esponja humedecidos con agua caliente. La porosidad del esmalte es fundamental para garantizar la acción autolimpiante.

N.B. Todos los paneles autolimpiantes comercializados en el mercado tienen una eficacia de rendimiento de aproximadamente 300 horas de funcionamiento del horno. Pasado dicho límite los paneles deberían ser sustituidos.

2.5 ASISTENCIA TÉCNICA

En caso de incorrecto funcionamiento del horno le aconsejamos:

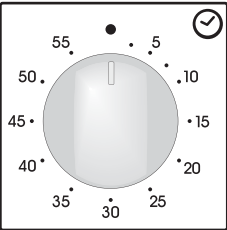
—verificar la buena conexión del enchufe en la toma de corriente.

En caso de que no se determine la causa del mal funcionamiento: apagar el aparato sin manipularlo y llamar al Servicio de Asistencia Técnica. Antes de llamar al Centro de Asistencia recuerde tomar nota del número de matrícula situado en la tarjeta matricula del producto (Fig. última página).

El aparato está dotado de un certificado de garantía que le permite disponer del Servicio Asistencia Técnica.

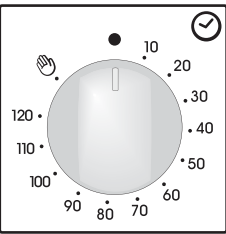
3. MINUTERO

3.1 USO DEL MINUTERO



Para seleccionar el tiempo elegido, gire el mando una vuelta completa y después vuelva a ajustar la marca en la posición correspondiente al tiempo deseado. Una vez transcurrido el tiempo seleccionado se emitirá una señal acústica durante algunos segundos.

3.2 USO DEL TEMPORIZADOR



Con este mecanismo es posible programar la duración exacta en minutos de la cocción y, por tanto, la desconexión automática del horno (máx.120 minutos)
Una vez transcurrido el tiempo seleccionado el mando alcanzará la posición de señal acústica O, a partir de la cual el horno se desconectará automáticamente.
Únicamente se podrá conectar el horno seleccionando un tiempo de cocción o girando el mando a la posición

4. INSTRUCCIONES DE USO

Mando selector	Temperaturas predeterminadas y reglaje para el programador electrónico (Type A)	Mando termostato	FUNCIÓN
			Conecta la luz interior
			DESCONGELACIÓN Funcionamiento de la turbina de cocción que hace circular el aire dentro del espacio del horno. Ideal para realizar una descongelación previa a una cocción.
	220 50 ÷ 240	50 ÷ MAX	Convección natural Funcionan la resistencia inferior y la resistencia superior del horno. Es la cocción tradicional, ideal para cocinar asados, caza, galletas, manzanas al horno y para conseguir alimentos crujientes.
	200 50 ÷ 230	50 ÷ MAX	CALOR CIRCULANTE (a) Utilización simultánea de la resistencia inferior, superior y de la turbina que hace circular el aire dentro del espacio del horno. Función recomendada para las aves, la repostería, los pescados, las verduras... El calor penetra mejor dentro del alimento a cocer reduciendo el tiempo de cocción, así como el tiempo de precalentamiento. Se pueden realizar cocciones combinadas con preparaciones idénticas o distintas en uno o dos niveles. Este modo de cocción garantiza una distribución homogénea del calor y no mezcla los olores. Para una cocción combinada se deben prever unos diez minutos más.
	160 50 ÷ 220	50 ÷ MAX	RESISTENCIA INFERIOR CIRCULANTE (a) Utilización de la resistencia inferior más la turbina que hace circular el aire dentro del espacio del horno. Ideal para hacer tartas de frutas jugosas, tortadas, quiches, pasteles. Evita que se sequen los alimentos y favorece la subida de bizcochos, masa de pan y otras cocciones realizadas por debajo. Coloque la rejilla en la ranura inferior.
	Nivel 4 1 ÷ 4	50 ÷ MAX	GRILL: El grill debe utilizarse con la puerta cerrada. Utilización de la resistencia superior con posibilidad de ajustar la temperatura. Es necesario un precalentamiento de 5 minutos para que la resistencia se ponga al rojo. Éxito seguro con las parrilladas, las brochetas y los gratinados. Las carnes blancas deben alejarse del grill, porque aunque así se alargará el tiempo de cocción, la carne quedará más sabrosa. Las carnes rojas y los filetes de pescado se pueden colocar encima de la rejilla colocando debajo la grasera.
	190 180 ÷ 200	50 ÷ 200	TURBOGRILL (a) : La función turbogrill debe utilizarse con la puerta cerrada. Utilización de la resistencia superior más la turbina que hace circular el aire dentro del espacio del horno. Se requiere un precalentamiento para las carnes rojas pero no para las carnes blancas. Ideal para las cocciones de volumen grueso, piezas enteras como cerdo asado, las aves, etc. Coloque el plato que quiera cocer directamente en la rejilla en el centro del horno, a un nivel medio. Coloque la grasera debajo de la rejilla para que las grasas caigan dentro. Asegúrese de que la comida no quede demasiado cerca del grill. En la mitad de la cocción, gire la pieza que esté cocinando.
	220	50 ÷ MAX	Modalidad pizza El calor envolvente en esta modalidad genera un ambiente similar al de los hornos de leña de las pizzerías.
	190 180 ÷ 200	50 ÷ 200	La función "COOK LIGHT" ("Cocina Light") permite cocinar de manera más saludable, reduciendo la cantidad de grasa o aceite necesaria. Gracias a la combinación del grill y el ventilador, conjuntamente con un flujo de aire variable, se conservará el nivel de humedad de los alimentos, dorando la superficie y reduciendo el tiempo de cocción, sin alterar su sabor. Especialmente, es adecuado para la cocción de carnes, verduras asadas y tortillas. El flujo variable de aire mantiene tanto la humedad en el interior del horno como en los alimentos, conservando los valores nutricionales y garantizando un proceso de cocción uniforme rápido. ¡Pruebe todas sus recetas y reduzca la cantidad de condimentos que se emplean y experimente la ligereza de esta nueva función!

(a) SEGÚN EL MODELO, Función con VARIO FAN : Fan es el exclusivo sistema de funcionamiento desarrollado porCandy para optimizar los resultados de cocción, la regulación de la temperatura y la regulación de la humedad. El sistema Vario Fan modifica automáticamente la velocidad de rotación del ventilador para todo tipo de cocciones en multifunción. Este sistema se activa automáticamente cada vez que es seleccionada una función en el interior del área descrita en el panel de control.

* Programa de prueba según CENELEC EN 60350-1
** Programa de prueba según CENELEC EN 60350-1 utilizado para la definición de la clase energética.

„Instalarea trebuie să respecte standardele și directivele.”
Producătorul nu își asumă responsabilitatea pentru orice daune
ce ar putea fi cauzate de utilizarea inadecvată sau irațională.

AVERTISMENT: Producătorul nu poate fi considerat răspunzător pentru niciun incident sau consecință a acestuia ce poate apărea în timpul utilizării unui aparat care nu este împământat sau care este împământat, dar cu continuitate deficitară.

Verificați întotdeauna, înainte oricărei operațiuni electrice, tensiunea curentului afișată pe contorul electric, reglarea disjuncteurului, continuitatea legării la pământ a instalației și caracterul adecvat al siguranței.

Conexiunea electrică a instalației trebuie realizată în conformitate cu puterea nominală a aparatului; aceasta trebuie realizată printr-un comutator de deconectare cu pol Omni.

Dacă aparatul are ieșire de priză, trebuie instalat astfel încât ieșirea de priză să fie accesibilă.

Firul galben/verde al cablului de alimentare trebuie legat la împământarea rețelei de curent și a bornelor aparatului.
 Orice întrebare aveți referitoare la cablul de alimentare trebuie adresată serviciului post-vânzare sau unui tehnician calificat.

Plita este prevăzută cu un cablu de alimentare care trebuie conectat numai la o alimentare cu curent de 220-240 V, între fază și neutru.

Cu toate acestea, plita poate fi conectată la:
 Trifazic 220-240 V3
 Trifazic 380-415 V2N

Pentru a trece la noua conexiune, urmați instrucțiunile de mai jos:
 Înainte de a realiza conexiunea, asigurați-vă că instalația este protejată de o siguranță corespunzătoare și că este prevăzută cu fire cu o secțiune suficient de mare pentru a alimenta aparatul în mod normal.

Întoarceți plita, punând partea de sticlă pe blatul de lucru, având grijă să protejați sticla.

Deschideți capacul în următoarea ordine:



- deșurubați clema pentru fixarea cablului „1”;
- găsiți cele două urechi amplasate pe laturi;
- puneți lama unei șurubelnițe cu cap plat în fața fiecărei urechi „2” și „3”, introduceți și apăsați;
- îndepărtați capacul.

Pentru a desface cablul de alimentare:

- Scoateți șuruburile care fixează cutia de borne ce conține barele de derivație și conductorii cablului de alimentare;
- Scoateți cablul de alimentare.

Operații ce trebuie efectuate pentru o conexiune nouă:

- Alegeți cablul de alimentare în conformitate cu recomandările din tabel;
- Treceți cablul de alimentare prin clemă;
- Dezveliți capătul fiecărui conductor al cablului de alimentare pe o lungime de 10 mm, luând în calcul lungimea necesară a cablului pentru conexiunea la cutia de borne;
- În conformitate cu instalația și cu ajutorul barelor de derivație pe care trebuia să le recuperați după prima operațiune, montați conductorul așa cum se indică în diagramă;
- Montați capacul;
- Înșurubați clema pentru fixarea cablului.

Observație: asigurați-vă că șuruburile cutiei de borne sunt strânse.

Operații ce trebuie efectuate pentru o conexiune nouă:

- Alegeți cablul de alimentare în conformitate cu recomandările din tabel;
- Treceți cablul de alimentare prin clemă;
- Dezveliți capătul fiecărui conductor al cablului de alimentare pe o lungime de 10 mm, luând în calcul lungimea necesară a cablului pentru conexiunea la cutia de borne;
- În conformitate cu instalația și cu ajutorul barelor de derivație pe care trebuia să le recuperați după prima operațiune, montați conductorul așa cum se indică în diagramă;
- Montați capacul;
- Înșurubați clema pentru fixarea cablului.



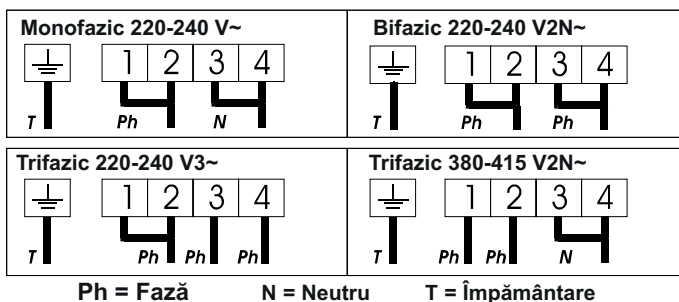
ATENȚIE:

Dacă trebuie să înlocuiți cablul de alimentare, conectați firul în conformitate cu următoarele culori/coduri:

ALBASTRU	Neutru	(N)
MARO	Timp real	(L)
GALBEN VERDE	Împământare	(⊕)

Conexiunea la bornele din cutia de borne

	SCHEMA "1-6"	SCHEMA "7"
MONOFAZIC sau BIFAZIC 220-240 V~		
Cablu HO5V2V2F	3x2,5 mm ²	3x4 mm ²
TRIFAZIC 220-240 V3~		
Cablu HO5V2V2F	4x1,5 mm ²	4x1,5 mm ²
TRIFAZIC 380-415 V2N~		
Cablu HO5V2V2F	4x1,5 mm ²	4x1,5 mm ²



5. RECOMANDĂRI DE VASE DE GĂTIT PENTRU PLITĂ

Utilizarea unor vase de gătit de bună calitate este esențială pentru atingerea unei performanțe optime a plitei dvs.



- **Utilizați întotdeauna vase de gătit de bună calitate, cu bază perfect plată și groasă:** utilizarea acestui tip de vase de gătit va preveni formarea de puncte fierbinți care determină lipirea mâncării. Oalele și tigăile din metal gros vor asigura o distribuție uniformă a căldurii.

- **Asigurați-vă că baza oalei sau tigăii este uscată:** atunci când umpleți tigaia cu lichid sau folosiți una care a fost depozitată în frigider, asigurați-vă că baza tigăii este complet uscată înainte de a o pune pe plită. Astfel nu veți păta plita.

- **Utilizați tigăi ale căror diametru să fie suficient de mare pentru a acoperi suprafața unității:** dimensiunea tigăii nu trebuie să fie mai mică decât zona de încălzire. Dacă este puțin mai mare, energia va fi folosită cu eficiență maximă.

ALEGEREA VASELOR DE GĂTIT - Următoarele informații vă vor ajuta să alegeți vasele de gătit cu cea mai bună performanță.

Oțel inoxidabil: foarte recomandat. Bun în special cu bază tip sandviș. Baza tip sandviș combină avantajele oțelului inoxidabil (aspect, durabilitate și stabilitate) cu cele ale aluminiului sau cuprului (conductivitate termică, distribuție uniformă a căldurii)

Aluminiu: se recomandă pentru greutate mare. Conductivitate bună. Uneori, reziduurile de aluminiu apar ca zgârieturi pe plită, dar pot fi îndepărtate dacă sunt șterse imediat.

Din cauza punctului de topire scăzut, nu trebuie utilizat aluminiu subțire.

Fontă: se poate utiliza, dar nu este recomandat. Performanță slabă. Poate zgâria suprafața.

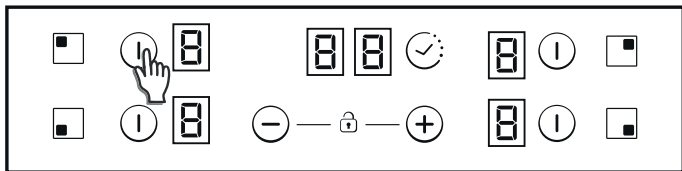
Bază din cupru/faianță: se recomandă pentru greutate mare. Performanță bună, dar cuprul poate lăsa reziduuri ce se văd ca zgârieturi. Reziduurile pot fi îndepărtate, dacă plita este curățată imediat. Cu toate acestea, nu lăsați vasele să fiarbă până se evaporă toată apa. Metalul supraîncălzit se poate lipi de plitele de sticlă. Cuprul supraîncălzit poate lăsa reziduuri care formează pete permanente pe plită.

Porțelan/email: Performanță bună doar dacă au o bază subțire, fină și plată.

Vitroceramică: nu se recomandă. Performanță slabă. Poate zgâria suprafața.

6. UTILIZARE

Porniți/opriți o zonă de încălzire



Pentru a porni un încălzitor, atingeți orice zonă a încălzitorului timp de 400 msec. Se va auzi un bip lung și va apărea valoarea „0” în zona cifrei, indicând nivelul de putere.

1) Dacă orice etapă de gătit este în poziția 0, acest afișaj se va opri automat după 10 secunde, iar secvența zonei oprite va scoate un sunet.

2) Dacă există o indicație de căldură reziduală pe afișajul care este pornit, dar cu putere 0, va apărea „0”.

3) Dacă funcția de blocare este activă, nu puteți porni o zonă.

Pentru a opri un încălzitor, atingeți orice zonă a încălzitorului timp de 1,2 sec. Se vor auzi trei bipuri scurte și nu va apărea nimic sau va apărea valoarea „H” în zonă.

1) Dacă orice etapă de gătit este în poziția 0, acest afișaj se va opri automat după 10 secunde, iar secvența zonei oprite va scoate un sunet.

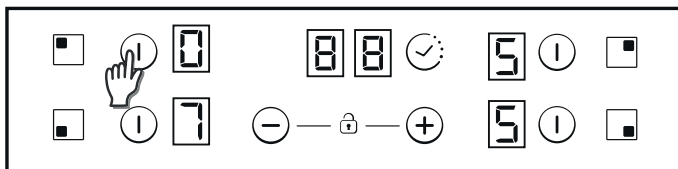
2) Dacă există o indicație de căldură reziduală pe afișajul care este oprit, se va afișa „H”.

3) Dacă funcția de blocare este activă, puteți opri o zonă.

4) Dacă este activ numai un încălzitor, iar acesta este oprit, se vor auzi patru bipuri scurte, indicând că toate părțile superioare de gătit sunt oprite. a cifrei, dacă există căldură reziduală. Zona va fi oprită.

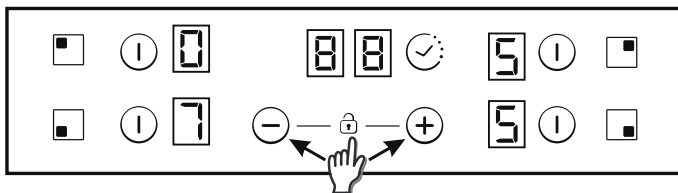
Selectarea unei zone

Când zona este deja pornită, se produce o intensitate scăzută a luminii pentru zonele pornite care nu sunt selectate.



Dacă este pornită numai o zonă, această zonă este deja selectată în mod implicit, fără a fi nevoie să apăsați scurt (150 msec) pe tasta de selectare.

Creșterea/scăderea nivelului de putere



Cu o apăsare scurtă pe „+” sau „-”, creșteți sau reduceți puterea din cifrele zonelor selectate: 0-1-2-3...9-P

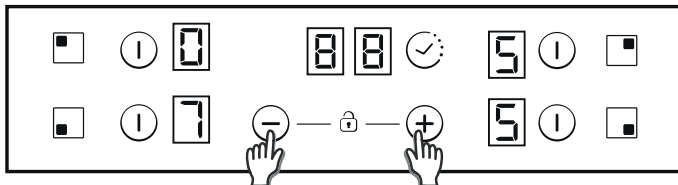
1. Pentru apăsări lungi pe tastele + sau -, nivelul de putere crește/scade continuu. Cu o creștere rapidă, puterea se oprește la nivelul 9, iar pentru o putere ridicată este necesară o altă apăsare scurtă pe tasta +. Nu se aude niciun bip la creșterea/scăderea rapidă.

2. Odată ajuns la nivelul de putere P, apăsarea tastei + din nou nu schimbă nivelul de putere la 0. Odată ajuns la nivelul de putere 0, apăsarea tastei - din nou nu schimbă nivelul de putere la P.

3. Cu o zonă pornită la nivelul de putere 0, dacă zona este fierbinte, 0 va clipi alternativ. După 10 secunde, 0 va dispărea, va apărea o literă „H” fixă pe afișaj.

4. Când un încălzitor este selectat, iar tastele „+” și „-” sunt atinse în același timp, nivelul de putere va fi „0”, dar încălzitorul se va menține selectat timp de 10 secunde. Dacă încălzitorul a fost temporizat, temporizatorul se va opri. Această acțiune poate fi desfășurată numai în anumite cazuri, în funcție de configurația comenzii tactile. Următoarele exemple au doar rol informativ. Experiența personală este cea care vă va permite să adaptați aceste setări la gusturile și obiceiurile dvs.

Opțiuni de blocare pentru copii



Această acțiune va fi efectuată când sunt atinse tastele „+” și „-” în același timp.

Apoi, de fiecare dată când va fi atinsă o tastă, afișajul va arăta „L” timp de 2 sec., căldura rămânând în același stadiu.

Pentru a dezactiva funcția de blocare pentru copii, urmați același proces explicat anterior. Apoi, se va auzi un scurt bip, iar afișajul va arăta litera „n”. Plita va rămâne deblocată.

Observație: O funcție automată de blocare pentru copii se va produce în 15 minute după oprirea completă a plitei. Această funcție va avea loc automat, dar este necesar să fie programată anterior. Consultați punctul privind setările de utilizare.

Zone duble/triple

Pentru a porni inelul de extensie dublu, zona principală asociată trebuie să fie deja pornită, iar nivelul de putere indicat trebuie să fie mai mare decât 0.

8.1 - Zonă dublă pornită

Prima apăsare scurtă pe tasta de extensie pornește inelul de extensie. Ledul de pe tasta de extensie se aprinde dacă inelul de extensie este pornit.

A doua apăsare scurtă pe tasta de extensie oprește inelul de extensie.

☐ Bip scurt la fiecare apăsare pe tasta de extensie.

8.2 - Zonă triplă pornită

Prima apăsare scurtă pe tasta de extensie pornește primul inel de extensie. Primul led de pe tasta de extensie se aprinde dacă primul inel de extensie este pornit (ledul din partea stângă, în cazul zonei triple, singurul led și cel din mijloc, în cazul zonei duble)

A doua apăsare scurtă pe tasta de extensie pornește al doilea inel de extensie. Cele două leduri de pe tasta de extensie se aprind dacă cele două inele de extensie sunt pornite

A treia apăsare scurtă pe tasta de extensie oprește primul și al doilea inel de extensie. ☐

Bip scurt la fiecare apăsare pe tasta de extensie.

Funcție punte

Funcția punte poate fi activată numai atunci când ambele încălzitoare sunt oprite. Un încălzitor al punții a fost selectat, pentru a activa funcția punte atingeți tasta punte. ☐

Sună un bip, iar ledul zonei pornește, dacă zona este activată.

Ambele încălzitoare ale punții vor fi selectate în același timp.

Cu încălzitoarele selectate, dacă nivelul de putere nu este nivelul de putere dorit, prin tastele + -.

Ambele afișaje de încălzire ale punții vor arăta același nivelul de putere. Funcția se va finaliza:

- Dacă tasta punții este atinsă în modul de setare

- Dacă utilizatorul selectează nivelul de putere „0”

Siguranța depășirii

Ceva (un obiect sau un lichid) apasă orice tastă mai mult de 5 s. Două bipuri scurte + un bip lung la fiecare 30 s în timp ce tasta este apăsată. Părțile superioare de gătit se vor opri. ☐. Acest simbol va clipi cât timp aspectul persistă.

Temporizator

Funcția de temporizare poate fi activată cu propria tastă sau atingând tastele „+” și „-” în același timp.

În ambele cazuri, încălzitorul trebuie selectat, iar nivelul său de putere trebuie să fie mai mare de 0.

Selectați zona care urmează să fie temporizată. Nivelul de putere al zonei mai mare decât 0. ☐ static este afișat în zona temporizată. „0 0” în cifrele rezervate pentru temporizator.

1) Cu tastele „+” sau „-” poate fi ales timpul temporizatorului. Nu se aud bipuri în timpul schimbării.

2) Apăsând simultan tastele „+/-” ale temporizatorului, temporizatorul este anulat (trece la 00).

3) Dacă tastele „+” sau „-” ale temporizatorului se mențin apăsată în timpul TBD, există o setare rapidă.

4) Când se setează timpul temporizatorului, este posibil să se ajungă de la „00” la „99” cu tasta „-” și de la „99” la „00” cu tasta „+”.

5) Timpul maxim este de 99 de minute.

6) După ce a trecut timpul, iar plita scoate bipuri, apăsați orice tastă, iar alarma și secvența cifrei se va sfârși.

7) Puneți regula timpului temporizatorului în timp ce temporizatorul funcționează anterior.

8) Puterea zonei temporizate poate fi modificat fără consecințe asupra programării temporizatorului.

9) Ultimul minut va fi afișat în secunde (pentru variante vizibile numai dacă introducem programarea temporizatorului în ultimul minut din numărătoarea inversă)

10) Apăsând tasta temporizatorului fără nicio zonă selectată și atunci când nicio zonă nu este temporizată, nu face nimic.

11) Apăsând tasta temporizatorului fără nicio zonă selectată și atunci când mai multe zone sunt temporizate, timpul indicat în cifre se schimbă în mod rotativ și arată timpul a cărui afișare de putere are un punct zecimal pornit.

12) Puterea alternativă (5 s) și (0,5 s) este afișată în zona temporizată.

Timpul rămas este afișat în cifrele rezervate pentru temporizator. Dacă sunt temporizate mai multe zone, este afișat timpul cel mai mic rămas, iar punctul zecimal este afișat în zona corespunzătoare.

Indicator de căldură reziduală (în încălzitoare radiante -> calculate)

Aceiași indicatori pot fi utilizați pentru și pentru indicarea „căldurii reziduale”. Trebuie definit un calendar în acest scop: Timp repaus căldură = f (nivel de putere, timp de lucru).

În timp ce temperatura pe suprafața de sticlă pentru gătit este peste 65°C (valoare teoretică), această condiție va fi prezentată pe afișajul asociat, prin intermediul unui „H”.

Pentru a genera o temperatură de peste 65°C, trebuie pus în funcțiune un element de încălzire pentru un anumit timp, acest timp depinde de nivelul de putere. Odată ce timpul a expirat, avertismentul privind căldura reziduală va fi afișat atunci când elementul de încălzire este oprit.

Siguranță automată oprită

Dacă nivelul de putere nu se schimbă pe durata unui timp prestabilit, încălzitorul corespunzător se oprește automat.

Timpul maxim în care un încălzitor poate sta pornit depinde de nivelul de gătit selectat.

Nivelul de putere	Durata max. (ore)
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	2
P	2

OBSERVAȚIE: În timp ce ar putea avea loc o situație de supraîncălzire în timpul funcționării la niveluri ridicate de putere, comanda plitei va regla automat nivelul de putere pentru a proteja plita de supraîncălzire.

7. CURĂȚARE ȘI ÎNȚEȚINERE

Înainte de a efectua orice lucrare de întreținere asupra plitei, permiteți-i să se răcească.

. Se pot utiliza doar produsele (creme și raclete) create special pentru suprafețele vitroceramice. Acestea pot fi achiziționate din magazinele de bricolaj.

. Evitați vărsarea de lichide, deoarece orice element care cade pe suprafața plitei se va arde rapid și va îngreuna curățarea.

. Se recomandă să nu lăsați lângă plită substanțe care se pot topi, ca de exemplu articole din plastic, zahăr sau produse pe bază de zahăr.

ÎNȚEȚINERE:

- Puneți câteva picături de produs de curățare special pe suprafața plitei.

- Frecați petele greu de îndepărtat cu o bucată de material moale sau cu prosoape de bucătărie din hârtie ușor umede.

- Ștergeți cu o bucată de material moale sau cu un prosop de bucătărie din hârtie uscat până când suprafața este curată.

Dacă rămân pete greu de îndepărtat:

- Mai puneți câteva picături de lichid de curățare special pe suprafață.

- Răzuți cu o racletă, ținând-o la un unghi de 30° față de plită, până când pata dispăre.

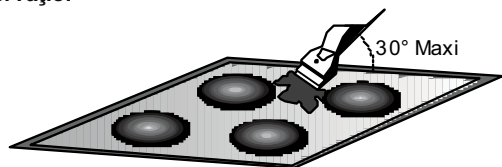
- Ștergeți cu o bucată de material moale sau cu un prosop de bucătărie din hârtie uscat până când suprafața este curată.

- Repetați operațiunea, dacă este necesar.

CÂTEVA SUGESTII:

Curățarea frecventă formează un strat de protecție, esențial pentru prevenirea zgârieturilor și uzurii. Asigurați-vă că suprafața este curată înainte de a utiliza din nou plita. Pentru a îndepărta urmele lăsate de apă, folosiți câteva picături de oțet alb sau suc de lămâie. Ștergeți apoi cu hârtie absorbantă și cu câteva picături de lichid de curățare special. Suprafața vitroceramică va rezista la mișcările făcute de vasele de gătit cu baza plată, cu toate acestea, se recomandă să le ridicați atunci când le mutați dintr-o zonă în alta.

Observație:



Nu utilizați un burete prea ud.

Nu utilizați niciodată un cuțit sau o șurubelniță.

O racletă cu lamă nu va deteriora suprafața atâta timp cât o țineți la un unghi de 30°.

Nu lăsați niciodată racleta cu lamă la îndemâna copiilor.

Nu utilizați niciodată produse abrazive sau prafuri de curățat.

Partea metalică: pentru a curăța în siguranță partea metalică, spălați cu apă și săpun, clătiți și apoi ștergeți cu o cârpă uscată.

Nicio modificare a culorii suprafeței vitroceramice nu îi va afecta funcționarea sau stabilitatea acesteia. De regulă, astfel de decolorări se datorează reziduurilor de mâncare arsă sau utilizării de vase pentru gătit fabricate din materiale cum ar fi aluminiu sau cupru; aceste pete sunt greu de îndepărtat.

8. REZOLVAREA PROBLEMELOR

Zonele de gătit nu fierb mâncarea la foc mic sau prădesc doar încet

Utilizați tigăi cu baza plată. Dacă se vede lumină între tigele și plită, înseamnă că zona nu transmite corect căldura.

Baza tigăii trebuie să acopere în totalitate zona selectată.

Gătul este prea lent

Se utilizează tigăi inadecvate. Utilizați doar ustensile cu bază plată, grele și cu un diametru cel puțin la fel de mare cu zona de gătit.

Mici zgârieturi sau abraziuni pe suprafața de sticlă a plitei

Curățarea este incorectă sau se utilizează tigăi cu bază aspră; particule de tipul granulelor, nisipului sau sării dintre plită și baza tigăii. Consultați secțiunea „CURĂȚARE”; asigurați-vă că baza tigăilor este curată înainte de utilizare și folosiți doar tigăi cu baza fină. Zgârieturile pot fi diminuate doar dacă se efectuează corect curățarea.

Urme de metal

Nu glisați vasele de aluminiu pe plită. Consultați recomandările privind curățarea.

Utilizați materialele corecte, dar petele persistă. Utilizați o racletă și urmați instrucțiunile din secțiunea „CURĂȚARE”.

Pete închise la culoare

Utilizați o racletă și urmați instrucțiunile din secțiunea „CURĂȚARE”.

Suprafețe deschise la culoare pe plită

Urme de la tigăile de aluminiu sau cupru, dar și depozite minerale, de apă sau mâncare; pot fi îndepărtate utilizând un agent de curățare cremos.

Caramelizare sau plastic topit pe plită.

Consultați secțiunea „CURĂȚARE”.

Plita nu funcționează sau anumite zone nu funcționează

Derivațiile nu sunt poziționate corect pe cutia de borne.

Verificați dacă este făcută conexiunea și dacă panoul de comandă este blocat. Deblocați plita.

Plita nu se decuplează.

Panoul de comandă este blocat. Deblocați plita.

Frecvența operațiilor de pornire/oprire pentru zonele de gătit

Ciclurile pornit-oprit variază în funcție de nivelul de căldură dorit:

- nivel scăzut: timp de funcționare scurt,

- nivel ridicat: timp de funcționare lung.

Partea superioară pentru gătit nu funcționează.

Verificați starea siguranțelor/disjunctorilor la locația dvs. Verificați pentru a vedea dacă are loc o întrerupere de energie.

Partea superioară pentru gătit s-a oprit.

Comutatorul principal (tasta PORNIT/OPRIT) a fost atins accidental sau există un obiect deasupra oricărei taste. Porniți din nou unitatea fără nicio obiecție cu privire la tastatură. Introduceți setările din nou.

Afișare F și numere

Dacă F și numerele apar pe afișaj, unitatea dvs. a detectat o defecțiune. Următorul tabel enumeră acțiuni pe care le puteți întreprinde pentru a corecta problema.

9. ÎNGRIJIRE ULTERIOARĂ

Înainte de a chema un inginer de service, verificați următoarele:

- dacă ștecherul este corect introdus și legat la siguranță;

Dacă nu puteți identifica eroarea, opriți aparatul - nu îl forțați - și apelați centrul de servicii pentru îngrijire ulterioară. Aparatul este furnizat cu un certificat de garanție care specifică faptul că va fi reparat gratuit la centrul de service.

Afișaj încălzitor	Defecțiune	Acțiune
F0	Eroare software comandă tactilă.	Dacă eroarea a avut loc, deconectați și conectați din nou partea superioară de gătit la rețeaua de alimentare. Dacă eroarea persistă, apelați la serviciul post-vânzare. Dacă apare brusc o eroare într-o funcționare normală, apelați la serviciul post-vânzare.
Fc	Zona de comandă tactilă este prea caldă și a oprit toate încălzitoarele.	Așteptați până la scăderea temperaturii. Partea superioară de gătit se va recupera complet atunci când temperatura atinge o valoare normală.
Ft	Senzorul de temperatură al comenzi tactile poate fi deteriorat.	Așteptați până la scăderea temperaturii. Dacă mesajul persistă atunci când temperatura atinge o valoare de mediu, apelați la serviciul post-vânzare.
FE	Senzorul de temperatură al comenzi tactile poate fi deteriorat.	Așteptați până la scăderea temperaturii. Dacă mesajul persistă atunci când temperatura atinge o valoare de mediu, apelați la serviciul post-vânzare.
Fb	Sensibilitate excesivă la orice tastă.	Verificați dacă suprafața superioară de gătit este montată corect. Asigurați-vă că tastele ating corect suprafața de sticlă.
FU / FJ	Eroare tastatură de siguranță	Această eroare este o auto-verificare a tastaturii. Aceasta dispăre când auto-verificarea revine la valoarea sigură. Dacă eroarea persistă, apelați la serviciul post-vânzare.
FA	Eroare tastatură de siguranță	Această eroare este o auto-verificare a software-ului. Aceasta dispăre când auto-verificarea revine la valoarea sigură. Dacă eroarea persistă, apelați la serviciul post-vânzare.
FC / Fd	Eroare tastatură de siguranță	Această eroare este o auto-verificare a software-ului. Aceasta dispăre când auto-verificarea revine la valoarea sigură. Dacă eroarea persistă, apelați la serviciul post-vânzare.
Fr	Eroare de securitate rele	Orice unitate de releu poate avea o problemă. Îndepărtați partea superioară de gătit de la rețeaua de alimentare, așteptați un minut și porniți din nou. Dacă eroarea persistă, apelați la serviciul post-vânzare.

Priporočamo vam, da navodila za namestitev in uporabo shranite za poznejšo uporabo in pred namestitvijo kuhalne plošče zabeležite njeno serijsko številko v primeru, če potrebujete pomoč prodajnega servisa.

OPOZORILO: Naprava in dostopni deli se med uporabo segrejejo. Pazite, da se ne dotikate grelnih elementov. Otroci mlajši od 8 let ne smejo uporabljati naprave, razen če so pod stalnim nadzorom.

OPOZORILO: Uporabljajte samo zaščitne kuhalnih plošč, ki jih je izdelal proizvajalec naprave za kuhanje ali ki jih je proizvajalec navedel v uporabniških navodilih kot primerne, ali zaščitne, ki so vgrajene v napravi. Uporaba neustreznih zaščit lahko povzroči nesreče.

OPOZORILO: Nenadzorovano kuhanje na plošči z mastjo ali oljem je lahko nevarno in lahko privede do požara. NIKOLI ne poskušajte gasiti požara z vodo, temveč izklopite napravo in nato pokrijte ogenj, npr. s pokrovom ali požarno odejo.

OPOZORILO: Nevarnost požara: na kuhalnih površinah ne hranite predmetov.

OPOZORILO: Če je površina počena se ne dotikajte stekla in izklopite napravo, da bi se izognili morebitnemu električnemu udaru.

To napravo lahko uporabljajo otroci od osmega leta naprej in osebe z zmanjšanimi telesnimi, senzoričnimi ali razumskimi sposobnostmi oziroma osebe s pomanjkanjem izkušenj ter znanja lahko uporabljajo napravo samo pod nadzorom ali če so dobili ustrezna navodila glede varne uporabe naprave in če se zavedajo nevarnosti, ki jih njena uporaba prinaša. Zagotovite ustrezen nadzor otrok in preprečite igranje z napravo. Čiščenja in vzdrževanja otroci ne smejo izvajati brez nadzora.

POZOR: Postopek kuhanja mora biti pod nadzorom. Kratkotrajni postopek kuhanja mora biti pod stalnim nadzorom.

Zelo priporočljivo je, da se otroci zadržujejo proč od območja kuhanja medtem, ko so kuhalne cone v uporabi ali ko so izklopljene, dokler indikator preostale toplote sveti, da se prepreči tveganje resnih opeklin.

Ta naprava ni namenjena za upravljanje z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom daljinskega upravljanja.

Ne zrite v elemente halogenskih luči kuhalne plošče, če so prisotni.

Vtikač napajalnega kabla priklopite v vtičnico, ki izpolnjuje zahteve glede napetosti, toka in moči, ki so navedene na oznaki naprave, vtičnica pa mora biti tudi ustrezno ozemljena. Vtičnica mora zagotavljati ustrezno moč, ki je navedena na oznaki naprave, biti mora ozemljena in v brezhibnem stanju. Kabel za ozemljitev je rumeno-zelene barve. Priklop naprave mora izvesti ustrezno usposobljena oseba. Če vtičnica

in vtikač nista združljiva, naj ustrezno usposobljeni elektro-serviser zamenja vtičnico s takšno, ki se bo prilegala vtikaču. Vtičnica in vtikač morata izpolnjevati veljavne norme v državi, kjer bo naprava priklopljena v omrežje.

Priklop v električno omrežje je možno izvesti tudi tako, da je napajanje urejeno prek ustrezne varovalke, vgrajene med napravo in vir napajanja, ki zagotavlja, da obremenitev omrežja ne presega predpisane zakonodaje.

Rumeno-zelenega kabla ni dovoljeno prekinjati z varovalko. Vtičnica ali varovalka, ki sta vgrajeni med vtičnico in napravo, morata po namestitvi naprave ostati enostavno dostopni.

Prekinitev napajanja mora biti možna bodisi z odklopom vtikača iz vtičnice, oziroma prek dodatno vgrajenega stikala, nameščenega skladno s pravili elektro-stroke.

Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati predstavnik proizvajalca, pooblaščen servisne službe ali druga strokovno usposobljena oseba, kajti menjava je lahko nevarna. Kabel za ozemljitev (rumeno-zelen) mora na strani priključka biti daljši od 10 mm. Odsek notranjih prevodnikov mora ustrezati moči, ki jo absorbira kuhalna plošča (označena na oznaki). Napajalni kabel mora biti vrste HO5V2V2-F.

Na kuhalno ploščo ne polagajte kovinskih predmetov, kot so noži, vilice, žlice ali pokrovi. Ti se lahko segrejejo.

Aluminijaste folije in plastičnih posod ni dovoljeno polagati na ogrevano območje.

Po vsaki uporabi je potrebno kuhalno ploščo nekoliko očistiti, da se prepreči nabiranje umazanije in maščobe. Če le-to pustite, se bo ta ponovno segrevala pri naslednji uporabi kuhalne plošče ter se smodila ter oddajala dim in neprijetne vonjave, poleg nevarnosti širjenja požara.

Za čiščenje aparata nikoli ne uporabljajte pare ali visokotlačnega pršila.

Med uporabo in še nekaj časa po uporabi se ne dotikajte ogrevanih površin.

Hrane nikoli ne kuhajte neposredno na steklokeramični kuhalni plošči.

Vedno uporabljajte ustrezno kuhinjsko posodo.

Posodo vedno položite na sredino enote, na kateri kuhate. Na upravljalno ploščo ne polagajte ničesar.

Kuhalne plošče ne uporabljajte kot delovno površino.

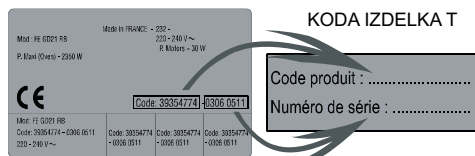
Površine ne uporabljajte kot rezalno ploščo.

Ne hranite težkih stvari nad kuhalno ploščo. Če le-te padejo na kuhalno ploščo, lahko povzročijo poškodbe.

Kuhalne plošče na uporabljajte za shranjevanje kakršnih koli predmetov.

Kuhinjske posode ne vlecite po kuhalni plošči.

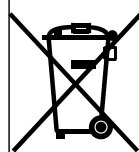
Identifikacijska plošča (nameščena pod spodnjim ohišjem kuhalne plošče)



1. SPLOŠNA OPOZORILA

Oznaka **CE** na tej napravi zagotavlja, da je oprema skladna z Evropskimi predpisi o varnosti, zdravju in okoljskimi določili, ki se nanašajo na uporabo te kategorije izdelkov.

2. VAROVANJE OKOLJA



Ta naprava je označena skladno z določili Evropske Direktive 2012/19/EU o odpadni električni in elektronski opremi (OEEO).

Ta oprema vsebuje tako strupene snovi (ki imajo lahko negativne vplive na okolje) kot tudi osnovne komponente, ki jih je možno ponovno uporabiti.

Tovrstno odpadno opremo je obvezno potrebno specifično obravnavati in ustrezno odstraniti strupene, hkrati pa obnoviti in ponovno uporabiti določene še uporabne materiale.

Posamezniki imajo lahko pomembno vlogo pri zagotavljanju, da OEEO ne postane okoljsko vprašanje; nujno je treba upoštevati nekatera osnovna pravila:

- Odpadne električne in elektronske opreme ne smemo obravnavati kot gospodinjske odpadke.
- Odpadno električno in elektronsko opremo je treba dostaviti na predpisana mesta za zbiranje tovrstnih odpadkov. V veliko državah je organizirano prevzemanje odpadne električne in elektronske opreme na domu.

V veliko državah lahko ob nakupu nove naprave staro brezplačno dostavite trgovcu, če je le-ta naprava iste vrste, kot tista, ki ste jo kupili.

3- NAMESTITEV

Nameščanje gospodinjskega aparata je zapleten postopek, ki lahko, v kolikor ni izveden pravilno, resno vpliva na varnost živil, predmetov ali oseb. Iz tega razloga ga mora opraviti strokovno usposobljena oseba v skladu s tehničnimi predpisi.

V primeru, da se ta nasvet zanemari in namestitev izvede nekvalificirana oseba, proizvajalec ne odgovarja za tehnične okvare naprave, ne glede na to, ali le-te povzročijo poškodbe blaga ali lastnine ali poškodbe oseb ali živali.

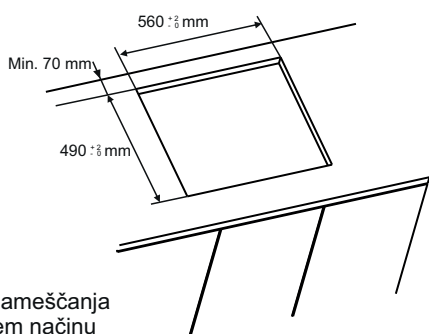
Po odstranitvi embalaže se prepričajte, da naprava ni poškodovana, sicer se obrnite na prodajalca ali na poprodajni servis proizvajalca.

Poskrbite, da bo pohištvo, v katerem bo naprava nameščena, in vse drugo pohištvo v bližini, izdelano iz materialov, ki lahko prenesejo visoke temperature (min. 100 °C).

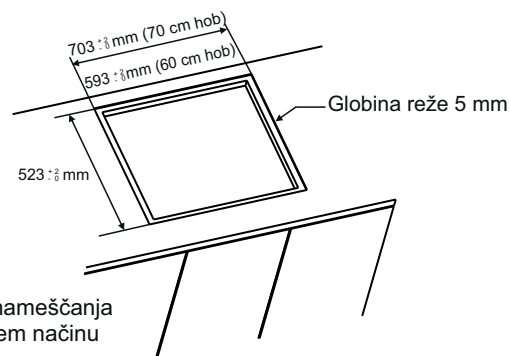
Poleg tega je treba vse dekorativne laminatne pritrditi z lepilom z visoko odpornostjo.

Napravo lahko namestite v vgrajeno pohištvo v načinu "Standard" ali "Vgradni".

Debelina delovne plošče mora biti med 25 in 45 mm.



Območje nameščanja
v vgradnem načinu

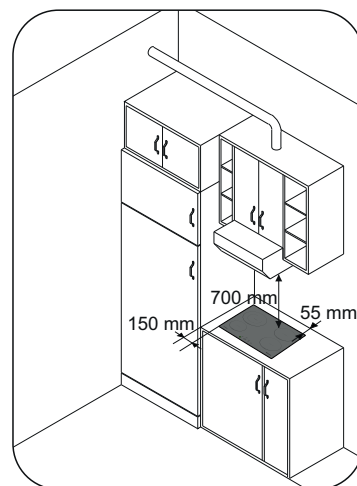


Območje nameščanja
v vgradnem načinu

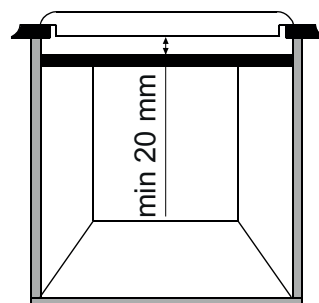
Opomba: Dimenzije notranjega obsega so enake pri standardni namestitvi.

Med kuhalno ploščo in zadnjo steno mora biti najmanj 55 mm in najmanj 150 mm med kuhalno ploščo in navpičnim pohištvom ali stenami na bočni strani. Če boste nad kuhalno ploščo vgradili pohištvo, mora najmanjša razdalja znašati 700 mm.

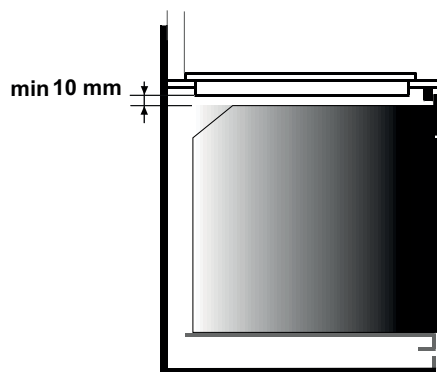
Pri nameščanju nape nad kuhalno ploščo, si oglejte pogoje namestitve za nape, vendar pa v nobenem primeru ne sme biti razdalja med kuhalno ploščo in nape manjša od 700 mm.



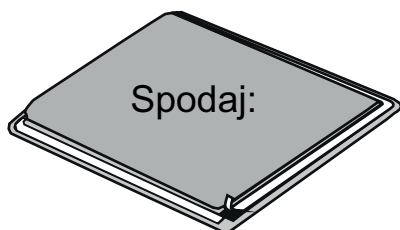
Če spodnji del kuhalne plošče meji na območje, ki je običajno dostopno za delo ali čiščenje, mora biti 20 mm pod spodnjim delom plošče nameščen ločevalnik.



Pri nameščanju pečice pod kuhalno ploščo ne smete namestiti ločevalnika, najmanjša razdalja med spodnjim delom plošče in pečico pa ne sme biti manjša od 10 mm. Pod to kuhalno ploščo ne nameščajte pečice, ki ni ohlajena in jo namestite v skladu z njenimi zahtevami za vgradnjo.

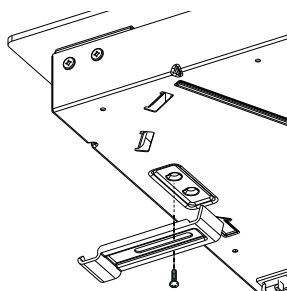


Kuhalni plošči je priloženo vodotesno tesnilo. Namestite tesnilo okoli spodnje plošče, kot je opisano in poskrbite, da je ustrezno nameščeno, da se izognete uhajanju v podporno pohištvo.

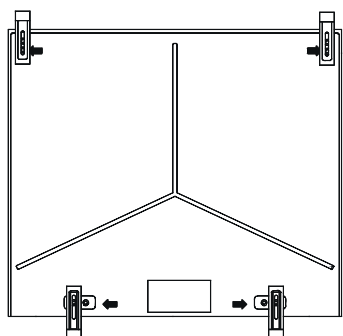


Normalna pritrditev:

- Vzemite pritrdilne spono iz vrečke za pribor in jih privijte v položaj, prikazan v spodnjem okviru. (Vijakov ne zategnite tako, da blokirate spono, te se morajo prosto gibati)

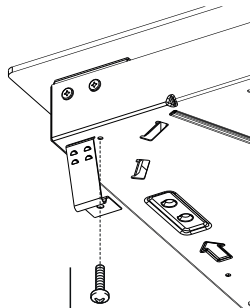


- Vstavite kuhhalno ploščo v sredino izreza.
- Obrnite spono in jih do konca zategnite.

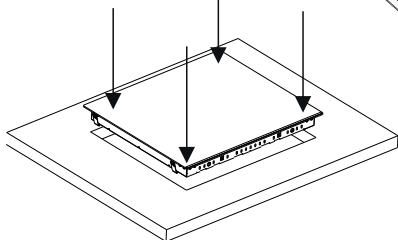


Hitra pritrditev: (Odvisno od modela)

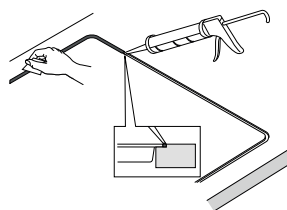
Iz vrečke za pribor vzemite štiri vzmeti in jih privijte na spodnji okvir, kot je prikazano na sliki



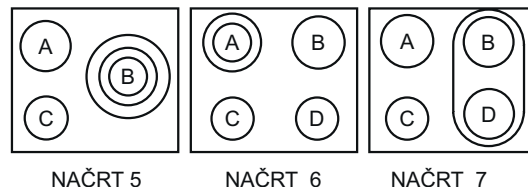
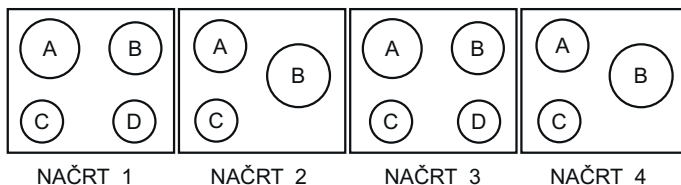
Kuhhalno ploščo centrirajte in vstavite. Stiskajte stranice kuhhalne plošče, dokler ta ni podprta okoli celotnega obsega.



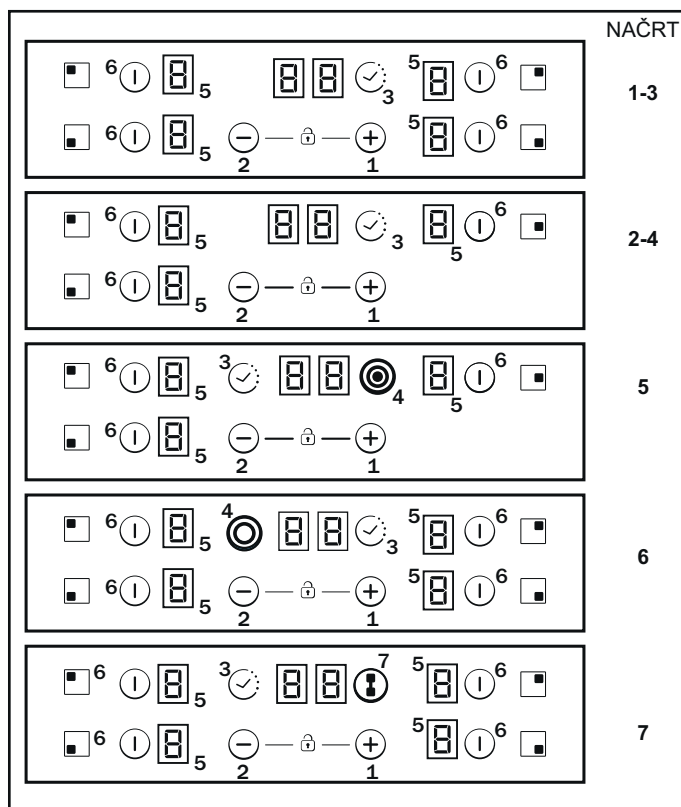
VGRADNA NAMESTITEV Potem, ko ste preverili pravilnost položaja kuhhalne plošče, zapolnite razmik med delovno ploščo in kuhhalno ploščo s silikonskim lepilom. Silikonsko plast izravnajte s strgalom ali s prstom, ki ga namočite v vodo in mlo, preden se strdi. Kuhhalne plošče ne uporabljajte, dokler se plast silikona povsem ne posuši.



4. PRIKLJUČITEV NA ELEKTRIČNO NAPETOST



	A	B	C	D
NAČRT 1	2300W	1800W	1200W	1200W
NAČRT 2	1800W	2500W	1200W	-
NAČRT 3	2300W	1800W	1200W	1200W
NAČRT 4	1800W	2500W	1200W	-
NAČRT 5	1800W	750+900+1050W	1200W	-
NAČRT 6	1000+1200 w	1800W	1200W	1200W
NAČRT 7	1800W	1800W	1200W	1800W



Odvisno od modela

- »+«
- »-«
- ČASOVNIK
- Dodatna led lučka kuhhalne cone
- Indikator programiranja kuhhalne cone
- Izbira cone
- Most

»Namestitev mora biti skladna s standardi in direktivami.«
Proizvajalec zavrača vso odgovornost za morebitno škodo, ki bi jo lahko povzročila neprimerna ali nerazumna uporaba.

OPOZORILO: Proizvajalec ne more biti odgovoren za kakršnekoli nezgode ali njene posledice, ki se lahko pojavijo med uporabo naprave, ki ni povezana z ozemljitvijo, ali pa je povezana z ozemljitvijo, katere kontinuiteta je pokvarjena.

Pred kakršnimi koli električnimi deli preverite napetost napajanja, prikazanega na električnem števcu, prilagoditev odklopnega stikala, kontinuiteto povezave ozemljitve z napravo in ustreznost varovalke.

Električna povezava z napravo mora biti izvedena v skladu z nazivno močjo naprave; to je potrebno izvesti preko večpolnega izklopnega stikala.

Če ima naprava vtičnico, mora biti nameščena tako, da je vtičnica dostopna.

Rumena/zelena žica napajalnega kabla mora biti priključena na ozemljitev obeh priključkov za napajanje in priključkov naprave.

Za vsa vprašanja v zvezi z napajalnim kablom se obrnite na prodajno servisno službo ali usposobljenega tehnika.

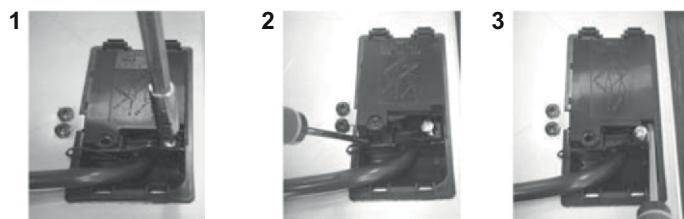
Če je kuhalna plošča opremljena z napajalnim kablom, se tega lahko poveže samo z napetostjo 220-240 V med faznim in nevtralnim tokom. Vendar pa je možno kuhalno ploščo priključiti na:

tri faze 220-240 V3
tri faze 380-415 V2N

Če želite nadaljevati z novo povezavo, sledite spodnjim navodilom:
Pred priključitvijo se prepričajte, da je naprava zaščitena z ustrežno varovalko in da je opremljena z dovolj dolgimi žicami za normalno napajanje naprave.

Obrnite kuhalno ploščo, stekleno stran na delovno površino, pri čemer pazite, da zaščitite steklo.

Odprite pokrov v naslednjem vrstnem redu:



- odvijte kabelsko spono »1«;
- poiščite oba jezička, ki se nahajata na straneh;
- postavite rezilo ravnega izvijača pred vsak zavihek »2« in »3«, potisnite in pritisnite;
- odstranite pokrov.

Za sprostitve napajalnega kabla:

- Odstranite vijake, ki držijo priključni blok, ki vsebuje vzporedne upore in vodnike napajalnega kabla.
- Izvlecite napajalni kabel.

Postopki za izvedbo nove povezave:

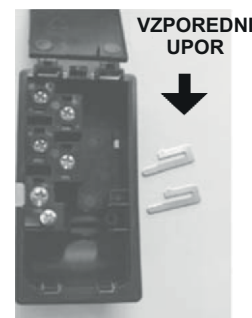
- Izberite napajalni kabel glede na priporočila v tabeli;
- Napeljite napajalni kabel v spono;
- Konec vsakega vodnika napajalnega kabla olupite do dolžine 10 mm tako, da upoštevate zahtevano dolžino kabla za priključitev na priključni blok;
- Glede na namestitev in s pomočjo vzporednih uporov, ki ste jih pripravili v prvem postopku, pritrdite vodnik, kot je prikazano na shemi;
- Pritrdite pokrov;
- Privijte kabelsko spono.

Opomba: poskrbite, da bodo vijaki priključne plošče trdno priviti.

Postopki za izvedbo nove povezave:

- Izberite napajalni kabel glede na priporočila v tabeli;
- Napeljite napajalni kabel v spono;
- Konec vsakega vodnika napajalnega kabla olupite do dolžine 10 mm tako, da upoštevate zahtevano dolžino kabla za priključitev na priključni blok;

- Glede na namestitev in s pomočjo vzporednih uporov, ki ste jih pripravili v prvem postopku, pritrdite vodnik, kot je prikazano na shemi;
- Pritrdite pokrov;
- Privijte kabelsko spono.



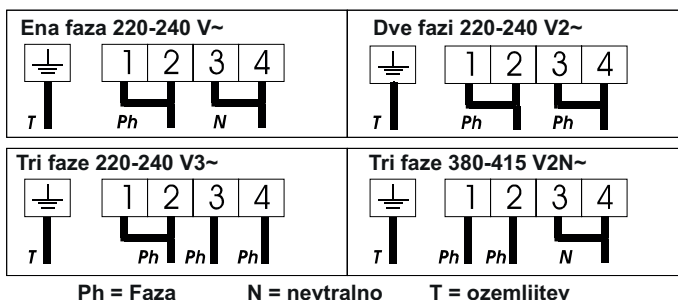
POZOR:

Če je treba zamenjati napajalni kabel, priključite žico v skladu z naslednjimi barvami/kodami:

MODRA	Nevtralna	(N)
RJAVA	Pod napetostjo	(L)
RUMENO ZELENA	Ozemljitev	(⊕)

Povezava do priključkov na priključnem bloku

	Načrt "1-6"	Načrt "7"
ENA FAZA ali DVE FAZI 220-240 V~		
Kabel HO5V2V2F	3x2,5 mm ²	3x4 mm ²
TRI FAZE 220-240 V3~		
Kabel HO5V2V2F	4x1,5 mm ²	4x1,5 mm ²
TRI FAZE 380-415 V2N~		
Kabel HO5V2V2F	4x1,5 mm ²	4x1,5 mm ²





12.2017 • REV:0 • 42826238



المواقف

إرشادات المُستخدم

AR

GB

The manufacturer will not be responsible for any inaccuracy resulting from printing or transcript errors contained in this brochure. We reserve the right to carry out modifications to products as required, including the interests of consumption, without prejudice to the characteristics relating to safety or function.

IT

Il Produttore non si assume responsabilità per eventuali errori di stampa o errori di trascrizione all'interno di questa brochure. Ci riserviamo il diritto di apportare modifiche ai prodotti a seconda delle necessità, compresi gli interessi di consumo, senza influenza alcuna sulle caratteristiche relative a sicurezza o funzionamento.

FR

Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable de toute inexactitude résultant d'erreurs d'impression ou de transcription contenues dans cette brochure. Nous nous réservons le droit d'apporter, le cas échéant, des modifications aux produits, y compris dans l'intérêt de la consommation et sans préjudice des caractéristiques relatives à la sécurité et aux fonctions.

CZ

Výrobce nezodpovídá za nepřesnosti vyplývající z případných chyb při tisku nebo překlepů v této brožurě. Vyhrazujeme si právo provádět úpravy produktů podle potřeby, včetně oblastí spotřeby, aniž by byly dotčeny vlastnosti týkající se bezpečnosti nebo funkce.

HR

Proizvođač ne snosi odgovornost za bilo kakve netočno tiskane podatke ili pogreške u prijepisu u ovoj brošuri. Zadržavamo pravo da po potrebi izmijenimo proizvod, uključujući interes potrošnje, ne dovodeći u pitanje karakteristike u vezi sa sigurnošću ili funkcioniranjem.

HU

A gyártó nem tehető felelőssé a használati utasítás nyomdahibáiból eredő pontatlanságokért. Fenntartjuk a termékek szűkség szerinti módosításának jogát, beleértve a fogyasztói érdekek által megkövetelt, a biztonsági és működési jellemzőket nem befolyásoló módosításokat.

PL

Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek nieprawidłowości wynikające z błędów druku lub transkrypcji w niniejszej publikacji. Zastrzegamy sobie prawo do wprowadzenia zmian w produktach, o ile takowe będą wymagane, mając również na względzie interesy konsumenta, bez wpływu na ich parametry związane z bezpieczeństwem czy funkcjonowaniem.

RO

Producătorul nu va fi răspunzător pentru nicio inexactitate ce decurge din imprimarea sau erorile de transcriere cuprinse în prezenta broșură. Ne rezervăm dreptul de a modifica produsele dacă este necesar, inclusiv privind consumul, fără a influența caracteristicile referitoare la siguranță sau funcționare.

SI

Proizvajalec ne odgovarja za morebitne netočnosti, ki nastanejo zaradi tiska ali napak v prepisu te brošure. Pridržujemo si pravico do sprememb izdelkov po potrebi, vključno z interesi porabe, brez poseganja v lastnosti v zvezi z varnostjo ali funkcijo.

SR

Proizvođač nije odgovoran ni za kakve nedoslednosti koje proizilaze iz grešaka u štampanju ili transkripciji u ovoj brošuri. Zadržavamo pravo da po potrebi izvršimo izmene proizvoda, uključujući interese potrošnje, ne dovodeći u pitanje karakteristike u vezi sa bezbednošću ili funkcionisanjem.

UK

Виробник не несе відповідальність за будь-які друкарські помилки та неточності, що містяться в цій брошурі. Ми залишаємо за собою право вносити зміни в конструкцію виготовлених нами приладів відповідно до вимог та інтересів споживачів, без шкоди для характеристик, які стосуються безпеки чи функціонування.

BG

Производителят не носи отговорност за никакви неточности в резултат на печатни или транскрипторни грешки, съдържащи се в тази брошура. Ние си запазваме правото да извършваме модификации по продуктите както е необходимо, включително в интерес на потреблението, без да изключваме характеристиките, свързани с безопасността или функционирането.

ES

El fabricante no será responsable de las inexactitudes debidas a los errores de impresión o transcripción que pueda contener este folleto. Nos reservamos el derecho a realizar modificaciones en los productos conforme sea necesario, incluidas las que beneficien al consumidor, sin perjuicio de las características relacionadas con la seguridad o la función.

NL

De fabrikant is niet verantwoordelijk voor onnauwkeurigheden die het gevolg zijn van druk- of transcriptiefouten in deze brochure. Wij behouden ons het recht voor om wijzigingen in producten aan te brengen zonder dat de kenmerken met betrekking tot veiligheid of functies worden aangetast.

DE

Der Hersteller haftet nicht für Ungenauigkeiten aufgrund von Fehlern bei Druck oder Niederschrift, die in dieser Broschüre enthalten sein können. Wir behalten uns das Recht vor, je nach Bedarf Veränderungen am Produkt vorzunehmen, einschließlich Belange des Verbrauchs, unbeschadet der Sicherheits- oder Funktionsmerkmale.

RU

Компания - производитель не несет какой-либо ответственности за ошибки печати или копирования, содержащиеся в настоящем руководстве. Мы оставляем за собой право вносить изменения в товары в случае необходимости, учитывая интересы потребителей, без ущерба для характеристик безопасности или эксплуатационных характеристик.

GR

Ο κατασκευαστής δεν ευθύνεται για οποιαδήποτε ανακρίβεια λόγω σφαλμάτων εκτύπωσης ή αντιγραφής που περιλαμβάνονται σε αυτό το φυλλάδιο. Διατηρούμε το δικαίωμα να πραγματοποιούμε τροποποιήσεις στα προϊόντα όπως απαιτείται, συμπεριλαμβανομένων των συμφερόντων κατανάλωσης, με την επιφύλαξη των χαρακτηριστικών που σχετίζονται με την ασφάλεια ή τη λειτουργία.

AR

لن يتحمل المُصنِّع ثمة مسؤولية عن أي خلل في الدقة يحدث نتيجة أي أخطاء في طباعة أو نسخ محتوى هذا الدليل. نحتفظ بحقنا في إدخال أي تعديلات على المنتج حسبما نراه ضروريًا، بما في ذلك مزايا الاستهلاك، ذلك دون المساس بأي من السمات المتعلقة بالأمان أو الوظائف.