

FORNI
ISTRUZIONI PER L'USO IT 02

OVENS
USER INSTRUCTIONS EN 09

HORNOS EMPOTRABLES
INSTRUCCIONES DE USO ES 16

OVEN
GEBRUIKSAANWIJZING NL 23

EINBAUBACKKÖFEN
BEDIENUNGSANLEITUNG DE 30

FOURS ENCASTRABLES
NOTICE D'EMPLOI ET D'INSTALLATION FR 37

FORNOS
MANUAL DE INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO PT 43

PIEKARNIKI DO ZABUDOWY
INSTRUKJA OBSŁUGI PL 50

TROUBY
NÁVOD K OBSLUZE CZ 57

NAVODILO ZA UPORABO
VEČNAMENSKE VGRADNE PEČICE SL 63

ФУРНИ
ИНСТРУКЦИИ ЗА ПОТРЕБИТЕЛЯ BG 69

CANDY HOOVER GROUP S.R.L. • Via Privata Eden Fumagalli • 20047 Brugherio Milano Italy

Contenuto

Avvertenze Generali 4

1.1 Dichiarazione Di Conformità
1.2 Informazioni Sulla Sicurezza
1.3 Installazione
1.4 Inserimento Del Mobile
1.5 Importante
1.6 Allacciamento Elettrico
1.7 Dotazione Del Forno (secondo Modello)

Consigli Utili 5

2.1 Griglie Forno - Sistema Di Arresto
2.2 La Cottura Al Grıll
2.3 Secondo Modello Led Vision
2.4 Tempı Di Cottura
2.5 Pulizia E Manutenzione
2.6 La Funzione AQUACTIVA
2.7 Pulızıa E Manutenzıone
2.8 Servizio Assistenza Clienti

Contaminuti 7

3.1 Uso Del Contaminuti
3.2 Uso Del Temporizzatore
3.3 Regolazione Ora
3.4 Timer Elettronico A Sfioramento

Istruzioni Per L'uso 8

INDICAZIONI DI SICUREZZA

• ATTENZIONE: l'apparecchio e le parti accessibili diventano calde durante l'uso. Prestare attenzione a non toccare le parti calde.
• ATTENZIONE: le parti accessibili possono diventare molto calde quando si utilizza il forno. I bambini devono essere tenuti a distanza di sicurezza.
• L'apparecchio può essere usato da bambini dagli 8 anni in su e persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o senza esperienza e conoscenza del prodotto se supervisionate o dando loro istruzioni riguardo al funzionamento dell'apparecchio in maniera sicura e coscente del rischio possibile.
• I bambini non dovrebbero giocare con l'apparecchio.
• La pulizia e la manutenzione non dovrebbero essere fatte da bambini senza supervisione
• Durante l'uso l'apparecchio diventa molto caldo. Si dovrebbe fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.
• ATTENZIONE: Le parti accessibili possono diventare molto calde durante l'uso. I bambini dovrebbero essere tenuti a distanza.
• Non usare per la pulizia materiali ruvidi abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire le porte di vetro del forno dato che possono graffiare la superficie e causare la frantumazione del vetro.
• Spegnere il forno prima di rimuovere lo schermo di protezione e, dopo la pulizia, rimontarlo secondo le istruzioni.
• Usare solo la sonda termica raccomandata per questo forno.
• Non utilizzare un pulitore a vapore.
• Collegare al cavo di alimentazione una spina dimensionata per la tensione, la corrente e la potenza indicate nella targhetta e dotata del contatto di terra. La presa deve essere dimensionata per la potenza indicata sulla targhetta e deve avere il contatto di terra collegato e funzionante. Il conduttore di terra è giallo-verde. Questa operazione deve essere eseguita solo da un tecnico adeguatamente addestrato. In caso di incompatibilità tra presa e spina dell'elettrodomestico, richiedere ad un tecnico specializzato di sostituire la presa con un'altra di tipo compatibile. La spina e la presa devono essere conformi alle normative attuali del paese di installazione. Il collegamento alla rete di alimentazione può essere effettuato anche collocando un interruttore automatico onnipolare tra l'elettrodomestico e la rete di alimentazione, in grado di supportare il carico massimo collegato, in linea con la legislazione corrente. Il cavo di terra giallo-verde non deve essere interrotto dall'interruttore automatico. La presa o l'interruttore automatico onnipolare utilizzati per il collegamento devono essere facilmente accessibili al momento del montaggio dell'elettrodomestico.
• La disconnessione può essere eseguita con la spina accessibile o aggiungendo un interruttore sul cablaggio fisso, nel rispetto delle normative relative ai cablaggi.
• Se il cavo di alimentazione si danneggia, deve essere sostituito con un cavo o uno speciale fascio di cavi disponibile presso il produttore o contattando il reparto assistenza al cliente.
• Il cavo di alimentazione deve essere di tipo H05V2V2-F.
• Il mancato rispetto di quanto indicato sopra può compromettere la sicurezza dell'elettrodomestico e rendere nulla la garanzia.
• Qualsiasi materiale fuoriuscito in eccesso deve essere tolto prima della pulizia.
• Durante il processo di pulizia pirolitico, le superfici possono surriscaldarsi più del normale: mantenere sempre i bambini a distanza di sicurezza;
•L'elettrodomestico non deve essere installato dietro a una porta a scopo ornamentale per evitarne il surriscaldamento.
• Quando si posiziona uno scaffale all'interno, accertarsi che il blocco sia rivolto verso l'alto e nella parte posteriore della guida.
Lo scaffale deve essere inserito completamente nella guida
• AVVERTENZA: Non coprire le pareti del forno con fogli di alluminio o protezioni monouso disponibili in commercio. I fogli di alluminio o le altre protezioni, se a diretto contatto con lo smalto caldo, rischiano di fondersi e di danneggiare lo smalto interno stesso.
• AVVERTENZA: Non togliere mai la guarnizione della porta del forno.

1- AVVERTENZE GENERALI

Vi ringraziamo per aver scelto uno dei nostri prodotti, per ottenere da questo elettrodomestico le migliori prestazioni consigliamo di:
• Leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente libretto.
• Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione.
Durante l'uso il forno diventa caldo, fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.
Alla prima accensione del forno può svilupparsi fumo di odore acre, causato dal primo riscaldamento del collante dei pannelli d'isolamento avvolgenti il forno. Si tratta di un fenomeno assolutamente normale e, in caso si verificasse, occorre attendere la cessazione del fumo prima di introdurre le vivande.
Il forno è per sua natura un apparecchio che diventa caldo, in modo particolare in corrispondenza del cristallo porta.

1.1. DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

Dichiarazione di conformità: questo apparacchio, nelle parti progettate per venire a contatto con cibi, è conforme con le regolamentazioni espresse nelle direttive EEC 89/109.

Apponendo la marcatura CE su questo prodotto, dichiariamo, sotto la nostra responsabilità, di ottemperare a tutti i requisiti relativi alla tutela di sicurezza, salute e ambiente previsti dalla legislazione europea in essere per questo prodotto.

1.2 INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA

•Questo apparecchio dovrà essere destinato solo all'uso per il quale è stato espressamente concepito, e cioè per la cottura di alimenti.
Ogni altro uso (ad esempio riscaldamento ambiente) è da considerarsi improprio e quindi pericoloso. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli.
•L'uso di un qualsiasi apparecchio elettrico comporta l'osservanza di alcune regole fondamentali.
In particolare:
-non tirare il cavo di alimentazione per staccare la spina dalla presa di corrente
-non toccare l'apparecchio con mani o piedi bagnati o umidi
-non usare l'apparecchio a piedi nudi
-in generale è sconsigliabile l'uso di adattatori, prese multiple e prolunghe.
- In caso di guasto e/o di cattivo funzionamento dell'apparecchio, spegnerlo e non manometterlo.
•In caso di danneggiamento del cavo, provvedere tempestivamente alla sua sostituzione secondo le seguendi indicazioni:
aprire il coperchio morsettiera, togliere il cavo di alimentazione e sostituirlo con uno corrispondente, (tipo H05RR-F, H05VVF, H05V2V2-F) e adeguato alla portata dell'apparecchio.
Tale operazione dovrà essere eseguita da personale professionalmente qualificato. Il conduttore di terra (giallo-verde), deve obbligatoriamente essere più lungo di circa 10 mm rispetto ai conduttori di linea.
Per l'eventuale riparazione rivolgersi solamente ad un centro di assistenza tecnica autorizzato e richiedere l'utilizzo di ricambi originali.
Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchio.
•Non rivestire le pareti del forno con fogli d'alluminio da cucina o fogli monouso commerciali, perche potrebbero fondersi a contatto con le superfici in smalto caldo e danneggiare le superfici in smalto all'interno del forno.

1.3 INSTALLAZIONE

L'installazione è a carico dell'acquirente e la Casa Costruttrice è esonerata da questo servizio; gli eventuali interventi richiesti alla Casa Costruttrice che dipendono da una errata installazione non sono compresi nella garanzia.
L'installazione deve essere effettuata secondo le istruzioni da personale professionalmente qualificato. Una errata installazione può causare danni a persone, animali o cose, nei confronti dei quali il costruttore non può essere considerato responsabile.

1.4 INSERIMENTO DEL MOBILE

Inserire l'apparecchio nel vano del mobile (sottopiano o in colonna). Il fissaggio si esegue con 4 viti attraverso i fori della cornice, visibili aprendo la porta.(vedere ultima pagina). Per consentire la migliore aerazione del mobile, i forni devono essere incassati rispettando le misure e le distanze indicate nella figura in ultima pagina.
Nota: per i forni da abbinamento con piano cottura è indispensabile rispettare le istruzioni contenute nel libretto allegato all' apparecchiatura da abbinare.

1.5 IMPORTANTE

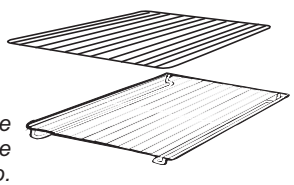
Per garantire un buon funzionamento dell'apparecchio da incasso è necessario che il mobile sia di caratteristiche adatte. I pannelli dei mobili adiacenti il forno dovranno essere in materiale resistente al calore. In particolare nel caso di mobili in legno impiallicciato le colle dovranno essere resistenti alla temperatura di 120°C: materiali plastici o collanti non resistenti a questa temperatura sono causa di deformazioni o scollature. In conformità alle norme di sicurezza, una volta incassato l'apparecchio, non debbono essere possibili eventuali contatti con le parti elettriche. Tutte le parti che assicurano la protezione debbono essere fissate in modo tale da non poter essere tolta senza l'aiuto di qualche utensile.
Per garantire una buona areazione è necessario eliminare la parete posteriore del vano; inoltre il pianale di appoggio deve avere una luce posteriore di almeno 45 mm.

1.6 ALLACCIAMENTO ELETTRICO

Inserire la spina in una presa di corrente munita di un terzo contatto corrispondente alla presa di terra, che deve essere collegata in modo efficiente.
Per i modelli sprovvisti di spina, montare sul cavo una spina normalizzata che sia in grado di sopportare il carico indicato in targa. Il conduttore di messa a terra e contraddistinto dai colori giallo-verde. Tale operazione dovrà essere eseguita da personale professionalmente qualificato.
In caso di incompatibilità tra la presa e la spina dell'apparecchio fare sostituire la presa con altra di tipo adatto, da personale professionalmente qualificato. Si può effettuare anche l'allacciamento alla rete interponendo tra l'apparecchio e la rete un interruttore omnipolare dimensionato al carico e rispondente alle norme in vigore. Il cavo di terra giallo-verde non deve essere interrotto dall'interruttore. La presa o l'interruttore omnipolare usati per l'allacciamento devono essere facilmente accessibili ad elettrodomestico installato.
Importante: in fase di installazione, posizionare il cavo di alimentazione in modo che in nessun punto si raggiungano temperature superiori di 50°C alla temperatura ambiente.
L'apparecchio è conforme ai requisiti di sicurezza previsti dagli istituti normativi. La sicurezza elettrica di questo apparecchio è assicurata soltanto quando lo stesso è correttamente collegato ad un efficace impianto di messa a terra come previsto dalle vigenti norme di sicurezza elettrica, (in caso di dubbio, richiedere un controllo accurato dell'impianto da parte di personale professionalmente qualificato).
Importante: la ditta costruttrice resta sollevata da ogni responsabilità per eventuali danni a persone o cose, derivanti dal mancato allacciamento della linea di terra.
ATTENZIONE: la tensione e la frequenza di alimentazione sono indicate in targa matricola (figura in ultima pagina). Verificare che la portata elettrica dell'impianto e delle prese di corrente siano adeguate alla potenza massima dell'apparecchio indicate in targa. In caso di dubbio rivolgersi ad una persona professionalmente qualificata.

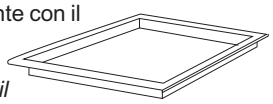
1.7 DOTAZIONE DEL FORNO (secondo modello)

Prima di utilizzare gli accessori del forno per la prima volta è necessario pulirli. Per questa operazione si consiglia di utilizzare una spugna. Successivamente risciacquare ed asciugare gli accessori.
La griglia semplice serve da supporto per teglie, pirofile, stampi per i dolci.
La griglia porta-piatto serve in particolare per le grigliate di carne poiché sostiene anche la leccarda che raccoglie i grassi che colano.



Grazie ai loro profili speciali, le griglie restano sempre in orizzontale, anche quando vengono estratte verso l'esterno.
Non c'é nessun rischio quindi che i tegami scivolino o si ribaltino.

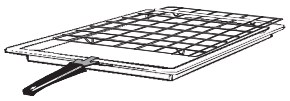
La leccarda serve a raccogliere i grassi che colano durante la cottura con il grill. Deve essere utilizzata solamente con il grill, il girarrosto o il turbo girarrosto, secondo il modello.
Attenzione: in tutti gli altri modi di cottura, la leccarda deve essere tolta dal forno.
Non usare mai la leccarda per cuocere gli arrosti perché ne risulterebbe un eccessivo sviluppo di fumo e vapori e il forno si sporcherebbe inultimente.



Pizza set é l'idéale per la cottura delle pizze. Il set deve essere utilizzato in abbinamento alla funzione Pizza.



La griglia piatta da combinare con la leccarda per tutti i tipi di grigliate. Una presina è fornita per permettere di estrarre l'insieme dal forno senza scottarsi.
Non lasciare mai la presina nel forno.



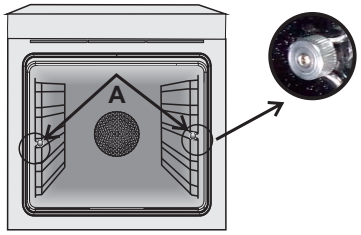
Griglia laterale se inclusa.



Gli accessori devono essere tolti dal forno se non vengono utilizzati.

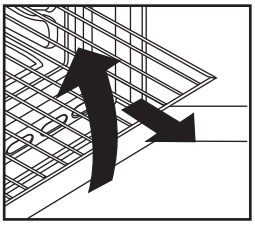
RIMOZIONE E PULIZIA DELLE GRIGLIE

1. Svitare in senso antiorario i dadi zigrinati
2. Rimuovere le griglie tirandole verso se stessi
3. Pulire le griglie lavandole in lavastoviglie o con una spugna bagnata e asciugandole subito dopo
4. Dopo aver pulito le griglie, installarle nuovamente
5. Fissare i dadi zigrinati



2- CONSIGLI UTILI

2.1 GRIGLIE FORNO - SISTEMA DI ARRESTO



Il forno è dotato di un nuovo sistema di arresto griglie. Questo sistema consente di estrarre le griglie quasi completamente senza che queste fuoriescano dal forno mantenendole perfettamente in piano, consentendo di verificare e mescolare il cibo con la massima tranquillità e sicurezza.

Per estrarre le griglie è sufficiente, come indicato sul disegno, alzarle, prendendole dalla parte anteriore e tirarle.

2.2. LA COTTURA AL GRILL

Questo tipo di cottura consente la doratura rapida dei cibi. A questo scopo consigliamo di inserire la griglia generalmente nel 3° o 4° ripiano, secondo le dimensioni dei cibi (Fig. pag. 8). Quasi tutte le carni possono essere cotte al grill, fanno eccezione alcune carni magre di selvaggina ed i polpettoni. La carne ed il pesce da cucinare al grill vanno leggermente unti con olio.

2.3 Secondo modello pacchetto di funzioni del sistema U·COOK

I forni U·COOK sono dotati di controllo elettronico della ventilazione di cottura, brevettato VarioFan; il sistema cambia automaticamente la velocità della ventola del multifunzione per ottimizzare le correnti d'aria e la temperatura interna della cavità mentre il forno sta cucinando.

Soft cook — Tutti i forni U·COOK sono dotati di funzione Soft cook, permettendo una gestione della distribuzione di umidità e temperatura. Riduce la perdita degli alimenti fino al 50%, donando morbidezza e fragranza alle pietanze. Una cottura cosi delicata è indicata sopratutto per il pane e la pasticceria.

Sprinter — Riduce il tempo di preriscaldamento dei forni: sono sufficienti solo 8 minuti per raggiungere i 200°C.

Super grill — Offre la possibilità di personalizzare il livello e l'intensità gr di grigliatura, fino al 50% in più rispetto ad un forno multifunzione tradizionale.

La nuova porta "WIDE DOOR" ha un'ampia superficie in vetro che assicura una più facile pulizia e un miglior isolamento termico.

2.4 SECONDO MODELLO U·SEE

E' un sistema che si sostituisce all'illuminazione con tradizionali lampadine ad incandescenza; nella controporta del forno, completamente in vetro temprato, sono stati inseriti 14 Led, di altissima qualità a luce bianca, che illuminano l'interno del forno con una luce diffusa permettendo una visione della cottura senza ombre, su più livelli.
Il design creato per il supporto dei 14 Led regala un elegante effetto high-tech

Vantaggi del sistema : U·SEE



- Visibilità forno ottimale,
- Durata prolungata nel tempo,
- Consumo energetico estremamemente basso -95% dei tradizionali sistemi di illuminazione forni,
- Elevato rendimento,
- Design high tech.

"Apparecchio con luce LED bianca di classe 1M secondo la IEC 60825- 1:1993 + A1:1997 + A2:2001 (equivalente a EN 60825-1: 1994 + A1:2002 + A2:2001) ; massima potenza ottica emessa =459nm < 150uW. Non osservare direttamente con strumenti ottici."

2.5 FORNO AUTOPULENTE CATALITICO

Speciali pannelli autopulenti ricoperti da uno smalto a struttura microporosa, offerti come accessori opzionali per tutti i modelli, eliminano la pulizia manuale del forno.
I grassi proiettati sulle pareti durante la cottura, vengono decomposti dallo smalto, mediante un processo catalitico di ossidazione e trasformati in prodotti gassosi.
Schizzi eccessivi di grasso possono ostruire i pori e quindi impedire l'autopulizia. Tale caratteristica può essere ripristinata mediante un riscaldamento per circa 10-20 minuti del forno vuoto impostando la manopola forno in corrispondenza della massima temperatura.
Non usare prodotti abrasivi, pagliette metalliche, oggetti appuntiti, panni ruvidi, prodotti chimici o detersivi che possono danneggiare irrimediabilmente lo smalto.
Si consiglia inoltre di utilizzare pentole a bordi alti nel caso di cotture di vivande particolarmente grasse (arrosti, ecc.) e di usare la leccarda quando si esegue la cottura al grill.
Qualora, per particolari condizioni di sporco, non fosse sufficiente l'azione precedente, si consiglia di intervenire asportando i grassi con un panno morbido od una spugna inumiditi con acqua calda.
La porosità dello smalto è fondamentale per garantire l'azione autopulente.
N.B.: Tutti i pannelli autopulenti in commercio hanno un'efficacia di rendimento di circa 300 ore di funzionamento forno. Dopo tale limite i pannelli dovrebbero essere sostituiti.

2.6 LA FUNZIONE AQUACTIVA

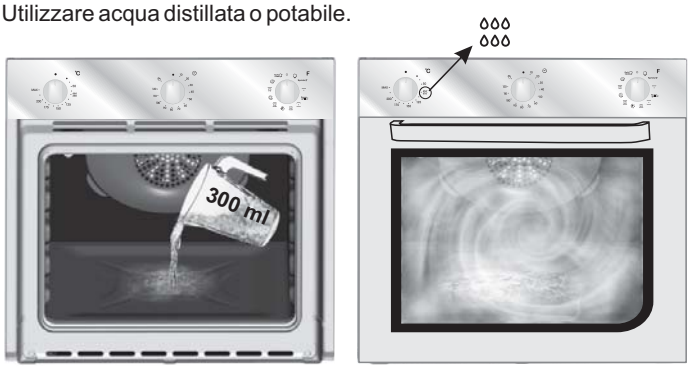
La procedura “AQUACTIVA” utilizza il vapore per facilitare la rimozione dal forno del grasso e dei pezzi di cibo rimasti.
1. Inserire 300 ml di acqua distillata o potabile nel contenitore dell’ AQUACTIVA sul fondo del forno
2. Impostare la funzione del forno su Statico ( ) o su Riscaldamento ( ) dal basso
3. Impostare la temperatura sull'icona AQUACTIVA ( )
4. Lasciar funzionare l'elettrodomestico per 30 minuti
5. Disattivare la macchina e lasciare che si raffreddi

Una volta che l'elettrodomestico si è raffreddato, pulire la superfice interna del forno con uno straccio

Attenzione

Assicurarsi che l'elettrodomestico sia freddo prima di toccarlo, c'è il rischio di scottarsi.

Utilizzare acqua distillata o potabile.



2.7 PULIZIA E MANUTENZIONE

Per la pulizia dei vetri della porta del forno non utilizzare materiali abrasivi raschietti o oggetti che possono graffiare la superficie del vetro. Pulire le superfici in acciaio inox e smaltate con acqua tiepida e sapone, oppure con appositi prodotti in commercio, evitando assolutamente l’uso di polveri abrasive che danneggerebbero le superfici e le parti estetiche.

La pulizia del forno è molto importante e deve essere effettuata ogni volta che questo viene usato. Infatti, sulle pareti si depositano grassi sciolti durante la cottura che potrebbero, alla successiva accensione, produrre odori sgradevoli che nuocerebbero al buon esito della cottura. Per la pulizia usare acqua calda e detersivo, sciacquando accuratamente.

Per eliminare questo fastidioso intervento, su tutti i modelli possono essere inseriti pannelli autopulenti, offerti come accessori opzionali: vedere apposito paragrafo«FORNO AUTOPULENTE CATALITICO »

Usare detersivi e pagliette d’acciaio per le griglie inox. La pulizia delle superfici in cristallo temperato deve essere eseguita quando le superfici sono fredde. Eventuali rotture dovute alla non osservanza di questa regola elementare non rientrano nei termini di garanzia.

La lampada forno può essere sostituita disinserendo elettricamente l’apparecchio e svitando l’ampolla che la racchiude, sostituendo la lampada non funzionante con una analoga resistente alle alte temperature.

2.8 SERVIZIO ASSISTENZA CLIENTI

CERTIFICATO DI GARANZIA CONVENZIONALE: cosa fare?

Il Suo prodotto è garantito, alle condizioni e nei termini riportati sul certificato inserito nel prodotto ed in base alle previsioni del decreto legislativo 24/02, nonché del decreto legislativo 6 settembre 2005, n. 206, per un periodo di 24 mesi decorrenti dalla data di consegna del bene.

Così come riportato nei testi dei Decreti Legislativi citati, il certificato di garanzia dovrà essere da Lei conservato, debitamente compilato, per essere mostrato al Servizio Assistenza Tecnica Autorizzato, in caso di necessità, unitamente ad un documento fiscalmente valido rilasciato dal rivenditore al momento dell’acquisto (bolla di consegna, fattura, scontrino fiscale, altro) sul quale siano indicati il nominativo del rivenditore, la data di consegna, gli estremi identificativi del prodotto ed il prezzo di cessione. Resta pure inteso che, salvo prova contraria, poiché si presume che i difetti di conformità che si manifestano entro sei mesi dalla consegna del bene esistessero già a tale data, a meno che tale ipotesi sia incompatibile con la natura del bene o con la natura del difetto di conformità, il Servizio diAssistenza Tecnica Autorizzato Gias, verificato il diritto all’intervento, lo effettuerà senza addebitare il diritto fisso di intervento a domicilio, la manodopera ed i ricambi. Per contro, nel successivo periodo di diciotto mesi di vigenza della garanzia, sarà invece onere del consumatore che intenda fruire dei rimedi accordati dalla garanzia stessa provare l’esistenza del difetto di conformità del bene sin dal momento della consegna; nel caso in cui il consumatore non fosse in grado di fornire detta prova, non potranno essere applicate le condizioni di garanzia previste e pertanto il Servizio di Assistenza Tecnica Autorizzato Gias effettuerà l’intervento addebitando al consumatore tutti i costi relativi.

ESTENSIONE DELLA GARANZIA FINO A 5 ANNI: come?

Le ricordiamo inoltre che sullo stesso certificato di garanzia convenzionale Lei troverà le informazioni ed i documenti necessari per prolungare la garanzia dell’apparecchio sino a 5 anni e così, in caso di guasto, non pagare il diritto fisso di intervento a domicilio, la manodopera ed i ricambi.

Per qualsiasi informazione necessitasse, La preghiamo rivolgersi al numero telefonico del Servizio Clienti 199.12.13.14.

ANOMALIE E MALFUNZIONAMENTI: a chi rivolgersi?

Per qualsiasi necessità il centro assistenza autorizzato è a Sua completa disposizione per fornirLe i chiarimenti necessari; comunque qualora il Suo prodotto presenti anomalie o mal funzionamenti, prima di rivolgersi al Servizio Assistenza Autorizzato, consigliamo vivamente di effettuare i controlli indicati sopra.

UN SOLO NUMERO TELEFONICO PER OTTENERE ASSISTENZA

Qualora il problema dovesse persistere, componendo il “**Numero Utile**” sotto indicato, sarà messo in contatto direttamente con il ServizioAssistenza TecnicaAutorizzato che opera nella Sua zona di residenza. Attenzione, la chiamata è a pagamento; il costo verrà comunicato, tramite messaggio vocale, dal Servizio clienti dell’operatore telefonico utilizzato. Dettagli sono presenti sul sito internet www.candy-group.com

NUMERO UTILE
Assistenza Tecnica
199.123.123

MATRICOLA DEL PRODOTTO. Dove si trova?

E’ indispensabile che comunichi al Servizio Assistenza Tecnica Autorizzato la sigla del prodotto ed il numero di matricola (16 caratteri che iniziano con la cifra 3) che troverà sul certificato di garanzia oppure sulla targa matricola del prodotto (figura in ultima pagina). In questo modo Lei potrà contribuire ad evitare trasferte inutili del tecnico, risparmiando oltretutto i relativi costi.

Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva europea 2012/19/EU sulle apparecchiature elettriche ed elettroniche (WEEE). I WEEE contengono sia le sostanze inquinanti (che possono provocare conseguenze negative sull'ambiente) che componenti di base (che possono essere riutilizzati). È importante che i WEEE siano soggetti a rattamenti specifici, per rimuovere e smaltire correttamente tutti gli inquinanti e recuperare e riciclare tutti i materiali.

I singoli possono giocare un ruolo importante nell'assicurare che i WEEE non diventino un problema ambientale; è essenziale seguire alcune regole di base:

• I WEEE non devono essere trattati come rifiuti domestici.

• I WEEE devono essere portati ai punti di raccolta appositi gestiti dal comune o da società registrate. In molti Paesi, per i WEEE grandi, potrebbe essere presente la raccolta domestica.

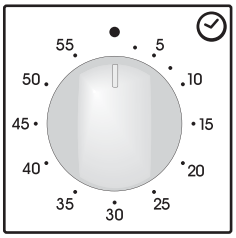
• Quando si acquista un nuovo apparecchio, quello vecchio potrebbe essere restituito al rivenditore che deve acquisirlo gratuitamente su base singola, sempre che l'apparecchio sia del tipo equivalente e abbia le stesse funzioni di quello acquistato.

RISPARMIARE E RISPETTARE L'AMBIENTE

Ove possibile, evitare di pre-riscaldare il forno e cercare sempre di riempirlo. Aprire la porta del forno quanto necessario, perché vi sono dispersioni di calore ogni volta che viene aperta. Per risparmiare molta energia sarà sufficiente spegnere il forno dai 5 ai 10 minuti prima della fine del tempo di cottura pianificato, e servirsi del calore che il forno continua a generare. Tenere le guarnizioni pulite e in ordine, per evitare eventuali dispersioni di energia. Se si dispone di un contratto di energia elettrica a tariffa oraria, il programma “cottura ritardata” renderà più semplice il risparmio spostando l’avvio del programma negli orari a tariffa ridotta.

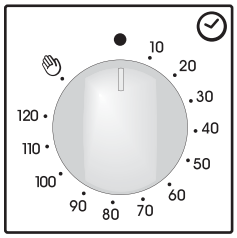
3. CONTAMINUTI

3.1 USO DEL CONTAMINUTI



Per selezionare il tempo prescelto, ruotare la manopola di un giro completo, quindi ritornare con l'indice nella posizione corrispondente al tempo desiderato. Allo scadere del tempo, entrerà in azione la suoneria per alcuni secondi.

3.2 USO DEL TEMPORIZZATORE



Con questo meccanismo è possibile programmare la durata espressa in minuti della cottura e quindi lo spegnimento automatico del forno al termine del tempo desiderato (max. 120 minuti).
Allo scadere del tempo prescelto, la manopola raggiungerà la posizione di suoneria O in corrispondenza della qua le i l forno s i spegne automaticamente.

Il forno può essere acceso solo impostando un tempo di cottura o girando la manopola in posizione .

3.3 REGOLAZIONE ORA



ATTENZIONE: la prima operazione da eseguire dopo l'installazione o dopo una interruzione di corrente (tali situazioni si riconoscono perchè sul dispay lampeggia l'ora 12:00) è la regolazione dell'ora, come di seguito descritto.

- •Premere il tasto centrale.
- •Imposta l'ora con i tasti **"-" "+"**.
- •Lasciare i tasti.

ATTENZIONE: Il forno funziona solo se impostato in modalità manuale o cottura programmata.

3.4 TIMER ELETTRONICO A SFIORAMENTO

FUNZIONE	COME SI ATTIVA	COME SI SPEGNE	COSA FA	A COSA SERVE
BLOCCO BAMBINO	•Tenere premuto per 5 secondi il tasto (+), Da questo momento lo schermo visualizza alternativamente "STOP" e il tempo preimpostato.	•Tenere premuto per 5 secondi il tasto (+). Da questo momento tutle le funzioni sono riabilitate.		
CONTAMINUTI	•Premere il tasto centrale 1 volta. •Premere i tasti **"-" "+"** per regolare la durata •Lasciare i tasti	•Al termine della durata impostata la funzione si spegne da sola ed avvisa con un segnale sonoro (il segnale sonoro si ferma da solo; per fermarlo subito premere il tasto) SELECT.	•Da un segnale sonoro al termine di un tempo stabilito •Durante il funzionamento il display visualizza il tempo rimanente.	•Permette di utilizzare il programmatore del forno come una sveglia (può essere usato con forno funzionante o spento.
DURATA COTTURA	•Premere il tasto centrale 2 volte •Premere i tasti **"-" "+"** per regolare la durata •Lasciare i tasti •Selezionare la funzione di cottura con la manopola commutatore	•Per interrompere il segnale premere un tasto qualsiasi. Premere il tasto centrale per tornare alla funzione orologio.	•Permette di impostare la durata della cottura del cibo inserito nel forno •Per visualizzare il tempo rimanente premere il tasto SELECT. •Per modificare il tempo rimanente premere il tasto SELECT +**"-" "+"**	•Al termine della durata impostata il forno si spegne da solo; se deve essere fermato prima si deve portare la manopola commutatore in posizione O oppure portare a 0:00 la durata della cottura (tasti SELECT e **"-" "+"**).
FINE COTTURA end	•Premere il tasto centrale 3 volte •Premere i tasti **"-" "+"** per regolare l'ora di fine cottura •Lasciare i tasti •Selezionare la funzione di cottura con la manopola commutatore	•All'ora impostata il forno si spegne da solo; se deve essere fermato prima è necessario portare la manopola commutatore in posizione O.	•Permette di memorizzare l'ora di fine cottura •Per visualizzare l'ora programmata premere il tasto centrale 3 volte •Per modificare l'ora programmata premere i tasti SELECT + **"-" "+"**	•Tipicamente si utilizza questa funzione con la funzione DURATA COTTURA–ad esempio il cibo desiderato deve cuocere per 45 minuti e desidero che sia pronto per le ore 12:30; in tal caso: •Al termine della durata impostata il forno si spegne automaticamente ed avvisa con un segnale sonoro. *Selezionare la funzione di cottura desiderata Impostare la durata cottura a 45 minuti (* **"-" "+"***) Impostare la fine cottura alle ore 12:30 (* **"-" "+"** *)* ***La cottura avrà auto-maticamente inizio alle 11:45 (12:30 meno 45 minuti), all'ora impostata come fine cottura il forno si spegne automaticamente.*** **ATTENZIONE: impostando solo la fine cottura e non la durata della cottura, il forno si accenderà subito e si spegnerà all'ora di fine cottura impostata.**

4. ISTRUZIONI PER L'USO

Manopola commutatore	Temperatura proposta e regolazione (Type A)	Manopola termostato	FUNZIONE
			Accende la luce interna.
			**Scongelamento** Questa posizione permette di far circolare l'aria a temperatura ambiente intorno al cibo surgelato facendolo così scongelare in pochi minuti senza modificare od alterare il contenuto proteico.
Sprinter	MAX	MAX	**Sprinter** Questa posizione permette un preriscaldamento rapido del forno. Una volta impostata questa funzione consente un'immediato riscaldamento del forno (ad es. 8 minuti per raggiungere 200°C), la temperatura desiderata può essere impostata tramite l'apposita manopola. Il termine della fase di preriscaldamento è indicato tramite la spia del termostato "°C" che si spegne. Una volta conclusa questa fase è possibile selezionare la funzione di cottura desiderata ed inserire le pietanze da cucinare. Prestare attenzione a non inserire alimenti nel forno durante la fase di preriscaldamento rischierebbero di subire danni.
 *	220 *50 ÷ 240*	*50 ÷ MAX*	**Convezione naturale** Sono in funzione le resistenze superiore e inferiore. È la cottura tradizionale, ottima per arrostire cosciotti, selvaggina, ideale per biscotti, mele al forno e per rendere i cibi molto croccanti
 	200 *50 ÷ 230*	*50 ÷ MAX*	**Forno ventilato** L'aria calda, viene ripartita sui diversi ripiani; è l'ideale per cuocere contemporaneament e diversi tipi di cibo (carne, pesce), senza miscelare sapori e odori. Cottura delicata - indicata per pan di Spagna, torte Margherita, pasta sfoglia, ecc...
Soft cook	200 *50 ÷ 230*	-	**SOFT COOK (a)** Soft cook è la funzione ideale per la pasticceria ed il pane. Grazie alla velocità ridotta della ventola, questa funzione aumenta l'umidità presente all'interno del forno. Una maggiore umidità crea le condizioni di cottura ideali per quegli alimenti che hanno bisogno di mantenere una consistenza elastica mentre cuociono (es. torte, pane, biscotti) e, di conseguenza, per non sbriciolarsi.
	160 *50 ÷ 220*	*50 ÷ MAX*	**Suola ventilata** Adatta per cotture delicate (torte-soufflè).
	Livello 4 *1 ÷ 4*	*50 ÷ MAX*	**Grigliatura tradizionale a porta chiusa** In questa posizione viene inserita la resistenza del grill. Ottima nella cottura di carni di medie e piccolo spessore (salsicce, costine, bacon).
Super grill	Livello 4 *1 ÷ 4*	*50 ÷ MAX*	**SUPER GRILL:** il forno ha due posizioni **Grill Grill : 2200 W Grill Super : 3000 W**
	190 *180 ÷ 200*	*50 ÷ 200*	**TURBO-GRILL (a) :** l'utilizzo del turbo-grill richiede la porta chiusa. Utilizzando la ventilazione e la resistenza cielo contemporaneamente. Si cuociono perfettamente grandi pezzi di cibo, come arrosti, pollame, ecc.. Mettete la griglia a metà del forno e posizione la leccarda sotto di essa per raccogliere i grassi. Assicuratevi che il cibo non sia troppo vicino al grill. Girate la carne a metà cottura.
	Livello 4 *1 ÷ 4*	*50 ÷ 200*	**Grill più girarrosto** Inserimento resistenza grill e motorino girarrosto. Serve per effettuare cotture allo spiedo.
	220	*50 ÷ MAX*	**Funzione pizza** Il calore avvolgente in questa funzione ricrea un ambiente simile a quello dei forni a legna di pizzeria.
cook light *	190 *180 ÷ 200*	*50 ÷ 200*	La funzione "**COOK LIGHT**" consente di cucinare in modo leggero riducendo l'utilizzo dei grassi. Grazie ad una combinazione del grill e della ventola, associate ad un ciclo di pulsazione dell'aria, è possibile conservare l'umidità dei cibi, grigliare la superficie e garantire una cottura rapida delle pietanze utilizzando pochi condimenti, senza rinunciare al sapore. È particolarmente indicata per verdure, frittate e carni. Il ciclo di aria pulsata mantiene l'umidità dei cibi, ne conserva le proprietà nutritive e garantisce una cottura rapida e omogenea. Provate tutte le vostre ricette riducendo la quantità di condimento che di solito utilizzate e provate la leggerezza di questa nuova funzione!

(a) SU ALCUNI MODELLI - Funzione con VARIO FAN : Vano Fan é l'esclusivo sistema di funzionamento sviluppato da Candy per ottimizzare i risultati di cottura, la gestione della temperatura e la gestione dell'umidità. Il sistema Vario Fan modifica automaticamente la velocità di rotazione della ventola per tutte le cotture in multifunzione. Questo sistema si attiva automaticamente tutte le volte che viene selezionata una funzione all'interno dell'area tratteggiata sul pannello di controllo.

* Programma di prova secondo CENELEC EN 60350-1 utilizzato per la definizione della classe energetica.

Contents

General Warnings 11

1.1 Declaration Of Compliance
1.2 Safety Hints
1.3 Installation
1.4 Fitting The Oven Into The Kitchen Unit
1.5 Important
1.6 Connecting To The Power Supply
1.7 Oven Equipment (according To The Model)

Useful Tips 12

2.1 Shelf Safety System
2.2 Grilling
2.3 The U-Cook Models
2.4 U-See
2.5 Self-cleaning Oven With Catalytic
2.6 AQUACTIVA Function
2.7 Cleaning And Maintenance
2.8 Service Centre

Timer 13

3.1 Using The Minute Timer
3.2 Using The End Of Cooking Timer
3.3 Setting The Correct Time
3.4 Use Of The Electronic Programmer

Operating Instructions 15

• WARNING: the appliance and accessible parts become hot during use. Be careful not to touch any hot parts.
•WARNING: the accessible parts can become hot when the oven is in use. Children must be kept at a safe distance.
•WARNING: ensure that the appliance is switched off before replacing the bulb, to avoid the possibility of electric shocks.
•WARNING: before initiating the automatic cleaning cycle:
- Clean the oven door;
- Remove large or coarse food residues from the inside of the oven using a damp sponge. Do not use detergents;
- Remove all accessories and the sliding rack kit (where present);
- Do not place tea towels
• In ovens with meat probe it is necessary, before making the cleaning cycle, close the hole with the nut provided. Always close the hole with the nut when the meat probe is not used.
•Children under 8 must be kept at a safe distance from the appliance if not continuously supervised.
•Children must not play with the appliance. The appliance can be used by those aged 8 or over and by those with limited physical, sensorial or mental capacities, without experience or knowledge of the product, only if supervised or provided with instruction as to the operation of the appliance, in a safe way with awareness of the possible risks.
•Cleaning and maintenance should not be carried out by unsupervised children.
•Do not use rough or abrasive materials or sharp metal scrapers to clean the oven door glasses, as they can scratch the surface and cause the glass to shatter.
•The oven must be switched off before removing the removable parts and, after cleaning, reassemble them according the instructions.
•Only use the meat probe recommended for this oven.
•Do not use a steam cleaner for cleaning operations.
• Connect a plug to the supply cable that is able to bear the voltage, current and load indicated on the tag and having the earth contact. The socket must be suitable for the load indicated on the tag and must be having the earth contact connected and in operation. The earth conductor is yellow-green in colour. This operation should be carried out by a suitably qualified professional. In case of incompatibility between the socket and the appliance plug, ask a qualified electrician to substitute the socket with another suitable type. The plug and the socket must be conformed to the current norms of the installation country. Connection to the power source can also be made by placing an omnipolar breaker between the appliance and the power source that can bear the maximum connected load and that is in line with current legislation. The yellow-green earth cable should not be interrupted by the breaker. The socket or omnipolar breaker used for the connection should be easily accessible when the appliance is installed.
•The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
•If the power cable is damaged, it must be substituted with a cable or special bundle available from the manufacturer or by contacting the customer service department.
•The type of power cable must be H05V2V2-F.
•Failure to comply with the above can compromise the safety of the appliance and invalidate the guarantee.
•Any excess of spilled material should be removed before cleaning.
•During the pyrolytic cleaning process, surfaces can heat up more than usual, children must therefore be kept at a safe distance.
•The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
•When you place the shelf inside, make sure that the stop is directed upwards and in the back of the cavity.
The shelf must be inserted completely into the cavity
• WARNING: Do not line the oven walls with aluminum foil or single-use protection available from stores. Aluminum foil or any other protection, in direct contact with the hot enamel, risk melting and deteriorating the enamel of the insides.
• WARNING: Never remove the oven door seal.

1. GENERAL WARNINGS

Thank you for choosing one of our products. To get the most out of your oven we recommend that you:
• Read the notes in this manual carefully: they contain important instructions on how to install, use and service this oven safely.
• Keep this booklet in a safe place for easy, future reference.
All accessible parts are hot when the appliance is in operation, take care to not touch these elements.
When the oven is first switched on it may give out acrid smelling fumes. This is because the bonding agent for insulating panels around the oven has been heated up for the first time.
This is a completely normal, if it does occur you merely have to wait for the fumes to clear before putting the food into the oven.
An oven by its very nature becomes very hot. Especially the glass of the oven door.

1.1 DECLARATION OF COMPLIANCE

The parts of this appliance that may come into contact with foodstuffs comply with the provisions of EEC Directive 89/109.

By placing the CE mark on this product, we are confirming compliance to all relevant European safety, health and environmental requirements which are applicable in legislation for this product.

When you have unpacked the oven, make sure that it has not been damaged in any way. If you have any doubts at all, do not use it: contact a professionally qualified person. Keep packing materials such as plastic bags, polystyrene, or nails out of the reach of children because they are dangerous for children.

1.2 SAFETY HINTS

•The oven must be used only for the purpose for which it was designed: it must only be used for cooking food. Any other use, e.g. as a form of heating, is an improper use of the oven and is therefore dangerous.
•The manufacturers cannot be held responsible for any damage caused by improper, incorrect or unreasonable use. **When using any electrical appliance you must follow a few basic rules.**
– Do not pull on the power cable to remove the plug from the socket.
– Do not touch the oven with wet or damp hands or feet.
– Do not use the oven unless you are wearing something on your feet.
– It is not generally a good idea to use adapters, multiple sockets for several plugs and cable extensions.
– If the oven breaks down or develops a fault switch it off at the mains and do not touch it.
•If the cable is at all damaged it must be replaced promptly.
When replacing the cable, follow these instructions. Remove the power cable and replace it with one of the H05RRF, H05VV-F, H05V2V2-F type. The cable must be able to bear the electrical current required by the oven. Cable replacement must be carried out by properly qualified technicians. The earthing cable (yellow-green) must be 10 mm longer than the power cable.
Use only an approved service centre for repairs and ensure that only original parts are used. If the above instructions are not adhered to the manufacturers cannot guarantee the safety of the oven.

•Do not line the oven walls with aluminium foil or single-use protection available from stores. Aluminium foil or any other protection, in direct contact with the hot enamel, risks melting and deteriorating the enamel of the insides.

1.3 INSTALLATION

Installation is the customer's responsibility. The manufacturers have no obligation to carry this out. If the assistance of the manufacturer is required to rectify faults arising from incorrect installation, this assistance is not covered by the guarantee.
The installation instructions for professionally qualified personal must be followed. Incorrect installation may cause harm or injury to people, animals or belongings. The manufacturer cannot be held responsible for such harm or injury.

1.4 FITTING THE OVEN INTO THE KITCHEN UNIT

Fit the oven into the space provided in the kitchen unit; it may be fitted underneath a work top or into an upright cupboard. Fix the oven in position by screwing into place, using the four fixing holes in the frame. (Fig.on last page).
To locate the fixing holes, open the oven door and look inside.To allow adequate ventilation, the measurements and distances indicated in the diagram on last page must be adhered to when fixing the oven.
Note: For ovens that are combined with a hob unit the instructions contained in the manual for the hob unit must be followed.

1.5 IMPORTANT

If the oven is to work properly, the kitchen housing must be suitable. The panels of the kitchen unit that are next to the oven must be made of a heat resistant material. Ensure that the glues of units made of veneered wood can withstand temperatures of at least 120 °C. Plastics or glues that cannot withstand such temperatures will melt and deform the unit. Once the oven has been lodged inside the unit, the electrical parts must be completely insulated. This is a legal safety requirement. All guards must be firmly fixed into place so that it is impossible to remove them without using special tools.
Remove the back of the kitchen unit to ensure an adequate current of air circulates around the oven. The hob must have a rear gap of at least 45 mm.

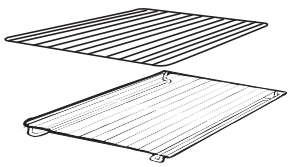
1.6 CONNECTING TO THE POWER SUPPLY

Plug into the power supply. Ensure first that there is a third contact that acts as earthing for the oven. **The oven must be properly earthed.**
If the model of oven is not fitted with a plug, fit a standard plug to the power cable. It must be able to bear the power supply indicated on the specifications plate. The earthing cable is yellowgreen. The plug must be fitted by a properly qualified person. If the socket and the plug are incompatible the socket must be changed by a properly qualified person.A properly qualified person must also ensure that the power cables can carry the current required to operate the oven.
An ON/OFF switch may also be connected to the power supply. The connections must take account of the current supplied and must comply with current legal requirements. The yellow-green earthing cable must not be governed by the ON/OFF switch. The socket or the ON/OFF switch used for connecting to the power supply must be easily accessible when the oven has been installed.
Important: During installation, position the power cable in such a way that it will not be subjected to temperatures of above 50°C at any point.
The oven complies with safety standards set by the regulatory bodies. The oven is safe to use only if it has been adequately earthed in compliance with current legal requirements on wiring safety. You must ensure that the oven has been adequately earthed.
The manufacturers cannot be held responsible for any harm or injury to persons, animals or belongings caused by failure to properly earth the oven.
WARNING: the voltage and the supply frequency are showed on the rating plate (fig. on last page).
The cabling and wiring system must be able to bear the maximum electric power required by the oven. This is indicated on the specifications plate. If you are in any doubt at all, use the services of a professionally qualified person.

1.7 OVEN EQUIPMENT (according to the model)

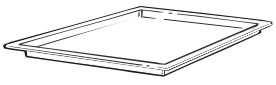
It is necessary to do an initial cleaning of the equipment before the first use of each of them.Wash them with a sponge. Rinse and dry off.

The simple shelf can take moulds and dishes.
The tray holder shelf is especially good for grilling things. Use it with the drip tray.



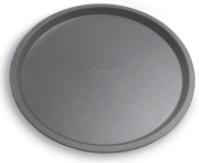
The special profile of the shelves means they stay horizontal even when pulled right out. There is no risk of a dish sliding or spilling.

The drip tray catches the juices from grilled foods. It is only used with the Grill, Rotisserie, or Fan Assisted Grill ; remove it from the oven for other cooking methods.

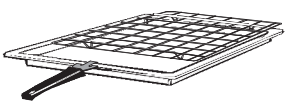


Never use the drip tray as a roasting tray as this creates smoke and fat will spatter your oven making it dirty.

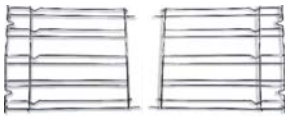
The pizza set is designed for pizza cooking. In order to obtain the best results the set must be used together with Pizza function.



The tray holder
The tray holder shelf is ideal for grilling. Use it in conjunction with the drip tray. A handle is included to assist in moving the both accessories safely. Do no leave the handle inside the oven.

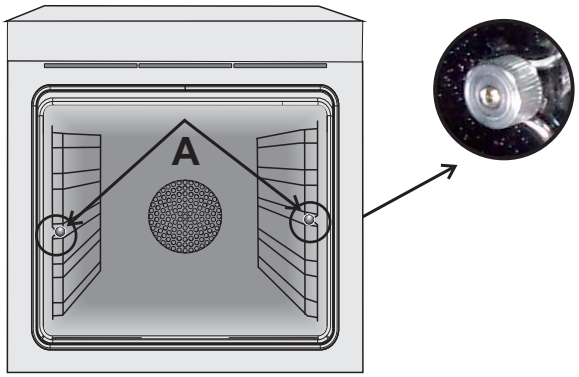


Lateral wire grid if included.



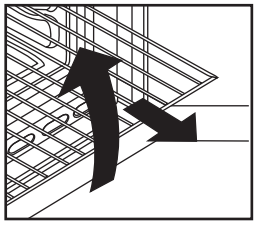
Removing and cleaning wire racks

1- Remove the knurled nuts by turning them counter clockwise.
2- Remove the wire racks by pulling them towards yourself.
3- To clean the wire racks either put them in the dishwasher or use a wet sponge, ensuring that they are dried afterwards.
4- After the cleaning process install the wire racks in reverse order.
5- Replace the knurled nuts.



2. USEFUL TIPS

2.1 SHELF SAFETY SYSTEM



The oven features a new shelf safety system.
This allows you to pull out the oven shelves when inspecting the food without danger of food spillages or shelves falling accidentally out of the oven.
To remove the shelves pull out and lift.

2.2 GRILLING

Grilling makes it possible to give food a rich brown colour quickly. For browning we recommend that you insert the grill onto the fourth level, depending on the proportions of the food (see fig. page 7).
Almost all food can be cooked under the grill except for very lean game and meat rolls.
Meat and fish that are going to be grilled should first be lightly doused with oil.

2.3 The U·COOK MODELS

U·COOK Ovens have an electronic control of the fan speed, called and patented VARIOFAN. During the cooking, this system changes automatically the speed of the fan (in multifunction mode) in order to optimize the air flow and the internal temperature in the cavity of the oven.

Soft cook

All U·COOK ovens feature the Soft cook function. This allows a management of the distribution of moisture and temperature. It reduces the loss of humidity of the 50 %, which guarantees the food remains tender and tastes better. This a delicate cooking is recommended for the baking of the bread and pastry.

Sprinter

It reduces the time of preheating of ovens: only 8 minutes to reach 200 degrees Celsius.

Super grill

It gives the possibility of setting level and intensity of grilling, up to 50 % more power in comparison with a traditional multifunction oven.

Some ovens are equipped with the new doorj " WIDE DOOR " which has a bigger window area, this allows better maintenance and a improved thermal insulation.

2.4 According to the model U·SEE

Is an illumination system which replaces the traditional « light bulb ». 14 LED lights are integrated within the door. These produce white high quality illumination which enables to view the inside of the oven with clarity without any shadows on all the shelves.

Advantages :
U·SEE System, besides providing excellent illumination inside the oven, lasts longer than the traditional light bulb its easier and to maintain and most of all saves energy.
• Optimum view
• Long life illumination
• Very low energy consumption, -95% in comparison with the traditional illumination High
"Appliance with white light LED of the 1M Class according to IEC 60825- 1:1993 + A1: 1997 + A2: 2001 (equivalent to EN 60825-1: 1994 + A1: 2002 + A2: 2001); the maximum light power emitted λ459nm < 150uW.
Not observed directly with optical instruments. "



2.5 SELF-CLEANING OVEN WITH CATALYTIC

Special self-cleaning panels covered in a micro-porous coating are available as optional extras for all models. If they are fitted, the oven no longer needs to be cleaned by hand.
The fat that is splattered onto the sides of the oven during roasting is eliminated by the microporous coating which breaks the fat down by catalysis and transforms it into gas.
Excessive splattering may nevertheless block the pores and therefore hinder self-cleaning. The self-cleaning capacity may be restored by switching on the empty oven to maximum for about 10-20 minutes.
Do not use abrasive products, metal cleaning wads, sharp objects, rough cloths, or chemical products and detergents that may permanently damage the catalytic lining.
It is a good idea to use deep roasting trays to roast fatty foods such as joints of meat etc. and to put a tray underneath the grill to catch surplus fat.If the walls of the oven are so thickly coated in grease that the catalytic lining is no longer effective remove surplus grease with a soft cloth or sponge soaked in hot water.
The lining must be porous for self-cleaning to be effective.
N.B.: All catalytic linings currently on the market have a working life of about 300 hours. They should therefore be replaced after about 300 hours.

2.6 AQUACTIVA FUNCTION

The Aquactiva procedure uses steam to help remove remaining fat and food particles from the oven.
1. Pour 300 ml of water into the Aquactiva container at the bottom of the oven.
2. Set the oven function to Static ( )or Bottom ( )heater
3. Set the temperature to the Aquactiva icon
4. Allow the program to operate for 30 minutes.
5. After 30 minutes switch off the program and allow the oven to cool down.
6. When the appliance is cool, clean the inner surfaces of the oven with a cloth.

Warning:
Make sure that the appliance is cool before you touch it.
Care must be taken with all hot surfaces as there is a risk of burns.
Use distilled or drinkable water.



2.7 CLEANING AND MAINTENANCE

Never use abrasive cleaners, wire wool or sharp objects to clean the glass oven door.
Clean the stainless steel and enamelled surfaces with warm, soapy water or with suitable brand products. On no account use abrasive powders that may damage surfaces and ruin the oven's appearance. It is very important to clean the oven each time that it is used. Melted fat is deposited on the sides of the oven during cooking. The next time the oven is used this fat could cause unpleasant odours and might even jeopardise the success of the cooking. Use hot water and detergent to clean; rinse out thoroughly.
To make this chore unnecessary all models can be lined with catalytic self-cleaning panels: these are supplied as an optional extra (see the section SELF-CLEANING OVEN WITH CATALYTIC LINING).
Use detergents and abrasive metal pads like «brillo pads» for the stainless steel grills.
The glass surfaces as the top, oven door and warming compartment door must be cleaned when they are cold. Damage that occurs to them because this rule was not adhered to are not covered by the guarantee.
To replace the interior light:
• switch off the mains power supply and unscrew bulb. Replace with an identical bulb that can withstand very high temperatures

2.8 SERVICE CENTRE

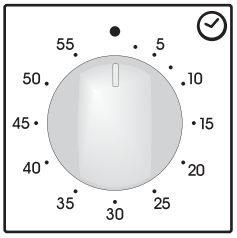
Before calling the Service Centre
If the oven is not working, we recommend that:
you check that the oven is properly plugged into the power supply.
If the cause of the fault cannot be detected:
disconnect the oven from the mains, do not touch the oven and call the after sales service.
Before calling the Service Centre remember to make a note of the serial number on the specifications plate (see fig. On last page).
The oven is supplied with a guarantee certificate that ensures that it will be repaired free of charge by the Service Centre

This appliance is marked according to the European directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). WEEE contains both polluting substances (which can cause negative consequences for the environment) and basic components (which can be re-used). It is important to have WEEE subjected to specific treatments, in order to remove and dispose properly all pollutants, and recover and recycle all materials. Individuals can play an important role in ensuring that WEEE does not become an environmental issue; it is essential to follow some basic rules:
• WEEE shall not be treated as household waste.
• WEEE shall be handed over to the relevant collection points managed by the municipality or by registered companies. In many countries, for large WEEE, home collection could be present.
• When you buy a new appliance, the old one may be returned to the retailer who has to collect it free of charge on a one-to-one basis, as long as the equipment is of equivalent type and has the same functions as the supplied equipment.

ENERGY SAVING AND RESPECTING THE ENVIRONMENT
Where possible, avoid pre-heating the oven and always try to fill it. Open the oven door as infrequently as possible, because heat from the cavity disperses every time it is opened. For a significant energy saving, switch off the oven between 5 and 10 minutes before the planned end of the cooking time, and use the residual heat that the oven continues to generate. Keep the seals clean and in order, to avoid any heat dispersal outside of the cavity. If you have an electric contract with an hourly tariff, the "delayed cooking" programme makes energy saving more simple, moving the cooking process to start at the reduced tariff time slot.

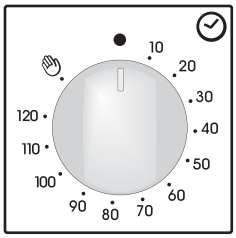
3. TIMER

3.1 USING THE MINUTE TIMER



To set the cooking time, turn dial one complete revolution and then position the index to the required time. When the time has lapsed, the signal will ring for a few seconds.

3.2 USING THE END OF COOKING TIMER



This control enables to set the desired cooking time (max. 120 min.) the oven will automatically switch off at the end of the set time.
The timer will count down from the set time return to the O position and switch off automatically.
For normal use of oven set the timer to the position.
To set the oven ensure the timer is not on the O position.

3.3 SETTING THE CORRECT TIME



WARNING : the first operation to carry out after the oven has been installed or following the interruption of power supply (this is recognizable the display pulsating and showing 12:00) is setting the correct time. This is achieved as follows.

•Push the central button.
•Set time with "**-**" "**+**" buttons.
•Release all buttons.

ATTENTION: The oven will only operate providing the clock is set.

3.4 USE OF TOUCH CONTROL CLOCK PROGRAMMER

FUNCTION	HOW TO ACTIVATE IT	HOW TO SWITCH ITOFF	WHAT IT DOES	WHAT IT IS FOR
KEY LOCK	•Child Lock function is activated by touching Set (+) for a minimum of 5 seconds. From this moment on all other function are locked and the display will flash STOP and preset time intermittently.	•Child Lock function is deactivated by touching touchpad Set (+) again for a minimum of 5 seconds. From this moment on all functions are selectable again.		
MINUTE MINDER 	•Push the central button 1 times •Press the buttons **"-" "+"** to set the required time •Release all the buttons	•When the set time as elapsed an audible alarm is activated (this alarm will stop on its own, however it can be stopped immediately by pressing the button) SELECT.	•Sounds an alarm at the end of the set time. •During the process, the display shows the remaining time.	•Allows to use the oven as alarm clock (could be activated either with operating the oven or with out operating the oven)
COOKING TIME 	• Push the central button 2 times • Press the buttons "-" or "+"to set the lenght of cooking required • Release all buttons • Set the cooking function with the oven function selector	•Push any button to stop the signal. Push the central button to return to the clock function	• It allows to preset the cooking time required for the recipe chosen. • To check how long is left to run press the SELECT button 2 Times. • To alter/change the preset time press SELECT and "-" "+" buttons.	•When the time is elapsed the oven will switch off automatically. Should you wish to stop cooking earlier either turn the function selector to 0, or set time to 0:00 (SELECT and "-" "+" buttons)
END OF COOKING 	•Push the central button 3 times •Press the buttons **"-" "+"** to set the time at which you wish the oven to switch off •Release the buttons •Set the cooking function with the oven function selector	•At the time set, the oven will switch off. To switch off manually, turn the oven function selector to position O.	•Enables you to set the end of cooking time •To check the preset time push the central button 3 times •To modify the preset time press buttons SELECT + **"-" "+"**	•This function is typically used with "cooking time" function. For example if the dish has to be cooked for 45 minutes and needs to be ready by 12:30, simply select the required function, set the cooking time to 45 minutes and the end of cooking time to 12:30. •At the end of the cooking set time, the oven will switch off automatically and an audible alarm will ring. •*Cooking will start automatically at 11:45 (12:30 minus 45 mins) and will continue until the pre-set end-of-cooking-time, when the oven will switch itself off automatically.* **WARNING.** **If the END of cooking is selected without setting the length of cooking time, the oven will start cooking immediately and it will stop at the END of cooking time set.**

4. OPERATING INSTRUCTIONS

Function dial	Temperature pre-set and setting. (Model with electronic programmer) *(Type A)*	Thermostat dial	Function
			Turns on the oven light This will automatically activate the cooling fan (on fan cooled models only)
			**Defrosting** When the dial is set to this position. The fan circulates air at room temperature around the, frozen food so that it defrosts in a few minutes without the protein content of the food being changed or altered.
	MAX	MAX	**Super Grill** This function allows to set food crunchiness. The Super Grill function is characterized by a 50% power increase in comparison to the standard grill.
 *	220 *50 ÷ 240*	*50 ÷ MAX*	**Natural convection** Bottom and top oven elements are used. This is the traditional form of baking and roasting. It is ideal for roasting joints of meat and game, baking biscuits and apples and making the food nice and crunchy.
 	200 *50 ÷ 230*	*50 ÷ MAX*	**Fan cooking** Both top and bottom heating elements are used with the fan circulating the air inside the oven. We recommend you use this method for poultry, pastries, fish and vegetables. Heat penetrates into the food better and both the cooking and preheating times are reduced. You can cook different foods at the same time with or without the same preparation in one or more positions. This cooking method gives even heat distribution and the smells are not mixed. Allow about ten minutes extra when cooking foods at the same time.
	200 *50 ÷ 230*	-	**Soft Cook (a)** Soft Cook is the function for the confectionery and the bread. Thanks to its reduced fan speed, this function increases oven internal damp. The increased damp creates the ideal conditions of cooking for those foods that need to maintain an elastic consistence while they are cooking (ex. cakes, bread, biscuits) avoiding surface breakages.
	160 *50 ÷ 220*	*50 ÷ MAX*	**Fan plus lower element** This function is ideal for delicate dishes (pies-souffle).
	Level 4 *1 ÷ 4*	*50 ÷ MAX*	**GRILL: use the grill with the door closed.** The top heating element is used alone and you can adjust the temperature. Five minutes preheating is required to get the elements red-hot. Success is guaranteed for grills, kebabs and gratin dishes. White meats should be put at a distance from the grill; the cooking time is longer, but the meat will be tastier. You can put red meats and fish fillets on the shelf with the drip tray underneath.
	Level 4 *1 ÷ 4*	*50 ÷ MAX*	**SUPER GRILL:** the oven has two grill positions **Grill : 2200 W** **Grill SUPER : 3000 W**
	190 *180 ÷ 200*	*50 ÷ 200*	**FAN ASSISTED GRILL (a):** ***use the turbo-grill with the door closed.*** The top heating element is used with the fan circulating the air inside the oven. Preheating is necessary for red meats but not for white meats. Ideal for cooking thick food items, whole pieces such as roast pork, poultry, etc. Place the food to be grilled directly on the shelf centrally, at the middle level. Slide the drip tray under the shelf to collect the juices. Make sure that the food is not too close to the grill. Turn the food over halfway through cooking.
	Level 4 *1 ÷ 4*	*50 ÷ 200*	**Grill/spit element.** This is used for roasting on the spit.
	220	*50 ÷ MAX*	**Function Pizza** This function with hot air circulated in the oven ensure perfect result for dishes such as pizza or focaccia.
 *	190 *180 ÷ 200*	*50 ÷ 200*	The "**COOK LIGHT**" function allows you to cook in a healthier way, by reducing the amount of fat or oil required. Thanks to the use of the grill and fan combined with a pulsating cycle of air, it will retain the moisture content of the food, grilling the surface and using a shorter cooking time, without compromising on taste. It is particularly suitable for cooking meat, roasted vegetables and omelettes. The cycle of pulsed air keeps the humidity inside the oven and the moisture content of the food, preserving the nutritional values and ensuring a rapid uniform cooking process. Try all your recipes and reduce the amount of dressing you usually use and experience the lightness of this new function!

(a) on some models : function with "Vario Fan" is the exclusive system developed by Candy to optimize the cooking results, temperature management and damp management. The Vario Fan system is a self-activating system that changes automatically fan speed when a fan function is chosen: the fan functions are the one inside the outlined area on control panel.

* Tested in accordance with the CENELEC EN 60350-1 used for definition of energy class.

Contenido

Instrucciones Generales 18

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 - Según El Modelo

Consejos Útiles 19

2.1 Rejillas Horno - Sistema De Sujeción
2.2 La Coccıón Al Grill
2.3 Los Modelos U-cook
2.4 Segùn Modelos U-see
2.5 Horno Autolımpiante Catalítico
2.6 Función Aquactiva
2.7 Limpieza Y Mantenimiento
2.8 Asistencıa Técnica

Mınutero 20

3.1 Uso Del Mınutero
3.2 Uso Del Temporizador
3.3 Ajuste De La Hora
3.4 Temporizador Táctil

Instrucciones De Uso 22

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.

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 està en funcionamento todos sus elementos assessibles, estan 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 incorrenta no están incluidas en la Garantia.
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

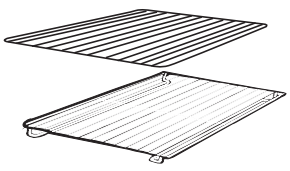
Para garantizar un correcto funcionamiento del aparato encastrable, es necesario que el mueble tenga las características adecuadas. Los paneles de los muebles adyacentes al horno deberán ser de un material resistente al calor. En el caso de los muebles de madera chapada, el encolado deberá resistir una 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

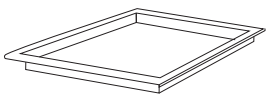
Enchufe la clavija en una base provista de un tercer contacto correspondiente a la toma de tierra, la cual deberá conectarse correctamente.
En los modelos desprovistos de clavija, monte una clavija estándar en el cable capaz de soportar la carga indicada en la placa de características. El hilo de tierra 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 omnipolar, 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 omnipolar 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.



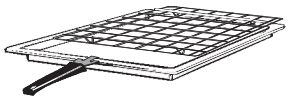
La grasera sirve para recoger el jugo de las parrilladas. Sólo se debe utilizar en modo Grill, Asador o Turbogrill (según el modelo). Para los otros modos de cocción, retírela del horno.
No utilice nunca la grasera como fuente para asar. Ello provocaría emanación de humos, salpicaduras de grasa y un ensuciamiento rápido



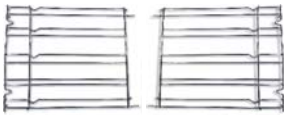
El Set para Pizza es ideal para cocinar pizzas. El set debe utilizarse de forma combinada con la función Pizza.



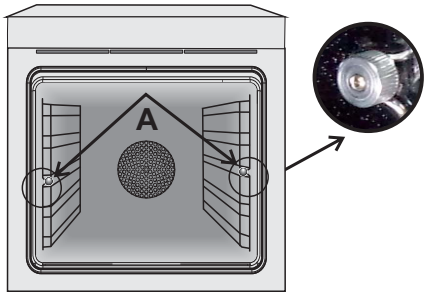
La bandeja del horno.
La bandeja del horno es ideal para asar. Úselo junto con la bandeja de goteo. Un pomo o manivela viene incluido para ayudar a mover los accesorios de manera segura. No deje este pomo o manivela dentro del horno.



Rejilla del alambre lateral si está incluido.



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

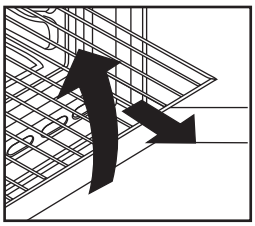


Extracción y limpieza de las guías laterales

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 SUJECIÓN



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 tranqu-ilidad 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 temperature interna del horno.

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

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

Super grill — La función Supergrill dá 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 SEGÙN MODELOS U·SEE

Es un sistema de iluminación que reemplaza a la tradicional lámpara. 14 luces LED´s están integrados en el interior de la puertas. Estas producen una luz blanca de calidad la cual permite ver el interior del horno con claridad sin ningún tipo de sombra en las diferentes alturas o baldas del horno.

Ventajas: U·SEE
El sistema , además de ofrecer una excelente iluminación dentro del horno, duramucho más tiempo que la bombilla tradicional y consume mucho menos, por lo que ahorra energía.
- Visión óptima
- Gran vida útil
- Consumo muy bajo de energía, -95 % en comparación con la tradicional iluminación.



El electrodoméstico que lleva un LED blanco de la 1M Clase según IEC 60825-1:1993 + A1: 1997 + A2: 2001 (equivalente a EN 60825-1: 1994 + A1: 2002 + A2: 2001); la potencia de luz máxima que emite 459nm <150uW. No observado directamente con los instrumentos ópticos.

2.5 HORNO AUTOLIMPIANTE CATALÍTICO

Los paneles especiales autolimpiantes recubiertos por un esmalte con estructura microporosa (ofrecidos como accesorios opcionales en unos modelos o de serie en otros) eliminan la limpieza manual del horno.
Las grasas proyectadas sobre las paredes durante la cocción, son descompuestas por el esmalte, mediante un proceso catalítico de oxidación y son transformados en productos gasos.
Salpicaduras excesivas de grasa pueden obstruir los poros y por consiguiente impedir la autolimpieza, tal característica puedé ser restablecidá mediante un calentamiento de unos 10-20 minutos del horno vacío programándo el horno a la máxima temperatura. No usar productos abrasivos, barillas metálicas, objetos de punta, paños rugosos, productos químicos o jabones que puedieran dañar irremediablemente el esmalte.

2.6 FUNCIÓN AQUACTIVA

La función Aquactiva utiliza vapor para ayudar a eliminar los restos de grasa y de alimentos del horno.
1. Verter 300 ml de agua en el depósito deAquactiva, en la parte inferior del horno
2. Seleccionar la función “Estática”( ) oResistencia Inferior ( )
3. Seleccionar el Icono de Aquactiva ( ) en el mando deTemperatura
4. El programa seleccionado debe funcionar durante 30 minutos.
5. Una vez transcurrido los 30 minutos, apagar el programa y dejar que el horno se enfríe.
6. Cuando se haya enfriado el horno, limpiar las superficies internas del horno con un paño.

Advertencia:
Asegúrese de que el aparato esté completamente frío antes de tocarlo.
Se debe tener cuidado con todas las superficies calientes para evitar riesgos de quemaduras
Se recomienda utilizar agua potable o destilada.





2.7 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 frias. Eventuales roturas debidas a la no observación de esta regla elemental no están cubiertos por la garantia.
La bombilla del horno puede ser sustituida desconectando eléctricamente el aparato y destornillando la ampolla que la encierta, 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.

2.8 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 matrícula del producto (Fig. última página).
El aparato está dotado de un certificado de garantía que le permite disponer del Servicio Asistencia Técnica.

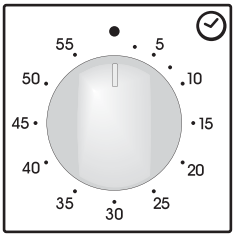


Este aparato está etiquetado conforme a la Directiva europea 2012/19/EU sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos.
(RAEE). La RAEE contiene tanto sustancias contaminantes (que pueden generar consecuencias negativas para el medio ambiente) como componentes básicos (que pueden reutilizarse). 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 domiciliaria.
• 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 desperdición 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 deperdición de energía. Si tiene un contrato eléctrico con una tarifa de horas valles, el programa "cocción diferida" puede permitirle ahorrar energía, desplazando el principio del programa a una franja horaria con tarifa reducida.

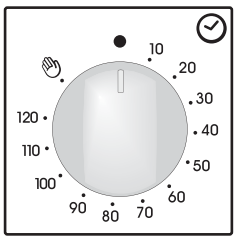
3. MINUTERO

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

3.3 AJUSTE DE LA HORA



ATENCIÓN: la primera operación que hay que efectuar después de la instalación o después de una interrupción de la corriente (este tipo de situaciones se reconocen al observar que en la pantalla de visualización parpadea la hora 12:00 **) es el ajuste de la hora, como se indica a continuación:**

•Pulse el botón central.
•Ajustar la hora con los botones "**-**" "**+**".
•Suelte las teclas.

ATENCIÓN: El horno funciona sólo si la hora está programada.

3.4 TEMPORIZADOR TÁCTIL

FUNCIÓN	MODO DE ACTIVACIÓN	MODO DE DESCONEXIÓN	FUNCIONAMIENTO	FINALIDAD
BLOQUEO PARA NIÑOS	Para activar la función del "Bloqueo para niños", se debe pulsar "Set (+)" durante un mínimo de 5 segundos, A partir de este momento, todas las demás funciones están loqueadas El display muestra STOP y seleccionar hora alternativamente.	Para desactivar la función del "Bloqueo para niños", se debe pulsar nuevamente "Set (+)" durante un mínimo de 5 segundos. A partir de este momento, todas las funciones están disponibles.		
MINUTERO 	•Pulse el botón central 1 vez •Pulse las teclas"-" "+" para ajustar la duración •Suelte las teclas	• Cuando transcurre el tiempo seleccionado, el funcionamiento se para solo y avisa con una señal acústica (la señal acústica se para sola; interrumpirlo inmediatamente pulse la tecla SELECT	•Emite una señal acústica finalizado el tiempo establecido •Durante el funcionamiento, la pantalla muestra el tiempo restante.	•Permite utilizar el programador del horno a modo de alarma (puede utilizarse con horno en funcionamiento o desconectado)
DURACIÓN DE LA COCCIÓN 	•Pulse el botón central 2 veces •Pulse las teclas **"-" "+"** para el ajuste de la duración •Suelte las teclas •Seleccione la función de cocción con el mando selector de función	•Para detener la señal, pulse cualquier tecla. Pulse el botón central para volver a la función de reloj.	•Permite seleccionar el tiempo de cocción del alimento introducido en el horno. •Para visualizar el tiempo restante pulse la tecla SELECT. •Para modificar el tiempo restante, pulse la tecla SELECT+ **"-" "+"**	•Cuando transcurre el tiempo seleccionado, el horno se desconecta solo; párelo antes de situer el mando selector de función en la posición O ó ajuste a 0:00 el tiempo de la cocción (teclas SELECT **"-" "+"**.
FIN DE LA COCCIÓN 	•Pulse el botón central 3 veces •Pulse las teclas **"-" "+"** para ajustar la hora del fin de cocción. •Suelte las teclas •Seleccione la función de cocción con el mando selector de función	•A la hora seleccionada el horno se desconectará solo; si desea interrumpirlo, situer antes el mando selector de función en la posición O.	•Permite memorizar la hora de fin de la cocción. •Para visualizar la hora rogramada, Pulse el botón central 3 veces •Para modificar la hora programada pulse las teclas END +**"-" "+"**	Normalmente se utiliza esta función con la finalidad de DURACIÓN DE LA COCCIÓN A modo de ejemplo: el alimento debe cocinarse durante 45 minutos y deseo que esté listo para las 12:30; en tal caso. *Seleccione la función de cocción deseada. Ajuste el tiempo de la cocción en 45 minutos (***"-" "+"***) Ajuste el fin de la cocción a las 12:20 h. (***"-" "+"***).* •Cuando termina el tiempo seleccionado, el horno se desconecta automática- mente y avisa emitiendo una señal acústica. **La cocción comenzará auto- máticamente a las11:45 h (12:30, menos 45minutos), y a la hora seleccionada como fin de la cocción el horno se desconectará automática- mente.** **ATENCIÓN: Si selecciona únicamente el fin de cocción sin el tiempo de cocción, el horno se conectará inmediatamente y se desconectará a la hora de fin de la cocción seleccionada.**

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.
	MAX	MAX	**Sprinter** Esta posición permite un precalentamiento rápido del horno. Una vez seleccionada esta función, se consigue un inmediato calentamiento del horno (p.ej: tarda 8 minutos en alcanzar 200°C), y la temperatura deseada puede seleccionarse mediante el botón correspondiente. El fin de la fase de precalentamiento se indica al apagarse el piloto del termostato "°C". Una vez concluida esta fase, es posible seleccionar la función de cocción deseada e introducir los alimentos que se van a cocinar. Tener cuidado de no introducir alimentos en el horno durante la fase de precalentamiento, ya que estos podrían resultar dañados.
 *	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.
	200 *50 ÷ 230*	-	**SOFT COOK (a)** Soft cook es la función ideal para pasteles y pan. Gracias a la reducida velocidad del ventilador, esta función aumenta la humedad presente en el interior del horno. Una mayor humedad crea las condiciones de cocción ideales para aquellos alimentos que necesariamente deben mantener una consistencia elástica mientras están cociendo (ej. tartas, pan, galletas) a fin de no desmenuzarse.
	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.
	Nivel 4 *1 ÷ 4*	*50 ÷ MAX*	**SUPER GRILL:** el horno tiene dos posiciones Grill **Grill : 2200 W Grill SUPER : 3000 W**
	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 cociendo.
	Nivel 4 *1 ÷ 4*	*50 ÷ 200*	**Grill asador rotativo** Resistencia grill y motor asador. Sirve para realizar asados.
	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 utilizado para la definición de la clase energética.

Inhoudsopgave

Algemene Aanwijzingen 25

1.1 Lees Deze Handleiding Aandachtig
1.2 Veiligheıdsvoorschriften
1.3 Installatie
1.4 Inbouw Van De Oven
1.5 Belangrijk
1.6 Elektrische Aansluiting
1.7 Uitrustıng Van De Oven Afhankelijk Van Het Model

Nuttige Tips 26

2.1 Veiligheidssysteem Voor De Roosters
2.2 Grilleren
2.3 De U-cook Modellen
2.4 Afhankelijk Van Model:u-see
2.5 Zelfreinigende Ovenwanden
2.6 Aquactivafunctie
2.7 Schoonmaken En Onderhoud
2.8 Servıce Dienst

Kookwekker 27

3.1 Gebruik Van De Kookwekker
3.2 Gebruik Van De Tımer Met Uitschakelfunctie
3.3 De Juiste Tijd Instellen
3.4 Elektronische Programma's Gebruiken

Instructies Voor Het Gebruik Van De Oven 29

• WAARSCHUWING: Het apparaat en de bereikbare delen worden heet tijdens het gebruik. Zorg ervoor dat u de warmingselementen niet aanraakt.
• WAARSCHUWING: de bereikbare delen kunnen heet worden wanneer de oven in gebruik is. Kinderen moeten op veilige afstand worden gehouden.
• Dit apparaat kan op een veilige manier worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis als zij onder toezicht staan of worden geïnstrueerd over het gebruik van het apparaat.
• Kinderen niiet met het apparaat laten spelen.
• Schoonmaak en onderhoud niet door kinderen laten doen zonder toezicht.
• Tijdens het gebruik wordt het apparaat heet. Pas op dat u de verwarmingselementen in de oven niet aanraakt.
WAARSCHUWING: Onderdelen kunnen heet worden. Hou jonge kinderen op afstand.
• Gebruik geen agressieve schuurmiddelen of scherpe metalen schrapers om de oven glazen deur schoon te maken, aangezien zij kunnen krassen op het oppervlak, tevens kan dit een barst in het glas veroorzaken.
• De oven moet uitgeschakeld worden voordat u de beveiliging verwijderd, deze moet vervolgens geplaatst worden zoals aangegeven in de handleiding.
• Gebruik alleen de aanbevolen temperatuursmeter voor deze oven.
• Gebruik geen stoomreiniger.
• Bevestig een stekker aan de voedingskabel die in staat is de spanning, stroom en belasting te verdragen die vermeld staan op het etiket, en een aardcontact heeft. Het stopcontact moet geschikt zijn voor de belasting die op het etiket staat aangegeven en moet een goed werkende aarding hebben. De aardgeleider is groen-geel gekleurd. Dit moet worden gedaan door een gekwalificeerd vakman. In het geval van incompatibiliteit tussen het stopcontact en de stekker van het apparaat, moet u een gekwalificeerd elektricien vragen om het stopcontact te vervangen door een ander, geschikt stopcontact. De stekker en het stopcontact moeten conform de huidige normen zijn van het land waar het apparaat geïnstalleerd wordt. Aansluiting op de stroombron kan ook tot stand worden gebracht door tussen het apparaat en de stroombron een omnipolaire stroomonderbreker aan te brengen, die de maximaal aangesloten belasting kan verdragen en voldoet aan de huidige wetgeving. De geel-groene aardkabel mag niet worden onderbroken door de stroomonderbreker. Het stopcontact of de omnipolaire stroomonderbreker die gebruikt wordt voor de aansluiting moet gemakkelijk te bereiken zijn wanneer het apparaat geïnstalleerd is.
•Afkoppeling is mogelijk doordat de stekker bereikbaar is of door een schakelaar in de vaste bedrading te monteren overeenkomstig de bedradingsregels.
•Als de voedingskabel beschadigd is, moet hij worden vervangen door een kabel of speciale bundel die verkrijgbaar is bij de fabrikant, of via de klantenservice
•De voedingskabel moet van het type H05V2V2-F zijn.
•Als niet aan bovenstaande wordt voldaan, kan de veiligheid van het apparaat worden aangetast en de garantie komen te vervallen.
•Gemorst materiaal moet worden verwijderd alvorens het apparaat schoon te maken.
•Tijdens het pyrolytische reinigingsproces kunnen de oppervlakken heter worden dan gewoonlijk, daarom moeten kinderen op veilige afstand worden gehouden.
•Om oververhitting te vermijden, mag het apparaat niet achter een decoratieve deur worden geplaatst.
•Als u het schap erin plaatst, moet u ervoor zorgen dat de aanslag aan de bovenkant en achterin de ovenruimte zit.
Het schap moet helemaal in de ruimte worden geschoven
• WAARSCHUWING: Bekleed de ovenwanden niet met in de handel verkrijgbare aluminiumfolie of wegwerpbeschermingen. Aluminiumfolie of andere beschermingen die direct in contact komen met het hete email, kunnen smelten en het email binnenin aantasten.
• WAARSCHUWING: Verwijder nooit de afdichting van de ovendeur.

1. ALGEMENE AANWIJZINGEN

Lees deze handleiding aandachtig. Hierin treff u betangrijke gegevens aan omtrent installatie, gebruik en onderhoud. Bewaar deze handleiding voor eventuele toekomstige raadpleging.
De eerste keer dat de oven in werking wordt gesteld, kan er een stinkende walm vrijkomen. Dit is te wijten aan de eerste verhitting van de lijm op de isolatiepanelen rond de oven. Dit is volkomen normaal. Wij raden u aan uw oven eerst een half uur op vol vermogen aan te zetten om deze walm uit de oven te verwijderen. Wacht u tot de walm verdwijnt, alvorens u het voedsel in de oven plaatst.
Bij een ingeschakelde oven wordt het glas van de deur behoorlijk warm.

1.1 LEES DEZE HANDLEIDING AANDACHTIG

De onderdelen, die in contact komen met voedsel voldoen aan de EEC richtlijn 89/109.

Door het plaatsen van de CE markering op dit product, verklaren wij, op onze eigen verantwoordelijkheid, alle Europese veiligheids-, gezondheids- en milieu-eisen na te leven opgesteld in de regelgeving geldig voor dit product.

1.2 VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

•Het apparaat dient uitsluitend gebruikt te worden voor het doel, waarvoor het is ontworpen, d.w.z. het bereiden van voedsel. Elk ander doel, bijvoorbeeld als verwarming, is onjuist gebruik van de oven en gevaarlijk.
De fabrikant is niet verantwoordelijk voor mogelijke schade ten gevolge van een onjuist, verkeerd of onverstanding gebruik van de oven.
•Bij het gebruik van elk elektrische apparaat dienen verschillende regels in acht genomen te worden:
- Trek niet aan de kabel om de stekker uit het stopcontact te halen;
- Raak het apparaat niet met vochtige of natte handen of voeten aan;
- Gebruik het apparaat niet indien u geen schoeisel draagt;
- Gebruik geen adapters, tussenverbindingen en/of verlengsnoeren;
- Zet het apparaat bij hapering of siechte werking af en ga er niet aan sieutelen.

De kabel dient bij beschadiging direct vervangen te worden en wel op de volgende wijze:
- Haal de stekker uit het stopcontact of schakel de gehele elektrische installatie uit;
- Verwijder de kabel en vervang hem door een even lange nieuwe, (van het type H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F). Deze kabel moet geschikt zijn voor het vermogen van het apparaat;
- Dit dient door een technische specialist uitgevoerd te worden;
- De aarde-draad (geel/groen) moet 10 mm langer zijn dan de andere draden.

•Voor reparaties aan het apparaat dient u zich uitsluitend tot een officiële technische service te wenden, alwaar u originele onderdelen kunt bestellen. Indien al hetgeen hierboven niet in acht wordt genomen, kan de veiligheid van het apparaat niet gegarandeerd worden.

•Bedek de wanden van de oven nooit met aluminiumfolie of met wegwerpproducten om de oven schoon te houden. Aluminiumfolie en andere producten kunnen smelten als ze in aanraking komen met de hete ovenwanden, en kunnen de emaillaag aantasten.

1.3 INSTALLATIE

De installatie valt onder de verantwoording van de koper zelf. De fabrikant is voor de installatie niet verantwoordelijk. Eventuele bijstand van de fabrikant bij onjuiste installatie valt niet onder de garantie. De oven dient door een technisch bevoegd persoon geïnstalleerd te worden volgens de installatie instructies. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor eventuele persoonlijke of materiële schade ten gevolge van een onjuiste installatie.

1.4 INBOUW VAN DE OVEN

Plaats de oven in de daarvoor bestemde opening: onder het aanrecht of in kolomopstelling. De oven wordt vast gezet door de vier schroeven in de gaten in de rand vast te draaien. U kunt de schroeven zien, wanneer u de deur opent. Voor een goede ventilatie dienen bij het inbouwen van de oven de op de laatste pagina aangegeven maten en afstanden in acht te worden genomen.
Opmerking: Bij ovens die onder een kookplaat aangebracht worden, dient men de aanwijzingen in de handleiding voor de kookplaat op te volgen.

1.5 BELANGRIJK

De inbouwkast dient geschikt te zijn voor inbouw van het apparaat teneinde een goede werking te kunnen garanderen. De panelen van de kasten naast de oven dienen warmtebestendig te zijn. Bij kasten met houtfineer dient de lijm een temperatuur van 120°C te kunnen weerstaan. Plastic of gelijmde materialen, die niet bestending zijn tegen deze temperatuur kunnen vervormd worden of loslaten. Volgens de veiligheidsnormen dient het ingebouwde apparaat niet in contact te komen met elektrische onderdelen.
Alle beveiligingsonderdelen dienen zodanig aangebracht te zijn, dat zij niet zonder gereedschap verwijderd kunnen worden.
Teneinde een goede ventilatie te garanderen, dient de achterwand van de inbouwope- ning verwijderd te worden. Het voetstuk dient een opening van minstens 45 mm te hebben.

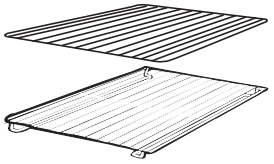
1.6 ELEKTRISCHE AANSLUITING

Steek de stekker in een correct geïnstalleerd geaard stopcontact. Bij modellen zonder stekker dient met een standaardstekker aan te brengen, die geschikt is voor het op het typeplaatje vermelde vermogen. De aarddraad is geel/groen. Deze verbinding dient door een technisch bevoegd persoon uitgevoerd te worden. Indien het stopcontact en de stekker niet op elkaar afgestemd zijn, laat dan een technisch bevoegd persoon een ander stopcontact installeren. Deze dient ook na te gaan of de draaddoor- snede van het stopcontact geschikt is voor het door het apparaat opgenomen vermogen.
Aansluiting kan ook plaatsvinden door een geschikte meerpolige (aan/uit) schakelaar te plaatsen tussen het elektrische net en het apparaat, die aan de geldende normen voldoet. Zorg ervoor dat de (geel/groen) geaarde kabel de schakelaar niet raakt. Het stopcontact of de meerpolige schakelaar dienen op een gemakkelijk toegankelijke plaats bij de oven gemonteerd te worden.
Belangrijk: Zorg er bij de installatie voor dat de voedingskabel nergens warmer kan worden dan 50°C. De oven voldoet aan de veiligheidseisen als voorzien in de normen van de desbetreffende instituten. De elektrische veiligheid wordt uitsluitend gegarandeerd indien het apparaart op de juiste wijze met een doelmatige aardingsinstallatie is verbonden ingevolge de huidige normen m.b.t. elektrische veiligheid. Ga na of aan deze fundamentele veiligheidseis is voldaan en laat de installatie, ingeval van twijfel, grondig nakijken door een installateur.
Ga na of het elektrische vermogen van de stopcontacten overeenkomt met het maximum vermogen van het apparaat, zoals is aangegeven op het typeplaatje. Haal er, in geval van twijfel, een technisch bevoegd persoon bij.
De fabrikant is niet verantwoordelijk voor eventuele persoonlijke of materiële schade als gevolg van de nietaarding van de installatie.
ATTENTIE: De spanning en energieverbruik staan vermeld op de modelsticker (laatste pagina).

1.7 UITRUSTING VAN DE OVEN Afhankelijk van het model

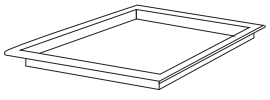
Maak voor het gebruik de accessoires eerst schoon, spoel ze af met water en maak ze goed droog.

Het eenvoudige rooster dient als steun voor vormen en schotels.
Het schotelrooster dient meer bepaald voor het grillen. Dit wordt meestal samen met de lekbak gebruikt.



Dankzij hun speciaal profiel blijven ze steeds horizontaal, zelfs wanneer ze maximaal uitgetrokken zijn. Er bestaat geen enkel risico op het schuiven of overlappen van de gerechten.

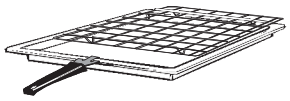
De Lekbak is bestemd voor het opvangen van de jus bij het grillen. Deze wordt slechts gebruikt in de modus Grillen, Draaispit of Turbogrill, afhankelijk van het model. Voor alle andere bakwijzen moet u deze uit de oven halen. De lekbak nooit als bakschaal gebruiken, er kan zich rookontwikkeling, vetverspreiding en een snelle vervuiling van de oven voordoen.



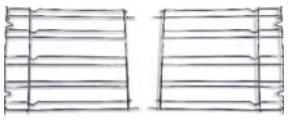
De pizza set is ontwikkeld voor het bakken van een pizza. Voor het beste resultaat moet u deze gebruiken in combinatie met de Pizza functie



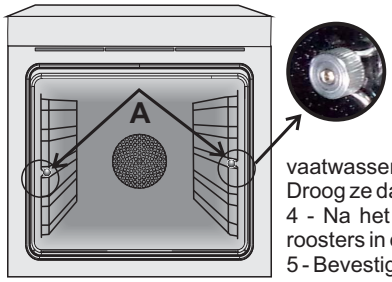
De grillpan wordt in combinatie met de lekbak gebruikt voor alle soorten grillgerechten. Een handgreep wordt meegeleverd om het geheel uit de oven te kunnen nemen zonder dat u zich brandt. Laat de handgreep nooit in de oven liggen.



Laterale draad raster als opgenomen.



Verwijderen en reinigen van de zijlingse roosters

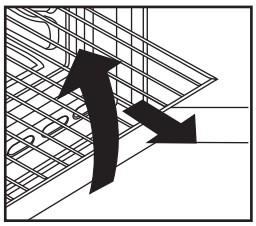


1 - Verwijder de gekartelde moeren door ze tegen de klok in te draaien.
2 - Verwijder de roosters door zelf stevig te trekken.
3 - Reinig de roosters in een vaatwasser of met een vochtige spons. Droog ze daarna.
4 - Na het reinigingsproces installeer de roosters in omgekeerde volgorde.
5 - Bevestig de gekartelde moeren.

Wanneer u de oven gebruikt, moet u alle niet benutte accessoires uit de oven verwijderen.

2. NUTTIGE TIPS

2.1 VEILIGHEIDSSYSTEEM VOOR DE ROOSTERS



Deze oven is uitgerust met een nieuw veiligheidssysteem voor het uitrekken van de roosters. Dit systeem stelt u in staat om de roosters naar voren te trekken zonder het gevaar op te lopen, dat het rooster of het bereide voedsel per ongeluk uit de oven vallen. Om de roosters uit de oven te halen, dient u deze naar voren te trekken en lets op te tillen

2.2 GRILLEREN

Grilleren maakt het mogelijk het voedsel snel een diepe bruine kleur te geven. Afhankelijk van de grootte van uw gerecht raden wij u aan dit op het vierde niveau te zetten.
Bijna elk voedsel kan worden bereid onder de grill afgezien van erg mager vlees of.een rollade. Vlees en vis dat u gaat grillen, dient u eerst licht tebestrijken met olie.

2.3 De U·COOK Modellen

U·COOK ovens hebben een electronisch gecontroleerde ventilator snelheid, genaamd VARIOVAN. Tijden s het koken word de sneldheid van de ventilator automatisch aangepast (multifunctionmode) om zo de luchtstroom en temperatuur in de ovenruimte te optimaliseren

Soft cook — Alle U·COOK ovens hebben de Softcook functie Soft cook Dit regeld de temperatuur en vochtgehalte. Het reduceerd het verlies van 50%, dit garandeerd dat het voedsel luchtiger is en beter smaakt.

Sprinter — Dit is een delicate kookmethode en uitermate geschikt voor het bakken van brood en gebak.

Super grill — Dit geeft de mogelijkheid om het ñivo van grillen in te stellen, tot 50% meer vermogen in vergelijking met de traditionele multifunctionele oven.

Sommige ovens ziijn voorzien van de nieuwe deur WIDE DOOR deze heeft een groter venster voor makkelijk onderhoud en een betere thermische isolatie.

2.4 AFHANKELIJK VAN MODEL: U·SEE

Dit is een nieuw verlichtings systeem deze vervangt de traditionele verlichting.
14 LED lampjes zitten geintegreerd in de deur. Deze produceren witte hoogwaardige verlichting welke er voor zorgt dat u goed in de oven kunt kijken, helder en zonder schaduw.

Voordelen :
U·SEE Systeem, afgezien van het perfect verlichten van de oven is de levernsduur langer, makkelijk te onderhouden en bespaard het ook nog eens energie.
- Perfect zicht
- Langere levensduur
- Erg laag energieverbruik, -95% vergeleken met de traditionele Verlichting



"Apparaten met witte LED verlichting van 1M Klasse volgens IEC 60825- 1:1993 + A1: 1997 + A2: 2001 (gelijkwaarig aan EN 60825-1: 1994 + A1: 2002 + A2: 2001); maximale afgifte licht sterkte 459nm < 150uW. Niet rechtstreeks waargenomen met optische instrumenten.

2.5 ZELFREINIGENDE OVENWANDEN

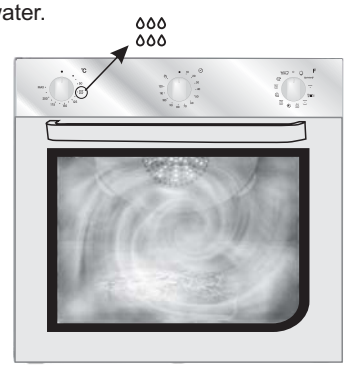
Als extra optie zijn voor alle modellen speciale zelfreinigende ovenwanden met een micro-poreuse beschermlaag verkrijgbaar Met deze ovenwanden hoeft u uw oven niet meer met de hand schoon te maken. Het vet dat tijdens het bereiden van uw voedsel tegen de wanden aan komt, wordt door de micro-poreuse beschermlaag afgebroken en de katalytische wanden zetten het om in gas. Bovenmatig spatten kan desondanks de poriën verstoppen en daardoor de zelfreiniging hinderen. Dit kan worden hersteld door de lege oven ongeveer 10-20 minuten op de maximum temperatuur aan te zetten.
Gebruik geen bijtende middelen, metalen sponsjes, scherpe voorwerpen, ruwe doeken of chemische schoonmaakmiddelen, deze kunnen permanente schade toebrengen aan de katalytische wanden. Wij raden u aan om diepe bakplaten te gebruiken of een vangschaal onder de grill te plaatsen, wanneer u vettig voedsel bereid.
Indien de wanden zodanig met vet zijn bedekt, dat de katalytische reining niet langer effectief is, dient u dit vet met een zachte doek of spons doordrenkt in heet water schoon te maken. De wanden moet poreus gehouden worden voor een doelmatige reiniging.
N.B.: Alle zelfreinigende ovenwanden, die momenteel verkrijgbaar zijn hebben een levensduur van ongeveer 300 uur. U dient deze dus na ongeveer 300 uur te vervangen.

2.6 AQUACTIVAFUNCTIE

DeAquactivaprocedure maakt gebruik vanstoomom achtergebleven vetenetensrestenuit de ovente helpen verwijderen.
1. Giet300mlwater inhetAquactivareservoir aan deonderkantvandeoven.
2. Stel deovenfunctieStatic ( ) ofBottom ( ) verwarming in
3. Stel de temperatuur inmet het pictogramAquactiva
4. Stel hetprogrammamet een looptijd van 30minuten in.
5. Na30minutenschakelthetprogrammauit en koelt deovenaf.
6. Als het apparaatafgekoeld is, kan het reinigen van debinnenkant vande oven meteen doekbeginnen.

Waarschuwing:
Zorg ervoordat het apparaatafgekoeld is voordatu het aanraakt.
Opgelet voor allehete oppervlakken, omdateen risicoop brandwonden bestaat.
Gebruikgedestilleerd ofdrinkbaarwater.



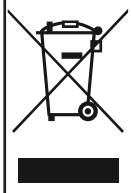


2.7 SCHOONMAKEN EN ONDERHOUD

DE GLAZEN ONDERDELEN
Wij bevelen u aan om na elk gebruik het glas van de ovendeur schoon te maken d.m.v. absorberend papier. Indien er teveel vetspatten op zitten kan u deze nadien met een uitgewrongen spons en een schoonmaakmiddel reinigen en daarna spoelen. Nooit schuurmiddelen of snijdende voorwerpen gebruiken. U mag nooit een stoomreiniger of hogedrukreiniger gebruiken om de oven schoon te maken. Laat het apparaat eerst afkoelen alvorens het schoon te maken; haal vervolgens de stekker uit het stopcontact of sluit de elektriciteit af middels de hoofdschakelaar. Maak de roestvrijstalen en geëmaillerde delen schoon met warm water en niet bijtende of vloeibare zeep. Gebruik geen schuurmiddelen, bijtende wasmiddelen, bleekmiddelen of zuren om het apparaat schoon te maken. Het is heel belangrijk de oven schoon te maken na iedere keer dat u de oven heeft gebruikt. Vetten, die aan de wanden van de oven zijn blijven zitten, kunnen de volgende keer dat u de oven gebruikt, voor nare geurtjes zorgen of zelfs het kookresultaat beïnvloeden.
Gebruik heet water met een geschikt schoonmaakmiddel om de oven schoon te maken; vewijder de zeepresten grondig. De oven kan ook uitgerust worden met zelfreinigende ovenwanden, zodat het bovenstaande onnodig wordt. (Zie hiervoor het volgende hoofdstuk).
Gebruik voor het schoonmaken van de roestvrijstalen grill een schoonmaakmiddel en schuursponsje. De glazen oppervlakken dient u schoon te maken, wanneer deze koud zijn. Schade aan de glazen delen vallen niet onder de garantie indien u het bovenstaande niet in acht neemt.
Om het binnenlichtje te vervangen dient u: de stekker uit het stopcontact te halen of de elektriciteit af te sluiten en de oude lamp te vervangen door een soortgelijke nieuwe lamp.

2.8 SERVICE DIENST

Alvorens u de Service Dienst belt
Indien de oven niet werkt, raden wij u aan:
— na te gaan of het apparaat goed is aangesloten. Indien u de oorzaak niet kunt ontdekken:
— haal de stekker uit het stopcontact of sluit de elektriciteit van de oven af middels de hoofdschakelaar
— gebruik de oven niet meer en ga er niet zelf aan sleutelen
— bel de Service Dienst
Noteert u, voordat u de Service Dienst belt, het typenummer van uw oven (zie binnenzijde van de ovendeur) Bij de oven zit een garantiecertificaat, welke u recht geeft op één jaar garantie vanaf de datum van aankoop.

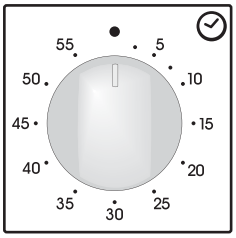


Dit apparaat is gemarkeerd volgens de Europese norm 2012/19/EU inzake Afval van elektrisch en elektronisch apparatuur (WEEE). WEEE bevat zowel verontreinigende substanties (die negatieve gevolgen op het milieu kunnen hebben) en basiscomponenten (die hergebruikt kunnen worden). Het is belangrijk om WEEE aan bepaalde behandelingen te onderwerpen om alle vervuilende onderdelen te verwijderen en op juist wijze afstand van te doen, en alle materialen te herstellen en te recyclen.
Particulieren kunnen hier een belangrijke rol in spelen door te zorgen dat een WEEE geen milieukwestie wordt; het is essentieel de volgende basisregels te volgen:
• WEEE mag niet als huishoudelijk afval worden beschouwd.
• WEEE moet worden overhandigd aan relevante inzamelpunten die worden beheerd door de gemeente of door geregistreerde bedrijven. In veel landen bestaat er voor grote WEEE een ophaaldienst.
• Als u een nieuw apparaat koopt, kan het oude bij de leverancier worden ingeleverd, welke het gratis bij u moet afhalen op een één-op-één basis, zolang het apparaat van soortgelijk type is en dezelfde functies heeft als de geleverde apparatuur.

ENERGIE BESPAREN MET RESPECT VOOR HET MILIEU
Indien mogelijk, vermijd het voorverwarmen van de oven en vermijd om de oven zonder inhoud te laten draaien. Laat de ovendeur niet open alleen wanneer dat nodig is, omdat er warmteverlies ontstaat elke keer dat de oven open staat. Voor een aanzienlijke energiebesparing, schakelt u de oven 5 tot 10 minuten uit voor het voorziene einde van de bereidingstijd en gebruik de warmte die de oven blijft genereren. Houd de dichtingen schoon en in goede staat, om energieverlies te voorkomen. Als u een contract heeft met een laag energie tarief, kunt u gebruik maken van het "uitgesteld koken". Deze zal uw programma laten starten in een periode waar u aan een voordelig tarief kookt. Dit helpt u bij het besparen van energie.

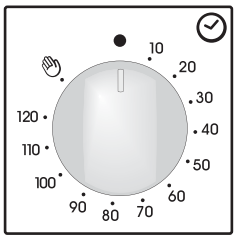
3. KOOKWEKKER

3.1 GEBRUIK VAN DE KOOKWEKKER



U stelt de kookwekker in door deze eerst een maal compleet om te draaien (met de klok mee).
Draai de schakelaar vervolgens terug naar de gewenste positie/tijd.
Zodra de ingestelde tijd is overschreden, gaat er gedurende enkele seconden een geluidssignaal .

3.2 GEBRUIK VAN DE TIMER MET UITSCHAKELFUNCTIE



Con questo meccanismo è possibile programmare la durata espressa in minuti della cottura e quindi lo spegnimento automatico del forno al termine del tempo desiderato (max. 120 minuti).
Allo scadere del tempo prescelto, la manopola raggiungerà la posizione di suoneria O in corrispondenza della qua le i l forno s i spegne automaticamente.
De oven werkt alleen wanneer de kookwekker is ingesteld of indien de timer op de positie van het wijzersymbool is gezet

3.3 DE JUISTE TIJD INSTELLEN



WAARSCHUWING:
Na installatie van de oven en na het onderbreken van de voeding (dit is te herkennen aan de knipperende cijfers 12:00 op het scherm) dient u eerst de juiste tijd in te stellen. Dit gebeurt als volgt:

• Druk 4 keer op de centrale knop.
• Instellen de tijd in met de **"-"** **"+"** knoppen.
• Laat alle knoppen los.

WAARSCHUWING: De oven werkt alleen als de klok is ingesteld**.**

3.4 ELEKTRONISCHE PROGRAMMA'S GEBRUIKEN

FUNCTIE	HOE TE ACTIVEREN	HOE UIT TE SCHAKELEN	WERKING	DOEL
KINDERSLOT	•Druk op Set (+) gedurende een vijftal seconden de display geeft STOP aan en stelt vooraf ingestelde tijd in als alternatief.Alle functies zijn nu vergrendeld.	•Druk opnieuw op Set (+) gedurende een vijftal seconden. Alle functies zijn nu opnieuw beschikbaar.		
WEKKER 	•Druk 4 keer op de centrale knop •Druk op de knoppen "-" "+" om de gewenste tijd in te stellen. •Laat alle knoppen los.	•Wanneer de ingestelde tijd is verstreken, klinkt er een hoorbaar alarm (dit alarm stopt vanzelf - u kunt het alarm echter direct stoppen door op SELECT te drukken).	•Activeert een alarm nadat de ingestelde tijd verstreken is. •Tijdens het programma zal het display de resterende tijd weergeven.	•Hiermee kunt u de oven als alarmklok gebruiken (zelfs indien u de oven niet gebruikt).
BAKTIJD 	•Druk 2 keer op de centrale knop •Druk op de knoppen "-" "+" om de vereiste kooktijd in te stellen. •Laat alle knoppen los. •Stel de kookfunctie in met de selectieknop voor de ovenfunctie.	•Druk op een willekeurige knop om het signaal te beëindigen. Druk op de centrale knop om terug te keren naar de klok functie.	•Hiermee kunt u de vereiste kooktijd voor het gekozen gerecht van tevoren instellen. • Om te controleren hoeveel tijd er nog resteert, drukt u op de SELECT-knop. •Om de ingestelde tijd te wijzigen, drukt u op de SELECT-knop. Verander de instelling door op **"-" "+"** tedrukken.	•Wanneer de ingestelde tijd is verstreken, wordt de oven automatisch uitgeschakeld. Indien u het koken eerder wilt afbreken, zet u de selectieknop voor de ovenfunctie op positie **O** of stelt u de tijd in op 0.00 (de knoppen SELECT en **"-" "+"**)
EINDE BAKTIJD 	•Druk 3 keer op de centrale knop. •Druk op de knoppen "-" "+" om het tijdstip in te stellen waarop de oven moet worden uitgeschakeld. •Laat de knoppen los. •Stel de kookfunctie in met de selectieknop voor de ovenfunctie.	•De oven wordt uitgeschakeld op het ingestelde tijdstip. •Om de oven handmatig uit te schakelen, zet u de selectieknop voor de ovenfunctie op positie **O**.	•Voor het instellen van de kookwekker. •Om de ingestelde tijd te controleren, Druk 3 keer op de centrale knop. •Om de ingestelde tijd te wijzigen, drukt u tegelijkertijd op de SELECT knop en **"-" "+"** .	•Deze functie wordt als 'baktijd' functie gebruikt.Als een gerecht bijvoorbeeld 45 minuten in de oven moet en om ongeveer 12.30 uur klaar moet zijn, kies dan de vereiste functie, stel de baktijd op 45 minuten in en het eind van de baktijd op 12.30 uur •Wanneer de kooktijd verstreken is, wordt de oven automatisch uitgeschakeld en klinkt er een alarm. *De oven wordt dan automatisch om 11.45 uur ingeschakeld (12.30 uur minus 45 minuten) tot het ingestelde eind van de baktijd waarop de oven automatisch uitgeschakeld wordt.* **WAARSCHUWING:** **Indien het EINDE van de kooktijd wordt ingesteld zonder de tijdsduur zelf in te stellen, wordt de oven meteen ingeschakeld. De oven stopt vervolgens aan het EINDE van de ingestelde kooktijd.**

4. INSTRUCTIES VOOR HET GEBRUIK VAN DE OVEN

Functiekeuze-knob	T °C vooringesteld model met electronische programma's *(Type A)*	T °C instelling model met temperatuur instelling	Functie
			Dit schakeld de ovenverlichting in. Ditz al automatisch de koelventilator inschakelen (alleen op modellen met mantelkoeling)
			**Ontdooien** Deze stand laat lucht op kamertemperatuur rond het diepvriesprodukt circuleren, zodat het in enkele minuten ontdooid is, zonder de proteïne samenstelling te wijzigen of te schaden.
	MAX	MAX	**Sprinter** Deze positie versnelt de opwarmtijd van de oven. Als het is geselecteerd zal de oven meteen gaan verwarmen (het duurt 8 min om 200°C te bereiken) U kunt de gewenste temperatuur instellen dmv de temperatuurknop. Het einde van de voorverwarmfase is zichtbaar op het bedieningspaneel dmv het lampje "°C". Het voorverwarmen is beëindigd als het lampje "°C" uit gaat en het mogelijk is om de gewenste kookfunctie in te stellen. U mag NOOIT voedsel in de oven doen als deze nog aan het voorverwarmen is.
 *	220 *50 ÷ 240*	*50 ÷ MAX*	**Conventioneel gebruik** Hierbij werken de verwarmingselementen aan de boven- en onderkant. Dit is de traditionele manier van bereiding van voedsel. Ideaal om te braden, wildgerechten te bereiden, koekjes en appelbollen te bakken en om te bereiken dat het voedsel knapperig blijft.
 	200 *50 ÷ 230*	*50 ÷ MAX*	**Geventileerde oven:** De hete lucht, wordt geleidelijk door de ventilator over alle niveaus verdeeld. Ideaal voor het gelijktijdig bereiden van diverse gerechten (vlees, vis e.d.) zonder menging van luchtjes en smaken. Het is zeer geschikt voor delicate gerechten, cake, taarten, bladerdeeg enz.
	200 *50 ÷ 230*	-	**SOFT COOK (a)** Zachte kook functie is voor banket en brood. Met dank aan de verlaagde ventilatorsnelheid, verhogen de interne dampen. Dit zorgt voor optimale condities voor het koken/bakken van voedsel dat elastisch moet blijven. Bijv: Cake en brood.
	160 *50 ÷ 220*	*50 ÷ MAX*	**Onderwarmte plus ventilator** Deze functie is speciaal geschikt voor delicate gerechte zoals taart, cake en souffle.
	Niveau 4 *1 ÷ 4*	*50 ÷ MAX*	**GRILL**: ***U moe moet de grill met een gesloten deur gebruiken.*** Enkel de bovenweerstand wordt gebruikt en u heeft de mogelijkheid om de temperatuur te regelen. U moet 5 minuten voorverwarmen om de weerstand te laten gloeien. Succes verzekerd bij het grillen, bereiden van brochettes en bij het gratineren. Wit vlees moet van de grill verwijderd blijven, hierdoor wordt de baktijd langer, maar blijft het vlees sappiger. Rood vlees en visfilets moeten op het rooster gelegd worden en met daaronder de lekbak
	Niveau 4 *1 ÷ 4*	*50 ÷ MAX*	**De oven heeft twee posities grill :** **Grill : 2200 W** **Super Grill : 3000 W**
	190 *180 ÷ 200*	*50 ÷ 200*	**TURBOGRILL (a) :** ***U moet de turbogrill grill met een gesloten deur gebruiken*** Gebruiken van de bovenweerstand en de turbine die de lucht in de ovenruimte stuwt. Voor rood vlees is voorverwarmen noodzakelijk, voor wit vlees is dit nutteloos. Ideaal voor het grillen van dikkere stukken, het braden van grote stukken, zoals varkensgebraad, gevogelte, Het te bakken gerecht rechtstreeks op het rooster in het midden van de oven op middenhoogte plaatsen. De lekbak onder het rooster schuiven om zo de vetten op te vangen. Zeker zijn dat het gerecht niet te dicht bij de grill staat. Halfweg het te bakken stuk omdraaien.
	Niveau 4 *1 ÷ 4*	*50 ÷ 200*	**Plateau positie** Inwerkingstelling van de grill/draaimotor van het spit. Voor gerechten aan het spit of roosteren.
	220	*50 ÷ MAX*	**Pizzafunctie** Met deze functie wordt dezelfde warmte afgegeven als bij de traditionele houtoven waarin pizza's worden gebakken.
 *	190 *180 ÷ 200*	*50 ÷ 200*	De functie "**COOK LIGHT**" biedt de mogelijkheid om te koken op een gezondere manier, door minder vet of olie te gebruiken. Dankzij het gebruik van de grill en ventilator in combinatie met een pulserende cyclus van lucht, zal het vochtgehalte van het voedsel behouden blijven, kan het oppervlak gegrild worden binnen een kortere bereidingstijd zonder aan smaak in te boeten. Het is bijzonder geschikt voor het bereiden van vlees, geroosterde groenten en omeletten. De cyclus van pulserende lucht behoudt de vochtigheid in de oven en het vochtgehalte van de levensmiddellen, met behoud van de voedingswaarde en met zorg voor een snel en gelijkmatig kookproces. Probeer al uw recepten met minder olie of vetten en ervaar de 'lichtheid' van deze nieuwe functie!

(a) Afhankelijk van het model - Functie met Vario Ventilatie - Vario Ventilatie is een exclusief sijsteem ontwikkeld bij Candy om het kookresultaat, temperatuur en luchtmanagement te optimaliseren. Het Vario ventilatiesysteem is een zelfactiverend systeem welke automatisch de ventilator snelheid veranderd als de functie is geselecteerd.

* Testprogramma volgens norm CENELEC EN 60350-1 ter bepaling van de energie efficiency klasse

Inhaltsverzeichnis

Allgemeine Hinweise
32

1.1 Konformitätserklärung:
1.2 Sicherheitshınweise
1.3 Installation
1.4 Einbau In Den Schrank
1.5 Wichtig
1.6 Elektrischer Anschluß
1.7 Ofenausstattung (je Nach Modell)

Einige Nützliche Hinweise
33

2.1. Kippgesicherte Gitterroste
2.2. Grillen
2.3 The U_cook Models
2.4 Beleuchtungssystem U-see - Je Nach Modell
2.5 Katalytisches Selbstreinigungsset
2.6 Aquactiva Funktion
2.7 Reinigung Und Wartung
2.8 Technischer Kundendienst

Minutenzähler
34

3.1 Minutenzähler
3.2 Benutzung Des Timers Für Backzeitende
3.3 Einstellung Der Richtigen Uhrzeit
3.4 Touch Timer

Bedienungsanleitung
36

• WARNUNG: Das Gerät und die zugänglichen Teile des Gerätes werden während des Betriebs heiß. Das Berühren der heißen Geräteteile sollte vermieden werden.
•ACHTUNG: Zugängliche Teile können heiß werden, wenn der Ofen in Betrieb ist. Kinder fernhalten.
• Dieses Gerät ist nicht bestimmt zum Gebrauch durch Personen (einschließlich Kindern) mit beeinträchtigten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder durch Personen, die keine entsprechenden Erfahrungen oder Kenntnisse besitzen, es sei denn, sie werden beaufsichtigt oder angewiesen durch eine Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist.
• Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
• Die Reinigung und Wartung des Gerätes darf nicht durch Kinder ohne Aufsicht durchgeführt werden.
• Während des Betriebs wird das Gerät heiß. Bitte vermeiden Sie die Berührung der heißen Geräteteile.
WARNUNG: zugängliche Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Kinder sollten fern gehalten werden.
• Nutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Reiniger oder scharfe Metallreiniger um den Herd und das Glass zu reinigen, da dadurch Kratzer auf der Oberfläche entstehen können.
• Der Ofen muss ausgeschaltet werden, bevor der Deckel zur Reinigung entfernt wird. Anschließend den Deckel gemäß der Anweisungen wieder montieren.
• Nutzen Sie nur die empfohlene Temperatureinstellung für den Ofen.
• Nutzen Sie kein Dampfreinigungsgerät zur Reinigung des Ofens.
• An die Zuleitung ist ein Stecker anzuschließen, der für die auf dem Typenschild aufgeführte Spannung, Stromstärke und Last ausgelegt ist und über einen Schutzkontakt verfügt. Die Steckdose muss für die auf dem Typenschild aufgeführte Last ausgelegt und der Schutzkontakt angeschlossen und in Betrieb sein. Der Schutzleiter ist gelb-grün gefärbt. Dieser Vorgang darf nur von entsprechend qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden. Im Falle einer Inkompatibilität zwischen Steckdose und Gerätestecker müssen Sie einen qualifizierten Elektriker bitten, die Steckdose durch eine geeigneten Typ zu ersetzen. Stecker und Buchse müssen zu den im Installationsland geltenden aktuellen Normen konform sein. Zwischen Gerät und Stromquelle lässt sich auch ein allpoliger Schutzschalter zwischenschalten, der für die maximale Anschlussleistung ausgelegt ist und aktuelle gesetzliche Bestimmungen einhält. Der gelb-grüne Schutzleiter darf durch den Schutzschalter nicht unterbrochen werden. Bei der Geräteinstallation ist darauf zu achten, dass die für den Anschluss verwendete Buchse bzw. der allpolige Schutzschalter leicht zugänglich sind.
•Die Trennung von der Stromversorgung darf durch Herausziehen des Steckers aus der Steckdose oder Auslösen eines gemäß gängiger Verkabelungsnormen in die Festverdrahtung zwischengeschalteten Schutzschalters erfolgen.
• Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch ein Kabel bzw. Spezialbündel ersetzt werden, das beim Hersteller erhältlich ist. Wenden Sie sich dazu an den Kundendienst.
•Der Netzkabeltyp muss H05V2V2-F sein.
•Eine Nichteinhaltung der oben genannten Anweisungen kann die Schutzfunktion des Geräts gefährden und zum Erlöschen der Garantie führen.
•Überschüssiges verschüttetes Material ist vor dem Reinigen zu entfernen.
•Während des pyrolytischen Reinigungsvorgangs können sich Flächen mehr als üblich erwärmen. Deswegen sind Kinder in einem sicheren Abstand fernzuhalten.
• Zum Vermeiden von Überhitzung darf das Gerät nicht hinter einer Verkleidungstür installiert werden.
•Beim Einschieben des Ofenrostes ist darauf zu achten, dass der Anschlag nach oben und hinten Richtung Ofenraum zeigt.
Das Rost muss vollständig in den Ofenraum eingeschoben werden.
• WARNHINWEIS: Die Seitenwände des Ofens nicht mit Aluminium oder Einweg-Schutz, wie er in Geschäften erhältlich ist, auskleiden. Aluminiumfolie oder jeglicher andere Schutz, der in direkten Kontakt mit der heißen Emaille kommt, kann Schmelzen und Verschleiß der Emaille an den Innenseiten verursachen.
• WARNHINWEIS: Entfernen Sie niemals die Dichtung der Ofentür.

1. ALLGEMEINE HINWEISE

Herzlichen Glückwunsch! Sie haben ein hochwertiges Qualitätsprodukt erworben. Damit Ihr Gerät stets zu Ihrer Zufriedenheit arbeitet, raten wir Ihnen folgendes:
• Lesen Sie dieses Heft aufmerksam durch: es enthält wichtige Hinweise zur korrekten Benutzung Ihres Gerätes
• Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung zur späteren Benutzung sorgfältig auf.
Bei der ersten Inbetriebnahme kann es zu Rauchentwicklung und beißendem Geruch kommen. Hierbei handelt es sich um einen ganz normalen Vorgang, der auf die erste Erwärmung des Isolierplattenklebers zurückzuführen ist, welcher zur Verkleidung des Backofens verwendet wurde. Warten Sie mi t dem Einschieben der Speisen, bis kein Rauch mehr vorhanden ist. Die Backofentür wird während des Betriebes naturgemäß heiß.

1.1 KONFORMITÄTSERKLÄRUNG:

Dieses Gerät entspricht der EU-Vorschrift 89/109 für die Bereiche, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.

Mit der Anbringung des CE-Zeichens am Gerät zeigen wir an, dass wir sämtliche für dieses Produkt geltenden und notwendigen europäischen Sicherheits-, Gesundheits- und Umweltstandards einhalten und hierfür haftbar sind.

1.2 SICHERHEITSHINWEISE

•Dieses Gerät darf ausschließlich für den Zweck eingesetzt werden, für den es hergestellt wurde, nämlich die Zubereitung von Speisen.
Jede andere Anwendung (beispielsweise das Heizen von Räumen) ist deshalb als zweckentfremdet zu betrachten und demzufolge gefährlich. Der Hersteller kann für eventuelle Schäden, die auf einen ungeeigneten, fehlerhaften und unvernünftigen Einsatz zurückzuführen sind, nicht verantwortlich gemacht werden.
Die Verwendung jedes elektrischen Gerätes erfordert die Beachtung einiger grundsätzlichen Regeln. Das sind insbesondere:
- das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen berühren.
- das Gerät nicht barfuß bedienen.
- bei Ausfällen und/oder Funktionsstörungen ist das Gerät abzuschalten. Versuchen Sie nicht, den Fehler auf eigene Faust zu beheben.
- Bei Beschädigung des Zuleitungskabels ist dieses so schnell wie möglich auszutauschen. Dies ist ausschließlich durch qualifiziertes Fachpersonal durchzuführen, unter Beachtung folgender Hinweise: Blechschutzdeckel abnehmen, Kabel abschrauben und durch ein anderes (Typ H05RR-F, H05VVF, H05V2V2-F) ersetzen. Das Kabel muß der Leistung des Gerätes entsprechen. Der Erdleiter (gelb-grün) muß vorschriftsgemäß 10 mm länger sein als die Hauptleiter. Bei einer erforderlichen Reparatur wenden Sie sich bitte an Ihren zuständigen Werkskundendienst und verlangen Sie die Verwendung von Original-Ersatzteilen.
Die Mißachtung der vorgenannten Hinweise kann die Sicherheit des Gerätes beeinträchtigen.

•Linieren sie die ofen wande mit aluminiumfolie. Aluminiumfolie oder jeder andere schutz, im direkten kontakt mit dem heisen email, vermeidet, dass das email im inneren(innenseiten) des ofens beschadigt wird.

1.3 INSTALLATION

Der Einbau erfolgt auf Kosten des Endverbrauchers. Der Hersteller ist von diesem Dienst entbunden. Eventuell an den Hersteller herangetragene Ansprüche, die auf einen falschen Einbau zurückgehen, sind von jeder Garantieleistung ausgeschlossen. Der Einbaumuß entsprechend der Anleitung und durch qualifiziertes Fachpersonal erfolgen. Durch einen falschen Einbau können Schäden an Personen, Tieren oder Sachen verursacht werden, für die der Hersteller nicht verantwortlich gemacht werden kann.

1.4 EINBAU IN DEN SCHRANK

Das Gerät in den Schrank an den vorgesehenen Platz einsetzen (unterhalb der Kochfläche bzw. einzeln in separater Nische). Die Befestigung erfolgt durch 4 Schrauben, die in die entsprechenden Bohrungen des Rahmens eingesetzt werden, welche beim Öffnen der Backofentür sichtbar werden.(Abbildung aufder Letzten Seite). Damit eine gute Belüftung gewährleistet ist, muß der Backofen unter Einhaltung der auf letzten Seite angegebenen Abstände installiert werden.
Hinweis: Bei Backöfen, die in Kombination mit Kochmulden oder Ceranfeldern eingebaut werden, sind unbedingt die Montageanweisungen zu beachten, die mit den Kochfeldern mitgeliefert sind.

1.5 WICHTIG:

Damit eine einwandfreie Funktion des Einbaugerätes gewährleistet ist, muß der Umbauschrank unbedingt über entsprechende Eigenschaften verfügen. Die Wände der am Backofen angrenzenden Schränke müssen aus hitzebeständigem Material sein. Insbesondere bei Schränken aus Furnierholz müssen die verwendeten Klebstoffe Temperaturen bis zu 120°C widerstehen können: halten die Kunststoffe oder die Kleber solche Temperaturen nicht stand, so sind Verformungen und Entleimungen die Folge. Gemäß der Sicherheitsnormen dürfen nach dem Einbau eventuelle Berührungen mit elektrischen Teilen nicht möglich sein. Sämtliche der Sicherheit dienende Teile müssen so befestigt sein, daß sie sich ohne Werkzeuge nicht entfernen lassen.
Zur Gewährleistung einer guten Belüftung ist die hintere Wand der Einbaunische zu entfernen. Außerdem muß die Auflagefläche über einen hinteren Freiraum von mindestens 45 mm verfügen.

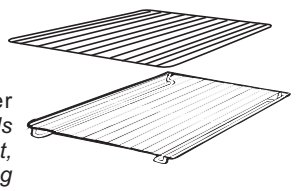
1.6 ELEKTRISCHER ANSCHLUß

In der Bundesrepublik Deutschland ist der Backofen direkt an die Herdaschlussdose anzuschließen. Der elektrische Anschluß darf ausschließlich durch qualifiziertes Fachpersonal (Elektroinstallateur) erfolgen.
Beim direkten Anschluß ans Netz ist darauf zu achten, daß zwischen dem Gerät und dem Versorgungsnetz ein der Last entsprechender, genormter Mehrfachschalter eingebaut wird. Der Netzanschluß muß bei dem eingebauten Gerät jederzeit leicht zugänglich sein.
Wichtig: Bei der Installation ist darauf zu achten, daß das Versorgungskabel an keiner Stelle einer Temperatur von über 50°C ausgesetzt wird.
Das Gerät entspricht den Sicherheitsvorschriften derNormanstalten. Die elektrische Sicherheit dieses Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn es vorschriftsgemäß an einen einwandfrei funktionierenden Erdleiter angeschlossen ist, in Übereinstimmung mit den für die elektrische Sicherheit geltenden Normen.
Diese für die Sicherheit grundsätzliche Voraussetzung muß überprüft werden, und im Zweifelsfall ist eine sorgfältige Kontrolle der Anlage durch geschultes Fachpersonal vorzunehmen. Es ist die elektrische Belastung der Anlage und Steckdose zu überprüfen, um festzustellen, ob diese für die auf dem Leistungsschild angegebene maximale Leistung geeignet sind. Im Zweifelsfall einen Elektroinstallateur zu Rate ziehen.
Wichtig: Der Hersteller kann für eventuelle Schäden, die auf eine fehlende oder fehlerhafte Erdung zurückzuführen sind, nicht zur Verantwortung gezogen werden.
ACHTUNG:
Die Spannung und die Versorgungsfrequenz sind auf dem Matrikelschild angegeben (Abbildung auf der letzten Seite).

1.7 OFENAUSSTATTUNG (Je nach Modell)

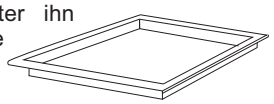
Vor der ersten Benutzung des Zubehörs, reinigen Sie jedes Teil mit einem feuchten Schwamm und trocknen Sie es dann mit einem Tuch.

Der einfache Rost dient als Unterlage für Bleche und Backformen.



Der Grillrost ist vorrangig zum Ablegen von Grillstücken vorgesehen. Er wird zusammen mit dem Soßenfänger verwendet. *Dank ihres speziellen Profils bleiben die Roste immer waagerecht, auch wenn sie bis zumAnschlag herausgezogen werden. DieGerichte können nicht herunterrutschen oder überlaufen*

Der Soßenfänger ist zum Auffangen des Saftes der Grillstücke bestimmt.

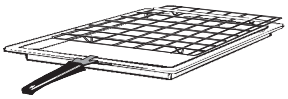


Er kann auf den Rost gestellt, unter ihn geschoben oder auf die Bodenplatte gestellt werden. Den Soßenfänger niemals als Unterlage zum Braten verwenden.
Dies würde Rauchentwicklung und Fettspritzer und damit eine schnelle Verschmutzung des Ofens verursachen.

Das Pizza-Set ist ideal zum Pizzabacken.
Das Set muss zusammen mit dem Backprogramm.



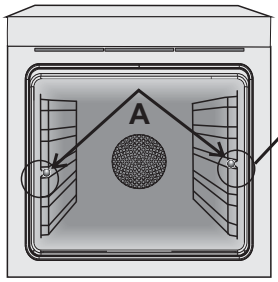
Gitter mit Aufnahme Das Gitter mit Aufnahme für die Fettpfanne ist ideal zum Grillen. Verwenden Sie es hierzu in Kombination mit der Fettpfanne. Ein Griff ist mit dem Gittermitgeliefert, damit beide Zubehörteile sicher ein-und ausgezogen werden können. Lassen Sie bitte den Griff nicht im Backofen, wenn dieser im Betrieb ist.



Seitliche Drahtnetz wenn inbegriffen.



Entfernen und Reinigung des Grillrosts:

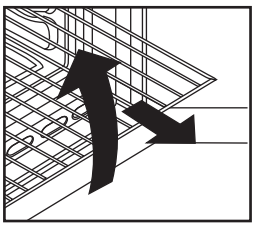




1. Entfernen Sie die Radmuttern durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn.
2. Entfernen Sie das Rost durch ziehen.
3. Reinigen Sie den Rost in der Spülmaschine oder reinigen Sie es mit einem nassen Schwamm und trocknen Sie danach ab.
4. Nach dem Reinigungsprozess installieren Sie den Rost in umgekehrter Reihenfolge.
5. Fixieren Sie die Radmuttern

2. EINIGE NÜTZLICHE HINWEISE

2.1. KIPPGESICHERTE GITTERROSTE



Ihr Backofen ist mit besonders geformten Gleitschienen ausgestattet. Die Gitterroste können fast vollständig aus dem Back ofen herausgezogen werden, ohne daß sie nach unten kippen.
Dank der speziellen Gleitschienen bleiben die Roste sicher in der Waagerechten, und Sie können die Speisen umrühren oder deren Garpunkt feststellen. Um die Gitterroste ganz herauszunehmen, müssen diese leicht angehoben und an der Vorderseite herausgezogen werden, wie in der nebenstehenden Abbildung dargestellt.

2.2. GRILLEN

Zum Grillen empfehlen wir, das Grillgut je nach Größe auf den 3. Oder 4. Gitterrost von unten zu schieben (s. Abb. 2 Seite 40). Fast alle Fleischsorten eignen sich zum Grillen, mit Ausnahme von sehr magerem Wild. Vor dem Grillen sollte das Grillgut ein wenig mit Öl oder Fett bestrichen werden.

2.3 The U·COOK MODELS

Die Modelle U·COOK verfügen über ein patentiertes System zur elektronischen Steuerung des Umluftventilators, das so genannte VARIOFAN. Während des Backens wählt das System automatisch die geeignete Geschwindigkeit für den Ventilator (im Multifunktionsbetrieb), um die Umwälzung der Umluft und somit die Temperatur im Garraum zu optimieren.

Soft cook Alle U·COOK Modelle verfügen über die Funktion Softcook Soft cook. Diese ermöglicht ein optimales Verhältnis zwischen Temperatur und Feuchtigkeit. Der Feuchtigkeitsverlust wird um 50% reduziert, so dass die Speisen zarter und saftiger gelingen. Diese sanfte Art zu garen ist besonders empfehlenswert zum Backen von Brot, Kuchen und Gebäck.

Sprinter Dank dieser Funktion wird die Dauer des Vorheizens r eduziert: der Backofen erreicht in nur 8 Minuten 200°C.

Super grill Diese Eigenschaft ermöglicht es, den Leistungsgrad und die Intensität des Grills zu wählen, wobei bis zu 50% mehr Leistung im Vergleich zu herkömmlichen

Multifunktionsbacköfen erreicht werden kann. Einige Backöfen sind mit der neuen Tür WIDE DOOR ausgestattet, welche ein größeres Sichtfenster besitzt und somit eine leichtere Wartung und bessere Wärmeisolierung gewährleistet.

2.4 Beleuchtungssystem U·SEE - je nach Modell

Das ist ein Beleuchtungssystem, das die traditionelle Glühbirne ersetzt. 14 LED-Leuchten sind in der Backofentür integriert. Das erzeugte Licht ist sehr hell und ermöglicht eine fast schattenfreie Sicht auf allen Ebenen im Backofeninneren.

Die Vorteile:
neben der herausragenden Qualität und Intensität der Beleuchtung, bietet das System U.SEE auch eine längere Lebensdauer im Vergleich zu herkömmlichen Backofenlampen, ist außerdem leicht zu reinigen und vor allem sehr sparsam im Energieverbrauch.
- optimale Übersicht auf allen Backofenebenen
- zuverlässige Funktion und lange Lebensdauer
- hohe Helligkeit bei sehr niedriger Energieverbrauch, bis zu 95% weniger alsherkömmliche Backofenbeleuchtung
- leicht zu reinigen



" Das Gerät ist ausgestattet mit weißem LED-Licht der Klasse 1M gemäß IEC 60825-1:1993 + A1:1997 + A2:2001 (entspricht EN 60825-1: 1994 + A1:2002 + A2:2001): max. optische Ausgangsleistung 459nm < 150µW. Nicht mit optischen Instrumenten direkt anschauen."

2.5 KATALYTISCHES SELBSTREINIGUNGSSET

Der Reinigungsset ist als Zubehör für alle Backöfen erhältlich. Dank der selbstreinigenden Einsätze für die Innenwände des Backofens wird das mühselige Reinigen von Hand überflüssig. Die Fett-, Öl-, Fleischsaft- und Soßenspritzer im Backraum werden durch ein katalytisches Verfahren während des Backens zersetzt und in gasförmige Verbindungen umgewandelt. Die Mikroporen- Beschichtung der Einsätze kann durch größere Fettspritzer verstopft und die selbstreinigende Wirkung dadurch vermindert werden. Dies läßt sich jedoch sehr einfach beheben, indem der leere Backofen auf höchste Hitze eingestellt und ca. 10 bis 20 Minuten lang aufgeheizt wird. Benutzen Sie keine scheuernden oder ätzenden Mittel, auch keine Stahlwolle, Schaber oder spitzen Gegenstände. Chemische Reinigungsmittel können die Poren des Emailüberzugs verstopfen und so die Reinigungswirkung verhindern. Zum Braten von besonders großen bzw. Fetthaltigen Bratenstücken ist es ratsam, einen hohen Bräter zu benutzen. Beim Grillen empfiehlt es sich, die Fettpfanne zumAuffangen der Bratflüssigkeit zu benutzen.Entfernen Sie eventuelle Überlaufreste oder Fettrückstände mit einem feuchten Lappen oder Schwamm. Die Emailbeschichtung muß immer porös bleiben, damit die Reinigungswirkung optimal gewährleistet ist. HINWEIS: Alle handelsüblichen Selbstreinigungssysteme haben eine begrenzte Leistungsdauer. Nach ca. 300 Betriebsstunden des Backofens sollte Ihr Reinigungsset ausgetauscht werden.

2.6 AQUACTIVA FUNKTION

Mit der Aquactiva Funktion wird Dampf im Inneren des Backofens erzeugt um die restlichen Fett- und Speisereste aus dem Backofen zu entfernen.
1. Gießen Sie 300 ml Wasser in den Behälter Aquactiva am Boden des Ofens ein.
2. Wählen Sie die Backofenfunktion auf Ober-/Unterhitze ( ) oder Unterhitze ( ).
3. Stellen Sie die Temperatur auf das Aquactiva Symbol ein .
4. Stellen Sie eine Zeit von 30 Minuten für das Programm ein.
5. Nach 30 Minuten schaltet das Programm ab. Lassen Sie den Ofen abkühlen.
6. Wenn das Gerät abgekühlt ist, reinigen Sie die Innenflächen des Backofens mit einem Tuch.

Achtung!
Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist bevor Sie es berühren. Achten Sie auf heiße Oberflächen, da sie Verbrennungen verursachen können. Verwenden Sie destilliertes- oder Trinkwasser.





2.7 REINIGUNG UND WARTUNG

DICHTUNG DER OFENTÜR
Wenn es notwendig ist, sie zu reinigen, benutzen Sie dabei einen feuchten Schwamm, den Sie vorher in heiße Seifenlösung eingetaucht haben. Spülen Sie die Dichtungen mit klarem Wasser und trocknen Sie sie. Der Grillrost ist vorrangig zumAblegen von Grillstücken vorgesehen. Reinigen Sie alle emaillierten Oberflächen oder Teile aus Edelstahl mit einfachem Seifenwasser oder mit den handelsüblichen Reinigungsmitteln. Vermeiden Sie unbedingt den Gebrauch von scheuernden Reinigungsmitteln in Pulverform, da diese die Emaille des Backofens und die äußeren Zierteile beschädigen können. Der Backofen sollte nach jedem Gebrauch sorgfältig gereinigt werden, da die Fettpartikeln, die beim Backen und Braten sich auf den Innenwänden abgesetzt haben, unangenehme Gerüche hervorrufen und somit das Backergebnis beeinträchtigen können. Zur Reinigung benutzen Sie bitte warmes Wasser und einen milden Reiniger.
Für alle unseren Backöfen ist ein besonderes Reinigungsset als Zubehör erhältlich, der Ihnen das mühselige Reinigen von Hand erspart. Es besteht aus selbstreinigende Einsätzen, die mit einer speziellen Emaille beschichtet sind und an den Innenwänden des Backofens befestigt werden. Siehe hierzu den Absatz “Katalytisches Selbstreinigungsset” Für die Gitterroste benutzen Sie ein handelsübliches Reinigungsmi t tel und Stahlwol le. DieOberflächen aus Spiegelglas dürfen erst dann gereinigt werden, wenn sie vollständig abgekühlt sind. Eventuelle Schäden, die auf die Mißachtung dieser grundsätzlichen Regel zurückzuführen sind, fallen nicht unter die Garantie.
Zum Austauschen der Innenlampe ist der Backofen von der Stromversorgung zu trennen. Schrauben Sie die Glasschutzhülle der Lampe ab und ersetzen Sie die Birne mit einer ähnlichen Typs, die ebenfalls hitzebeständig ist.

2.8 TECHNISCHER KUNDENDIENST

Sollte Ihr Backofen einmal nicht richtig funktionieren, prüfen Sie zuerst, ob die Stromversorgung gewährleistet ist. Ist die Uhrsache der Fehlfunktion nicht ausfindig zu machen, wenden Sie sich bitte an Ihren zuständigen Werkskundendienst unter Angabe des Modells und der Seriennummer, die auf dem Typenschild angegeben sind (s. Abb. 4 letzten Seite). Auf Ihr Gerät gewähren wir eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum. Bewahren Sie Ihre Kaufrechnung sorgfältig auf und legen Sie sie bei Bedarf als Garantienachweis dem Kundendienst vor. Die Garantiebedingungen sind im beigefügten Serviceheft angegeben.

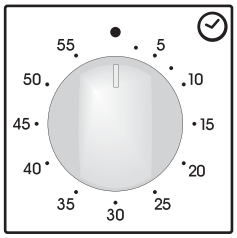


Dieses Gerät ist in Übereinstimmung mit der europäischen Richtlinie 2012/19/EU zu elektrischen und elektronischen Altgeräten (WEEE) gekennzeichnet. Elektrische und elektronische Altgeräte enthalten sowohl Schadstoffe (die negative Auswirkungen auf die Umwelt haben können) als auch Basiskomponenten (die wiederverwendet werden können). Es ist wichtig, dass elektrische und elektronische Altgeräte spezifischer Handhabung unterliegen, damit alle Schadstoffe angemessen entfernt und entsorgt und alle Materialien wiederverwertet und recycelt werden.
Verbraucher spielen eine wichtige Rolle bei der Gewährleistung, dass elektrische und elektronische Altgeräte nicht zu Umweltproblemen werden; es ist wichtig, einige grundlegende Regeln zu befolgen:
• Elektrische und elektronische Altgeräte können nicht als Haushaltsabfall behandelt werden.
• Elektrische und elektronische Altgeräte sollten an relevante Sammelpunkte übergeben werden, die von der Stadtverwaltung oder eingetragenen Unternehmen verwaltet werden. In vielen Ländern können bei großen elektrischen und elektronischen Altgeräten heimische Sammeldienste verfügbar sein.
• Wenn Sie ein neues Gerät erwerben, kann das alte Gerät möglicherweise an den Händler übergeben werden, der es kostenlos auf einer 1:1-Basis sammeln muss, solange das Gerät von dem gleichen Typ ist und dieselben Funktionen hat wie das gelieferte Gerät

ENERGIESPAREND UND UMWELTSCHONEND
Verzichten Sie nach Möglichkeit darauf, den Ofen vorzuheizen, und machen Sie ihn stets so voll es geht. Öffnen Sie die Ofentür so selten wie möglich, da bei jedem Öffnen Wärme aus dem Garraum entweicht. Das Abschalten des Ofens 5 bis 10 Minuten vor dem vorgesehenen Ende der Garzeit spart große Mengen Energie ein. Dabei wird die Restwärme des Ofens zum Fertiggaren der Speisen genutzt. Achten Sie darauf, dass die Dichtungen sauber und in einem guten Zustand sind, da sie dafür sorgen, dass keine Hitze aus dem Garraum entweichen kann. Wenn der Versorgungsvertrag mit Ihrem Stromversorger je nach Tageszeit unterschiedliche Tarife vorsieht, können Sie durch das Garen mit „Zeitprogrammierung“ den Garbeginn auf den Anfang des günstigen Zeitraums legen.

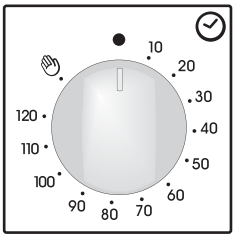
3. MINUTENZÄHLER

3.1 MINUTENZÄHLER



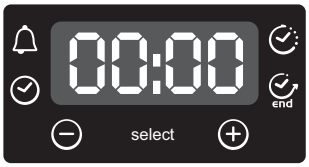
Um den Minutenzähler einzustellen, drehen Sie den Knopf einmal im Uhrzeigersinn um eine ganze Umdrehung bis zum Anschlag und stellen Sie diesen dann zurück auf die gewünschte Zeit. Wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönt einige Sekunden lang ein akustisches Signal.

3.2 BENUTZUNG DES TIMERS FÜR BACKZEITENDE



Diese Funktion ermöglicht es, die benötigte Garzeit einzustellen (maximal 120 Minuten). Ist die eingestellteGarzeit abgelaufen, schaltet sich der Backofen automatisch ab. Der Timer zählt die Zeit rückwärts, geht auf O zurück und schaltet den Backofen automatisch aus. Der Ofen setzt sich erst in Betrieb, wenn die Backzeit eingestellt ist, oder wenn der TIMER auf manuelle Funktion eingestellt ist .

3.3 EINSTELLUNG DER RICHTIGEN UHRZEIT



HINWEIS: Das erste, was nach der Installation des Ofens oder nach der Unterbrechung der Stromversorgung (die am blinkenden Display mir der Anzeige 12:00 zu erkennen ist) gemacht werden muss, ist die Einstellung der korrekten Uhrzeit.

•Drücken Sie den mittleren Knopf.
•Einstellen Sie die Zeit mit den Tasten **"-"** **"+"** ein.
•Alle Knöpfe loslassen.

HINWEIS: Backofen funktioniert nur, wenn die Uhr eingestellt ist

3.4 TOUCH TIMER

FUNKTION	EINSCHALTEN	AUSSCHALTEN	FUNKTION	NÜTZLICH FÜR
KINDER-SICHERUNG	Die Kindersicherung wird aktiviert wenn Sie mindestens 5 Sekunden lang die Taste Set (+) der Kindersicherung auf dem Display erscheint. Von diesem Moment an ist die Bedienung aller anderen Funktionen gesperrt Display zeigt STOP und die alternativ voreingestellte Zeit.	Die Kindersicherung wird deaktiviert wenn Sie mindestens 5 Sekunden lang die Taste Set (+) gedrückt halten und bis das auf dem Display erlischt. Von diesem Moment an ist die Bedienung aller anderen Funktionen aktiv.		
MANUELLER BETRIEB 	•Drücken Sie den mittleren Knopf einmal •Die Knöpfe "-" "+" drücken, um die erforderliche Backzeit einzustellen. •Alle Knöpfe loslassen.	•Wenn die eingestellte Backzeit abgelaufen ist, wird ein akustisches Signal aktiviert (dieser Alarm hört von alleine auf, nach er kann jedoch sofort Bausgeschaltet werden, wenn man auf SELECT drückt).	•Aktiviert einen Alarm am Ende der eingestellten Backzeit. •Während dessen zeigt das Display die verbleibende Zeit an.	•Es ermöglicht Ihnen, das Signal als Erinnerungsfunktion zu benutzen (auch wenn den Ofen nicht zum Backen verwendet wird)
BACKDAUER 	•Drücken Sie den mittleren Knopf zweimal •Die Knöpfe "-" "+" drücken, um die erforderliche Backzeit einzustellen. •Alle Knöpfe loslassen. •Stellen Sie die Backfunktion mit dem entsprechenden Kontrollknebel für die Backfunktion.	• Drücken Sie einen Knopf, um das Signal zu beenden. Drücken Sie den mittleren Knopf, um zur Uhr-Funktion zu gelangen.	•EsermöglichtIhnen,diefürdasgewählte Rezepterforderl icheBackzeitvorzu-programmieren. •UmdieRestzeitzuerfahrendrückenSie denKnopfSELECTZWEIMAL. •UmdieeingestellteZeitzuändern, drückenSiedenKnopf TIMERund nehmenSiedieneueEinstellungdurch Betätigungder Knöpfe"-" "+" vor.	•Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, schaltet sich der Ofen automatisch ab.Wenn Sie den Backvorgang vorzeitig ab-bzw.unterbrechen möchten, drehen Sie den Knebel zum Auswählen der Ofenfunktion bis zur Position O oder stellen Sie die programmierte Zeit auf 0.00 (Knöpfe SELECT und "-" "+"
BACKZEITENDE 	•Drücken Sie den mittleren Knopf dreimal •Die Knöpfe "-" "+" drücken,um den Zeitpunkt zu wählen, wenn Sie möchten, dass der Ofen sich abschaltet. •Knöpfe loslassen. •Wählen Sie die Backfunktion mit dem entsprechenden Kontrollknebel für die Backofenfunktion	•Zum eingestellten Zeitpunkt wird der Ofen sich automatisch abschalten. •Wenn Sie den Ofen manuell ausschalten möchten, drehen Sie den Knebel zur Einstellung der Ofenfunktion auf Position O.	•Es ermöglicht die Einstellung der Backendzeit. •Um die voreingestellte Zeit zu überprüfen, Drücken Sie den mittleren Knopf dreimal •Um die voreingestellte Zeit zu ändern, drücken Sie den Knopf SELECT und die Knöpfe "-" "+" gleichzeitig.	•Diese Funktion wird zusammen mit der Backdauer benutzt. Z.B. Soll Ihre Speise 45 Minuten backen und um 12:30 fertig sein. Wählen Sie zuerst die Backfunktion, dann Backzeitdauer 45 Minuten einstellen, dann Backzeitende 12:30 eingeben. •Bei Erreichen der eingestellten Backzeit schaltet sich der Ofen automatisch ab und ein akustisches Signal ertönt. Der Backofen startet automatisch um 11:45 (12:30 minus 45 Min.) und schaltet sich dann zu der eingestellten Zeit ab. **ACHTUNG:** Wenn nur die Backendzeit, nicht jedoch die Dauer der Backzeit eingestellt worden ist, setzt sich der Ofen sofort in Betrieb und schaltet sich bei Erreichen der eingestellten Backendzeit ab.

4. BEDIENUNGSANLEITUNG

Kontrollknebel Backfunktion	Voreingestellte Temperatur und Regelung Modell mit Elektronischen zeitschaltuhr *(Type A)*	Thermostat-knebel	Funktion
			Damit wird die Innenbeleuchtung eingeschaltet. Damit wird das Kühlgebläse aktiviert (nur bei Backöfen mit Kühlungssystem)
			Auftauen In dieser Einstellung erfolgt eine Luftzirkulation bei Raumtemperatur zum Auftauen von Tiefkühlkost in wenigen Minuten, ohne eine Veränderung des Proteingehalts herbeizuführen.
Sprinter	MAX	MAX	**Sprinter -** Diese Einstellung beschleunigt das Vorheizen des Backofens. Wenn die Funktion eingestellt ist, wird der Backofen sofort aufgeheizt (er braucht z.B. 8 Minuten bis 200°C). Die gewünschte Temperatur kann mit dem Temperaturwahlschalter eingestellt werden. Das Ende der Vorheizphase wird durch das Erlöschen der Thermostatleuchte "°C" angezeigt. Nach Ende der Vorheizphase kann die gewünschte Backfunktion gewählt und die Speise in den Backofen gegeben werden. Vermeiden Sie es, die Speise bereits während der Aufheizphase in den Backofen zu geben, da sonst das Gericht nicht gelingen würde.
*	220 *50 ÷ 240*	*50 ÷ MAX*	**Ober-/Unterhitze** Es sind die obere und die untere Heizung eingeschaltet. Es ist die traditionelle Art zu garen, ausgezeichnet geeignet zum Braten von Keulen, Wildbret, ideal für Plätzchen und Kekse, und für alle Speisen, die knusprig werden sollen.
	200 *50 ÷ 230*	*50 ÷ MAX*	**Umluft** Die zwischen 50°C und 240°C heiße Luft wird gleichmäßig in den Backofen verteilt. Ideal für das gleichzeitige Braten von verschiedenen Arten von Speisen (Fleisch, Fisch), ohne dabei eine Vermischung von Geschmack und Geruch zu verursachen. Geeignet auch für schonendes Backen, z.B. für Blätterteig, Biskuitteig o.Ä.
Soft cook	200 *50 ÷ 230*	-	**Soft Cook** Soft Cook ist die ideale Funktion für Backwaren und Brot. Dank der reduzierten Geschwindigkeit des Ventilators wird die Feuchtigkeit im Backraum erhöht. Das bietet optimale Backverhältnisse für alle Speisen, die beim Garen eine geschmeidige Konsistenz bewahren sollen und nicht zerbröseln dürfen (wie z.B. Kuchen, Brot, Gebäck).
	160 *50 ÷ 220*	*50 ÷ MAX*	**Umluft mit Unterhitze (a):** Erfolgt unter Verwendung des unteren Heizelementes sowie des Gebläses, das die heiße Luft im Ofen umwälzt. Diese Funktion eignet sich insbesondere für Kuchen mit saftigen Früchten, Gebäck, Quiches und Pasteten. Sie verhindert das Austrocknen der Lebensmittel und fördert das "Aufgehen" des Teigs, der Kuchen, des Brotes und jeder Speise, die mit Unterhitze gebacken werden soll. Bei dieser Betriebsart schieben Sie die Ablage in die untere Ebene ein und wärmen Sie den Ofen 10 Minuten lang vor.
	Libelle 4 *1 ÷ 4*	*50 ÷ MAX*	**Grill:** Wenn Sie den Grill benutzen, muss die Ofentür geschlossen sein. Es wird nur das obere Heizelement verwendet. 5 Minuten Vorwärmezeit sind notwendig, bis das Heizelement zu glühen anfängt. Diese Betriebsart garantiert ausgezeichnete Ergebnisse beim Grillen von Fleisch oder Fisch, Spießchen; auch zum Gratinieren wird sie vorzugsweise verwendet. Weißes Fleisch sollte nicht allzu nahe am Grillelement gelegt werden, dadurch verlängert sich zwar die Grillzeit, das gereicht jedoch dem Geschmack der Gerichte zum Vorteil. Rotes Fleisch und Fischfilets können auf den Grillrost gelegt werden, mit der Auffangschale darunter.
Super grill	Libelle 4 *1 ÷ 4*	*50 ÷ MAX*	**Der Ofen hat zwei Positie Grill:** Grill 2200 W Super Grill : 3000 W
	190 *180 ÷ 200*	*50 ÷ 200*	**Turbogrill (a):** Wenn Sie den Turbogrill benutzen, muss die Ofentür geschlossen sein. Erfolgt unter Verwendung des oberen Heizelementes sowie des Gebläses, das die heiße Luft im Ofen umwälzt. Vorheizen ist bei rotem, nicht jedoch bei weißem Fleisch erforderlich. Diese Betriebsart empfiehlt sich für das Grillen von ganzen Fleischstücken, beispielsweise Schweinebraten, Geflügel usw. Legen Sie das Grillgut direkt auf den Rost in der Mitte des Ofens auf mittlerer Höhe und schieben Sie die Fettauffangschale darunter ein. Achten Sie darauf, dass sich das Grillgut nicht zu dicht am Grillelement befindet, und drehen Sie es nach Ablauf der Hälfte der Grillzeit.
	Libelle 4 *1 ÷ 4*	*50 ÷ 200*	**Grill mit Drehspieß** Einschaltung der Grillheizung und des Bratspießmotors. Dient zum Braten am Spieß.
	220	*50 ÷ MAX*	**Pizza backen** Die umfassende Hitze dieser Funktion reproduziert im Backofen ähnliche Bedingungen wie im Holzofen einer Pizzeria
cook light *	190 *180 ÷ 200*	*50 ÷ 200*	Die "**COOK LIGHT**" Funktion ermöglicht es Ihnen auf einer gesunden Art und Weise zu kochen, indem die benötigte Menge Fett oder Öl reduziert wird. Dank der Verwendung des Grills und des Ventilators in Kombination mit einem pulsierenden Luftkreislauf, wird die Feuchtigkeit in den Nahrungsmitteln beibehalten, die Oberfläche gebraten bzw. gegrillt und so eine kürzere Kochzeit, ohne Auswirkungen auf den Geschmack erzielt. Dies ist besonders zum Garen von Fleisch, Braten von Gemüse und Omeletts geeignet. Der pulsierende Luftkreislauf hält die Feuchtigkeit im Inneren des Ofens und den Feuchtigkeitsgehalt der Lebensmittel, erhält die Nährwerte und erzielt einen gleichmäßigen raschen Garvorgang. Probieren Sie alle Ihre Rezepte aus, reduzieren Sie die Menge an Zutaten, die Sie gewöhnlich nutzen und erleben Sie die Leichtigkeit dieser neuen Funktion!

(a) Je nach Modell : Funktion mit Vario Fan. Vario Fan ist das exklusive, von Candy entwickelte Backsystem, das die Backergebnisse, die Temperatur und die Feuchtigkeit im Backofen optimiert. Das System Vario Fan verändert automatisch die Drehgeschwindigkeit des Ventilators bei allen Multifunktions-Backprogrammen. Das System wird automatisch aktiviert, sobald eine Funktion aus dem gestrichelten Bereich des Schaltbretts gewählt wird.

* Prüfprogramm gemäß CENELEC EN 60350-1 zur Feststellung der Energieeffzienzklasse

Sommaire

Instructions Generales
38
1.1 Declaration De Conformité
1.2 Consignes De Securite
1.3 Installation
1.4 Mise En Place Du Four Dans Son Meuble
1.5 Important
1.6 Alimentation Electrique
1.7 Important
1.8 Equipement Du Four Equipement Different Selon Le Type De Four

Consignes Utiles
40
2.1 Grilles Du Four, Nouveau Système D'arrêt
2.2 La Cuısson Au Gril
2.3 Selon Modèle Le Pack U-cook
2.4 Selon Modèle U-see
2.5 Four Autonettoyant Par Catalyse
2.6 Fonction Aquactiva
2.7 Conseils De Nettoyage Et D'entretien
2.8 Assistance Technique

Minuteur
41
3.1 Utilisation Du Minuteur Sonore
3.2 Utilisation Du Mınuteur Coupe-circuit
3.3 Reglage De L'heure
3.4 Horloge À Commande Sensitive

Instructions Pour L'utilisation
42

CONSEILS DE SÉCURITÉ

• AVERTISSEMENT: L'appareil et les parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants.
• ATTENTION : les parties accessibles peuvent devenir très chaudes quand le four est en marche. Les enfants doivent être tenus à une distance de sécurité.
• Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou ayant un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient été formées à l'utilisation de l'appareil, par une personne responsable de leur sécurité.
• Les enfants ne doivent jouer avec l'appareil.
• Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doit pas être fait par des enfants sans surveillance.
• En cours d'utilisation l'appareil devient chaud. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauds à l'intérieur du four.
AVERTISSEMENT: Les parties accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart.
• Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs ou de racloirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four car ils peuvent rayer la surface, entrainant des risques d'explosion.
•Le four doit être éteint avant d'enlever la protection et après le nettoyage, la protection doit être replacé en respectant les instructions.
• Utiliser seulement la sonde de température recommandée pour ce four.
• Ne pas utiliser de nettoyants vapeur pour le nettoyage.
• Brancher le câble d'alimentation sur une prise de courant qui supporte le voltage ; le courant et la charge sont indiqués sur l'étiquette ; vérifier la présence d'une mise à la terre. La prise d'alimentation doit supporter la charge indiquée sur l'étiquette et être dotée d'une mise à la terre en état de fonctionnement. Le conducteur de mise à la terre est jaune et vert. Cette opération doit être exécutée par du personnel qualifié. En cas d'incompatibilité entre la prise d'alimentation et la fiche du câble de l'appareil, demander à un électricien professionnel de remplacer la prise d'alimentation par un dispositif compatible. La fiche du câble d'alimentation et la prise d'alimentation doivent être conformes aux normes en vigueur dans le pays d'installation. Il est possible de brancher l'appareil à la prise d'alimentation en installant un disjoncteur multipolaire qui supporte la charge électrique maximale, conformément aux lois en vigueur, entre l'appareil et la prise d'alimentation. Le conducteur jaune et vert de mise à la terre ne doit pas être bloqué par le disjoncteur. La prise d'alimentation ou le disjoncteur multipolaire utilisé pour le branchement doit rester à tout moment accessible lors de l'installation de l'appareil.
•Le débranchement doit se faire en accédant à la prise d'alimentation ou en prévoyant un interrupteur sur le circuit électrique fixe, conforme aux normes électriques.
•Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble ou un faisceau de câbles spécial disponible auprès du fabriquant ou en contactant le service après-vente.
•Le câble d'alimentation requis est le H05V2V2-F.
•Le non-respect des consignes ci-dessus peut compromettre la sécurité de l'appareil et annuler la garantie.
•Tout produit déversé en quantité doit être éliminé avant le nettoyage.
•Pendant le nettoyage à pyrolyse, les surfaces peuvent devenir beaucoup plus chaude que d'habitude, les enfants doivent donc être tenus à une distance de sécurité.
•Ne pas installer l'appareil derrière une porte décorative, pour éviter la surchauffe.
•En introduisant le plateau dans le four, s'assurer que le stop est dirigé vers le haut et au fond de la cavité. Le plateau doit complètement être inséré dans la cavité
• AVERTISSEMENT : Ne tapissez pas les parois du four avec du papier aluminium ou un autre matériau de protection jetable en vente dans le commerce. Tout papier aluminium ou autre matériau de protection qui entrerait au contact direct de l'émail chaud risquerait de fondre et de détériorer l'émail intérieur du four.
• AVERTISSEMENT : Ne retirez jamais le joint de la porte du four.

1. INSTRUCTIONS GENERALES

— Lire attentivement les instructions contenues dans cette brochure, elles fournissent d'importantes indications sur la sécurité d'installation, l'emploi du four et son entretien.
— Conserver soigneusement cette notice d'utilisation pour toutes consultations ultérieures.
— Après avoir déballé votre four, vérifier que l'appareil est complet.
— Les emballages comme le plastique, le polystyrène, peuvent constituer un danger pour les enfants. Ne pas les laisser à leur portée.

ATTENTION
Lors de la première utilisation du four, il peut se produire un dégagement de fumée âcre provoqué par le premier échauffement du collant des panneaux d'isolation enveloppant le four. Ce phénomène est normal. Attendez que la fumée cesse avant de cuire des aliments.
Lorsque le four est en fonctionnement, la porte en verre est particulièrement chaude. Il est donc nécessaire que les enfants ne la touchent pas.

ATTENTION: La tension et la fréquence d'alimentation sont indiquées sur la plaque signalétique (illustration dernière page). Faites appel à un professionnel pour l'installation de votre four.

1.1 DECLARATION DE CONFORMITÉ:

• Les parties de cet appareil pouvant être en contact avec des substances alimentaires sont conformes à la prescription de la dir. CEE 89/109

En utilisant le symbol CE sur ce produit, nous déclarons sur notre propre responsabilité que ce produit est conforme à toutes les normes Européennes relatives à la sécurité, la santé et à l'environnement.

1.2 CONSIGNES DE SECURITE

Cet appareil est conçu pour cuire des aliments. Tout autre utilisation (exemple chauffage d'appoint) doit être considéré comme impropre.
Le constructeur ne peut être tenu comme responsable en cas de dommages liés à une mauvaise utilisation ou a des modifications techniques du produit.
L'emploi d'un appareil électrique nécessite quelques règles de sécurité.
-Ne pas tirer sur le fil électrique pour débrancher la prise.
-Ne pas toucher l'appareil avec les pieds ou les mains mouillés.
-Evitez d'utiliser l'appareil pieds nus.
L'utilisation de multiprises et de rallonges pour raccorder votre appareil est fortement déconseillé. En cas de panne ou de mauvais fonctionnement il faut éteindre le four avant de le démonter. En cas de détérioration du fil électrique, remplacez-le rapidement en suivant les indications suivantes: ôtez le fil d'alimentation électrique et remplacez-le par un (du type H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2F) adapté à la puissance de l'appareil. Vous veillerez à ce que cette opération soit effectuée par un centre technique agréé. Pour l'utilisateur c'est la certitude d'obtenir des pièces de rechange d'origine. Le non-respect de ces règles peut compromettre la sécurité de l'appareil.

•Ne pas tapisser les parois du four avec des feuilles en aluminium ou des protections jetables du commerce. La feuille d'aluminium ou toute autre protection, en contact direct avec l'email chauffe, risque de fondre et de deteriorer l'email du moufle..

1.3 INSTALLATION

La mise en service de l'appareil est à la charge de l'acheteur, le constructeur est dégagé de ce service. Les pannes liées à une mauvaise installation ne seront pas couvertes par la garantie. Une mauvaise installation peut provoquer des dommages aux personnes, aux animaux domestiques; dans ce cas la responsabilité du contructeur ne peut être engagée.

1.4 MISE EN PLACE DU FOUR DANS SON MEUBLE

Une fois le four inséré dans son meuble, l'ancrage se fait par 4 vis visibles en ouvrant la porte du four.
Pour permettre une meilleure aération du meuble, les fours doivent être encastrés conformément aux mesures et distances indiquées sur l'illustration de la dernière page.
N.B.: Pour les fours à associer avec des plaques de cuisson, il est indispensable de respecter les instructions contenues dans la brochure jointe à l'appareil à associer.

1.5 IMPORTANT

Le meuble qui va supporter le four doit avoir des caractéristiques appropriés. Les panneaux du meuble doivent pouvoir résister à la chaleur.
Dans le cas de meubles en bois plaqué, les colles doivent résister à une température de 120°C sinon il y a un risque de décollement ou de déformations. Conformément aux normes de sécurité, une fois encastré, aucun contact ne doit être possible avec les parties électriques.
Toutes les parties qui assurent la protection doivent être fixées de façon à ne pas pouvoir être enlevées sans outil. Pour garantir une bonne aération, retirer la paroi arrière du meuble.

1.6 ALIMENTATION ELECTRIQUE

Brancher la fiche dans une prise de courant équipée d'un troisième contact correspondant à la prise de terre. Montez sur le fil une prise normaliséé capable de supporter la charge indiquée sur la plaquette. Le fil conducteur de masse à la terre est identifié par les couleurs jaune et verte. Veiller à ce que votre installation soit capable de supporter toute la puissance absorbée par le four. Si votre installation électrique n'est pas conforme faites la modifier par un électricien afin de prévenir tous risques. On peut également effectuer le branchement au réscau en interposant entre l'appareil et le réseau un interrupteur omnipolaire dimensionnée en fonction de la charge et conforme aux normes en vigueur. Le fil de terre jaune et vert ne doit pas être interrompu par l'interrupteur. La prise et l'interrupteur omnipolaire utilisés doivent être facilement accessibles une fois l'appareil électroménager installé.

1.7 IMPORTANT

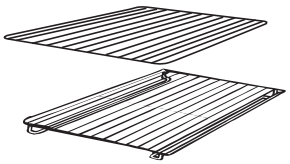
Une fois installé le fil d'alimentation doit être positionné de manière a ce que sa température ne dépasse pas de 50°C la température ambiante.
L'appareil est conforme aux exigences de sécurité prévues par les organismes qui établissent les normes. La sécurité électrique de cet appareil n'est assurée que si il est correctement installé tout en respectant les normes de sécurité électrique en vigueur.
Le constructeur ne peut être tenu comme responsable des dommages résultant du manque de mise à la terre de l'installation.

1.8 EQUIPEMENT DU FOUR

EQUIPEMENT DIFFERENT SELON LE TYPE DE FOUR

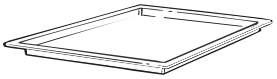
Avant la première utilisation des différents accessoires, nous recommandons un nettoyage avec une éponge additionnée de produit lessiviel, suivi d'un rinçage et d'un séchage.

La grille simple sert de support aux moules et aux plats.



La grille porte-plat sert plus particulièrement à recevoir les grillades. Elle est à associer au plat récolte sauce. *Grâce à leur profil spécial, les grilles restent à l'horizontale jusqu'en butée. Aucun risque de glissement ou de débordement du plat.*

Le plat récolte-sauce est destiné à recevoir le jus des grillades. Il n'est à utiliser qu'en mode grilloir, Tournebroche ou Turbogril (selon modèle de four).

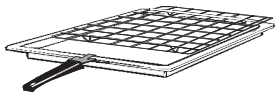


Attention : en cuisson autre que les modes Grilloir,Tournebroche, et Turbo-gril, le plat récolte-sauce doit être retiré du four.
Ne jamais utiliser le plat récolte-sauce comme plat à rôtir, il en résulterait des dégagements de fumée, des projections de graisse et un encrassement rapide du four.

Le set Pizza est l'idéal pour la cuisson de pizza. Le set doit être utilisé avec le mode de cuisson Pizza.



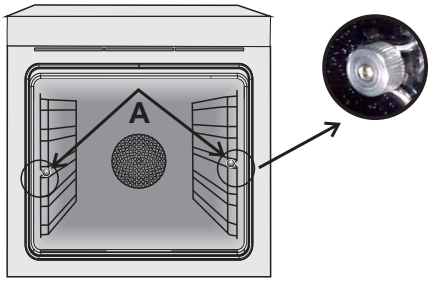
Le gril plat
Il est à combiner avec le plat récolte-sauce pour tous types de grillades. Une poignée est fournie, pour permettre de retirer l'ensemble sans se brûler.
Ne pas stocker la poignée dans l'enceinte du four.



Grille fil latéral si inclus.



Retrait et nettoyage des grilles

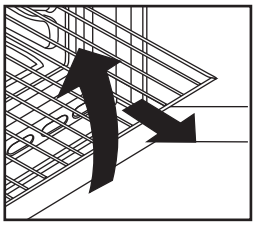


1- Dévissez les écrousen les tournantdans le sens inverse des aiguilles d'une montre
2-Retirez lesgrillesen les tirantdoucement vers vous.
3- Mettez les grilles directement au lave-vaisselle ou lavez-les simplement avec une éponge humide et veillez à bien les essuyer.
4-Une fois les grilles nettoyées, remettez les doucement dans le four.
5-Fixer lesécrous en les tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.

Pendant l'utilisation du four, les accessoires non utilisés doivent être retirés du four.

2. CONSIGNES UTILES

2.1 GRILLES DU FOUR, NOUVEAU SYSTÈME D'ARRÊT



Tous les fours bénéficient d'un nouveau système d'arrêt des grilles. Ce système permet de sortir complètement la grille en totale sécurité. Parfaitement bloquée elle ne peut pas basculer vers l'avant malgré la présence d'un poids important. Plus stables,ces grilles assurent une plus grande sécurité et tranquillité.

2.2 LA CUISSON AU GRIL

Le préchauffage est superflu. La cuisson peut se faire porte close et les aliments doivent être placés par rapport au gril en fonction des résultats que l'on souhaite obtenir.
— Plus près pour les aliments dorés en surface et saignants.
— Plus loin pour les aliments bien cuits à l'intérieur.
Le lèchefrite permet la récupération du jus.
Ne jamais utiliser le lèchefrite comme plat à rotir, il en résulterait dégagements de fumée, des projections de graisse et un encrassement rapide du four.

2.3 Selon modèle Le PACK U·COOK

Les fours U·COOK sont dotés de contrôle électronique de la turbine de cuisson, breveté "VARIO FAN". Le Système change automatiquement la vitesse de la turbine en multifonction pour optimiser la distribution de l'air et de la température dans l'enceinte du four pendant la cuisson.

Soft cook — Tous les fours U·COOK sont dotés de la fonction Soft cook permettant une gestion de l'humidité et de la température. Elle réduit la perte d'humidité des aliments jusqu'à 50% ce qui garantit une douceur et une meilleure saveur du mets. Une cuisson aussi délicate est recommandée pour la cuisson du pain et des pâtisseries,

Sprinter — selon modèle, elle réduit le temps de préchauffage des fours : seulement 8 minutes pour atteindre les 200°C.

Super grill — Donne la possibilité de personnaliser le niveau et l'intensité de grillade, jusq'à 50% en plus par rapport à un four multifonction traditionnel.

Certains fours sont équipés de la nouvelle porte WIDE DOOR a une plus ample superficie en verre qui permet un meilleur entretien et un meilleur isolement thermique.

2.4 Selon modèle U·SEE

système d'éclairage qui remplace la traditionnelle "lampe à incandescence".
Dans la contreporte du four sont insérés 14 Leds, de haute qualité à lumière blanche, qui illuminent la cavité avec une lumière diffuse permettant une vision de la cuisson sans ombre, sur plusieurs niveaux.
Le design créé pour le support des 14 Leds offre un élégant effet high-te(



Avantages du système U·SEE
Visibilité optimale des plats
- Fiabilité de fonctionnement
- Durée de vie prolongée
- Consommation énergétique extrêmement basse " - 95 % " par rapport au système traditionnel d'éclairage du four - Rendement élevé et Facilité d'entretien.

« Les appareils dotés de LED blanches de classe 1M selon la norme IEC 60825-1:1993 +A1: 1997 + A2: 2001 (équivalente à la norme EN 60825-1: 1994 +A1: 2002 +A2:2001); la puissance maximale lumineuse émise est de ⅄459nm < 150uW. Donnée non observée directement avec des instruments optiques. »

2.5 FOUR AUTONETTOYANT PAR CATALYSE

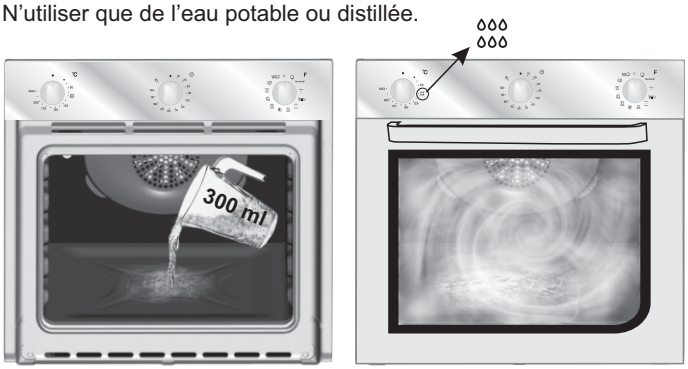
Les panneaux autonettoyants à émail microporeux disponibles en option évite le nettoyage manuel du four.
Pendant la cuisson les projections de graisse sont "l'absorbées" par les parois catalytiques. La graisse est ensuite détruite par oxydation en devenant de la poussière. En cas de cuisson particulièrement grasse, il peut arrivér que la graisse bouche les pores de l'émail. Pour détruire un surplus de graisse mettez en fonctionnement votre four à vide sur la position maximale de température pendant environ 10 à 20 minutes.
Ne jamais utiliser de grattoir, de produit chimique pour nettoyer la catalyse. Utilisez plutôt de l'eau chaude et une éponge.
Si jamais vous cuisinez un plat très gras ou une viande au gril, utiliser un plat avec de grands rebords pour limiter les projections de graisse.
La porosité de la catalyse est primordiale pour vous assurer un nettoyage optimal.

N.B.: Les panneaux autonettoyants ont une durée de fonctionnement d'environ 300 heures. En cas de baisse d'efficacité il est alors possible de les changer.

2.6 FONCTION AQUACTIVA

Le système Aquactivautilise la vapeur pour éliminer les graisses et les restes de nourritures incrustées sur les parois du four.
1. Verser 300 ml d'eau dans la zone prévue à cet effet (au centre de la cavité – voir schéma)
2. Mettre le programme convection naturelle (⌒) ou sole seule (⌣).
3. Mettre la température sur Aquactiva ∘∘∘ ∘∘∘
4. Laisser agir 30 minutes.
5. Une fois les 30 minutes écoulées, éteindre le programme et attendre que le four refroidisse.
6. Une fois que le four est refroidi passer un linge propre pour éliminer les résidus.

Attention:
Ne pas toucher les parois tant qu'elles n'ont pas refroidies (risque de brûlures).
N'utiliser que de l'eau potable ou distillée.



2.7 CONSEILS DE NETTOYAGE ET D'ENTRETIEN

Pour nettoyer les surfaces en inox et en émail, utilisez de l'eau tiède légèrement savonneuse. Vous pouvez utiliser un produit adapté au nettoyage de ce type de surface. Eviter absolument les produits abrasifs qui pourraient endommager la surface du four. En cas de salissures tenaces, évitez d'utiliser des ustensiles susceptibles de rayer irrémédiablement la surface de votre four. Il est conseillé de nettoyer régulièrement l'intérieur de votre four après chaque cuisson.
Si vous ne respectez pas le nettoyage de votre four après chaque cuisson vous aurez une odeur désagréable, et les projections de graisse seront encore plus difficiles à enlever. Pour l'intérieur du four utiliser de l'eau chaude avec une éponge grattoir. Il existe dans le commerce des produits adaptés au nettoyage du four. Le nettoyage du four est fastidieux. Il existe en option des panneaux autonettoyants spéciaux avec un émail microporeux qui peuvent s'adapter sur les fours (voir paragraphe four autonettoyant par catalyse).
Pour nettoyer les grilles inox, utilisez une éponge avec grattoir. Attendre que la surface soit froide avant de la nettoyer. L'utilisation d'eau froide au contact de la vitre chaude peut briser la vitre. Si cela devait arriver la garantie ne couvrirait pas ce dommage. Pour changer l'ampoule d'éclairage du four veillez à débrancher électriquement le four. Les ampoules de four sont spécifiques, elles sont conçues pour résister à une température élevée.

2.8 ASSISTANCE TECHNIQUE

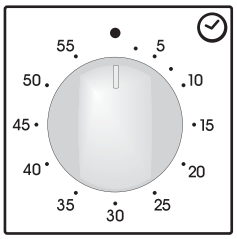
En cas de de mauvais fonctionnement, vérifier si la prise est branchée. Après ces vérifications, adressez vous à votre revendeur ou prévenez directement notre service technique qui interviendra dans les plus brefs délais. Veiller à ce que le coupon de garantie fourni avec le produit soit correctement rempli, avec la date d'achat du four.

Le présent appareil est marqué conformément à la directive 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Les DEEE contiennent à la fois des substances polluantes (qui peuvent avoir des conséquences négatives sur l'environnement) et des éléments de base (réutilisables). Il est important de soumettre les DEEE à des traitements spécifiques, en vue d'extraire et d'éliminer de façon appropriée toutes les substances polluantes, puis de récupérer et recycler tous les matériaux.
Chacun peut jouer un rôle important quant à la protection de l'environnement contre les DEEE. Pour atteindre cet objectif, il est impératif de suivre quelques règles élémentaires :
• Les DEEE ne doivent pas être traités comme des déchets ménagers.
• Ils doivent être remis aux points de collecte appropriés gérés par la municipalité ou par des sociétés immatriculées. Dans plusieurs pays, il est possible de collecter à domicile les DEEE volumineux.
• Lorsque vous achetez un nouvel appareil, vous devez retourner l'ancien au vendeur qui le récupère gratuitement, au cas par cas, à condition que l'équipement soit de type équivalent et possède les mêmes fonctions que celui fourni.

ÉCONOMIE ET RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT
Lorsque cela est possible, éviter le préchauffage du four et éviter de le faire tourner à vide. N'ouvrez la porte du four que lorsque cela est nécessaire, car il y a des déperditions de chaleur à chaque fois qu'il est ouvert. Pour une économie d'énergie significative, éteindre le four entre 5 et 10 minutes avant la fin de cuisson prévue, et utiliser la chaleur que le four continue de générer. Gardez les joints propres et en bon état, pour éviter toute déperdition d'énergie. Si vous avez un contrat électrique avec un tarif heure creuse, le programme "cuisson différée" peut vous faire réaliser des économies d'énergie en déplaçant le début du programme à un intervalle de temps à tarif réduit.

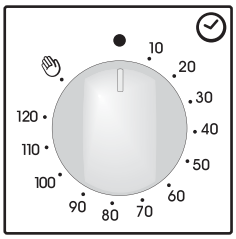
3. MINUTEUR

3.1 UTILISATION DU MINUTEUR SONORE



Pour sélectionner le temps de cuisson tournez le bouton sur le temps désiré. Dès que le temps de cuisson est écoulé une sonneriere retentit. Il ne vous reste plus qu'à couper manuellement le four.

3.2 UTILISATION DU MINUTEUR COUPE-CIRCUIT



Il est possible de programmer la durée de la cuisson et l'extinction automatique du four (max. 120 minutes).
A l'expiration du temps désigné, la manette sera en position O, une sonnerie retentira et le four s'arrêtera automatiquement.
Si l'on souhaite utiliser le four sans programmer d'arrêt automatique, positionner la manette en position .
Le tour peut être allumé seulement en sélectionnant un temps de cuisson ou en tournant le bouton en position .

3.3 REGLAGE DE L'HEURE



ATTENTION: la première opération à exécuter après l'installation ou après une coupure de courant (de telles situations se reconnaissent parce que le atticheur est sur 12:00 et clignote)est réglage de l'heure, comme décrit ci-dessus.

•Appuyer 1 foi sur la touche centrale.
•Régler l'heure à l'aide des boutons **"-"** **"+"** .
•Relâcher les touches.

ATTENTION: Le four fonctionne uniquement si l'horloge est réglée.

3.4 HORLOGE À COMMANDE SENSITIVE

FONCTION	COMMENT L'UTILISER	COMMENT L'ARRETER	BUT	Á QUOI SERT-IL ?
SECURITE ENFANT	• Vous activez la sécurité enfants en pressant la touche pendant au moins 5 secondes, l'écran affiche alternativement : STOP et le temps programmé A partir de cet instant, toutes les fonctions sont bloquées.	• Vous désactivez la sécurité enfants en pressant la touche pendant au moins 5 secondes. A partir de cet instant, toutes les fonctions sont à nouveau utilisables.		
MINUTEUR	•Appuyer 1 foi sur la touche centrale. •Appuyer sur les touches "-"ou "+" pour régler la dureé •Relâcher les touches.	•A la fin de la durée sélectionnée, le minuteur se coupe et un signal sonore retentit (il s'arrête automatique-ment, mais pour le stopper de suite, appuyer sur la touche SELECT	•Emission d'un signal sonore à la fin d'un temps sélectionné •Durant l'utilisation, l'écran affiche le temps restant.	•Il permet d'utiliser le program-mateur du four comme un rêveilmémoire (il peut être utilisé avec le four allumé ou éteint).
TEMPS DE CUISSON	•Appuyer 2 fois sur la touche centrale. •Appuyer sur les touches **"-"** ou **"+"** pour régler la durée •Relâcher les touches •Choisir la fonction de cuisson avec le bouton de sélection	•Pour arrêter le signal, appuyer sur l'une des touches au choix. Appuyer sur la touche centrale pour retourner à la fonction horloge.	•Sélectionner la durée de la cuisson des alimentes dans le four. •Pour visualiser le temps restant appuyer la touche SELECT. •Pour modifier le temps restant appuyer la touche SELECT + **"-"** ou **"+"**	•A la fin du temps de cuisson, lefoursera automatiquementmis horsfonction. Si vous souhaitez arreter la cuisson avant, vous pouvez soit positionner le bouton de selection sur o, soit régler le temps de cuisson à 0:00.(touches SELECT+**"-"** et **"+"**)
HEURE DE FIN DE CUISSON end	•3 fois •Appuyer sur les touches **"-"**ou **"+"** pour régler la durée •Relâcher les touches •Choisir la fonction de cuisson avec le bouton de sélection	•A l'heure sélectionnée le four s'éteint tout seul; pour l'arrêter en avant il est nécessaire de porter le bouton de sélection en position O.	•Mémoriser l'heure de fin de cuisson •Pour visualiser l'heure 3 fois •Pour modifier l'heure sélectionnée appuyer sur les touche SELECT +**"-"** ou **"+"**	•Cette fonction est utilisée pour des cuissons que l'on peut programmer à l'avance. Par exemple, votre plat doit cuire 45 mn et être prêt à 12:30; réglez alors simplement la durée sur 45 mn et l'heure de fin de cuisson sur 12:30. •Quand le temps de cuisson est écoulé, la cuisson s'arrête automati quemen et l'alarme sonne quelques secondes. **La cuisson commencera auto- matiquement à 11:45 (12:30 moins 45 mn) et continuera jusqu'à ce que l'heure de fin de cuisson soit atteinte. A ce moment, le tour s'arrêtera automatiq uement.**

4. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION

Bouton de sélection	T °C par défaut *et son réglage* modèle programmateur électronique *(Type A)*	T°C réglage modèle avec thermostat	Fonction selon modèle
			Allumage de l'éclairage du four.
			Décongélation: fonctionnement de la turbine de cuisson qui brasse l'air dans l'enceinte du four. Idéale pour réaliser une décongélation avant une cuisson.
Sprinter	MAX	MAX	**SPRINTER -** Cette fonction permet une montée en température rapide pendant le préchauffage . Une fois sélectionnée, la montée en température s'effectue très rapidement (ex. 8 minutes pour atteindre 200°C), la température désirée étant réglée par la manette du thermostat. Lorsque le cycle préchauffage est terminé, le voyant du thermostat "°C" devient fixe,choisir alors la fonction cuisson nécessaire pour le mets à cuire. Pendant la phase de préchauffage, nous recommandonsde ne pas enfourner les aliments à cuire, ils en subiraient des dommages.
*	220 *50 ÷ 240*	*50 ÷ MAX*	**Convection naturelle:** utilisation simultanée de la résistance de sole et de voûte. Préchauffer le four une dizaine de minutes. Idéale pour toutes les cuissons à l'ancienne, pour saisir les viandes rouges, les rosbifs, gigots, gibiers, le pain, les papillotes, les feuilletages. Placer le mets à cuire à un niveau de gradin moyen.
	200 *50 ÷ 230*	*50 ÷ MAX*	**Chaleur brassée (a):** Fonction recommandée pour les volailles, les pâtisseries, les poissons, les légumes... La chaleur pénètre mieux à l'intérieur du mets à cuire et réduit le temps de cuisson, ainsi que le temps de préchauffage. Vous pouvez réaliser des cuissons combinées avec préparations identiques ou non sur un ou deux gradins. Ce mode de cuisson assure en effet une répartition homogène de la chaleur et ne mélange pas les odeurs. Prévoir une dizaine de minutes de plus, pour la cuisson combinée.
Soft cook	200 *50 ÷ 230*	-	**Soft Cook (a)** Soft cook est la fonction idéale pour la pâtisserie et le pain. Grâce à la vitesse réduite de la turbine, cette fonction augmente l'humidité présente dans l'enceinte du four. Une humidité supplémentaire crée des conditions de cuisson idéale pour les aliments qui ont besoin de maintenir une consistance élastique pendant leur cuisson (ex: tourtes, pain, biscuit) et de ce fait évite une surcuisson.
	160 *50 ÷ 220*	*50 ÷ MAX*	**Sole brassée (a)**: Idéale pour les tartes à fruits juteux, les tourtes, les quiches, les pâtés. Elle évite le dessèchement des aliments et favorise la levée pour les cuissons de cakes, pâte à pain et autres cuissons par le dessous. Placer la grille sur le gradin inférieur. Avec ce mode de cuisson, un préchauffage est nécessaire en Chaleur Brassée pendant une dizaine de minutes.
	Niveau 4 *1 ÷ 4*	*50 ÷ MAX*	**Gril:** ***l'utilisation du grilloir se fait porte fermée.*** Un préchauffage de 5 mins est nécessaire pour le rougissement de la résistance. Succès assuré pour les grillades, les brochettes et les gratins. Les viandes blanches doivent être écartées du grilloir ; le temps de cuisson sera alors plus long, mais la viande sera plus savoureuse. Les viandes rouges et filets de poissons peuvent être placés sur la grille avec le plat récolte sauce glissé dessous.
Super grill	Niveau 4 *1 ÷ 4*	*50 ÷ MAX*	**SUPER GRILL:** le four a deux positions de gril **Gril : 2200 W** **Super Gril : 3000 W**
	190 *180 ÷ 200*	*50 ÷ 200*	**Turbo-Gril (a):** ***l'utilisation de la position turbo-gril se fait porte fermée.*** Un préchauffage est nécessaire pour les viandes rouges et inutile pour les viandes blanches. Idéal pour les cuissons de volume épais, des pièces entières telles que rôti de porc, volailles etc... Placer le mets à cuire directement sur la grille au centre du four, à un niveau moyen. Glisser le récolte-sauce sous la grille de façon à récupérer les graisses. S'assurer que le mets ne soit pas trop près du grilloir. Retourner la pièce à cuire à mi-cuisson.
	Niveau 4 *1 ÷ 4*	*50 ÷ 200*	**Gril plus tournebroche** Mise en marche du gril et du moteur du tournebroche. Pour cuire à la broche, ou pour gratiner.
	220	*50 ÷ MAX*	**Pizza (a)** La forte chaleur produite par la fonction Pizza est très proche de celle d'un feu de bois dans un four traditionnel
COOK light *	190 *180 ÷ 200*	*50 ÷ 200*	La fonction "**COOK LIGHT**" vous permet de cuire d'une façon saine, en réduisant la quantité de graisse ou d'huile nécessaire à la cuisson. Grâce à l'utilisation combinée du gril, du ventilateur et d'un brassage de l'air, elle permet de conserver la teneur en humidité des aliments, en cuisant plus rapidement sans perte de saveurs. Le brassage de l'air d'air maintient l'humidité à l'intérieur du four et conserve les valeurs nutritionnelles des aliments en assurant un processus de cuisson rapide et uniforme. Cette fonction est particulièrement adaptée pour la cuisson des viandes et des légumes grillés. Essayer "COOK LIGHT " sur toutes vos recettes et laissez- vous tenter par la légèreté de cette nouvelle fonction!

(a) sur certains modèles "Fonction avec turbine à système variable" : système de fonctionnement du four pour optimiser les résultats de cuisson, la gestion de la température ainsi que la gestion de l'humidité. Le système "Turbine à vitesse variable" modifie automatiquement la vitesse de rotation de la turbine pour toutes les cuissons multifonctions. Ce système s'active automatiquement toutes les fois qu'une fonction est sélectionnée à l'intérieur de la partie représentée en pointillé sur le tableau de bord.

* Programme testé selon le CENELEC, norme européenne EN 60350-1 qui définit la classe énergétique.

Conteúdo

Indicações De Carácter Geral 44

1.1 Declaração De Conformidade:
1.2 Informação Sobre Segurança
1.3 Instalação
1.4 Montagem Do Forno
1.5 Importante
1.6 Ligação Do Forno À Rede De Alimentação De Energia
1.7 Equipamento Do Forno (de Acordo Com Modelo)

Sugestões Úteis 46

2.1 Sistema De Segurança Das Prateleiras
2.2 Grelhar
2.3 Os Models -u-cook
2.4 De Acordo Com O Modelo U-see
2.5 Forno Auto-limpante Com Revestimento Catalitico
2.6 Função de limpeza fácil “AQUACTIVA”
2.7 Limpeza E Manutenção
2.8 Assistência Técnica
2.9 Condições De Garantia

Timer 48

3.1 Utilização Do Conta Mınutos
3.2 Utilização Do Programador De Fim De Cozedura
3.3 Acertar O Relógıo
3.4 Relógio (timer) Por Toque

Instruções De Operação 49

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

• AVISO: Durante a sua utilização, tanto o aparelho, como os componentes acessíveis do mesmo ficam muito quentes. Evite sempre tocar nos elementos de aquecimento.
• AVISO: As partes acessíveis podem ficar quentes quando o forno está a ser usado. As crianças devem ser mantidas a uma distância segura.
• Este electrodoméstico pode ser utilizado por crianças com oito anos ou mais e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais diminuídas, ou que não disponham da experiência e dos conhecimentos necessários, desde que lhes tenham sido dadas instruções sobre a utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança, ou que o utilizem sob sua supervisão.
• Nunca deixe as crianças brincarem com este aparelho.
• Crianças sem supervisão não devem nem limpar, nem manter este aparelho.
• Durante a utilização, o aparelho fica quente. Evite sempre tocar nas resistências instaladas no interior do forno.
AVISO: O exterior e as partes acessíveis podem ficar quentes durante a operação do forno.
Mantenha as crianças pequenas afastadas.
• Nunca utilize produtos abrasivos nem esfregões de metal para limpar o vidro da porta do forno; se o fizer, o vidro pode ficar riscado e acabar por se partir.
• Desligue o forno antes de remover a protecção; concluída a limpeza, nunca se esqueça de voltar a montar a protecção, de acordo com as instruções.
• Use exclusivamente a sonda térmica recomendada para este forno.
• Nunca utilize um sistema de limpeza a vapor para limpar este aparelho.
• Ligue uma ficha com contacto de terra ao cabo de alimentação que suporte a tensão, corrente e carga indicadas na etiqueta. A tomada deve ser adequada para a carga indicada na etiqueta e deve ter um contacto de terra ligado e operacional. O condutor de terra é de cor amarelo-verde. Esta operação deve ser realizada por um profissional qualificado. Em caso de incompatibilidade entre a tomada e a ficha do aparelho, peça a um eletricista qualificado para substituir a tomada por outro do tipo correto. A ficha e a tomada devem estar em conformidade com as normas de corrente do país de instalação do forno. A ligação da fonte de potência também pode ser realizada colocando um disjuntor omnipolar entre o aparelho e a fonte de potência que possa aguentar a carga máxima ligada e que cumpra a legislação atual. O cabo de terra amarelo-verde não deve ser interrompido pelo disjuntor. A tomada ou o disjuntor omnipolar usado deve ser facilmente acessível quando o aparelho está instalado.
• A desconexão deve ser conseguida colocando a ficha acessível ou incorporando um interruptor na cablagem fixa de acordo com as regras de cablagem.
• Se o cabo de potência estiver danificado, deve ser substituído por outro cabo igual disponível diretamente no fabricante ou contactando o departamento de serviço ao cliente.
• O cabo de potência deve ser do tipo H05V2V2-F.
• O não cumprimento das indicações acima pode comprometer a segurança do aparelho e anular a garantia.
• Todos os excessos ou materiais derramados devem ser removidos antes de limpar o aparelho.
• Durante o processo de limpeza pirolítico, as superfícies podem aquecer mais do que é normal, pelo que as crianças devem ser mantidas a uma distância segura.
• O aparelho não deve ser instalado atrás de uma porta decorativa para evitar sobreaquecimento.
• Quando colocar a prateleira no interior, certifique-se que o batente está colocado para cima e na parte de trás da cavidade.
A prateleira deve ser inserida completamente na cavidade.
• ADVERTÊNCIA: Não forre as paredes do forno com folhas de alumínio ou proteção descartável disponível no comércio. Com a folha de alumínio ou qualquer outra proteção, em contacto direto com o esmalte quente, corre-se o risco de fusão e deterioração do esmalte dos interiores.
• ADVERTÊNCIA: Nunca remova a guarnição da porta do forno.

1. INDICAÇÕES DE CARÁCTER GERAL

Obrigado por ter optado por um dos nossos produtos. Para tirar o maior proveito possível do seu forno, recomendamos que:
Leia atentamente este manual de instruções de utilização; ele contém instruções importantes sobre a instalação, a utilização e a manutenção seguras deste forno.
Mantenha este manual de instruções à mão, num local seguro, para o poder consultar sempre que necessário.
Quando o forno for ligado pela primeira vez, ele poderá emitir fumo com um cheiro acre. Isto fica a dever-se ao facto de o agente aglutinante dos painéis de isolamento existentes à volta do forno ter sido aquecido pela primeira vez. Trata-se de um facto absolutamente normal; se ele ocorrer, terá apenas de esperar que o fumo se dissipe antes de introduzir os alimentos no forno.
Devido à sua natureza, um forno aquece muito, em especial a sua porta de vidro.

1.1 DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE:

Os componentes utilizados neste electrodoméstico que podem entrar em contacto com géneros alimentares satisfazem o disposto na directiva da CEE 89/109.

Ao colocar o símbolo CE neste produto declaramos, sob nossa responsabilidade, a conformidade com todas as exigências de segurança europeia, para com a saúde e os requisitos ambientais estabelecidos na legislação em relação a este produto.

Depois de ter retirado o seu forno da embalagem, certifiquese de que ele não apresenta qualquer tipo de danos. Se tiver qualquer dúvida, não o utilize e entre em contacto com um técnico qualificado.
Mantenha os materiais utilizados na embalagem, como, por exemplo, sacos de plástico, poliestireno ou pregos, fora do alcance das crianças; estes materiais podem constituir fontes de perigo para as crianças.

1.2 INFORMAÇÃO SOBRE SEGURANÇA

O forno só deverá ser utilizado para o fim para que foi concebido, ou seja, o forno só deverá ser utilizado para cozinhar alimentos. Todo e qualquer outro tipo de utilização, como, por exemplo, para aquecer o ambiente, é considerada uma forma imprópria de utilizar o forno e, consequentemente, é considerada perigosa. O fabricante declina toda e qualquer responsabilidade por quaisquer danos provocados por uma utilização imprópria, incorrecta ou irrazoável do forno.
Sempre que utilizar um aparelho eléctrico, deverá observar determinadas regras básicas.
Não puxe pelo cabo para desligar a ficha do aparelho da tomada de alimentação de energia.
Não toque no forno com mãos ou pés molhados ou húmidos. Nunca utilize o forno quando est iver descalço. Normalmente nunca é boa ideia utilizar adaptadores, fichas múltiplas e extensões.
Se o forno se avariar ou ficar defeituoso, desligue-o, retirando a ficha do respectivo cabo de alimentação de energia da tomada, e não lhe toque.
Se o cabo de alimentação de energia apresentar qualquer tipo de dano, ele terá de ser imediatamente substituído. Ao proceder à substituição do cabo siga estas instruções.
Desmonte o cabo de alimentação de energia danificado e substitua-o por um H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F apto a suportar a corrente eléctrica de que o forno necessita. A substituição do cabo deverá ser sempre levada a cabo por um técnico devidamente qualificado.
O cabo de ligação à terra (amarelo/verde) tem de ter um comprimento 10 mm superior ao comprimento do cabo de alimentação de energia.
Sempre que o seu forno necessitar de ser reparado, recorra exclusivamente a um serviço de assistência técnica aprovado; certifique-se sempre de que só são utilizadas peças sobressalentes originais. Se estas instruções não forem cumpridas, o fabricante não poderá assegurar a segurança do forno.
•Nunca forre as paredes do forno com papel de alumínio ou com o material descartável de protecção, como o que se encontra à venda no mercado. O papel de alumínio, bem como qualquer outro tipo de protecção, quando colocado em contacto directo com o esmalte quente, corre o risco de se derreter e de deteriorar o esmalte do interior do forno.

1.3 INSTALAÇÃO

Compete ao cliente proceder à instalação do forno. O fabricante não tem qualquer obrigação de proceder à instalação do forno. Se for necessária assistência técnica do fabricante para repar avarias ou defeitos resultantes de uma instalação incorrecta do forno, esta assistência técnica não está coberta pela garantia. Ainstalção deve ser efectuada segundo as instruções dos técnicos qualificados. Uma instalação incorrecta do forno pode causar danos em pessoas, animais ou objectos. Neste caso, o fabricante não poderá ser responsabilizado por esses danos.

1.4 MONTAGEM DO FORNO

Monte o forno no espaço previsto na cozinha para esse efeito; o forno poderá ser montado sob uma bancada ou num armário vertical.
Monte o forno na posição devida, aparafusando-o nessa posição; a armação do forno dispõe de quattro orifícios previstos para a fixação do forno.
Para localizar estes orifícios deverá abrir a porta do forno e olhar para o interior do mesmo.
Ao proceder àmontagem do forno, e para assegurar uma ventilação adequada do mesmo, deverá respeitar as dimensões e distâncias indicadas no diagrama da ultima pagina.
Nota: No caso dos fornos combinados com uma placa, as instruções de montagem do manual da placa terão de ser seguidas.

1.5 IMPORTANTE

Para que este forno possa trabalhar nas devidas condições, será necessário que o local onde ele vai ser montado seja apropriado. Os painéis dos armários de cozinha situados de um lado e do outro do forno deverão ser feitos de um material resistente ao calor. Certifique-se de que as colas dos armários feitos de madeira folheada estejam aptas a suportar temperaturas de, pelo menos, 120°C. Tanto os plásticos como as colas que não estejam aptos a suportar estas temperaturas se derreterão, provocando a deformação do armário. Depois do forno ter sido alojado no interior do armário, os componentes eléctricos terão de ser totalmente isolados. Este requisito é um requisito de segurança legal. Todas as protecções deverão estar firmemente montadas, de modo a ser impossível proceder à sua remoção sem recorrer a ferramentas especiais.
Remova o painel de trás do armário de cozinha em que o forno vai ser montado, a fim de assegurar a circulação de uma corrente de ar adequada à volta do forno. O forno deverá ter um vão na parte de trás de, pelo menos, 45 mm.

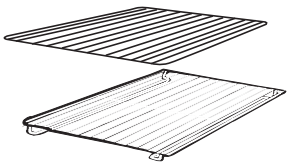
1.6 LIGAÇÃO DO FORNO À REDE DE ALIMENTAÇÃO DE ENERGIA

Ligue a ficha do cabo de alimentação de energia à tomada. Primeiro, porém, deverá certificar-se de que existe um terceiro contacto que actua como ligação do forno à terra. O forno terá de ser devidamente ligado à terra. Se o modelo de forno que adquiriu não estiver equipado com uma ficha, monte uma ficha padrão no cabo de alimentação de energia. Esta ficha deverá estar apta a suportar a alimentação de energia constante da placa de características. O cabo de ligação à terra é amarelo/verde. A ficha deverá ser montada por um técnico qualificado. Se a ficha do cabo e a tomada forem incompatíveis, deverá mandar proceder à substituição da tomada por um técnico devidamente qualificado.
Se assim o quiser, poderá igualmente instalar um interruptor de ligar/desligar, à alimentação de energia. As ligações terão de ter em consideração a corrente alimentada e deverão satisfazer os requisitos legais em vigor.

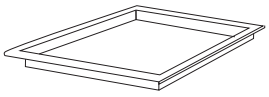
1.7 EQUIPAMENTO DO FORNO (de acordo com modelo)

É necessário efectuar uma limpeza do equipamento antes da primeira utilização. Lave com uma esponja, enxague e seque.

A grelha simples serve de suporte para formas, travessas, etc.
A grelha porta-recipientes serve mais particularmente para grelhados; associa-se ao tabuleiro de recolha de sucos.
Devido ao seu perfil especial, as grelhas permanecem na horizontal mesmo quando puxadas ao máximo para o exterior, pelo que não existe qualquer risco do recipiente que contêm escorregar ou transbordar.



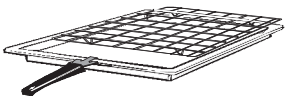
O tabuleiro buleiro de recolha de sucos serve para aparar o suco dos grelhados. Pode ser colocado por cima da grelha ou introduzido nas calhas. Só se utiliza com o Grelhador, o Espeto ou o Turbogrelhador. Nos outros modos de cozedura deve ser retirado do forno. Nunca utilizar este tabuleiro como recipiente para assar, pois causaria salpicos de gordura e fumos, e rapidamente sujaria o forno.



O conjunto de piza é o ideal para a cozedura de pizas. Este conjunto deve ser utilizado em conjunto com a função Pizza



O suporte do tabuleiro; O suporte do tabuleiro (prateleira) é indicado para grelhados. Utilize a junção com a pingadeira. Está incluída uma pega para ajudar a mover em segurança ambos os acessórios. Não deixe a pega dentro do forno.

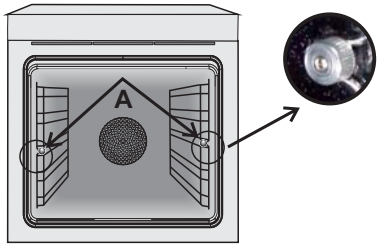


Rede de arame lateral, se incluída.



Remoção e limpeza das grelhas laterais

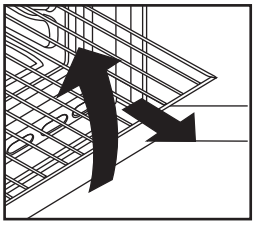
1 - Retire as porcas serrilhadas, desapertando no sentido dos ponteiros do relógio.
2 - Retire as grelhas, puxando no sentido indicado.
3 - Limpe as prateleiras de arame, lavando-as na máquina de lavar loiça ou com uma esponja molhada, secando posteriormente.
4 - Após o processo de limpeza, instale as grelhas, fazendo o movimento no sentido inverso.
5 – No fim, fixar as porcas serrilhadas, apertando-as.



Durante a utilização do forno, os acessórios não usados devem ser retirados do forno.

2. SUGESTÕES ÚTEIS

2.1 SISTEMA DE SEGURANÇA DAS PRATELEIRAS



O forno dispõe de um novo sistema de segurança das prateleiras.
Graças a este sistema, pode puxar as prateleiras para fora, quando pretender inspeccionar os alimentos que está a cozinhar, sem correr o risco de que a comida caia ou de que as prateleiras se desencaixem acidentalmente das paredes do forno, tombando. Para remover as prateleiras totalmente, terá de as puxar para fora e de as levantar.

2.2 GRELHAR

O grelhador do forno permite-lhe cozinhar rapidamente os alimentos, dando-lhes um atraente tom acastanhado. Para gratinar os alimentos, recomendamos que coloque a prateleira no quarto nível; este posicionamento da prateleira dependerá naturalmente da quantidade de alimentos, pelo que recomendamos que consulte a fig. na página 57.
Quase todos os alimentos podem ser cozinhados com o grelhador, à excepção de caça muito magra e de rolos de carne. As carnes e os peixes a serem grelhados deverão ser previamente ligeiramente untados com óleo ou outra gordura.

2.3 OS MODELS U·COOK

Os fornos U·COOK possuem um controlo electrónico da velocidade da ventilação, chamada VARIOFAN. Durante a cozedura, o sistema muda automaticamente a velocidade da ventilação (no modo multifunções) para optimizar a circulação do ar e a temperatura interna na cavidade do forno.

Soft cook — Todos os fornos U·COOK possuem a função Soft cook. Esta permite a gestão e a distribuição da mistura e da temperatura. Reduz a perda de humidade em 50%, garante que os alimentos não perdem a suavidade e saibem melhor. Este modo delicado de cozedura é recomendado para cozer pão e pastas.

Sprinter — Reduz o tempo do pré-aquecimento do forno: atinge 200 graus Celsius em apenas 8 minutos.

Super grill — Dá a possibilidade de pré seleccionar o nível e a intensidade do grelhador, até 50% mais potência em comparação com um forno multifunções tradicional.

Alguns modelos estão equipados com a nova porta WIDE DOOR que possui uma área de janela maior, permitindo uma manutenção mais fácil e um melhor isolamento térmico.

2.4 De acordo com o modelo U·SEE

Um sistema de iluminação subsititui a tradicional lâmpada. 14 luzes em LED estão integrados na parte interior da porta. Estas produzem iluminação branca e de elevada qualidade o que permitem a visualização do interior do forno com claridez e sem sombras em todas as prateleiras.

Vantagens:
SistemaU·SEE, além de fornecer excelente iluminação no interior do forno, duram mais que a lâmpada tradicional, e acima de tudo consumem menos energia.
- Excelente visualização
- Iluminação de longa duração
- Consumo muito baixo de energia, -95% em compração com a iluminação tradicional.
- Elevada



"Electrodoméstico com luzes brancas por LED de classe 1M de acordo com IEC 60825-1:1993 + A1: 1997 + A2: 2001(equivalente a EN 60825- 1: 1994 + A1: 2002 + A2: 2001); a potência máxima de luz emitida 459nm < 150uW. Não observar directamente com instrumentos ópticos."

2.5 Forno auto-limpante com revestimento catalítico

Tem à sua disposição, como acessórios extra, painéis especiais, auto-limpantes, revestidos por uma camada micro-porosa. Estes painéis existem para todos os modelos. Uma vez instalados estes painéis, deixa de ser necessário limpar manualmente o interior do forno.
A gordura que salta para as paredes laterais do forno quando são assados ou grelhados alimentos é eliminada pela camada micro-porosa, que decompõe a gordura por meio de catálise e a transforma em gás.
No entanto, um excesso de salpicos de gordura poderá entupir os poros e, por isso, impedir a auto-limpeza. Para repor a capacidade auto-limpante, basta ligar o forno vazio à temperatura máxima, durante cerca de 10 a 20 minutos.
Nunca utilize produtos abrasivos, esfregões de metal, objectos afiados, panos rugosos ou produtos químicos ou detergentes que possam danificar permanentemente o revestimento catalítico do seu forno.
Quando pretender assar alimentos gordos, o ideal será utilizar tabuleiros de paredes altas e colocar um tabuleiro por baixo da grelha, para apanhar a gordura excessiva.
Se as paredes interiores do forno estiverem coberta por uma camada de gordura tão espessa que o revestimento catalítico já não é eficaz, remova o excesso de gordura com um pano macio ou uma esponja embebido(a) em água quente.
Para que a limpeza automática possa ser levada a cabo com eficácia é necessário que o revestimento catalítico do interior do forno esteja poroso.
N.B.: Todos os revestimentos catalíticos actualmente disponíveis no mercado têm uma vida útil de cerca de 300 horas. Por isso, deverão ser substituídas de 300 em 300 horas de utilização.

2.6 Função de limpeza fácil “AQUACTIVA”

O procedimento de limpeza fácil AQUACTIVA usa o vapor para ajudar a remover a gordura e partículas de comida que ficam no forno.

1. Verter 300 ml de água para o recipiente de limpeza fácil AQUACTIVA na parte inferior do forno.
2. Definir a temperatura do forno para aquecimento “estático” ( ) ou “inferior” ( )
3. Regular a temperatura para o ícone AQUACTIVA ( )
4. Definar o programa para funcionar durante 30 minutos.
5. Depois de 30 minutos desligue o programa e deixe o forno arrefecer.
6. Quando o aparelho estiver frio, limpe as superfícies internas do forno com um pano.

Avisos:
Certifique-se de que o aparelho está frio antes de lhe voltar a tocar. Deve ser tomado cuidado com as superfícies quentes, pois há risco de queimaduras.
Use água destilada ou potável.



2.7 LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Sempre que o forno for utilizado, aconselhamos a limpar o vidro da porta com papel absorvente. Se houver demasiados salpicos, pode limpar depois com uma esponja seca e detergente. Nunca util izar produtos abrasivos ou objectos cortantes. Nunca limpar o forno com aparelhos a vapor ou a alta pressão. Limpe as superfícies de aço inoxidável e esmaltadas com água morna, na qual diluiu uma pequena quantidade de detergente ou com produtos indicados para a limpeza dessas superfícies. Nunca utilize produtos abrasivos que poderão danificar as superfícies e arruinar o aspecto do seu forno. É muito importante limpar o forno a seguir a cada utilização.
A gordura derretida deposita-se nas paredes do forno durante a cozedura dos alimentos.
Da próxima vez que o forno for utilizado, essa gordura poderá dar azo a cheiros desagradáveis, podendo, inclusive, pôr em perigo o êxito dos seus cozinhados. Limpe as paredes do forno com água quente com detergente; passe cuidadosamente por água, para remover todos os traços de detergente. Para que esta tarefa seja desnecessária, todos osmodelos poderão ser equipados com painéis catalíticos auto-limpantes: estes painéis são fornecidos como um extra (consulte o ponto intitulado FORNO AUTOLIMPANTE COM REVESTIMENTO CATALÍTICO) . Para limpar as grelhas de aço inoxidável poderá utilizar detergentes e esfregões abrasivos de metal, do tipo dos “Bravo”. As superfícies em vidro, como a parte de cima, a porta do forno e a porta da estufa, terão de ser limpas depois de estarem frias. O incumprimento desta regra poderá danificar essas superfícies. Esse tipo de danos não está coberto pela garantia. Como proceder para substituir a luz interior do forno: desligue o forno da corrente e desatarraxe a lâmpada. Substitua-a por uma lâmpada idêntica que possa suportar temperaturas muito elevadas.

2.8 ASSISTÊNCIA TÉCNICA

Antes de telefonar para a assistência técnica Se o forno não estiver a trabalhar, recomendamos que:
- verifique se o forno está devidamente ligado à corrente (ficha correctamente introduzida na tomada).
Se lhe for impossível detectar a causa da avaria: desligue o forno da corrente, não o tente reparar e ligue para os serviços de assistência técnica.
Antes de ligar para os serviços de assistência técnica, porém, tome nota do número de série do forno, constante da respectiva placa de características (vide a figura na ultima página).

2.9 CONDIÇÕES DE GARANTIA

Este electrodoméstico está abrangido por uma Garantia. Para beneficiar desta garantia deverá apresentar o certificado de “Garantia Internacional”, devidamente preenchido com o nome e morada do consumidor final, modelo e número de série do aparelho, e data de compra, além de devidamente autenticado pelo lojista. Este documento ficará sempre na posse do consumidor.
Durante o período de Garantia os Serviços de Assistência Técnica efectuarão a reparação de qualquer deficiência no funcionamento do aparelho resultante de defeito de fabrico.
A Garantia não inclui deslocações a casa do cliente, que serão debitadas de acordo com a taxa de deslocação em vigor a cada momento. Exceptua-se a 1ª deslocação, se se efectuar no primeiro mês de vigência da Garantia, que será gratuita.

A Garantia não inclui:
– Anomalias ocasionadas por mau trato, negligência ou manipulação contrária às instruções contidas no manual, modificação ou incorporação de peças de procedência diferente da do aparelho, aplicadas por serviços técnicos não autorizados.
–Defeitos provocados por curto-circuito ou injúria mecânica.
–Qualquer serviço de instalação ou explicação do funcionamento do aparelho em casa do cliente.
–Indemnizações por danos pessoais ou materiais causados directa ou indirectamente.
–Troca do aparelho.

Serviço Pós-Venda
Com o objectivo de satisfazer cada vez mais o consumidor final, colocamos à vossa disposição a nossa Rede Nacional de Assistência Técnica, com pessoal técnico devidamente Especializado.

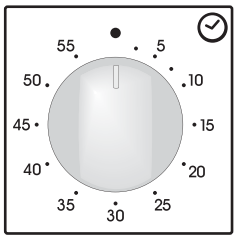


Este aparelho está classificado de acordo com a Diretiva Europeia 2012/19/UE relativa aos Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrónicos (REEE). Os REEE incluem substâncias poluentes (que podem provocar consequências negativas no meio ambiente) e componentes básico (que podem ser reutilizados). É importante que os REEE sejam submetido a tratamentos específicos, a fim de remover e eliminar corretamente todos os poluentes e recuperar e reciclar todos os materiais.
Os cidadãos individualmente podem desempenhar um papel importante no sentido de garantir que os REEE não se tornam num problema ambiental; é essencial seguir algumas regras básicas:
• Os REEE não devem ser tratados como lixo doméstico.
• Os REEE deverão ser entregues nos pontos de recolha relevantes geridos pelo município ou por empresas registadas. Em muitos países, no caso de grande REEE, poderão existir serviços de recolha ao domicílio.
• quando compra um novo aparelho, o antigo pode ser devolvido ao comerciante que terá a obrigação de o transportar gratuitamente numa base de um-para-um, desde que o equipamento seja de tipo equivalente e tenha as mesmas funções que o equipamento fornecido

RESPEITA O AMBIENTE E POUPA ENERGIA
Sempre que possível, evite pré-aquecer o forno e tente sempre rentabilizá-lo, enchendo-o ao máximo. Abra a porta do forno o menos possível, porque isso faz dispersar o calor. Para uma economia significativa de energia, desligue o forno entre 5 a 10 minutos antes do tempo de cozedura previsto para a receita e aproveite o calor residual que o forno continua a gerar. Mantenha as borrachas de vedação limpas e funcionais para evitar qualquer dispersão de calor para fora da cavidade do forno. Se tem um contrato eléctrico com tarifa bi-horária, utilize o início diferido para começar a cozinhar no horário de tarifa reduzida.

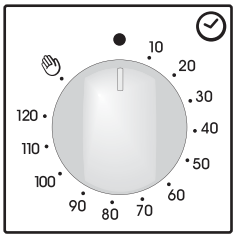
3. TIMER

3.1 UTILIZAÇÃO DO CONTA MINUTOS



Para seleccionar o tempo desejado, rode totalmente o botão no sentido dos ponteiros do relógio e em seguida volte a rodar no sentido inverso, até ao tempo desejado.
No fim do tempo seleccionado, será emitido um sinal sonoro durante alguns Segundos.

3.2 UTILIZAÇÃO DO PROGRAMADOR DE FIM DE COZEDURA



Este controlo dá-lhe a possibilidade de escolher o tempo de cozedura que pretende, desligando automaticamente o forno uma vez terminado o tempo seleccionado (máx. 120 min). Uma vez terminado o tempo seleccionado o programador volta à posição 0 e um sinal sonoro informa que o forno se desligará automaticamente.
O forno apenas funcionará depois de seleccionar o tempo ou com o programador na posição (símbolo).

3.3 ACERTAR O RELÓGIO



ATENÇÃO: a primeira operação que deve ser levada a cabo após a instalação do forno ou após um corte de energia (facilmente detectado no display onde pisca 12:00) é o acertar das horas. Proceda da seguinte forma.
•Pressione 1 vez o botão central.
•Ajustar a hora com os botões "-" "+"
•Solte todos os botões.

ATENÇÃO : O forno funciona apenas se o relógio tiver uma contagem de tempo definida

3.4 UTILIZAÇÃO DO PAINEL DE PROGRAMAÇÃO POR TOQUE "TOUCH CONTROL

FUNÇÃO	COMO ACTIVAR	COMO DESLIGAR	O QUE FAZ	PARA QUE SERVE
TRANCA DE SEGURANÇA PARA CRIANÇAS	• A função de segurança para crianças fica activada se tocar um mínimo de 5 segundos na tecla (+). A partir desse momento as funções do forno ficam trancadas e sem funcionamento e o display piscará a palavra STOP e apresentará o tempo, piscando intermitentemente.	• A função de segurança para crianças é desactivada quando se toca pelo menos 5 segundos na tecla (+) • A partir desse momento todas as funções ficam de novo operacionais.		
ALARME	• Pressione o botão central 1 vez • Press the buttons "+" e "-" para definir o tempo • Large os botões	• Quando o tempo definido chega ao fim, ouve-se um sinal sonoro, que depois irá parar por si, mas que também pode ser parado imediatamente, pressionando o botão SELECT.	• Faz soar um alarme no fim do tempo programado. • Durante o processo, o display mostra o tempo em falta.	• Permite usar o forno como relógio alarme(pode ser ligado com ou sem o forno a operar).
TEMPO DE COZEDURA	• Pressione o botão central 2 vezes. • Pressione os botões "-" or "+" para definir a duração de cozedura pretendida. • Deixe de pressionar os botões. • Seleccione a função de cozedura com o selector.	• Pressione qualquer botão para parar o sinal. Pressione o botão central para voltar para a função relógio.	• Permite programar o tempo de cozedura desejado • Para verificar quanto tempo falta , pressione o botão SELECT 2 vezes. • Para mudar a programação efectuada, pressione SELECT e as teclas "-" e "+"	• Quando o tempo acaba, o forno desliga automaticamente • Se desejar parar a cozedura antes do tempo programdo, rode o botão selector para = ou coloque o relógio a 0:00 (seleccione com as teclas "-" e "+")
FIM DO TEMPO DE COZEDURA end	• Pressione o botão central 3 vezes • Pressione as teclas "-" ou "+" para definer a hora a que pretende que o forno se desligue • Deixe de pressionar os botões • Seleccione a função de cozedura com o botão selector	• Na hora definida, o forno desliga. Para o desligar manualmente, rode o botão selector para a posição O.	• Permite programar o fim do tempo de cozedura • Para verificar o tempo actual pressione o botão central 3 vezes • Para modificar o que está definido, pressione os botões SELECT e "-" ou "+" e defina novos tempos	• Esta função é utilizada para várias funções de cozedura com tempo determinado. Por exemplo, se o prato tem que ser cozinhado por 45 minutos e tem que estar pronto às 12:30,seleccione esta função programando 45 minutos de cozedura e o fim do tempo de cozedura para as 12:30. No fim do tempo definido, o forno desliga-se automaticamente e vai ouvir-se um alarme sonoro. *A cozedura começará automaticamerte às 11:45 (12:30 menos 45 mins) e termina na hora definida, sendo que o forno se desliga automaticamente..* **AVISO** **Se seleccionar apenas a hora de fim da cozedura sem seleccionar o tempo de cozedura, vai acontecer que o forno começa a trabalhar de imediato e parará apenas à hora definida no fim do tempo de cozedura.**

4. INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO

Botão de selecção de funções	Programação da T º C nos modelos com programa or electrónico *(Type A)*	T º C programada Modelo com termostáto	Função de acordo com modelo
			**Acende a luz interna do forno.**
			**DESCONGELAÇÃO** Funcionamento da turbina de cozedura que ventila o ar no interior do forno. Óptimo para descongelar os alimentos antes de serem cozinhados.
	MAX	MAX	**Sprinter** Esta posição regula um aquecimento prévio rápido do forno. Uma vez seleccionada esta função, o forno é imediatamente aquecido (sendo necessários apenas 8 minutos, por exemplo, para aquecer o forno a 200°C); a temperatura pretendida pode ser regulada com o botão de regulação da temperatura. O fim da fase de aquecimento prévio é assinalado pelo apagamento do indicador luminoso do termóstato "°C". Concluída esta fase, pode seleccionar a função de cozedura pretendida e introduzir no forno os alimentos a cozinhar. Preste atenção, para não introduzir os alimentos no forno durante a fase de aquecimento prévio, pois, se o fizer, os alimentos podem ficar estragados.
 *	220 *50 ÷ 240*	*50 ÷ MAX*	**COZEDURA COMUM** Utilização simultânea da resistência da base e da parte superior. Pré-aquecer o forno durante cerca de dez minutos. Esta função é ideal para qualquer cozinhado à maneira antiga, alourar e assar carnes vermelhas, rosbife, perna de cabrito, caça, pão, massa folhada... Colocar o recipiente com o alimento a cozinhar ao nível do patamar central.
 	200 *50 ÷ 230*	*50 ÷ MAX*	**CIRCULAÇÃO DE AR QUENTE (a)** Utilização simultânea da resistência da base e da parte superior do forno e ainda da turbina que ventila o ar pelo interior do forno. Esta função é recomendada para aves, bolos, peixes, legumes... O calor penetra melhor no interior do alimento e reduz o tempo de cozedura, assim como o tempo de préaquecimento. Pode proceder-se a cozeduras simultâneas com preparação idêntica ou não, num ou em dois patamares do forno. Este modo de cozedura garante efectivamente uma repartição homogénea do ar quente e não mistura os cheiros. Prever cerca de 10 minutos a mais no caso de cozedura em conjunto
	200 *50 ÷ 230*	-	**Soft Cook (a)** A função Soft cook é a ideal para a confecção de bolos, artigos de pastelaria e pão. Graças à velocidade reduzida da ventoinha, esta função aumenta a humidade existente no interior do forno. Um teor de humidade mais elevado cria as condições ideais para os alimentos que têm necessidade de manter uma consistência elástica durante a sua cozedura (como é o caso, por ex., das tartes, dos bolos, do pão e dos biscoitos), evitando, desta forma, que a sua superfície se quebre.
	160 *50 ÷ 220*	*50 ÷ MAX*	**BASE VENTILADA (a)** Utilização da resistência da base mais da turbina que ventila o ar pelo interior do forno. Esta função é ideal para tartes de frutos sumarentos, quiches, empadas...., pois evita que os alimentos sequem e faz com que estes cresçam melhor, como no caso de bolo inglês, da massa e de outras cozeduras por baixo. Colocar o alimento no patamar inferior do forno.
	Nìvel 4 *1 ÷ 4*	*50 ÷ MAX*	**GRELHADOR *utiliza-se com a porta fechada:*** Utilização da resistência da parte superior do forno, com a possibilidade de regular o nível da temperatura. É preciso préaquecer o forno durante 5 minutos, para que a resistência fique ao rubro. É o sucesso seguro de grelhados, espetadas e gratinados. As carnes brancas devem ficar afastadas do grelhador; o tempo de cozedura será maior, mas a carne fica mais saborosa. No que se refere às carnes vermelhas e filetes de peixe, podem ser colocados na grelha com o tabuleiro de recolha de sucos por baixo.
	Nìvel 4 *1 ÷ 4*	*50 ÷ MAX*	**SUPER GRELHADOR:** o forno tem duas posições Grelhador **Grelhador : 2200 W** **Super Grelhador : 3000 W**
	190 *180 ÷ 200*	*50 ÷ 200*	**TURBOGRELHADOR (a) *utiliza-se com a porta fechada:*** Utiliza o da resistência da parte superior do forno mais da turbina que ventila o ar pelo interior do forno. É preciso pré-aquecer o forno para as carnes vermelhas; para as carnes brancas não é necessário. Ideal para alimentos espessos, peças inteiras, tais como: lombo de porco, aves, etc. Colocar o alimento directamente na grelha ao centro do forno, num nível médio. Introduzir o tabuleiro de recolha de sucos por baixo da grelha, de forma a recuperar a gordura. Certificar-se de que o alimento não fica demasiado perto do grelhador. Voltar a peça a meio da cozedura.
	Nìvel 4 *1 ÷ 4*	*50 ÷ 200*	**Grill mais espeto giratòrio** Grelhador/espeto rotativo. Esta função é utilizada para assar alimentos com o espeto.
	220	*50 ÷ MAX*	**Modo de cozedura de pizzas** O calor intenso produzido durante este modo de cozedura é similar ao produzido nos fornos de lenha tradicionais, especiais para a cozedura de pizzas.
 *	190 *180 ÷ 200*	*50 ÷ 200*	A função "**COOK LIGHT**" (Cozinhar Light) permite cozinhar de forma mais saudável, reduzindo a quantidade de gordura necessária. Graças à utilização do grill e função de ventilação combinados com um ciclo de ar pulsado, a cozedura irá reter as propriedades e suculência dos alimentos, tostando a superfície e mantendo a humidade no interior, sem comprometerer o sabor dos alimentos e utilizando um tempo de cozedura mais curto. Este método é particularmente adequado para cozinhar carne, legumes e omeletes ou tortilhas tostadas. O ciclo de ar pulsado mantém a humidade no interior do forno e o teor de humidade dos alimentos, preservando os valores nutricionais e garantindo um processo de confecção rápido e uniforme. Experimente nas suas receitas e reduza a quantidade de gordura e condimentos que costuma utilizar, experimente a leveza desta nova função!

(a) de acordo com modelo: funcione com Vario Fan - O sistema Vario Fan é o sistema exclusivo de funcionamento, desenvolvido pela Candy, para optimizar os resultados da cozedura, a gestão da temperatura e a gestão da humidade. O sistema Vario Fan modifica automaticamente a velocidade de rotação para todas as cozeduras no modo de operação multifunções. Este sistema é automaticamente activado sempre que é seleccionada uma das funções que está indicada no interior da área tracejada do painel de comandos.

* Testado de acordo com a norma CENELEC EN 60350-1 utilizada para definição da classe energética.

Spis treści

Wskazówki Ogólne 52

1.1 Deklaracja Zgodności
1.2 Uwaga
1.3Instalacja
1.4 Osadzenie Urżadzenia W Obudowie
1.5 Podłączenie Elektryczne
1.6 Wyposażenie Piekarnika

Użteczne Wskazówki 53

2.1 Ruszty piekarnika - system blokady
2.2 Pieczenie Z Grillem
2.3 Modele U.COOK
2.4 Zaleznie Od Modelu U.SEE
2.5 Katalityczny Piekarnik Samooczyszczający Się
2.6 Funkcja Aquactiva
2.7 Czyszczenie I Konserwacja
2.8 Serwis Techniczny

Regulator Czasowy 55

3.1 Korzystanie Z Minutnika
3.2 Korzystanie Z Wyłącznika Końca Pieczenia
3.3 Ustawianie Zegara
3.4 Zegar Dotykowy

Instrukcje Użytkowania 56

• UWAGA: Podczas pracy urządzenie oraz jego elementy są gorące. Należy zachowac ostrożność i nie dotykać gorących części.
• OSTRZEŻENIE: części łatwo dostępne mogą nagrzać się podczas używania piekarnika. Dzieci powinny zachować bezpieczną odległość od urządzenia.
• Dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz ososby z ograniczeniami ruchowymi, umysłowymi, czuciowymi lub nie posiadające odpowiedniej wiedzy lub doświadczenia mogą obsługiwać urządzenie jedynie pod nadzorem lub po przeszkoleniu odnośnie bezpiecznego uzykowania urządzenia i związanych z tym zagrożeń.
• Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
• Dzieci bez nadzoru nie mogą obsługiwac ani czyścić urządzenia.
• Podczas użytkowania urządzenie nagrzewa się. Należy zachowac ostrożność i nie dotykać gorących części wewnątrz piekarnika.
UWAGA: dostępne części mogą być gorące podczas użytkowania. Dzieci nie mogą zbliżać się do urządzenia.
• Do czyszczenia szyby drzwi piekarnika nie wolno stosować substancji ściernych ani ostrych skrobaków gdyż mogą one porysować szkło i spowodować jego stłuczenie.
• Wyłaczyć piekarnik przed usunięciem ekranu, po wyczyszczeniu zamontować ekran zgodnie z instrukcją.
• Używać wyłacznie sondy cieplnej przeznaczonej do tego piekarnika.
• Nie stosować do czyszczenia urządzeń parowych.
• Podłączyć wtyczkę do kabla zasilającego odpowiedniego do wymaganego napięcia, prądu i obciążenia wskazanego na tabliczce oraz posiadającego styk uziemiający. Gniazdko musi być odpowiednie do obciążenia wskazanego na tabliczce i musi posiadać podłączony oraz działający styk uziemiający. Przewód uziemiający jest koloru żółto-zielonego. Czynność tę powinien przeprowadzić odpowiednio wykwalifikowany specjalista. W razie niekompatybilności pomiędzy gniazdkiem a wtyczką urządzenia należy poprosić wykwalifikowanego elektryka o wymianę gniazdka na inne odpowiedniego typu. Wtyczka oraz gniazdko powinny być zgodne z obowiązującymi w danym kraju przepisami w zakresie instalacji elektrycznej. Podłączenie do źródła zasilania można wykonać również poprzez umieszczenie pomiędzy urządzeniem a źródłem zasilania wielobiegunowego wyłącznika, który wytrzyma maksymalne podłączone obciążenie i który będzie zgodny z obowiązującymi przepisami. Żółto-zielony kabel uziemiający nie powinien być przerwany przez ten wyłącznik. Gniazdko oraz wyłącznik wielobiegunowy zastosowany do podłączenia powinien być po zainstalowaniu urządzenia łatwo dostępny.
• Rozłączania można dokonywać dzięki dostępnej wtyczce lub wbudowanemu przełącznikowi w stałym okablowaniu, zgodnie z obowiązującymi przepisami w zakresie okablowania.
• Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, należy go zastąpić kablem lub specjalną wiązką przewodów udostępnianą przez producenta lub wskazaną po skontaktowaniu się z działem obsługi klientów.
• Kabel zasilający musi być typu H05V2V2-F.
• Nieprzestrzeganie powyższej wskazówki może zakłócić bezpieczeństwo urządzenia i spowodować utratę gwarancji.
• Nadmiar rozlanych substancji należy usunąć przed czyszczeniem urządzenia.
• W trakcie procesu czyszczenia pirolitycznego powierzchnie mogą być bardziej gorące niż zwykle. Dzieci powinny zachować bezpieczną odległość od urządzenia.
• Aby uniknąć przegrzewania się, urządzenia tego nie należy instalować za panelem dekoracyjnym.
• W razie umieszczania we wnętrzu półki należy się upewnić, że ogranicznik jest skierowany w górę i w stronę tylną komory.
Półka musi być włożona całkowicie do komory.
• OSTRZEŻENIE: Nie należy owijać ścian piekarnika folią aluminiową ani jednorazową folią ochronną dostępną w sklepach. Folia aluminiowa lub jakiekolwiek inne zabezpieczenie w bezpośrednim kontakcie z gorącą emalią może ulec stopieniu, a emalia we wnętrzu piekarnika może wówczas ulec pogorszeniu.
• OSTRZEŻENIE: Nie należy nigdy wyjmować uszczelki z drzwiczek piekarnika.

1. WSKAZÓWKI OGÓLNE

Dziękujemy za wybór jednego z naszych produktów. Aby wykorzystać go w maksymalnym stopniu zalecamy:
• uważnie zapoznać się ze wskazówkami zawartymi w niniejszej książeczce
• zachować ją na wypadek ewentualnej konsultacji.

Po pierwszym włączeniu piekarnika może wydobywać się z urządzenia dym o ostrym zapachu, pochodzącym z pierwszego podgrzania kleju, którym przymocowane są płyty izolacyjne stanowiące wykładzinę piekarnika. Jest to zjawisko całkowicie normalne i w przypadku jego wystąpienia należy poczekać aż dym przestanie się wydobywać i dopiero wtedy można umieścić w piekarniku żywność. Sam piecyk, ze swojej natury, jest urządzeniem rozgrzewającym się, co szczególnie dotyczy przeszklonych drzwiczek.

1.1 DEKLARACJA ZGODNOŚCI

Niniejsze urządzenie, w części przeznaczonej do kontaktu ze środkami spożywczymi spełnia wymagania przepisów ustanowionych w Dyrektywie 89/109/EWG.

Poprzez umieszczenie oznaczenia CE na tym produkcie poświadczamy na własną odpowiedzialność przestrzeganie wszystkich wymogów europejskich dotyczących bezpieczeństwa, ochrony zdrowia i środowiska określonych w przepisach dla tego produktu.

1.2 UWAGA

Niniejsze urządzenie przeznaczone jest do stosowania tylko i wyłącznie w celu, do którego zostało zaprojektowane, tzn. do wypieku produktów żywnościowych.
Wszelkie inne zastosowanie, (jak np. podgrzewanie otoczenia) jest uważane za niewłaściwe, a tym samym niebezpieczne. Konstruktor nie odpowiada za ewentualne szkody wynikające z niewłaściwego użycia, błędnego i nieracjonalnego zastosowania.
Podczas pracy piekarnik nagrzewa się, należy więc uważać aby nie dotykać grzałek wewnątrz piekarnika. Należy także pilnować, aby dzieci nie zbliżały się do pracującego piekarnika.
Wykorzystywanie dowolnego urządzenia elektrycznego wiąże się z koniecznością przestrzegania niektórych podstawowych reguł, w szczególności:
- Nie należy pociągać za kabel zasilający w celu wyjęcia wtyczki z gniazdka sieciowego,
- Nie należy dotykać urządzenia mokrymi lub wilgotnymi rękami lub stopami.
- Nie należy obsługiwać urządzenia stojąc boso.
- Nie wolno pozwalać aby urządzenie było obsługiwane przez dzieci lub osoby nie zaznajomione z nim bez właściwego nadzoru.
- Ogólnie odradza się stosowanie adapterów, rozdzielaczy lub przedłużaczy. W przypadku awarii lub niewłaściwego działania urządzenia należy je natychmiast wyłączyć i nie posługiwać się nim. W przypadku uszkodzenia kabla zasilającego należy natychmiast wymienić go, postępując w sposób następujący:
- otworzyć wieczko skrzynki zaciskowej odłączyć kabel zasilający i zastąpić go innym o odpowiedniej długości, izolowanym gumą (typu HO5 RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F) i przystosowanym do mocy urządzenia.

Czynności takiej powinna dokonać osoba o odpowiednich kwalifikacjach. Przewód uziemiający (żółto-zielony), powinien obowiązkowo być dłuższy o ok. 10 mm od przewodów sieci zasilającej.
O ewentualne naprawy należy prosić wyłącznie upoważnione punkty serwisowe i żądać stosowania oryginalnych części zamiennych. Niestosowanie się do powyższych wskazówek może poważnie ograniczyć poziom bezpieczeństwa urządzenia.
- To urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi przez dzieci lub osoby nie posiadające wiedzy do jego użytkowania, chyba że pozostają pod nadzorem lub zostały przeszkolone w zakresie obsługi urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
- Proszę nadzorować dzieci tak aby nie bawiły się urządzeniem.

•Nie należy wykładać ścianek piekarnika folią aluminiową lub jednorazowymi materiałami ochronnymi dostępnymi w sklepach. Użyta folia aluminiowa lub inne materiały ochronne w zetknięciu z gorącą emalią mogą spowodować nadtopienie się i pogorszenie jakości emaliowanych ścianek wnętrza piekarnika.

1.3 INSTALACJA

Instalacja odbywa się na koszt nabywcy i producent zwolniony jest z tej usługi.
Instalacja powinna być dokonana zgodnie z instrukcją i tylko przez wykwalifikowany personel. Błędna instalacja może spowodować obrażenia osób, zwierząt i szkody przedmiotów, za które producent nie jest odpowiedzialny.

1.4 OSADZENIE URZĄDZENIA W OBUDOWIE

Należy umieścić urządzenie we wnęce szafki (pod blatem kuchennym lub w pionowej szafce). Mocowanie odbywa się za pomocą czterech śrub przykręcanych w otworach widocznych po otwarciu drzwiczek.
Aby zapewnić najlepszą wentylację w szafce, należy wyciąć w niej otwory, zgodnie z wymiarami i odległościami wskazanymi na rysunku na stronie 78.

Uwaga!
W przypadku piekarników łączonych z płytą kuchenną konieczne jest przestrzeganie zaleceń zamieszczonych w instrukcji dołączonej do kombinowanego urządzenia.

Uwaga!
W celu zagwarantowania właściwego funkcjonowania urządzenia zabudowanego, konieczne jest, aby szafka lub wnęka charakteryzowały się odpowiednimi parametrami. Ścianki mebli sąsiadujących z piekarnikiem powinny być wykonane z materiału odpornego na wysoką temperaturę. Obowiązuje to szczególnie w przypadku szafek wykonanych z płyty pilśniowej lub pazdzierzowej, wykorzystującej klej, który powinien być odporny na temperaturę 120° C. Szafki sklejane a nieodporne na tę temperaturę mogą stać się przyczyną odkształceń lub odklejania się warstwy laminatu. Według norm bezpieczeństwa z chwilą osadzenia urządzenia w zabudowie nie powinno się wykonywać żadnych połączeń z elementami elektrycznymi.
Wszystkie elementy stanowiące osłonę urządzenia powinny zostać zamocowane w taki sposób, aby nie można ich było zdjąć bez uciekania się do pomocy narzędzi.
Aby zapewnić dobrą wentylację, konieczne jest usunięcie tylnej ścianki szafki, pomiędzy ścianą i płytą kuchenną powinna istnieć wolna przestrzeń o rozmiarach co najmniej 45 mm.

1.5 Podłączenie elektryczne

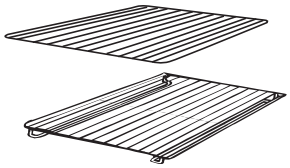
Należy wetknąć wtyczkę w gniazdko sieciowe wyposażone w bolec połączony z uziemieniem. Samo uziemienie powinno być wykonane w sposób prawidłowy. W przypadku modeli bez wtyczki należy zamontować na kablu zasilającym wtyczkę znormalizowaną, zdolną wytrzymać obciążenie wskazane na tabliczce znamionowej.
Przewód uziemiający jest oznaczony kolorem żółtym i zielonym.
Montażu wtyczki powinna dokonać osoba wykwalifikowana. W przypadku niedopasowania gniazdka i wtyczki urządzenia należy zamienić gniazdko na inne - odpowiedniego typu, zaś samej wymiany powinna dokonać osoba wykwalifikowana. Powinna ona również upewnić się, czy powierzchnia przekroju kabli w gniazdku jest odpowiednia dla mocy pobieranej przez urządzenie. Można również dokonać podłączenia do sieci, wstawiając pomiędzy urządzenie i samą sieć przełącznik wielobiegunowy charakteryzujący się minimalną odległością pomiędzy stykami w pozycji otwarcia równą 3 mm, dostosowanego do obciążenia i odpowiadającego obowiązującym normom. żółto-zielony kabel uziemiający nie może być przerwany żadnym przełącznikiem.
Stosowane gniazdko lub przełącznik wielobiegunowy powinny być łatwo dostępne dla użytkownika lub przedstawiciela serwisu
Uwaga: Podczas instalacji kabel zasilający należy umieścić tak, aby w żadnym jego punkcie temperatura otoczenia nie była wyższa niż 50 stopni C.
Urządzenie zgodne jest z wymaganiami bezpieczeństwa przewidzianymi przez odpowiednie instytucje normatywne. Bezpieczeństwo elektryczne niniejszego urządzenia zapewnione jest jedynie wtedy, gdy jest ono prawidłowo podłączone do sprawnej instalacji uziemiającej, zgodnie z obowiązującymi normami bezpieczeństwa elektrycznego.
Jest absolutnie niezbędne sprawdzenie tego podstawowego zalecenia bezpieczeństwa, zaś w przypadku wątpliwości należy zażądać dokładnego sprawdzenia instalacji przez wykwalifikowany personel. Należy sprawdzić czy moc elektryczna instalacji i gniazdek sieciowych odpowiadają maksymalnej mocy urządzenia wskazanej na tablicy znamionowej. W przypadku wątpliwości należy zwrócić się do osoby wykwalifikowanej.
Uwaga: Producent nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne szkody uczynione osobom lub rzeczom spowodowane brakiem połączenia z instalacją uziemiającą.
UWAGA: Napięcie i częstotliwość zasilania wskazane są na tabliczce znamionowej - rys. 4, s. 78.

1.6 WYPOSAŻENIE PIEKARNIKA

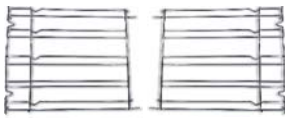
(Dostępne tylko w niektórych modelach)

Przed pierwszym użyciem piekarnika konieczne jest wykonanie wstępnego oczyszczenia elementów jego wyposażenia. Należy umyć je gąbką, a następnie opłukać i wysuszyć.

Ruszt służy za podstawę dla tortownic, naczyń żaroodpornych i foremek do ciast. Służy także do pieczenia mięs , ponieważ dołączona jest do niego brytwanna, na którą może kapać tłuszcz z pieczonego mięsa.



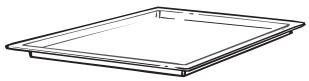
Boczne drutu siatki jeśli uwzględnione.



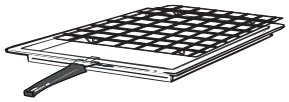
Zestaw do pizzy, idealny do jej pieczenia, powinien być stosowany gdy włączamy funkcję PIZZA.



Taca odciekowa służy do zbierania soku z grillowanych potraw.

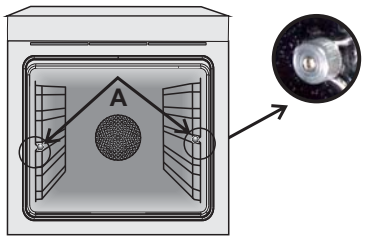


Ruszt wraz z ociekaczem do tłuszczu przeznaczony jest do grilowania.
Ruszt wyposażony jest w specjalny uchwyt umożliwiający wyjęcie go z piekarnika.
Nie należy pozostawiać uchwytu we wnętrzu piekarnika.



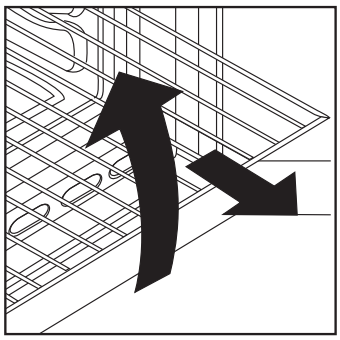
Demontaż i czyszczenie drabinek

1- Odkręcić nakrętkę, przekręcając ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara
2- Zdjąć drabinki, pociągając w kierunku do siebie.
3- Umyć drabinki w zmywarce lub ręcznie wilgotną gąbką. Po umyciu wysuszyć.
4- Po umyciu i wysuszeniu zamontować drabinki, odwrotnie do sposobu montażu
5. Przykręcić nakrętki



2. UŻTECZNE WSKAZÓWKI

2.1 Ruszty piekarnika - system blokady



Piekarnik wyposaŻony jest w nowy system blokady rusztów. System ten pozwala na niemal całkowitę wysunięcie rusztów, bez groŻby wypadnięcia ich z piekarnika, z jednoczesnym utrzymaniem ich pozycji poziomej, umoŻliwiając w ten sposób sprawdzenie i wymieszanie potrawy w sposób jak najbardziej pewny i cichy. Aby wyciągnąć ruszty, wystarczy, jak wskazuje rysunek, unieść je, chwytając za przednią część i pociągnąć w swoim kierunku.

2.2 PIECZENIE Z GRILLEM

Ten typ pieczenia pozwala na szybkie zarumienienie potraw. Do tego celu zaleca się umieszczenie rusztu na poziomie 3 lub 4, zaleŻnie od wymiarów potraw (str.74).
Na grillu moŻna piec niemal wszystkie rodzaje mięs, z wyjątkiem niektórych chudych mięs z dziczyzny oraz pulpetów. Mięso i ryby do pieczenia na grillu naleŻy lekko natrzeć oliwą.

2.3 MODELE U·COOK

U·COOK ma elektronicznie sterowany wentylator, rozwiazanie opatentowane VARIOFAN. Podczas pieczenia system zmienia automatycznie obroty wentylatora (w trybie wielofunkcyjnym) w celu optymalizacji temperatury i przeplywu powietrza wewnatrz piekarnika.

Soft cook — U·COOK ma funkcje Softcook Soft cook. ktora kontroluje rozklad wilgotnosci i temperatury.
Zmniejsza ona o okolo 50% utrate wilgotnosci przez co potrawy sa bardziej delikatne. Jest to szczegolnie przydatne przy wypiekach chleba i ciast.

Sprinter — Zmniejsza czas rozgrzewania piekarnika: tylko 8 minut do 200 stopni Celsjusza.

Super grill — Umozliwia ustawienie mocy grillowania, do 50 % mocy wiecej niz w tradycyjnym piekarniku.

W niektorych modelach wystepuja drzwi WIDE DOOR z wieksza szyba, co ulatwia czyszczenie piekarnika
i poprawia jego izolacje termiczna.

2.4 Zaleznie od modelu U·SEE

System oswietlenia zastepujacy tradycyjna zarowke.
14 diod LED zintegrowanych z drzwiami. Wytwarzaja biale jasne swiatlo co umozliwia dokladne oswietlenie wnetrza piekarnika bez cieni.

Zalety :
U.SEE system poza lepszym oswietleniem zapewnia tez wieksza niezawodnosc niz tradycyjne zarowki i oszczedza energie elektryczna.
- Optymalne oswietlenie
- Long life - duza trwalosc
- Bardzo niskie zuzycie energii,
- 95% w porownaniu do tradycyjnego.



„Urządzenie z białym źródłem światła LED klasy 1M, zgodnie z IEC 60825-1:1993 + A1: 1997 + A2: 2001 (co odpowiada EN 60825-1: 1994 + A1: 2002 + A2: 2001); maksymalna moc emisji światła dla 459nm < 150uW. Nie obserwować bezpośrednio urządzeniami optycznymi."

2.5 Katalityczny piekarnik samooczyszczający się

Specjalne samooczyszczające się płyty, pokryte lakierem o strukturze mikroporowatej, oferowane dla wszystkich modeli jako akcesoria opcjonalne eliminują konieczność ręcznego czyszczenia piekarnika.
Krople tłuszczu osadzające się na ściankach podczas pieczenia rozłoŻone zostają przez emalię w procesie katalitycznym utleniania i przekształcają się na produkty gazowe.
Zbyt duŻe plamy mogą zatkać mikropory i tym samym przeszkodzić w automatycznym czyszczeniu. Odzyskanie właściwości samooczyszczania uzyskuje się za pośrednictwem podgrzania pustego piekarnika przez okres około 10 - 20 minut, nastawiając pokrętło piekarnika na maksymalną temperaturę.
Nie wolno stosować produktów ciernych, druciaków, ostrych przedmiotów, szorstkich ściereczek, produktów chemicznych lub detergentów mogących nieodwracalnie zniszczyć powierzchnię emalii.
Zaleca się ponadto stosowanie garnków głębokich w przypadku pieczenia potraw szczególnie tłustych (pieczenie, itd.), zaś w przypadku pieczenia na grillu - stosowanie brytfanny.
Ta prosta wskazówka pozwala na stworzenie idealnych warunków i temperatury dla czyszczenia katalitycznego
Jeśli, z powodu znacznego zabrudzenia piekarnika, nie jest moŻliwe samooczyszczanie, zaleca się usunąć tłuszcz za pomocą wilgotnej szmatki lub gąbki zanurzonej w ciepłej wodzie.
Porowatość emalii jest jej podstawową cechą gwarantującą działanie samooczyszczające.
Uwaga: Wszystkie płyty samooczyszczające się, dostępne w handlu, charakteryzują się skutecznością działania przez okres około 300 godzin pracy piekarnika. Po upływie tego okresu eksploatacji naleŻy płyty te wymienić.

2.6 FUNKCJA AQUACTIVA

W funkcji Aquactiva zostaje wykorzystana para wodna, która pomaga usunąć tłuszcz i resztki potraw z wnętrza piekarnika.
1. Wlać 300 ml wody do wgłębienia Aquactiva umieszczonego na dnie piekarnika.
2. Wybrać funkcję piekarnika Pieczenie Statyczne ( ) lub dolna ( ) grzałka
3. Ustawić temperaturę na symbolu Aquactiva
4. Uruchomić program na 30 min.
5. Po upływie 30 min wyłączyć piekarnik i zostawić do ostygnięcia.
6. Kiedy urządzenie jest zimne wyczyścić wnętrze piekarnika miękką ściereczką.

Ostrzeżenie:
Przed dotknięciem urządzenia, upewnić się, że jest ono zimne.
Należy zachować ostrożność w przypadku wszystkich gorących powierzchni, ponieważ istnieje ryzyko poparzenia.
Używać wody destylowanej lub wody pitnej.





2.7 CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Powierzchnie ze stali nierdzewnej i powierzchnie emaliowane naleŻy myć w letniej wodzie z dodatkiem mydła, ewentualnie z uŻyciem środków dostępnych w handlu, absolutnie unikając stosowania proszków ciernych, które mogłyby uszkodzić powierzchnie i części ozdobne.
Bardzo waŻnym zagadnieniem jest utrzymywanie w piekarniku czystości, czyszczenie piekarnika naleŻy przeprowadzać po kaŻdorazowym wykorzystaniu go. Na ściankach piekarnika w czasie wypieku osadzają się tłuszcze, które mogą, w trakcie kolejnego uruchomienia, wytwarzać nieprzyjemne zapachy, pogarszające wynik pieczenia. Do czyszczenia wnętrza piekarnika naleŻy stosować ciepłą wodę i środek myjący, na zakończenie naleŻy odpowiednio opłukać ścianki piekarnika.
MoŻliwe jest uniknięcie tej niewygodnej czynności dzięki pokryciu ścianek, we wszystkich modelach piekarnika, specjalnymi płytami samooczyszczającymi się, oferowanymi jako akcesoria na Życzenie: patrz odpowiedni paragraf "KATALITYCZNY PIEKARNIK SAMOOCZYSZCZAJĄCY SIĘ".
Do rusztów ze stali nierdzewnej naleŻy uŻywać detergentów i stalowych druciaków. Czyszczenie powierzchni ze szkła hartowanego naleŻy wykonywać gdy powierzchnie te są ostudzone.
Pęknięcia powierzchni szklanych wynikłe z nieprzestrzegania tego zalecenia nie są objęte gwarancją.
Żarówkę oświetleniową piekarnika moŻna wymienić odłączywszy wcześniej urządzenie od zasilania i odkręcając klosz. NaleŻy wymienić Żarówkę na nową, o tej samej odporności na wysokie temperatury.

2.8 SERWIS TECHNICZNY

Przed zwróceniem się do Centrum Serwisowego
Jeśli piekarnik nie działa, radzimy sprawdzić, czy prawidłowo została wetknięta wtyczka do gniazdka sieciowego.
Jeśli nie moŻna wykryć przyczyny usterki:
NaleŻy odłączyć piekarnik od zasilania elektrycznego, nie dotykać urządzenia i wezwać technika serwisowego.
Przed zawiadomieniem Centrum Serwisowego naleŻy zanotować numer seryjny, znajdujący się na tabliczce znamionowej.
GWARANCJA
Niniejsze urządzenie dostarczane jest wraz ze świadectwem gwarancji uprawniającym do bezpłatnego korzystania z serwisu technicznego, w okresie gwarancyjnym na warunkach określonych w karcie gwarancyjnej.

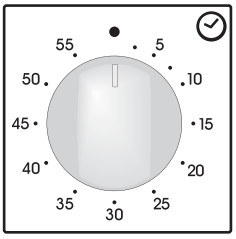


Urządzenie to jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19 / UE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE). Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny zawiera zarówno substancje zanieczyszczające (o negatywnym oddziaływaniu na środowisko naturalne), jak i podstawowe elementy (które można użytkować wielokrotnie). Ważne, aby zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny poddawać specjalnej obróbce w celu bezpiecznego usunięcia i pozbycia się wszystkich środków zanieczyszczających i odzyskania wszystkich surowców wtórnych.
Poszczególne osoby odgrywają ważną rolę w zapobieganiu szkodliwemu oddziaływaniu zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego na środowisko, ważne aby przestrzegać kilku podstawowych zasad:
• Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny nie może być traktowany jako odpad komunalny.
• Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny przekazuje się do właściwych punktów zbiórki prowadzonych przez gminy lub koncesjonowane firmy. W wielu krajach, gdzie jest dużo zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego, odbiera się go z domów.
• gdy kupuje się nowe urządzenie, zużyte można zwrócić do sprzedawcy, który musi je przyjąć bezpłatnie, na zasadzie zamiany jeden za jeden, o ile urządzenie to jest tego samego rodzaju i ma takie same funkcje, jak urządzenie dostarczone.

OSZCZĘDNOŚĆ ENERGII I POSZANOWANIE ŚRODOWISKA
Tam gdzie to możliwe, należy unikać wstępnego podgrzewania piekarnika i zawsze starać się go zapełnić. Jak najrzadziej otwierać drzwiczki piekarnika, ponieważ za każdym razem, gdy zostaną otwarte z wnętrza ucieka ciepło. W celu uzyskania znacznej oszczędności energii piekarnik należy wyłączyć na 5-10 minut przed planowanym zakończeniem pieczenia, co pozwoli na wykorzystanie ciepła odpadowego, które nadal generuje piekarnik. Uszczelki powinny być czyste i spełniać swoje zadanie, aby uniknąć wydostawania się ciepła poza wnętrze piekarnika. Jeśli Twoja umowa z dostawcą energii opiera się na taryfie godzinowej, program "opóźnionego startu" upraszcza oszczędzanie energii, uruchamiając proces pieczenia w czasie obowiązywania niższej taryfy.

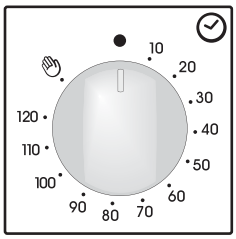
3. REGULATOR CZASOWY

3.1 KORZYSTANIE Z MINUTNIKA



Aby ustawić wybrany czas zakończenia pieczenia należy wykonać pełny obrót pokrętłem, aby powrócić wskaźnikiem na pozycję odpowiadającą wybranemu czasowi. Kiedy upłynie ustawiony czas, po kilku sekundach rozlegnie się sygnał dźwiękowy, sygnalizujący koniec pieczenia.

3.2 KORZYSTANIE Z WYŁĄCZNIKA KOŃCA PIECZENIA



Mechanizm ten pozwala zaprogramować w minutach czas pieczenia i automatyczne wyłączenie się piekarnika w ustawionym czasie (max. 120 minut)
Po upływie wybranego czasu pokrętło programatora obróci się na pozycję 0 (pozycja sygnału dźwiękowego), w której piekarnik automatycznie się wyłączy.
Piekarnik może być włączony jedynie wtedy gdy ustawimy czas pieczenia lub gdy przekręcimy pokrętło na pozycję

3.3 USTAWIANIE ZEGARA



UWAGA
Pierwszą czynnością po zainstalowaniu piekarnika lub po przerwie w dopływie prądu jest ustawienia zegara. (brak ustawienia jest sygnalizowany znakiem 12:00 na wyświetlaczu)
Aby ustawić zegar należy:
•Wcisnąć przycisk środkowy (centralny) 1 raz
•Nastaw godzinę przyciskami "-" "+" .
•Zwolnić przyciski.

UWAGA: Piekarnik działa tylko jeżeli zegar jest ustawiony.

3.4 ZEGAR DOTYKOWY

FUNKCJE	Jak włączyć	Jak wyłączyć	Jak działa	Do czego służy
ZABEZ-PIECZENIE PRZED DZIEĆMI	•Zabezpieczenie aktywuje się przytrzymując przez minimum 5 sekund pole (+) Od tej chwili wszystkie funkcje są zablokowane wyświetlacz naprzemiennie pokazuje STOP i ustawiony czas.	•Zabezpieczenie wyłącza się przytrzymując przez minimum 5 sekund pole (+) Od tej chwili wszystkie funkcje sterowania są odblokowane.		
Minutnik	•Wcisnąć przycisk środkowy (centralny) 1 raz •Ustawić czas trwania pieczenia wciskając Przyciski "-" "+" • Zwolnić przyciski.	• Po zakończeniu ustawionego czasu, funkcja sama się wyłączy i rozlegnie się sygnał dźwiękowy, który wyłączy się po chwili. Aby wyłączyć natychmiast sygnał dźwiękowy należy wcisnąć przycisk SELECT	• Po zakończeniu ustawionego czasu rozlega się sygnał dźwiękowy • Podczas pracy wyświetlacz pokazuje pozostały czas.	• Pozwala na użycie programatora jako budzika. Można go używać przy włączonym lub wyłączonym piekarniku.
Czas trwania pieczenia	• Wcisnąć przycisk środkowy (centralny) 2 razy • Ustawić czas trwania pieczenia przyciskiem • Zwolnić przyciski "-" "+" • Wybrać funkcję za pomocą pokrętła wyboru funkcji	• Aby wyłączyć sygnał (alarm) wcisnąć jakikolwiek przycisk. Aby przywrócić działanie zegara wcisnąc przycisk śrdkowy (centralny)	• Pozwala ustawić czas trwania pieczenia • Aby pokazać czas pozostały do końca pieczenia należy wcisnąć przycisk SELECT 2 Razy • Aby zmienić czas pozostały do końca pieczenia należy wcisnąć przycisk SELECET "-" "+"	• Po zakończeniu ustawionego czasu piekarnik sam się wyłączy. • Jeśli trzeba wyłączyć piekarnik wcześniej należy obrócić pokrętło wyboru funkcji na pozycję 0 lub ustawić czas pieczenia na 0:00(przyciskami SELECT "-" "+"
Zakończenie pieczenia	•Wcisnąć przycisk środkowy (centralny) 3 razy • Ustawić godzinę zakończenia pieczenia przyciskami "-" "+" • Zwolnić przyciski • Wybrać funkcję pieczenia za pomocą pokrętła wyboru funkcji.	• O ustawionej godzinie piekarnik sam się wyłączy • Jeśli trzeba go wyłączyć wcześniej należy ustawić pokrętło wyboru funkcji na pozycję 0	• Ustawia godzinę końca pieczenia. • Aby pokazać zaprogramowaną godzinę należy Wcisnąć przycisk środkowy (centralny) 3 razy • Aby zmienić zaprogramowaną godzinę wcisnąć przycisk SELECT+ "-" "+"	Zwykle używa się tej funkcji razem z funkcją Czas trwania pieczenia: np. potrawa ma się piec przez 45 min. i chcemy, żeby była gotowa o godz. 12:30. A zatem należy: -Wybrać odpowiednią funkcję pieczenia -Ustawić czas trwania pieczenia na 45 mm (Timer + "-" "+") • Po zakończeniu ustawionego czasu piekarnik wyłączy się i rozlegnie się sygnał dźwiękowy. - Ustawić koniec pieczenia na godz. 12:30 (END + "-" "+" **Pieczenie wyłączy się automatycznie o godz. 11:45 (12:30 - 45 min.) O ustawionej godzinie końca pieczenia piekarnik automatycznie się wyłączy.** **UWAGA** **Jeśli ustawimy tylko koniec pieczenia, bez czasu trwania pieczenia, piekarnik włączy się natychmiast i wyłączy o ustawionej godzinie.**

4. INSTRUKCJE UŻYTKOWANIA

Pokrętło wyboru funkcji	T °C ustaw. oraz zakres model z program. elektron. *(Type A)*	T°C ustawienie model z termostatem	Funkcja w zależności od modelu
			Po obróceniu pokrętła sterowania na pozycję “żarówka” lampka sygnalizacyjna pozostanie zapalona w trakcie wszystkich kolejnych operacji. Włączony zostanie również wentylator chłodzący
			**RozmraŻanie** Pozycja ta umoŻliwia obieg powietrza o temperaturze otoczenia wokół zamroŻonej potrawy, rozmraŻa ją w ciągu kilku minut, nie zmieniając przy tym zawartości białka.
	MAX	MAX	**Sprinter** Pozycja grzania wstępnego piekarnika. Jej włączenie pozwala na prawie natychmiastowe rozgrzanie piekarnika (np. Osiągnięcie temperatury 200oC w 8 min..) Wymagana temperatura jest ustawiana za pomocą odpowiedniego pokrętła. Koniec grzania wstępnego jest sygnalizowany za pomocą kontrolki świetlnej termostatu “C”, która zgaśnie. Po zakończeniu tej fazy można wybrać żądaną funkcję pieczenia i wstawić potrawę do piekarnika. Należy uważać aby nie wstawiać potraw do piekarnika w trakcie podgrzewania wstępnego , gdyż mogłoby to zepsuć efekt pieczenia.
 *	220 *50 ÷ 240*	*50 ÷ MAX*	**Konwekcja naturalna** Włączone są obie grzałki: na dole i u góry piekarnika. Jest to tradycyjne pieczenie, doskonałe do wypieku ud˚ców, dziczyzny, idealna do biszkoptów i przygotowywania potraw bardzo kruchych. Dobre wyniki uzyskuje si´ w przypadku wypieków na blasze z regulacją temperatury od 50 do 240° C.
	200 *50 ÷ 230*	*50 ÷ MAX*	**Pieczenie z nawiewem** Włączone są obie grzałki piekarnika: dolna i górna oraz wewnętrzny wentylator. Funkcja ta wskazana jest do pieczenia drobiu, ryb, chleba, pizzy itd. Taki system pieczenia umożliwia pieczenie różnych potraw na różnych poziomach w tym samym czasie (np. mięsa i ryb) a ich smaki i zapachy nie mieszają się.
	200 *50 ÷ 230*	-	**Soft Cook** Soft cook to funkcja przeznaczona do pieczenia ciast i chleba. Dzięki łagodnemu nawiewowi zwiększa się wilgotność wewnątrz piekarnika. Wilgotność stwarza warunki dogodne do pieczenia potraw , które muszą zachować elastyczną konsytencję w trakcie pieczenia (np. Torty, chleb, ciasteczka) aby po upieczeniu nie kruszyły się.
	160 *50 ÷ 220*	*50 ÷ MAX*	**Pieczenie z nawiewem i włączoną dolną grzałką** Doskonałe do delikatnych wypieków (torty, suflety)
	Stopnja 4 *1 ÷ 4*	*50 ÷ MAX*	**Tradycyjne pieczenie na grillu przy zamkniętych drzwiczkach** W pozycji tej włączona zostaje grzałka grilla na promienie podczerwone (górna). Idealne przy pieczeniu mięs o średniej i małej grubości (kiełbaski, Żeberka, bekon).
	Stopnja 4 *1 ÷ 4*	*50 ÷ MAX*	**SUPER GRILL:** pečica ima dve stopnji **Grill : 2200 W** **Grill SUPER : 3000 W**
	190 *180 ÷ 200*	*50 ÷ 200*	**Grill z nawiewem przy drzwiczkach zamkniętych** Powietrze podgrzewane przez grzałkę grilla zostaje zasysane przez wentylator kierujący strumień powietrza na potrawy, przy czym temperatura tego powietrza moŻe wahać się od 50 do 200° C. Funkcja grilla z nawiewem zastępuje z powodzeniem roŻen obrotowy i gwarantuje doskonałe wyniki w przypadku pieczenia drobiu, kiełbas i czerwonych mięs, równieŻ w duŻych kawałkach.
	Stopnja 4 *1 ÷ 4*	*50 ÷ 200*	Włączenie grzałki grilla oraz silnika obrotu roŻna. SłuŻy do pieczenia na roŻnie (szaszłyki).
	220	*50 ÷ MAX*	**Funkcja pizzy** Rozprowadzone ciepło pozwala w tej funkcji uzyskać równomierne pieczenie dla wszystkich rodzajów potraw (idealne dla pizzy).
 *	190 *180 ÷ 200*	*50 ÷ 200*	Funkcja **"COOK LIGHT"** to doskonała opcja dla zwolenników zdrowej kuchni, ponieważ umożliwia ograniczenie spożycia tłuszczu i oleju. Grillowanie z termoobiegiem w połączeniu z pulsacyjnym przepływem powietrza zapewnia zatrzymanie wilgoci w żywności przy jednoczesnym opiekaniu warstwy wierzchniej, pozwalając zarazem skrócić czas przygotowania potrawy bez szkody dla smaku. Funkcja ta jest szczególnie przydatna do przygotowania mięs, warzyw pieczonych i omletów. Pulsacyjny przepływ powietrza utrzymuje stały poziom wilgoci w piekarniku, a także wewnątrz potraw, które zachowują dzięki temu wartości odżywcze w trakcie procesu szybkiego gotowania. Wypróbuj wszystkie nasze przepisy, używając mniej sosu do sałaty, niż masz w zwyczaju – i ciesz się lekkością potraw, przygotowywanych przy pomocy nowej funkcji!

(a) nekateri modeli: Funkcija Variofan je edinstvena in je bila razvita pri Candyju, da optimizira rezultate pečenja in podajanje temperature v notranjosti pečice. Funkcija Variofan se aktivira samodejno in spremeni avtomatsko hitrost vrtenja ventilatorja, kadar je le ta funkcija izbrana: vse funkcije z ventilatorjem so označene na kontrolni plošči.

* Program badań zgodny z CENELEC EN 60350-1 używany dla określenia klasy energetycznej.

Obsah

Všeobecná Upozornění 59

1.1 Prohlášení O Shodě
1.2 Bezpečnostní Tipy
1.3 Instalace
1.4 Vestavění Trouby Do Kuchyňské Linky
1.5 Důležité
1.6 Připojení K Elektrické Síti
1.7 Vybavení Trouby (Podle Modelu)

Užitečné Tipy 60

2.1 Bezpečnostní Systém Roštu
2.2 Grilování
2.3 U-cook Modely
2.4 Podle Modelu Led Vision
2.5 Samočištění Trouby Pomocí Katalytické Vložky
2.6 Funkce Aquactiva
2.7 Čištění A Údržba
2.8 Servisní Středisko

Časoměřič 61

3.1 Použití Minutky
3.2 Použití Časovače Ukončení Vaření
3.3 Nastavení Správného Času
3.4 Využití Času Dotykové Ovládání
Programmer - Programování

Pokyny K Použití 62

• UPOZORNĚNÍ: Spotřebič a jeho přístupné části se během použití zahřívají. Nedotýkejte se topných prvků.
• UPOZORNĚNÍ: přístupné části se mohou při používání trouby zahřát. Děti musejí být udržovány v bezpečné vzdálenosti.
• Tento spotřebič smí používat děti starší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, senzorickými nebo mentálními schopnostmi nebo bez dostatečných zkušeností, pokud jsou pod dohledem a byly poučeny o použití spotřebiče a možném riziku.
• Nedovolte dětem hrát si se spotřebičem.
• Čištění a údržbu nesmí provádět děti bez dohledu.
• Během použití se spotřebič zahřívá. Nedotýkejte se ohřevných prvků uvnitř trouby.
UPOZORNĚNÍ: Přístupné části mohou být během provozu horké. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.
• Nepoužívejte drsné čističe ani ostré kovové předměty k čištění skla dvířek trouby, neboť můžete poškrábat povrch.
• Vypněte troubu před sejmutím ochrany a po očištění nasaďte ochranu v souladu s pokyny.
• Používejte pouze tepelní sondu doporučenou pro tuto troubu.
• K čištění nepoužívejte vysokotlaké parní čističe.
• Připojte zástrčku k napájecímu kabelu, který je schopen vydržet napětí, proud a zátěž uvedené na štítku a který je opatřen uzemňovacím kontaktem. Zásuvka musí být vhodná pro zatížení uvedené na štítku a musí mít zapojený a funkční uzemňovací kontakt. Uzemňovací vodič má žlutozelenou barvu. Tuto operaci by měl provádět odborník s vhodnou kvalifikací. V případě neslučitelnosti mezi zásuvkou a zástrčkou spotřebičů požádejte kvalifikovaného elektrikáře, aby zásuvku nahradil jiným vhodným typem. Zástrčka i zásuvka musejí odpovídat platným normám země instalace. Připojení k napájecímu zdroji lze provést také tak, že mezi spotřebičem a zdrojem energie, který zvládne maximální připojenou zátěž a který je v souladu se stávajícími právními předpisy, je umístěn omnipolární vypínač. Žlutozelený uzemňovací kabel by neměl být přerušen vypínačem. Zásuvka nebo omnipolární vypínač používaný pro připojení by měl být při instalaci spotřebiče snadno přístupný.
• Odpojení lze zajistit přístupnou zástrčkou nebo začleněním spínače v pevném zapojení v souladu s pravidly elektroinstalace.
• Pokud je napájecí kabel poškozen, musí být nahrazen kabelem nebo speciálním svazkem, který je k dispozici u výrobce. Případně se obraťte na zákaznický servis.
• Typ napájecího kabelu musí být H05V2V2-F.
• Nedodržení výše uvedených pokynů může ohrozit bezpečnost spotřebiče a zneplatnit záruku.
• Před čištěním by měl být odstraněn veškerý přebytek rozlitého materiálu.
• Během procesu pyrolytického čištění se mohou povrchy zahřát více, než je obvyklé, proto je nutné děti udržovat v bezpečné vzdálenosti.
• Spotřebič nesmí být instalován za ozdobnými dvířky, aby nedošlo k přehřátí.
• Když umístíte polici uvnitř, ujistěte se, že zarážka směřuje nahoru a dozadu do komory.
Police musí být zasunuta zcela do komory.
• VAROVÁNÍ: Nepotahujte stěny trouby alobalem ani jednorázovými ochrannými produkty, které jsou k dostání v obchodech. Hliníková fólie nebo jakákoli jiná ochrana způsobuje v přímém kontaktu se smaltovaným povrchem riziko roztavení nebo poškození smaltovaného povrchu uvnitř trouby.
• VAROVÁNÍ: V žádném případě neodstraňujte těsnění dveří trouby.



Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU o odpadu z elektrického a elektronického zařízení (WEEE). WEEE obsahuje jak škodlivé látky (které mohou vyvolat nepříznivý dopad na životní prostředí), tak i suroviny (které lze použít opakovaně). Je nutno používat speciální zacházení vzhledem k WEEE, aby se všechny nečistoty likvidovaly správně a bylo možno recyklovat všechny materiály.
Jednotlivci mohou hrát významnou úlohu při zajišťování toho, aby se z WEEE nestal ekologický problém; je nezbytné dodržovat některá základní pravidla:
• WEEE nelikvidujte jako běžný domovní odpad.
• WEEE předávejte na příslušná sběrná místa řízená městskými úřady nebo registrovanými společnostmi. V řadě zemí může být používán systém domácího odběru velkých WEEE.
• Když kupujete nový spotřebič, můžete starý vrátit prodejci, který jej musí zdarma odebrat na principu kus za kus, pokud jde o zařízení odpovídajícího typu, které má stejné funkce jako dodávané zařízení.

ÚSPORA ENERGIE A OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ
Tam, kde je to možné, vyhněte se předehřátí trouby a vždy se ji snažte naplnit. Neotevírejte dvířka trouby, pokud to není nezbytné, protože dochází k úniku tepla, které se rozptyluje pokaždé, když je trouba otevřena. Pro významnou úsporu energie vypněte troubu 5 až 10 minut před plánovaným koncem doby pečení a využijte zbytkové teplo, které trouba generuje. Těsnění udržujte v čistotě a v pořádku, aby nedošlo k úniku tepla ven z trouby. Máte-li smlouvu na odběr elektrické energie za nižší tarif v určitých hodinách v průběhu dne, využijte program pro "odložené pečení".

1. VŠEOBECNÁ UPOZORNĚNÍ

Přečtěte si pozorně tyto pokyny pro maximální využití trouby. Odložte si tyto pokyny na bezpečném místě pro instalaci a použití v budoucnosti a před instalací trouby si poznačte sériové číslo pro případ pomoci servisního střediska. Po vybalení trouby se ujistěte, zda není žádným způsobem poškozená. Pokud máte nějaké pochybnosti, nepoužívejte ji.
Kontaktujte kvalifikovaného servisního technika. Uložte obalové materiály jako jsou plastové sáčky a polystyrén mimo dosah dětí, neboť představují možné riziko.
Výrobce neodpovídá za nedodržení pokynů v návodu k použití.
Poznámka: Právo na změnu funkcí, vlastností a příslušenství trouby se může měnit v závislosti od modelu.

1.1 PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

Části tohoto spotřebiče, které mohou být v kontaktu s potravinami odpovídají předpisům EEC Směrnice 89/109.

Umístěním značky CE na produkt deklarujeme na vlastní zodpovědnost shodu se všemi požadavky EU týkajícími se bezpečnosti, zdraví a životního prostředí, které jsou zakotveny v legislativě a týkají se daného produktu.

Po vybalení trouby se ujistěte, zda není žádným způsobem poškozená. V případě pochybností ji nepoužívejte a kontaktujte servis. Držte obalové materiály mimo dosah dětí, neboť představují možné nebezpečí.

1.2 BEZPEČNOSTNÍ TIPY

Při výměně přívodní kabelu postupujte následovně: Odmontujte přívodní kabel a nahraďte za typ H05RR-F, H05VV-F, H05V2V2-F. Kabel musí být schopen snést elektrický proud potřebný pro troubu. Kabel smí vyměňovat pouze kvalifikovaný servisní technik. Uzemňovací vodič (žlutozelený) musí být o 10 mm delší než živý vodič. Opravy smí provádět pouze autorizované servisní středisko a smí používat pouze originální náhradní díly. Pokud nejdou dodrženy výše uvedené pokyny, výrobce nemůže zaručit bezpečnost trouby.
• Vaše nová trouba má předepsané technické specifikace a nesmíte je měnit.
• Upozorněni: všechny přistupne časti jsou během použiti horke. Nedotykejte se těchto časti.
• Neskladujte hořlavé látky uvnitř trouby; mohou se vznítit.
• Netlačte na dvířka a nedovolte dětem, aby na ně stoupaly.
• K vyjmutí nádobí používejte kuchyňské rukavice.
• Trouba musí být použita pouze pro účely, ke kterým je určena: pro přípravu potravin. Jakékoliv jiné použití, př. pro ohřev místnosti, je nesprávné použití a proto nebezpečné.
• Výrobce neodpovídá za poškození způsobená nesprávným použitím. Při použití elektrických spotřebičů musíte dodržovat základní pravidla.
- Při odpojování netahejte za přívodní kabel.
- Nedotýkejte se trouby mokrýma rukama.
- Nepoužívejte troubu, pokud máte bosé nohy.
- Není vhodné používat adaptéry, vícenásobné zásuvky a prodlužovací kabely.
- Pokud je trouba poškozená, vypněte ji a nedotýkejte se ji.
• Je-li poškozen přívodní kabel, musí být ihned vyměněn.
•UPOZORNĚNI: Přistupne časti mohou byt během použiti grilu přiliš horke.

1.3 INSTALACE

Výrobce nenese odpovědnost za instalaci. Pokud je nutná pomoc ze strany výrobce na odstranění závady vyplývající z nesprávné instalace, tato pomoc není zahrnuta v záruce. Instalatér musí dodržovat pokyny k instalaci. Nesprávná instalace může způsobit zranění nebo poškození spotřebiče. Výrobce neodpovídá za zranění ani poškození.
Kuchyňský nábytek, do kterého bude trouba zabudovaná, musí být z materiálu odolného vůči teplotě nejméně 70°C.
Troubu lze instalovat do vysoké skříně nebo pod pracovní desku.
Před upevněním musíte zajistit dostatečné větrání v místě instalace trouby pro ochranu vnitřních dílů. Dodržujte rozměry uvedené na poslední stránce návodu.

1.4 VESTAVĚNÍ TROUBY DO KUCHYŇSKÉ LİNKY

Umístěte troubu do prostoru v kuchyňské lince; může to být pod pracovní deskou nebo vestavená ve skříni. Upevněte troubu do požadované pozice přišroubováním na místo použitím čtyř upevňovacích otvorů v rámu. (Viz obrázek na poslední straně).
Pro odkrytí upevňovacích otvorů otevřete dvířka trouby a podívejte se dovnitř. Pro zajištění dostatečné ventilace dodržujte rozměry podle nákresu na poslední stránce.
Poznámka: Při troubách v kombinací s varnou deskou dodržujte také pokyny v návodu k obsluze varné desky.

1.5 DŮLEŽİTÉ

Pokud má trouba fungovat správně, prostor v lince musí být vhodný k vestavbě. Stěny kuchyňské linky, které jsou v blízkosti trouby, musí být vyrobeny z teplu odolného materiálu. Zajistěte, aby lepidlo dílů kuchyňské linky odolávalo teplotě nejméně 120 °C. Plasty nebo lepidlo, které nejsou odolné těmto teplotám, můžou roztát a deformovat spotřebič. Po umístění trouby do linky musí být elektrické části kompletně izolovány.
Toto je platný bezpečnostní požadavek. Všechny části musí být bezpečně upevněny na místě tak, že není možné je demontovat bez použití speciálních nástrojů.
Pro zajištění dostatečného větrání a cirkulace vzduchu kolem trouby odstraňte zadní stěnu kuchyňské linky. Za troubou musí být volný prostor nejméně 45 mm.

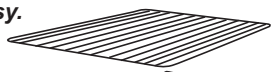
1.6 PŘİPOJENÍ K ELEKTRİCKÉ SÍTİ

Připojte k elektrické síti. Zajistěte, aby byl použitý třetí kontakt, který slouží k uzemnění trouby. Trouba musí být správně uzemněna.
Pokud model trouby není vybaven zástrčkou, k přívodnímu kabelu připevněte standardní zástrčku. Musí snést proud podle požadavků na výrobním štítku. Uzemňovací vodič je zelenožlutý. Zástrčku musí připojit servisní technik. Pokud je zástrčka a zásuvka nekompatibilní, zásuvku musí vyměnit kvalifikovaný technik. Technik musí taky zajistit, aby přívodní kabel byl schopen snést proud potřebný pro troubu. K napájení musí být taky připojen přepínač zapnutí/vypnutí s minimálním odstupem kontaktů 3 mm. Připojení musí poskytovat požadovaný proud a musí vyhovovat aktuálním platným předpisům. Žlutozelený uzemňovací kabel nesmí být přerušován přepínačem zapnutí/vypnutí. Zástrčka nebo přepínač zapnutí/vypnutí použitý pro připojení napájení musí být při instalaci trouby vždy přístupný.
Důležité: Během instalace umístěte přívodní kabel tak, aby v žádném bodě nebyl vystaven teplotám nad 50°C.
Trouba vyhovuje bezpečnostním standardům regulačních úřadů. Trouba je bezpečná pro použití, pokud je správně uzemněna v souladu s místními požadavky o připojení. Musíte zajistit, aby byla trouba příslušně uzemněna.
Výrobce neodpovídá za poškození nebo zranění osob, zvířat vyplývajících z nesprávného uzemnění trouby.
VAROVÁNÍ: napětí a napájecí frekvence je znázorněna na výrobním štítku.
Kabeláž a systém připojení musí být schopen snést maximální elektrický výkon požadovaný troubou. Toto je naznačeno na výrobním štítku. Pokud máte pochybnosti, využijte služby kvalifikovaného servisního technika.

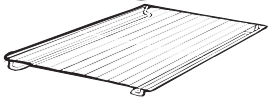
1.7 VYBAVENÍ TROUBY *(Podle modelu)*

Před prvním použitím je nutné vyčistit veškeré příslušenství. Opláchněte pomocí houbičky. Opláchněte a vysušte.

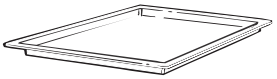
Na rošty můžete postavit nádobí a mísy.



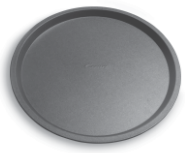
Odkapávací plech zachycuje šťávu z grilovaných pokrmů.



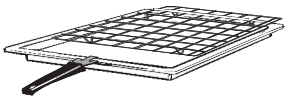
Nikdy nepoužívejte odkapávací plech jako pečicí plech, neboť zbytky tuku se mohou dostat na stěny trouby, což způsobí kouř.



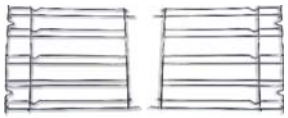
Talíř na pizzu pro křupavější pizzu v závislosti od modelu se stojanem a pizza nožem.



Pečicí plech musíte postavit na rošt. Je ideální k pečení malých koláčů jako jsou sušenky, pusinky, apod. Nikdy nestavte pečicí plech na dno trouby.

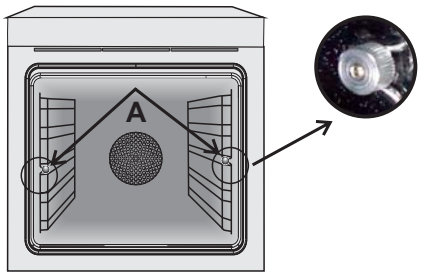


Boční drátěné mřížky Pokud zahrnuty.



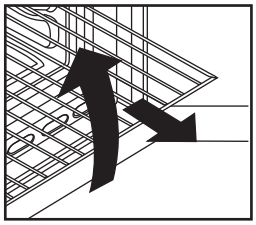
VYJMUTÍ A ČIŠTĚNÍ DRÁTĚNÝCH ÚROVNÍ ROŠTŮ

1- Vyšroubujte matice otočením proti směru hodinových ručiček.
2- Vyjměte rošty vytažením k sobě.
3- Vyčistěte je v myčce nádobí nebo vlhkou hubkou a poté vysušte.
4- Po vyčištění instalujte rošty v opačném pořadí.
5- Našroubujte upevňující šrouby.



2. UŽITEČNÉ TİPY

2.1 BEZPEČNOSTNÍ SYSTÉM ROŠTU



Trouba obsahuje nový bezpečnostní systém roštu.
Tento systém vám umožňuje vysunout rošty trouby při kontrole pokrmů bezpečně, bez přelití šťávy nebo pádu roštu z trouby.
Pro vyjmutí potáhněte rošt a zvedněte.

2.2 GRİLOVÁNÍ

Grilování umožňuje dodat jídlu rychle bohatou zlatavou barvu. Pro opečení doporučujeme, abyste v závislosti od vlastností jídla umístili gril do čtvrté úrovně.
Téměř všechny druhy jídel můžete připravovat pod grilem, kromě velmi tenkých plátků a masových rolek. Maso a ryby pro grilování je vhodné před přípravou namočit do oleje.

2.3 U·COOK *MODELY*

U·COOK trouby mají elektronické řízení rychlosti ventilátoru, nazývané a patentované VARIOFAN. Během tohoto pečení systém automaticky mění rychlost ventilátoru (v multifunkčním režimu) k optimalizaci proudění vzduchu a vnitřní teploty v troubě.

Soft cook Všechny U·COOK trouby obsahují Soft cook funkci. To umožňuje zprávu rozložení vlhkosti a teploty. Redukuje ztrátu vlhkosti o 50 %, což zaručuje, že pokrm zůstane jemný a chutí lépe. Toto jemné pečení se doporučuje pro pečení chleba a moučníků.

Sprinter Zkracuje dobu předehřátí trouby: pouze 8 minut pro dosažení 200°C.

Super grill Nabízí možnost nastavení úrovně a intenzity grilování, až o 50 % více výkonu ve srovnání s klasickou multifunkční troubou.

Některé trouby jsou vybavené novými dvířky „WIDE DOOR“, které mají větší okýnko, což umožňuje lepší údržbu a lepší tepelní izolaci.

2.4 PODLE MODELU LED VISION

Je to systém osvětlení, který nahrazuje klasické « žárovky ». 14 LED (u nepyrolytických modelů) nebo 10 vysokovýkonných LED (u pyrolytických modelů) je integrovaných ve dvířkách trouby. Tyto nabízejí kvalitní osvětlení, umožňující jasné zobrazení vnitřku trouby bez stínů na všech úrovních.

Výhody:
Tento systém nabízí vyjímečné osvětlení vnitřku trouby, má delší životnost než klasické žárovky, snadnější údržbu a zejména šetří energii.



- Optimální pohled
- Dlouhá životnost
- Velmi nízká spotřeba energie, -95% ve srovnání s klasickými žárovkami

2.5 SAMOČİŠTĚNÍ TROUBY POMOCÍ KATALYTİCKÉ VLOŽKY

Speciální samočisticí panely pokryté mikroporézním povrchem jsou k dostání jako samostatný doplněk pro všechny modely. Pokud je vložíte, troubu není nutné čistit ručně.
Tuk, který se během pečení hromadí po stranách, je eliminován mikroporézním povrchem, který mění tuk katalýzou a mění jej na plyn. Nadměrné stříkání tuku může i přesto zablokovat póry a proto bránit samočištění. Samočisticí kapacitu je možné obnovit zapnutím prázdné trouby na přibližně 10-20 minut při maximální teplotě. Nepoužívejte drsné prostředky, kovovou čistící houbu, ostré předměty, drsné látky nebo chemické produkty, které můžou trvale poškodit katalytický povrch. Na pečení tukových jídel je vhodné použít hluboké plechy a vložit nádobku pod gril pro zachycení přebytečného tuku.
Pokud jsou stěny trouby pokryté hrubou vrstvou tuku, která znemožňuje práci katalytického čištění, odstraňte nadbytečný tuk jemným hadříkem nebo houbou namočenou v horké vodě. Povrch musí být porézní pro efektivní samočištění.
Poznámka: Všechny katalytické povrchy, které jsou k dostání v prodejnách, mají provozní životnost přibližně 300 hodin. Poté je nutné je vyměnit.

2.6 FUNKCE AQUACTIVA

AQUACTIVA vytváří páru pro snadné odstraňování tuku a zbytků jídla z trouby.

1. Nalijte 300 ml vody do zásobníku AQUACTIVA na dně trouby.
2. Nastavte funkci trouby na Statický ( ) nebo Spodní ( ) ohřev.
3. Nastavte teplotu na ikonu AQUACTIVA
4. Nechte program běžet přibližně 30 minut.
5. Po 30 minutách vypněte program a nechte troubu vychladnout.
6. Po vychladnutí spotřebiče vyčistěte vnitřek trouby utěrkou.

Varování:

Než budete manipulovat se spotřebičem, ujistěte se, zda vychladnul.

Zvyšte pozornost u všech horkých povrchů, neboť hrozí riziko popálení.

Použijte destilovanou nebo pitnou vodu.



2.7 ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

K čištění spotřebiče nikdy nepoužívejte parní čistič nebo vysokotlaký čistič. K čištění skla dvířek nikdy nepoužívejte drsné čističe, drátěné nebo ostré předměty. Části z nerezavějící oceli a smaltovaný povrch čistěte teplou mýdlovou vodou nebo vhodným prostředkem. Za žádných okolností nepoužívejte drsné prášky, které mohou poškodit povrch a poškodit vzhled trouby. Je velmi důležité čistit troubu po každém použití.
Rozpuštěný tuk se během použití zachytává na stěnách trouby. Při opětovném použití může tento tuk způsobit nežádoucí zápach a může ohrozit výsledek vaření. K čištění použijte horkou vodu a saponát;důkladně opláchněte.
Pro vynechání tohoto postupu lze všechny modely dovybavit katalytickými samočisticími panely: volitelné příslušenství (viz Samočištění trouby pomocí katalytické vložky). Pro mřížky z nerezavějící oceli použijte saponáty a drsné kovové škrabky.
Skleněný vrchní panel, dvířka trouby a horký povrch dvířek musí být čištěn až po vychlazení. Na poškození vyplývající z nedodržení tohoto pravidla se nevztahuje záruka.
Výměna osvětlení interiéru:
přívodním kabelem vypněte napájení a odšroubujte žárovku. Vyměňte za stejnou žárovku, která je odolná vůči vysokým teplotám.

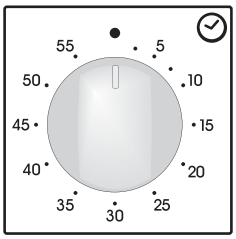
2.8 SERVISNÍ STŘEDISKO

Dříve než budete kontaktovat servis.
Pokud trouba nefunguje, doporučujeme:
• Zkontrolujte, zda je trouba správně připojena k elektrické síti.

V případě, že závadu nelze odstranit:
• Odpojte troubu od elektrické sítě, nedotýkejte se ji a kontaktujte servisní středisko.
Seznam autorizovaných míst je uveden na našich webových stránkách, www.candy-hoover.cz v sekci servis.
Dříve než budete kontaktovat servis, poznačte si sériové číslo spotřebiče.

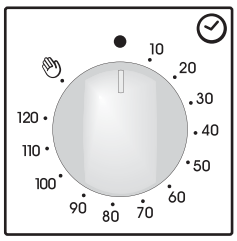
3. ČASOMĚŘIČ

3.1 POUŽITÍ MİNUTKY



K nastavení času vaření otočte ovladač o jednu celou otáčku a pak umístěte na označení na požadovaný čas. Po uplynutí času zazní na několik sekund signál.

3.2 POUŽITÍ ČASOVAČE UKONČENÍ VAŘENÍ



Tento ovladač umožňuje nastavit dobu přípravy (max. 120 min.), po které se trouba automaticky vypne.
Časovač odpočítává od nastavené doby do pozice O a automaticky se vypne.
Pro běžné použití trouby nastavte časovač do pozice ✋ . K nastavení trouby se ujistěte, zda není časovač v pozici O.

3.3 NASTAVENÍ SPRÁVNÉHO ČASU



VAROVÁNÍ: první operace lze provádět když trouba byla nainstalována nebo po přerušení napájení (když je displej pulzující – bliká a ukazuje 12:00) je nastavení funkce správného času. Toho je dosaženo takto.

• Stiskněte centrální tlačítko.
• Nastavte čas "-" "tlačítek +".
• Uvolněte všechna tlačítka.

UPOZORNĚNÍ: Le four ne peut fonctionner qu'après réglage de l'heure.

3.4 VYUŽITÍ ČASU dotykové ovládání PROGRAMMER - PROGRAMOVÁNÍ

Funkce	Jak aktivovat	Jak vypnout	Co to dělá	Výhody
DĚTSKÁ POJISTKA	• Dětský zámek Funkce se aktivuje dotykem Set (+) po dobu minimálně 5 sekund. Od tohoto okamžiku se u všech ostatních funkcích uzamknou a na displeji bude blikat STOP a nastavení času .	• Dětský zámek Funkce je deaktivována dotykem tlačítka Set (+) opět na minimálně 5 sekund. Od této chvíle jsou možnosti všech funkcí volitelné znovu.		
MINUTKA	• Stiskněte centrální tlačítko 1 krát. • Stisknutím tlačítka "-" "+" nastavte požadovaný čas. • Uvolněte všechna tlačítka	• Stiskněte středové tlačítko Když nastavený čas jako uplynulý zvukový alarm je aktivován (tento alarm bude zastavit na jeho vlastní, nicméně to může být okamžitě zastaveno stisknutím tlačítka) SELECT.	• Zvuky alarmu na konec nastaveného času. Během procesu, displeji se zobrazí zbývající čas.	• Umožňuje použít troubu jako budík (může být aktivní buď při provozu trouby nebo samostatně (při provozu trouby)
DOBA PEČENÍ	• Stiskněte centrální tlačítko 2 krát. • Stisknutím tlačítka "-" Nebo "+" nastavit délka vaření požadované. • Uvolněte všechna tlačítka • Nastavte funkci pečení s funkce trouby voličem	• Stiskněte jakékoli tlačítko pro zastavení signálu. Stiskněte centrální Tlačítko pro návrat do hodiny funkce	• Umožňuje nastavení vaření čas potřebný pro vybrané receptury. • Chcete-li zkontrolovat, jak dlouho zůstane spustit stisknutím SELECT Tlačítko 2 krát. • Chcete-li změnit / změnit přednastavený čas stiskněte tlačítko SELECT a "-" "+" tlačítka	• Je-li uplynutí doby trouba se vypne automaticky. Pokud byste chcete zastavit vaření dříve buď vypněte funkci voliče 0, nebo nastavený čas 0:00 (SELECT a "-" "+" Tlačítka)
KONEC PEČENÍ end	• Stiskněte centrální tlačítko 3 krát. • Stisknutím tlačítka "-" "+" nastavit čas, kdy Chcete troubu na vypnout. • Uvolněte tlačítka • Nastavte funkci pečení s funkce trouby volič	• v době stanovené, trouba vypne. Chcete-li přepnout off ručně, troubu voličem funkcí na Pozici O.	• Umožňuje nastavení - konec pečení • Chcete-li zkontrolovat nastavený čas stiskněte centrální tlačítko 3 krát • Chcete-li změnit nastavení Tlačítka času stiskněte SELECT + "-" "+"	Tato funkce se obvykle používá s "čas vaření" funkce. Například pokud jídlo musí být vařené po dobu 45 minut a musí být připravena do 12:30, vyberte požadovanou funkci, nastavte dobu vaření na 45 minut a do konce doby vaření až 12:30. Na konci doby vaření nastavené, bude trouba automaticky vypne a zvukový alarm bude zvonit

4. POKYNY K POUŽITÍ

Volič funkcí	Teplota a nastavení. (Model s elektronickým prog.)(Typ A)	Termostat	FUNKCE
			Zapnutí osvětlení trouby. Toto automaticky aktivuje chladicí ventilátor (pouze u modelů s ventilátorem).
			**Rozmrazování** Po nastavení voliče do této pozice. Ventilátor rozhání vzduch pokojové teploty kolem zmrazeného pokrmu, čímž se rozmrazí za několik minut se zachováním obsahu proteinů.
Sprinter	MAX	MAX	**Super Grill** Tato funkce umožňuje nastavení křupavosti pokrmu. Funkce Super Grill je charakterizovaná 50% zvýšením výkonu ve srovnání se standardním grilem.
 *	220 *50 ÷ 240*	*50 ÷ MAX*	**Přirozená konvekce** Používá se spodní a horní topné těleso. Toto je tradiční forma pečení. Ideální k pečení kusů masa, pečení sušenek a tradičních pokrmů.
 	200 *50 ÷ 230*	*50 ÷ MAX*	**Pečení s ventilátorem** V provozu je horní a spodní topné těleso s ventilátorem. Tento způsob doporučujeme pro drůbež, těsto, ryby a zeleninu. Teplo lépe proniká do pokrmu a doba předhřevu a pečení je kratší. Najednou můžete péct různé pokrmy na jedné nebo více úrovních. Tento způsob přípravy nabízí rovnoměrné rozdělení tepla a vůně se nemíchají. Při společné přípravě několika pokrmů přidejte přibližně deset minut.
Soft cook	200 *50 ÷ 230*	-	**Soft Cook (a)** Soft Cook je funkce pro cukroví a chléb. Díky snížené rychlosti ventilátoru tato funkce zvyšuje vnitřní vlhkost v troubě. Zvýšená vlhkost vytváří ideální podmínky pro pečení pokrmů, které by měly zůstat elastické během pečení (např. koláče, chléb, sušenky) bez poškození povrchu.
	160 *50 ÷ 220*	*50 ÷ MAX*	**Ventilátor plus spodní topné těleso** Tato funkce je ideální pro jemné pokrmy (koláče-suflé).
	Level 4 *1 ÷ 4*	*50 ÷ MAX*	**GRIL: gril používejte se zavřenými dvířky.** Používá se samostatné horní topné těleso, můžete nastavit teplotu. K zahřátí topných těles je potřeba pět minut předhřevu. Používá se ke grilování, kebaby a gratinované pokrmy. Bílé maso umístěte do bezpečné vzdálenosti od grilu; doba grilování je delší, ale maso bude chutnější. Červené maso a rybí filety postavte na rošt a pod rošt vložte odkapávací mísu.
Super grill	Level 4 *1 ÷ 4*	*50 ÷ MAX*	**SUPER GRIL**: Trouba má úrovně grilování Gril: 2200 W Gril SUPER: 3000 W
	190 *180 ÷ 200*	*50 ÷ 200*	**Gril s ventilátorem (a)**: turbo-gril používejte se zavřenými dvířky. V provozu je horní topné těleso s ventilátorem. Předhřev trouby je nutný pro červené maso, nikoli pro bílé maso. Ideální pro pečení silných pokrmů, celých kusů vepřové pečínky, drůbeže, apod. Pokrm postavte doprostřed roštu, na prostřední úroveň. Pod rošt zasuňte odkapávací mísu. Ujistěte se, zda není pokrm příliš blízko grilu. V polovině pečení pokrm otočte.
	Level 4 *1 ÷ 4*	*50 ÷ 200*	**Gril/rožeň.** Slouží k pečení na roštu.
	220	*50 ÷ MAX*	**Stupeň pro pizzu** Tato funkce s horkým vzduchem cirkulujícím uvnitř trouby zajišťuje perfektní výsledky pokrmů jako je pizza nebo focaccia.
 *	190 *180 ÷ 200*	*50 ÷ 200*	Funkce „**COOK LIGHT**" vám umožňuje zdravější přípravu pokrmů díky snížení množství tuku nebo oleje. Využitím grilu a ventilátoru v kombinaci s pulsujícím cyklem vzduchu zůstane zachován obsah vlhkosti v potravině, povrch bude grilovaný a za kratší dobu bez negativního vlivu na chuť. Je vhodná zejména pro pečení masa, zeleniny a omelet. Cyklus pulzního vzduchu udržuje vlhkost v troubě a v potravině, což uchovává nutriční hodnoty a zajišťuje rychlý a rovnoměrný proces přípravy. Vyzkoušejte všechny vaše recepty a snižte běžně používané množství dresinku a zažijte lehkost této nové funkce!

(a) u některých modelů: funkce s „Vario Fan" je exkluzivní systém vyvinutý Candy k optimalizaci výsledků pečení, správu teploty a vlhkosti. Systém Vario Fan je samoaktivní systém, který automaticky mění rychlost ventilátoru po volbě funkce ventilátoru: funkce s ventilátorem jsou na vyznačené části na ovládacím panelu.

* Testováno v souladu s CENELEC EN 60350-1 použitými pro definici energetické třídy.

Vsebina

Splošna Opozorıla 64

1.1 Izjava O Skladnostı
1.2 Varnostnı Napotkı
1.3 Namestitev In Priključitev
1.4 Vgradnja Pečice V Kuhinjski Niz
1.5 Pomembnı Napotkı
1.6 Priključitev Pečice Na Električno Omrežje
1.7 Oprema Pečice (odvisno Od Modela)

Koristnı Nasvetı 66

2.1 Nekaj Koristnıh Nasvetov
2.2 Žar
2.3 Modelı U-cook
2.4 Odvisno Od Modela: U-see
2.5 Čiščenje In Vzdrževanje Pečice
2.6 Funkcija Aquactiva
2.7 Čiščenje In Vzdrževanje Pečice
2.8 Servisiranje

Nastavljanje 67

3.1 Uporaba Števca Mınut (kuhınjske Ure)
3.2 Nastavljanje Trajanja Pečenja
3.3 Nastavljanje Točnega Časa
3.4 Uporaba Programske Ure

Funkcije 68

VARNOSTNA NAVODILA

OPOZORILO: Aparat in njegovi dostopni deli se med uporabo segrejejo. Pazite, da se ne dotaknete grelcev!
• OPOZORILO: med delovanjem pečice, se njeni izpostavljeni deli lahko zelo segrejejo. Zato poskrbite, da bodo tedaj otroci varno oddaljeni.
• Otroci, starejši od 8 let, ter osebe z zmanjšanimi fizičnimi, zaznavnimi ali umskimi sposobnostmi ali pomanjkljivimi izkušnjami ter znanjem lahko uporabljajo aparat le pod nadzorom oseb, ki so odgovorne za njihovo varnost, in ki so jih seznanili z varno uporabo aparata ter le v primeru, da razumejo tveganje, ki je s tem povezano.
• Otroci se ne smejo igrati z aparatom.
• Otroci lahko sodelujejo pri čiščenju in vzdrževalnih delih le pod nadzorom odraslih.
POZOR: Dostopni deli se med uporabo zelo segrejejo. Pazite, da se majhni otroci ne približajo!
• Ne uporabljajte grobih ali jedkih čistil ali ostrih kovinskih strgal za čiščenje vrat pečice, saj bi lahko opraskali površino, zaradi takih poškodb pa bi lahko steklo počilo.
• Pred odstranjevanjem zaščite morate pečico izklopiti; po čiščenju zaščito namestite nazaj, kot je to pojasnjeno v navodilih za uporabo.
• Uporabljajte samo temperaturno sondo, ki je namenjena uporabi v tej pečici.
• Pri čiščenju ne uporabljajte aparatov za čiščenje s paro.
• 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 preko 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 je vgrajena med vtičnico in napravo, morata po namestitvi naprave ostati enostavno dostopni.
•Prekinitev napajanja mora biti možna bodisi z odklopom vtikača iz vtičnice, oziroma preko dodatno vgrajenega stikala, nameščenega skladno s pravili elektro-stroke.
•Če je napajalnik kabel poškodovan, ga je potrebno nadomestiti z novim ali posebnim kablom, ki je na voljo pri proizvajalcu, lahko pa tudi kontaktirate oddelek za podporo kupcem.
•Napajalni kabel mora biti vrste H05V2V2-F.
•Neupoštevanje zgornjih predpisov lahko negativno vpliva na varno uporabo naprave ter izniči garancijo.
•Pred čiščenjem morate morebitne ostanke živil najprej odstraniti.
•Med postopkom pirolitskega čiščenja se površine naprave segrejejo bolj kot običajno, zato se tedaj otroci ne smejo približevati.
•Naprave ni dovoljeno namestiti za dekorativnimi vrati, sicer lahko pride do pregrevanja.
•Pri vstavljanju polic se prepričajte, da je zaustavljalnik na zadnji strani in obrnjen navzgor.
Polico morate vstaviti do konca
• OPOZORILO: Na stene pečice nikoli ne nameščajte aluminijaste folije ali zaščite za enkratno uporabo, ki je na voljo v trgovinah. Aluminijasta folija ali katerakoli druga zaščita lahko ob neposrednem stiku z vročo emajlirano oblogo povzroči, da se slednja stali ali poškoduje.
• OPOZORILO: Nikoli ne odstranjujte vratnega tesnila.

1. SPLOŠNA OPOZORILA

Hvala, da ste izbrali enega naših izdelkov! Da boste lahko izrabili vse možnosti, ki vam jih ponuja pečica, priporočamo naslednje:
• Pozorno preberite navodila; v njih so pomembna navodila za varno vgradnjo, priključitev, uporabo in vzdrževanje pečice.
• Priporočamo, da navodila shranite, saj jih boste morda še potrebovali.
Ob prvem segrevanju boste morda zaznali neprijeten vonj. To je posledica veziv za izolacijske plošče in je popolnoma normalen pojav. Počakajte, da hlapi izginejo, potem pa lahko postavite jed v pečico.
Pečica se med delovanjem zelo segreje, med drugim tudi steklo na vratih.

1.1 IZJAVA O SKLADNOSTI

Deli aparata, ki pridejo v stik z živili, so izdelani skladno z veljavnimi evropskimi predpisi (smernica CEE 89/109).

Z oznako CE na tem proizvodu izjavljamo, na lastno odgovornost, da je proizvod skladen z vsemi evropskimi zahtevami o varnosti, zdravju in varstvu okolja, ki se v zakonodaji nanašajo na ta izdelek.

Ko dobite svojo novo peČIco, se najprej prepriČAjte, da med transportom ni priŠLo do poŠKodb. ČE je peČIca poŠKodovana, se takoj obrnite na prodajalca. ČE niste prepriČAni, se posvetujte s strokovnjakom. Pazite, da embalaŽA, na primer plastiČNe vreČKe, polistirol ali ŽEblji, ne pridejo v roke otrok, saj so lahko zelo nevarni zanje.

1.2 VARNOSTNI NAPOTKI

• Pečica je izdelana le za pečenje in kuhanje jedi v gospodinjstvu. Uporaba pečice v kakršnekoli druge namene je (npr. za segrevanje prostora) je neprimerna in zaradi tega tudi nevarna.
• Proizvajalec in prodajalec ne prevzemata odgovornosti za morebitne poškodbe oseb in/ali materialno škodo, ki bi nastala zaradi neprimerne, napačne in nespametne uporabe pečice. Pri uporabi kakršnega koli električnega aparata morate upoštevati naslednja osnovna varnostna pravila:
-Ne vlecite priključnega kabla, če želite iztakniti vtikač iz vtičnice, pač pa primite za vtikač in ga lepo iztaknite iz vtičnice.
-Ne dotikajte se aparata, če imate vlažne roke ali noge.
-Ne dotikajte se aparata, če ste bosi.
-Priključitev aparata na električno omrežje preko adapterjev, podaljškov in razdelilcev ni priporočljiva.

- V primeru okvare in/ali slabega delovanja aparat takoj izklopite in ga ne uporabljajte naprej.
- Če se poškoduje priključni kabel, ga morate takoj zamenjati. Odstranite poškodovani priključni kabel in ga zamenjajte s kablom tipa H05RRF, H05VV-F, H05V2V2-F ustrezne dolžine in preseka Kabel mora biti sposoben prenesti obremenitev. Priključnega kabla ne menjajte sami, pač pa naj vam ga zamenja ustrezno usposobljen strokovnjak! Pripominjamo, da mora biti vodnik za ozemljitev (rumen zelen) obvezno za 10 mm daljši od vodnikov za priključitev na električno omrežje.
Za morebitna popravila se obrnite na enega od naših pooblaščenih serviserjev ter ob morebitni zamenjavi posameznih elementov vedno zahtevajte vgradnjo originalnih Candyjevih rezervnih delov. Neupoštevanje zgornjih navodil lahko vpliva na varno delovanje aparata.
• Sten pečice ne oblagajte z alu-folijo ali v oblogami za enkratno uporabo, ki so na voljo v trgovinah, saj bi se te snovi lahko stalile ob stiku z vročim emajlom, kar bi poškodovalo emajl.

1.3 NAMESTITEV IN PRIKLJUČITEV

Za priključitev aparata in morebitno vgradnjo poskrbi kupec in ni odgovornost proizvajalca. Morebitni posegi s strani pooblaščenega servisa niso vključeni v garancijo. Električna inštalacija, na katero bo aparat priključen, mora biti urejena v skladu z veljavnimi lokalnimi predpisi in v skladu z navodili proizvajalca, zato priporočamo, da vam električno inštalacijo pred priključitvijo aparata pregledajo usposobljeni strokovnjaki. Morebitna škoda, ki bi nastala zaradi napačne priključitve in/ali namestitve aparata, ni zajeta v garancijo. Priključitev in namestitev aparata morajo v izvesti v skladu z navodili ustrezno usposobljeni strokovnjaki.
Morebitna napačna priključitev in namestitev lahko povzroči poškodbe oseb, živali ali premoženja.
Proizvajalec in prodajalec ne prevzemata odgovornosti za morebitne poškodbe oseb in/ali nastalo materialno škodo, do katere bi prišlo zaradi napačne priključitve in/ali vgradnje aparata.

1.4 VGRADNJA PEČICE V KUHINJSKI NIZ

Dovoljena je vgradnja pečice pod delovni pult ali v nišo v visoki kuhinjski omarici. Pečico pritrdite s pomočjo vijakov skozi luknje na ohišju (gl. sliko na zadnji strani).
Odprite vrata pečice in poiščite luknje. Zagotoviti morate ustrezno zračenje; upoštevajte mere, ki so navedene na skici na zadnji strani teh navodil.
Opomba: Če kombinirate pečico in kuhalno ploščo, upoštevajte tudi navodila, ki so bila priložena kuhalni plošči!

1.5 POMEMBNI NAPOTKI

Za brezhibno delovanje mora biti pečica vgrajena v ustrezno nišo. Stranice kuhinjskih omaric poleg pečice morajo biti izdelane iz na vročino odpornih materialov. Prepričajte se, da lepilo, uporabljeno pri izdelavi omarice, prenese temperaturo vsaj 120 C; plastika ali lepila, ki ne prenesejo tako visokih temperatur, se bi stalili, omarica pa bi se deformirala. Po vgradnji pečice v nišo morajo biti vsi električni deli povsem izolirani; to zahtevajo veljavni predpisi. Vsa varovala morajo biti trdno pritrjena, tako da jih je nemogoče odstraniti brez uporabe posebnih orodij.
Odstranite hrbtno stranico s kuhinjske omarice, da omogočite kroženje zraka okoli pečice. Kuhalna plošča nad njo mora biti oddaljena vsaj 45 mm.

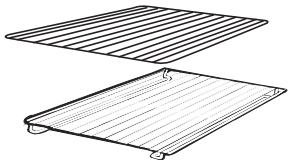
1.6 PRIKLJUČITEV PEČICE NA ELEKTRIČNO OMREŽJE

Pečico priključite na ozemljeno vtičnico, ali preko ustreznega večpolnega stikala, zaščiteno z ustreznimi varovalkami. **Pečica mora biti pravilno ozemljena!**
Nekateri modeli niso opremljeni z vtičem. Na priključni kabel takih modelov pritrdite vtič, ki bo ustrezal priključni moči aparata. Priključna moč aparata je navedena na napisni ploščici s tehničnimi podatki, ki je pritrjena na aparatu. Ozemljitveni kabel je zeleno-rumene barve.
Če vtičnica v zidu ne ustreza vtiču, jo morate zamenjati z ustrezno. Vsako tako delo sme opraviti le ustrezno usposobljen strokovnjak. Ta mora ob zamenjavi tudi pregledati, če presek kablov v vtičnici ustreza skupni priključni moči vašega aparata.
Aparat lahko priključite na omrežje tudi direktno, vendar morate med priključni kabel in električno omrežje vgraditi večpolno stikalo ustrezne moči, ki mora imeti razmik med kontakti najmanj 3 mm. Vgraditi smete le tako stikalo, ki ustreza vsem varnostnim predpisom. Ozemljitveni kabel ne sme biti prekinjen s stikalom. Vtičnica ali direktni priključek morata biti nameščena tako, da sta enostavno dosegljiva tudi po izvršeni vgradnji.

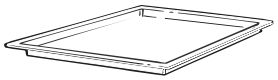
1.7 OPREMA PEČICE (odvisno od modela)

Pred prvo uporabo pečice očistite vse površine z blago raztopino čistila, nato pa z gobico izperite površine s čisto vodo in jih obrišite s suho krpo.

Na rešetko postavite različne pekače. Ta rešetka je zelo primerna za pripravljanje jedi na žaru. Pod njo podstavite pekač za lovljenje maščobe.
Posebna oblika rešetko zagotavlja, da ostanejo v vodoravnem položaju tudi če so delno izvlečene iz pečice tako ni nevarnosti, da bi pekač zdrsnil z rešetke.



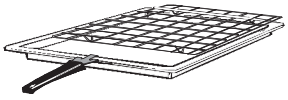
Globji pekač je namenjen lovljenju maščobe, ki med peko na žaru ali ražnju (odvisno od modela) kaplja iz mesa. Ne uporabljajte ga za peko pečenk, saj bi se maščoba v tem primeru razpršila po vsej pečici, se začela žgati in pojavil bi se dim.



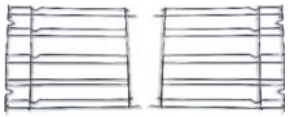
Pekač za pizzo zagotavlja najboljše rezultate ob uporabi funkcije Pizza.



Nosilec pekača je idealen za peko na žaru; uporabljate ga skupaj s pekačem za lovljenje maščobe. Opremljen je z ročajem za lažje rokovanje z obema pekačema. Ročaj je snemljiv, ne puščajte ga v pečici!

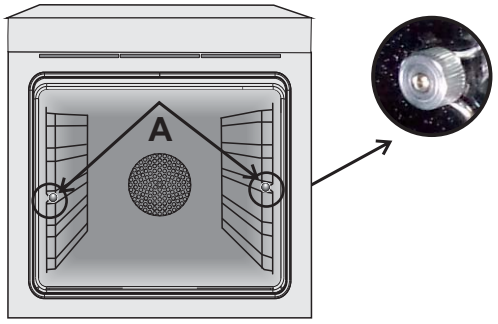


Bočni žice mreže, če so vključeni.



Snemanje in čiščenje žičnih vodil

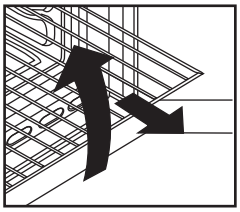
1 – Odvijtevijaka, kipridržujetavodila, v desno.
2 – Snemitevodilatako, da jihpotegnete proti sebi.
3 – Očistitevodila. Lahkojihpomijete v stroju, ali pajihočistite z vlažnogobico in jih nato obrišete do suhega.
4 – Po čiščenjunamestitevodilanazajpozgornjihnavodilih v obratnemvrstnemredu.
5 – Znovaprivijtevijaka.



Ta naprava je označena v skladu z določili Evropske direktive 2012/17/EU o odpadni električni in elektronski opremi (OEEO). OEEO so tako snovi, ki onesnažujejo okolje (lahko negativno učinkujejo na okolje) kot osnovni sestavni deli (ki jih je možno ponovno uporabiti). Pomembno je pravilno ravnati z OEEO, da pravilno odstranimo in zavržemo vse snovi, ki onesnažujejo, okolje, ter obnovimo in recikliramo vse materiale.
Kot posamezniki lahko pomembno vplivamo na to, da OEEO ne postane okoljska težava; upoštevati moramo le nekaj osnovnih pravil:
• Z OEEO ne smemo ravnati kot z ostalimi hišnimi odpadki.
• OEEO moramo odnesti v ustrezne centre za zbiranje odpadkov, ki jih upravlja občina ali pooblaščeno podjetje. V več državah imajo urejen prevzem večjih kosov OEEO na domu.
• Ob nakupu nove lahko staro napravo vrnemo prodajalcu, ki jo je dolžen brezplačno prevzeti na osnovi ena za eno, če je oprema enake vrste in ima enake funkcije kot dobavljena.

PRIHRANEK NA ENERGIJI IN SPOŠTOVANJE DO OKOLJA
Če je le mogoče, se izognite predgrevanju pečice in pečico kar se da napolnite z živili. Vrata pečice odpirajte kar se da poredko, saj ob vsakem odpiranju toplota uhaja iz pečice. Občutno boste prihranili na energiji, če boste pečico izklopili 5 do 10 minut pred predvidenim koncem pečenja in izrabili preostanek toplote, ki je še v pečici. Tesnila naj bodo vedno čista in nepoškodovana, da preprečite morebitno uhajanje toplote iz pečice. Če imate na izbiro tudi časovna obdobja z nižjo ceno električne energije, s pomočjo programa za zamik vklopa začetka pečenja enostavno prihranite, če pečenje zamaknete na čas, ko je električna energija cenejša.

2.1 NEKAJ KORISTNIH NASVETOV



Pečica ima vgrajen nov sistem za blokiranje nosilnih rešetk. Ta sistem omogoča, da nosilne rešetke med preverjanjem jedi izvlečete iz pečice, brez nevarnosti, da bi povsem zdrsnile iz vodil.
Če želite rešetko odstraniti iz pečice, jo izvlečete ter nekoliko privzdignete.

2.2 ŽAR

S pomočjo žara se živilo hitro zapeče in dobi lepo rjavo barvo. Priporočamo, da pekač potisnete v 4. višino odvisno seveda od količine.
Razen zelo puste divjačine in mesnih štruc lahko vsa druga živila pripravljate na ta način.
Meso in ribe, ki jih boste spekli na ta način, narahlo namažite z oljem.

2.3 MODELI U·COOK

Pri pečicah U·COOK elektronika nadzira hitrost ventilatorja ta patentirani sistem se imenuje VARIOFAN. Med pečenjem se hitrost ventilatorja samodejno prilagaja in s tem optimizira kroženje zraka ter temperaturo v notranjosti pečice.

Soft cook — Vse pečice U·COOK imajo tudi funkcijo Soft cook . Ta omogoča uravnavanje vlažnosti in temperature in za 50 % zmanjša izgubo vlage, tako da ostane živilo bolj mehko in boljšega okusa. Ta nežni način priporočamo za peko kruha in peciva.

Sprinter — Skrajša čas predhodnega segrevanja pečice: ta se samo v 8 minutah segreje na 200 stopinj C.

Super grill — Omogoča nastavljanje stopnje intenzivnosti žara in je za 50 % močnejši v primerjavi s klasičnimi pečicami.

Nekatere pečice so opremljene z novimi vrati WIDE DOOR z večjim oknom, kar olajša vzdrževanje in izboljša termično izolacijo.

2.4 Odvisno od modela: U·SEE

Ta sistem osvetlitve nadomešča klasično žarnico. V vratih pečice je 14 svetilnih diod, ki zagotavljajo kakovostno osvetlitev celotne pečice, brez senčnih delov.
Prednosti sistema U·SEE so, razen odlične osvetlitve pečice, dolga življenjska doba, lažje vzdrževanje in predvsem prihranek energije.

- odlična vidljivost
- dolga življenjska doba
- zelo majhna poraba energije, - 95 % v primerjavi z običajnim načinom osvetlitve.



"Aparati z belimi LED razreda 1M skladno z IEC 60825-1: 1993 +A1: 1997 + A2: 2001 (enakovredno EN 60825-1; 1994 +A1: 2002 +A2), največja svetilna moč λ 459nm < 150 uW. Ne opazovati neposredno z optičnimi inštrumenti."

2.5 SAMOČISTILNA KATALITSKA OBLOGA PEČICE

Če se želite izogniti neprijetnemu čiščenju notranjih sten pečice, vam dodatno za vse vrste pečic nudimo samočistilne obloge prevlečene s posebnim mikroporoznim premazom. Če so te nameščene, ročno čiščenje pečice ni več potrebno.
Premaz na samočistilnih oblogah razgradi s posebnim katalitičnim postopkom maščobo, ki se med peko nabira na oblogah.
Prekomerno nabiranje maščob na samočistilnih oblogah lahko zaradi tega, ker prekomerno zapre pore, prepreči samočistilni učinek. Samočistilni učinek lahko dosežete ponovno, če za 10 do 20 minut vključite prazno pečico. Gumb termostata morate pri tem naravnati na najvišjo temperaturo.
Samočistilnih sten ne smete čistiti z ostrimi, grobimi in/ali najedajočimi čistili ali čistilnimi sredstvi (n.pr.: vimom, grobimi mrežicami itd.), ker s tem nepopravljivo poškodujete samočistilni premaz.
Priporočamo, da pečete mastne jedi v posodah z visokim robom, ko tudi, da pri peki jedi na žaru uporabljate pladenj za prestrezanje maščob.

Ti enostavni postopki in visoka temperatura omogočajo, da se v pečici odvija samočistilni postopek.
V primeru, da so samočistilne obloge izjemno umazane, in se z opisanimi postopki ne bi dovolj očistile, jih obrišite še z vlažno krpo namočeno v topli vodi.
Samočistilno funkcijo vam zagotavlja poroznost premaza.
Pomembno**!**
Vse samočistilne obloge, ki jih dobite v prosti prodaji, imajo zagotovljeno učinkovitost delovanja v vključeni pečici približno 300 ur. Po preteku tega časa morate samočistilne obloge nadomestiti z novimi.

2.6 FUNKCIJA AQUACTIVA

Postopek AQUACTIVA olajša odstranjevanje maščobe in ostankov živil iz pečice s pomočjo pare.
1. V posodo AQUACTIVA na dnu pečice vlijte 300 ml vode.
2. Izberite funkcijo pečice Statična ( ) pečica ali Gretje ( ) spodaj.
3. Temperaturo nastavite na ikono AQUACTIVA ( ).
4. Pečica naj deluje 30 minut.
5. Po 30 minutah izklopite pečico in počakajte, da se ohladi.
6. Ko je pečica hladna, s krpo obrišite površine v notranjosti.

Opozorilo
Preden se dotaknete pečice, se prepričajte, da se je ohladila.
Dokler je pečica še vroča, bodite zelo previdni, da se ne opečete.
Za ta postopek uporabljajte destilirano ali pitno vodo.



2.7 ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE PEČICE

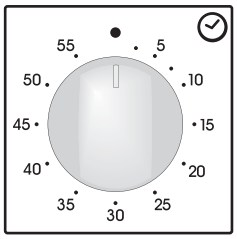
Zunanje površine iz nerjavečega inox jekla in lakirane ali emajlirane površine očistite z mlačno milnico ali pa z namenskimi čistili za tovrstno čiščenje, ki jih dobite v prosti prodaji. Zgoraj navedenih površin v nobenem primeru ne smete čistiti z abrazivnimi praški, ker bi jih s tem poškodovali. Čiščenje pečice je zelo pomembno. Pečico morate očistiti po vsaki uporabi. Na stenah pečice se nabirajo raztopljene maščobe, ki lahko ob naslednji uporabi povzročijo neprijeten vonj in morda tudi slab izid peke. Notranje stene pečice očistite s toplo vodo z dodatkom detergenta. Stene pečice nato pomijte še s čisto vodo in jih obrišite. Neprijetnemu čiščenju notranjih sten pečice se lahko izognete, če jih obložite s posebnimi samočistilnimi oblogami ki so zaščitene z mikroporoznim premazom. Samočistilne obloge lahko nabavite posebej. Več informacij o samočistilnih oblogah pa lahko najdete v poglavju"Samočistilna katalitična pečica". Nosilne rešetke pečice čistite z ustreznimi detergenti in mrežicami iz inoxa. Vrata pečice iz kaljenega stekla smete čistiti šele, ko so hladna. Morebitne poškodbe steklenih vrat (razbitje stekla), ki bi nastale pri čiščenju zaradi neupoštevanja zgoraj navedenega navodila, niso zajete v garancijo!Če želite zamenjati žarnico v pečici, morate pečico najprej ločiti od električnega omrežja. Odvijte zaščitni pokrovček in zamenjate pregorelo žarnico z žarnico enake vrste. Žarnica mora biti odporna na visoke temperature.

2.8 SERVISIRANJE

Če pečica ne deluje, se najprej prepričajte, da je pravilno priključena na električno omrežje.
Če vam ne uspe odpraviti nepravilnosti v delovanju, izključite pečico iz električnega omrežja in pokličite pooblaščeni servis. **Pred tem si zabeležite serijsko številko, ki je navedena na tablici s podatki (gl. sliko na zadnji strani).**
Pečici je priložen garancijski list, ki zagotavlja, da bo pooblaščeni servis v garancijskem roku popravilo opravil brezplačno.

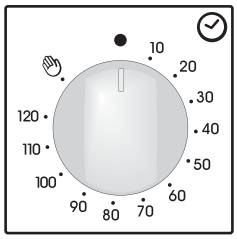
3. ТАЙМЕР

3.1 UPORABA ŠTEVCA MINUT (KUHINJSKE URE)



Gumb zavrtite za cel krog in ga nato obrnite tako, da bo oznaka kazala želeni čas. Ko preteče nastavljeni čas, se za nekaj sekund oglasi zvone c.

3.2 NASTAVLJANJE TRAJANJA PEČENJA



S pomočjo tega gumba lahko nastavite ustrezen čas pečenja (največ 120 minut); po preteku nastavljenega časa se pečica samodejno izklopi.
Čas se bo odštevал od nastavljene vrednosti navzdol; ko se gumb vrne v položaj O, se bo pečica samodejno izklopila. Če želite pečico uporabljati brez programske ure, obrnite gumb v položaj . Ko želite nastaviti pečico, preverite, da s programsko uro ni v položaju O.

3.3 NASTAVITEV TOČNEGA ČASA



OPOZORILO:ko je pečica vgrajena in priklopljena na električno omrežje, oziroma po vsakem izpadu električne energije (na to vas opozori utripanje vrednosti 12:00 na prikazovalniku) morate nastaviti točen čas. To naredite na naslednji način:

- Pritisnite na srednjo tipko
- S pomojčo tipko "-" "+" nastavite točen čas.
- Sprostite pritisk na vse tipke.

POZOR: Pečica deluje le, če je nastavljena ura.

3.4 UPORABA ELEKTRONSKE PROGRAMSKE URE

FUNKCIJA	AKTIVIRANJE	DEAKTIVIRANJE	DELOVANJE	NAMEN
ZAKLEPANJE ZA VARNOST OTROK	•Funkcijo Zaklepanja za varnost otrok aktivirate tako, da vsaj 5 sekund pritiskate na tipko Set (+). Od tega trenutka dalje so vse druge funkcije zaklenjene, na prikazovalniku pa izmenično utripa STOP oz. nastavljeni čas.	• Funkcijo zaklepanja za varnost otrok lahko deaktivirate tako, da ponovno vsaj 5 sekund pritiskate na tipko Set (+). S tem prekličete zaklepanje in lahko ponovno izbirate vse funkcije.		
ŠTEVEC MINUT	• 1-krat pritisnite na srednji gumb S pomočjo tipk "-" "+" nastavite želeni čas Sprostite pritisk na vse tipke	• Ko preteče nastavljeni čas, se oglasi zvočni signal (po določenem času sam utihne, lahko pa ga predčasno izklopite s pritiskom na tipko SELECT.	•Po preteku nastavljenega časa se oglasi zvočni signal. • Med odštevanjem je na prikazovalniku prikazan čas do izteka nastavljenega časa.	• Programsko uro na pečici lahko uporabljate kot običajno kuhinjsko uro (aktivirate jo lahko ne glede na to, če pečico uporabljate ali ne).
TRAJANJE PEČENJA	•2-krat pritisnite na srednji gumb. • S pomočjo tipk "-" or "+" nastavite želeno trajanje pečenja. • Sprostite pritisk na vse tipke Izberite funkcjio pečenja s pomočjo stikala za izbiranje funkcij pečice.	• Zvočni signal izklopite s pritiskom na katerokoli tipko. S pritiskom na srednjo tipko prikličete nazaj funkcijo ure.	• Omogoča, da nastavite ustrezno trajanje pečenja za izbrano jed. • Če želite preveriti, koliko časa je še ostalo do konca pečenja, 2-krat pritisnite na tipko SELECT. • Če želite spremeniti nastavljeno trajanje pečenja, pritisnite tipko SELECT in tipke "-" "+"	• Ko preteče nastavljeni čas, se pečica samodejno izklopi. Če želite predčasno prekiniti pečenje, ali obrnite stikalo za izbiranje funkcij na 0, ali pa nastavite čas na 0:00 (s pomočjo tipke SELECT in tipk "-" "+")
KONEC PEČENJA end	•3-krat pritisnite na srednjo tipko • S pomočjo tipk "-" "+" nastavite čas, ko želite, da se pečica izklopi. • Sprostite pritisk na vse tipke • Izberite funkcjio pečenja s pomočjo stikala za izbiranje funkcij pečice	• Ob nastavljenem času se pečica izklopi. Če želite predčasno prekiniti pečenje, ali obrnite stikalo za izbiranje funkcij na 0.	• Omogoča vam, da določite čas izklopa pečice. • Če želite preveriti nastavljeni čas za izklop pečice, 3-krat pritisnite na srednjo tipko. • Če želite spremeniti nastavljeni čas, pritisnite tipko SELECT in tipke "-" "+"	•Ta funkcija se običajno uporablja v kombinaciji s funkcijo »trajanje pečenja«. Če na primer želite, da se jed peče 45 minut, radi pa bi, da je gotova ob 12:30, enostavno izberete želeno funkcijo, nastavite čas za trajanje pečenja na 45 minut, nato pa še čas konec pečenja na 12:30. Ob nastavljenem času za izklop, se pečica samodejno izklopi, na kar vas opozori zvočni signal. Pečenje se samodejno začne ob 11:45 (12:30 minus 45 minut) in se nadaljuje do časa, nastavljenega za konec pečenja, nato pa se pečica samodejno izklopi. OPOZORILO. Če nastavite samo čas za KONEC PEČENJA, ne da bi določili trajanje pečenja, se pečica takoj vklopi in se nato izklopi ob času, nastavljenem za konec pečenja.

4. FUNKCIJE

Funkcije	Predvide- na temp.*	Gumb termost.	Funkcije
			Za prižiganje luči v pečici Samodejno se aktivira tudi ventilator za hlajenje (modeli z ventilatorjem)
			**ODTALJEVANJE:** Okoli živila kroži zrak sobne temperature; tako se živilo hitro odtali z ohranjanjem vseh lastnosti živila.
Sprinter	MAX	MAX	**SUPER ŽAR** : za hrustljave jedi. V primerjavi z običajnimi žari je moč 50 % večja.
 *	220 *50 ÷ 240*	*50 ÷ MAX*	**ZGORNJI/SPODNJI GRELEC** : Delujeta spodnji in zgornji grelec;ta funkcija je primerna za tradicionalni način peke in jo priporočamo za peko krač,divjačine, peciva, keksov, jabolk ter za vse jedi, ki jih želite hrustljavo zapeči.
 	200 *50 ÷ 230*	*50 ÷ MAX*	**VENTILIRANA PEČICA** : Delujeta oba grelca ter ventilator, tako da vroč zrak kroži v pečici. Ta način priporočamo za peko perutnine, sladic, rib in zelenjave. Enakomerna temperatura v notranjosti skrajša čas pečenja in predhodnega segrevanja pečice. Naenkrat lahko pečete različne jedi; vonji se ne bodo pomešali. Če pečete več jedi hkrati, pečenje podaljšajte za približno 10 minut.
Soft cook	200 *50 ÷ 230*	-	**SOFT COOK (a)** :Funkcija je namenjena peki peciv in kruha. Nižja hitrost ventilatorja zagotavlja več vlage v notranjosti pečice, kar so idealne razmere za peko jedi, ki morajo ostati elastične (npr. kolači, kruh ipd.) in skorjica ne sme počiti.
	160 *50 ÷ 220*	*50 ÷ MAX*	**VENTILATOR IN SPODNJI GRELEC (a):** Pečico segreva spodnji grelec, vroč zrak pa zahvaljujoč ventilatorju kroži v notranjosti pečice. Funkcija je namenjena peki občutljivih jedi (pite - narastki). Jed se ne izsuši in bolje naraste, predvsem to velja za kolače, kruh in druge jedi, ki se morajo segrevati od spodaj. Pekač potisnite v spodnjo višino vodila.
	Višina 4 *1 ÷ 4*	*50 ÷ MAX*	**ŽAR :** Pri zaprtih vratih pečice.Ta funkcija je primerna za peko tanjših kosov mesa. Nastavljanje temperature ni mogoče. Najprej pečico segrevajte 5 minut, nato postavite jed vanjo. Primerno za peko kebaba, mesa na žaru, gratiniranje .. Belo meso naj bo od grelca bolj oddaljeno, peče se dlje časa, a bo bolj okusno. Rdeče meso ali ribe pecite na rešetki, pod katero potisnete pekač za lovljenje maščobe.
Super grill	Višina 4 *1 ÷ 4*	*50 ÷ MAX*	**SUPER ŽAR :**Na voljo sta dva položaja: Žar: 2200 W, Super žar: 3000 W
	190 *180 ÷ 200*	*50 ÷ 200*	**ŽAR S KROŽENJEM ZRAKA (a):** pri zaprtih vratih pečice. Grelec segreva zrak, ki s pomočjo ventilatorja kroži okoli živila. Za rdeče meso je potrebno predhodno ogrevanje pečice. Ta funkcija je primerna za peko debelejših kosov mesa, a pazite, da živilo ni preblizu grelca. Ta način je primeren za tudi za peko večje količine perutnine, klobas, rdečega mesa... Postavite živilo na sredino rešetke, v srednji višini ter podstavite pekač za lovljenje maščobe. Na polovici predvidenega časa pečenja živilo obrnite.
	Višina 4 *1 ÷ 4*	*50 ÷ 200*	**RAŽENJ :** pri zaprtih vratih pečice. Vročino oddaja zgornji grelec, živilo pa se vrti na ražnju. Temperaturo lahko prilagodite. Ta način je najbolj primeren za srednje velike kose, idealno, če si želite obuditi okus klasične pečenke. Predhodno segrevanje pečice ni potrebno.
	220	*50 ÷ MAX*	**FUNKCIJA PIZZA :** Vroč zrak, ki kroži v pečici, zagotavlja popolne rezultate pri pek pizz in podobnih jedi.
 **	190 *180 ÷ 200*	*50 ÷ 200*	Funkcija "**COOK LIGHT**" vam omogoča bolj zdrav način kuhanja, saj je pri kuhanju s to funkcijo potrebno uporabiti manjšo količino maščobe ali olja. Kombinirano delovanje grelca za žar in ventilatorja poskrbi za impulzno kroženje zraka. Na ta način se ohrani vsebnost vlage v živilu, ki se na površini hitreje zapeče in bolje ohrani okus. Ta način je še posebej primeren za peko mesa, zelenjave in omlet. Impulzno dotekanje zraka ohranja vlažnost v notranjosti pečice in s tem tudi v živilu, s čimer se ohrani hranljiva vrednost živila, pečenje pa poteka hitro in enakomerno. Preizkusite svoje recepte, pri tem pa zmanjšajte običajno uporabljeno količino preliva, da se prepričate o učinkovitosti te nove funkcije. Zadovoljni boste z lahkotnostjo pripravljene jedi.

(a) Nekateri modeli: funkcija z Vario Fan: VarioFan je ekskluzivni sistem, ki so ga razvili pri Candyju in omogoča doseganje optimalnih rezultatov pečenja, nadzor nad temperaturo in vlago v notranjosti pečice. To je samodejno delujoči sistem, ki prilagaja hitrost ventilatorja pri funkcijah, kjer se vklopi tudi ventilator (označene s črtkano črto na stikalni plošči).

*Testni program skladno s CENELEC EN 60350-1

*Testni program skladno s CENELEC EN 60350-1 za določanje energijskega razreda.

Съдържание

Общи мерки за безопасност
70

1.1 Декларация за съответствие
1.2 Съвети за безопасност
1.3 Монтаж
1.4 Монтиране на фурната в кухнята
1.5 Важно
1.6 Свързване към захранването
1.7 Оборудване на фурната
(в зависимост от модела)

Полезни съвети
72

2.1 Система за безопасност на рафтовете
2.2 Грил
2.3 U-Cook Модели
2.4 U-See
2.5 Самопочистваща се фурна с каталитични панели
2.6 AQUACTIVA функция
2.7 Почистване и поддръжка
2.8 Сервизен център

Таймер
73

3.1 Използване на таймера
3.2 Използване на таймера за край на готвенето
3.3 Използване на електронния програматор
3.4 Настройка на точното време

Инструкции за работа
74

ТЕХНИКА НА БЕЗОПАСНОСТ

• ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Битовият електроуред и неговите открити части, по време на работа могат да се нагреят до висока температура. Бъдете внимателни и не се докосвайте до тях.
•ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: достъпните части могат да станат горещи, когато фурната се използва. Децата трябва да бъдат държани на безопасно разстояние.
• Този битов елекроуред може да се използва от деца п о-големи от 8 години, а също и от хора с нарушени умствени или физически възможности или, без необходимият опит, само когато са под наблюдение и са инструктирани относно безопасното използване на уреда и знаят за
съществуващите опасности.
• Не разрешавайте на деца да играят с фурната.
• Почистването и обслужване на битовият уред не трябва да се извършва от деца без надзор. възрастни.
•Битовият уред, по време на своята работа се нагрява до висока температура. Бъдете внимателни и не докосвайте нагревателните елементи, разположени във вътрешността на фурната.
•ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ : Битовият електроуред и неговите открити части, по време на работа могат да се нагреята до висока температура. Не разрешавайте до него да се докосват малки деца.
• Не използвайтез а почистване на стъклената повърхност на вратата абразивни почистващи препарати и гъби с метални частици или стъргалки. Те могат да надраскат повърхността, което да доведе до напукване или дори счупване на стъклото.
• Преди да почистите фурната трябва да махнете решетката, при задължително изключен уред. След почистването, поставете отново решетката по начина описан в инструкциите.
• Използвайте само такъв температурен датчик, какъвто е препоръчан от производителя.
• Не използвайте парочистачка при почистване на уреда
• Свържете щепсел към захранващия кабел, който е в състояние да понесе напрежението, тока и натоварването, указани на табелката и има контакт за заземяване. Щепселът трябва да е подходящ за товара, посочен върху етикета и трябва да има свързан към заземяващ контакт, който да работи. Заземяващият проводник е жълто-зелен на цвят. Тази операция трябва да се извършва от квалифициран специалист. В случай на несъвместимост между контакта и щепсела на уреда, попитайте квалифициран електротехник, който да замени контакта с друг подходящ тип. Щепселът и контактът трябва да отговарят на действащите норми на държавата на инсталацията. Свързването към източника на захранване може да се извърши и чрез поставяне на универсален прекъсвач между уреда и източника на захранване, който може да понесе максимално свързано натоварване и който е в съответствие с действащото законодателство. Жълто-зеленият заземяваш кабел не трябва да се прекъсва от прекъсвача. Гнездото или свръзката, използвана за връзката, трябва да са лесно достъпни, когато уредът е монтиран.
• Прекъсването на връзката може да се постигне чрез достъпност на щепсела или чрез включване на превключвател в неподвижното окабеляване в съответствие с правилата за окабеляване.
• Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде заменен с кабел или специален пакет, предоставен от производителя, или като се свържете с отдела за обслужване на клиенти.
• Видът на захранващия кабел трябва да е H05V2V2-F.
• Неспазването на горното може да застраши безопасността на уреда и да обезсили гаранцията.
• Преди почистването трябва да се извади излишъкът от разлетия материал.
• По време на пиролизния процес на почистване, повърхностите могат да се нагреят повече от обичайното, поради това децата трябва да се държат на безопасно разстояние.
• Уредът не трябва да се монтира зад декоративна врата, за да се избегне прегряване.
• Когато поставите рафта вътре, уверете се, че стоперът е насочен нагоре и в задната част на кухината.
Рафтът трябва да бъде пъхнат изцяло в кухината
• ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не облицовайте стените на фурната с алуминиево фолио или други материали за еднократна употреба, които се продават в магазините. Когато влязат в пряк досег с нагорещения емайл, съществува риск алуминиевото фолио и други подобни материали да се разтопят и да повредят емайлираната вътрешна повърхност.
• ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Никога не сваляйте уплътнението на вратата на фурната.

1. ОБЩИ МЕРКИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Благодарим Ви, че избрахте един от нашите продукти. За да имате възможно най-добър резултат при използването на фурната, внимателно прочетете това ръководство.Препоръчваме Ви да запазите настоящото ръководство за монтаж и експлоатация и при нужда да се обръщате към него.

Когато уредът е в експлоатация всички достъпни части са горещи. Внивайте да не се докосвате до тези елементи.
При първият пуск на фурната, може да се усети неприятна миризма. Това става защото изолационните елементи се загряват за първи път. Това е абсолютно нормално и няма повод за притеснение. Изчакайте уреда да изстине и го забършете добре. След това е готов за нормална експлоатация.
Една фурна по своята същност на работа става много гореща. Особено стъклото на вратата на фурната.

1.1 Декларация за съответствие

Частите на този уред, които могат да влязат в контакт с храни, съответстват на разпоредбите на Директива ЕИО 89/109.

Поставяйки CE и маркирайки този продукт, ние декларираме на наша отговорност, че той е в съответствие със всички Европейски изисквания за безопастност, здравни и екологични норми.

След като разопаковате фурната, уверете се, че тя не е била повредена по някакъв начин. Ако имате някакви съмнения , не я използвайте: свържете се с квалифициран човек. Съхранявайте опаковъчните материали като найлонови торбички, полистирол, или пирони извън обсега на деца, защото те са опасни за тях.

1.2 Съвети за безопасност

• Тази фурна трябва да бъде използвана само по пряко предназначение, т. е. само за приготвяне на храна. Всяко друго приложение на уреда, например за отопление на помещението, е забранено.
• Производителят не носи отговорност за щети, породени от неправилна употреба на уреда. **Когато използвате електрически уреди трябва да спазвате някои основни правила:**
– Не дърпайте кабела, за да извадите щепсела от контакта.
– Не докосвайте фурна с мокри или влажни ръце или крака.
– Не използвайте фурната, ако сте боси.
– По принцип не е желателно да се използват преходници, разклонители за няколко щепсели и кабелни разширения.
– Ако фурната се повреди или дефектира, изключете я от мрежата и не я пипайте.
• Ако кабелът е повреден трябва да се замени.
При подмяна на кабела, следвайте тези инструкции. Извадете захранващия кабел и да го замени с един от H05RRF, H05VV-F, H05V2V2-F тип. Кабелът трябва да бъде в състояние да издържи електрическия ток изискван от фурната. Замяната на кабелите трябва да се извършва от квалифицирани техници.
Заземяването на кабела (жълто-зелен) трябва да е 10 mm по-дълъг от захранващия кабел. Използвайте само одобрен сервизен център за ремонт и се уверете, че са използвани само оригинални резервни части . Ако горните инструкции не се спазват производителите не могат да гарантират безопасността на фурната.
• Не покривайте стените на фурната с алуминиево фолио Това може да доведе до разтапяне или повреда на уреда.

1.3 Монтаж

Монтажът е отговорност на клиента. Производителите не са задължени да осъществяват тази дейност.
Инструкциите за монтаж на професионално квалифициран персонал трябва да се спазват. Неправилният монтаж може да причини вреда или нараняване на хора, животни или вещи. Производителят не може да носи отговорност за тези щети или наранявания.

1.4 Монтиране на фурна в кухнята

Поставете фурната в пространството, в кухнята, то може да бъде монтирано под един работен плот или в един шкаф. Фиксирайте фурната на мястото й, като се използват четирите фиксиращи отвора в рамката. (фиг. на последната страница). За да намерите отворите за закрепване, отворете вратата на фурната и погледнете вътре. За да се позволи подходяща вентилация, измерванията и разстоянията, посочени в диаграмата на последната страница трябва да се спазват.
Забележка: За фурни, които са комбинирани с котлони инструкциите, съдържащи се в ръководството за плочата трябва да се спазват.

1.5 Важно

Ако искате фурната ви да работи нормално, трябва корпуса на кухнята ви да е подходящ. Панелите на кухненски блок, които са в непосредствена близост до пещта трябва да бъде направен от термоустойчив материал. Убедете се че всички материали могат да издържат на нагряване до 120 градуса. В противен случай може да се разтопят и да повредят уреда.
След като фурната се монтира , електрическите компоненти трябва да се изолират .Това е законово изискване за безопасност. Всички предпазители трябва да бъдат здраво фиксирани на място, така че е невъзможно да бъдат отстранени, без помощта на специални инструменти.
Плочата за готвене трябва да има отзад разлика от поне 45 mm, за да има добро охлаждане.

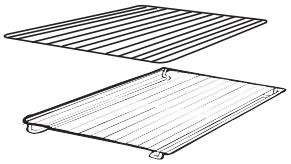
1.6 Свързване към ЗАХРАНВАНЕТО

Включете в захранването. Уверете се, че първо има и трети контакт, който действа като заземяване на фурната. **Фурната трябва да бъдеправилно заземена.** Ако моделът на фурната не е оборудван с щепсел, сложете стандартен щепсел към захранващия кабел. Трябва да бъде в състояние да понесе захранването посочено на табелата с технически данни. Заземяването е с жълто зелен кабел. Щепселът трябва да бъде сложен от надлежно квалифицирано лице. Ако контактът и щепселът са несъвместими,
щепсълът трябва да бъде сменен от надлежно квалифициран персонал. А правилно квалифицирано лице трябва също така да се гарантира, че захранващите кабели могат да издържат на ток, необходим за работата на фурната. ON / OFF превключвател може да бъде свързан към електрическата мрежа. При свързването трябва да отчетете, силата на консумирания.
Важно: По време на монтаж, позиционирайте захранващия кабел по такъв начин, че да не се подлага на температури над 50 ° C във всяка точка. Фурната отговаря на стандартите за безопасност, определени от регулаторните органи. Фурната е безопасно да се използва само ако е заземена в съответствие с действащите правни изисквания за окабеляване безопасност. Трябва да се гарантира, че фурната е била правилно заземена.
Производителите не могат да бъдат подвеждани под отговорност за вреди или щети на хора, животни или вещи, причинени от неправилното заземяване на фурната.
ВНИМАНИЕ: напрежението и честотата на захрането са показанина табелката (фиг. на последната страница).
Окабеляването и системата за окабеляване трябва да могат да носят максималната електрическа мощност, която се изисква от фурната. Това е указано на табелата с технически данни.
Ако имате някакви съмнения, обърнете се към квалифициран електротехник.

1.7 ОБОРУДВАНЕ ЗА ФУРНА (в зависимост от модела)

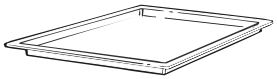
Необходимо е да се направи първоначално почистване на оборудването, преди първото използване на всеки от тях. Измийте ги с гъба. Изплакнете и подсушете.

На **скарата** може да се слагат чинии и съдове.
Особено добра е за печене на грил. Използвайте я заедно с **тавичката за мазнини.**



Специалният профил на рафтовете означава, че те стоят хоризонтално, дори когато се вадят. Не съществува риск от разливане на ястието.

Тавичката улавя соковете от храните, които се готвят на скарата. Използва се само с грил, скара или Fan Grill Assisted ; Извадете я ако използвате други програми.



Никога не използвайте тавата за улавяне на сокове като тава за мазнини, тъй като това създава дим и мазнините ще изпръскат и замърсят фурната.

Пица комплект. За да се получат най-добри резултати от комплекта трябва да се използва заедно с функцията "пица" .

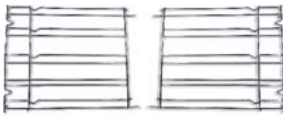


Тава за мазнини
Идеална е за печене на грил. Използвайте я заедно с решетката . Включена е и дръжка за по-лесното изваждане на 2та елемента.

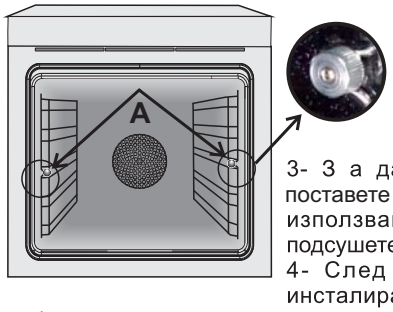


НЕ ОСТАВЯЙТЕ ДРЪЖКАТА ВЪВ ФУРНАТА!!!

Странично тел мрежата, ако е включен.

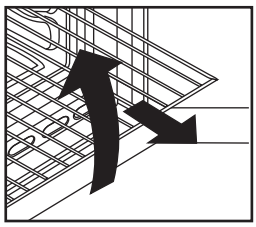


Сваляне и почистване на металните стелажи



1- Свалете гайките като ги развиете обратно на часовниковата стрелка.
2- Извадете телените рафтове като ги дърпнете към себе си.
3- За да почистите стелажите ги поставете в съдомиялната машина или използвайте влажна гъба, като ги подсушете след това.
4- След процеса на почистване инсталирате телените рафтовете в обратен ред.
5- Завийте обратно гайките.

2.1 Система за безопастност на рафтовете



Фурната разполага с нова система за безопасност на рафта. Това ви позволява да извади рафтовете при проверката на храната, без опасност от хранителни разливи или рафтове, попадащи случайно от фурната.
За да извадите рафтовете извадет е и повдигнете.

2.2 Г рил

Печенето позволява да се даде на храната бързо кафяв цвят . За препичане ви препоръчваме да поставите скарата върху четвъртото ниво, в зависимост от пропорциите на храна (вж. фиг. Стр. 7).
Почти всички меса могат да се приготват на грил.
Изключение правят много постните храни и ролките месо.
При приготвяне на месо и риба, трябва преди поставянето им във фурната да добавите подправки и мазнина.

2.3 U·COOK *Моделите*

U·COOK Фурните имат електронен контрол на скоростта на вентилатора, патентован VARIOFAN. По време на готвене, тази система променя автоматично скоростта на вентилатора (в многофункционалния режим), за да се оптимизира въздушния поток и вътрешната температура в фурната.

Soft cook Всяка U·COOK фурна има Soft cook функция. Това дава възможност за управление на разпределението на влагата и температурата. Това намалява загубата на влага с 50%, което гарантира че храната остава нежна и с по-добър вкус. Препоръчва се за печене на хляб и сладкарски изделия.

Sprinter Това намалява времето за подгряване на пещите: само за 8 минути, за да достигне 200 градуса по Целзий.

Super grill Дава възможност за определяне на нивото и интензивността на печене на грил, до 50% повече мощност в сравнение с традиционната фурна.

Някои фурни са оборудвани с нова врата " WIDE DOOR " ,която има по-голяма площ на прозореца, което позволява по-добра поддръжка и подобрена топлоизолация.

2.4 В зависимост от модела U·SEE

Има осветителна система, която заменя традиционната «крушка». 14 LED светлини са интегрирани в рамките на вратата. Те произвеждат бяло осветление , което позволява да преглеждате вътрешната страна на фурната с яснот а.

Предимства:
U·SEE Системата, освен че осигурява отлично осветление във фурната, живее по-дълго в сравнение с традиционните крушка и е по-лесно и да се поддържа и най-вече пести енергия.

- По-добро осветяване
- Дълъг живот на осветление
- Много ниска консумация на енергия, 95% по-ниска от консумация

"Уреда с бяла светлина LED на 1M Class според IEC 6082 5 - 1:1993 + A1: 1997 + A2: 2001 (еквивалентен на EN 60825-1: 1994 + A1: 2002 + A2: 2001); максимално светлината, излъчвана мощност λ459nm <150uW. Не се наблюдава с оптични уреди. "



2.5 Време за готвене

За препоръчителното време за приготвяне и температури първия път, когато използвате фурната, вижт табалиците на стр. 87, 88. След това може да продължите с нормална употреба.

2.6 Самопочистваща се ФУРНА с катализатор

Специални самопочистващи се панели, обхванати в микропоресто покритие се предлагат като допълнително оборудване за всички модели. Ако те са монтирани, фурната не трябва да се почиства на ръка.
Мазнини, които са пръснали върху стените на фурната по време на печене се отстраняват от микропорестото покритие.
Прекаленото наслояване все пак може да блокира порите и следователно да пречи на самопочистването. Самопочистваща способност може да бъде възстановена чрез включване на празна фурната до максимална температура за около 10-20 минути. Не използвайте абразивни продукти, остри предмети, грапави кърпи или химични продукти и препарати, които могат трайно да повредят катализатора.
Когато готвите по-мазни храни е препоръчително да използвате по-дълбоки съдове и да сложите тавичката за събиране на мазнина.
ВАЖНО Всички каталитични облицовки в момента на пазара има трудов живот на около 300 часа. Затова те трябва да се сменя след около 300 часа.

2.7 AQUACTIVA функция

Процедурата по Aquactiva използва пара, за да се подпомогне премахването на мазнини и хранителни частици от фурната.
1. Излейте 300 мл вода в контейнера за Aquactiva на дъното на фурната.
2. Задайте функцията Static ( ) и ли Bottom ( )н агряване.
3. Настройте температурата Aquactiva icon.
4. Оставете програмата да работи в продължение на 30 минути.
5. След 30 минути изключете програмата и да позволи на фурната да се охлади.
6. Когато уредът е истинал, почистете вътрешните повърхности на фурната с кърпа.

Предупреждение:
Уверете се, че уредът е истинал, преди да го докоснете.
Трябва да се внимава с всички горещи повърхности, тъй като съществува риск от изгаряне. Използвайте дестилирана или питейна вода.





2.8 Почистване и поддръжка

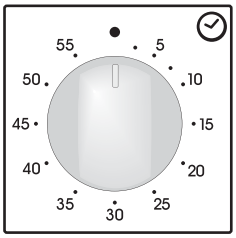
Почиствайте неръждаема стомана и емайлирани повърхности с топла сапунена вода или с подходящи маркови продукти. В никакъв случай не използвайте абразивни прахове, които могат да увредят повърхностите на фурната. Много важно е да почиствате фурната всеки път, когато тя се използва. Разтопените мазнини се отлагат по стените на фурната по време на готвене. Следващият път, когато фурната се използва тази мазнина може да предизвика неприятни миризми и може дори да застраши готвенето. Използвайте топла вода и препарат за почистване; изплакнете обилно.
За да направите тази скучна работа излишна, всички модели могат да бъдат облицовани с каталитични самопочистващи се панели: те се доставят като опция (вижте раздела САМОПОЧИСТВАЩА ФУРНА с каталитични панели).
Използвайте перилни препарати и абразивни средства метални като «Brillo подложки» за неръждаеми стоманени решетки.
Стъклените повърхности трябва да се почистват когато са изстинали. Повреди по тях не се покриват от гаранцията За да смените интериорното осветление изключете захранването и развийте крушката . Сменете с идентична крушка, която може да издържа на много високи температури

2.9 Сервизен център

Преди да се обадите на Service Centre
Ако фурната не работи, ние препоръчваме:
да проверите, че фурната е правилно включена в захранването.
Ако причината за неизправността не може да се установи:
изключете фурната от електрическата мрежа, не докосвайте фурната и се обадете на следпродажбено обслужване.
Преди да се обадите на Центъра за услуги не забравяйте да си запишете серийния номер на табелата с технически данни (виж фиг. На последната страница). Фурната се доставя с гаранционен сертификат, който гарантира, че тя ще бъде ремонтирана безплатно от Сервизния център.

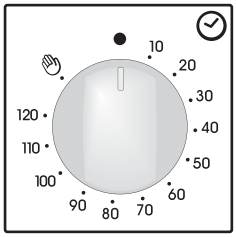
3. ТАЙМЕРА

3.1 Използване на таймера



За да настроите времето за готвене, завъртете врътката до едно пълно завъртане след това позиционирайте индексът на необходимото време. Когато времето е изтекло, сигнал ще звъни в продължение на няколко секунди.

3.2 Използване на таймера за край на готвенето



Този контрол позволява да настроите желаното време за готвене (макс. 120 мин.) Фурната ще се изключи автоматично в края на зададеното време.
Таймерът ще отброява обратно зададеното време до позицията О и изключва автоматично.
За нормалното използване на фурната настроите таймера на позиция.
За да настроите фурната се уверете, че таймерът не е на позиция О .

3.3 Настройване на точното време



ВНИМАНИЕ: първата операция за извършване след като фурната е била инсталирана или след прекъсване на захранването (това се разпознава от мигането на дисплея) е задаването на правилното време. Това се постига, както следва:
Натиснете централния бутон
•Задайте времето с "-" "+" б утони.
•Освободете всички бутони

ВНИМАНИЕ: Фурната ще работи само при условие че часовникът е настроен.

3.4 Използване на електронния програматор

Функция	Как да активираме	Как да изключите	Какво прави	За какво се използва
Заключване	• Функцията "Заключване" се активира като задържите бутон. Set (+) за най-малко 5 секунди. От този момент нататък всички други функции са заключени и на дисплея ще започне да мига STOP и предварително зададено време на пресекулки..	•Функцията "Заключване" се деактивира като задържите бутон Set (+) за най-малко 5 секунди. О т този момент нататък всички функции могат да бъдат избирани отново.		
Таймер	•Натиснете централния бутон 1 път •Натиснете бутони "-" "+" за да изберете време •освободете всички бутони	•Когато зададеното време изтече, се активира звуков сигнал (тази аларма ще спре от само себе си, обаче можеда се спре незабавно с натискане на бутон) SELECT. да се спре незабавно с натискане на бутон) SELECT.	• Аларма в края на времето. • По време на работа се показва ост. време	• Позволява да използвате фурната като алармен часовник (при включена и изключена фурна).
Време за готвене	• Натиснете централния бутон 2 пъти. • Натиснете бутони "-" или "+» за да изберете продължителност •освободете всички бутони •Изберете функция със селектора	• Натиснете някой бутон за да спрете сигнала. Натиснете централния бутон за да се върнете до часовника.	• Позволява ви да зададете времето за готвене за избраната рецепта. • За да проверите оставащото време натиснете SELECT 2 пъти. • За промяна на зададеното време натиснете SELECT и "-" "+" б утони.	• П ри изтичане на времето ф урната ще се изключи автоматично. Ако искате да спрете готвенето по-рано завъртете селектора на 0, или зададете времето на 0:00 (SELECT и "-" "+" бутони)
Край на готвенето end	• Натиснете централния бутон 3 пъти. • Натиснете бутони "-" "+" , за да зададете времето, в което желаете фурната, да се изключи •Освободете бутоните •Задайте функцията за готвене с селектора за избор	• В зададеното време, фурната ще се изключи. За да изключите ръчно фурната поставете селектора в позиция О.	• Позволява ви да зададете края на времето за готвене. • За да проверите предварително зададеното време натиснете • централния бутон 3 пъти За промяна настройките SELECT + "-" "+"	• Тази функция обикновено се използва с функцията"готвене" . Например, ако ястието трябва да бъде приготвено в продължение на 45 минути и трябва да е готово до 12:30 часа, трябва само да изберете желаната функция, зададете времето за готвене до 45 минути и края на времето за готвене до 12:30 часа. • В края на времето за готвене, фурната ще се изключи автоматично и звукова аларма ще звъни. • *Готвенето ще се стартира автоматично в 11:45 (12:30 минус 45 минути) и ще продължи до предварително зададеното време за край на готвене , когато фурната ще се изключи автоматично.* **ВНИМАНИЕ.** **Ако зададете "край на готвенето" без да зададете краен час, готвенето започва веднага.**

4. Инструкции за работа

Селектор на функции	Настройки на температурата (при модели с електронен програматор TYPE A)	Термостат селектор	ФУНКЦИИ
			**Включва осветлението на фурната.** Това ще активира автоматично вентилатора за охлаждане (само при модели, които го имат)
			**Размразяване** Когато изберете тази функция вентилатора циркулира въздуха около замразената храна така че я размразява за няколко минути без да се промени състава на протеин.
Sprinter	MAX	MAX	**Супер грил** Тази функция прави храната по-хрупкава. Характерезира се с 50% по-голяма мощност от стандартния грил.
* 	220 *50 ÷ 240*	*50 ÷ MAX*	**Натурална конвекция** Използват се долен и горен нагреватели. Стандартна форма на печене. Идеална за печене на месо , печене на бисквити. Прави храната вкусна и хрупкава
 	200 *50 ÷ 230*	*50 ÷ MAX*	**Готвене на вентилатор** Използват се долен и горен нагреватели заедно с вентилатора, който циркулира въздуха вътре във фурната. Препоръчва се за зеленчуци, риба и др. Топлината навлиза в храна по-добре и времената за претопляне и готвене се намаляват. Можете да приготвяте различни храни едновременно. Този метод дава много добра дистрибуция на топлината и миризмите не се смесват. Може да оставите около 10 мин повече когато готвите повече от 1 ястие.
Soft cook	200 *50 ÷ 230*	-	**Меко готвене (а)** Функция за хляб и сладкарски изделия. Намалената скорост на вентилатора създава идеални условия за готвенето на този тип храни, които трябва да станат еластична консистенция докато се говят и в същото време да избегнат препичането на повърхността.
	160 *50 ÷ 220*	*50 ÷ MAX*	**Вентилатор и долен нагревател** Идеална за деликатни ястия (пайове , суфлета)
	Level 4 *1 ÷ 4*	*50 ÷ MAX*	**Грил** Използва се само горния нагревател и можете да настроите температурата. 5 мин предварително нагряване са нужни за да загреете добре елементите. Идеален за кебап. Белите меса трябва да се държат на дистанция от грила. Времето за готвене е по-дълго но месото е по-вкусно. Можете да слагате червените меса и риба на рафта с тавичката за мазнини отдолу.
Super grill	Level 4 *1 ÷ 4*	*50 ÷ MAX*	**Супер грил** Фурната има 2 позиции на грила: **Grill : 2200 W** **Grill SUPER : 3000 W**
	190 *180 ÷ 200*	*50 ÷ 200*	**Грил с вентилатор : Използвайте турбо грил със затворена врата.** Горен нагревател + вентилатор за циркулиране на въздуха във фурната. Предварително нагряване е нужно само за червени меса. Поставете храната на рафта на средното ниво. Сложете отдолу тавичката за мазнини , за да събере отделените сокове. Уверете се че храната не е прекалено близо до грила. По средата на готвенето обърнете храната.
	Level 4 *1 ÷ 4*	*50 ÷ 200*	**Грил / шиш** Използва се за ппродукти приготвяни на въртящ се шиш
	220	*50 ÷ MAX*	**Пица** Тази функция осигурява идеални условия за ястия като пица и фокача, чрез цуркулиране на горещ въздух във фурната.
* 	190 *180 ÷ 200*	*50 ÷ 200*	Функцията „Деликатно готвене" ви позволява да готвите по здравословен начин,като намалите количеството на необходимата мазнина.Благодарение на използването на грил и вентилатор,комбинирано с пулсиращо движение на въздуха се запазва съдържанието на влага в храната,запича се повърхността,намалява се времето за готвене без да се променя вкуса. Особено е подходяща за готвене на месо,печени зеленчуци и омлети.Движението на пулсираш въздух запазва влажносста вътре във фурната и влагосъдържанието на храната,запазвайки хранителните качества и гарантирайки бърз и еднакъв процес на готвене. Пробвайте всичките си рецепти и се възползвайте от лекотата на тази функция!

(а) За някой модели : функцията с VARIOFAN е ексклузивна система разработена от Candy за оптимизиране на резултатите от готвенето. VARIO FAN системата се активира сама и автоматично променя скоростта на вентилатора, когато изберете определена функция: Функциите на вентилатора са в ограденото поле на контролния панел.

* Тестван в съответствие с CENELEC EN 60350-1 използвано за дефиниране на енергийния клас.



Този уред е маркиран съгласно европейска Директива 2012/19/ЕО за Отпадъци от електрическо и електронно оборудване (WEEE). WEEE съдържа едновременно замърсяващи субстанции (които могат да окажат отрицателно въздействие върху околната среда) и основни компоненти (които могат да се използват повторно). Важно е WEEE да бъдат обработени по специфични начини с оглед правилното отстраняване и изхвърлянето на всички замърсители и възвръщането и рециклиране на всички материали.

Отделните индивиди могат до окажат важна роля, осигурявайки, че WEEE няма да станат проблем за околната среда; важно е да бъдат следвани някои основни правила:

• WEEE не трябва да бъдат третирани като домакински отпадъци.

• WEEE трябва да бъдат предавани в съответнтие събирателни пунктове, управлявани от общината или регистрирани компании. В много държави, за големи WEEE, може да се предлага събиране от домовете.

• когато купувате нов уред, старият може да бъде върнат на търговеца, който да го приберете безплатно на база едно-към едно, докато оборудването е от същия тип има същите функции като доставеното оборудване

СПЕСТЯВАНЕ НА ЕНЕРГИЯ И ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

Когато е възможно избягвайте предварителното загряване на фурната. По време на готвене отваряйте вратата на фурната възможно най-малко, защото при всяко отваряне се губи топлина. За значителна икономия на енергия изключете фурната 5 – 10 минути преди планираният край на времето за готвене и използвайте остатъчната топлина, която фурната продължава да генерира. За да избегнете загуба на топлина поддържайте чисти и в ред уплътненията на фурната. Ако имате различни тарифи за електрическата енергия използвайте отложеният старт, за да стартирате готвенето на по-ниската тарифа.

INSTALLAZIONE IT

INSTALLATION GB

INSTALACIÓN ES

INSTALLATIE NL

INSTALLATION DE

VGRADNJA SI

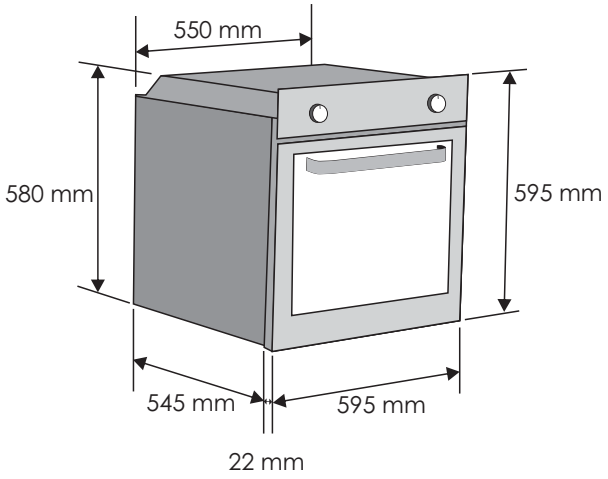
INSTALLATION FR

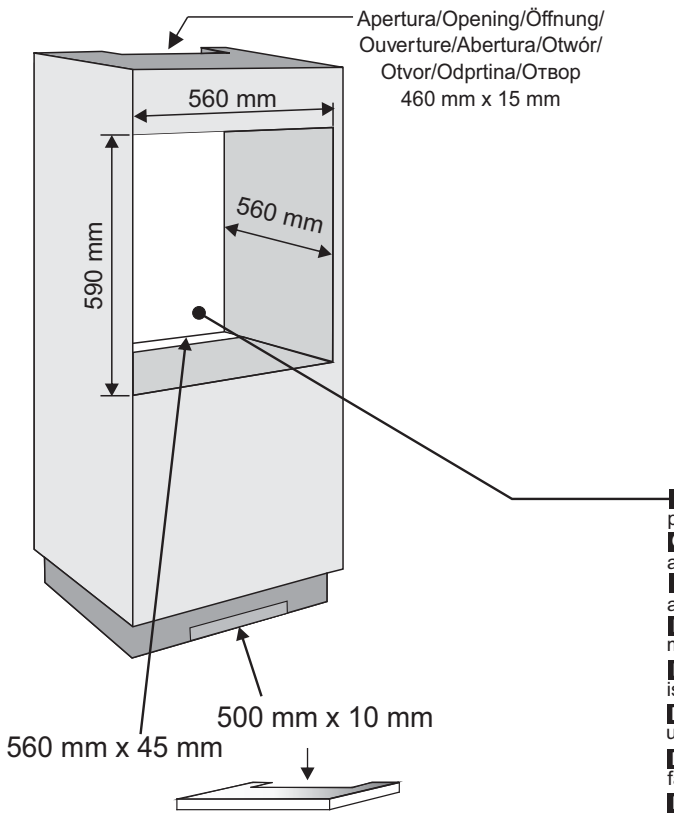
INSTALAÇÂO PT

INSTALACJA PL

INSTALACE CZ

МОНТАЖ БГ





IT Se il mobile ha un fondo posteriore, praticare un foro per il passaggio del cavo di alimentazione.

GB If the furniture is coverage with a bottom at the back part, provide an opening for the power supply cable.

ES Si el mueble tiene panel posterior, haga un orificio para el cable de alimentación.

NL Indien het toestel aan de achterzijde voorzien is van een afdekking, maak dan een opening voor de stroomkabel.

DE Wenn das Gerät mit einer Abdeckung auf der Rückseite ausgestattet ist, sorgen Sie für eine Öffnung für das Stromversorgungskabel.

FR Si le fond du meuble est doté d'un panneau de fermeture, prévoyez un orifice pour le passage du câble d'alimentation.

PT Se o móvel estiver equipado com uma cobertura na parte posterior, faça uma abertura para a passagem do cabo de alimentação.

PL Jeśli mebel jest wyposażony w pokrywę w części tylnej, należy przewidzieć w niej otwór na kabel zasilający.må du sørge for en åpning til strømforsyningskabelen.

CZ Je-li nábytek v zadní části vybaven krytem, vytvořte otvor pro napájecí kabel.

SL Če je omarica na zadnji strani zaprta, naredite odprtino za napajalni kabel.

BG Ако шкафът, в който се вгражда фурната, има заден капак, направете отвор за захранващия кабел.

IT Se il forno non dispone di una ventola di raffreddamento, lasciare uno spazio 460 mm x 15 mm

GB If the oven does not have a cooling fan, create an opening 460 mm x 15 mm

ES Si el horno no tiene ventilador de refrigeración, practique una abertura. 460 mm x 15 mm

NL Maak een opening als de oven geen koelventilator heeft 460 mm x 15 mm

DE Schaffen Sie eine Öffnung, wenn der Ofen über keinen Lüfter verfügt 460 mm x 15 mm

FR Si le four n'a pas de ventilateur de refroidissement, créer une ouverture 460 mm x 15 mm

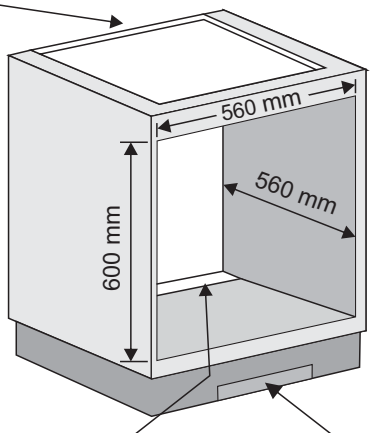
PT Se o forno não estiver equipado com uma ventoinha de arrefecimento, faça uma abertura 460 mm x 15 mm

PL Jeśli piekarnik nie posiada wentylatora chłodzącego, należy wykonać otwór 460 mm x 15 mm

CZ Pokud nemá trouba chladicí ventilátor, vytvořte otvor. 460 mm x 15 mm

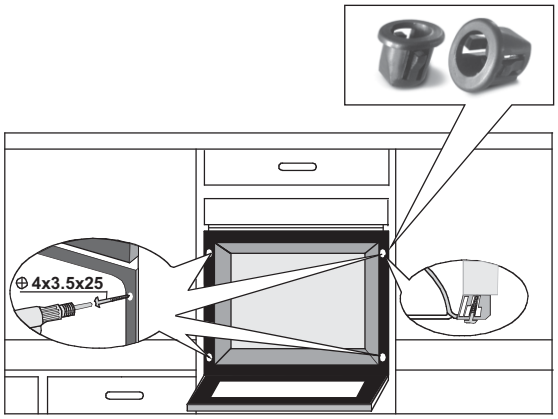
SL Če pečica nima hladilnega ventilatorja, napravite ustrezno odprtino 460 mm x 15 mm

BG Ако фурната няма вентилатор за охлаждане, направете отвор. 460 mm x 15 mm



Apertura/Opening/Öffnung/
Ouverture/Abertura/Otwór/
Otvor/Odprtina/Отвор
560 mm x 45 mm

Apertura/Opening/Öffnung/
Ouverture/Abertura/Otwór/
Otvor/Odprtina/Отвор
500 mm x 10 mm



10.2017 • REV.A • 42823918

IT

La Ditta costruttrice declina ogni responsabilità per eventuali errori di stampa contenuti nel presente libretto. Si riserva inoltre il diritto di apportare le modifiche che si renderanno utili ai propri prodotti senza compromettere le caratteristiche essenziali.

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.

ES

La empresa constructora declina toda responsabilidad derivada de eventuales errores de impresión contenidos en el presente libro. Se reserva además el derecho de realizar las modificaciones que se consideren útiles a los productos sin comprometer las características esenciales.

NL

De fabrikant stelt zich niet aansprakelijk voor eventuele drukfouten in deze brochure. Kleine veranderingen en technische ontwikkelingen zijn voorbehouden.

DE

Der Hersteller übernimmt keine Hauftung für eventuelle Druck-oder Übersetzungsfehler dieser Bedienungsanleitung. Der Hersteller behält sich vor, technische Änderungen zur Verbesserung der Produktqualität im Interesse des Endverbrauchers vorzunehmen.

FR

Le constructeur décline toute responsabilité concernant d'éventuelles Inexacltudes Imputables à des erreurs d'impression ou de transcription contenue dans cette notice. Le constructeur se réserve le droit de modifier les produits en cas de nécessité, même dans l'intérêt de l'utilisation, sans causer de préjudices aux caractéristiques de fonctionnement de sécurité des appareils.

PT

O fabricante declina toda e qualquer responsabilidade por gralhas, erros tipográficos ou de transcrição/tradução contidos neste manual. Reservamo-nos o direito de Introduzir alterações nos nossos produtos, conforme necessário, tendo Inclusive em atenção os Interesses relativos ao respectivo consumo, sem prejuízo das características associadas à segurança ou ao funcionamento dos electrodomésticos.

PL

Producent nie ponosi Żadnej odpowiedzialności za ewentualne błędy w druku niniejszej instrukcji. Ponadto zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian do własnych produktów, uznanych przez niego za użyteczne, bez pogarszania podstawowych parametrów.

CZ

Výrobce nezodpovídá za nepřesnosti obsažené v této příručce vzniklé při tisku nebo překladu. Vyhrazujeme se právo provádět úpravy výrobku podle potřeby, aniž by byly dotčeny charakteristiky vztahující se k bezpečnosti nebo provozu.

SI

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.

БГ

Производителя не носи отговорност за неточности и грешки възникнали при печата на тази инструкция. Производителя си запазва правото да внесе изменения в своите продукти, който смята за полезни, без това да е в ущърб на характеристиките свързани със сигурността или основните функции на уреда .



HOBS
USER INSTRUCTIONS — GB

PIANI COTTURA
ISTRUZIONI D'USO E DI INSTALLAZIONE — IT

TABLE DE CUISSON
NOTICE D'EMPLOI ET D'INSTALLATION — FR

VARNÉ DESKY
NAVOD POUŽITÍ — CZ

UGRADNE PLOČE
UPUTE ZA KORISNIKE — HR

FŐZŐLAPOK
HASZNÁLATI UTASÍTÁS — HU

PŁYTY
INSTUKCJE DLA UŻYTKOWNIKA — PL

PLITE
INSTRUCŢIUNI DE UTILIZARE — RO

NAVODILA ZA UPORABO
VGRADNJO IN PRIKLJUČITEV — SI

UGRADNE PLOČE
UPUTSTVO ZA UPOTREBU — SR

ВАРИЛЬНІ ПОВЕРХНІ
ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ — UA

КОТЛОНИ
ИНСТРУКЦИИ ЗА ПОТРЕБИТЕЛЯ — BG

PLACAS
MANUAL DE INSTRUCCIONES — ES

KOOKPLAATS
INSTALLATIE-EN GEBRUIKSINSTRUCTIES — NL

KOCHMULDE
GEBRAUCHS - UND INSTALLATIONSANWEISUNGEN — DE

ВСТРАИВАЕМЫЕ ВАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ
ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И УСТАНОВКЕ — RU

ΕΣΤΙΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ
ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ — GR

CANDY HOOVER GROUP S.R.L. • Via Privata Eden Fumagalli • 20047 Brugherio Milano Italy

CONTENT GB

SAFETY INSTRUCTIONS 04
1. General warnings 05
2. Protection of the environment 05
3. Installation 05
4. Electrical connection 06
5. Hob cookware advice 08
6. Use 08
7. Cleaning and maintenance 09
8. Problem solving 10
9. Aftercare 10

INDICE IT

ISTRUZIONI DI SICUREZZA 11
1. Avvertenze generali 12
2. Salvaguardia dell'ambiente 12
3.Installazione 12
4. Collegamento elettrico 13
5. Consigli sui recipienti di cottura per il piano 15
6. Uso 15
7. Pulizia e manutenzione 16
8. Risoluzione del problema 17
9. Manutenzione aggiuntiva 17

SOMMAIRE FR

CONSIGNES DE SÉCURITÉ 18
1. Avertissements généraux 19
2. Protection de l'environnement 19
3.Installation 19
4. Raccordement électrique 20
5. Conseils concernant les ustensiles de cuisine pour la table de cuisson 22
6. Utilisation 22
7. Nettoyage et entretien 23
8. Résolution de problèmes 24
9. Contrôle d'entretien préliminaire....24

OBSAH CZ

BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ 25
1. Všeobecná upozornění 26
2. Ochrana životního prostředí 26
3.Instalace 26
4. Elektrické připojení 27
5. Doporučení ohledně nádobí pro varnou desku 29
6. Použití 29
7. Čištění a údržba 30
8. Řešení problémů 31
9. Následná péče 31

INDICE HR

SIGURNOSNE UPUTE 32
1. Opća upozorenja 33
2. Zaštita okoliša 33
3. Ugradnja 33
4. Priključivanje na električnu mrežu 05-06
5. Savjeti za korištenje posuđa za kuhanje na ugradnoj ploči 36
6. Upotreba 36
7. Čišćenje i održavanje 37
8. Rješavanje problema 38
9. Naknadno održavanje 38

TARTALOM HU

BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK 39
1. Általános figyelmeztetések 40
2. Környezetvédelem 40
3. Beszerelés 40
4. Elektromos csatlakozás 41
5. A főzőlapon használt edényekkel kapcsolatos javaslatok 43
6. Használat 43
7. Tisztítás és karbantartás 44
8. Hibaelhárítás 45
9. Eladást követő szolgáltatás 45

SPIS TREŚCI PL

INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA 46
1. Ogólne ostrzeżenia 47
2. Ochrona środowiska 47
3. Instalacja 47
4. Przyłącze elektryczne 48
5. Wskazówki dotyczące garnków kuchennych używanych na płycie 50
6. OBSŁUGA 50
7. Czyszczenie i konserwacja 51
8. Rozwiązywanie problemów 52
9. Obsługa posprzedażowa 52

CUPRINS RO

INSTRUCŢIUNI PRIVIND SIGURANŢA 53
1. Avertismente generale 54
2. Protejarea mediului 54
3. Instalare 54
4. Conexiune electrică 55
5. Recomandări de vase de gătit pentru plită 57
6. Utilizare 57
7. Curăţare şi întreţinere 58
8. Rezolvarea problemelor 59
9. Îngrijire ulterioară 59

VSEBINA SI

NAVODILA ZA VARNO UPORABO 60
1. Splošna opozorila 61
2. Varovanje okolja 61
3. Namestitev 61
4. Priključitev na električno napetost 62
5. Nasvet glede posode za kuhalno ploščo 64
6. Uporaba 64
7. Čiščenje in vzdrževanje 65
8. Reševanje težav 66
9. Popravila 66

SADRŽAJ SR

BEZBEDNOSNA UPUTSTVA 67
1. Opšta upozorenja 68
2. Zaštita životne sredine 68
3. Ugradnja 68
4. Priključivanje na električnu mrežu 69
5. Saveti za korišćenje posuđa na ugradnoj ploči 71
6. Upotreba 71
7. Čišćenje i održavanje 72
8. Rešavanje problema 73
9. Naknadno održavanje 73

ЗМІСТ UA

ІНСТРУКЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ 74
1. Основні застереження 75
2. Захист навколишнього середовища 75
3. Встановлення 75
4. Електричне підключення 76
5. Поради щодо вибору посуду для використання на варильній поверхні 78
6. Експлуатація поверхні 78
7. Очищення та обслуговування 79
8. Можливі проблеми та їх вирішення 80
9. Післяпродажне обслуговування 80

СЪДЪРЖАНИЕ BG

ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....81
1. Общи предупреждения.....82
2. Защита на околната среда.....82
3. Монтаж 82
4. Електрическо свързване 83
5. Съвет относно готварските съдове, подходящи за плотове 85
6. Използване 85
7. Почистване и техническа поддръжка.....86
8. Разрешаване на проблеми 87
9. Следпродажбено обслужване 87

CONTENIDO ES

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD 88
1. Advertencias generales.....89
2. Protección del medio ambiente 89
3. Instalación 89
4. Conexión eléctrica 90
5. Consejo sobre los utensilios de cocina 92
6. Uso 92
7. Limpieza y mantenimiento 93
8. Solución de problemas 94
9. Cuidado posterior 94

INHOUD NL

VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN 95
1.Algemene waarschuwingen 96
2.Bescherming van het milieu 96
3.Installatie 96
4.Elektrische aansluiting 97
5.Advies over te gebruiken pannen 99
6.Gebruik 99
7.Reiniging en onderhoud 100
8.Problemen oplossen 101
9.NAZORG 101

INHALT DE

SICHERHEITSHINWEISE 102
1.Allgemeine Warnhinweise 103
2.Umweltschutz 103
3.Installation 103
4.Elektrischer Anschluss 104
5.Tipps zum Kochgeschirr 106
6.Benutzung 106
7.Reinigung und Wartung 107
8.Problembehebung 108
9.Kundendienst 108

СОДЕРЖАНИЕ RU

ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ 109
1.Предупреждения общего характера 110
2.Меры по защите окружающей среды 110
3.Установка 110
4.Подключение к электросети.....111
5.Рекомендации относительно выбора посуды для варочной поверхности 113
6.Эксплуатация прибора 113
7.Уход и очистка 115
8.Решение проблем 115
9.Послепродажное обслуживание 116

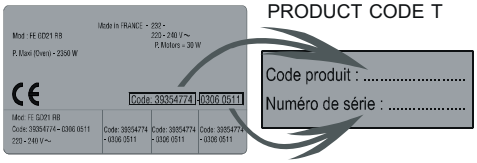
ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ GR

ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ.....117
1. Γενικές Προειδοποιήσεις 118
2. Προστασια Του Περιβαλλοντοσ 118
3. Τοποθέτηση 118
4. Ηλεκτρικη Συνδεση 119
5. Συμβουλεσ Για Μαγειρικα Σκευη 121
6. Χρηση 121
7. Καθαρισμός Και Συντήρηση 122
8. Επιλυση Προβληματων 123
9. Μεταγοραστικη Φροντιδα 123

SAFETY INSTRUCTIONS

We recommend you keep the instructions for installation and use for later reference, and before installing the hob, note its serial number in case you need to get help from the after sales service.
WARNING: the appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children under 8 years of age must be kept away from the appliance unless they are continuously supervised.
WARNING: use only hob guards designed by the Manufacturer of the cooking appliance or indicated by the Manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.
WARNING: unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
WARNING: danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
WARNING: if the surface is cracked, do not touch the glass and switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
This appliance can be used by children aged from 8 years and above and people 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 be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
CAUTION: the cooking process must be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
It is strongly recommended to keep children away from the cooking zones while they are in operation or when they are switched off, so long as the residual heat indicator is on, in order to prevent the risks of serious burns.
This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
If present do not to stare into halogen lamp hob elements.
Connect a plug to the supply cable that is able to bear the voltage, current and load indicated on the tag and having the earth contact. The socket must be suitable for the load indicated on the tag and must be having the earth contact connected and in operation. The earth conductor is yellow-green in color. This operation should be carried out by a suitably qualified professional. In case of incompatibility between the socket and the appliance plug, ask a qualified electrician to substitute the socket with another suitable type. The plug and the socket must be conformed to the current norms of the installation country. Connection to the power source can also be made by placing an omnipolar breaker between the appliance and the power source that can bear the maximum connected load and that is in line with current legislation.
The yellow-green earth cable should not be interrupted by the breaker. The socket or omnipolar breaker used for the connection should be easily accessible when the appliance is installed.
The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
If the supply cord is damaged, it must be replaced by Manufacturer, its service agent or similarly qualified people in order to avoid a hazard. The earth conductor (yellow-green) must be longer than 10 mm on the terminal block side. The internal conductors section should be appropriate to the power absorbed by the hob (indicated on the tag). The type of power cable must be HO5V2V2-F.
Do not put metallic objects such as knives, forks, spoons or lids on the hob. They could heat up.
Aluminum foil and plastic pans must not be placed on heating zones.
After every use, some cleaning of the hob is necessary to prevent the build-up of dirt and grease. If left, this is recooked when the hob is used and burns giving off smoke and unpleasant smells, not to mention the risks of fire propagation.
Never use a steam or high pressure spray to clean the appliance.
Do not touch the heat zones during operation or for a while after use.
Never cook food directly on the glass ceramic hob.
Always use the appropriate cookware.Always place the pan in the center of the unit that you are cooking on.
Do not place anything on control panel.
Do not use the hob as a working surface.
Do not use the surface as a cutting board.
Do not store heavy items above the hob. If they drop onto the hob, they may cause damage.
Do not use the hob for storage of any items.
Do not slide cookware across the hob.

Identification Plate (located under the hob's bottom casing)



1. GENERAL WARNINGS

By placing the CE mark on this appliance we are assuring compliance to all European Safety, Health and Environment requirements which are applicable for this product category.

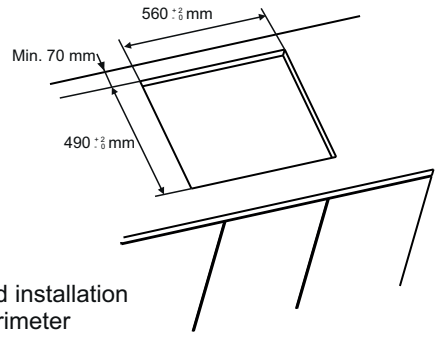
2. PROTECTION OF THE ENVIRONMENT

This appliance is marked according to European Directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).
WEEE contains both polluting substances (which can cause negative consequences for the environment) and basic components which can be reused.It is important to have WEEE subjected to specific treatments, in order to remove and dispose properly all pollutants and recover and recycle all materials.
Individuals can play an important role in ensuring that the WEEE does not become an environmental issue; it is essential to follow some basic rules:
• WEEE shall not be threatened as household waste.
• WEEE shall be handled over to the relevant collection points managed by the municipality or by registered companies. In many Countries, for large WEEE, home collection could be present.
• In many Countries, when you buy a new appliance, the old one may be returned to the retailer who has to collect it free of charge on a one-to-one basis, as long as the appliance is of equivalent typology and has the same functions as the supplied one.

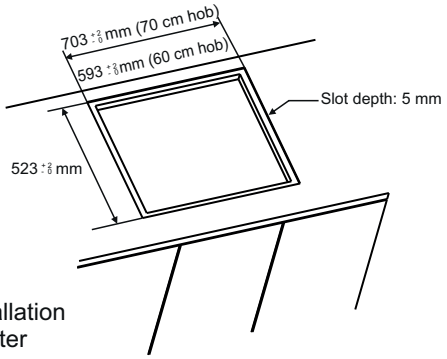
3. INSTALLATION

Installing a domestic appliance it is a complicated operation which, if not carried out correctly, can seriously have impact on safety of goods, properties or people. For this reason, it should be carried out by a professionally qualified person in accordance with technical regulations.
In the event that this advice it is ignored and installation is carried out by an unqualified person, the Manufacturer declines all responsibility for any technical failure of the appliance whether or not it results in damage of goods or properties or in injury of people or animals.
After having removed the packaging please be sure that the appliance it is not damaged, otherwise contact the Retailer or Manufacturer After Sales Service.
Make sure that the furniture in which the appliance will be fitted and all other furniture in the nearby are made with materi
ls which can withstand high temperatures (min 100 °C).
In addition, all decorative laminates should be fixed with high-resistance glue.
Appliance can be installed in a Built-in furniture in “Standard” or “Flush” mode.

Worktop thickness should be between 25 and 45 mm.



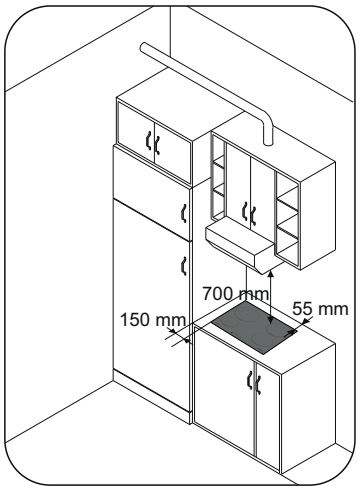
Standard installation perimeter



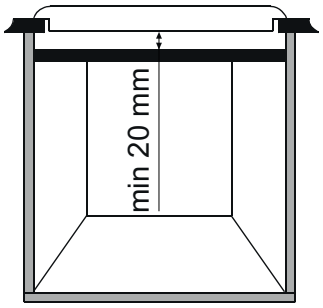
Flush installation perimeter

Note: *Inner perimeter dimensions are same with standard installation*

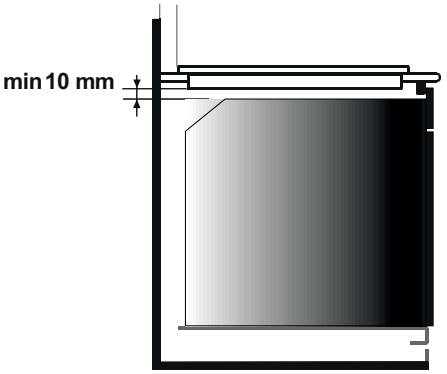
Leave a distance of at least 55 mm between the hob and the back wall and of at least 150 mm between the hob and the vertical furniture or walls in the lateral side. If a furniture is installed above the hob, the minimum distance required is 700 mm.
When installing a hood above the hob, please consult the installation requirements specified for the hood but, in any case, the distance between the hob and the hood must not be lower than 700 mm.



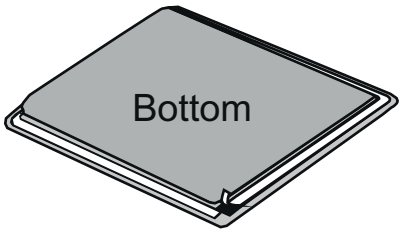
If the bottom part of the hob is adjacent to an area normally accessible for handling or cleaning operations, a separator it must be put 20 mm below the bottom part of the hob.



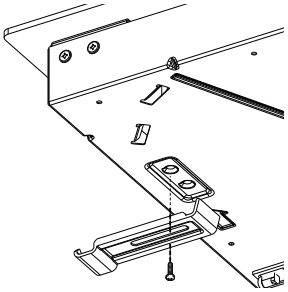
When installing an oven under the hob, separator must not be put and the minimum distance between the bottom part of the hob and the oven must not be lower than 10 mm. Do not install not cooled oven under this hob and install the oven following its own installation requirements.



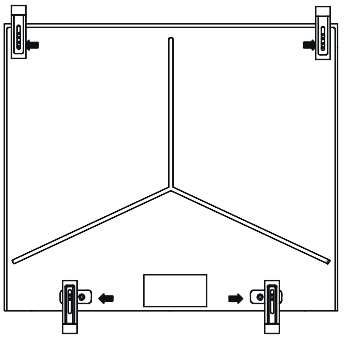
A watertight seal gasket is supplied with the hob. Fit the seal gasket around the bottom hob as described and make sure that it is properly fitted to avoid any leakage into the supporting furniture.



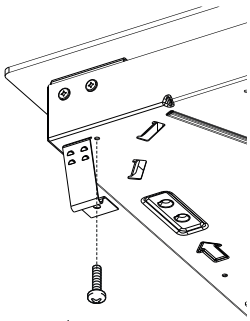
Normal Fixing:
- Get the fixing clips from accessory bag and screw them into the position shown on bottom box. (Do not tighten the screws to block clips, they should move freely)



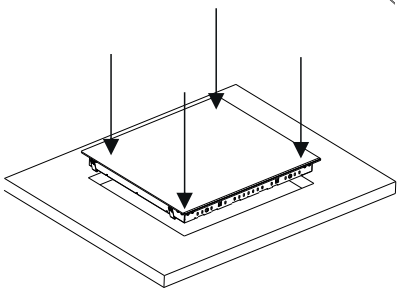
- Insert the hob in center position of cut out.
- Turn the clips and tighten them fully.



Quick Fixing: (Depending on model)
Get four springs form accesory bag and screw them onto bottom box as shown in figure.

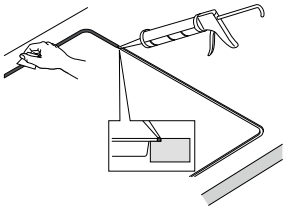


Center and insert the hob.
Press the sides of hob until it is supported around its entire perimeter.

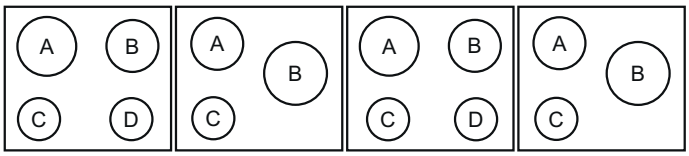


FLUSH INSTALLATION

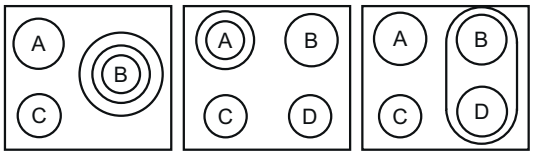
After checking that the position of the hob is correct fill the gap between the worktop and the hob with silicone adhesive. Flatten the silicone layer with a scraper or with wet finger damped with water and soap before it forms.
Do not use the hob until the silicone layer it is completely dry.



4. ELECTRICAL CONNECTION

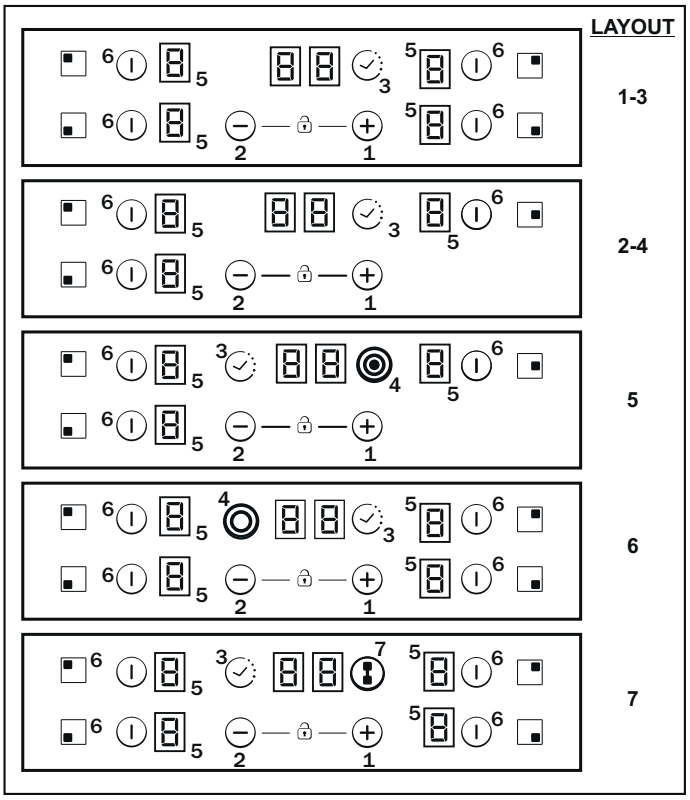


LAYOUT 1 LAYOUT 2 LAYOUT 3 LAYOUT 4



LAYOUT 5 LAYOUT 6 LAYOUT 7

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



According to model

1. " + "
2. " - "
3. TIMER
4. Additional cooking zone led
5. Cooking zone programming indicator
6. Selection of the zone
7. Bridge

"Installation must conform to the standards & directives."
Manufacturer declines all responsibility for any damage that might be caused by unsuitable or unreasonable use.

WARNING: Manufacturer cannot be held responsible for any incident or its consequences that may arise during the use of an appliance not linked to the earth, or linked to an earth whose continuity is defective. Before any electrical operation, please check the supply tension shown on the electricity meter, the adjustment of the circuit- breaker, the continuity of the connection to earth to the installation and that the fuse is suitable.
The electrical connection to the installation should be made according to the rated power of the Appliance; this should be made via an Omni pole cut-out switch.

If the appliance has a socket outlet, it must be installed so that the socket outlet is accessible.

The yellow/green wire of the power supply cable must be connected to the earth of both power supply and appliance terminals.
For any questions regarding power supply cord refer to After Sales Service or a qualified technician.

If the hob is fitted with power supply cord, this shall be connected only to a power supply of 220-240 V between phase and neutral.

It is however possible to connect the hob to:

Three Phase 220-240 V3
Three Phase 380-415 V2N

To proceed to the new connection, please follow below instructions:
Before making the connection, make sure that the installation is protected by a suitable fuse, and that it is fitted with wires of a large enough section to supply the appliance normally.
Turn over the hob, glass side against the working top, taking care to protect the glass.

Open the cover in the following sequence:

1 

2 

3 

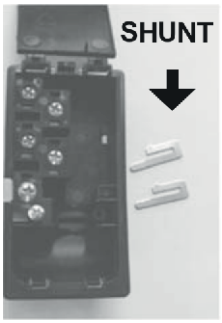
- unscrew the cable clamp "1";
- find the two tabs located on the sides;
- put the blade of a flat screw-driver in front of each tab "2" e "3", push in and press;
- remove the cover.

To release the power supply cord:
- Remove the screws retaining the terminal block which contains the shunt bars and the conductors of the supply cord;
- Pull out the supply cord.

Operations to be carried out to make a new connection:
- Choose the power supply cable in accordance with the recommendations in the table;
- Pass the power supply cable into the clamp;
- Strip the end of each conductor of the supply cord on a 10 mm length, by taking in account the requested length of the cord for the connection to the terminal block;
- According to the installation and with the help of shunt bars which you should have recovered in the first operation, fix the conductor as shown on the chart;
- Fix the cover;
- Screw the cable clamp.

Note: make sure the terminal board screws are tight.

Operations to be carried out to make a new connection:
- Choose the power supply cable in accordance with the recommendations in the table;
- Pass the power supply cable into the clamp;
- Strip the end of each conductor of the supply cord on a 10 mm length, by taking in account the requested length of the cord for the connection to the terminal block;
- According to the installation and with the help of shunt bars which you should have recovered in the first operation, fix the conductor as shown on the chart;
- Fix the cover;
- Screw the cable clamp.

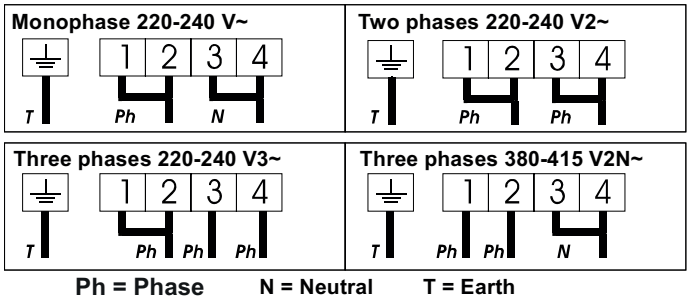


ATTENTION:
If it should be necessary to replace the power supply cord, connect the wire in accordance with following colors/codes:

BLUE	Neutral	(N)
BROWN	Live	(L)
YELLOW-GREEN	Earth	⏚

Connection to the terminals on the terminal block

	LAY OUT "1-6"	LAY OUT "7"
MONOPHASE or TWO PHASES 220-240 V~		
Cable HO5V2V2F	3x2,5 mm²	3x4 mm²
THREE PHASES 220-240 V3~		
Cable HO5V2V2F	4x1,5 mm²	4x1,5 mm²
THREE PHASES 380-415 V2N~		
Cable HO5V2V2F	4x1,5 mm²	4x1,5 mm²



Ph = Phase **N = Neutral** **T = Earth**

5. HOB COOKWARE ADVICE

Using good quality cookware is critical for setting the best performance from your hob.



• **Always use good quality cookware with perfectly flat and thick bases :** using this type of cookware will prevent hot spots that cause food to stick. Thick metal pots and pans will provide an even distribution of heat.
• **Ensure that the base of the pot or pan is dry :** when filling pans with liquid or using one that has been stored in the refrigerator, ensure that the base of the pan is completely dry before placing it on the hob. This will help to avoid staining the hob.
• **Use pans whose diameter is wide enough to completely cover the surface unit :** the size of the pan should be no smaller than the heating area. If it is slightly wider the energy will be used at its maximum efficiency.

THE CHOICE OF COOKWARE - The following information will help you to choose cookware which will give good performance.

Stainless Steel : *highly recommended.* Especially good with a sandwich clad base. The sandwich base combines the benefits of stainless steel (appearance, durability and stability) with the advantages of aluminium or copper (heat conduction, even heat distribution).

Aluminium : *heavy weight recommended.* Good conductivity. Aluminium residues sometimes appear as scratches on the hob, but can be removed if cleaned immediately.
Because of its low melting point, thin aluminium should not be used.

Cast Iron : *usable, but not recommended.* Poor performance. May scratch the surface.

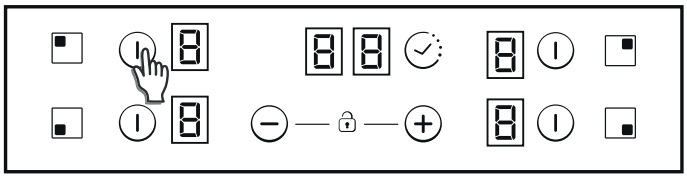
Copper Bottom / stoneware: *heavy weight recommended.* Good performance, but copper may leave residues which can appear as scratches. The residues can be removed, as long as the hob is cleaned immediately. However, do not let these pots boil dry. Overheated metal can bond to glass hobs. An overheated copper pot will leave a residue that will permanently stain the hob.

Porcelain/enamel : Good perfomance only with a thiny smooth, flat base.

Glass-ceramic : *not recommended.* Poor performance. May scratch the surface.

6. USE

Switch ON/OFF a heater zone



To switch ON a heater Touch any heater´s zone during 400 msec. Long beep will be heard and "0" value will appear in target zone digit, indicating power level.

1) If any cooking stage is in position 0, this display will switch OFF automatically after 10 seconds and the zone OFF sequence will sound.

2) If there is residual heat indication in the display which is ON but in 0 power, "0" will appear changing over.

3) If lock function is active you cannot switch ON a zone.

To switch OFF a heater Touch any heater´s zone during 1,2 sec. 3 Short beeps will be heard and nothing or "H" value will appear in target zone digit if residual heat exists. Zone will be OFF.

1) If any cooking stage is in position 0, this display will switch OFF automatically after 10 seconds and the zone OFF sequence will sound.

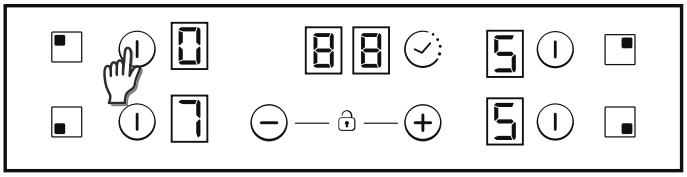
2) If there is residual heat indication in the display which is OFF, "H" will be displayed.

3) Even lock function is active you can switch OFF a zone.

4) If only one heater is active and this one is switched off, 4 Short beep will be heard indicating all cook top is Off.

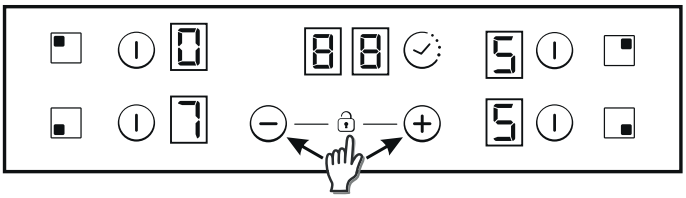
Selecting a zone

When zone is already ON a lower lighting intensity for the not selected zones that are ON is produced.



If only one zone is ON, this zone is already selected by default, without needing to short press (150 msec) over selection key.

Increase / Decrease power level

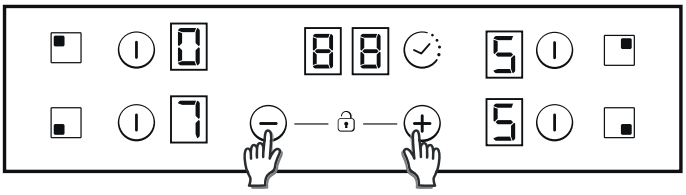


With a short press on '+' or '-' keys, Increase or decrease power in the selected zones digit: 0-1-2-3...9-P

1. For Long Presses in + or - keys, power level increases /decreases continuously. With a fast increase, power stops at level 9, and for a higher power another short press is needed on the + key. No beep sound is heard with fast increase / decrease.
2. Once arrived to P power level, pressing + key again does not change power level to 0.Once arrived to 0 power level, pressing - key again does not change power level to P.
3. With a zone ON at 0 power level, if the zone is hot, 0 will blink alternatively. After 10 seconds, 0 will disappear an 'H' letter will appear fixed on display.

4. When a heater is selected and '+' & '-'keys are touched at the same time, power level will go to '0' but heater will maintain selected during 10 seconds. If heater was temporized, timer will go to Off. This action can only be developed in several cases depending touch control configuration.The following examples are for information only. Personal experience should then let you adapt these settings to your taste and habits.

Child Lock option



This action will be done when '+' & '-'keys were touched at the same time.

Then, any time when a key will be touched, displays will show "L" during 2sec. heating remains at the same state.
To deactivate Child Lock, follow the same process explained before. Then Short beep will be heard and displays will show "n" letter. Hob will remain unlocked.

Note: An automatic child lock will produce in 15 minutes after total Switch OFF of the hob. This function will happens automatically but previously is necessary to program it. See User settings point.

Double / Triple zones

To switch ON double extension ring, associated main zone must be already ON and Indicating power level must be higher than 0.

8.1- Double zone ON

1st Short Press on extension key Switches ON extension ring. LED over extension key turns ON if Extension ring is ON.
2nd Short Press on extension key Switches OFF extension ring.
Short beep each press on extension key.

8.2- Triple zone ON

1st Short Press on extension key Switches ON 1st extension ring. 1 LED over extension key turns ON if 1st extension ring is ON (left LED in case of triple zone, middle and only LED in case of double zone) 2nd Short Press on extension key Switches ON 2nd extension ring. 2 LEDs over extension key turn ON if 1st and 2nd extension rings are ON
3rd Short Press on extension key. Switches OFF 1st and 2nd extension rings.
Short beep each press on extension key.

Bridge function

The bridge can be enabled only when both heaters are off. One heater of the bridge has been selected, to activate bridge function touch bridge key.
A beep sounds and the zone LED is switched on if the zone is enabled.
Both bridge heaters will be selected at the same time.
Once the heaters selected, if the power level is not the desired power level, by the + - keys.
Both bridge heater displays will show same power level.
The function will finish:
- If the bridge key is touched in setting mode
- If user selects power level “0”

Overflow security

Something (an object or a liquid) is pressing any key during more than 5s. 2 Short Beep + 1 Long beep every 30s while the key is pressed. Cook-top will turn Off. This symbol will maintain blinking while the matter persist.

Timer

Timer function can be activated with its own key.

Select the zone to be timed. Power level of the zone greater than 0. Static is displayed in the zone being timed . "0 0" in the digits reserved for the timer.

1) With "+" or "-" keys, timer time can be chosen. No Beeps at time change.
2) Pressing simultaneously timer "+/-" keys the timer is cancelled (goes to 00).
3) If timer "+" or "-" keys is maintained pressed during TBD time, there is quick setting.
4) When setting timer time, it is possible to go from "00" to "99" with "-" key, and from "99" to "00" with "+" key.
5) Maximum time 99 minutes.
6) When the time is elapsed and the hob is beeping, press any key and the alarm and digit sequence will end.
7) It is possible to adjust the timer time while the timer is previously running.
8) Power of timed zone can be modified without consequences on the timer programming.
9) Last minute will be displayed by seconds (For Variants only visible if we enter the timer programming while the last minute of the countdown)
10) Pressing the Timer key without any selected zone and when no zone is being timed, does nothing.
11) Pressing the Timer key without any selected zone and when many zones are being timed, the time shown in time digits changes in a rotatory way, and shows the time whose power display has the decimal point ON.
12) Alternatively Power (5s) and (0,5s) is displayed in the zone being timed.

Remaining time is displayed in the digits reserved for the timer. If multiple zones are timed, the smallest remaining time is displayed, and the decimal point is displayed in the corresponding zone.

Residual Heat Indicator (In radiant heaters-> calculated)

The same indicators can be used for “residual heat” indication as well. A time table must be defined on this purpose: Rest Heat time=f (power level, working time).
While a temperature on the cook top glass surface is above 65°Cb(theory value), this condition will be shown in the associated display, by means of an “H”.
To generate a temperature above 65°C a heating element has to be in operation for certain time, this time depends on the power level. Once this time has expired, the residual heat warning will be shown when the heating element is switched off.

Automatic Safety Off

If the power level is not changed during a preset time, the corresponding heater turns off automatically.
The maximum time a heater can stay on, depends on the selected cooking level.

Power level	Max. time on (hours)
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	2
P	2

NOTE: while an overheating situation should occur during the operation of the highest power levels, the Hob control will automatically adjust the power level in order to protect the hob from overheating.

7. CLEANING AND MAINTENANCE

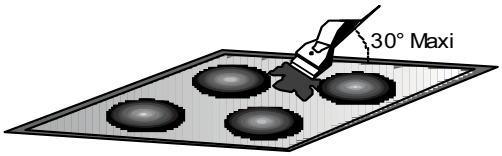
. Before carrying out any maintenance work on the hob, allow it to cool down.
. Only products, (creams and scrapers) specifically designed for aglass ceramic surfaces should be used. They are obtainable from hardware stores.
. Avoid spillages, as anything which falls on to the hob surface will quickly burn and will make cleaning more difficult.
. It is advisable to keep away from the hob all substances which are liable to melt, such as plastic items, sugar, or sugar-based products.

.**MAINTENANCE:**
- Place a few drops of the specialised cleaning product on the hob surface.
- Rub any stubborn stains with a soft cloth or with slightly damp kitchen paper.
- Wipe with a soft cloth or dry kitchen paper until the surface is clean.

If there are still some stubborn stains:
- Place a few more drops of specialised cleaning fluid on the surface.
- Scrape with a scraper, holding it at an angle of 30° to the hob, until the stains disappear.
- Wipe with a soft cloth or dry kitchen paper until the surface is clean.
- Repeat the operation if necessary.

A FEW HINTS:
Frequent cleaning leaves a protective layer which is essential to prevent scratches and wear. Make sure that the surface is clean before using the hob again. To remove marks left by water, use a few drops of white vinegar or lemon juice. Then wipe with absorbent paper and a few drops of specialised cleaning fluid.
The glass ceramic surface will withstand scraping from flat-bottomed cooking vessels, however, it is always better to lift them when moving them from one zone to another.

NB:



Do not use a sponge which is too wet.
Never use a knife or a screwdriver.
A scraper with a razor blade will not damage the surface, as long as it is kept at an angle of 30°.
Never leave a scraper with a razor blade within the reach of children.
Never use abrasive products or scouring powders.

. **The metal surround :** to safely clean the metal surround wash with soap and water, rinse, then dry with a soft cloth.

Any change in the colour of the glass-ceramic surface does not affect its operation or the stability of the surface. Such discolorations are mostly a result of burnt food residues or use of cookware made of materials such as aluminium or copper; these stains are difficult to remove.

8. PROBLEM SOLVING

The cooking zones do not simmer or only fry gently
Only use flat-bottomed pans. If light is visible between the pan and the hob, the zone is not transmitting heat correctly.
The pan bottom should fully cover the diameter of the selected zone.

The cooking is too slow
Unsuitable pans are being used. Only use flatbottomed utensils, that are heavy and have a diameter at least the same
as the cooking zone.

Small scratches or abrasions on the hob's glass surface
Incorrect cleaning or rough-bottomed pans are used; particles like grains of sand or salt get between the hob and the bottom of the pan. Refer to the "CLEANING" section; make sure that pan bottoms are clean before use and only use smooth bottomed pans. Scratches can be lessened only the cleaning is done correctly.

Metal marks
Do not slide aluminium pans on the hob. Refer to the cleaning recommendations.
You use the correct materials, but the stains persist.
Use a razor blade and follow the "CLEANING" section.

Dark stains
Use a razor blade and follow the "CLEANING" section.

Light surfaces on the hob
Marks from an aluminium or copper pan, but also mineral, water or food deposits; they can be removed using the cream cleaner.

Caramelisation or melted plastic on the hob.
Refer to the "CLEANING" section.

The hob does not operate or certain zones don't work
The shunts are not positioned correctly on the terminal board.
Have a check made that the connection is done he control panel is locked. Unlock the hob.

The hob does not cut off.
The control panel is locked. Unlock the hob.

Frequency of on/off operations for cooking zones
The on-off cycles vary according to the required heat level:
- low level: short operating time,
- high level: long operating time.

The cooktop is not working.
Check the condition of the fuses / circuit breakers at your location.Check to see if you are experiencing a power failure.

The cooktop has turned itself off.
The main switch (ON/OFF key) was accidentally touched or there is any object above any key. Turn the unit on again without any object about the keyboard. Enter your settings again.

Display F and numbers
If *F* and numbers appears in the display, your unit has detected a fault. The following table list actions you can take to correct the problem.

9. AFTERCARE

Before calling out a Service Engineer please check the following:
— that the plug is correctly inserted and fused;
If the fault cannot be identified switch off the appliance — do not tamper with it — call the Aftercare Service Centre. The appliance is supplied with a guarantee certificate that ensures that it will be repaired free of charge at the Service Centre.

Heater display	Fault	Action
F0	Touch control software error.	If error has occurred disconnected and connect again the cooktop to the power supply. If error persist, call after-sales service. If error appears suddenly in a normal operation, call after-sales service.
Fc	Touch control zone is too hot and has turned off all the heaters.	Wait until temperature goes down. Cook-top will automatically recovered when temperature reaches a normal value.
Ft	Touch control temperature sensor can be damaged.	Wait until temperature goes down. If message persist when temperature reaches an environment value, call after-sales service.
FE	Touch control temperature sensor can be damaged.	Wait until temperature goes down. If message persist when temperature reaches an environment value, call after-sales service.
Fb	Excessive sensitivity on any key.	See if cook-top is mounted correctly. Be sure that keys touch correctly the glass surface.
FU / FJ	Security keyboard error	This error is a keyboard auto-check. It disappears when autocheck return to secure value. If error persist, call after-sale service.
FA	Security software error	This error is a software auto-check. It disappears when auto-check return to secure value. If error persist, call after-sale service.
FC / Fd	Security software error	This error is a software auto-check. It disappears when auto-check return to secure value. If error persist, call after-sale service.
Fr	Relays security error	Any relay driver can have any problemn. Remove cook-top from the power supply, wait a minute and switch on again. If error persist, call after-sale service.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Si consiglia di conservare le istruzioni di uso e montaggio per riferimento successivo e, prima di montare il piano di cottura, annotare il suo numero di serie per richiedere assistenza al Servizio post-vendita.

AVVERTENZA: l'elettrodomestico e le sue parti accessibili diventano calde durante l'uso. Prestare attenzione ad evitare qualsiasi contatto con le resistenze di riscaldamento. Mantenere lontani dall'elettrodomestico i bambini di età inferiore agli 8 anni, a meno che non siano continuamente supervisionati.

AVVERTENZA: utilizzare unicamente protezioni per piani di cottura progettate dal produttore della cucina o indicate dal produttore dell'elettrodomestico nelle istruzioni d'uso come adatte, o ancora protezioni incorporate nell'elettrodomestico. L'utilizzo di protezioni non adatte può provocare incidenti.

AVVERTENZA: la cottura senza sorveglianza su un piano di cottura in presenza di grasso o olio nella pentola può essere pericolosa, con rischio di incendi. NON cercare MAI di spegnere un incendio con acqua, bensì spegnere l'elettrodomestico e coprire la fiamma con un coperchio o una coperta antifiamma.

AVVERTENZA: pericolo di incendio: non appoggiare nulla sulle superfici di cottura.

AVVERTENZA: se la superficie è crepata, non toccare la vetroceramica e spegnere l'elettrodomestico per evitare la possibilità di elettrocuzioni.

L'elettrodomestico può essere utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, oppure prive di esperienza e conoscenza, se supervisionate o istruite riguardo all'uso dell'elettrodomestico in sicurezza, e se comprendono i rischi che derivano dall'uso dello stesso. I bambini dovrebbero essere supervisionati per assicurarsi che non giochino con l'elettrodomestico. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non possono essere effettuate da bambini senza supervisione.

ATTENZIONE: il processo di cottura deve essere supervisionato. Un processo di cottura di breve termine deve essere supervisionato in continuo.

Si consiglia vivamente di tenere i bambini a distanza dalle zone di cottura quando queste sono in funzione o quando sono spente, per tutto il tempo durante il quale l'indicatore di calore residuo rimane attivo, per evitare il rischio di ustioni gravi.

Questo elettrodomestico non è concepito per funzionare con temporizzatori esterni o con sistemi di comando a distanza separati.

Se è presente, non guardare direttamente gli elementi riscaldati della lampada alogena.

Collegare al cavo di alimentazione una spina dimensionata per la tensione, la corrente e la potenza indicate nella targhetta e dotata del contatto di terra. La presa deve essere dimensionata per la potenza indicata sulla targhetta e deve avere il contatto di terra collegato e funzionante. Il conduttore di terra è giallo-verde. Questa operazione deve essere eseguita solo da un tecnico adeguatamente addestrato. In caso di incompatibilità tra presa e spina dell'elettrodomestico, richiedere ad un tecnico specializzato di sostituire la presa con un'altra di tipo compatibile. La spina e la presa devono essere conformi alle normative attuali del paese di installazione.

Il collegamento alla rete di alimentazione può essere effettuato anche collocando un interruttore automatico onnipolare tra l'elettrodomestico e la rete di alimentazione, in grado di supportare il carico massimo collegato, in linea con la legislazione corrente.

Il cavo di terra giallo-verde non deve essere interrotto dall'interruttore automatico. La presa o l'interruttore automatico onnipolare utilizzati per il collegamento devono essere facilmente accessibili al momento del montaggio dell'elettrodomestico.

La disconnessione può essere eseguita con la spina accessibile o aggiungendo un interruttore sul cablaggio fisso, nel rispetto delle normative relative ai cablaggi.

Se il cavo di alimentazione dell'elettrodomestico dovesse essere danneggiato, farlo sostituire dal produttore, dal suo servizio tecnico o da tecnici qualificati, per evitare rischi. Il conduttore di terra (giallo-verde) deve essere più lungo di 10 mm sul lato della morsettiera. La sezione dei conduttori interni deve essere adatta alla potenza assorbita dal piano di cottura (come indicato sulla targhetta). Il cavo di alimentazione deve essere di tipo HO5V2V2-F.

Non appoggiare sul piano di cottura oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiai o coperchi. Potrebbero scaldarsi eccessivamente.

Non appoggiare sulle zone riscaldanti pellicole di alluminio e padelle in plastica.

Dopo ogni utilizzo è necessario pulire il piano di cottura per evitare l'accumulo di sporcizia e grasso. Se ci sono accumuli di questo tipo vengono cotti nuovamente quando il piano di cottura viene acceso, creando fumo e odori sgradevoli per non parlare del rischio di propagazione di incendi.

Non utilizzare mai un getto di vapore o ad alta pressione per la pulizia dell'elettrodomestico.

Non toccare le zone riscaldanti durante il funzionamento o per un breve periodo dopo l'uso.

Non cuocere mai gli alimenti direttamente sul piano di cottura in vetroceramica.

Utilizzare sempre i recipienti di cottura adatti.

Mettere sempre la pentola al centro del gruppo sul quale si sta effettuando la cottura. Non appoggiare nulla sul pannello di comando.

Mai utilizzare il piano di cottura come superficie di lavoro.

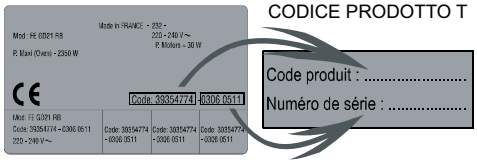
Mai utilizzare il piano di cottura come tagliere.

Non appoggiare oggetti pesanti al di sopra del piano di cottura. Se cadono sul piano possono danneggiarlo.

Non utilizzare il piano di cottura per riporvi oggetti.

Non fare scivolare i recipienti sul piano di cottura.

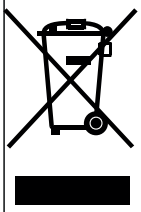
Targhetta di identificazione (posta sotto il carter inferiore del piano di cottura)



1. AVVERTENZE GENERALI

Apponendo il marchio CE su questo elettrodomestico confermiamo la conformità a tutti i requisiti di legge europei di sicurezza, salute e tutela ambientale applicabili a questa categoria di prodotti.

2. SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE



Questo elettrodomestico dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2012/19/UE in materia di rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE).
I RAEE contengono sostanze inquinanti (che possono causare conseguenze negative per l'ambiente) e i componenti principali che possono essere riutilizzati. È importante che i RAEE siano sottoposti a trattamenti specifici in modo da togliere e smaltire in modo corretto gli inquinanti nonché recuperare e riciclare tutti i materiali.
Spetta ai singoli individui garantire che i RAEE non diventino un problema a livello ambientale. Esistono alcune regole specifiche da rispettare:
• i RAEE non devono essere trattati come rifiuti domestici.
• i RAEE devono essere affidati agli speciali centri di raccolta gestiti dai comuni o da società autorizzate. In molti stati è disponibile anche un servizio di raccolta porta a porta per i RAEE.
In molti stati, nel caso di acquisto di nuovi elettrodomestici, quelli vecchi possono essere affidati al venditore che li deve ritirare gratuitamente in numero corrispondente agli elettrodomestici acquistati, a condizione che i singoli elettrodomestici siano di tipo simile e con le stesse funzioni di quelli acquistati.

3- INSTALLAZIONE

Il montaggio di un elettrodomestico può essere un'operazione complicata che, se non viene effettuata correttamente, può minacciare gravemente la sicurezza di prodotti, proprietà o persone. Per questa ragione tale attività deve essere intrapresa da un tecnico professionalmente qualificato che la effettuerà in accordo con le normative tecniche in vigore.

Nel caso in cui questa precauzione non venga rispettata e il montaggio sia effettuato da un tecnico non qualificato, il produttore declina tutte le responsabilità per guasti tecnici dell'elettrodomestico che possano causare o meno danni alle cose o ai beni o lesioni alle persone o agli animali.

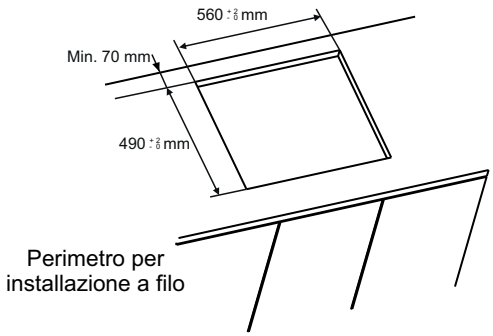
Dopo avere tolto l'imballaggio, accertarsi che l'elettrodomestico non sia danneggiato; in caso contrario contattare il rivenditore o il servizio di assistenza post vendita del produttore.

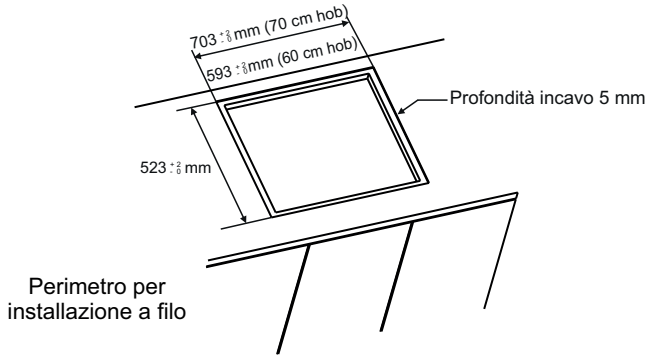
Accertarsi che il mobile nel quale verrà inserito l'elettrodomestico e tutti gli altri arredi nelle vicinanze siano di un materiale in grado di resistere a temperature elevate (minimo 100°C).

Inoltre, tutti i laminati decorativi devono essere fissati con colla ad alta resistenza.

L'elettrodomestico può essere installato in un mobile ad incasso in modalità "standard" o "a filo".

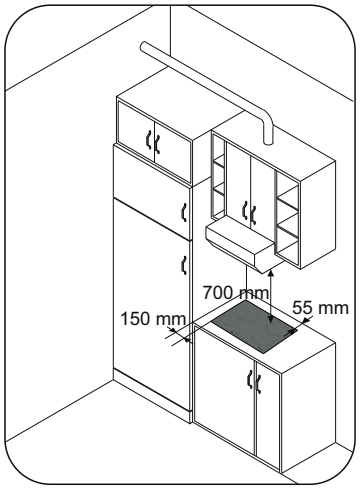
Lo spessore del piano di lavoro deve essere compreso tra 25 e 45 mm.



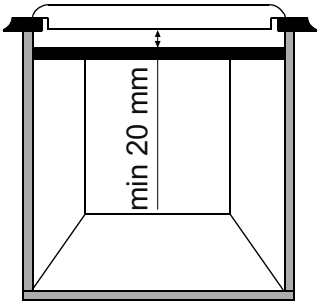


Nota: *Le dimensioni del perimetro interno sono le stesse dell'installazione standard*

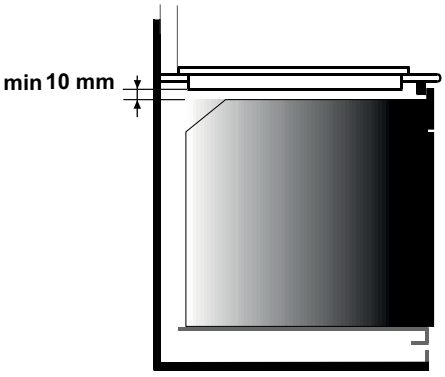
Lasciare una distanza pari a almeno 55 mm tra il piano di cottura e il muro posteriore e di almeno 150 mm tra il piano di cottura e il mobile verticale o le pareti sul lato. Qualora venga installato un pensile sopra il piano cottura, la distanza minima richiesta è pari a 700 mm.
Quando si installa una cappa al di sopra del piano di cottura, consultare i requisiti di montaggio specifici per la cappa, ma, in ogni caso, la distanza tra cappa e piano di cottura non deve essere inferiore a 700 mm.



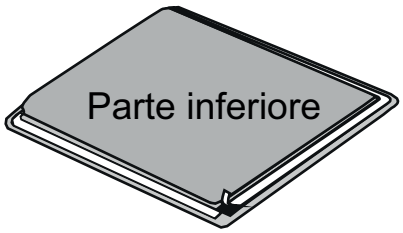
Se la parte inferiore del piano di cottura è adiacente ad un'area normalmente accessibile durante la cottura o la pulizia, inserire un separatore 20 mm sotto alla base del piano di cottura.



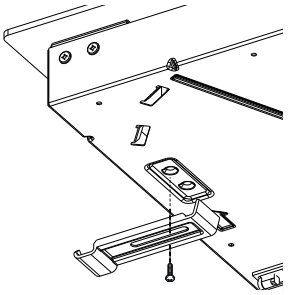
Quando si installa un forno al di sotto del piano di cottura, non è necessario inserire un separatore e la distanza minima tra la parte inferiore del piano di cottura ed il forno non deve essere inferiore a 10 mm. Non montare un forno non raffreddato al di sotto di questo piano di cottura e installare il forno seguendo i relativi requisiti di montaggio.



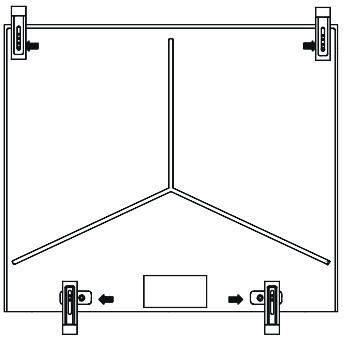
Il piano di cottura viene fornito con una guarnizione di tenuta. Montare la guarnizione di tenuta intorno alla parte inferiore del piano di cottura ed assicurarsi che sia inserita correttamente per evitare perdite sui mobili di supporto sottostanti.



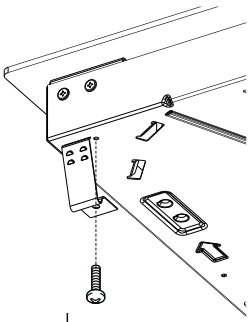
Fissaggio normale:
- Utilizzare le fascette di fissaggio presenti nel sacchetto degli accessori ed avvitarle nella posizione indicata sulla scatola inferiore. (Non serrare le viti per bloccare completamente le fascette, dovrebbero muoversi liberamente)



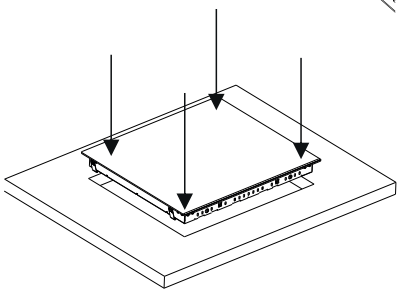
- Inserire il piano di cottura nella posizione centrale dell'intaglio.
- Ruotare le fascette e serrarle a fondo.



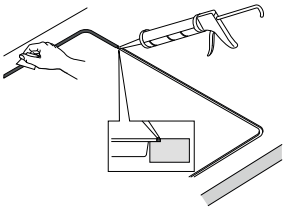
Fissaggio rapido: (A seconda del modello)
Prelevare quattro molle dal sacchetto accessori ed avvitarle sulla scatola inferiore come illustrato in figura.



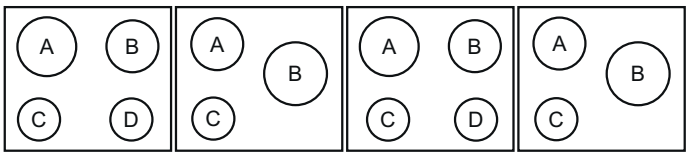
Centrare ed inserire il piano di cottura.
Premere i lati del piano di cottura fino a quando non risulta supportato sull'intero perimetro.



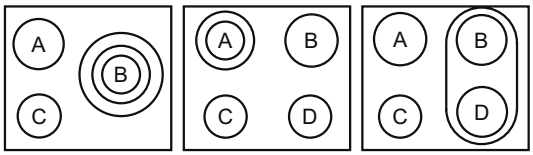
INSTALLAZIONE A FILO
Dopo avere verificato che la posizione del piano di cottura è corretta, riempire lo spazio fra piano di lavoro e piano di cottura con adesivo siliconico. Appiattire lo strato di silicone con un raschiatore o bagnando le dita in acqua e sapone prima che indurisca.Non utilizzare il piano di cottura fino a quando lo strato di silicone non è perfettamente asciutto.



4. COLLEGAMENTO ELETTRICO

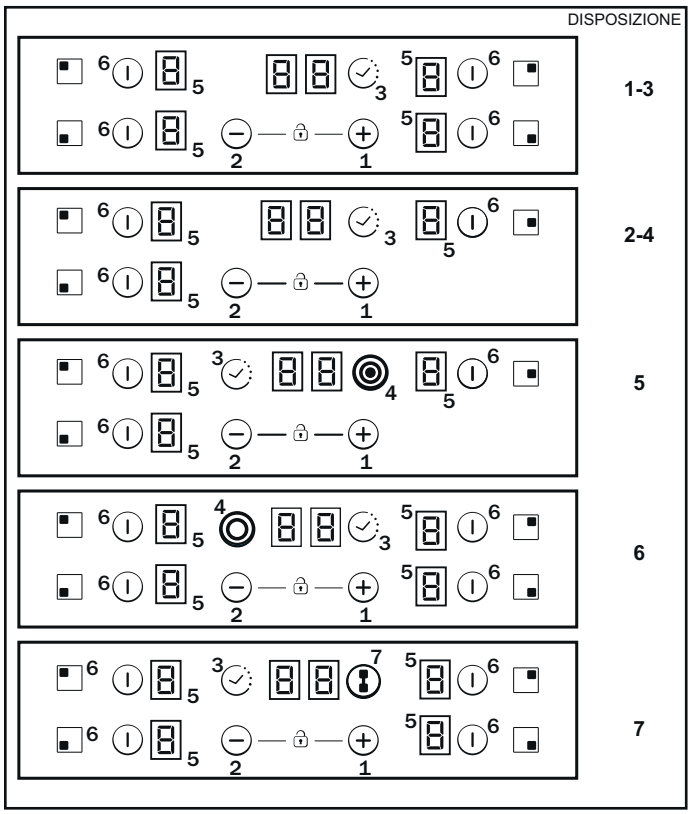


DISPOSIZIONE 1 DISPOSIZIONE 2 DISPOSIZIONE 3 DISPOSIZIONE 4



DISPOSIZIONE 5 DISPOSIZIONE 6 DISPOSIZIONE 7

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



A seconda del modello

1. "+"
2. "-"
3. TIMER
4. LED zona di cottura aggiuntiva
5. Indicatore programmi zona di cottura
6. Selezione della zona
7. Bridge

"Il montaggio deve essere conforme alle direttive e agli standard." Il produttore declina qualsiasi responsabilità per danni che potrebbero essere causati da utilizzo inappropriato o irragionevole.

AVVERTENZA: Il Produttore non può essere ritenuto responsabile di qualsiasi incidente o delle relative conseguenze che potessero insorgere durante l'utilizzo di un elettrodomestico privo di messa a terra, oppure collegato ad una terra avente una continuità difettosa.
Prima di qualsiasi funzionamento elettrico, controllare sempre la tensione di alimentazione riportata sul contatore, la regolazione del sezionatore, la continuità del collegamento a terra rispetto all'impianto; verificare anche che il fusibile sia appropriato.
Il collegamento elettrico all'impianto deve essere effettuato rispettando la potenza nominale dell'elettrodomestico; ciò deve essere effettuato tramite un sezionatore multipolare.
Se l'elettrodomestico ha un'uscita a presa, deve essere installato in modo che tale uscita sia accessibile.
Il cavo giallo/verde del cavo di alimentazione elettrica deve essere collegato alla terra dell'alimentazione elettrica ed ai morsetti dell'elettrodomestico.
Per qualsiasi domanda relativa al cavo di alimentazione elettrica rivolgersi al Servizio di Assistenza post-vendita o a un tecnico qualificato.
Se il piano di cottura è dotato di un cavo di alimentazione, collegarlo solo ad un'alimentazione con tensione di 220-240 V tra la fase e il neutro.

È comunque sempre possibile collegare il piano di cottura a:

Trifase 220-240 V3
Trifase 380-415 V2N

Per procedere al nuovo collegamento, rispettare le istruzioni che seguono:
Prima di effettuare il collegamento accertarsi che l'impianto sia protetto da un fusibile appropriato e che sia dotato di cavi aventi una sezione sufficientemente grande per alimentare normalmente l'elettrodomestico.
Capovolgere il piano di cottura, con la vetroceramica rivolta verso il piano di lavoro, prestando attenzione a proteggere la vetroceramica.

Aprire il coperchio nella seguente sequenza:

1 

2 

3 

- svitare la fascetta per cavi "1";
- individuare le due linguette sui lati;
- mettere la punta di un cacciavite piatto davanti alle linguette "2" e "3", spingere all'interno e premere;
- togliere il coperchio.

Per staccare il cavo di alimentazione elettrica:
- Togliere le viti che fissano la morsettiera che contiene le derivazioni e i conduttori del cavo di alimentazione;
- Tirare verso l'esterno il cavo di alimentazione.

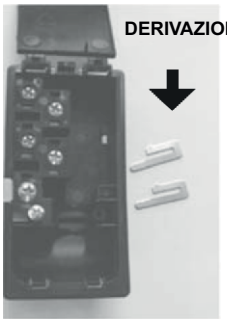
Operazioni da effettuare per un nuovo collegamento:
- Scegliere il cavo di alimentazione in accordo con le indicazioni della tabella;
- Passare il cavo di alimentazione elettrica nella fascetta;
- Spelare l'estremità di ogni conduttore del cavo di alimentazione per circa 10 mm, tenendo in considerazione la lunghezza richiesta del cavo per il collegamento alla morsettiera;
- Secondo il tipo di montaggio, utilizzare le deviazioni recuperate nella prima operazione, fissare il conduttore come indicato sulla tabella;
- Bloccare il coperchio;
- Avvitare la fascetta per cavi.

Nota: accertarsi che le viti della morsettiera siano completamente avvitate.

Operazioni da effettuare per un nuovo collegamento:

- Scegliere il cavo di alimentazione in accordo con le indicazioni della tabella;
- Passare il cavo di alimentazione elettrica nella fascetta;
- Spelare l'estremità di ogni conduttore del cavo di alimentazione per circa 10 mm, tenendo in considerazione la lunghezza richiesta del cavo per il collegamento alla morsettiera;

- A seconda del tipo di montaggio, utilizzare le deviazioni recuperate nella prima operazione, fissare il conduttore come indicato sulla tabella;
- Bloccare il coperchio;
- Avvitare la fascetta per cavi.



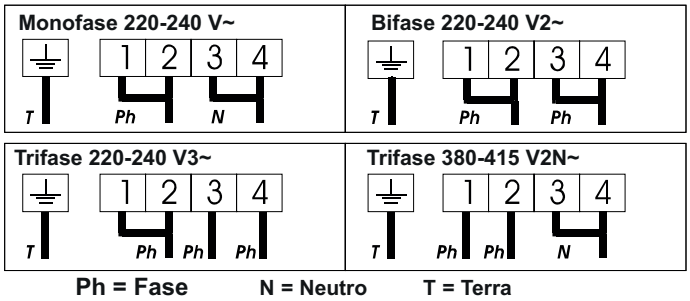
ATTENZIONE:

nel caso in cui fosse necessario sostituire il cavo di alimentazione, collegare i fili in accordo con i seguenti colori/codici:

BLU	Neutro	(N)
MARRONE	Fase	(L)
GIALLO VERDE	Terra	⏚

Collegamento ai morsetti della morsettiera

	DISPOSIZIONE "1-6"	DISPOSIZIONE "7"
MONOFASE O BIFASES 220-240 V~		
Cavo HO5V2V2F	3x2,5 mm^2	3x4 mm^2
TRIFASE 220-240 V3~		
Cavo HO5V2V2F	4x1,5 mm^2	4x1,5 mm^2
TRIFASE 380-415 V2N~		
Cavo HO5V2V2F	4x1,5 mm^2	4x1,5 mm^2



Ph = Fase **N = Neutro** **T = Terra**

5. CONSIGLI SUI RECIPIENTI DI COTTURA PER IL PIANO

L'utilizzo di recipienti di cottura appropriati è di fondamentale importanza per ottenere le migliori prestazioni dal piano di cottura.



• **Utilizzare sempre recipienti di cottura di buona qualità con basi perfettamente piane e spesse:** l'utilizzo di questo tipo di recipienti di cottura evita la formazione di punti più caldi nei quali si attacca il cibo. Padelle e pentole spesse in metallo garantiscono una distribuzione regolare del calore.

• **Accertarsi che la base della pentola o della padella sia asciutta:** quando si introduce liquido nelle padelle o se ne utilizza una che era stata riposta in frigorifero, accertarsi che la base della padella sia completamente asciutta prima di appoggiarla sul piano di cottura. In questo modo si evita di macchiare il piano di cottura.

• **Utilizzare pentole di diametro sufficientemente largo per coprire completamente la superficie:** le dimensioni della pentola non devono essere inferiori alla zona di riscaldamento. Con una pentola leggermente più grande l'energia viene utilizzata alla massima efficienza.

SCELTA DEI RECIPIENTI DI COTTURA - Le informazioni riportate qui di seguito facilitano la scelta dei recipienti di cottura adatti per fornire prestazioni ottimali.

Acciaio inossidabile: *vivamente consigliato.* Particolarmente efficace se dotato di una base con strato doppio placcato. La base doppia abbina i vantaggi dell'acciaio inossidabile (aspetto, durata e stabilità) con i vantaggi di alluminio e rame (conduzione di calore, distribuzione uniforme del calore).

Alluminio: *si consiglia di tipo pesante.* Buona conduttività. A volte i residui di alluminio si presentano come graffi sul piano di cottura, ma si eliminano se si pulisce immediatamente il piano.

Si sconsiglia l'utilizzo di alluminio sottile a causa del suo basso punto di fusione.

Ghisa: *utilizzabile, ma non consigliata.* Scarse prestazioni. Può graffiare la superficie.

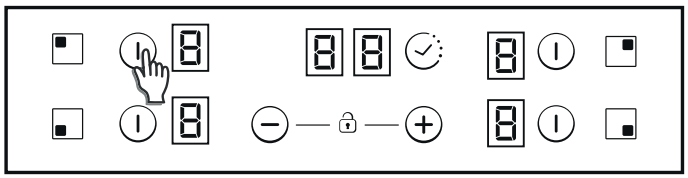
Terracotta / fondo in rame: *si consiglia di tipo pesante.* Buone prestazioni, ma il rame può lasciare residui che si possono presentare come graffi. I residui si possono eliminare se il piano di cottura viene pulito immediatamente. È però importante non dimenticare i recipienti vuoti sul fornello acceso. Il metallo surriscaldato può legarsi al piano di cottura in vetroceramica. Un recipiente di cottura in rame surriscaldato lascia residui che macchiano permanentemente il piano di cottura.

Porcellana/smalto: Buone prestazioni solo con una base piana, sottile e liscia.

Vetroceramica: *sconsigliata.* Scarse prestazioni. Può graffiare la superficie.

6. USO

Come accendere/spegnere una zona di riscaldamento



<u>*Per accendere*</u> una zona di riscaldamento toccare una qualsiasi zona di riscaldamento per 400 msec. Si sentirà un bip prolungato ed il valore "0" verrà visualizzato nella cifra della zona di destinazione, indicando il livello di potenza.

1) Se una qualsiasi fase di cottura è in posizione 0, il display si spegne automaticamente dopo 10 secondi e la sequenza di spegnimento zona emette un segnale acustico.

2) Se c'è un'indicazione di calore residuo sul display acceso ma con potenza pari a 0, lo "0" viene acceso in commutazione.

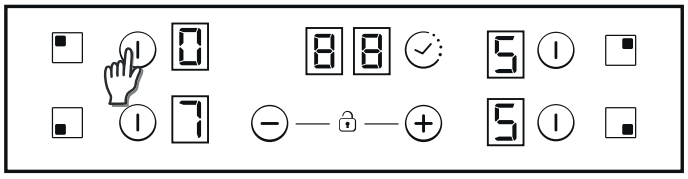
3) Se la funzione di blocco è attiva non è possibile accendere una zona.

<u>*Per spegnere*</u> una zona di riscaldamento toccare una qualsiasi zona di riscaldamento per un periodo di 1,2 sec. Si avvertiranno tre brevi bip nella cifra della zona di destinazione e non verrà visualizzato nulla oppure "H" se è presente calore residuo. La zona sarà spenta.

1) Se una qualsiasi fase di cottura è in posizione 0, il display si spegne automaticamente dopo 10 secondi e la sequenza di spegnimento zona emette un segnale acustico.
2) Se c'è un'indicazione di calore residuo sul display spento, verrà visualizzato "H".
3) Se la funzione di blocco è attiva è possibile spegnere una zona.
4) Se è attiva solo una zona di riscaldamento e anche questa viene spenta, si avvertono 4 brevi bip per indicare che il piano di cottura è spento.

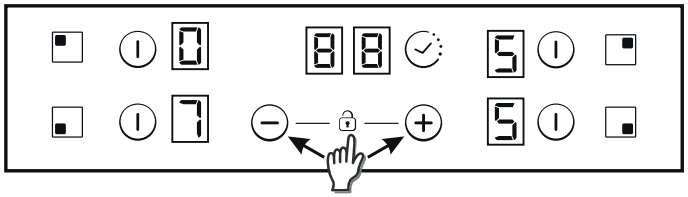
Selezione di una zona

Quando una zona è già accesa, si ottiene un'intensità luminosa inferiore per le zone selezionate che sono accese.



Se è accesa solo una zona, questa zona viene selezionata di default, senza necessità di dover premere il pulsante di selezione per un breve periodo (150 msec).

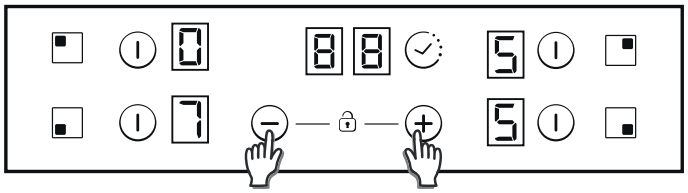
Aumento/diminuzione del livello di potenza



Premendo brevemente i pulsanti '+' o '-' si aumenta o diminuisce la potenza nella cifra delle zone selezionate: 0-1-2-3...9-P

1. Premendo a lungo i pulsanti "+" o "-" il livello di potenza aumenta / diminuisce in continuo. Con un aumento rapido, la potenza si interrompe al livello 9 e per potenza superiore è necessario premere ulteriormente il tasto "+". Non si attiva alcun bip con aumento / diminuzione rapidi.
2. Una volta raggiunto il livello di potenza P, premendo nuovamente "+" il livello di potenza non cambia a 0. Una volta arrivato al livello di potenza 0, premendo nuovamente "-" il livello di potenza non passa a P.
3. Con una zona accesa a livello di potenza 0, se la zona è calda, lo 0 lampeggerà alternativamente. Dopo 10 secondi, lo 0 scompare e sul display viene visualizzata la lettera "H" in continuo.

Opzione Sicurezza Bambini



Questa azione avviene quando i pulsanti "+" e "-" sono premuti in contemporanea.

Quindi, ogni volta che viene premuto un pulsante, il display visualizza "L" per due secondi. Il riscaldamento rimane nelle stesse condizioni.
Per disattivare la sicurezza bambini, seguire lo stesso processo sopra indicato. Quindi viene emesso un breve bip e il display visualizza "n". Il piano di cottura si sblocca.

Nota: Una sicurezza bambini automatica si attiva per 15 minuti dopo lo spegnimento completo del piano di cottura. Questa funzione si attiva automaticamente ma è necessario programmarla in precedenza. Fare riferimento al punto Impostazioni Utente.

Zone a doppio / triplo riscaldamento

Per accendere l'anello di estensione doppio, la zona associata deve essere già accesa e l'indicazione di livello di potenza deve essere superiore a 0.

8.1- Zona a doppio riscaldamento accesa

La prima breve pressione sul pulsante dell'estensione accende l'anello di estensione. Il LED sul pulsante di estensione si accende se l'anello di estensione è acceso.

La seconda breve pressione sul pulsante dell'estensione spegne l'anello di estensione. Si avverte un breve bip ogni volta che si preme il pulsante di estensione.

8.2- Zona a triplo riscaldamento accesa

La prima breve pressione sul pulsante dell'estensione accende il primo anello di estensione. 1 LED sul pulsante di estensione si accende quando il primo anello di estensione è acceso (il LED a sinistra nel caso di triplo riscaldamento, quello centrale e l'unico LED nel caso di zona doppia)

La seconda breve pressione sul pulsante dell'estensione accende il secondo anello di estensione. 2 LED sull'anello di estensione si accendono se il primo e il secondo anello di estensione sono accesi

La terza breve pressione sul pulsante dell'estensione spegne il primo e il secondo anello di estensione Si avverte un breve bip ogni volta che si preme il pulsante di estensione.

Funzione bridge

La funzione bridge può essere abilitata unicamente quando entrambe le zone di riscaldamento sono spente. Una zona di riscaldamento del bridge è stata selezionata; per attivare la funzione bridge sfiorare il pulsante bridge.

Si avverte un bip e il LED della zona si accende se la zona è abilitata.

Entrambe le zone di riscaldamento della funzione bridge sono selezionate contemporaneamente.

Quando le zone di riscaldamento sono selezionate, se il livello di potenza non è quello desiderato, utilizzare i pulsanti "+" e "-".

Entrambi i display della zona di cottura con funzione bridge mostrano lo stesso livello di potenza. La funzione finisce:

- Se in modalità impostazione viene sfiorato il pulsante bridge
- Se l'utente seleziona il livello di potenza "0"

Sicurezza contro le fuoriuscite

Qualcosa (un oggetto o un liquido) sta mantenendo premuto un qualsiasi pulsante per più di 5 secondi. 2 bip veloci + 1 bip lungo ogni 30 secondi mentre viene premuto il pulsante. Il piano di cottura si spegne. Questo simbolo continua a lampeggiare per tutto il tempo in cui questa situazione persiste.

Timer

La funzione timer può essere attivata tramite il relativo pulsante o sfiorando allo stesso tempo i pulsanti "+" e "-".

In entrambi i casi, la zona di riscaldamento deve essere selezionata ed il relativo livello di potenza deve essere superiore a 0.

Selezionare la zona da temporizzare. Il livello di potenza della zona è superiore a 0. viene visualizzato fisso nella zona da temporizzare. "0 0" nelle cifre riservate al timer.

1) Con i pulsanti "+" o "-" è possibile selezionare il tempo del timer. Ogni volta che il tempo varia non si avverte alcun bip.
2) Premendo contemporaneamente i pulsanti timer "+/-" il timer si azzera (visualizzazione 00).
3) Se i pulsanti timer "+" o "-" sono mantenuti premuti durante un tempo da determinare, si ha un'impostazione rapida.
4) Durante l'impostazione del tempo del timer, è possibile passare da "00" a "99" con il pulsante "-" e da "99" a "00" con il pulsante "+".
5) Il tempo massimo corrisponde a 99 minuti.
6) Quando il tempo è trascorso e il piano di cottura emette dei bip, premere un qualsiasi pulsante per terminare la sequenza di inserimento e l'allarme.
7) È possibile regolare il tempo del timer quando il timer era già in funzione.
8) La potenza delle zone temporizzate può essere modificata senza conseguenza sulla programmazione del timer.
9) L'ultimo minuto verrà visualizzato in secondi (per alcune varianti visibile solo accedendo alla programmazione del timer durante il conto alla rovescia dell'ultimo minuto)
10) Premendo il pulsante timer senza avere selezionato alcuna zona e quando non ci sono zone temporizzate, non accade nulla.
11) Premendo il pulsante timer senza avere selezionato alcuna zona e quando molte sono soggette a temporizzazione, il tempo visualizzato nella cifra del tempo varia in modo rotatorio, indicando il tempo il cui display di potenza ha la virgola decimale accesa.
12) Nella zona soggetta a temporizzazione viene visualizzato in alternanza potenza (5 s) e (0,5 s).

Il tempo rimanente è visualizzato nelle cifre riservate al timer. Se molte zone sono temporizzate, il tempo più basso rimanente e la virgola decimale è visualizzata nella zona corrispondente.

Indicatore del calore residuo (in zone di riscaldamento radianti -> calcolato)

Gli stessi indicatori possono essere utilizzati anche per l'indicazione del "calore residuo". È necessario stabilire una tabella oraria a tale proposito: Tempo di calore rimanente = F (livello di potenza, tempo di lavoro).

Quando la temperatura sulla superficie in vetroresina del piano di cottura è superiore a 65°C (valore teorico), questa condizione viene visualizzata sul relativo display, tramite la lettera "H".

Per ottenere una temperatura superiore a 65°C una zona di riscaldamento deve essere in funzione per un certo periodo di tempo, che dipende dal livello di potenza. Una volta trascorso questo tempo, la segnalazione di calore residuo viene visualizzata quando la zona di riscaldamento viene spenta.

Spegnimento automatico di sicurezza

Se il livello di potenza non è variato per un tempo preimpostato, la corrispondente zona di riscaldamento si spegne in automatico.

Il tempo massimo durante il quale una zona di riscaldamento può restare accesa dipende dal livello di cottura selezionato.

Livello di potenza	Tempo massimo di attivazione (ore)
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	2
P	2

NOTA: se si verifica una situazione di surriscaldamento durante il funzionamento dei massimi livelli di potenza, il comando del piano di cottura regola automaticamente il livello di potenza per proteggere il piano di cottura dai surriscaldamenti.

7. PULIZIA E MANUTENZIONE

Prima di effettuare qualsiasi attività di manutenzione sul piano di cottura, lasciarlo raffreddare.

• Utilizzare unicamente prodotti (paste detergenti e raschietti) progettati specificatamente per superfici in vetroceramica. Sono reperibili normalmente in commercio.

• Evitare sgocciolamenti, in quanto qualsiasi sostanza che cade sulla superficie del piano di cottura brucia rapidamente e ne rende più difficile la pulizia.

• Si consiglia di tenere lontano dal piano di cottura tutte le sostanze che possono sciogliersi, quali oggetti in plastica, zucchero o prodotti a base di zucchero.

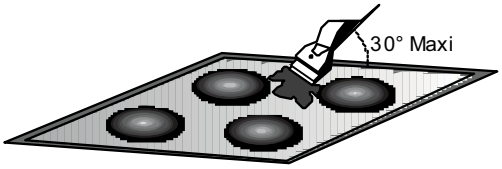
MANUTENZIONE:

- Versare alcune gocce del detergente specifico sulla superficie del piano di cottura.
- Sfregare le eventuali macchie più persistenti con un panno morbido o carta da cucina leggermente inumidita.
- Asciugare con un panno morbido o carta da cucina asciutta fino alla completa pulizia della superficie.

Se ci sono ancora macchie persistenti:

- Versare altre gocce di detergente specifico sulla superficie del piano di cottura.
- Raschiare utilizzando un raschietto, mantenendolo ad un angolo di 30° rispetto al piano di cottura, fino a quando la macchia non scompare.
- Asciugare con un panno morbido o carta da cucina asciutta fino alla completa pulizia della superficie.
- Ripetere l'operazione se necessario.

ALCUNI SUGGERIMENTI:
Una pulizia frequente lascia uno strato protettivo che è fondamentale per evitare graffi e usura. Prima di utilizzare nuovamente il piano di cottura accertarsi che la superficie sia pulita. Per togliere segni lasciati dall'acqua, utilizzare alcune gocce di aceto di vino bianco o di succo di limone. Quindi asciugare con carta assorbente e alcune gocce di detergente specifico.
La superficie in vetroceramica resiste ai graffi causati da recipienti di cottura a fondo piatto, tuttavia si consiglia sempre di sollevarli quando si spostano da una zona all'altra.
N.B.:



Non utilizzare mai una spugna troppo bagnata.
Non utilizzare mai un coltello o un cacciavite.
Un raschietto con lametta non danneggia la superficie, a patto che venga mantenuto ad un angolo di 30°.
Non lasciare mai un raschietto con lametta alla portata dei bambini.
Non utilizzare mai prodotti abrasivi o detergenti in polvere.
Cornice metallica: per pulire in modo sicuro la cornice metallica, lavare con acqua e sapone, risciacquare e quindi asciugare con un panno morbido.

Qualsiasi variazione di colore della superficie in vetroceramica non influenza il relativo funzionamento o la stabilità della superficie. Tali scolorimenti sono principalmente dovuti a residui di alimenti combusti o dall'utilizzo di recipienti di cottura in materiali quali alluminio o rame; questi tipi di macchie sono difficili da eliminare.

8. RISOLUZIONE DEL PROBLEMA

Le zone di cottura non cuociono a fuoco lento oppure friggono solo a bassa temperatura
Utilizzare solo recipienti di cottura a fondo piatto. Se tra il recipiente di cottura ed il piano di cottura si intravede dello spazio, la zona non sta trasmettendo correttamente il calore.
Il fondo del recipiente di cottura deve coprire completamente il diametro della zona selezionata.
La cottura è troppo lenta
Si stanno utilizzando recipienti di cottura inadatti. Utilizzare solo recipienti a fondo piatto, pesanti ed aventi un diametro che corrisponda almeno alla zona di cottura.
Piccoli graffi o abrasioni sulla superficie in vetroceramica del piano di cottura
Pulizia non corretta o utilizzo di recipienti di cottura a fondo ruvido; particelle simili a granelli di sabbia o sale tra il piano di cottura e il fondo del recipiente. Fare riferimento alla sezione "PULIZIA"; accertarsi che i recipienti siano puliti prima de ll'uso e utilizzare solo recipienti di cottura a fondo liscio. I graffi si possono ridurre solo se la pulizia
Graffi metallici
Non fare scivolare i recipienti di cottura sul piano di cottura. Fare riferimento ai suggerimenti per la pulizia.
Si utilizzano i materiali appositi, ma le macchie sono ancora presenti. Utilizzare una lametta e seguire quanto indicato nella sezione "PULIZIA".
Macchie scure
Utilizzare una lametta e seguire quanto indicato nella sezione "PULIZIA".
Superfici chiare sul piano di cottura
Segni lasciati da recipienti in alluminio o rame, ma anche depositi di minerali, acqua o alimenti; possono essere ripuliti utilizzando la pasta detergente.
Formazione di caramello o plastica fusa sul piano di cottura.
Fare riferimento alla sezione "PULIZIA".
Il piano di cottura non funziona o alcune zone non funzionano
Le deviazioni non sono posizionate correttamente sulla morsettiera.
Verificare se il collegamento è corretto e se il pannello di comando è bloccato. Sbloccare il piano di cottura.
Il piano di cottura non si blocca.
Il pannello comandi è bloccato. Sbloccare il piano di cottura.
Frequenza delle operazioni di accensione/spegnimento delle zone di cottura
Il cicli di accensione/spegnimento variano a seconda del livello di calore richiesto:
- livello basso: tempo di funzionamento breve,
- livello alto: tempo di funzionamento lungo.

Il piano di cottura non funziona.
Controllare le condizioni dei fusibili / interruttori automatici dell'abitazione. Verificare se si tratta di una mancata alimentazione.
Il piano di cottura si è spento.
L'interruttore principale (pulsante accensione/spegnimento) è stato sfiorato involontariamente o ci sono oggetti su un qualsiasi pulsante. Riaccendere l'elettrodomestico senza appoggiare nulla sui pulsanti. Inserire nuovamente le impostazioni.
Display con F e numeri
Se la lettera F e dei numeri compaiono sul display, l'elettrodomestico ha rilevato un'anomalia. La seguente tabella elenca i provvedimenti correttivi che si possono adottare per correggere il problema. viene effettuata correttamente.

9. MANUTENZIONE AGGIUNTIVA

Prima di rivolgersi ad un tecnico dell'Assistenza controllare quanto segue:
— che la spina sia inserita correttamente e dotata di fusibili;
Se non è possibile identificare il guasto spegnere l'elettrodomestico — non manometterlo — e chiamare il Centro di Assistenza Tecnica post-vendita. L'elettrodomestico è fornito con un certificato di garanzia che garantisce la riparazione gratuita presso il Centro di Assistenza.

Display della zona di riscaldamento	Anomalia	Azione
F0	Errore software comando sfioramento.	Se si è verificato un errore, scollegare e ricollegare il piano di cottura all'alimentazione elettrica. Se l'errore persiste, contattare l'assistenza post-vendita. Se un errore si verifica improvvisamente durante il normale funzionamento, contattare l'assistenza post-vendita.
Fc	La zona comandi a sfioramento è troppo calda ed ha spento tutte le zone di riscaldamento.	Attendere che la temperatura scenda. Il piano di cottura si ripristina automaticamente quando la temperatura raggiunge un valore normale.
Ft	Il sensore temperatura di comando a sfiorame+nto può essere danneggiato.	Attendere che la temperatura scenda. Se il messaggio persiste quando la temperatura raggiunge quella ambientale, contattare l'assistenza post-vendita.
FE	Il sensore temperatura di comando a sfioramento può essere danneggiato.	Attendere che la temperatura scenda. Se il messaggio persiste quando la temperatura raggiunge quella ambientale, contattare l'assistenza post-vendita.
Fb	Pulsante eccessivamente sensibile.	Verificare che il piano di cottura sia montato correttamente. Accertarsi che i pulsanti tocchino correttamente la superficie in vetroresina.
FU / FJ	Errore sicurezza tastiera	Questo errore è un controllo automatico della tastiera. Scompare quando il controllo automatico ritorna ad un valore di sicurezza. Se l'errore persiste, contattare l'assistenza post-vendita.
FA	Errore sicurezza tastiera	Questo errore è un controllo automatico del software. Scompare quando il controllo automatico ritorna ad un valore di sicurezza. Se l'errore persiste, contattare l'assistenza post-vendita.
FC / Fd	Errore sicurezza tastiera	Questo errore è un controllo automatico del software. Scompare quando il controllo automatico ritorna ad un valore di sicurezza. Se l'errore persiste, contattare l'assistenza post-vendita.
Fr	Errore di sicurezza relè	Qualsiasi driver dei relè può presentare dei problemi. Togliere il piano di cottura dall'alimentazione, attendere un minuto e riaccendere. Se l'errore persiste, contattare l'assistenza post-vendita.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Nous vous recommandons de conserver les instructions d'installation et d'utilisation pour pouvoir les consulter ultérieurement. Avant d'installer la table de cuisson, notez son numéro de série, au cas où vous auriez besoin de l'aide du service après-vente.

AVERTISSEMENT : l'appareil et ses parties accessibles chauffent pendant l'utilisation. Évitez de toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus hors de portée de l'appareil, sauf s'ils sont surveillés en permanence.

AVERTISSEMENT : n'utilisez qu'un dispositif de protection de votre table de cuisson conçu par le fabricant de votre appareil ou indiqué, dans le manuel d'utilisation, comme étant compatible, ou bien le dispositif de protection fourni avec l'appareil. L'utilisation d'un dispositif de protection non approprié peut causer des accidents.

AVERTISSEMENT : l'utilisation de la table de cuisson sans surveillance avec manipulation de graisse ou d'huile peut être dangereux et provoquer un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteignez l'appareil, puis couvrez la flamme avec un couvercle ou une couverture anti-feu, par exemple.

AVERTISSEMENT, risque d'incendie : ne stockez pas d'éléments sur les surfaces de cuisson.

AVERTISSEMENT : si la surface est fissurée, ne touchez pas le verre de la table et éteignez l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou par des personnes dénuées d'expérience et de connaissances, mais qui ont été informées sur la manière d'utiliser l'appareil en toute sécurité, si elles comprennent les risques impliqués. Surveillez les enfants afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. L'entretien et le nettoyage ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

ATTENTION : la cuisson demande d'être surveillée. Les cuissons de courte durée doivent être surveillées en permanence.

Il est chaudement recommandé d'éloigner les enfants de la zone de cuisson lorsqu'elle fonctionne ou même quand elle est éteinte, mais que l'indicateur de chaleur résiduelle est encore visible, afin d'éviter tout risque de brûlures graves.

Cet appareil n'est pas conçu pour être actionné par un temporisateur extérne ou un système séparé de commande à distance.

Si votre table de cuisson est dotée d'éléments halogènes, n'en fixez pas la lumière.

Brancher le câble d'alimentation sur une prise de courant qui supporte le voltage (le courant et la charge sont indiqués sur l'étiquette) et vérifier la présence d'une mise à la terre. La prise d'alimentation doit supporter la charge indiquée sur l'étiquette et être dotée d'une mise à la terre en état de fonctionnement. Le câble conducteur de mise à la terre est jaune et vert. Cette opération doit être exécutée par du personnel qualifié. En cas d'incompatibilité entre la prise d'alimentation et la fiche du câble de l'appareil, demander à un électricien professionnel de remplacer la prise d'alimentation par un dispositif compatible. La fiche du câble d'alimentation et la prise d'alimentation doivent être conformes aux normes en vigueur dans le pays d'installation.

Il est possible de brancher l'appareil à la prise d'alimentation en installant un disjoncteur multipolaire qui supporte la charge électrique maximale, conformément aux lois en vigueur, entre l'appareil et la prise d'alimentation.

Le conducteur jaune et vert de mise à la terre ne doit pas être bloqué par le disjoncteur. La prise d'alimentation ou le disjoncteur multipolaire utilisé pour le branchement doit rester à tout moment accessible lors de l'installation de l'appareil.

Le débranchement doit se faire en accédant à la prise d'alimentation ou en prévoyant un interrupteur sur le circuit électrique fixe, conforme aux normes électriques.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent d'entretien ou des personnes dotées du même type de qualification, afin d'éviter tout risque. Le conducteur de mise à la terre (jaune et vert) doit être plus long de 10 mm du côté de la plaque à bornes. Le diamètre interne du câble conducteur doit être proportionné à la puissance absorbée par la table de cuisson (indiquée sur l'étiquette). Le câble d'alimentation requis est le suivant : H05V2V2-F.

Ne déposez jamais d'objets en métal, tels que des couteaux, fourchettes, cuillers ou couvercles sur la table de cuisson. Ils pourraient devenir brûlants.

Ne posez jamais de papier aluminium ou de récipients en plastique sur les zones chauffantes.

Après chaque utilisation, il convient de nettoyer la table de cuisson, afin d'éviter l'accumulation de saleté et de graisse. Dans le cas contraire, les résidus risquent de brûler lors de la prochaine utilisation de la table de cuisson, causant fumées et odeurs déplaisantes, pour ne pas mentionner les risques d'incendie.

N'utilisez jamais de vaporisateur, ni de jet à haute pression pour nettoyer l'appareil.

Ne touchez pas les zones chauffantes pendant qu'elles fonctionnent, ni pendant un certain temps après leur utilisation.

Ne faites jamais cuire d'aliments directement sur la table de cuisson vitrocéramique.

Utilisez toujours des ustensiles de cuisson adéquats.

Placez toujours votre casserole au centre du foyer que vous utilisez. Ne déposez jamais aucun objet sur le panneau de commande.

N'utilisez jamais votre table de cuisson comme plan de travail.

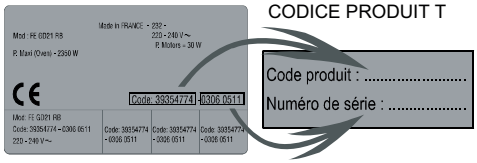
N'utilisez pas la surface de la table de cuisson comme planche à découper.

Ne rangez pas d'objets lourds sur votre table de cuisson. S'ils tombaient sur la table de cuisson, ils risqueraient de l'endommager.

N'utilisez pas la table de cuisson pour ranger des objets.

Ne faites pas glisser d'ustensiles de cuisine sur la table de cuisson.

Plaque d'identification (située sous le caisson de la table de cuisson)



1. AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

En plaçant la marque CE sur cet appareil, nous confirmons sa conformité à toutes les normes européennes de protection de l'environnement, de la santé et de sécurité applicables à sa catégorie de produits.

2. PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Cet appareil est marqué du symbole correspondant à la directive européenne 2012/19/EU sur les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).
La catégorie DEEE recouvre à la fois les substances polluantes (pouvant avoir des retombées négatives sur l'environnement) et les composants de base pouvant être réutilisés. Il est important de soumettre les produits DEEE à des traitements spécifiques, afin d'en retirer et éliminer tous les polluants, de manière adéquate, et d'en récupérer et recycler tous les matériaux possibles.
Chaque individu peut jouer un rôle important en veillant à ce que les produits DEEE ne deviennent pas un problème pour l'environnement. Pour cela, il est essentiel de suivre quelques règles de base :
• Les produits DEEE ne doivent pas être traités comme des ordures ménagères.
• Les produits DEEE doivent être remis aux points de collecte compétents gérés par la municipalité ou des sociétés autorisées. Dans de nombreux pays, les produits DEEE encombrants peuvent faire l'objet d'une collecte à domicile.
Dans de nombreux pays, lorsque vous achetez un nouvel appareil, l'ancien peut être retourné au détaillant qui est en devoir de le retirer sans frais sur la base du nouvel achat, lorsqu'il s'agit d'un équipement du même type et ayant les mêmes fonctions.

3- INSTALLATION

L'installation d'un appareil ménager est une opération compliquée qui, si elle n'est pas correctement effectuée, peut avoir des conséquences négatives sur la sécurité des biens, des propriétés et des personnes. C'est pourquoi cette tâche doit être effectuée par un professionnel qualifié et conformément à la réglementation technique en vigueur.

Si cette recommandation n'est pas respectée et que l'installation est effectuée par une personne non qualifiée, le fabricant décline toute responsabilité pour des pannes techniques du produit entraînant ou non des dommages aux biens et propriétés ou des blessures aux personnes et animaux.

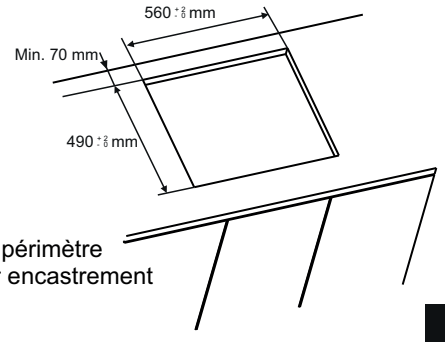
Après avoir retirer l'emballage de votre appareil, vérifiez que celui-ci n'est pas endommagé. Dans le cas contraire, contactez votre détaillant ou notre service après-vente.

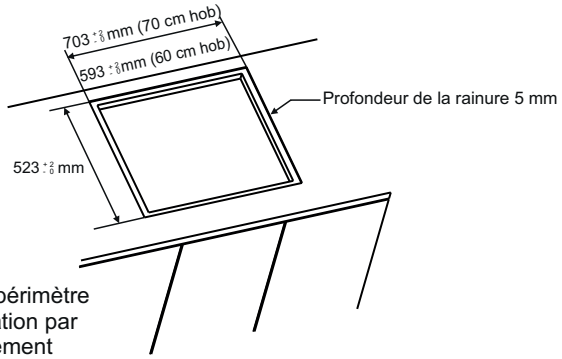
Vérifiez que le meuble dans lequel l'appareil sera installé et tous les autres meubles à proximité de celui-ci soient construits avec des matériaux qui supportent les hautes températures (min. 100 °C).

En outre, tous les stratifiés décoratifs doivent être fixés avec une colle résistant à la chaleur.

Il est possible d'installer l'appareil dans un meuble encastré de façon standard ou « au ras ».

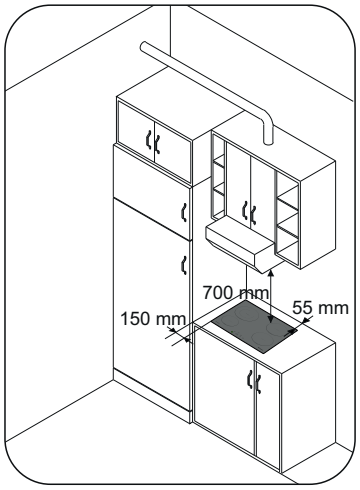
L'épaisseur du plan de travail doit être comprise entre 25 et 45 mm.



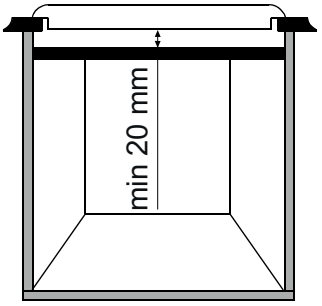


Remarque : *les dimensions du périmètre interne sont les mêmes que pour une installation standard.*

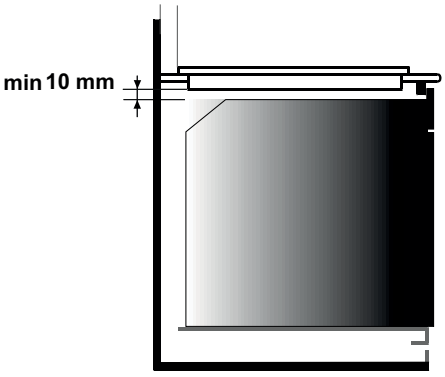
Laissez une distance minimum de 55 mm entre la table de cuisson et le mur du fond et de 150 mm entre la table de cuisson et le meuble vertical ou mur présent sur le côté. Pour l'installation d'un meuble au-dessus de la table de cuisson, la distance minimum requise est de 700 mm.
Si vous souhaitez installer une hotte au-dessus de la table de cuisson, veuillez consulter les consignes d'installation de la hotte, tout en sachant que la distance minimum requise entre table de cuisson et hotte ne peut pas être inférieure à 700 mm.



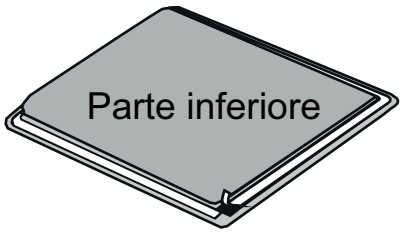
Si la partie inférieure de la table de cuisson confine avec un espace accessible pour des opérations de manutention ou de nettoyage, un panneau de séparation doit être installé 20 mm au-dessous de la table de cuisson



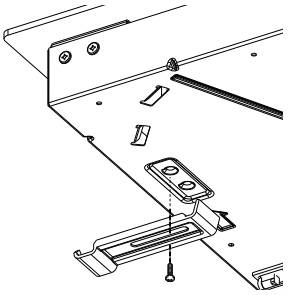
L'installation d'un four au-dessous de la table de cuisson ne requiert pas de panneau de séparation, mais la distance minimum entre la partie inférieure de la table de cuisson et le four doit être de 10 mm. Seul un four avec système de refroidissement peut être installé sous la table de cuisson, selon ses propres consignes d'installation.



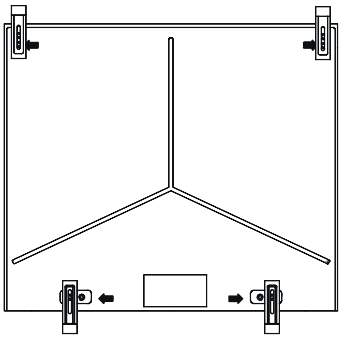
Un joint d'étanchéité à l'eau est fourni avec la table de cuisson. Posez le joint d'étanchéité bien soigneusement tout autour de la partie inférieure de la table de cuisson, comme illustré, afin d'empêcher toute fuite dans le meuble d'encastrement.



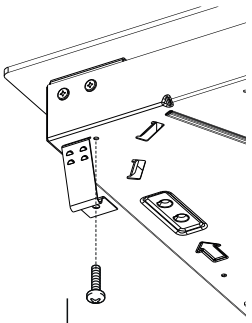
Fixation ordinaire :
- Saisissez les pattes de fixation contenues dans le sachet de visserie et vissez-les dans la position indiquée sur le boîtier inférieur. (ne serrez pas les vis à fond pour ne pas bloquer les pattes : elles doivent rester mobiles).



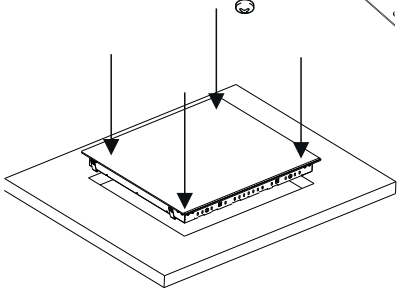
- Insérez la table de cuisson au centre du plan de découpe.
- Tournez les pattes de fixation et serrez-les à fond.



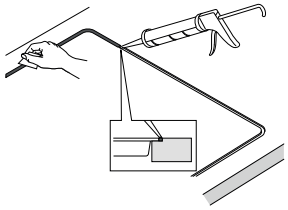
Fixation rapide : (selon le modèle)
Saisissez quatre ressorts contenus dans le sachet de visserie et vissez-les sur le boîtier inférieur, comme illustré.



Centrez la table de cuisson et insérez-la.
Exercez une pression sur les côtés de la table de cuisson pour qu'elle adhère à son support sur tout son périmètre.



INSTALLATION PAR ENCASTREMENT
Vérifiez que la table de cuisson est correctement installée, puis étalez de la colle au silicone au niveau de l'interstice entre le plan de travail et la table de cuisson. Aplatissez la couche de silicone avec un racloir ou un doigt mouillé à l'eau savonneuse, avant qu'elle ne sèche.
N'utilisez pas la table de cuisson avant que la couche de silicone ne soit complètement sèche



4. RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

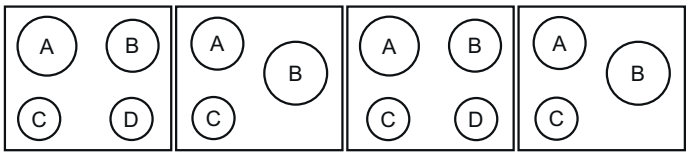


SCHÉMA 1 SCHÉMA 2 SCHÉMA 3 SCHÉMA 4

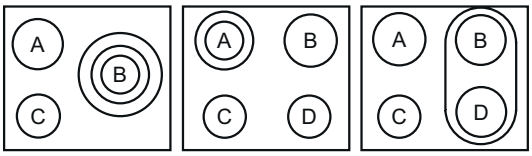
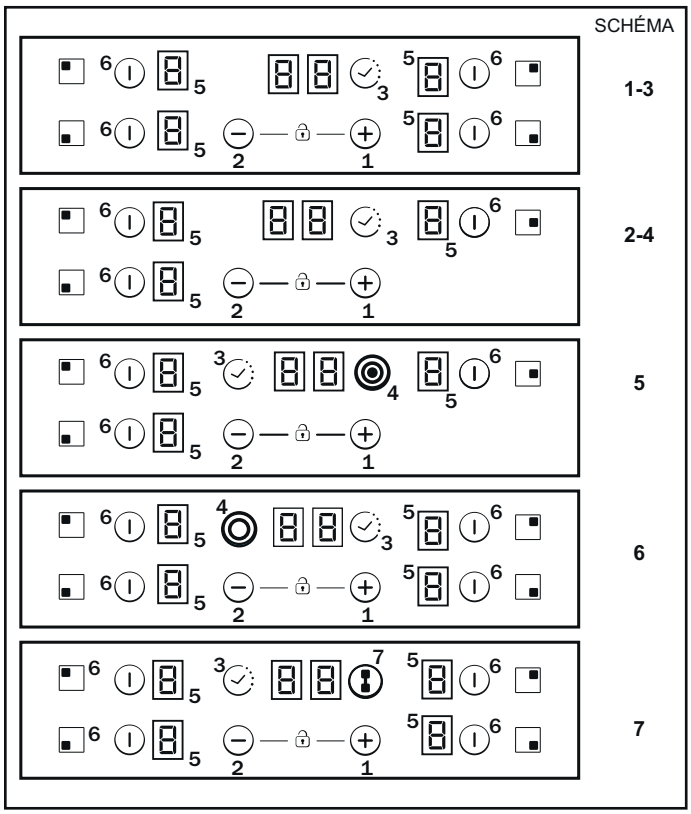


SCHÉMA 5 SCHÉMA 6 SCHÉMA 7

	A	B	C	D
SCHÉMA 1	2300W	1800W	1200W	1200W
SCHÉMA 2	1800W	2500W	1200W	-
SCHÉMA 3	2300W	1800W	1200W	1200W
SCHÉMA 4	1800W	2500W	1200W	-
SCHÉMA 5	1800W	750+900+1050W	1200W	-
SCHÉMA 6	1000+1200 w	1800W	1200W	1200W
SCHÉMA7	1800W	1800W	1200W	1800W



Selon le modèle

1. « + »
2. « - »
3. TEMPORISATEUR
4. LED supplémentaire zone de cuisson
5. Indicateur de programmation de la zone de cuisson
6. Sélection de la zone de cuisson
7. Pont

« L'installation doit être conforme aux normes et directives. » Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommage dû à une utilisation non conforme ou non raisonnable.

AVERTISSEMENT : Le fabricant décline toute responsabilité pour tout incident ou ses conséquences pouvant être dues à l'usage d'un appareil non mis à la terre ou dont la continuité de mise à la terre est défectueuse.

Avant tout branchement électrique, vérifiez toujours la tension d'alimentation indiquée sur le compteur électrique, l'installation du coupe-circuit, la continuité de la mise à la terre de l'installation et la compatibilité du fusible.

Le branchement électrique de l'installation doit correspondre à la puissance nominale de l'appareil : brancher l'appareil à l'aide d'un interrupteur bipolaire.

Si l'appareil est équipé d'une prise de courant, il convient de veiller lors de l'installation à ce que la prise reste accessible.
Le câble jaune et vert du cordon d'alimentation doit être mis à la terre des bornes d'alimentation et des bornes de l'appareil.

Toute question concernant le cordon d'alimentation électrique doit être adressée au service après-vente ou à un technicien qualifié.
Si la table de cuisson est équipée d'un cordon d'alimentation, celui-ci doit obligatoirement être raccordé au secteur 220-240 V entre la phase et le neutre.

Il est toutefois possible de brancher la table de cuisson à :
Triphasés 220-240 V3
Triphasés 380-415 V2N

Pour procéder au nouveau branchement, suivez les instructions ci-dessous :

Avant de réaliser le branchement, assurez-vous que l'installation est protégée par un fusible adéquat et qu'elle est équipée de câbles de section suffisante pour alimenter normalement l'appareil.
Retournez la table de cuisson, côté verre, sur le plan de travail, en prenant soin de protéger le verre.

Ouvrez le couvercle selon les étapes suivantes :

1 

2 

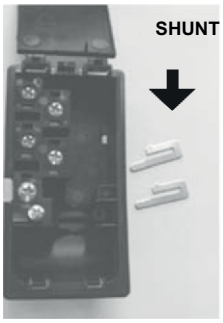
3 

- dévissez le serre-câble « 1 » ;
- localisez les deux pattes situées sur les côtés ;
- introduisez un tournevis plat devant les pattes « 2 » et « 3 », enfoncez et appuyez ;
- déposez le couvercle.

Pour retirer le cordon d'alimentation :
- Retirez les vis fixant la plaque à bornes contenant les barres shunt et les conducteurs du cordon d'alimentation ;
- Retirez le cordon d'alimentation.

Opérations nécessaires pour réaliser un nouveau branchement :
- choisissez le cordon d'alimentation en fonction des recommandations du tableau ;
- Faites passer le cordon dans le serre-câble ;
- Découvrez l'extrémité de chaque fil du cordon d'alimentation sur 10 mm, en tenant compte de la longueur de cordon nécessaire pour le branchement à la plaque à bornes ;
- Selon l'installation et avec l'aide des barres shunt que vous avez récupérées à la première étape, fixez le conducteur comme indiqué sur le graphique ;
- Fixez le couvercle ;
- Vissez le serre-câble.

Remarque : vérifiez que les vis du bornier sont bien serrées.
Opérations nécessaires pour réaliser un nouveau branchement :
- Choisissez le cordon d'alimentation en fonction des recommandations du tableau ;
- Faites passer le cordon dans le serre-câble ;
- Découvrez l'extrémité de chaque fil du cordon d'alimentation sur 10 mm, en tenant compte de la longueur de cordon nécessaire pour le branchement à la plaque à bornes ;



- Selon l'installation et avec l'aide des barres shunt que vous avez récupérées à la première étape, fixez le conducteur comme indiqué sur le graphique ;
- Fixez le couvercle ;
- Vissez le serre-câble.

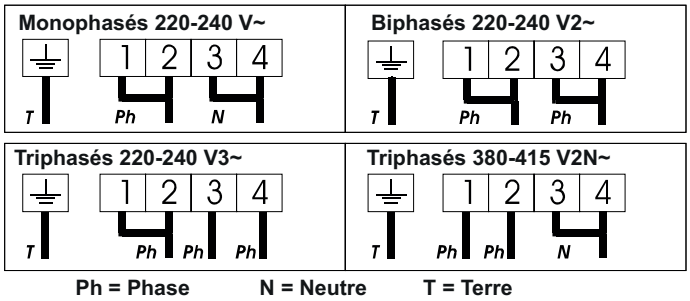
ATTENTION :

Si le cordon d'alimentation doit être remplacé, connectez le nouveau cordon conformément aux couleurs/codes suivants :

BLUE	Neutre	(N)
MARRON	Sous tension	(L)
JAUNE VERT	Terre	⏚

Branchement aux bornes de la plaque à bornes

	DISPOSITION "1-6"	DISPOSITION "7"
MONOPHASÉS ou BIPHASÉS 220-240 V~		
Câble HO5V2V2F	3x2,5 mm²	3x4 mm²
TRIPHASÉS 220-240 V3~		
Câble HO5V2V2F	4x1,5 mm²	4x1,5 mm²
TRIPHASÉS 380-415 V2N~		
Câble HO5V2V2F	4x1,5 mm²	4x1,5 mm²



Ph = Phase N = Neutre T = Terre

5. CONSEILS CONCERNANT LES USTENSILES DE CUISINE POUR LA TABLE DE CUISSON

Il est important d'utiliser des ustensiles de cuisson de bonne qualité afin d'obtenir les meilleurs résultats avec votre table de cuisson

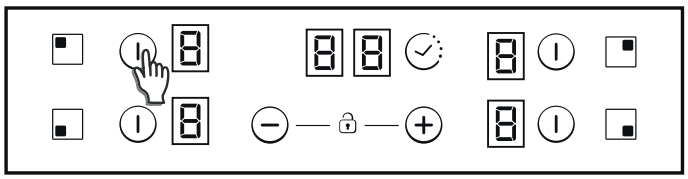


• **Utilisez toujours des ustensiles de cuisson de qualité, aux fonds parfaitement plats et épais :** l'utilisation de ce type d'ustensiles évitera les points chauds causant l'adhérence des aliments. Les casseroles et poêles épaisses assurent une distribution homogène de la chaleur.
• **Assurez-vous que le dessous de la casserole ou de la poêle est sec :** lorsque vous remplissez votre casserole de liquide ou lorsque vous en utilisez une précédemment rangée au réfrigérateur, assurez-vous que le dessous est bien sec avant de le poser sur la table de cuisson. Cela évitera de tâcher la table de cuisson.
• **Utilisez des casseroles dont le diamètre est assez large pour recouvrir toute la surface du foyer :** la taille de la casserole ne doit pas être inférieure à celle du foyer. Si elle est un peu plus grande, l'énergie sera exploitée au maximum.

CHOIX DES USTENSILES DE CUISSON - Les informations suivantes vous aideront à choisir des ustensiles de cuisson performants.
Acier inoxydable : *nous le recommandons vivement.* Notamment les modèles avec fond plat en sandwich. Le fond en sandwich allie les avantages de l'acier inoxydable (esthétique, durabilité et résistance) et de l'aluminium ou du cuivre (conduction thermique, distribution homogène de la chaleur).
Aluminium : *nous recommandons les modèles extra-lourds.* Bonne conductivité. Les résidus d'aluminium laissent parfois des rayures sur la table de cuisson, mais elles s'éliminent si elles sont nettoyées immédiatement.
En raison de son point de fusion bas, l'aluminium fin ne doit pas être utilisé.
Fonte : *elle peut être utilisée, mais nous ne la recommandons pas.* Les performances laissent à désirer. Elle risque de rayer la surface.
Fond en cuivre / faïence : *nous recommandons les modèles extra-lourds.* Bonnes performances, mais le cuivre risque de laisser des résidus ressemblant à des rayures. Les résidus peuvent être éliminés si la table de cuisson est immédiatement nettoyée. Quoiqu'il en soit, ne laissez pas ces casseroles chauffer à vide. Le métal surchauffé risque d'adhérer aux plaques vitrocéramiques. Une casserole en cuivre surchauffée laissera une trace indélébile sur la table de cuisson.
Porcelaine / émail : bonnes performances uniquement avec un petit fond lisse et plat.
Vitrocéramique : *non recommandée.* Les performances laissent à désirer. Elle risque de rayer la surface.

6. UTILISATION

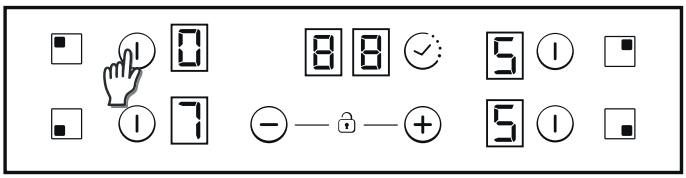
Allumer/Éteindre un foyer de cuisson



Pour allumer un foyer de cuisson, touchez la zone de commande correspondante pendant 400 ms. Un long bip retentit et le chiffre « 0 » s'affiche pour cette zone, indiquant le niveau de chauffe.
1) Si le niveau de cuisson est sur « 0 », cet affichage s'interrompt automatiquement au bout de 10 secondes et le signal de coupure de cette zone retentit.
2) S'il y a présence de chaleur résiduelle avec niveau de chauffe égal à « 0 », ce « 0 » clignote.
3) Si la fonction de verrouillage est activée, vous ne pouvez activer de zone de cuisson.
Pour éteindre un foyer, touchez sa zone de commande pendant 1,2s. Trois bips sonores retentissent et, s'il y a chaleur résiduelle, la lettre « H » s'affiche. La zone de commande du foyer est alors éteinte.
1) Si le niveau de cuisson est sur « 0 », cet affichage s'interrompt automatiquement au bout de 10 secondes et le signal de coupure de la zone de commande retentit.
2) S'il y a chaleur résiduelle, mais que la zone de commande est éteinte, le lettre « H » s'affiche.
3) Même si la fonction de verrouillage est activée, vous pouvez éteindre une zone de commande.
4) Si un seul foyer de cuisson est activé et que celui-ci est ensuite éteint, 4 bips sonores retentissent pour indiquer que tout le plan de cuisson est éteint.

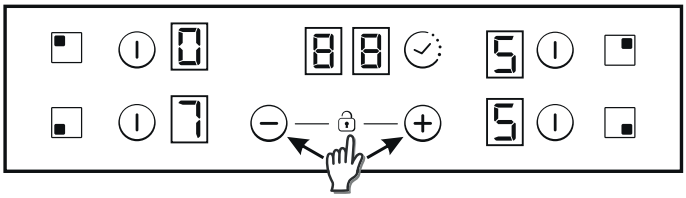
Sélection d'une zone de commande

Quand cette zone est allumée, une intensité lumineuse moindre apparaît en correspondance des zones de commande déjà allumées, mais non sélectionnées.



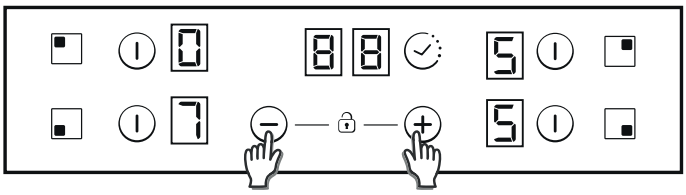
Si une seule zone de commande est allumée, celle-ci est sélectionnée par défaut, sans qu'il soit nécessaire d'exercer une pression (de 150 ms) sur la touche de commande.

Augmenter/Diminuer le niveau de chauffe.



En appuyant brièvement sur « + » ou « - », vous augmentez ou diminuez le niveau de chauffe de la zone sélectionnée : 0 - 1 - 2 - 3 -... - 9 - P
1. En appuyant plus longuement sur « + » ou « - », le niveau de chauffe augmente ou diminue de manière continue. L'augmentation rapide du niveau de chauffe atteint le niveau 9 et pour un niveau encore plus élevé, appuyez brièvement sur la touche « + ». Aucun bip ne retentit avec l'augmentation ou la diminution rapide du niveau de chauffe.
2. Une fois sur « P », si vous appuyez une nouvelle fois sur la touche « + », cela ne ramène pas le niveau de réglage à « 0 ». De même, une fois sur « 0 », si vous appuyez une nouvelle fois sur la touche « - », cela ne ramène pas le niveau de réglage sur « P ».
3. Si une zone de commande est activée avec réglage sur « 0 » et qu'il y a chaleur résiduelle, le « 0 » clignote. 10 secondes après, le « 0 » disparaît et la lettre « H » fixe s'affiche.

Option verrouillage enfant



Cette action est activée en appuyant en même temps sur les touches « + » et « - ».

Ensuite, chaque fois qu'on appuie sur une touche, la lettre « L » s'affiche pendant 2 secondes et le niveau de chauffe reste le même.

Pour désactiver le verrouillage enfant, suivre la même procédure que celle indiquée plus haut. Ensuite, un bip retentit et l'écran affiche la lettre « n ». La table de cuisson n'est plus verrouillée.

Remarque : Le verrouillage enfant est automatiquement activé 15 minutes après l'arrêt total de la table de cuisson. Cette fonction intervient automatiquement si elle a préalablement été programmée. Consultez le paragraphe « Réglage personnalisé ».

Doubler/Tripler la zone de cuisson

Pour activer l'élargissement double de la zone de cuisson, la zone principale associée doit déjà être allumée à un niveau de chauffe supérieur à « 0 ».

8.1- Allumage de la zone double de cuisson

Appuyez brièvement sur la touche d'élargissement qui activera l'élargissement du foyer de cuisson. Le LED de la touche d'élargissement affiche ON si l'élargissement du foyer de cuisson est activé.

Appuyez une deuxième fois brièvement sur la touche d'élargissement qui éteint l'élargissement du foyer de cuisson. Un bip retentit chaque fois que vous appuyez sur la touche d'élargissement.

8.2- Allumage de la zone triple de cuisson

Appuyez brièvement sur la touche d'élargissement qui allumera le 1er élargissement du foyer de cuisson. L'un des LED de la touche d'élargissement affiche ON si le 1er élargissement du foyer de cuisson est activé (LED côté gauche pour un foyer triple de cuisson, LED du milieu, le seul existant, pour un foyer double de cuisson).

Appuyez une deuxième fois brièvement sur la touche d'élargissement qui active le deuxième élargissement du foyer de cuisson. Deux LED de la touche d'élargissement du foyer s'allument si le 1er et le 2è élargissement du foyer de cuisson sont allumés.

Appuyez une troisième fois brièvement sur la touche d'élargissement qui éteint le 1er et le 2è élargissement du foyer de cuisson.

Un bip retentit chaque fois que vous appuyez sur la touche d'élargissement.

Fonction de pont

La fonction de pont ne peut être activée que lorsque les deux foyers sont éteints. L'un des foyers du pont a été sélectionné ; pour activer la fonction de pont appuyez sur la touche pont.

Un bip retentit et le LED de la zone s'allume si la zone de commande est activée.

Les deux foyers du pont sont activés en même temps.

Une fois que les deux foyers sont activés, vous pouvez régler le niveau de chauffe en appuyant sur les touches « + » et « - ».

Les deux foyers du pont affiche le même niveau de chauffe. Arrêt de la fonction :

- en appuyant sur la touche fonction de pont en mode de paramétrage.
- Si l'utilisateur règle le niveau de chauffe sur « 0 ».

Sécurité débordement

Un objet ou un liquide fait pression sur une ou plusieurs touches pendant plus de 5 s. 2 bips retentissent suivis d'un long bip toutes les 30 s, aussi longtemps que la ou les touches subissent telle pression. La table de cuisson s'éteint. Ce symbole clignote tant que ce problème persiste.

Temporisateur

La fonction de temporisation est activée en appuyant sur la touche correspondante ou en appuyant en même temps sur les touches « + » et « - ».

Dans les deux cas, il faut qu'un foyer ait été sélectionné à un niveau de chauffe supérieur à « 0 ».

Deux options possibles :

Choisissez la zone que vous voulez temporiser. Le niveau de chauffe doit être supérieur à « 0 ». Le symbole statique s'affiche en correspondance de la zone choisie pour la temporisation. Les chiffres « 0 0 » s'affichent en correspondance de la fonction de temporisation.

1) Appuyez sur les touches « + » ou « - » pour choisir la durée de temporisation. Aucun bip ne retentit lorsque vous changez cette durée.

2) En appuyant simultanément sur les touches « + » et « - », la temporisation est annulée (elle affiche 00).

3) En appuyant sur les touches « + » et « - » du temporisateur pendant un certain temps, vous effectuez un réglage rapide.

4) Pour régler le temporisateur, la touche « - » permet d'aller de « 00 » à « 99 » et la touche « + » de « 99 » à « 00 ».

5) Durée maximum 99 minutes.

6) Une fois ce temps écoulé, la table de cuisson commence à sonner : appuyez sur n'importe quelle touche pour faire cesser l'alarme.

7) Il est possible de modifier la valeur du temporisateur alors même qu'il est déjà en fonction.

8) Le niveau de chauffe des zones temporisées peut être modifié sans conséquences pour le réglage du temporisateur.

9) La dernière minute s'affichera en secondes (sur certaines versions visible uniquement si vous entrez dans la programmation du temporisateur pendant la dernière minute du compte à rebours).

10) Si vous appuyez sur la touche de temporisation sans avoir sélectionné de zone et quand aucune zone n'est temporisée, cela n'a pas de suite.

11) Si vous appuyez sur la touche de temporisation sans avoir sélectionné de zone et quand plusieurs zones sont temporisées, la durée indiquée change dans le sens des aiguilles d'une montre et indique la durée de l'affichage dont le point des décimales est activé.

12) Sinon entrez (5 s) et (0,5 s) s'affiche dans la zone de temporisation.

Le compte à rebours s'affiche dans les espaces d'affichage de la temporisation. Si plusieurs zones sont temporisées, c'est la valeur la plus petite du compte à rebours qui s'affiche et les décimales s'affichent en correspondance de la zone concernée.

Indicateur de chaleur résiduelle (pour les foyers à rayonnement -> calculé)

De même, on peut utiliser les mêmes indicateurs pour montrer la « chaleur résiduelle ». Un tableau des durées est défini dans ce but : Durée de chaleur résiduelle = f (niveau de chauffe, durée de fonctionnement).

Quand la température sur le plan de cuisson vitrocéramique est égale à environ 65 °C (valeur théorique), cette condition est indiquée par un « H » s'affichant en correspondance du foyer concerné.

Pour générer une température supérieure à 65 °C, tel foyer doit fonctionner depuis un certain temps et cette durée dépend du niveau de chauffe. Une fois ce temps écoulé, l'avertissement de chaleur résiduelle s'affiche au moment où le foyer est éteint.

Arrêt automatique

Si le niveau de chauffe ne change pas pendant un certain temps prédéterminé, il y a arrêt automatique du foyer correspondant.

La durée maximale de fonctionnement d'un foyer dépend du niveau de chauffe réglé.

Niveau de chauffe	Durée max. (heures)
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	2
P	2

REMARQUE : s'il y a risque de surchauffe dû à l'activation du niveau de chauffe maximum, la table de cuisson règle automatiquement son niveau de chauffe pour se protéger.

7. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

. Avant toute opération d'entretien, laissez refroidir la table de cuisson.

. Utilisez uniquement des produits (crèmes et racleurs) spécifiquement conçus pour les surfaces vitrocéramiques. Ils s'achètent dans le commerce.

. Évitez les débordements, car toute substance se renversant sur la table de cuisson brûle rapidement et rendra le nettoyage plus difficile.

. Nous recommandons d'éviter d'utiliser des substances risquant de fondre (plastique, sucre, produits à base de sucre) à proximité de la table de cuisson.

ENTRETIEN :

- Versez quelques gouttes d'un détergent spécifique sur la table de cuisson.
- Frottez les taches tenaces à l'aide d'un chiffon doux ou de papier absorbant légèrement humide.
- Essuyez avec un chiffon doux ou du papier absorbant sec jusqu'à ce que la surface soit propre.

Si des taches subsistent :

- Versez quelques gouttes supplémentaires de détergent spécifique sur la table de cuisson.
- Grattez à l'aide d'un racleur en le tenant à un angle de 30° par rapport à la table de cuisson, jusqu'à disparition de la tache.
- Essuyez avec un chiffon doux ou du papier absorbant sec jusqu'à ce que la surface soit propre.
- Recommencez si nécessaire.

QUELQUES CONSEILS :
Le nettoyage fréquent crée une couche protectrice essentielle pour éviter les rayures et l'usure de la table de cuisson. Assurez-vous que la surface de la table de cuisson est propre avant de la réutiliser. Pour éliminer les traces d'eau, utilisez quelques gouttes de vinaigre blanc ou de jus de citron. Puis essuyez avec du papier absorbant et quelques gouttes de détergent spécifique.
La surface vitrocéramique résiste aux rayures des ustensiles de cuisson à fond plat. Toutefois, il est préférable de les soulever pour les déplacer d'une zone de cuisson à l'autre.

N.B.:



Ne pas utiliser d'éponge trop humide.
Ne jamais utiliser de couteau ou de tournevis.
Un racleur équipé d'une lame de rasoir n'endommage pas la surface, tant qu'il est maintenu à un angle de 30°.
Ne pas laisser le racleur avec lame de rasoir à la portée des enfants.
Ne jamais utiliser de produits abrasifs ou de poudre à récurer.

Bordure métallique : Pour nettoyer la bordure métallique en toute sécurité, lavez à l'eau et au savon, rincez, puis séchez avec un chiffon doux.

Toute variation de la couleur du verre vitrocéramique n'a pas d'influence sur son fonctionnement, ni sur la solidité de sa surface. Les variations de couleur sont pour la plupart dues à des résidus alimentaires brûlés ou à des ustensiles de cuisine en aluminium ou en cuivre (ces dernières sont difficiles à éliminer).

8. RÉSOLUTION DE PROBLÈMES

Les zones de cuisson ne permettent pas de faire mijoter ou ne font frire qu'à petit feu
Utilisez uniquement des casseroles à fond plat. Si de la lumière passe entre la casserole et la table de cuisson, la zone de cuisson ne peut pas correctement transmettre la chaleur.
Le fond de casserole doit couvrir entièrement le diamètre de la zone sélectionnée.
La cuisson est trop lente
Les casseroles utilisées ne sont pas adaptées. Utilisez uniquement des ustensiles de cuisson à fond plat, lourd et dont le diamètre est au moins égal à celui de la zone de cuisson.
Petites rayures ou traces d'abrasion sur la surface vitrocéramique
Nettoyage inadapté ou utilisation de casseroles à fond non lisse ; particules, telles que des grains de sable ou du sel, entre la plaque de cuisson et le fond de la casserole. Consultez le chapitre « NETTOYAGE ». Assurez-vous que le fond des casseroles est propre avant de vous en servir et utilisez uniquement des casseroles à fond lisse. Vous pouvez réduire le nombre de rayures par un nettoyage soigné.
Traces de métal
Ne faites pas glisser les casseroles en aluminium sur la surface vitrocéramique. Reportez-vous aux recommandations de nettoyage. Vous utilisez le bon matériel, mais les taches persistent. Utilisez une lame de rasoir et suivez les consignes du chapitre « NETTOYAGE ».
Taches foncées
Utilisez une lame de rasoir et suivez les consignes du chapitre « NETTOYAGE ».

Zones claires sur la table de cuisson
Il s'agit peut-être de traces de casseroles en aluminium ou en cuivre, ou encore de dépôts minéraux, d'eau ou d'aliments : vous pouvez les éliminer à l'aide d'un détergent en crème.

Caramélisation ou plastique fondu sur la table de cuisson
Consultez le chapitre « NETTOYAGE ».
La table de cuisson ou certaines zones de cuisson ne fonctionnent pas.
Les shunts ne sont pas bien positionnés sur le bornier.
Faites vérifier que la connexion est conforme et contrôlez que le panneau de commande est verrouillé. Déverrouillez la table de cuisson.
La table de cuisson ne s'arrête pas.
Le panneau de commande est verrouillé. Déverrouillez la table de cuisson.
Fréquence des cycles de marche-arrêt des zones de cuisson
Les cycles de marche-arrêt varient en fonction du niveau de chaleur requis :
- niveau faible : temps d'activité court,
- niveau élevé: temps d'activité long.

Le plan de cuisson ne fonctionne pas.
Contrôlez l'état des fusibles et du disjoncteur de votre circuit électrique. Vérifiez s'il y a une panne de courant.
Le plan de cuisson s'est éteint.
Le commutateur principal (touche ON/OFF) a été actionné accidentellement ou un objet quelconque est présent sur une ou plusieurs touches. Éliminez le ou les objets présents sur le panneau de commande. Saisissez à nouveau vos paramètres de réglage.
La lettre « F » et des chiffres sont affichés
Si un « F » et des chiffres s'affichent, votre appareil a détecté une défaillance. Le tableau suivant vous indique les actions possibles de résolution du problème.

9. CONTRÔLE D'ENTRETIEN PRÉLIMINAIRE

Avant de faire appel à un technicien d'entretien, veuillez vérifier les points suivants :
- la prise est correctement branchée et le fusible est en bon état ;
Si vous ne parvenez pas à identifier l'erreur, éteignez l'appareil. Ne le modifiez pas. Appelez le centre SAV. L'appareil est fourni avec certificat de garantie, qui vous assure une réparation gratuite au centre SAV.

Affichage foyer de cuisson	Problème	Solution
F0	Erreur du logiciel de commande tactile	Si une erreur s'est produite, débranchez puis rebranchez le câble d'alimentation. Si l'erreur persiste, appelez le service après-vente. Si l'erreur apparait à l'improviste au cours du fonctionnement ordinaire, appelez le service après-vente
Fc	La zone de commande tactile est trop chaude, ce qui a désactivé tous les foyers de cuisson.	Attendez que la température ait chuté. Le plan de cuisson se remettra en marche dès que la température sera redevenue normale.
Ft	Le capteur de température à commande tactile est peut-être endommagé.	Attendez que la température ait chuté. Si ce message persiste quand la température atteint telle valeur ambiante, appelez le service après-vente.
FE	Le capteur de température à commande tactile est peut-être endommagé.	Attendez que la température ait chuté. Si ce message persiste quand la température atteint telle valeur ambiante, appelez le service après-vente.
Fb	Sensibilité excessive de toutes les touches.	Vérifiez que le plan de cuisson est correctement monté. Contrôlez que les touches sont bien au contact de la plaque en verre vitrocéramique.
FU / FJ	Erreur sécurité du clavier	Cette erreur résulte d'un contrôle automatique du clavier. Elle disparaît quand le contrôle automatique détecte une valeur acceptable. Si l'erreur persiste, appelez le service après-vente.
FA	Erreur sécurité du clavier	Cette erreur résulte d'un contrôle automatique du logiciel. Elle disparaît quand le contrôle automatique détecte une valeur acceptable. Si l'erreur persiste, appelez le service après-vente.
FC / Fd	Erreur sécurité du clavier	Cette erreur résulte d'un contrôle automatique du logiciel. Elle disparaît quand le contrôle automatique détecte une valeur acceptable. Si l'erreur persiste, appelez le service après-vente
Fr	Erreur sécurité des relais	Les pilotes de relais sont susceptibles d'une multitude de problèmes. Coupez l'alimentation du plan de cuisson pendant une minute, puis rebranchez. Si l'erreur persiste, appelez le service après-vente.

BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

Doporučujeme vám, abyste si uchovali pokyny pro instalaci a použití pro pozdější potřebu, a před instalací varné desky si poznamenejte její sériové číslo pro případ, že byste potřebovali pomoc poprodejního servisu.

UPOZORNĚNÍ: Spotřebič a jeho přístupné části se během používání zahřívají na vysokou teplotu. Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných článků. Děti do 8 let věku musejí být mimo dosah spotřebiče, pokud nejsou pod neustálým dohledem.

UPOZORNĚNÍ: Používejte pouze ochrannou zábranu varné desky navrženou výrobcem varného spotřebiče nebo zábranu, kterou výrobce spotřebiče označí v návodu k použití za vhodnou, nebo zábranu zabudovanou do spotřebiče. Použití nevhodných ochranných zábran může způsobit nehody.

UPOZORNĚNÍ: Vaření bez dozoru na varné desce s tukem nebo olejem může být nebezpečné a způsobit požár. Nikdy se nepokoušejte uhasit požár vodou; vypněte spotřebič, a potom zakryjte plamen např. pokličkou nebo protipožární dekou.

UPOZORNĚNÍ: Nebezpečí požáru: na varném povrchu nic neskladujte.

UPOZORNĚNÍ:Pokud je povrch prasklý, nedotýkejte se skla a spotřebič vypněte, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem.

Tento spotřebič smějí používat děti starší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo bez patřičných zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem osoby odpovědné za jejich bezpečnost, případně byly poučené o bezpečném používání spotřebiče a rozumějí možným nebezpečím. Děti by měly být dohledem, aby se zajistilo, že si se spotřebičem nebudou hrát. Děti nesmějí bez dozoru dospělých spotřebič čistit, ani provádět činnosti údržby.

POZOR: Vaření musí probíhat pod dohledem. Na krátký proces vaření je nutné dohlížet neustále.

Důrazně doporučujeme, aby se děti nepřibližovaly k varným zónám v době, kdy jsou v provozu nebo jsou vypnuté, ale indikátor zbytkového tepla svítí, aby se zabránilo riziku vážných popálenin.

Tento spotřebič není určen k používání pomocí externího časovače nebo samostatného dálkového ovládání.

Je-li jimi varná deska vybavena, nedívejte se po delší dobu na prvky varné desky s halogenovými žárovkami

Připojte zástrčku k napájecímu kabelu, který je schopen vydržet napětí, proud a zátěž uvedené na štítku a který je opatřen uzemňovacím kontaktem. Zásuvka musí být vhodná pro zatížení uvedené na štítku a musí mít zapojený a funkční uzemňovací kontakt. Uzemňovací vodič má žlutozelenou barvu. Tuto operaci by měl provádět odborník s vhodnou kvalifikací. V případě neslučitelnosti mezi zásuvkou a zástrčkou spotřebičů požádejte kvalifikovaného elektrikáře, aby zásuvku nahradil jiným vhodným typem. Zástrčka i zásuvka musejí odpovídat platným normám země instalace.

Připojení k napájecímu zdroji lze provést také tak, že mezi spotřebičem a zdrojem energie, který zvládne maximální připojenou zátěž a který je v souladu se stávajícími právními předpisy, je umístěn omnipolární vypínač.

Žlutozelený uzemňovací kabel by neměl být přerušen vypínačem. Zásuvka nebo omnipolární vypínač používaný pro připojení by měl být při instalaci spotřebiče snadno přístupný.

Odpojení lze zajistit přístupnou zástrčkou nebo začleněním spínače v pevném zapojení v souladu s pravidly elektroinstalace.

Je-li napájecí kabel poškozen, musí jej vyměnit výrobce, jeho autorizovaný servis nebo podobně kvalifikované osoby, aby nedošlo ke vzniku nebezpečných situací. Zemnící vodič (žlutozelený) musí být na straně svorkovnice delší než 10 mm. Vnitřní část vodičů by měla odpovídat výkonu absorbovanému varnou deskou (uvedeno na štítku). Typ napájecího kabelu musí být HO5V2V2-F.

Na varnou desku nepokládejte žádné kovové předměty jako nože, vidličky, lžíce nebo pokličky. Mohly by se zahřát na velmi vysokou teplotu.

Na zóny ohřevu se nesmějí umisťovat hliníkové fólie ani plastové nádoby.

Po každém použití je nutné varnou desku vyčistit, aby se zabránilo hromadění nečistot a mastnoty. Pokud se tyto nečistoty a mastnota na varné desce ponechají, jsou při jejím používání znovu zahřívány a spalovány za vzniku kouře a nepříjemných zápachů, nemluvě o riziku šíření požáru.

K čištění spotřebiče nikdy nepoužívejte páru ani vysokotlaký postřik.

Nedotýkejte se tepelných zón během provozu a po nějakou dobu po použití

Jídlo nepřipravujte nikdy přímo na sklokeramické varné desce.

Vždy používejte odpovídající nádobí.

Nádobu vždy umístěte do středu jednotky, na které vaříte. Nic nepokládejte na ovládací panel.

Varnou desku nepoužívejte jako pracovní plochu.

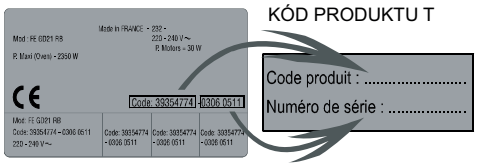
Povrch desky nepoužívejte jako krájecí prkénko.

Nad varnou deskou neukládejte těžké předměty. Pokud by na desky spadly, mohly by způsobit její poškození.

Na varnou desku neodkládejte žádné předměty.

Nádobí po varné desce neposunujte.

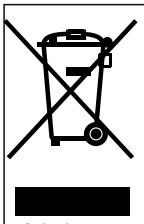
Identifikační štítek (umístěný pod spodním krytem varné desky)



1.VŠEOBECNÁ UPOZORNĚNÍ

Umístěním značky CE CE na tento spotřebič jsme potvrdili shodu se všemi příslušnými evropskými požadavky na bezpečnost, ochranu zdraví a životního prostředí, které se vztahují na tuto kategorii výrobků.

2. OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ



Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU o likvidaci elektrického a elektronického zařízení (WEEE).
WEEE obsahuje znečišťující látky (které mohou mít negativní dopad na životní prostředí) a základní součástky, které lze znovu použít. Je nutné provést speciální zpracování WEEE, aby se odstranily a správně zlikvidovaly všechny znečišťující látky a získaly a zrecyklovaly všechny materiály.
Jednotlivci mohou hrát důležitou roli při zajišťování toho, aby se WEEE nestala přítěží pro životní prostředí. Je nezbytné dodržovat několik základních pravidel:

- WEEE se nesmí likvidovat jako domovní odpad.
- WEEE se musí předat na příslušné sběrné místo pod správou obce nebo autorizovaných společností. V mnoha zemích je zaveden odběr WEEE v domácnostech.

V mnoha zemích lze při zakoupení nového spotřebiče vrátit starý spotřebič prodejci, který je povinen jej odebrat bezplatně kus za kus, pokud je spotřebič obdobného typu a má stejnou funkci jako dodaný spotřebič.

3- INSTALACE

Instalace domácího spotřebiče může být komplikovaná operace, která, pokud není provedena správně, může vážně ovlivnit bezpečnost zboží, majetku či osob. Z tohoto důvodu ji musí provádět odborně kvalifikovaná osoba v souladu s technickými předpisy.

V případě, že by se tato doporučení ignorovala a instalaci provedla nekvalifikovaná osoba, výrobce odmítá veškerou odpovědnost za případné technické selhání spotřebiče, bez ohledu na to, zda má nebo nemá za následek poškození zboží či majetku nebo zranění osob či zvířat.

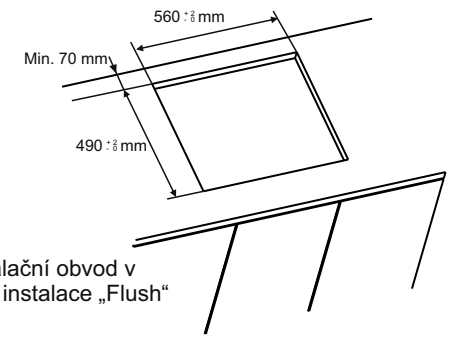
Po odstranění obalu se ujistěte, že spotřebič není poškozen. V opačném případě se obraťte na oddělení poprodejních služeb prodejce nebo výrobce.

Ujistěte se, že nábytek, do kterého se spotřebič instaluje, a veškerý přilehlý nábytek je vyroben z materiálů, které odolávají vysokým teplotám (min. 100 °C).

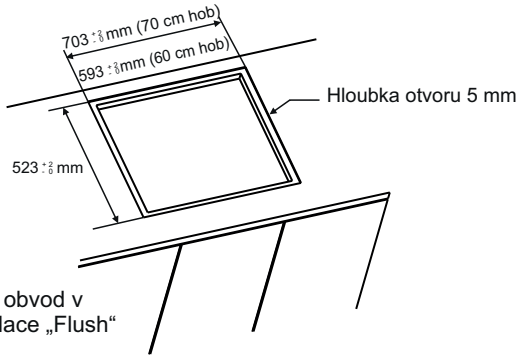
Kromě toho by měly být všechny dekorativní lamináty upevněny pomocí tepelně odolného lepidla.

Spotřebič lze nainstalovat do vestavěného nábytku v režimu „Standard“ nebo „Flush“.

Pracovní deska musí mít tloušťku 25-45 mm.



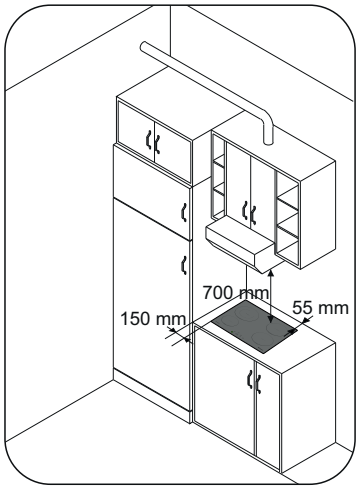
Instalační obvod v případě instalace „Flush“



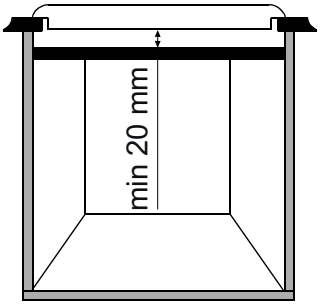
Instalační obvod v případě instalace „Flush“

Poznámka: *Vnitřní obvodové rozměry jsou shodné se standardní instalací*

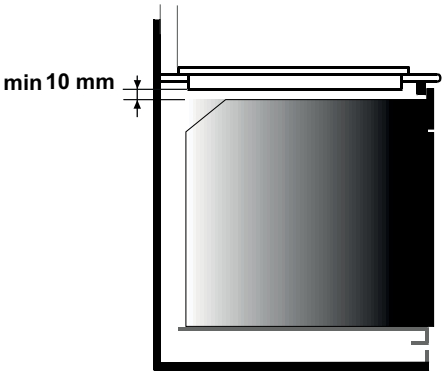
Nechte mezi varnou deskou a zadní stěnou mezeru nejméně 55 mm a mezi varnou deskou a vertikálním nábytkem nebo stěnami na boční straně nejméně 150 mm. Pokud je nad varnou deskou instalován nábytek, požadovaná minimální vzdálenost je 700 mm.
Při instalaci odsavače par nad varnou desku se řiďte požadavky na instalaci odsavače par, ale v žádném případě nesmí být vzdálenost mezi varnou deskou a odsavačem par kratší než 700 mm.



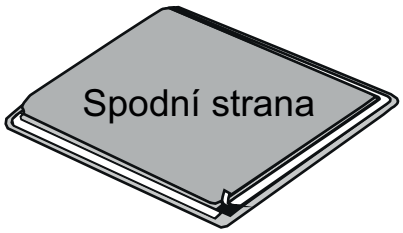
Sousedí-li spodní část varné desky s oblastí, která je běžně přístupná pro manipulaci nebo čištění, je nutné umístit pod spodní část varné desky oddělovač o tloušťce 20 mm.



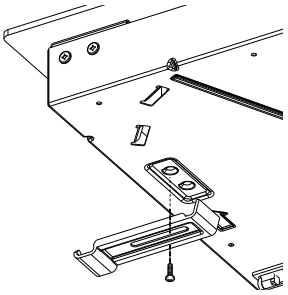
Při instalaci trouby pod varnou desku nelze oddělovač použít a minimální vzdálenost mezi spodní částí varné desky a troubou nesmí být kratší než 10 mm. Neinstalujte pod tuto varnou desku troubu bez chlazení. Troubu nainstalujte podle jejích vlastních požadavků na instalaci.



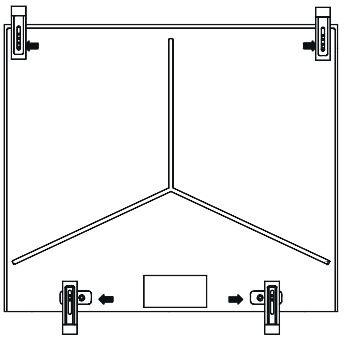
Voděodolné těsnění je dodáváno s varnou deskou. Namontujte těsnění na spodní stranu dle popisu a ujistěte si, že je správně upevněno, abyste se vyhnuli úniku do nosného nábytku.



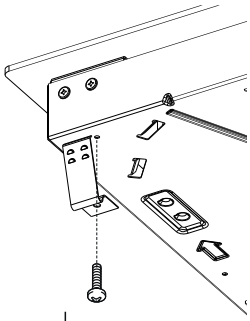
Normální upevnění:
- Vyjměte upevňovací svorky ze sáčku s příslušenstvím a zašroubujte je do polohy zobrazené ve spodní straně. (Neutahujte šrouby ve svorkách, měly by se volně pohybovat)



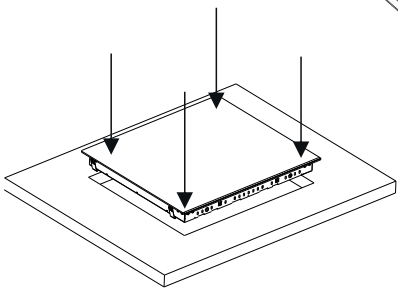
- Umístěte varnou desku do středu výřezu.
- Otáčejte svorkami a zcela je utáhněte.



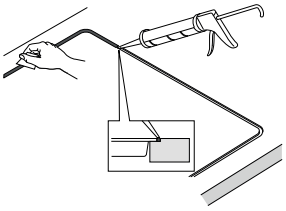
Rychlé upevnění: (V závislosti na modelu)
Vyjměte čtyři pružiny ze sáčku s příslušenstvím a zašroubujte je do spodní strany, jak je zobrazeno na obrázku.



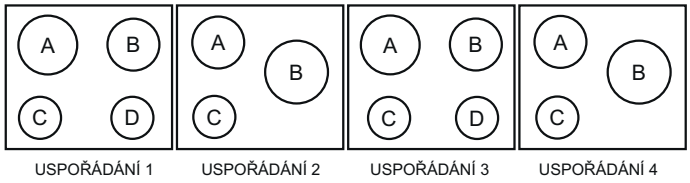
Zarovnejte a vložte varnou desku.
Stlačujte strany varné desky, dokud nebude deska po celém obvodu podložena.



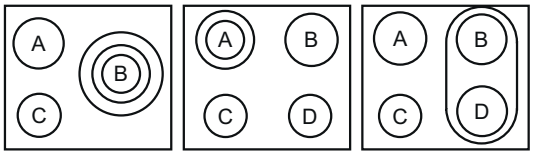
INSTALACE FLUSH
Po zkontrolování správné polohy varné desky vyplňte mezery mezi pracovní deskou a varnou deskou silikonovým lepidlem. Silikonovou vrstvu zarovnejte škrabkou nebo mokrým prstem namočeným do vody s mýdlem, než zatvrdne.
Varnou desku nepoužívejte, dokud nebude silikonová vrstva zcela suchá.



4. ELEKTRICKÉ PŘIPOJENÍ

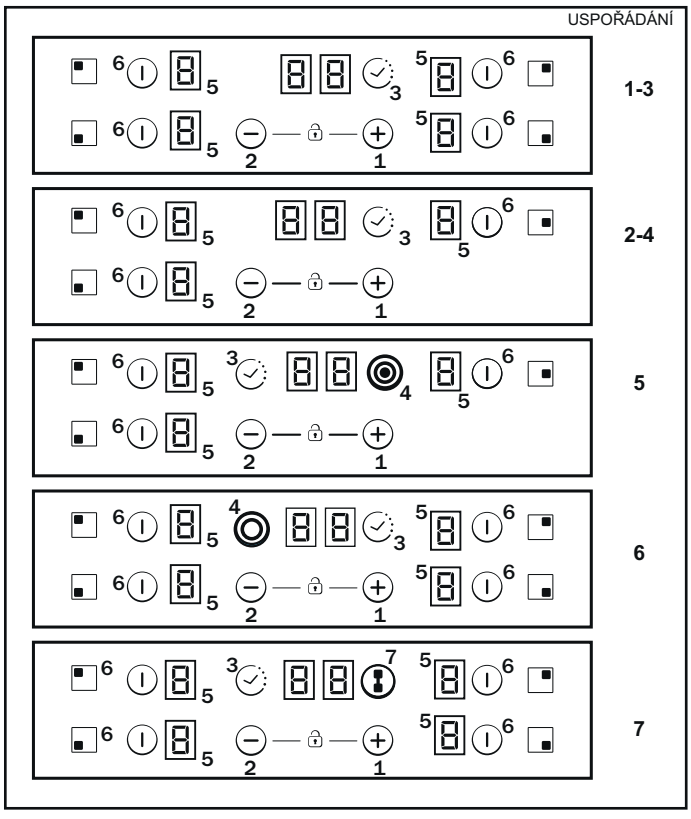


USPOŘÁDÁNÍ 1 USPOŘÁDÁNÍ 2 USPOŘÁDÁNÍ 3 USPOŘÁDÁNÍ 4



USPOŘÁDÁNÍ 5 USPOŘÁDÁNÍ 6 USPOŘÁDÁNÍ 7

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



V závislosti na modelu

1. „+“
2. „-“
3. ČASOVAČ
4. Kontrolka přídavné varné zóny
5. Kontrolka programování varné zóny
6. Výběr zóny
7. Můstek

„Instalace musí odpovídat normám a směrnicím.“ Výrobce neodpovídá za žádné škody, které byly způsobené nevhodným nebo nepřiměřeným použitím.

VAROVÁNÍ: Výrobce nezodpovídá za žádné nehody způsobené při používání spotřebiče, který není uzemněn nebo není uzemněn správně, ani za následky takových nehod.

Před každou elektrickou operací zkontrolujte napájecí napětí, které je uvedené na elektroměru, nastavení jističe, kontinuitu uzemnění zařízení a vhodnost pojistky.

Elektrické připojení k zařízení je nutné provést podle jmenovitého výkonu spotřebiče. To se provede přes vypínač s otvory.
Pokud je spotřebič vybaven zásuvkou, musí být nainstalován tak, aby byla zásuvka přístupná.

Žlutý/zelený vodič napájecího kabelu musí být připojen k uzemnění napájecího zdroje a pólů zařízení.

Jakékoli dotazy týkající se napájecího kabelu směřujte na poprodejní servis nebo kvalifikovaného technika.
Pokud je varná deska napájena napájecím kabelem, může být připojen pouze k napájecímu napětí 220-240 V mezi fází a středem.

Varnou desku je však možné připojit k:
Tři fáze 220-240 V3
Tři fáze 380-415 V2N

Chcete-li přejít k nového připojení, postupujte podle následujících pokynů:

Před připojením se ujistěte, že je zařízení chráněno vhodnou pojistkou a že je opatřeno vodiči dostatečně velkého průřezu pro normální napájení spotřebiče.
Otočte varnou desku skleněnou stranou proti pracovní ploše a dbejte na ochranu skla.

Otevřete kryt v následujícím pořadí:

1



2



3



- odšroubujte kabelovou svorku „1“;
- najděte dva jazýčky umístěné po stranách;
- položte čepel plochého šroubováku před každý jazýček „2“ a „3“, zatlačte a stiskněte;
- odejměte kryt.

Uvolnění napájecího kabelu:
- Vyjměte šrouby, které drží svorkovnici, která obsahuje zkratovací tyče a vodiče napájecího kabelu;
- Vytáhněte napájecí kabel.

Operace nezbytné k vytvoření nového připojení:
- Zvolte napájecí kabel v souladu s doporučeními uvedenými v tabulce.
- Napájecí kabel přetáhněte do svorky.
- Sloupněte konec každého vodiče napájecího kabelu na délce 10 mm, přičemž přihlédnete k požadované délce kabelu pro připojení ke svorkovnici.
- V závislosti na zařízení upevněte pomocí zkratovacích tyčí, které byste měli mít z prvního kroku, vodič podle obrázku.
- Upevněte kryt.
- Zašroubujte kabelovou svorku.

Poznámka: Ujistěte se, že jsou šrouby svorkovnice těsně utažené.
Operace nezbytné k vytvoření nového připojení:
- Zvolte napájecí kabel v souladu s doporučeními uvedenými v tabulce.
- Napájecí kabel přetáhněte do svorky.
- Sloupněte konec každého vodiče napájecího kabelu na délce 10 mm, přičemž přihlédnete k požadované délce kabelu pro připojení ke svorkovnici.



- V závislosti na zařízení upevněte pomocí zkratovacích tyčí, které byste měli mít z prvního kroku, vodič podle obrázku.
- Upevněte kryt.
- Zašroubujte kabelovou svorku.

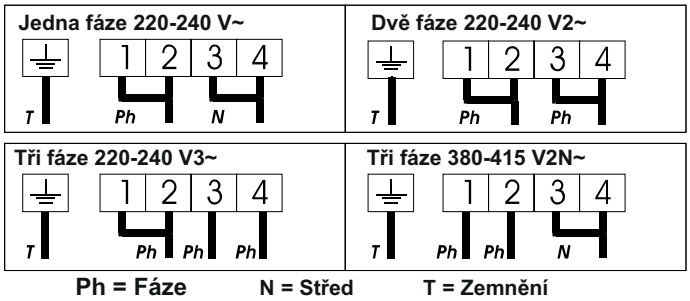
UPOZORNĚNÍ:

Bude-li nutné vyměnit napájecí kabel, zapojte dráty podle následujících barev/ kódů:

MODRÁ	Střední	(N)
HNĚDÁ	Fázový	(L)
ŽLUTO-ZELENÝ	Zemnicí	⏚

Připojení ke svorkám na svorkovnici

	USPOŘÁDÁNÍ "1-6"	USPOŘÁDÁNÍ "7"
JEDNA FÁZE nebo DVĚ FÁZE 220-240 V~		
Kabel HO5V2V2F	3x2,5 mm^2	3x4 mm^2
TŘI FÁZE 220-240 V3~		
Kabel HO5V2V2F	4x1,5 mm^2	4x1,5 mm^2
TŘI FÁZE 380-415 V2N~		
Kabel HO5V2V2F	4x1,5 mm^2	4x1,5 mm^2



Ph = Fáze **N = Střed** **T = Zemnění**

5. DOPORUČENÍ OHLEDNĚ NÁDOBÍ PRO VARNOU DESKU

Použití kvalitního nádobí je rozhodující pro získání nejlepšího výkonu z varné desky



• **Vždy používejte kvalitní nádobí s dokonale plochým a silným dnem:** používání tohoto typu nádobí zabrání vytváření horkých míst, které způsobují přilnutí potravin. Silné kovové hrnce a pánve zajistí rovnoměrné rozložení tepla.

• **Zajistěte, aby dno hrnce nebo pánve bylo suché:** pokud plníte nádoby tekutinou nebo používáte tekutinu, která byla uložena v ledničce, tak se před umístěním nádoby na varnou desku ujistěte, že dno nádoby je zcela suché. To pomůže zamezit znečištění varné desky.

• **Používejte nádoby, jehož průměr je dostatečně široký na to, aby zcela zakrylo povrchovou jednotku:** velikost pánve by neměla být menší než plocha ohřevu. Pokud je o něco širší, je to zárukou využití energie s maximální účinností.

VOLBA NÁDOBÍ - Následující informace vám pomohou vybrat nádobí, které zajistí dobrý výkon.

Nerezová ocel: *výrazně doporučeno.* Obzvláště dobré se sendvičovým dnem. Sendvičové dno spojuje výhody nerezové oceli (vzhled, odolnost a stabilita) s výhodami hliníku nebo mědi (vedení tepla, rovnoměrné rozložení tepla).

Hliník: *doporučuje se vyšší hmotnost.* Dobrá vodivost. Hliníkové zbytky někdy vypadají jako škrábance na varné desce, ale lze je odstranit okamžitým vyčištěním.

Vzhledem k nízkému bodu tavení by se neměl používat tenký hliník.

Litina: *použitelná, ale nedoporučuje se.* Nízký výkon. Může povrch poškrábat.

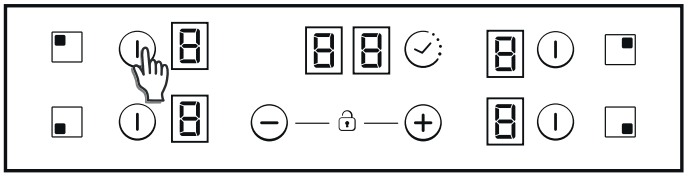
Měděné dno / kamenina: *doporučuje se vyšší hmotnost.* Dobrý výkon, ale měď může zanechat zbytky, které mohou vypadat jako škrábance. Tyto zbytky lze odstranit, pokud varnou desku okamžitě vyčistíte. Nenechávejte však tyto hrnce vařit nasucho. Přehřátý kov se může ke skleněným varným deskám přilepit. Přehřátý měděný hrnec zanechá zbytky, které varnou desku trvale poskvrní.

Porcelán / smalt: Dobrý výkon pouze s tenkým, hladkým a plochým dnem.

Sklo-keramika: *nedoporučuje se.* Nízký výkon. Může povrch poškrábat.

6. POUŽITÍ

Zapnutí/vypnutí zóny ohřevu



<u>*Pro zapnutí*</u> plotýnky podržte stisknutou zónu kterékoli plotýnky po dobu 400 ms. Zazní dlouhé pípnutí a na místě číslice cílové zóny se objeví hodnota „0“. Tato číslice označuje úroveň výkonu.

1) Je-li nějaký stupeň vaření v poloze 0, displej se po 10 sekundách automaticky vypne a zazní tón vypnutí zóny.

2) Pokud na displeji, který je zapnutý, avšak v poloze 0, svítí indikátor zbytkového tepla, bude blikat „0“.

3) Je-li aktivní funkce zámku, nelze zónu zapnout.

<u>*Pro vypnutí*</u> plotýnky podržte stisknutou zónu kterékoli plotýnky po dobu 1,2 s. Zazní tři krátká pípnutí a na místě číslice cílové zóny se neobjeví nic nebo se objeví hodnota „H“, pokud je na plotýnce zbytkové teplo. Zóna bude vypnutá.

1) Je-li nějaký stupeň vaření v poloze 0, displej se po 10 sekundách automaticky vypne a zazní tón vypnutí zóny.

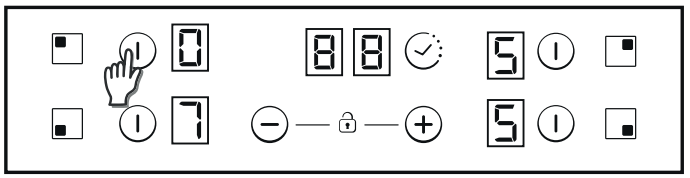
2) Pokud na displeji, který je vypnutý, svítí indikátor zbytkového tepla, zobrazí se „H“.

3) Zónu lze vypnout, i pokud je aktivní funkce zámku.

4) Je-li aktivní pouze jedna plotýnka a tu vypnete, zazní čtyři krátká pípnutí, která značí, že je celá varná deska vypnutá.

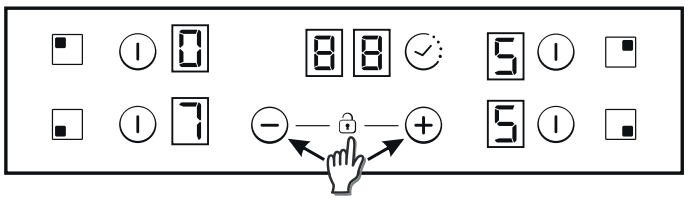
Výběr zóny

Když je zóna zapnutá, vytvoří se nižší intenzita osvětlení nezvolených zón, které jsou zapnuté.



Je-li zapnutá pouze jedna zóna, je již zvolena automaticky, aniž by bylo nutné krátce stisknout (150 ms) tlačítko výběru.

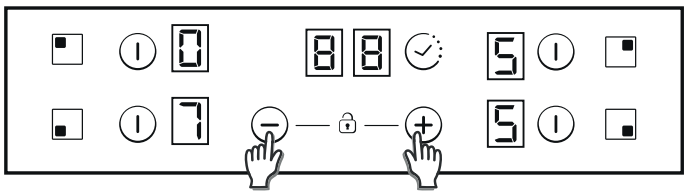
Zvýšení / snížení úrovně výkonu



Krátkým stisknutím tlačítek „+“ a „-“ zvýšíte nebo snížíte výkon prostřednictvím číslice zvolených zón: 0-1-2-3...9-P

1. V případě dlouhého stisknutí tlačítek + nebo - se výkon zvyšuje nebo snižuje rychle. V případě rychlého zvyšování se výkon zastaví na 9 a vyšší výkon vyžaduje další krátké stisknutí tlačítka +. Během rychlého zvyšování nebo snižování výkonu nezazní žádný zvukový signál.
2. Jakmile dosáhnete úrovně výkonu P, opětovné stisknutí tlačítka + nezmění úroveň výkonu na 0. Jakmile dosáhnete úrovně výkonu 0, opětovné stisknutí tlačítka - nezmění úroveň výkonu na P.
3. Pokud je zóna vypnutá s úrovní výkonu 0, pak v případě, že je horká, bude blikat 0. Po 10 vteřinách 0 zmizí a na displeji se již bez blikání objeví písmeno „H“.

Možnost dětské pojistky



Tento krok provedete současným stisknutím tlačítek „+“ a „-“.

Poté, kdykoli se dotknete tlačítka, na displejích se zobrazí „L“ po dobu 2 sekund. Ohřev zůstane beze změny.

Přejete-li si dětskou pojistku deaktivovat, opakujte výše popsaný postup. Poté zazní krátké pípnutí a na displeji se zobrazí písmeno „n“. Varná deska zůstane odemknutá.

Poznámka: Automatická dětská pojistka se zapne 15 minut po celkovém vypnutí varné desky. Tato funkce se spustí automaticky, ale je nezbytné ji nejprve naprogramovat. Viz bod Uživatelské nastavení.

Dvojité / trojité zóny

Přejete-li si zapnout dvojitou rozšiřovací plotýnku, musí již být přidružená hlavní zóna zapnutá a uvedená úroveň výkonu musí být vyšší než 0.

8.1- Zapnutí dvojité zóny

První krátké stisknutí tlačítka rozšíření zapne rozšiřovací plotýnku. Pokud je rozšiřovací plotýnka zapnutá, rozsvítí se kontrolka nad tlačítkem rozšíření.

Druhé krátké stisknutí tlačítka rozšíření vypne rozšiřovací plotýnku.

Krátké pípnutí při každém stisknutí tlačítka rozšíření.

8.2- Zapnutí trojité zóny

První krátké stisknutí tlačítka rozšíření zapne první rozšiřovací plotýnku. Pokud je zapnutá první rozšiřovací plotýnka, rozsvítí se jedna kontrolka nad tlačítkem rozšíření (levá kontrolka v případě trojité zóny, prostřední a jediná kontrolka v případě dvojité zóny).

Druhé krátké stisknutí tlačítka rozšíření zapne druhou rozšiřovací plotýnku. Pokud je zapnutá první i druhá rozšiřovací plotýnka, rozsvítí se dvě kontrolky nad tlačítkem rozšíření.

Třetí krátké stisknutí tlačítka rozšíření vypne první i druhou rozšiřovací plotýnku.

Krátké pípnutí při každém stisknutí tlačítka rozšíření.

Funkce můstku

Můstek lze aktivovat pouze v případě, že jsou obě plotýnky vypnuté. Po zvolení jedné plotýnky z můstku aktivujte funkci můstku dotykem tlačítka můstku.

Bude-li zóna aktivována, zazní pípnutí a zapne se kontrolka zóny.

Obě plotýnky můstku budou zvoleny současně.

Po zvolení plotýnek lze úroveň výkonu upravit dle potřeby pomocí tlačítek + a -.

Oba displeje propojených plotýnek budou ukazovat stejnou úroveň výkonu. Ukončení funkce:

- Dotknete-li se tlačítka můstku v režimu nastavení
- Zvolí-li uživatel úroveň výkonu „0“

Zabezpečení proti přetečení

Něco (předmět nebo tekutina) tlačí na jakékoli tlačítko po dobu delší než 5s. 2 krátká pípnutí + 1 dlouhé pípnutí každých 30 s při současném stisknutí tlačítka. Varná deska se vypne. Po dobu tohoto problému bude tento symbol neustále blikat.

Časovač

Funkci časovače lze aktivovat jeho vlastním tlačítkem nebo současným dotykem tlačítek „+“ a „-“.

V obou případech je nutné zvolit plotýnku a její úroveň výkonu musí být vyšší než 0.

Dvě různé možnosti:

Zvolte zónu, u níž si přejete nastavit časovač. Úroveň výkonu zónu musí být vyšší než 0. V časované zóně se objeví statické

. A na místě číslic vyhrazených pro časovač se objeví „0 0“.

1) Čas časovače lze nastavit pomocí tlačítek „+“ a „-“. Při změně času nezazní zvukový signál.

2) Současným stisknutím tlačítek časovače „+/-“ se časovač zruší (přejde na 00).

3) Pokud tlačítka časovače „+“ nebo „-“ zůstanou stisknuta po určitou dobu, dojde k rychlému nastavení.

4) Při nastavování časovače lze přejít z „00“ na „99“ pomocí tlačítka „-“ a „99“ na „00“ pomocí tlačítka „+“.

5) Maximální doba je 99 minut.

6) Když čas vyprší a varná deska bude pípat, stiskněte jakékoli tlačítko, alarm a odpočítávání se vypnou.

7) Čas časovače lze změnit i během odpočítávání.

8) Výkon časované zóny lze změnit bez vlivu na programování časovače.

9) Poslední minuta se odpočítává po sekundách (u některých možností je to viditelné pouze v případě, že zadáme programování časovače během poslední minuty odpočtu).

10) Stisknutí tlačítka časovače bez zvolení konkrétní zóny, pokud není časovaná žádná zóna, nebude mít žádný účinek.

11) Stisknutí tlačítka časovače bez zvolení konkrétní zóny, pokud je odpočítáváno několik zón, způsobí, že se pomocí číslic zobrazí časy jeden po druhém s tím, že se zobrazuje čas plotýnky, na jejímž displeji je tečka.

12) Případně se v časované zóně zobrazí výkon (5s) a (0,5s).

Zbývající čas se zobrazí na místě číslic vyhrazených pro časovač. Je-li časováno několik zón, zobrazí se nejkratší zbývající čas a v příslušné zóně se zobrazí tečka.

Kontrolka zbytkového tepla (u sálavých ohřívačů -> vypočteno)

Stejné kontrolky lze také použít pro oznamování „zbytkového tepla“. Pro tento účel je nutné definovat harmonogram: Doba zbytkového tepla=f (úroveň výkonu, doba spuštění).

Když je teplota na skleněném povrchu varné desky vyšší než 65 °C (teoretická hodnota), bude to zobrazeno na příslušném displeji pomocí hodnoty „H“.

Aby se vygenerovala teplota vyšší než 65 °C, musí být topný článek v provozu po určitou dobu, přičemž tato doba závisí na úrovni výkonu. Jakmile tato doba uplyne, po vypnutí topného článku se zobrazí upozornění na zbytkové teplo.

Funkce automatického bezpečnostního vypnutí

Pokud po předem nastavenou dobu nedojde ke změně úrovně výkonu, příslušná plotýnka se automaticky vypne.

Maximální doba, po kterou může plotýnka zůstat zapnutá, závisí na zvolené úrovni vaření.

Stupeň výkonu	Max. doba spuštění (hodiny)
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	2
P	2

POZNÁMKA: Pokud dojde při provozu s nejvyššími úrovněmi výkonu k přehřátí, ovládání varné desky automaticky změní úroveň výkonu, aby tak chránilo varnou desku před přehřátím.

7. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Před prováděním jakékoliv údržby na varné desce ji nechte nejprve vychladnout.

. Používejte pouze výrobky (krémy a škrabky), které jsou speciálně určené pro sklokeramické povrchy. Jsou k dostání v příslušných obchodech.

. Vyhněte se rozlití, protože vše, co spadne na plochu varné desky, se rychle spálí a čištění pak bude obtížnější.

. Doporučuje se udržovat v dostatečné vzdálenosti od varné desky všechny látky, které se mohou roztavit, jako jsou například plastové předměty, cukr nebo výrobky na bázi cukru.

ÚDRŽBA:

- Umístěte na povrch varné desky několik kapek speciálního čisticího prostředku.
- Nečistoty odstraňujte pomocí měkkého hadříku nebo mírně navlhčeného kuchyňského papíru.
- Utírejte měkkým hadříkem nebo suchým kuchyňským papírem dokud povrch nebude čistý.

V případě, že se stále vyskytují odolné skvrny:

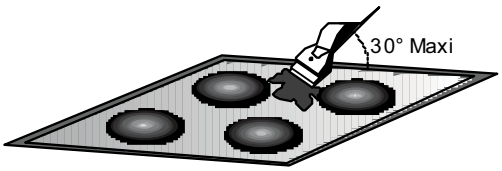
- Umístěte na povrch několik kapek speciální čisticí kapaliny.
- Oškrábejte je škrabkou, kterou držte k varné desce pod úhlem 30° dokud skvrny nezmizí.
- Utírejte měkkým hadříkem nebo suchým kuchyňským papírem dokud povrch nebude čistý.
- V případě potřeby postup opakujte.

NĚKOLIK POZNÁMEK:

Časté čištění zanechává ochrannou vrstvu, která je nezbytná k ochraně před poškrábáním a opotřebením. Před opětovným

použitím varné desky se ujistěte, že je povrch čistý. Chcete-li odstranit skvrny způsobené vodou, použijte několik kapek bílého octa nebo citronové šťávy. Pak utřete absorpčním papírem a několika kapkami speciální čisticí kapaliny.
Sklokeramický povrch je odolný vůči poškrábání od nádob s plochým dnem, nicméně je vždy vhodné je při přesunu z jedné zóny do druhé zvednout.

POZN.:



Nepoužívejte příliš mokrou houbu.
Nikdy nepoužívejte nůž ani šroubovák.
Škrabka s žiletkou nepoškodí povrch, pokud se používá pod úhlem 30.
Nikdy nenechávejte škrabku s žiletkou v dosahu dětí.
Nikdy nepoužívejte abrazivní přípravky ani prací prášky.

Kovové okraje: kovové okraje bezpečně vyčistíte, pokud je umyjete mýdlem a vodou, opláchnete a poté osušíte měkkým hadříkem.

Případná změna barvy sklokeramického povrchu nemá vliv na jeho provoz ani na stabilitu povrchu. Takové zbarvení je většinou výsledkem zbytků spálených potravin nebo používání nádoby z materiálů, jako je hliník nebo měď. Tyto skvrny se těžko odstraňují.

8. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Varné zóny mají slabý výkon
Používejte pouze pánve s plochým dnem. Je-li mezi pánví a deskou vidět světlo, zóna nepřenáší správně teplo.
Dno pánve by mělo zcela pokrýt průměr zvolené zóny.

Vaření je příliš pomalé
Používáte nevhodné nádoby. Používejte pouze nádoby s plochým dnem, které je těžké a má průměr přinejmenším stejný jako varná zóna.

Malé škrábance nebo oděrky na povrchu skla varné desky
Špatně ji čistíte nebo používáte pánve s hrubou spodní částí. Mezi varnou desku a spodní část pánve se dostaly částice jako písek nebo sůl. Viz kapitola „ČIŠTĚNÍ“. Před použitím se ujistěte, že spodní část pánve je čistá, a používejte pouze pánve s hladkým dnem. Škrábance lze správným čištěním omezit.

Stopy po kovu
Neposunujte hliníkové nádobí po varné desce. Viz doporučení pro čištění.
Používáte správné materiály, ale skvrny přetrvávají. Používejte žiletku a postupujte podle kapitoly „ČIŠTĚNÍ“.

Tmavé skvrny
Používejte žiletku a postupujte podle kapitoly „ČIŠTĚNÍ“.

Světlé plošky na varné desce
Stopy po hliníkovém nebo měděném nádobí, ale také zbytky minerálů, vody nebo potravin. Lze je odstranit pomocí krémového čisticího prostředku.

Karamelizace nebo roztavený plast na varné desce.
Viz kapitola „ČIŠTĚNÍ“.

Varná deska nefunguje nebo některé zóny nefungují
Zkracovací propojky nejsou správně umístěny na svorkovnici.
Ujistěte se, že je správné zapojení. Ovládací panel je uzamčen. Odemkněte varnou desku.

Varná deska nelze vypnout.
Ovládací panel je uzamčen. Odemkněte varnou desku.

Frekvence zapínání/vypínání varných zón
Cykly zapínání a vypínání závisí na požadované úrovni tepla:
- nízká úroveň: krátká doba provozu,
- vysoká úroveň: dlouhá doba provozu.

Varná deska nefunguje.
Zkontrolujte stav pojistek/jističů. Zkontrolujte, zda nedošlo k výpadku proudu.

Varná deska se sama vypne.
Došlo k náhodnému doteku hlavního spínače (tlačítko zapnutí/vypnutí) nebo je na nějakém tlačítku nějaký předmět. Znovu spotřebič zapněte bez předmětu na tlačítkách. Znovu zadejte své nastavení.

F a čísla na displeji
Pokud se na displeji objeví F a čísla, spotřebič zjistil závadu. V následující tabulce jsou uvedeny kroky k odstranění problému.

9. NÁSLEDNÁ PÉČE

Dříve, než zavoláte servisního technika, zkontrolujte následující:
— zda je zástrčka správně vložena a opatřena pojistkou.
Pokud nelze zjistit vadu, vypněte zařízení — neupravujte ho — zavolejte servisní středisko následné péče. Zařízení je dodáváno s garančním certifikátem, který zajišťuje, že bude bezplatně opraveno v servisním středisku.

Displej plotýnky	Porucha	Krok
F0	Chyba softwaru dotykového ovládání.	Pokud došlo k chybě, varnou desku odpojte a znovu připojte k napájení. Pokud chyba přetrvává, zavolejte poprodejní servis. Pokud se chyba náhle objeví během běžného provozu, zavolejte poprodejní servis.
Fc	Zóna dotykového ovládání je příliš horká a vypnula všechny plotýnky.	Počkejte, až teplota poklesne. Až teplota dosáhne normální hodnoty, varná deska se automaticky vrátí do původního stavu.
Ft	Může být poškozeno čidlo teploty dotykového ovládání.	Počkejte, až teplota poklesne. Pokud upozornění přetrvává, když teplota dosáhne teploty okolního prostředí, zavolejte poprodejní servis.
FE	Může být poškozeno čidlo teploty dotykového ovládání.	Počkejte, až teplota poklesne. Pokud upozornění přetrvává, když teplota dosáhne teploty okolního prostředí, zavolejte poprodejní servis.
Fb	Nadměrná citlivost na některém tlačítku.	Podívejte se, zda je varná deska správně nainstalovaná. Ujistěte se, že se tlačítka správně dotýkají skleněného povrchu.
FU / FJ	Chyba tlačítek	Tato chyba je automatickou kontrolou tlačítek. Zmizí, když se automatická kontrola navrátí na bezpečnou hodnotu. Pokud chyba přetrvává, zavolejte poprodejní servis.
FA	Chyba tlačítek	Tato chyba je automatickou kontrolou softwaru. Zmizí, když se automatická kontrola navrátí na bezpečnou hodnotu. Pokud chyba přetrvává, zavolejte poprodejní servis.
FC / Fd	Chyba tlačítek	Tato chyba je automatickou kontrolou softwaru. Zmizí, když se automatická kontrola navrátí na bezpečnou hodnotu. Pokud chyba přetrvává, zavolejte poprodejní servis.
Fr	Chyba bezpečnosti relé	Problém může být u kteréhokoli reléového článku. Odpojte varnou desku od napájení, chvilku počkejte a znovu ji připojte. Pokud chyba přetrvává, zavolejte poprodejní servis.

SIGURNOSNE UPUTE

Preporučujemo vam da upute za ugradnju i upotrebu sačuvate za kasnije korištenje, a prije ugradnje ugradne ploče zapišite njezin serijski broj u slučaju da vam zatreba pomoć postprodajnog servisa.

UPOZORENJE: uređaj i njegovi dostupni dijelovi zagrijavaju se tijekom upotrebe. Obratite pozornost i ne dirajte dijelove koji se zagrijavaju. Djeca mlađa od 8 godina ne smiju dirati uređaj ako nisu pod neprekidnim nadzorom.

UPOZORENJE: Koristite samo štitnike ugradne ploče proizvođača uređaja za kuhanje ili one za koje proizvođač uređaja navede u uputama da su pogodne, ili štitnike ugradne ploče priložene uz uređaj. Upotreba neodgovarajućih štitnika može prouzročiti nesreće.

UPOZORENJE: kuhanje na ugradnoj ploči bez nadzora, uz upotrebu masti ili ulja, opasno je i može izazvati požar. NIKAD nemojte pokušavati ugasiti vatru vodom, već isključite uređaj i pokrijte plamen npr. poklopcem ili vatrootpornom dekom.

UPOZORENJE: opasnost od požara: nemojte odlagati predmete na površine za kuhanje.

UPOZORENJE: ako je površina napukla, nemojte dirati staklo i isključite uređaj kako biste izbjegli mogućnost strujnog udara.

Ovaj uređaj smiju koristiti djeca starosti 8 i više godina te osobe smanjenih fizičkih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti ili bez iskustva i znanja ako su pod nadzorom ili ako su dobili upute o sigurnoj upotrebi uređaja i ako razumiju moguće opasnosti. Djecu treba nadzirati kako biste se osigurali da se ne igraju uređajem. Djeca bez nadzora ne smiju čistiti niti održavati uređaj.

OPREZ: Proces kuhanja mora se nadzirati. Kratkotrajno kuhanje mora se neprestano nadzirati.

Strogo se preporučuje držanje djece podalje od površina za kuhanje kada su one u upotrebi, kao i kada su isključene, dokle god je pokazatelj preostale topline uključen, kako bi se spriječio rizik od ozbiljnih opeklina.

Ovaj uređaj nije namijenjen radu pomoću vanjskog vremenskog programatora ili zasebnog sustava na daljinsko upravljanje.

Ako postoje elementi ugradne ploče koji sadrže halogene lampice, nemojte gledati u njih duže vrijeme.

Povežite utikač kabelom za napajanje koji može podnijeti napon, struju i opterećenje navedene na etiketi, te koji ima kontakt za uzemljenje. Utičnica mora biti prikladna opterećenju navedenom na oznaci i mora imati kontakt za uzemljenje koji je spojen i radi. Žica za uzemljenje je žuto-zelene boje. Ovu radnju treba obaviti primjereno kvalificirani profesionalac. U slučaju da su utičnica i utikač na uređaju nekompatibilni, zamolite kvalificiranog električara da vam zamijeni utičnicu drugom prikladnog tipa. Utikač i utičnica moraju biti u skladu s važećim normama u zemlji ugradnje.

Priključivanje na električnu mrežu moguće je i s pomoću omnipolarnog prekidača koji se postavlja između uređaja i izvora napajanja, a koji mora biti u stanju podnijeti maksimalno napajanje koje se prenosi i koji mora biti u skladu s važećim propisima.

Prekidač ne smije prekidati žuto-zeleni kabel uzemljenja. Nakon postavljanja uređaja, utičnica ili višepolni prekidač koji se koriste za priključivanje, moraju biti lako dostupni.

Isključivanje se može vršiti putem utikača – ako je dostupan ili ugradnjom sklopke u fiksno ožičenje, sukladno pravilima ožičenja.

Ako se kabel za napajanje,ošteti mora ga zamijeniti proizvođač, ovlašteni serviser ili jednako kvalificirana osoba kako bi se izbjegla opasnost. Žica za uzemljenje (žuto-zelene boje) mora biti duža od 10 mm na strani stezaljke. Interni odjeljak s provodnicima treba odgovarati napajanju koje koristi ugradna ploča (naznačeno na etiketi). Kabel za napajanje mora biti tipa HO5V2V2-F.

Nemojte stavljati metalne predmete poput noževa, viljušaka, žlica ili poklopaca na ugradnu ploču. Mogli bi se zagrijati.

Zabranjeno je postavljanje aluminijske folije i plastičnih posuda na grijaća polja.

Nakon svake upotrebe neophodno je očistiti ugradnu ploču kako bi se spriječilo gomilanje prljavštine i masnoće. Ako se ne uklone, te se naslage prilikom ponovne upotrebe ugradne ploče ponovo kuhaju i zagrijavaju i uzrokuju dim i neugodne mirise, a povećava se i rizik širenja požara.

Nikad ne čistite uređaj parom ili raspršivačem pod visokim tlakom.

Nemojte dodirivati grijaća polja dok uređaj radi ili još neko vrijeme nakon upotrebe.

Nikada nemojte kuhati hranu izravno na staklokeramičkoj ugradnoj ploči.

Uvijek koristite prikladno posuđe.

Uvijek stavite tavu u središte površine na kojoj kuhate. Nemojte stavljati ništa na kontrolnu ploču.

Nemojte koristiti ugradnu ploču kao radnu površinu.

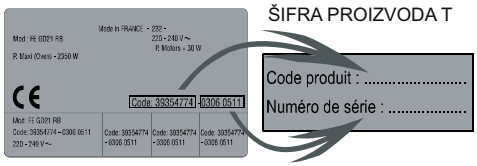
Nemojte koristiti površinu kao dasku za rezanje.

Nemojte odlagati teške predmete iznad ugradne ploče. Ako padnu na ugradnu ploču, mogli bi je oštetiti.

Nemojte koristiti ugradnu ploču za odlaganje bilo kakvih predmeta

Nemojte vući posuđe za kuhanje po ugradnoj ploči.

Identifikacijska pločica (ispod donjeg kućišta ugradne ploče)



1. OPĆA UPOZORENJA

Postavljanjem oznake CE na ovaj uređaj, potvrđujemo daje izrađen u skladu sa svim europskim propisima koji se tiču sigurnosti, zdravlja i zaštite životne sredine i koji se primjenjuju na ovu kategoriju proizvoda.

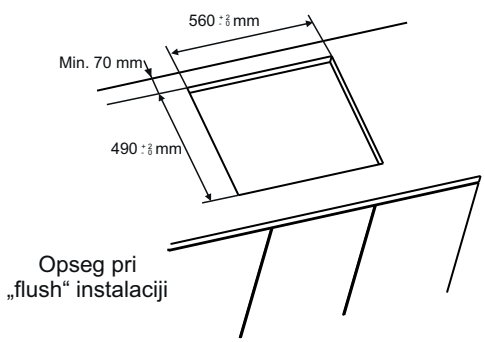
2. ZAŠTITA OKOLIŠA

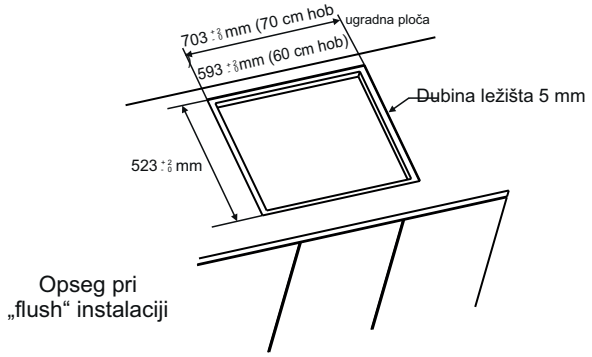
Ovaj je uređaj označen u skladu s europskom Direktivom 2012/19/EU o otpadnoj električnoj i elektroničkoj opremi (OEEO).
OEEO sadrži zagađujuće tvari (koje mogu imati loše posljedice na okoliš) i osnovne komponente (koje se mogu ponovno koristiti). Važno je podvrgnuti OEEO posebnim obradama radi uklanjanja i pravilnog zbrinjavanja svih zagađujućih tvari te prikupljanja i recikliranja svih materijala.
Pojedinci mogu imati važnu ulogu pri brizi da OEEO ne postane ekološki problem; potrebno je slijediti nekoliko osnovnih pravila:
• OEEO se ne odlaže isto kao kućni otpad.
• OEEO treba predati relevantnim prikupnim mjestima kojima upravljaju općine ili registrirana poduzeća. U mnogim zemljama velike količine OEEO-a preuzimaju se od vlasnika na kućnoj adresi.
U mnogim zemljama, kada kupite novi uređaj, stari možete vratiti trgovcu koji ga mora preuzeti besplatno, u okviru zamjene jedan za jedan; ako je riječ o uređaju iste vrste koji je imao iste funkcije kao i isporučeni uređaj.

3- UGRADNJA

Ugradnja uređaja za domaćinstvo komplicirana je radnja koja može imati ozbiljne posljedice za sigurnost stvari, imovine i osoba ako se ne obavi ispravno. Zbog toga to treba obaviti kvalificirana osoba u skladu s tehničkim propisima.
U slučaju da se ova preporuka ne uzme u obzir i da ugradnju obavi osoba koja nije kvalificirana za to, proizvođač ne snosi nikakvu odgovornost za bilo kakve tehničke kvarove uređaja, bez obzira na to jesu li oni prouzročili oštećenje stvari ili imovine ili povredu osoba ili životinja.
Kada otpakirate uređaj, provjerite je li oštećen i u tom slučaju kontaktirajte postprodajni servis prodavača ili proizvođača.
Provjerite jesu li element u koji će uređaj biti ugrađen i sav ostali namještaj u blizini napravljeni od materijala koji mogu podnijeti visoke temperature (minimalno 100 °C).
Nadalje, svi ukrasni laminati moraju biti pričvršćeni veoma otpornim ljepilom.
Uređaj se može ugraditi u elemente na standardni ili „flush“ način.

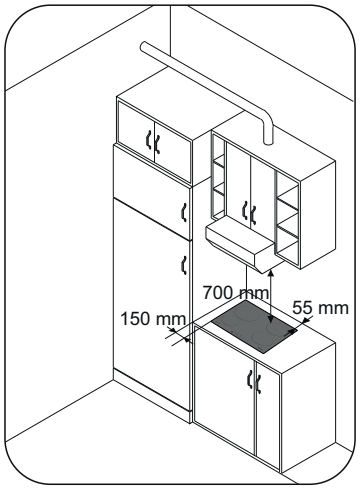
Debljina radnog dijela treba biti između 25 i 45 mm.



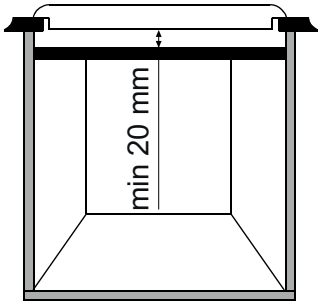


Napomena: *Unutarnji opseg isti je kao kod standardne ugradnje.*

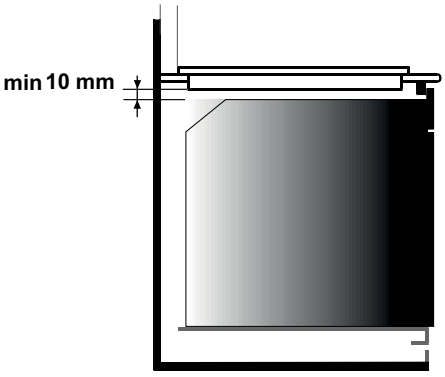
Ostavite razmak od 55 mm između ugradne ploče i zida sa stražnje strane i razmak od najmanje 150 mm između ugradne ploče i elementa ili zidova s bočnih strana. Ako ugrađujete kuhinjski element iznad ugradne ploče, neophodna minimalna udaljenost iznosi 700 mm. Kada ugrađujete napu iznad ugradne ploče, pridržavajte se zahtjeva za ugradnju nape, ali u svakom slučaju, udaljenost između ugradne ploče i nape ne smije biti manja od 700 mm.



Ako je donji dio ugradne ploče postavljen iznad prostora koji je uglavnom dostupan za rukovanje ili čišćenje, 20 mm ispod donjeg dijela ugradne ploče mora se postaviti separator.



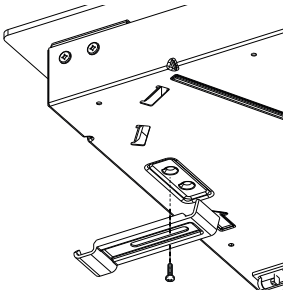
Kada ugrađujete pećnicu ispod ugradne ploče, separator se ne smije postavljati, a udaljenost između donjeg dijela ugradne ploče i pećnice ne smije biti manja od 10 mm. Nemojte ugrađivati pećnicu koja se nije ohladila ispod ove ugradne ploče i ugradite ju u skladu sa zahtjevima za ugradnju pećnice.



Vodonepropusna brtva isporučuje se uz ugradnu ploču. Postavite brtvu oko donjeg dijela ugradne ploče i provjerite je li pravilno namještena kako biste spriječili curenje u element u koji se ugrađuje ploča.

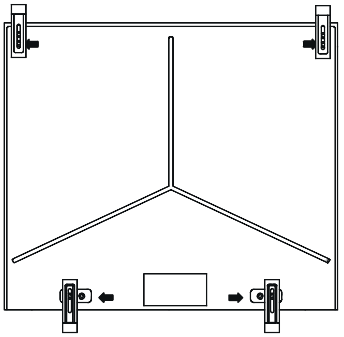


Normalno pričvršćivanje
- Uzmite štipaljke za pričvršćivanje iz vrećice s dodatcima i pričvrstite ih u položaj prikazan na donjem dijelu kućišta. (Nemojte zategnuti vijke tako da onemogućite pomicanje štipaljki, trebali bi se moći slobodno pokretati.)

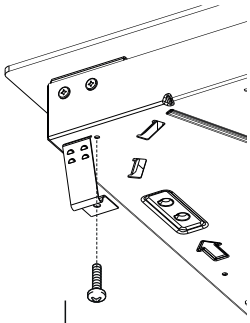


- Postavite ugradnu ploču na sredinu područja ograničenog štipaljkama.

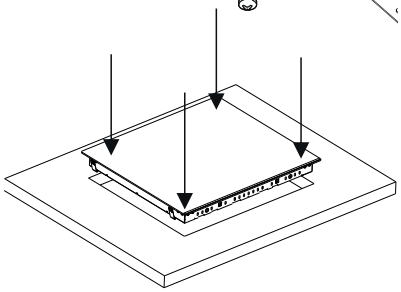
- Okrenite štipaljke i potpuno ih pričvrstite.



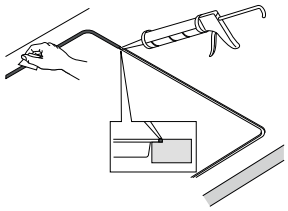
Brzo pričvršćivanje (Ovisno o modelu)
Uzmite četiri opruge iz vrećice s dodatcima i pričvrstite ih na donji dio kućišta kao što je prikazano na slici.



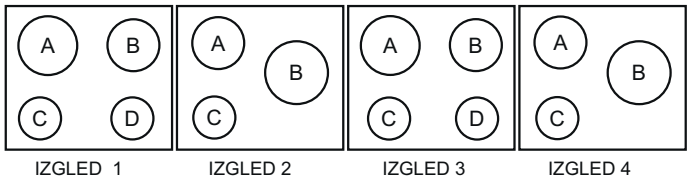
Postavite ugradnu ploču na sredinu.
Pritisnite rub ugradne ploče dok ne bude pričvršćena duž cijelog opsega.



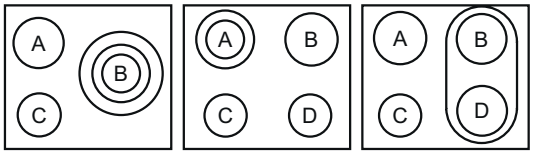
„FLUSH“ UGRADNJA
Nakon što se uvjerite da je ugradna ploča pravilno postavljena, popunite razmak između radnog dijela i ugradne ploče silikonskim ljepilom. Poravnajte sloj silikona špatulom ili mokrim i nasapunanim prstima prije nego što se stvrdne. Nemojte koristiti ugradnu ploču dok se sloj silikona potpuno ne osuši.



4. PRIKLJUČIVANJE NA ELEKTRIČNU MREŽU

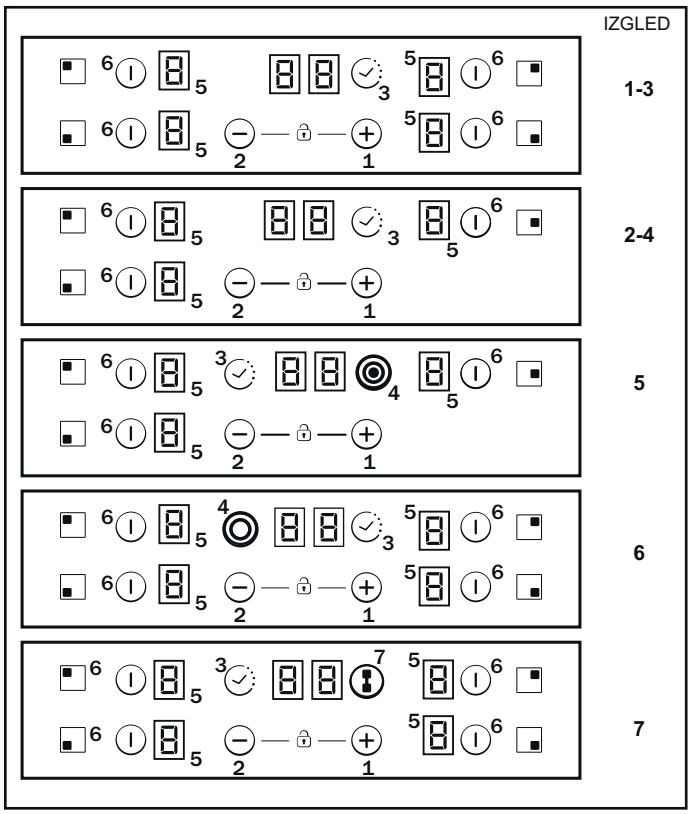


IZGLED 1 IZGLED 2 IZGLED 3 IZGLED 4



IZGLED 5 IZGLED 6 IZGLED 7

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



Prema modelu

1. "+"
2. "-"
3. TAJMER
4. Dodatna led lampica polja za kuhanje
5. Pokazivač programiranja polja za kuhanje
6. Odabir polja
7. Most

Ugradnja mora biti u skladu sa standardima i direktivama.“ Proizvođač ne snosi nikakvu odgovornost za bilo kakvu štetu nastalu uslijed neprikladne ili neopravdane upotrebe.
UPOZORENJE: Proizvođač nije odgovoran ni za kakve incidente ili njihove posljedice koje mogu nastati tijekom upotrebe uređaja koji nije uzemljen ili je uzemljen, ali je kabel za uzemljenje oštećen.
Prije bilo kakve električne radnje provjerite napon napajanja prikazan na strujomeru, postavke automatskog prekidača, kontinuitet uzemljenja instalacija te je li osigurač odgovarajući.
Električna veza s instalacijama treba biti u skladu s određenom snagom uređaja; ona se treba uspostaviti preko višepolarne sklopke.

Ako uređaj ima utičnicu, treba ga ugraditi na način da je utičnica dostupna.
Žuto-zelena žica kabela za napajanje treba biti uzemljena kako na terminalu za napajanje tako i na terminalu uređaja.

Ako imate bilo kakva pitanja u vezi s kabelom napajanja, obratite se postprodajnom servisu ili kvalificiranom tehničaru.
Ako se ugradna ploča povezuje s kabelom napajanja, trebalo bi ju povezati samo na napajanje od 220 V do 240 V između faznog i neutralnog.

No, ugradnu ploču moguće je priključiti:
trofaznim napajanjem 220 – 240 V3
trofaznim napajanjem 380 – 415 V2N

Kako biste uspostavili novu vezu, pratite upute.
Prije spajanja, provjerite da je sustav zaštićen prikladnim osiguračem i da je pričvršćen žicama dovoljno velikima za normalan dovod napona u uređaj.
Okrenite ugradnu ploču. Staklena strana mora biti uz gornju radnu površinu. Ne zaboravite zaštititi staklo.

Otvorite poklopac sljedećim redoslijedom:

1 

2 

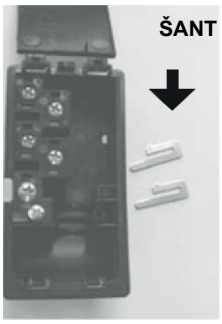
3 

- odvrnite stezaljku kabela „1“,
- pronađite dva ispusta na bočnim stranama;
- stavite vrh ravnog odvijača ispred svakog ispusta „2“ i „3“, ugurajte i pritisnite,
- uklonite poklopac.

Za otpuštanje kabela za napajanje:
- Uklonite vijke koji pričvršćuju terminalni blok, koji sadrži paralelne poluge i vodiče kabela za napajanje.
- Izvucite kabel za napajanje.

Radnje koje treba izvesti za novo spajanje:
- zaberite kabel za napajanje u skladu s preporukama u tablici;
- Stavite kabel za napajanje u stezaljku;
- Skinite izolaciju s kraja svakog vodiča kabela za napajanje na 10 mm dužine, uzimajući u obzir traženu dužinu kabela za spajanje na terminalni blok;
- Sukladno sustavu i pomoću paralelnih poluga koje ste trebali izvući prilikom prve radnje, pričvrstite vodič sukladno tablici;
- Pričvrstite kućište;
- Pričvrstite stezaljku kabela.

Napomena: vijci ploče terminala moraju biti čvrsto stegnuti.
Radnje koje treba izvesti za novo spajanje:
- Izaberite kabel za napajanje u skladu s preporukama u tablici;
- Stavite kabel za napajanje u stezaljku;
- Skinite izolaciju s kraja svakog vodiča kabela za napajanje na 10 mm dužine, uzimajući u obzir traženu dužinu kabela za spajanje na terminalni blok;
- Sukladno sustavu i pomoću paralelnih poluga koje ste trebali izvući prilikom prve radnje, pričvrstite vodič sukladno tablici;
- Pričvrstite kućište;
- Pričvrstite stezaljku kabela.



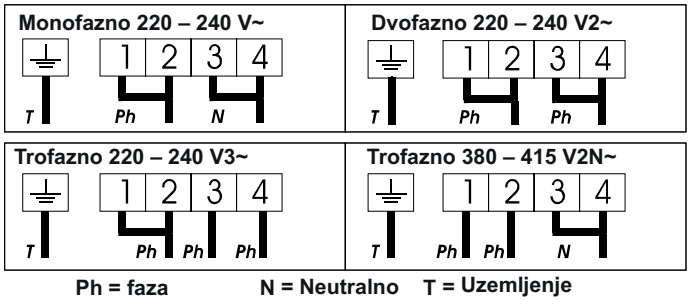
PAŽNJA:

Ako je potrebno zamijeniti kabel za napajanje, spojite žicu sukladno sljedećim bojama/šiframa:

PLAVO	Neutralna	(N)
SMEĐA	Fazna	(L)
ŽUTO-ZELENA	Uzemljenje	⏚

Spajanje na terminale na terminalnom bloku

	IZGLED "1-6"	IZGLED "7"
MONOFAZNO ili DVOFAZNO 220-240 V~		
Kabel HO5V2V2F	3x2,5 mm²	3x4 mm²
TROFAZNO 220 – 240 V3~		
Kabel HO5V2V2F	4x1,5 mm²	4x1,5 mm²
TROFAZNO 380 – 415 V2N~		
Kabel HO5V2V2F	4x1,5 mm²	4x1,5 mm²



Ph = faza N = Neutralno T = Uzemljenje

5. SAVJETI ZA KORIŠTENJE POSUĐA ZA KUHANJE NA UGRADNOJ PLOČI

Upotreba kvalitetnog posuđa za kuhanje ključna je za uspješan rad ugradne ploče.



• **Uvijek koristite kvalitetno posuđe za kuhanje koje ima potpuno ravno i debelo dno:** upotreba ove vrste posuđa za kuhanje sprječava mrlje od topline zbog kojih se hrana lijepi. Zahvaljujući debelim metalnim posudama i tavama, toplina se raspoređuje ravnomjerno.

• **Pobrinite se da je dno posude ili tave suho:** kad punite tave tekućinom ili koristite tavu koja je bila u hladnjaku, provjerite je li dno tave potpuno suho prije nego je stavite na ugradnu ploču. Tako se sprječava stvaranje mrlja na ugradnoj ploči.

• **Koristite tave čiji je promjer dovoljno širok da potpuno prekrije površinu:** tava ne smije biti manja od površine za zagrijavanje. Ako je nešto šira, osigurava se maksimalna iskoristivost energije.

IZBOR POSUĐA – sljedeće informacije pomoći će vam u odabiru posuđa koje osigurava dobar rad ugradne ploče.

Nehrđajući čelik: *preporuča se.* osobito dobar kod posuda sa sendvič dnom. Sendvič dno spaja prednosti nehrđajućeg čelika (izgled, trajnost i stabilnost) s prednostima aluminija ili bakra (vođenje topline, ravnomjerna raspodjela topline).

Aluminij: *preporuča se tvrdi aluminij.* Dobra vodljivost. Ostaci aluminija nekad izgledaju kao ogrebotine na ugradnoj ploči, no mogu se ukloniti ako se odmah očiste.

Tanki aluminij ne bi se smio upotrebljavati zbog niskog tališta.

Lijevano željezo: *može se koristiti, ali ne preporuča se.* Loši rezultati. Može izgrepsti površinu.

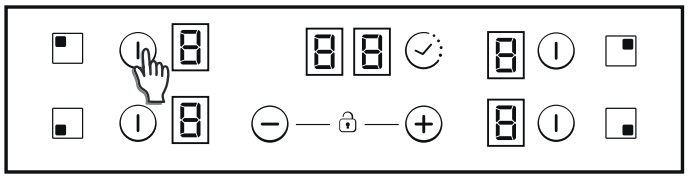
Bakreno dno / kameno posuđe: *preporuča se tvrdo.* Dobri rezultati, no bakar može ostati na površini, a ti ostaci mogu izgledati kao ogrebotine. Ostaci se mogu ukloniti ako se ugradna ploča odmah očisti. Ipak, te posude ne bi smjele uzavreti na suhom. Pregrijani metal može se vezati za staklene ugradne ploče. Pregrijana bakrena posuda uzrokuje ostatak koji ostavlja trajne mrlje na ugradnoj ploči.

Porculan/emajl Dobri rezultati samo uz tanko, glatko i ravno dno.

Staklena keramika: *ne preporuča se*- Loši rezultati. Može izgrepsti površinu.

6. UPOTREBA

UKLJUČI/ISKLJUČI (prekidačem ON/OFF) polje grijača



<u>*Za UKLJUČIVANJE*</u> grijača pritisnite bilo koje polje grijača na 400 milisekundi. Čut će se dug zvučni signal i vrijednost „0“ pojavit će se na ciljnom polju, ukazujući na razinu struje.

1) Ako je bilo koja faza kuhanja u poziciji 0, ovaj zaslon automatski će se ISKLJUČITI nakon 10 sekundi, a čut će se zvučni signal ISKLJUČIVANJA polja.

2) Ako zaslon pokazuje preostalu toplinu na polju koje je UKLJUČENO, ali je vrijednost napajanja 0, na zaslonu će se pojaviti „0“.

3) Ako je funkcija zaključavanja uključena, nećete moći UKLJUČITI polje.

<u>*Za ISKLJUČIVANJE*</u> grijača pritisnite bilo koje polje grijača na 1, 2 sekunde. Čut će se tri kratka zvučna signala, a na ciljnom se polju neće ništa pojaviti ili će se pojaviti vrijednost „H“ ako ima preostale topline. Polje će se ISKLJUČITI.

1) Ako je bilo koja faza kuhanja u poziciji 0, ovaj zaslon automatski će se ISKLJUČITI nakon 10 sekundi, a čut će se zvučni signal ISKLJUČIVANJA polja.

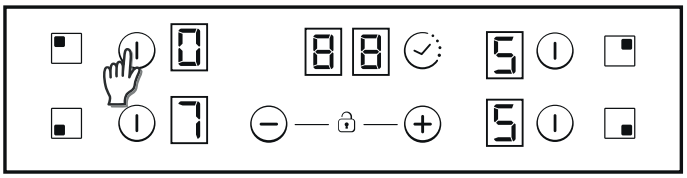
2) Ako zaslon pokazuje preostalu toplinu na polju koje je ISKLJUČENO, na zaslonu će se pojaviti „H“.

3) Čak i ako je funkcija zaključavanja uključena, moći ćete ISKLJUČITI polje.

4) Ako je samo jedan grijač aktivan i on se isključi, čut će se četiri kratka zvučna signala, označavajući da je cijela površina za kuhanje isključena.

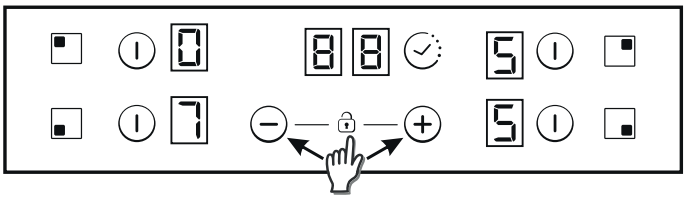
Odabir polja

Kad je polje već UKLJUČENO, javlja se svjetlo blagog intenziteta za polja koja nisu odabrana, a koja su UKLJUČENA.



Ako je UKLJUČENO samo jedno polje, to je polje u pravilu već odabrano, i nema potrebe za kratkim pritiskom (150 milisekundi) gumba za odabir.

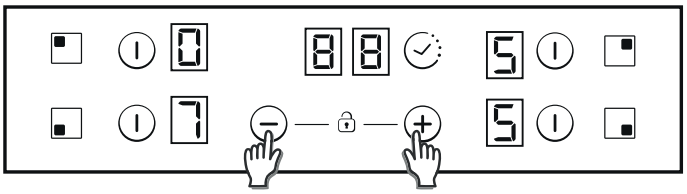
Povećanje / smanjenje razine napajanja



Kratkim pritiskom na gumbe „+“ i „-“ povećajte ili smanjite napajanje na odabranim poljima s brojkama: 0-1-2-3...9-P

1. Dugim pritiskom na gumbe „+“ i „-“ napajanje se povećava/smanjuje u kontinuitetu. Brzim povećavanjem napajanje se zaustavlja na devetoj razini, a za veće napajanje potreban je još jedan kratak pritisak na gumb „+“. Ne čuje se nikakav zvučni signal kada se napajanje brzo povećava/smanjuje.
2. Kada se dosegne razina napajanja P, pritiskanje gumba „+“ ne mijenja razinu napajanja na 0. Kada se dosegne razina napajanja 0, pritiskanje gumba „-“ ne mijenja razinu napajanja na P.
3. Kada je polje UKLJUČENO na razini napajanja 0, ako je polje vrelo, treptat će znak 0. Nakon 10 sekundi 0 će nestati, a slovo „H“ pojavit će se na zaslonu.
4. Kada je grijač odabran i gumbi „+“ i „-“ pritisnu se istovremeno, razina napajanja bit će „0“, ali će grijač ostati odabran još 10 sekundi. Ako je za grijač postavljen tajmer, on će se isključiti. Ova radnja može se obaviti samo u nekoliko slučajeva ovisno o konfiguraciji upravljanja na dodir. Sljedeći su primjeri samo informativne prirode. Kasnije se možete osloniti na osobno iskustvo prilikom prilagodbe ove postavke svom ukusu i navikama.

Opcija zaključavanja za zaštitu djece



Ova se radnja izvršava kada se gumbi „+“ i „-“ pritisnu istovremeno. Zatim će pri pritiskanju bilo kojega gumba zasloni pokazivati „L“ tijekom dvije sekunde, a stanje ugradne ploče ostat će nepromijenjeno.

Da biste isključili opciju zaključavanja za zaštitu djece, pratite gore objašnjen postupak. Čut će se kratak zvučni signal, a zasloni će pokazati slovo „n“. Ugradna ploča bit će otključana.

Napomena: Automatsko zaključavanje za zaštitu djece uključit će se 15 minuta nakon potpunog isključivanja ugradne ploče. Ova radnja odvijat će se automatski, ali ju je neophodno prethodno isprogramirati. Pogledajte Korisničke postavke.

Dvostruka/trostruka polja

Kako biste UKLJUČILI dvostruki prsten za proširenje, povezano glavno polje mora već biti UKLJUČENO a ukazujuća razina struje mora biti veća od 0.

8.1- Dvostruko polje UKLJUČENO

Prvi kratak pritisak na gumb za proširenje UKLJUČUJE prsten za proširenje. LED lampica iznad gumba za proširenje UKLJUČUJE se ako je prsten za proširenje UKLJUČEN.
Drugi kratak pritisak na gumb za proširenje ISKLJUČUJE prsten za proširenje. Kratak zvučni signal prati svaki pritisak na gumb za proširenje.

8.2- Trostruko polje UKLJUČENO

Prvi kratak pritisak na gumb za proširenje UKLJUČUJE prvi prsten za proširenje. Jedna LED lampica iznad gumba za proširenje UKLJUČUJE se ako je prvi prsten za proširenje UKLJUČEN (lijeva LED lampica u slučaju trostrukog polja, srednja i jedina LED lampica u slučaju dvostrukog polja).

Drugi kratak pritisak na gumb za proširenje UKLJUČUJE drugi prsten za proširenje. Dvije LED lampice iznad gumba za proširenje UKLJUČUJU se ako su prvi i drugi prsten za proširenje UKLJUČENI.

Treći kratak pritisak na gumb za proširenje ISKLJUČUJE prvi i drugi prsten za proširenje.

Kratak zvučni signal prati svaki pritisak gumba za proširenje.

Funkcija mosta

Most se može aktivirati samo kada su oba grijača ugašena. Kada je jedan grijač mosta odabran, pritisnite gumb za most da biste aktivirali funkciju mosta.
Čuje se zvučni signal, a LED lampica polja uključuje se ako je polje aktivirano.
Oba grijača mosta bit će odabrana istovremeno.
Kada su grijači odabrani, možete namjestiti razinu napajanja pritiskom na gumbe „+“ i „-“.
Oba zaslona grijača mosta pokazivat će istu razinu napajanja.
Funkcija se obustavlja:
- ako se pritisne gumb za most u načinu postavki
- ako korisnik odabere razinu napajanja „0“.

Osiguravanje od izlijevanja

Nešto (predmet ili tekućina) pritišće bilo koji gumb duže od 5 sekundi. 2 kratka zvučna signala + 1 dugi zvučni signal svakih 30 sekundi dok je gumb pritisnut. Površina za kuhanje će se isključiti. Ovaj će simbol nastaviti treptati dok je gumb nečim pritisnut.

Tajmer

Funkcija tajmera može se uključiti posebnim gumbom ili pritiskanjem gumba „+“ i „-“ istovremeno.
U oba slučaja grijač mora biti odabran, a njegova razina napajanja mora biti veća od 0.
Odaberite polje za koje želite namjestiti tajmer. Razina napajanja polja veća je od 0. Statično je prikazano na polju koje kontrolira tajmer. Brojke „0 0“ rezervirane su za tajmer.
1) Tajmer se može odabrati s pomoću gumba „+“ i „-“. Nema zvučnog signala pri promjeni vremena.
2) Tajmer se otkazuje (prikazuje 00) istovremenim pritiskom na gumbe “+/-“.
3) Ako se gumbi tajmera „+“ i „-“ drže pritisnuti tijekom vremena TBD, postoji brzo podešavanje.
4) Vrijeme tajmera može se namjestiti gumbom „-“ od „00“ do „99“, a gumbom „+“ od „99“ do „00“.
5) Maksimalno vrijeme je 99 minuta.
6) Kada vrijeme istekne i ugradna se ploča oglasi zvučnim signalom, pritisnite bilo koji gumb i alarm i odbrojavanje će se zaustaviti.
7) Vrijeme tajmera moguće je namjestiti dok tajmer već odbrojava.
8) Napajanje polja za koje je namješten tajmer može se izmijeniti bez narušavanja programa tajmera.
9) Posljednja minuta bit će prikazana u sekundama (za određene inačice, ovo je vidljivo samo kada uđemo u programiranje tajmera tijekom posljednje minute odbrojavanja).
10) Pritiskanjem gumba tajmera bez odabranog polja, kada ni za jedno polje nije namješten tajmer, ne događa se ništa.
11) Pritiskanjem gumba tajmera bez odabranog polja, kao i kada je tajmer namješten za više polja, vrijeme prikazano brojkama mijenja se ukrug i prikazuje vrijeme polja za koje je razina napajanja izražena decimalnim brojem.
12) U polju za koje je namješten tajmer naizmjenično se prikazuje napajanje (5 s) i (0,5 s).
Preostalo vrijeme prikazano je brojkama rezerviranim za tajmer. Ako je tajmer namješten za više polja, prikazano je najkraće preostalo vrijeme, a decimale se prikazuju u odgovarajućem polju.

Pokazatelj preostale topline (u slučaju svjetlećih grijača-> izračunano)

Isti pokazatelji mogu se koristiti za pokazivanje „preostale topline“. Za ovu svrhu mora se definirati raspored: Preostalo vrijeme topline = f (razina napajanja, vrijeme rada).

Dok je temperatura na staklenoj površini za kuhanje iznad 65°C (teoretska vrijednost), ovo će stanje biti prikazano na povezanom zaslonu simbolom „H“.
Za generiranje temperature iznad 65°C grijač mora biti u upotrebi neko vrijeme, a to vrijeme ovisi o razini napajanja. Kada ovo vrijeme prođe, upozorenje o preostaloj toplini prikazat će se kada se grijač isključi.

Automatsko osiguranje isključeno

Ako se razina napajanja ne promijeni tijekom unaprijed predviđenog vremena, odgovarajući se grijač automatski isključuje.
Maksimalno vrijeme za koje grijač može biti uključen ovisi o odabranoj razini kuhanja.

Razina struje	Maksimalno vrijeme rada (u satima)
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	2
P	2

NAPOMENA: Iako se situacija pregrijavanja događa tijekom radnje na najvišoj razinu napajanja, kontrola ugradne ploče automatski će prilagoditi razinu napajanja kako bi se spriječilo pregrijavanje ugradne ploče

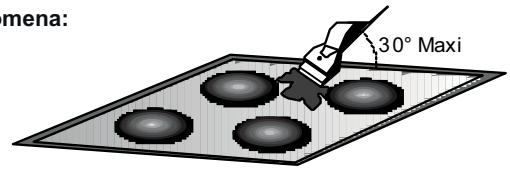
7. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

. Prije bilo kakvih radnji održavanja na ugradnoj ploči, pričekajte da se ohladi.
. Smiju se koristiti samo proizvodi posebno namijenjeni čišćenju staklenih površina (kreme i strugalice). Možete ih nabaviti u trgovinama metalne robe.
. Pazite da vam se nešto ne prolije jer sve što padne na površinu ugradne ploče brzo izgara i otežava čišćenje.
. Savjetuje vam se da sve tvari koje se mogu lako rastopiti držite podalje od ugradne ploče, npr. plastične predmete, šećer ili proizvode na bazi šećera.

ODRŽAVANJE:
- Ulijte nekoliko kapi specijaliziranog proizvoda na čišćenje na površinu ugradne ploče.
- Izribajte tvrdokorne mrlje mekanom krpom ili lagano vlažnim kuhinjskim papirom.
- Brišite mekanom krpom ili suhim kuhinjskim papirom dok površina ne bude čista.

Ako još uvijek ima mrlja koje ne možete očistiti:
- Ulijte još nekoliko kapi specijaliziranog fluida za čišćenje na površinu.
- Stružite strugalicom držeći je pod kutom od 30° u odnosu na ugradnu ploču dok mrlje ne nestanu.
- Brišite mekanom krpom ili suhim kuhinjskim papirom dok površina ne bude čista.
- Ponovite ako je potrebno.

Napomena:



Nmojte koristiti previše mokru spužvu.
Nikad nemojte koristiti nož ili odvijač
Strugalica s britvom ne oštećuje površinu ako je držite pod kutom od 30°.
Nikad ne ostavljajte strugalicu s britvom na dohvat djece.
Nikad nemojte koristiti abrazivne proizvode ili prašak za čišćenje.

Metal koji okružuje ploču sigurno čišćenje metala koji okružuje ploču: operite sapunom i vodom, isperite, a zatim osušite suhom krpom.

Bilo koja promjena boje na površini od staklene keramike ne utječe na njezin rad ili stabilnost površine. Takva gubljenja boje većinom nastaju zbog ostataka izgorene hrane ili upotrebe posuđa od materijala kao što su aluminij ili bakar; takve je mrlje teško ukloniti.

8. RJEŠAVANJE PROBLEMA

U zonama kuhanja hrana ne ključa ili se samo lagano prži
Koristite samo tave s ravnim dnom. Ako se vidi svjetlo između tave i ugradne ploče, zona ne prenosi svjetlo ispravno.
Dno tave treba potpuno prekrivati promjer odabrane zone.

Kuhanje je presporo
Koriste se neprikladne tave. Koristite samo teško posuđe s ravnim dnom, čiji je promjer barem jednak promjeru zone kuhanja.
Male ogrebotine ili abrazije na staklenoj površini ugradne ploče

Nepravilno čišćenje ili upotreba tava s grubim dnom; čestice poput zrna pijeska ili soli upadnu između ugradne ploče i dna tave. Pogledajte odjeljak „ČIŠĆENJE“, provjerite da su dna tava čista prije upotrebe i koristite samo tave s glatkim dnom. Ogrebotine se mogu ublažiti samo ako se čišćenje pravilno izvodi.

Metalni tragovi
Ne gurajte aluminijske tave po ugradnoj ploči. Pogledajte preporuke za čišćenje.
Koristite pravilne materijale, ali mrlje ostaju. Upotrijebite britvu i slijedite upute iz odjeljka „ČIŠĆENJE“.

Tamne mrlje
Upotrijebite britvu i slijedite upute iz odjeljka „ČIŠĆENJE“.

Svijetle površine na ugradnoj ploči
Tragovi aluminijske ili bakrene tave, ali i naslage minerala, vode ili hrane; možete ih ukloniti kremom za čišćenje.

Karamelizacija ili rastopljena plastika na ugradnoj ploči.
Pogledajte odjeljak „ČIŠĆENJE“.

Ugradna ploča ne radi ili određene zone ne rade
Šantovi nisu položeni pravilno na ploči terminala.
Provjerite da je spojeno da je blokirana upravljačka ploča. Odblokirajte ugradnu ploču.

Ugradna ploča se ne isključuje.
Upravljačka je ploča blokirana. Odblokirajte ugradnu ploču.

Učestalost uključivanja/isključivanja za zone kuhanja
Ciklusi uključivanja/isključivanja variraju sukladno potrebnoj razini topline:
- niska razina: kratko vrijeme rada,
- visoka razina: dugo vrijeme rada.

Nijedna površina za kuhanje ne radi.
Provjerite stanje osigurača / automatskih prekidača na vašoj lokaciji. Proverite je li nestalo struje.

Sve su se površine za kuhanje ugasile.
Glavni prekidač (gumb ON/OF (UKLJUČI/ISKLJUČI)) slučajno je pritisnut ili se neki predmet nalazi na bilo kojem gumbu. Ponovno uključite površinu i sklonite sve predmete s gumba. Ponovno unesite postavke.

F i brojke na zaslonu
Ako se na zaslonu pojave slovo F i brojke, vaš uređaj otkrio je kvar. Sljedeća tablica navodi postupke kojima možete pokušati riješiti problem.

9. NAKNADNO ODRŽAVANJE

Prije nego pozovete servisnog inženjera, molimo provjerite sljedeće:
– da je utikač pravilno uključen i osiguran osiguračem;
ako ne možete ustanoviti kvar, isključite uređaj – nemojte ga dirati – i nazovite Službu za pomoć nakon prodaje. Uređaj ima jamstveni list kojim se jamči besplatan popravak u Službi za servis i popravke.

Zaslon grijača	Kvar	Radnja
F0	Greška softvera upravljanja na dodir.	Ako dođe do greške, isključite uređaj iz struje i ponovno ga uključite. Ako se greška i dalje javlja, nazovite ovlašteni servis za naknadno održavanje. Ako se greška pojavi odjednom tijekom uobičajene radnje, nazovite ovlašteni servis za naknadno održavanje.
Fc	Pregrijalo se polje upravljanja na dodir i isključilo sve grijače.	Pričekajte dok se temperatura ne spusti. Površina za kuhanje automatski će se ponovno pokrenuti kada temperatura dosegne normalnu vrijednost.
Ft	Senzor za temperaturu s upravljanjem na dodir može se oštetiti.	Pričekajte dok se temperatura ne spusti. Ako poruka ostane i kada temperatura dosegne razinu temperature okružja, nazovite ovlašteni servis za naknadno održavanje.
FE	Senzor za temperaturu s upravljanjem na dodir može se oštetiti.	Pričekajte dok se temperatura ne spusti. Ako poruka ostane i kada temperatura dosegne razinu temperature okružja, nazovite ovlašteni servis za naknadno održavanje.
Fb	Pretjerana osjetljivost nekoga gumba.	Provjerite je li površina za kuhanje pravilno ugrađena. Provjerite dodiruju li gumbi pravilno staklenu površinu.
FU / FJ	Greška sigurnosti gumba.	Ova je greška automatska provjera gumba. Nestaje kada se automatska provjera vrati na sigurnu vrijednost. Ako se greška i dalje javlja, nazovite ovlašteni servis za naknadno održavanje.
FA	Greška sigurnosti gumba.	Ova je greška automatska provjera softvera. Nestaje kada se automatska provjera vrati na sigurnu vrijednost. Ako se greška i dalje javlja, nazovite ovlašteni servis za naknadno održavanje.
FC / Fd	Greška sigurnosti gumba.	Ova je greška automatska provjera softvera. Nestaje kada se automatska provjera vrati na sigurnu vrijednost. Ako se greška i dalje javlja, nazovite ovlašteni servis za naknadno održavanje.
Fr	Greška sigurnosti releja.	Bilo koji relejni driver može pogoditi bilo koji problem. Isključite uređaj iz struje, pričekajte minutu i ponovno ga uključite. Ako se greška i dalje javlja, nazovite ovlašteni servis za naknadno održavanje.

BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

Ajánlatos megtartani az útmutatót a beszereléshez és a későbbi hivatkozások céljából, valamint a főzőlap beszerelését megelőzően jegyezze fel annak sorozatszámát, hogy szükség esetén fel tudja venni a kapcsolatot az értékesítés utáni szolgáltatással.

FIGYELMEZTETÉS: a készülék és annak hozzáférhető részei használat közben felforrósodnak. Ne érintse meg a fűtőelemeket. 8 éven aluli gyermekek csak folyamatos felnőtt felügyelet mellett tartózkodhatnak a készülék közelében.

FIGYELMEZTETÉS: csak olyan főzőlap védőrácsot használjon, amelyet a készülék gyártója készít, illetve javasol a készülék használati utasításában, vagy ami a készülékkel egybe van építve. A nem megfelelő védőrácsok használata balesetet okozhat.

FIGYELMEZTETÉS: a főzőlapon őrizetlenül hagyott zsír vagy olaj veszélyes lehet, és tüzet okozhat. Tűz esetén SOHA ne próbálja azt vízzel oltani. Kapcsolja ki a készüléket, majd pl. egy edényfedővel vagy tűzálló takaróval fojtsa el a tüzet.

FIGYELMEZTETÉS: tűzveszély: ne tároljon semmilyen tárgyat a főzőlap felületén.

FIGYELMEZTETÉS: ha a főzőlap felülete megrepedt, az áramütés elkerülése érdekében kapcsolja ki a készüléket.

A készüléket 8 év fölötti gyermekek, csökkent fizikai, érzékszervi és mentális képességekkel rendelkező, illetve kellő tapasztalattal nem rendelkező személyek, csak felügyelet mellett, illetve akkor használhatják, ha már rendelkeznek a készülék biztonságos használatára és a kockázatokra vonatkozó tudással. Felügyelje a gyermekeket, hogy azok ne játsszanak a készülékkel. A tisztítást és a karbantartást gyermekek nem végezhetik felügyelet nélkül.

VIGYÁZAT: főzés során ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket. A rövid ideig tartó főzési folyamatokat folyamatosan felügyelni kell.

A súlyos égési sérülések kockázatának megelőzése érdekében erősen ajánlott távol tartani a gyermekeket a főzőzónától azok működése alatt, vagy kikapcsolt állapotukban, amíg a maradékhő jelző bekapcsolt állapotban van.

A készülék nem használható külső időzítővel vagy távirányító rendszerrel.

Ne nézzen bele a főzőlap halogén lámpáiba, amennyiben van ilyen.

A tápkábelre olyan dugaszt kell felszerelni, amely képes elviselni az adattáblán feltüntetett feszültséget, áramerősséget és terhelést, valamint földelt. Az aljzatnak alkalmasnak kell lennie az adattáblán feltüntetett terhelés elviselésére, és bekötött földelővezetékkel kell rendelkeznie. A védőföldelés vezetéke sárga-zöld színű. A bekötési műveletet csak szakember végezheti el. Ha a készülék dugasza nem illik a táphálózati aljzatba, akkor a dugaszt képzett villanyszerelővel kell kicseréltetni a megfelelő típusúra. Mind a dugasznak, mind az aljzatnak meg kell felelnie az adott országban érvényes telepítési előírásoknak.

A táphálózathoz történő csatlakoztatás elvégezhető egy olyan kétsarkú megszakító beiktatásával a készülék és az áramforrás közé, amely elbírja a maximális csatlakoztatott terhelést és megfelel a hatályos jogszabályoknak.

A sárga-zöld földelőkábelt a megszakítónak nem szabad megszakítania. A csatlakoztatáshoz használt aljzatnak vagy kétsarkú megszakítónak a készülék telepítésekor könnyen hozzáférhető helyen kell lennie.

A tápellátás megszakíthatóságáról vagy úgy kell gondoskodni, hogy a dugaszolóaljzatot hozzáférhető helyen van, vagy a fix vezetékezésbe a villanyszerelési szabályok betartásával be kell kötni egy kapcsolót.

Ha a tápkábel megsérül, a kockázatok elkerülése végett a gyártó által megadott márkaszerviznek vagy megfelelően képzett szakembernek kell gondoskodnia a cseréjéről. A védőföldelés (sárga-zöld) vezetékének 10 mm-nél hosszabbnak kell lennie a sorkapocs oldalán. A vezetékek keresztmetszete meg kell feleljen a főzőlap által felvett teljesítménynek (lásd az adattáblát). HO5V2V2-F típusú tápkábelt kell használni.

Ne tegyen fémből készült tárgyakat, például kést, villát, kanalat vagy fedőt a főzőlapra. Ezek felmelegedhetnek.

Alumíniumfóliát és műanyag edényeket tilos a fűtési zónákra helyezni.

Használat után tisztítsa meg a főzőlapot a kosz és a zsír felgyülemlésének megelőzése érdekében. Ellenkező esetben a főzőlap ismételt használatakor ezek füstöt és nemkívánatos szagokat hozhatnak létre, továbbá fennáll a veszély, hogy elősegítik egy esetleges tűz terjedését.

Ne tisztítsa a készüléket gőzzel vagy magas nyomású spray-vel.

Üzemelés közben, vagy azt követően ne érintse meg a főzőzónákat.

Ne főzzön ételeket közvetlenül az üvegkerámia főzőlapon.

Minden esetben használjon megfelelő főzőedényeket.

Minden esetben a főzésre használt egység közepére helyezze az edényeket. Ne tegyen semmit a vezérlőpanelre.

Ne használja a főzőlapot munkafelületként.

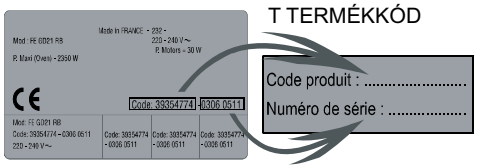
Ne használja a felületet vágódeszkaként.

Ne tároljon nehéz tárgyakat a főzőlap felett. Megkárosíthatják a főzőlapot, ha ráesnek.

Ne tároljon semmit a főzőlapon.

Ne húzza keresztül a főzőedényeket a főzőlapon.

Azonosító tábla (a főzőlap burkolatának alsó felén)



1. ÁLTALÁNOS FIGYELMEZTETÉSEK

A CE jelzés elhelyezésével a készüléken megerősítjük, hogy a termék megfelel valamennyi európai biztonsági, egészségügyi és környezetvédelmi követelménynek, amely az adott termékkategóriára érvényes.

2. KÖRNYEZETVÉDELEM

Jelen eszköz a 2012/19/EU Az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló irányelvnek (WEEE) megfelelően van megjelölve.
A elektronikai hulladékok szennyező anyagokat (amelyek negatív hatással lehetnek a környezetre) és újrahasznosítható alkatrészeket is tartalmaznak. Fontos, hogy az elektronikai hulladékok egyedi kezelésen essenek át a szennyező anyagok megfelelő eltávolítása és ártalmatlanítása, valamint az anyagok visszanyerése és újrahasznosítása érdekében.
A magánszemélyeknek ebben fontos szerepe lehet, amikor megbizonyosodnak róla, hogy az elektronikai hulladékok nem válnak környezetvédelmi problémává; létfontosságú egyes alapvető szabályok betartása:
• Az elektronikai hulladékok nem kezelhetők háztartási hulladékként.
• Az elektronikai hulladékokat a megfelelő, az önkormányzat vagy a regisztrált vállalatok által kezelt begyűjtési pontokon kell leadni. Nagy méretű elektronikai hulladékok esetén több országban is működik a háztól történő elszállítás.
Több országban új berendezés vásárlásakor az ilyen hulladékot ingyen vissza lehet vinni a kereskedőhöz, amennyiben a régi berendezés ugyanolyanarra szolgál, mint az új.

3- BESZERELÉS

A háztartási berendezés beszerelése bonyolult művelet lehet, amely nem megfelelő végrehajtás esetén hatással lehet a termék, vagyontárgyak vagy a fogyasztó biztonságára. Ezért csak szakképzett személy végezheti el a műszaki előírásoknak megfelelően.

Amennyiben ezt figyelmen kívül hagyják, és a beszerelést szakképzetlen személy végzi el, a gyártó visszautasít minden felelősséget a készülék műszaki meghibásodásával kapcsolatosan, függetlenül attól, hogy az személyi sérülést, ill. állatok sérülését, illetve anyagi kárt okoz, vagy sem.

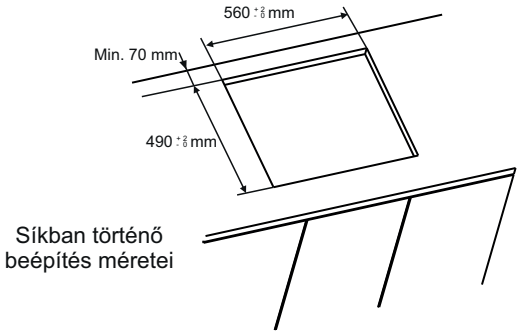
A csomagolás eltávolítását követően ellenőrizze, hogy a készülék sértetlen, és amennyiben nem az, lépjen kapcsolatba a forgalmazó vagy a gyártó eladást követő szolgáltatásával.

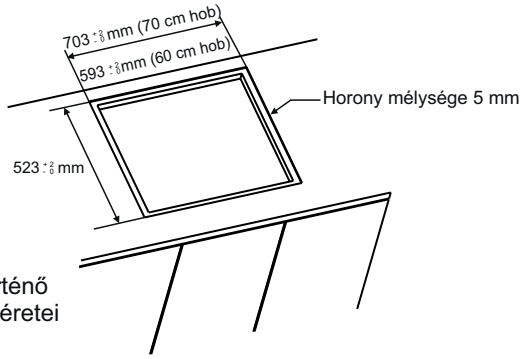
Ellenőrizze, hogy a bútor, amelybe be fogják építeni a készüléket, és a közelben lévő bútorok olyan anyagból készültek, amely ellenáll a magas hőmérsékletnek (min. 100 °C).

Továbbá, valamennyi dekoratív réteget hőálló ragasztóval kell rögzíteni.

A készüléket standard módon vagy síkban is be lehet építeni a konyhabútorba.

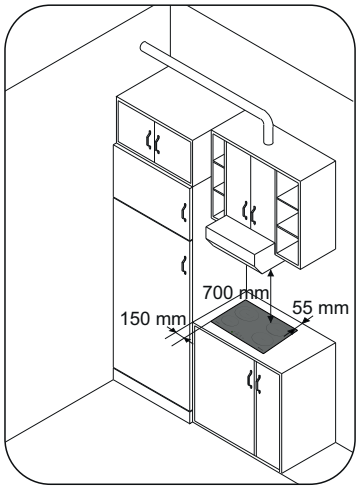
A munkalap vastagsága 25 mm és 45 mm közötti lehet.



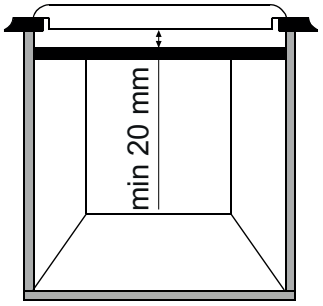


Megjegyzés: *A belső kerület méretei ugyanezek standard beépítés esetén*

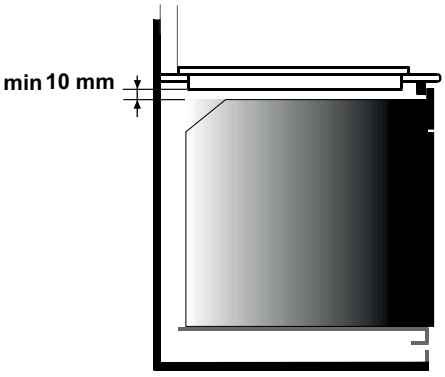
Hagyjon legalább 55 mm távolságot a fal és a főzőlap között, valamint legalább 150 mm távolságot oldalt a főzőlap és a függőleges bútorok vagy fal között. Amennyiben a főzőlap fölé bútort szerelnek, legalább 700 mm távolságot kell hagyni közöttük.
Ha elszívót szerelnek a főzőlap fölé, ellenőrizze az elszívóra meghatározott beszerelési előírásokat, de a főzőlap és az elszívó közötti távolság nem lehet kevesebb, mint 700 mm.



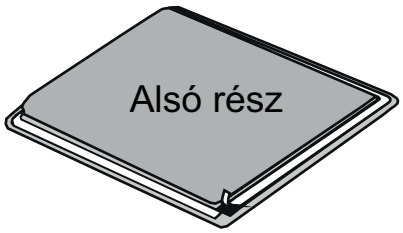
Ha a főzőlap alatti rész hozzáférhető a tisztítás és karbantartás céljából, a főzőlap alsó részéről 20 mm-re elválasztót kell tenni.



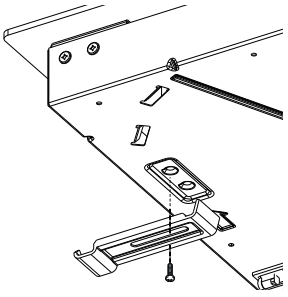
Ha sütőt szerelnek be a főzőlap alá, nem szabad elválasztót tenni, és legalább 10 mm-t kell hagyni a főzőlap alsó része és a sütő között. Ne szereljen hűtéssel nem rendelkező sütőt a főzőlap alá, továbbá tartsa be a sütő beszerelési előírásait



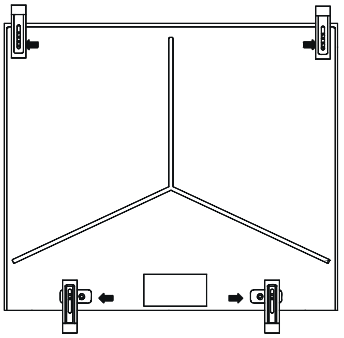
A főzőlap mellé vízálló tömítést biztosítunk. Illessze a tömítést a főzőlap alsó részére, és ellenőrizze, hogy megfelelően felfekszik, hogy az alátámasztó bútornál ne legyen szivárgás.



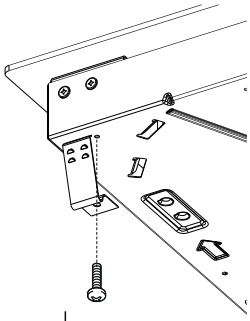
Normál rögzítés:
- Vegye ki a tartozék tasakból a rögzítőkapcsokat, és tekerje be őket az alsó burkolaton látható helyekre. (Ne húzza meg a csavarokat, hogy a kapcsok megszoruljanak, mivel azoknak szabadon kell mozogniuk.)



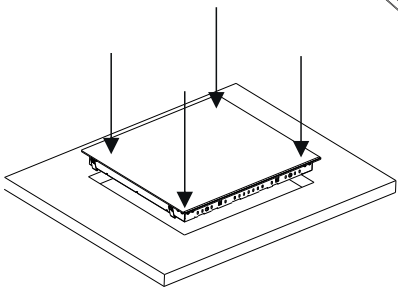
- Helyezze a főzőlapot a nyílás közepébe.
- Fordítsa el a kapcsokat, és szorítsa meg őket teljesen.



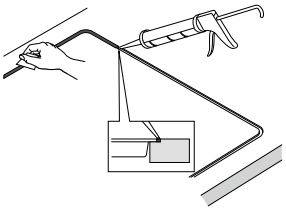
Gyors rögzítés: (Modelltől függően)
Vegye ki a négy rugót a tartozék tasakból, és tekerje be őket az alsó burkolatba az ábrán látható helyekre.



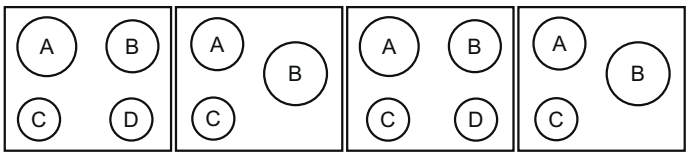
Állítsa be középre a főzőlapot, és illessze a helyére.
Nyomja le a főzőlap oldalait, amíg a teljes kerületén fel nem fekszik.



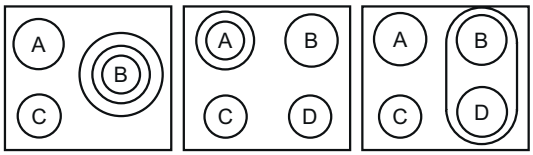
SÍKBAN TÖRTÉNŐ BESZERELÉS Miután ellenőrizte, hogy a főzőlap megfelelő pozícióban van, töltse ki a munkalap és a főzőlap közötti hézagot szilikonragasztóval. Lapítsa el a szilikonréteget szappanos vízzel nedvesített spaklival vagy a nedves ujjával, mielőtt megköt. Ne használja a főzőlapot, amíg a szilikonréteg teljesen meg nem szárad.



4. ELEKTROMOS CSATLAKOZÁS

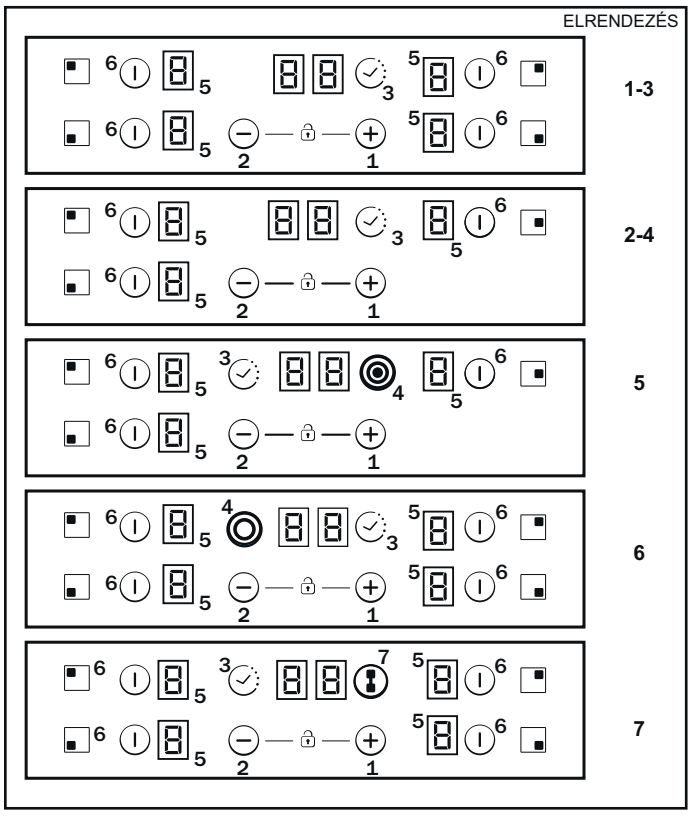


ELRENDEZÉS 1 ELRENDEZÉS 2 ELRENDEZÉS 3 ELRENDEZÉS 4



ELRENDEZÉS 5 ELRENDEZÉS 6 ELRENDEZÉS 7

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



Modelltől függően

1. "+"
2. "-"
3. IDŐZÍTŐ
4. Kiegészítő főzőzóna led
5. Főzőzóna programozási jelzőfénye
6. Főzőzóna beállítása
7. Összekapcsolás

"A beszerelést a szabványok és irányelvek alapján kell végezni." A gyártó nem vállal felelősséget a nem megfelelő vagy ésszerűtlen használatból adódó károkért.

FIGYELMEZTETÉS: A gyártó nem vállal felelősséget olyan esetekért, vagy azok következményeiért, amelyeket hiányos- vagy nem megfelelő földelésű készülék okoz.

Áram alá helyezés előtt minden esetben ellenőrizze az árammérőn látható ellátási feszültséget, a megszakító beállítását, a földelés folytonosságát, valamint a biztosíték megfelelőségét.

A készülék elektromos csatlakoztatását a névleges teljesítménynek megfelelően kell elvégezni egy kétsarkú megszakítón keresztül.

Ha az eszköz rendelkezik csatlakozóaljzattal, azt úgy kell telepíteni, hogy az aljzat elérhető helyen legyen.

Az áramforrás sárga/zöld vezetékét csatlakoztatni
A tápkábellel kapcsolatban felmerülő kérdéseit az eladást követő szolgáltatás vagy egy képzett szakember felé intézze.

Ha a főzőlap tápkábellel kapható, azt kizárólag 220-240 V-os áramforráshoz lehet csatlakoztatni a fázis és a nulla között.

A főzőlap ennek ellenére az alábbi forráshoz csatlakoztatható:
Háromfázisú 220-240 V3
Háromfázisú 380-415 V2N

A bekötés folytatásához tartsa be az alábbi utasításokat:
A csatlakozás létrehozása előtt bizonyosodjon meg róla, hogy a berendezést megfelelő biztosíték védi, valamint hogy a vezetékek képesek arra, hogy megfelelően ellássák a készüléket.

Fordítsa meg a főzőlapot, az üveg oldala nézzen a munkalap felé, ügyelve arra, hogy ne sértse fel az üveget.kell az áramforrás és a készülék földelő csatlakozásához is.

Az alábbi sorrendben nyissa fel a fedelet:

1



2



3



- csavarja ki az "1"-es kábelzárt;
- keresse meg az oldalt található két fület;
- tegye a lapos fejű csavarhúzó fejét a "2"-es és a "3"-as fül elé, majd nyomja be és tartsa lenyomva;
- távolítsa el a fedelet.

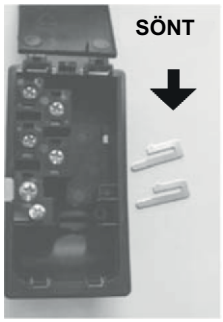
A tápkábel kioldása:
- távolítsa el a sönt rudakat és a tápkábel vezetőit tartalmazó sorkapcsot rögzítő csavarokat;
- Húzza ki a tápkábelt.

Az új csatlakozás létrehozásához szükséges műveletek:
- A táblázat ajánlásai alapján válassza ki a tápkábelt;
- Helyezze be a tápkábelt a kábelzárba;
- Csípje le a tápkábel vezetőinek a végét 10 mm hosszúságban, a sorkapocshoz történő csatlakozáshoz szükséges hosszúság figyelembe vétele mellett;
- - A beszerelésnek megfelelően és a sönt rudak - amelyeket az előző művelet alatt nyert ki - segítségével rögzítse a vezetőt az ábrán látható módon;
- Rögzítse a fedelet;
- Csavarja vissza a kábelzárt.

Megjegyzés: bizonyosodjon meg róla, hogy a kapcsolótábla csavarjai szorosak.

Az új csatlakozás létrehozásához szükséges műveletek:
- A táblázat ajánlásai alapján válassza ki a tápkábelt;
- Helyezze be a tápkábelt a kábelzárba;
- Csípje le a tápkábel vezetőinek a végét 10 mm hosszúságban, a sorkapocshoz történő csatlakozáshoz szükséges hosszúság figyelembe vétele mellett;
- A beszerelésnek megfelelően és a sönt rudak - amelyeket az előző művelet alatt nyert ki - segítségével rögzítse a vezetőt az ábrán látható módon;
- Rögzítse a fedelet;

Csavarja vissza a kábelzárt



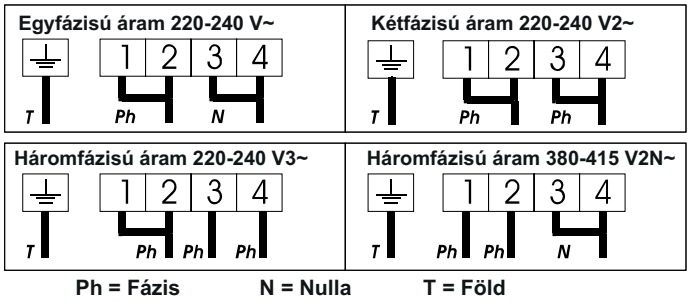
FIGYELEM:

Ha a tápkábelt ki kell cserélni, a vezetékeket a következő színek/kódok alapján csatlakoztassa:

KÉK	Nulla	(N)
BARNA	Fázis	(L)
SÁRGA ZÖLD	Föld	⏚

Csatlakoztatás a sorkapcson található érintkezőkhöz

	ELRENDEZ "1-6"	ELRENDEZ "7"
EGYFÁZISÚ vagy KÉTFÁZISÚ 220-240 V~		
kábel HO5V2V2F	3x2,5 mm^2	3x4 mm^2
HÁROMFÁZISÚ 220-240 V3~		
kábel HO5V2V2F	4x1,5 mm^2	4x1,5 mm^2
HÁROMFÁZISÚ 380-415 V2N~		
kábel HO5V2V2F	4x1,5 mm^2	4x1,5 mm^2



Ph = Fázis N = Nulla T = Föld

5. A FŐZŐLAPON HASZNÁLT EDÉNYEKKEL KAPCSOLATOS JAVASLATOK

A jó minőségű főzőedények használata elengedhetetlen a főzőlap legjobb teljesítményének elérése érdekében.



• **Minden esetben jó minőségű, teljesen lapos és vastag aljú főzőedényeket használjon:** ezen főzőedények használata meggátolja a forró foltok kialakulását, amelyeken általában leragadnak az ételek. A vastag fém edények és serpenyők egyenlően osztják el a hőt.

• **Bizonyosodjon meg róla, hogy az edény vagy a serpenyő alja száraz:** ha folyadékkal tölt meg egy edényt, vagy olyan edényt használ, amelyet korábban a hűtőben tárolt, bizonyosodjon meg róla, hogy az edény alja teljesen száraz, mielőtt a főzőlapra helyezné. Ezzel elkerülhető a főzőlap elszíneződése.

• **Olyan edényeket használjon, melyek elég szélesek ahhoz, hogy teljesen eltakarják a főzőzóna felületét:** az edény mérete nem lehet kisebb a főzőterületnél. A maximális hatékonyságot akkor érheti el, ha az edény egy kicsit nagyobb a felületnél.

FŐZŐEDÉNYEK KIVÁLASZTÁSA - Az alábbi információ segíthet Önnek kiválasztani a megfelelő teljesítményű főzőedényeket.
Rozsdamentes acél: *nagyon ajánlott.* Különösen jó, ha többrétegű aljjal rendelkezik. A többrétegű alj egyesíti a rozsdamentes acél előnyeit (megjelenés, tartósság és stabilitás) az alumínium vagy réz előnyeivel (hővezetés, egyenletes hőelosztás).

Alumínium: *nehéz súlyút ajánljuk.* Jó vezetőképesség. Az alumíniumszemcsék karcolásnak tűnhetnek a főzőlap felületén, de azonnali tisztítás esetén eltávolíthatók.
Az alacsony olvadási pont miatt a vékony alumínium nem ajánlott.

Öntöttvas: *használható, de nem ajánlott.* Gyenge teljesítmény. Megkarcolhatja a felületet.

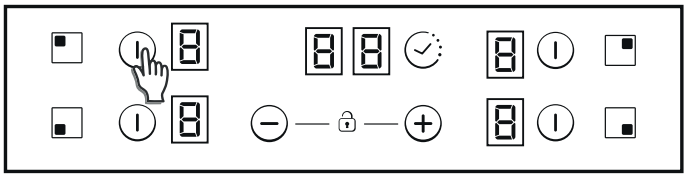
Réz fenekű / kőedény: *nehéz súlyút ajánljuk.* Jó teljesítmény, de a réz nyomokat hagyhat, amelyek karcolásnak tűnhetnek. A nyomok eltávolíthatók azonnali tisztítás esetén. Azonban ne hagyja, hogy elpárologjon belőlük az összes víz. A túlhevült fém hozzáragadhat az üveg főzőlaphoz. A túlhevült rézedény maradandó nyomokat hagyhat a főzőlapon.

Porcelán/zománc: Jó teljesítményű, kizárólag vékony, sima, lapos aljú edényeket használjon.

Üvegkerámia: *nem ajánlott.* Gyenge teljesítmény. Megkarcolhatja a felületet.

6. HASZNÁLAT

Főzőzónák be- és kikapcsolása



A főzőzónák <u>bekapcsolásához</u> érintse meg bármely főzőzóna jelét 400 ms-ig. Hosszú sípolást fog hallani, és a főzőzóna számértékénél megjelenik a "0", ami a teljesítményszintet jelzi.

1) Ha bármelyik főzőzóna 0-n áll, a kijelző automatikusan kikapcsol 10 mp elteltével, és a zóna kikapcsolás jelzése hallható.

2) Ha maradékhő kijelzés van egy bekapcsolt főzőzónánál, amelyiknek a teljesítményszintje 0, a "0" jelenik meg.

3) Ha be van kapcsolva a gyerekzár, nem lehet bekapcsolni a zónákat.

A főzőzónák <u>kikapcsolásához</u> érintse meg bármely főzőzóna jelét 1,2 mp-ig. Három rövid sípolást fog hallani, és eltűnik a kijelzőről a szám, vagy "H" látható, ha maradékhő van. A zóna kikapcsol.

1) Ha bármelyik főzőzóna 0-n áll, a kijelző automatikusan kikapcsol 10 mp elteltével, és a zóna kikapcsolás jelzése hallható.

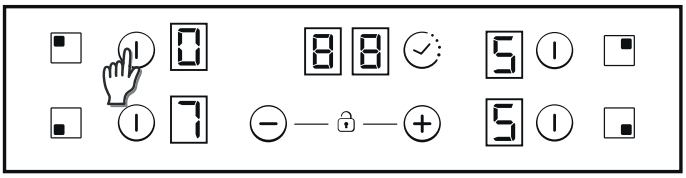
2) Ha maradékhő kijelzés van egy kikapcsolt főzőzónánál, a "H" jelenik meg.

3) A zónákat akkor is ki lehet kapcsolni, ha be van kapcsolva a gyerekzár.

4) Ha csak egy főzőzóna aktív, és azt kikapcsolják, 4 rövid sípolás hallható, ami jelzi, hogy az egész főzőlap kikapcsolt.

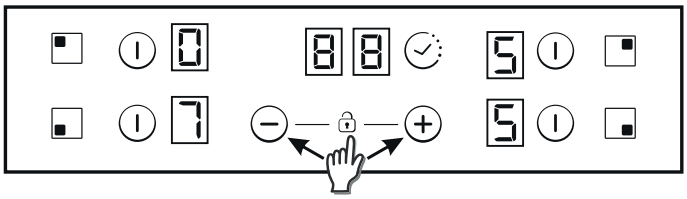
Főzőzóna kiválasztása

Ha egy főzőzóna már be van kapcsolva, a ki nem választott, de bekapcsolt zónáknál gyengébb megvilágítás látható.



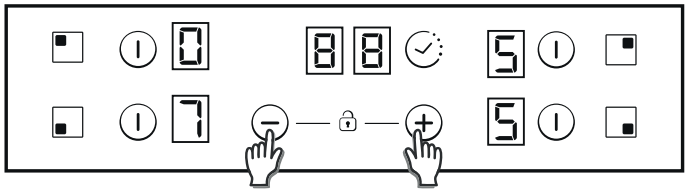
Ha csak egy főzőzóna van bekapcsolva, az alapértelmezés szerint ki is van választva anélkül, hogy röviden (150 ms) meg kellene nyomni a kiválasztó gombot.

Teljesítményszint növelése / csökkentése



A '+' vagy '-' gombok rövid megnyomásával növelheti vagy csökkentheti a kiválasztott főzőzóna teljesítményszintjét: 0-1-2-3...9-P
1. Ha hosszan nyomja le a + vagy - gombot, a teljesítményszint folyamatosan növekszik / csökken. A gyors növelésnél a teljesítményszint 9-esen megáll, ennél nagyobb teljesítményhez újra meg kell nyomni röviden a + gombot. Gyors növelés / csökkentés esetén nem hallható sípolás.
2. A P teljesítményszint elérésekor a + gomb újbóli megnyomására a teljesítményszint nem vált 0-ra. A 0 teljesítményszint elérésekor a - gomb újbóli megnyomására a teljesítményszint nem vált P-re.
3. Ha egy főzőzóna be van kapcsolva, és a teljesítményszint 0, a 0 villogni fog, amikor a főzőzóna forró. 10 másodperc elteltével a 0 eltűnik, és helyette 'H' jelzés jelenik meg a kijelzőn.
4. Amikor egy főzőzóna ki van választva, és a '+' és "-' gombokat egyszerre megnyomja, a teljesítményszint '0'-ra csökken, de a főzőzóna kiválasztása még 10 másodpercig megmarad. Ha időzítő volt bekapcsolva a főzőzónához, az kikapcsol. Az érintőképernyő konfigurációjától függően ez számos esetben előfordulhat. Az alábbi példák csak tájékoztató jellegűek. Ezt követően a személyes tapasztalata segítségével alkalmazni tudja ezeket a beállításokat a saját ízléséhez és szokásaihoz.

Gyerekzár opció



A '+' és '-' gomb egyidejű megnyomásával aktiválhatja.

Ezután bármely gomb megnyomására 2 mp-ig az "L" jelzés látható, a főzőzónák pedig ugyanabban az állapotban maradnak.

A gyerekzár kioldásához az előbbiek szerint kell eljárnia. Ekkor rövid sípolás hallható, és megjelenik a kijelzőn az "n" jelzés. A főzőlap kiold.

Megjegyzés: A főzőlap teljes kikapcsolását követően 15 perccel automatikusan aktiválódik a gyerekzár. Ezt előzőleg be kell programozni, ezt követően viszont automatikus. Lásd a felhasználói beállítások pontot.

Dupla / Tripla zónák

A dupla zóna bekapcsolásához a fő zónának már bekapcsolva kell lennie, és a teljesítményszintnek 0-tól nagyobb értéket kell mutatnia.

8.1- Dupla zóna bekapcsolás

Az összekapcsoló gomb 1. rövid megnyomására bekapcsol az összekapcsoló gyűrű. Ha az összekapcsoló gyűrű bekapcsolt, az összekapcsoló gomb LED-je világítani kezd.

Az összekapcsoló gomb 2. rövid megnyomására kikapcsol az összekapcsoló gyűrű.

Az összekapcsoló gomb minden megnyomását rövid sípolás kíséri.

8.2- Tripla zóna bekapcsolás

Az összekapcsoló gomb 1. rövid megnyomására bekapcsol az 1. összekapcsoló gyűrű (bal oldali LED tripla zóna esetén, a középső és az egyedüli LED a dupla zónára vonatkozik). Az összekapcsoló gomb 1. LED-je világítani kezd, ha az 1. összekapcsoló gyűrű bekapcsol (bal oldali LED tripla zóna esetén, a középső és az egyedüli LED a dupla zónára vonatkozik)

Az összekapcsoló gomb 2. rövid megnyomására bekapcsol a 2. összekapcsoló gyűrű. Az összekapcsoló gomb két LED-ke világítani kezd, ha az 1. és 2. összekapcsoló gyűrű is bekapcsol.

Az összekapcsoló gomb 3. rövid megnyomására kikapcsol az 1. és 2. összekapcsoló gyűrű.

Az összekapcsoló gomb minden megnyomását rövid sípolás kíséri.

Híd funkció

A híd funkciót akkor lehet aktiválni, ha mindkét főzőzóna ki van kapcsolva. Miután kiválasztotta a híd egyik főzőzónáját, a híd funkció aktiválásához érintse meg a híd gombot.

Sípolás hallható, és a zóna LED-je világítani kezd, ha a zóna aktiválva van.

A híd mindkét zónáját egyidejűleg kell kiválasztani.

A zónák kiválasztását követően a teljesítményszint a + - gombokkal állítható.

A híd mindkét zónáján azonos lesz a teljesítményszint. A funkció kikapcsolása:

- Érintse meg beállítás módban a híd gombot.
- Válassza a '0" teljesítményszintet.

Kifutási biztonság

Ha bármi (például tárgy vagy folyadék) több mint 5 mp-ig nyomva tartja valamelyik gombot. 2 rövid sípolás + 1 hosszú sípolás 30 mp-enként, amíg a gomb nyomva marad. A főzőlap kikapcsol Ez a jel továbbra is villog, amíg a probléma fennáll.

Időzítő

Az időzítőt a saját gombjával, vagy a '+' és '-' gomb egyidejű megnyomásával lehet aktiválni.

Mindkét esetben ki kell választani a főzőzónát, és a teljesítményszintnek nagyobbnak kell lennie 0-nál.

Válassza ki az időzíteni kívánt zónát. A zóna teljesítményszintje legyen nagyobb, mint 0. Az időzítendő zónánál statikusan megjelenik a . "0 0" az időzítőnek fenntartott számjegyek helyén.

1) A "+" és "-" gombokkal ki lehet választani az időzítést. Az idő változtatásakor nem hallható sípolás.
2) Az időzítő "+/-" gombjainak egyidejű megnyomására az időzítő lenulláz (00-ra áll).
3) Ha az időzítő "+" vagy "-" gombját folyamatosan nyomva tartja a beállításnál, gyorsbeállítást végezhet.
4) Az időzítő idejének beállításakor a "00" értékről "99"-re lehet váltani a "-" gombbal, és a "99"-ről "00"-ra a "+" gombbal.
5) A maximális idő 99 perc.
6) Az idő leteltével a főzőlap sípol; nyomja meg bármelyik gombot, és a riasztás véget ér, az időzítő pedig lenulláz.
7) Az időzítés idejét akkor is be lehet állítani, ha korábban már bekapcsolta az időzítőt.
8) Az időzített zóna teljesítményszintjét módosítani lehet, ennek nincs hatása az időzítőre.
9) Az utolsó perc másodpercekben jelenik meg (egyes változatoknál csak akkor látható, ha belépünk az időzítő programozásba a visszaszámlálás utolsó percében).
10) Ha nincs kiválasztva zóna, és egyik zóna sincs időzítve az időzítő gomb megnyomására nem történik semmi.
11) Ha nincs kiválasztva zóna, és több zóna is időzítve van, az időzítő gomb megnyomásával felváltva megjelennek az idők, illetve megjelenik az idő, ahol a teljesítmény kijelzőn be van kapcsolva a tizedesvessző.
12) Vagy az időzíteni kívánt zónán a teljesítmény (5s) és (0,5s) jelenik meg.

A maradék idő az időzítőnek fenntartott számjegyek helyén jelenik meg. Ha több zónát időzít, a legrövidebb hátralévő idő jelenik meg, és a tizedesvessző a kapcsolódó zónánál látható.

Maradékhő kijelzés (sugárzásos főzőzónáknál -> számított)

Ugyanazok a jelzések használhatók a "maradékhő" kijelzésére is. Erre a célra idő táblázatot kell meghatározni: Maradékhő ideje=f (teljesítményszint, üzemelési idő)

Amikor a főzőlap üvegfelületének hőmérséklete 65°C fölötti (elméleti érték), a megfelelő kijelzőn egy "H" jelzi ezt.

65°C fölötti hőmérséklet eléréséhez a főzőzónának bizonyos ideig üzemelnie kell, ez a teljesítményszinttől is függ. Ezen idő leteltével a maradékhő kijelzés megjelenik a főzőzóna kikapcsolását követően.

Automatikus biztonsági kikapcsolás

Ha előre meghatározott ideig nem változik a teljesítményszint, az érintett főzőzóna automatikusan kikapcsol.

A főzőzóna maximális bekapcsolási ideje a kiválasztott teljesítményszinttől függ.

Teljesítményszint	Max. bekapcsolási idő (óra)
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	2
P	2

MEGJEGYZÉS: Bár a legnagyobb teljesítményszintek használatakor előfordulhat túlmelegedés, a főzőlap vezérlése automatikusan beállítja a teljesítményszintet, hogy megelőzze a főzőlap túlmelegedését.

7. TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

. A karbantartási munkálatok megkezdése előtt hagyjon elég időt a főzőlap számára a lehűléshez.
. Kizárólag üvegkerámia felületekre kifejlesztett termékeket (krémek és kaparók) használjon. Ezeket a barkácsboltokban szerezheti be.
. Ne engedje, hogy az ételek kifolyjanak a főzőlap felületére, hiszen azok gyorsan odaégnek, és megnehezítik a tisztítást.
. Ajánlott távol tartani a főzőlaptól minden olyan anyagot, amely megolvadhat, mint pl. műanyag tárgyak, cukor, vagy cukor alapú termékek.

KARBANTARTÁS:

- Öntsön pár csepp speciális tisztító folyadékot a főzőlap felületére.
- Egy puha kendővel vagy enyhén nedves konyhai papírtörlővel dörzsölje meg a makacs foltokat.
- Puha kendővel vagy száraz konyhai papírtörlővel törölje tisztára a főzőlap felületét.

Ha még ezt követően is maradtak makacs foltok:

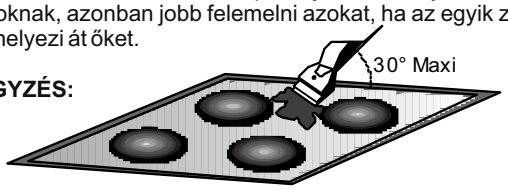
- Öntsön még pár csepp speciális tisztító folyadékot a főzőlap felületére.
- A főzőlaphoz képest 30°-ban tartott kaparóval kaparja meg a szennyeződéseket, amíg azok el nem tűnnek.
- Puha kendővel vagy száraz konyhai papírtörlővel törölje tisztára a főzőlap felületét.
- Szükség esetén ismételje meg az eljárást.

NÉHÁNY TIPP:

A gyakori tisztítás védőréteget alakít ki a főzőlap felületén, amely elengedhetetlen a karcolások és a kopás megelőzése érdekében. A

főzőlap ismételt használata előtt bizonyosodjon meg róla, hogy a felülete tiszta. A vízfoltok eltávolításához használjon pár csepp ecetet vagy citromlét. Ezt követően pár csepp speciális tisztító folyadékkal és nedvszívó papírral törölje le a felületet.
Az üvegkerámia felület ellenáll a lapos aljú főzőedények által okozott karcolásoknak, azonban jobb felemelni azokat, ha az egyik zónáról a másikra helyezi át őket.

MEGJEGYZÉS:



Ne használjon túlságosan nedves szivacsot.
Sose használjon kést vagy csavarhúzót.
A pengével ellátott kaparó nem károsítja a főzőlap felületét, amíg azt 30°-os dőlésszögben tartja.
A pengés kaparót minden esetben a gyermekektől elzárva tartsa.
Sose használjon dörzsölő hatású termékeket vagy súroló porokat.
A fém perem tisztítása: a hatásos tisztításhoz mossa le a fém peremet szappanos vízzel, öblítse le, majd egy puha kendő segítségével törölje szárazra.

Az üvegkerámia felületében beállít színelváltozások nem befolyásolják annak működését vagy a felület stabilitását. Ezen elszíneződések leginkább az odaégett ételek maradékainak vagy az alumíniumból vagy rézből készült főzőedények eredményeként jönnek létre; ezen foltokat nehéz eltávolítani.

8. HIBAELHÁRÍTÁS

A főzőzónák nem főznek megfelelően vagy csak gyengén sütnek
Kizárólag lapos aljú edényeket használjon. Ha fény látható az edény és a főzőlap között, a zóna nem megfelelően továbbítja a hőt.
Az edény aljának teljesen le kell fednie a kiválasztott zónát.

Túl lassú a főzés
Nem megfelelő edényeket használ. Kizárólag lapos aljú eszközöket használjon, amelyek nagy súllyal rendelkeznek és legalább akkora az átmérőjük mint a főzőzónáé.

Kisebb karcolások vagy horzsolások találhatók a főzőlap üveg felületén
Nem megfelelő tisztítás vagy durva fenekű edények használata; homok- vagy sószemcsék kerülnek a főzőlap és az edény alja közé. Tekintse meg a "TISZTÍTÁS" c. fejezetet; bizonyosodjon meg róla, hogy az edények alja lapos, és kizárólag sima aljú edényeket használjon. Megfelelő tisztítás segítségével csökkenthető a karcolások száma.

Fémes nyomok
Ne húzza az alumínium edényeket a főzőlapon át. Tekintse meg a tisztítási ajánlásokat.
Megfelelő anyagokat használ a tisztításhoz, de a foltok nem tűnnek el. Használjon pengét, és kövesse a "TISZTÍTÁS" c. fejezetben leírtakat.

Sötét foltok
Használjon pengét, és kövesse a "TISZTÍTÁS" c. fejezetben leírtakat.

Fényes felületek a főzőlapon
Alumínium vagy réz edények nyomot hagyhatnak, de lehetnek ásványi-, víz- vagy ételmaradványok is; ezeket a tisztítókrém segítségével eltávolíthatja.

Karamell vagy olvadt műanyag található a főzőlapon.
Tekintse meg a "TISZTÍÁS" c. fejezetet.

A főzőlap vagy egyes zónák nem működnek
A söntök nem megfelelően helyezkednek el a kapcsolótáblán.
Ellenőrizze, hogy a csatlakozás megfelelő-e, és a vezérlőpanel le van-e zárva. Oldja ki a gyerekzárat.

A főzőlap nem kapcsol ki.
A vezérlőpanel le van zárva. Oldja ki a gyerekzárat.

A be- és kikapcsolás gyakorisága főzőzónák esetében
A be- és kikapcsolási ciklusok a szükséges hőmennyiség alapján eltérőek lehetnek:
- kis hőmennyiség: rövid bekapcsolás,
- nagy hőmennyiség: hosszú bekapcsolás.

A főzőlap nem működik.
Ellenőrizze a biztosítékokat és áramköri megszakítókat. Ellenőrizze, hogy nincs-e áramkimaradás.

A főzőlap magától kikapcsolt.
Véletlenül megnyomták a főkapcsolót (ON/OFF gomb), vagy bármilyen tárgy került a gombra. Vegyen le mindent a vezérlőpanelről, és kapcsolja be újra a készüléket. Végezze el újra a beállítást.

F és számok láthatók
Ha megjelenik a kijelzőn egy F betű és számok követik, a készülék hibát észlelt. Az alábbi táblázat felsorolja, hogy mit tehet a hiba elhárítása érdekében.

9. ELADÁST KÖVETŐ SZOLGÁLTATÁS

A szervizmérnökkel történő kapcsolatfelvétel előtt ellenőrizze a következőket:
— a dugasz megfelelően be van illesztve és kötve.
Ha nem tudja beazonosítani a hibát, kapcsolja ki az eszközt — ne módosítsa azt — hívja fel az Eladást követő szolgáltatást. A készülékhez jótállási jegyet mellékelünk, amely garantálja a Szervizközpontban történő ingyenes javítást.

Főzőlap kijelző	Hiba	Intézkedés
F0	Érintővezérlés szoftverhibája.	Ha megjelenik a hiba, kapcsolja ki, majd vissza a főzőlap áramellátását. Ha továbbra is fennáll a hiba, hívja az eladást követő szolgáltatást. Ha normál működés közben hirtelen jelenik meg a hiba, hívja az eladást követő szolgáltatást.
Fc	Az érintővezérlés területe túl meleg, és kikapcsolta az összes főzőzónát.	Várjon, amíg lehűl. A főzőlap működése automatikusan helyreáll, ha a hőmérséklet eléri a normál értéket.
Ft	Meghibásodhatott az érintővezérlés hőmérséklet érzékelője	Várjon, amíg lehűl. Ha a hőmérséklet eléri a környezeti értéket, de a hibaüzenet továbbra is fennáll, hívja az eladást követő szolgáltatást.
FE	Meghibásodhatott az érintővezérlés hőmérséklet érzékelője.	Várjon, amíg lehűl. Ha a hőmérséklet eléri a környezeti értéket, de a hibaüzenet továbbra is fennáll, hívja az eladást követő szolgáltatást.
Fb	Bármelyik gomb túlérzékeny.	Ellenőrizze, hogy a főzőlap megfelelően van-e beszerelve. Ellenőrizze, hogy a gombok megfelelően hozzáérnek az üvegfelülethez.
FU / FJ	Biztonsági érintővezérlés hiba	Ennél a hibánál az érintővezérlés önellenőrzést hajt végre. A hiba eltűnik, ha az önellenőrzés végrehajtása kész. Ha továbbra is fennáll a hiba, hívja az eladást követő szolgáltatást.
FA	Biztonsági érintővezérlés hiba	Ennél a hibánál a szoftver önellenőrzést hajt végre. A hiba eltűnik, ha az önellenőrzés végrehajtása kész. Ha továbbra is fennáll a hiba, hívja az eladást követő szolgáltatást.
FC / Fd	Biztonsági érintővezérlés hiba	Ennél a hibánál a szoftver önellenőrzést hajt végre. A hiba eltűnik, ha az önellenőrzés végrehajtása kész. Ha továbbra is fennáll a hiba, hívja az eladást követő szolgáltatást.
Fr	Relé biztonsági hiba	Valamelyik relé meghajtó meghibásodott. Szüntesse meg a főzőlap áramellátását, majd egy perc elteltével kapcsolja vissza. Ha továbbra is fennáll a hiba, hívja az eladást követő szolgáltatást.

INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Zalecamy zachowanie instrukcji instalacji i obsługi na przyszłość, a przed zainstalowaniem płyty odnotowanie numeru seryjnego urządzenia, gdyby konieczne było skorzystanie z pomocy obsługi posprzedażowej.

OSTRZEŻENIE: urządzenie i niektóre z jego elementów nagrzewają się w trakcie działania. Należy zachować ostrożność, aby nie dotknąć elementów grzejnych. Dzieci poniżej 8 roku życia powinny przebywać z dala od urządzenia, chyba że są one pod stałym nadzorem osoby dorosłej.

OSTRZEŻENIE: należy korzystać wyłącznie z osłon płyty kuchennej zaprojektowanych przez producenta urządzenia lub wskazanych przez niego w instrukcji obsługi jako odpowiednie lub z osłon płyty kuchennej wbudowanych w urządzenie. Stosowanie nieprawidłowych osłon może doprowadzić do wypadków.

OSTRZEŻENIE: przyrządzanie na płycie potraw z użyciem tłuszczu lub oleju może być niebezpieczne i może skutkować pożarem. NIGDY nie należy próbować gasić pożaru wodą. Należy wyłączyć urządzenie, a następnie zakryć płomień, na przykład pokrywką lub kocem gaśniczym.

OSTRZEŻENIE: niebezpieczeństwo pożaru: powierzchnie płyty kuchennej nie służą do przechowywania przedmiotów.

OSTRZEŻENIE: jeśli powierzchnia jest pęknięta, nie dotykaj szyby i wyłącz urządzenie, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem.

Urządzenie to może być obsługiwane przez dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej bądź nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli są one pod nadzorem lub poinstruowano je w zakresie bezpiecznej obsługi urządzenia i zrozumiały one ewentualne zagrożenia. Dzieci powinny być pod nadzorem osoby dorosłej, która zapewni, że nie będą się one bawić tym urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie powinny być przeprowadzane przez dzieci bez nadzoru.

PRZESTROGA: proces gotowania powinien być nadzorowany. Krótki proces gotowania powinien być stale nadzorowany.

Aby uniknąć ryzyka mocnych oparzeń, dzieci powinny przebywać z dala od działających powierzchni grzejnych, również tuż po wyłączeniu ich, dopóki świeci się lampka informująca o gorącej jeszcze powierzchni.

Urządzenie to nie powinno być sterowane przez zewnętrzny regulator czasowy lub osobny system sterowania zdalnego.

W przypadku urządzeń z wbudowanymi lampami halogenowymi nie należy się w lampy te wpatrywać.

Podłączyć wtyczkę do kabla zasilającego odpowiedniego do wymaganego napięcia, prądu i obciążenia wskazanego na tabliczce oraz posiadającego styk uziemiający. Gniazdko musi być odpowiednie do obciążenia wskazanego na tabliczce i musi posiadać podłączony oraz działający styk uziemiający. Przewód uziemiający jest koloru żółto-zielonego. Czynność tę powinien przeprowadzić odpowiednio wykwalifikowany specjalista. W razie niekompatybilności pomiędzy gniazdkiem a wtyczką urządzenia należy poprosić wykwalifikowanego elektryka o wymianę gniazdka na inne odpowiedniego typu. Wtyczka oraz gniazdko powinny być zgodne z obowiązującymi w danym kraju przepisami w zakresie instalacji elektrycznej.

Podłączenie do źródła zasilania można wykonać również poprzez umieszczenie pomiędzy urządzeniem a źródłem zasilania wielobiegunowego wyłącznika, który wytrzyma maksymalne podłączone obciążenie i który będzie zgodny z obowiązującymi przepisami.

Żółto-zielony kabel uziemiający nie powinien być przerwany przez ten wyłącznik. Gniazdko oraz wyłącznik wielobiegunowy zastosowany do podłączenia powinien być po zainstalowaniu urządzenia łatwo dostępny.

Rozłączania można dokonywać dzięki dostępnej wtyczce lub wbudowanemu przełącznikowi w stałym okablowaniu, zgodnie z obowiązującymi przepisami w zakresie okablowania.

W razie uszkodzenia kabla zasilającego powinien go wymienić producent, serwisant lub inna wykwalifikowana osoba, aby uniknąć zagrożenia. Przewód uziemiający (żółto-zielony) na stronie zacisku musi być dłuższy niż 10 mm. Przekrój przewodów wewnętrznych musi być dostosowany do wartości mocy pobieranej przez płytę kuchenną (podanej na tabliczce znamionowej). Kabel zasilający musi być typu HO5V2V2-F.

Nie umieszczać na płycie kuchennej przedmiotów metalowych, takich jak noże, widelce, łyżki lub pokrywki. Mogą się one nagrzać.

Nie umieszczać na strefach grzejnych folii aluminiowej i naczyń plastikowych.

Po każdym użyciu płytę kuchenną należy przynajmniej w pewnym stopniu wyczyścić, aby zapobiec nawarstwianiu się brudu i tłuszczu. Pozostawiony brud lub tłuszcz przy kolejnym użyciu płyty kuchennej będzie się przypalał, powodując nieprzyjemny zapach, a także mogąc doprowadzić do ryzyka powstania pożaru.

Nigdy nie używać do czyszczenia urządzenia pary lub wody rozpylanej pod wysokim ciśnieniem.

Nie dotykać stref grzejnych podczas ich działania lub tuż po wyłączeniu ich.

Nigdy nie gotować jedzenia bezpośrednio na szklano-ceramicznej płycie kuchennej.

Zawsze korzystać z odpowiednich garnków.

Zawsze umieszczać patelnię na środku strefy, na której zamierza się gotować. Nie umieszczać nic na panelu sterowania.

Nie używać płyty kuchennej jako blatu roboczego.

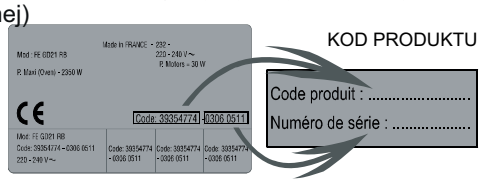
Nie używać powierzchni jako deski do krojenia.

Nie przechowywać nad płytą kuchenną ciężkich przedmiotów. Jeśli spadną one na płytę kuchenną, mogą spowodować uszkodzenia.

Nie używać płyty kuchennej do przechowywania jakichkolwiek elementów.

Nie przesuwać garnków/patelni po płycie kuchennej.

Tabliczka znamionowa (znajduje się pod dolną obudową płyty kuchennej)



1. OGÓLNE OSTRZEŻENIA

Poprzez umieszczenie oznaczenia CE na tym urządzeniu potwierdzamy, że urządzenie to jest zgodne z wszelkimi dotyczącymi tej kategorii produktu obowiązującymi prawnie wymogami europejskimi w zakresie bezpieczeństwa, zdrowia i środowiska

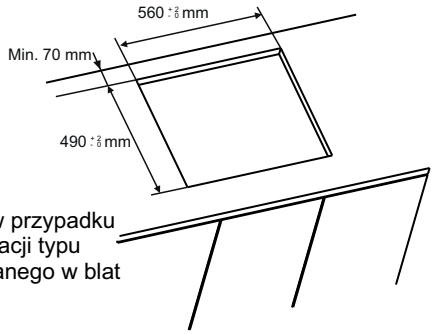
2. OCHRONA ŚRODOWISKA

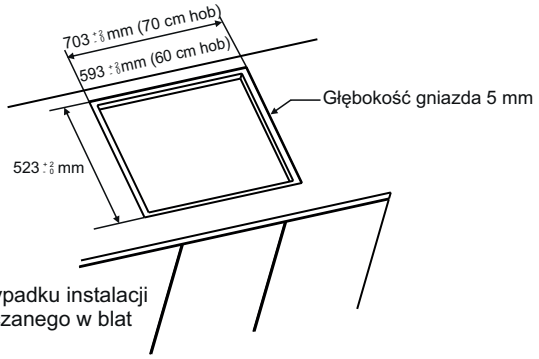
Urządzenie to posiada oznaczenie zgodne z dyrektywą europejską 2012/19/UE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE).
WEEE zawiera zarówno substancje zanieczyszczające (które mogą powodować negatywne skutki dla środowiska), jak i podstawowe komponenty (które mogą zostać ponownie użyte). Ważne jest poddawanie WEEE specyficznej obróbce, aby usuwać i prawidłowo utylizować wszelkie elementy zanieczyszczające, a także odzyskiwać i poddawać recyklingowi wszelkie możliwe materiały.
Ludzie mogą odgrywać ważną rolę w zapewnianiu, że WEEE nie stanie się problemem środowiskowym; ważne jest przestrzeganie pewnych podstawowych zasad:
• WEEE nie powinien być traktowany tak samo jak inne odpady domowe.
• WEEE powinien być przekazywany do właściwych punktów zbiórki odpadów obsługiwanych przez gminę lub zarejestrowane przedsiębiorstwa. W wielu krajach w przypadku dużych WEEE może być przewidziany odbiór bezpośrednio z posesji.
W wielu krajach, kiedy kupuje się nowe urządzenie, stare urządzenie można zwrócić sprzedawcy, który odbierze je za darmo na zasadzie „urządzenie za urządzenie", pod warunkiem, że urządzenie jest odpowiedniego typu i posiada te same funkcje co nowy dostarczony sprzęt.

3- INSTALACJA

Instalacja urządzenia domowego to dosyć skomplikowana czynność, która - jeśli zostanie przeprowadzona nieprawidłowo - może mieć poważne skutki dla bezpieczeństwa dóbr, mienia lub osób. Dlatego powinny ją przeprowadzać odpowiednio wykwalifikowane osoby zgodnie z obowiązującymi przepisami technicznymi.
W razie zignorowania powyższego zalecenia i powierzenia instalacji osobie niewykwalifikowanej producent zrzeka się wszelkiej odpowiedzialności za usterki techniczne urządzenia, niezależnie od tego, czy doprowadzą one czy nie do uszkodzeń dóbr lub mienia bądź obrażeń osób czy zwierząt.
Po wyjęciu urządzenia z opakowania należy się upewnić, czy nie jest ono uszkodzone. W przeciwnym razie skontaktować się ze sprzedawcą lub działem obsługi posprzedażowej producenta.
Upewnić się, że mebel, w którym urządzenie to będzie instalowane oraz wszelkie inne pobliskie meble wykonane są z materiałów odpornych na działanie wysokich temperatur (min. 100°C).
Ponadto wszystkie powłoki dekoracyjne powinny być umocowane przy użyciu kleju o wysokiej wytrzymałości.
Urządzenie może być wbudowane w mebel w sposób standardowy lub wpuszczany w blat.

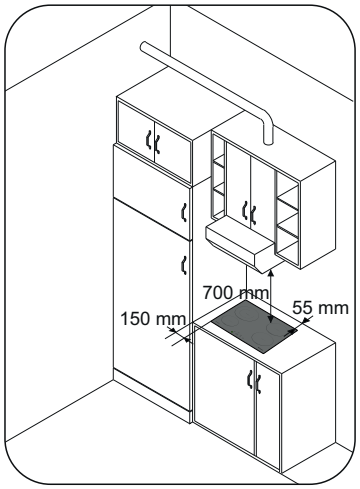
Blat kuchenny powinien mieć grubość od 25 do 45 mm.



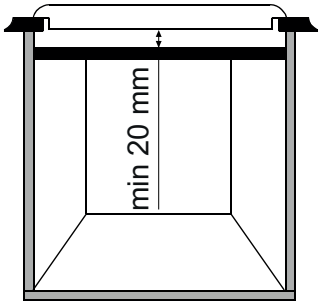


Uwaga: *Wymiary obwodu wewnętrznego są jednakowe jak w przypadku instalacji standardowej*

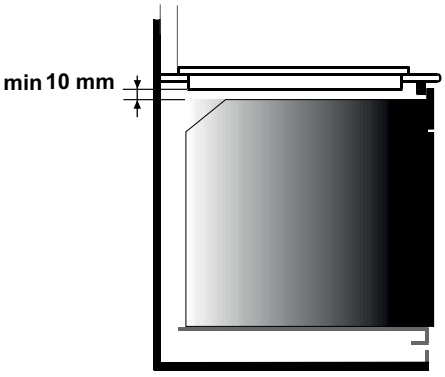
Należy pozostawić odległość wynoszącą przynajmniej 55 mm pomiędzy płytą kuchenną i ścianką tylną oraz przynajmniej 150 mm pomiędzy płytą kuchenną i pionowym meblem lub ścianami na stronie bocznej. Jeśli nad płytą kuchenną instalowany jest mebel, minimalna wymagana odległość to 700 mm.
W przypadku instalacji okapu kuchennego nad płytą kuchenną należy zapoznać się z wymogami w zakresie instalacji okapu kuchennego, jednak zazwyczaj odległość pomiędzy płytą kuchenną i okapem nie powinna być mniejsza niż 700 mm.



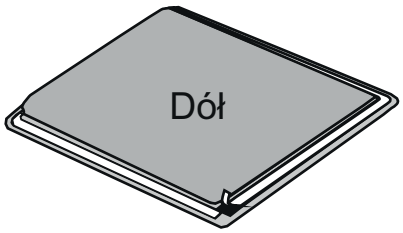
Jeśli dolna część płyty kuchennej przylega do miejsca, które zwykle jest dostępne i wykonuje się w nim czyszczenie lub inne czynności, należy 20 mm pod dolną częścią płyty kuchennej umieścić element oddzielający.



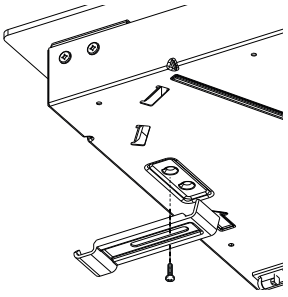
W przypadku instalowania pod płytą kuchenną piekarnika element oddzielający nie jest wymagany, a minimalna odległość pomiędzy dolną częścią płyty kuchennej i piekarnikiem nie powinna być mniejsza niż 10 mm. Nie instalować pod płytą kuchenną nieochłodzonego piekarnika i zainstalować piekarnik zgodnie z wymogami w zakresie jego instalacji.



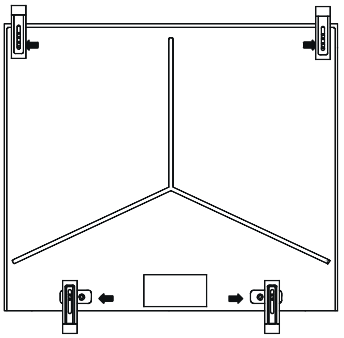
Do płyty kuchennej dołączono wodoszczelną uszczelkę. Ułożyć uszczelkę wokół dolnej części płyty zgodnie z opisem i upewnić się, że jest ona prawidłowo umocowana, aby uniknąć wycieków do znajdującego się pod nią mebla.



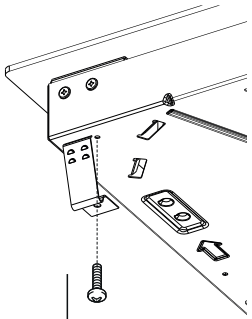
Normalny montaż:
- Wyjąć z worka z akcesoriami zaczepy mocujące i przykręcić je w miejscu wskazanym na dolnej obudowie. (Nie dokręcać śrub do zaczepów mocujących, powinny się one swobodnie poruszać).



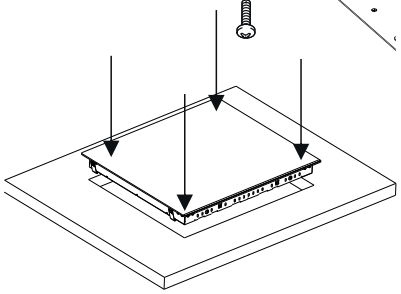
- Umieścić płytę w środkowej części wycięcia w blacie.
- Obrócić zaczepami i całkowicie je dokręcić.



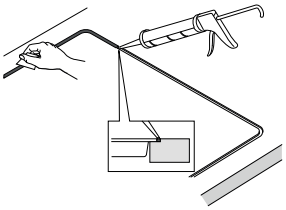
Szybki montaż: (W zależności od modelu)
Wyjąć z worka z akcesoriami cztery sprężyny i przykręcić je dolnej obudowy, jak pokazano na rysunku.



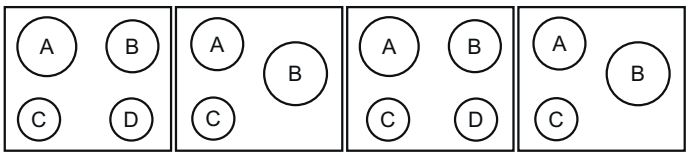
Wyśrodkować i włożyć płytę na miejsce.
Docisnąć boki płyty do momentu, w którym będzie ona całkowicie oparta o blat na całym jej obwodzie.



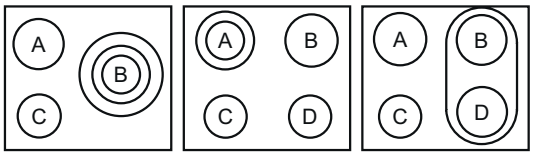
INSTALACJA PRZEWIDUJĄCA WPUSZCZENIE W BLAT
Po upewnieniu się, że pozycja płyty kuchennej jest prawidłowa wypełnić szczelinę pomiędzy blatem kuchennym a płytą silikonem. Wyrównać warstwę silikonu specjalną szpachelką lub palcem zwilżonym wodą z mydłem, zanim silikon stwardnieje.
Nie używać płyty kuchennej, dopóki warstwa silikonu nie będzie całkowicie sucha.



4. PRZYŁĄCZE ELEKTRYCZNE

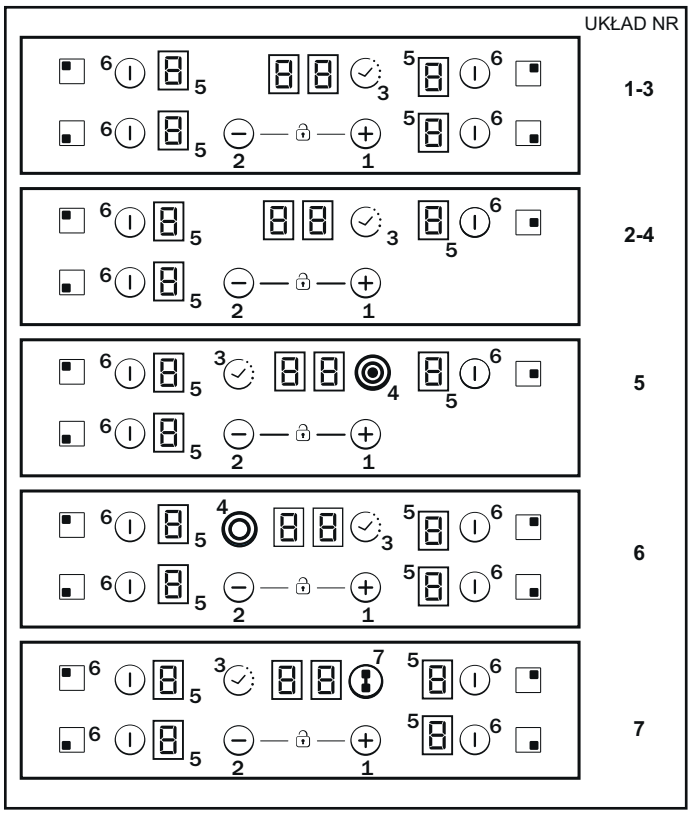


UKŁAD NR 1 UKŁAD NR 2 UKŁAD NR3 UKŁAD NR 4



UKŁAD NR 5 UKŁAD NR 6 UKŁAD NR 7

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



W zależności od modelu

1. „+”
2. „-”
3. MINUTNIK
4. Dioda dodatkowej strefy gotowania
5. Wskaźnik programowania strefy gotowania
6. Wybór strefy
7. Strefa połączona

Instalacja musi być zgodna z obowiązującymi normami i przepisami". Producent zrzeka się wszelkiej odpowiedzialności za jakiekolwiek uszkodzenia, które mogą być efektem nieprawidłowego lub nierozsądnego użytkowania urządzenia.
OSTRZEŻENIE: Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiekolwiek wypadki lub ich konsekwencje, które mogą mieć miejsce podczas użytkowania urządzenia nieuziemionego lub którego uziemienie nie ma zapewnionej prawidłowej ciągłości.
Przed podjęciem jakichkolwiek czynności w zakresie instalacji elektrycznej należy sprawdzić za pomocą miernika elektrycznego napięcie zasilania, regulację wyłącznika głównego, ciągłość uziemienia i prawidłowość zastosowanego bezpiecznika.
Przyłącze elektryczne do instalacji powinno zostać wykonane zgodnie z mocą znamionową urządzenia; należy zastosować wyłącznik wielobiegunowy.
Jeśli urządzenie posiada wyjście gniazdowe, musi być tak zainstalowane, aby możliwy był dostęp do takiego wyjścia.
Żółto-zielony przewód kabla zasilającego musi być podłączony do uziemienia zarówno źródła zasilania, jak i zacisków urządzenia.
W razie jakichkolwiek pytań dotyczących kabla zasilającego należy się zwracać do działu obsługi posprzedażowej lub do wykwalifikowanego technika.
Jeśli płyta kuchenna jest wyposażona w kabel zasilający, powinien on być podłączony do zasilania 220-240 V uwzględniającego właściwe fazy i przewód neutralny.

Można również podłączyć płytę kuchenną do następujących źródeł zasilania:
Trójfazowe 220-240 V3
Trójfazowe 380-415 V2N

Aby wykonać nowe przyłącze, należy postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami:
Przed wykonaniem przyłącza upewnić się, że instalacja jest zabezpieczona odpowiednim bezpiecznikiem i że posiada przewody o odpowiednim przekroju, by możliwe było prawidłowe zasilanie urządzenia.
Odwrócić płytę kuchenną tak, aby szklana strona była oparta o blat kuchenny, dbając o odpowiednie zabezpieczenie powierzchni szklanej.

Otworzyć pokrywę w następującej kolejności:

1 

2 

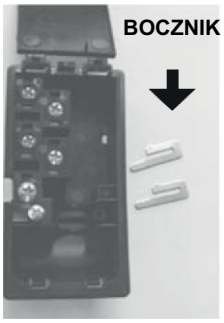
3 

- odkręcić zacisk kabla „1";
- znaleźć dwa zaczepy znajdujące się na bokach;
- umieścić końcówkę płaskiego śrubokręta w przedniej części zaczepu „2" i „3", docisnąć do wewnątrz i nacisnąć;
- wyjąć pokrywę.

Odłączanie przewodu zasilającego:
- Odkręcić śruby mocujące kostkę zaciskową, która zawiera boczniki i przewody kabla zasilającego;
- Wyciągnąć przewód zasilający.

Czynności, jakie należy przeprowadzić w celu wykonania nowego przyłącza:
- Wybrać kabel zasilający zgodnie z zaleceniami widocznymi w tabeli;
- Przełożyć kabel zasilający do zacisku;
- Odizolować końcówkę każdego przewodu kabla zasilającego na długości 10 mm, uwzględniając wymaganą długość kabla do podłączenia do kostki zaciskowej;
- - Zgodnie z instalacją, posługując się bocznikami, które pozyskano podczas pierwszej czynności, umocować przewód, jak pokazano na schemacie;
- Zamocować pokrywę;
- Przykręcić zacisk kabla.

Uwaga: należy się upewnić, że śruby płyty zaciskowej są prawidłowo dokręcone.
Czynności, jakie należy przeprowadzić w celu wykonania nowego przyłącza:
- Wybrać kabel zasilający zgodnie z zaleceniami widocznymi w tabeli;
- Przełożyć kabel zasilający do zacisku;
- Odizolować końcówkę każdego przewodu kabla zasilającego na długości 10 mm, uwzględniając wymaganą długość kabla do podłączenia do kostki zaciskowej;



- W zależności od typu instalacji należy użyć bocznikó, które pozyskano podczas pierwszej czynności i umocować przewód, jak pokazano w tabeli;
- Zamocować pokrywę;
- Przykręcić zacisk kabla.

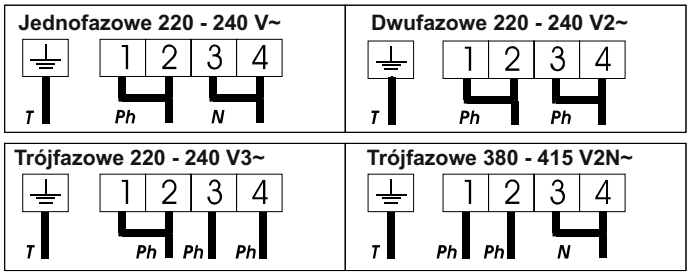
UWAGA:

Jeśli konieczna jest wymiana kabla zasilającego, należy podłączyć przewody zgodnie z następującymi kolorami/kodami:

NIEBIESKI	Neutralny	(N)
BRĄZOWY	Faza	(L)
ŻÓŁTO-ZIELONY	Uziemienie	⏚

Podłączenie do zacisków na kostce zaciskowej

	UKŁAD NR "1-6"	UKŁAD NR "7"
JEDNOFAZOWE lub DWUFAZOWE 220 - 240 V~		
Kabel HO5V2V2F	3x2,5 mm^2	3x4 mm^2
TRÓJFAZOWE 220 - 240 V3		
Kabel HO5V2V2F	4x1,5 mm^2	4x1,5 mm^2
TRÓJFAZOWE 380 - 415 V2N~		
Kabel HO5V2V2F	4x1,5 mm^2	4x1,5 mm^2



Ph = Faza N = Neutralny T = Uziemienie

5. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE GARNKÓW KUCHENNYCH UŻYWANYCH NA PŁYCIE

Używanie dobrej jakości garnków ma kluczowe znaczenie dla jak najlepszego działania posiadanej płyty kuchennej.



• **Należy zawsze stosować wysokiej jakości garnki o idealnie równym i odpowiednio grubym dnie:** używanie takich garnków zapobiegnie powstawaniu gorących punktów, które powodują przywieranie żywności. Grube metalowe garnki i patelnie zapewnią równomierne rozprowadzanie ciepła.

• **Upewnić się, że dół garnka lub patelni jest suchy:** podczas napełniania garnków płynem lub używania garnka, który umieszczony był w lodówce, należy się upewnić, że dół takiego garnka jest całkowicie suchy i dopiero wówczas umieścić go na płycie. Dzięki temu można zapobiec powstawaniu plam na płycie kuchennej.

• **Używać garnków, których średnica jest dostatecznie duża, aby całkowicie zakryć strefę grzejną:** rozmiar garnka powinien być nie mniejszy niż dana strefa grzejna. Jeśli będzie nieco większy, energia będzie wykorzystywana na maksymalnym poziomie.

WYBÓR GARNKÓW - Poniższa informacja powinna ułatwić wybór garnków, które będą odpowiednio działać.

Stal nierdzewna: *wysoce zalecana.* Zwłaszcza dobre są garnki z dnem kilkuwarstwowym. Dno kilkuwarstwowe łączy w sobie korzyści związane z zastosowaniem stali nierdzewnej (wygląd, trwałość i stabilność) z zaletami aluminium i miedzi (przewodzenie ciepła, równomierne rozprowadzanie ciepła).

Aluminium: *zalecane ciężkie.* Dobra przewodność. Pozostałości z aluminium czasami mogą wydawać się rysami na płycie kuchennej, ale można je usunąć, jeśli płyta zostanie od razu wyczyszczona.

Ze względu na niską temperaturę topnienia cienkie aluminium nie powinno być używane.

Żeliwo: *użytkowanie możliwe, ale niezalecane.* Niezapewnione odpowiednie działanie. Może porysować powierzchnię płyty.

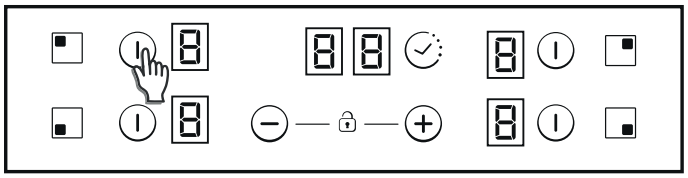
Dno miedziane/kamionka: *zalecane ciężkie.* Dobre działanie, ale miedź może pozostawiać resztki, które mogą wydawać się rysami na płycie. Resztki takie można usunąć, pod warunkiem, że płyta zostanie od razu wyczyszczona. Nie należy jednak dopuścić do wygotowania się wody w tego typu garnkach. Przegrzany metal może przywrzeć do szklanych płyt kuchennych. Przegrzany garnek miedziany pozostawi po sobie trwałą plamę na płycie kuchennej.

Porcelana/emalia: Dobre działanie wyłącznie w przypadku cienkiego, gładkiego i płaskiego dna.

Szkło/ceramika: *niezalecane.* Niezapewnione odpowiednie działanie. Może porysować powierzchnię płyty.

6. OBSŁUGA

Włączanie/wyłączanie strefy grzejnej



Aby włączyć daną strefę grzejną, dotknij przycisku włączania strefy na 400 ms. Usłyszysz długi sygnał dźwiękowy i przy danej strefie pojawi się wartość „0", która oznacza poziom mocy.

1) Jeśli poziom mocy dla którejkolwiek strefy grzejnej to 0, strefa taka wyłączy się automatycznie po 10 sekundach i zostanie wówczas wyemitowany sygnał wyłączenia.

2) Jeśli widoczne jest wskazanie nadal gorącej strefy grzejnej, na włączonym wskaźniku, ale z poziomem mocy 0, wskazanie „0" będzie migać.

3) Jeśli włączona jest funkcja blokady, nie można włączyć danej strefy grzejnej.

Aby wyłączyć daną strefę grzejną, dotknij jej przycisk i przytrzymaj przez około 1,2 s. Usłyszysz 3 krótkie sygnały dźwiękowe i jeśli dana strefa grzejna nadal jest gorąca, będzie widoczne wskazanie „H". Strefa grzejna zostanie wyłączona.

1) Jeśli poziom mocy dla którejkolwiek strefy grzejnej to 0, strefa taka wyłączy się automatycznie po 10 sekundach i zostanie wówczas wyemitowany sygnał wyłączenia.

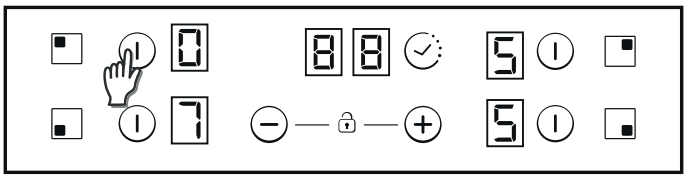
2) Jeśli wyłączona strefa grzejna nadal jest gorąca, będzie wyświetlane dla niej wskazanie „H".

3) Nawet jeśli włączona jest funkcja blokady, daną strefę grzejną można włączyć.

4) Jeśli tylko jedna strefa grzejna jest aktywna i zostanie ona wyłączona, usłyszysz 4 krótkie sygnały dźwiękowe, które oznaczają, że cała płyta kuchenna została wyłączona.

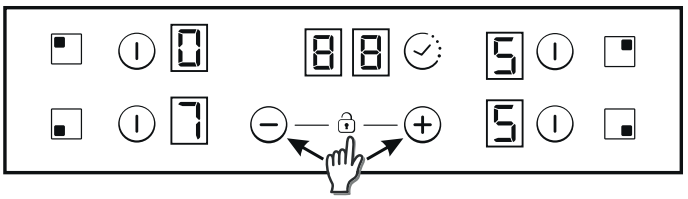
Opcja blokady rodzicielskiej

Gdy dana strefa jest już włączona, generowana jest mniejsza intensywność światła dla wybranych stref, które są włączone.



Gdy tylko jedna strefa jest włączona, strefa ta jest już wybrana domyślnie, więc nie jest wymagane krótkie naciśnięcie (150 ms) przycisku wyboru.

Zwiększanie/zmniejszanie poziomu mocy



Krótkie naciśnięcie przycisku '+' lub '-' powoduje zwiększanie lub zmniejszanie mocy danej strefy grzejnej: 0-1-2-3...9-P

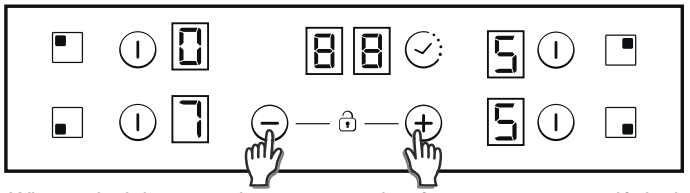
1. Dłuższe naciśnięcie przycisku '+' lub '-' powoduje ciągłe zwiększanie/zmniejszanie poziomu mocy. W przypadku szybkiego zwiększania mocy następuje zatrzymanie na poziomie 9 i w celu dodatkowego zwiększenia mocy konieczne jest kolejne krótkie naciśnięcie przycisku +. W przypadku szybkiego zwiększania/zmniejszania mocy nie słychać żadnego sygnału dźwiękowego.

2. W momencie osiągnięcia poziomu mocy P ponowne naciśnięcie przycisku + nie zmienia poziomu mocy na 0. I podobnie, osiągnięcie poziomu mocy 0 poprzez naciskanie przycisku - nie powoduje przejścia na poziom mocy P.

3. Jeśli dana strefa jest włączona i jej poziom mocy to, jeśli jest ona ciepła, 0 będzie migać. Po 10 sekundach 0 zniknie i zamiast niego będzie wyświetlana litera 'H'.

W przypadku wybrania danej strefy grzejnej i równoczesnego naciskania przycisków '+' i '-' poziom mocy zostanie zmieniony na '0', ale dana strefa grzejna nadal będzie wybrana przez 10 sekund. Jeśli dla danej strefy grzejnej ustawiono regulację czasową, regulator czasowy zostanie wyłączony. Działanie takie można podjąć wyłącznie w kilku sytuacjach w zależności od konfiguracji sterowania dotykowego. Poniższe przykłady podano jedynie w celach orientacyjnych. Osobiste doświadczenia powinny pozwolić użytkownikowi dostosować te ustawienia do własnych upodobań i przyzwyczajeń.

Opcja blokady rodzicielskiej



Włączenie jej następuje w momencie równoczesnego naciśnięcia przycisków '+' i '-'.

Następnie przy każdorazowym naciśnięciu przycisku wyświetlane będzie na 2 sekundy wskazanie „L". Stan elementów grzejnych nie ulegnie zmianie.

Aby wyłączyć blokadę rodzicielską, postępuj zgodnie z procedurą objaśnioną powyżej. Usłyszysz krótki sygnał dźwiękowy i wyświetlane będzie wskazanie „n". Płyta kuchenna pozostanie odblokowana.

Uwaga: Automatyczna blokada rodzicielska włącza się na 15 minut po całkowitym wyłączeniu płyty kuchennej. Funkcja ta będzie się uruchamiać automatycznie, ale wcześniej wymagane jest zaprogramowanie jej. Patrz punkt dotyczący ustawień użytkownika.

Strefy podwójne/potrójne

Aby włączyć podwójne rozszerzenie, powiązana strefa główna musi być już włączona i wskazywany poziom mocy musi być wyższy niż 0.

8.1 - Strefa podwójna włączona

1. krótkie naciśnięcie przycisku rozszerzeń powoduje włączenie rozszerzenia. Dioda nad tym przyciskiem zaświeca się, jeśli rozszerzenie zostanie włączone.
2. krótkie naciśnięcie przycisku stref połączonych powoduje włączenie strefy połączonej. Każdemu naciśnięciu przycisku stref połączonych towarzyszy krótki sygnał dźwiękowy

8.2 - Strefa potrójna włączona

1. krótkie naciśnięcie przycisku rozszerzeń powoduje włączenie 1. rozszerzenia. 1 dioda nad tym przyciskiem zaświeca się, jeśli 1. rozszerzenie zostanie włączone (lewa dioda w przypadku strefy potrójnej, środkowej i pojedyncza dioda w przypadku strefy podwójnej).
2. krótkie naciśnięcie przycisku rozszerzeń powoduje włączenie 2. rozszerzenia. 2 diody nad przyciskiem rozszerzeń zaświecają się, jeśli zostaną włączone 1. i 2. rozszerzenie.
3. krótkie naciśnięcie przycisku rozszerzeń powoduje wyłączenie 1. i 2. rozszerzenia

Każdemu naciśnięciu przycisku rozszerzeń towarzyszy krótki sygnał dźwiękowy.

Funkcja „Bridge"

Funkcję „Bridge" można włączyć wyłącznie wówczas, kiedy obie strefy grzejne są wyłączone. Po wybraniu jednej strefy grzejnej w celu włączenia funkcji „Bridge" dotknij przycisku funkcji „Bridge".
Emitowany jest sygnał dźwiękowy i zaświeca się dioda, jeśli dana strefa jest aktywna.
Oba elementy grzejne funkcji „Bridge" będą wybrane równocześnie.
Po wybraniu stref grzejnych, jeśli poziom mocy nie jest taki, jak oczekiwano, należy go zmienić za pomocą przycisków + i -.
Dla obu stref grzejnych funkcji „Bridge" będzie wskazywany jednakowy poziom mocy. Funkcja ta zostanie wyłączona:
- jeśli przycisk funkcji „Bridge" zostanie dotknięty w trybie ustawień;
- jeśli użytkownik wybierze poziom mocy „0".

Zabezpieczenie przed zalaniem

Kiedy coś (przedmiot lub płyn) naciska na dowolny przycisk przez ponad 5 sekund, co 30 sekund słychać 2 krótkie sygnały dźwiękowe i 1 sygnał długi. Płyta kuchenna zostanie wówczas wyłączona.
Symbol ten będzie nadal migał, jeśli problem nie ustąpi.

Regulator czasowy

Funkcję regulatora czasowego można włączyć wyznaczonym przyciskiem lub poprzez równoczesne dotknięcie przycisków '+' i '-'.
W obu przypadkach musi być wybrana strefa grzejna i jej poziom mocy musi być ustawiony na wartość wyższą niż „0".
Wybierz strefę, dla której ma być włączony regulator czasowy. Ustaw poziom mocy tej strefy na większy niż 0. Dla strefy, dla które ma być ustawiony regulator czasowy, pojawia się wskazanie.
Na wyświetlaczu regulatora czasowego widnieje wskazanie „0 0".
1) Czas działania regulatora można wybrać za pomocą przycisków „+" lub „-". Przy zmianie czasu nie jest emitowany żaden sygnał akustyczny.
2) Równoczesne naciśnięcie przycisków regulatora „+/-" powoduje wyzerowanie czasu (00).
3) Przytrzymanie naciśniętego przycisku „+" lub „-" podczas ustawiania czasu umożliwia szybsze wprowadzenie właściwego czasu.
4) W przypadku ustawiania czasu po osiągnięciu wartości „00" można przejść do „99" przyciskiem „-" i od „99" do „00" za pomocą przycisku „+".
5) Maksymalny możliwy do ustawienia czas to 99 minut.
6) Po upływie ustawionego czasu i usłyszeniu sygnału dźwiękowego należy nacisnąć dowolny przycisk, a wtedy alarm ustaje i wskazanie na regulatorze jest zerowane.
7) Ustawienie regulatora czasowego można zmienić, gdy ten już działa.
8) Poziom mocy regulowanych czasowo stref można zmieniać bez wpływu na ustawiony czas.
9) Ostatnia minuta będzie wyświetlana z uwzględnieniem sekund (w niektórych wersjach odliczanie takie jest widoczne wyłącznie wówczas, jeśli wejdziemy do trybu ustawiania czasu podczas odliczania ostatniej minuty).
10) Naciśnięcie przycisku regulatora czasowego bez wybrania jakiejkolwiek strefy grzejnej i kiedy żadna strefa nie jest regulowana czasowo, nic nie powoduje.
11) Naciśnięcie przycisku regulatora czasowego bez wybrania jakiejkolwiek strefy grzejnej i kiedy kilka stref jest regulowanych czasowo powoduje, że czas pokazywany za pomocą cyfr zmienia się w trybie obrotowym i pokazywany jest, którego wskaźnik mocy ma zaświecony znak dziesiętny.
12) Alternatywnie dla strefy, która jest regulowana czasowo, wyświetlana jest moc (5 s) i (0,5 s).
Na wyświetlaczu regulatora czasowego widnieje pozostały czas. Jeśli kilka stref jest regulowanych czasowo, wyświetlany jest najkrótszy pozostały czas i znak dziesiętny dla danej strefy grzejnej.

Wskazanie nadal gorącej strefy grzejnej (w strefach promieniujących -> obliczone)

Te same wskaźniki mogą być również wykorzystywane do wskazywania nadal gorącej strefy grzejnej. W tym celu konieczne jest określenie specjalnej tabeli czasu: Pozostały czas nagrzania = f (poziom mocy, czas działania).
Jeśli temperatura na powierzchni szklanej płyty kuchennej wynosi powyżej 65°C (wartość teoretyczna), o sytuacji takiej będzie świadczyć na danym wyświetlaczu wskazanie „H".
Aby temperatura wynosiła ponad 65°C, element grzejny musi działać przez określony czas. Czas taki zależy od poziomu mocy. Po upływie takiego czasu będzie widoczne ostrzeżenie o nadal gorącej strefie grzejnej po wyłączeniu danego elementu grzejnego.

Automatyczne bezpieczne wyłączenie

Jeśli poziom mocy nie ulegnie zmianie przez określony czas, dana strefa grzejna automatycznie wyłączy się.
Maksymalny czas, przez jaki dana strefa grzejna może być włączona, zależy od wybranego poziomu mocy.

Poziom mocy	Maksymalny czas włączenia (w godzinach)
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	2
P	2

UWAGA: gdyby w trakcie działania na najwyższych poziomach mocy mogło dość do przegrzania, układ sterujący płyty kuchennej spowoduje automatyczne wyregulowanie poziomu mocy, aby zabezpieczyć płytę przed przegrzaniem.

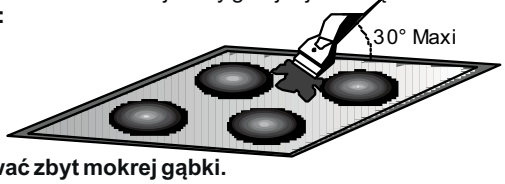
7. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Przed przeprowadzeniem jakichkolwiek czynności konserwacyjnych w zakresie płyty kuchennej należy pozwolić jej schłodzić się.
. Należy stosować wyłącznie produkty (środki czyszczące i skrobaki) zaprojektowane specjalnie do powierzchni szklano-ceramicznych. Można je nabyć w sklepach z artykułami przemysłowymi.
. Unikać rozlewania płynów, ponieważ mogą one szybko ulec przypaleniu na powierzchni płyty, a to utrudni ich wyczyszczenie.
. Zaleca się trzymać z dala od płyty kuchennej wszelkie substancje, które łatwo ulegają roztopieniu, na przykład elementy plastikowe, cukier lub produkty na bazie cukru.

KONSERWACJA:
- Nanieść kilka kropel specjalnego produktu do czyszczenia powierzchni płyt kuchennych.
- Przetrzeć wszelkie uciążliwe plamy miękką szmatką lub delikatnie zwilżonym ręcznikiem papierowym.
- Wytrzeć miękką szmatką lub ręcznikiem papierowym dopóki powierzchnia nie będzie czysta.

Jeśli wciąż na powierzchni są uciążliwe plamy:
- Nanieść nieco więcej kropel specjalnego produktu do czyszczenia powierzchni płyt kuchennych.
- Zeskrobać skrobakiem, trzymając go pod kątem 30° w stosunku do płyty kuchennej, dopóki plama nie zniknie.
- Wytrzeć miękką szmatką lub ręcznikiem papierowym dopóki powierzchnia nie będzie czysta.
- W razie potrzeby czynność powtórzyć.

KILKA WSKAZÓWEK:
Częste mycie pozostawia warstwę zabezpieczającą, która jest niezbędna, aby zapobiec powstawaniu rys i zużywaniu się powierzchni płyty. Upewnić się, czy powierzchnia jest czyta przed ponownym użyciem płyty kuchennej. Aby pozbyć się plam pozostawionych przez wodę, należy użyć kilku kropel białego octu lub soku cytrynowego. Następnie wytrzeć pochłaniającym ręcznikiem papierowym i kilkoma kroplami specjalnego środka czyszczącego.
Powierzchnia szklano-ceramiczna będzie odporna na zarysowania przez garnki o płaskim dnie, jednak zawsze lepiej jest podnosić je w celu przestawienia z danej strefy grzejnej na inną.
UWAGA:



Nie używać zbyt mokrej gąbki.
Nigdy nie używać noża ani śrubokręta.
Skrobak z ostrym ostrzem nie uszkodzi powierzchni pod warunkiem, że będzie trzymany pod kątem 30°.
Nigdy nie pozostawiać skrobaka z ostrym ostrzem w miejscu, do którego mają dostęp dzieci.
Nigdy nie używać produktów ściernych lub proszków czyszczących.
Metalowa obwódka: aby bezpiecznie wyczyścić metalową obwódkę, należy użyć wody z mydłem, przepłukać, a następnie przetrzeć do sucha miękką szmatką.

Wszelkie zmiany koloru powierzchni szklano-ceramicznej nie wpływają na działanie płyty ani stabilność powierzchni. Odbarwienia takie są zazwyczaj skutkiem przypalonych resztek żywności lub stosowania garnków wykonanych z takich materiałów, jak aluminium czy miedź; są to plamy trudne do usunięcia.

8. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Strefy grzejne nie umożliwiają gotowania na wolnym ogniu lub pozwalają na jedynie delikatne smażenie
Stosować wyłącznie patelnie z płaskim dnem. Jeśli pomiędzy patelnią a płytą grzejną jest szczelina, strefa grzejna nie przekazuje prawidłowo ciepła.
Dno patelni powinno całkowicie zakrywać daną strefę grzejną na całej jej średnicy.
Gotowanie trwa zbyt długo
Stosowane są nieodpowiednie garnki. Należy stosować wyłącznie garnki z płaskim dnem, które są ciężkie i których średnica jest przynajmniej jednakowa jak średnica strefy grzejnej.
Niewielkie rysy lub ślady otarcia na szklanej powierzchni płyty
Nieodpowiednie wyczyszczenie lub stosowanie garnków z szorstkim dnem; takie cząsteczki, jak ziarnka piasku lub soli pomiędzy płytą a dnem garnka. Patrz sekcja dotycząca czyszczenia: należy się upewnić, że dna garnków są czyste przed użyciem ich i używać jedynie garnków z równym płaskim dnem. Rysy można zmniejszyć wyłącznie poprzez prawidłowo wykonane czyszczenie.
Pozostałości metalu
Nie przesuwać aluminiowych garnków po powierzchni płyty kuchennej. Patrz zalecenia dotyczące czyszczenia.
Używasz prawidłowych materiałów, ale plamy nadal są widoczne. Użyj skrobaka z ostrym ostrzem i postępuj zgodnie ze wskazówkami w sekcji dotyczącej czyszczenia.
Ciemne plamy
Użyj skrobaka z ostrym ostrzem i postępuj zgodnie ze wskazówkami w sekcji dotyczącej czyszczenia.
Jasne powierzchnie na płycie kuchennej
Ślady po użyciu garnka aluminiowego lub miedzianego, ale również osady mineralne, po wodzie lub żywności; można je usunąć za pomocą mleczka do czyszczenia.
Karmelizacja lub stopniowy plastik na powierzchni płyty kuchennej
Patrz sekcja dotycząca czyszczenia.
Płyta kuchenna nie działa lub niektóre strefy grzejne nie działają
Boczniki nie są prawidłowo umieszczone na płytce zaciskowej.
Należy sprawdzić, czy przyłącze jest wykonane prawidłowo i czy panel sterowania nie jest zablokowany. Odblokować płytę kuchenną.
Płyta kuchenna nie wyłącza się.
Panel sterowania jest zablokowany. Odblokować płytę kuchenną.
Częstotliwość włączania/wyłączania stref grzejnych
Cykle włączania/wyłączania są różne w zależności od wymaganego poziomu grzania:
- niski poziom: krótki czas działania;
- wysoki poziom: długi czas działania.
Płyta kuchenna nie działa.
Sprawdzić stan bezpieczników/wyłączników w budynku. Sprawdzić, czy nie nastąpiła przerwa w dostawie energii elektrycznej.
Płyta kuchenna sama się wyłączyła.
Wyłącznik główny (przycisk WŁ./WYŁ.) został przypadkowo dotknięty lub na przycisku tym znajduje się jakiś przedmiot. Włączyć urządzenie ponownie po usunięciu wszelkich przedmiotów z przycisków. Wprowadzić ponownie swoje ustawienia.
Wyświetlana litera F i numery
Jeśli na wyświetlaczu widoczna jest litera F, a obok niej numery, w urządzeniu wystąpiła usterka. W poniższej tabeli przedstawiono działania, jakie można podjąć, aby naprawić dany problem.

9. OBSŁUGA POSPRZEDAŻOWA

Przed wezwaniem serwisanta należy sprawdzić, co następuje:
— czy wtyczka jest prawidłowo podłączona i czy nie zadziałał bezpiecznik;
Jeśli usterki nie można zidentyfikować, należy wyłączyć urządzenie, nie próbując podejmować samodzielnej naprawy, po czym wezwać serwisanta z punktu obsługi posprzedażowej. Urządzenie to posiada gwarancję, która zapewnia, że zostanie ono naprawione nieodpłatnie w punkcie serwisowym.

Wskazanie na wyświetlaczu	Usterka	Działanie
F0	Błąd oprogramowania sterowania dotykowego.	W razie pojawienia się takiego błędu należy odłączyć i ponownie podłączyć płytę kuchenną do źródła zasilania. Jeśli błąd nadal ma miejsce, należy wezwać serwisanta. Jeśli błąd taki pojawia się nagle w trakcie normalnego działania, należy wezwać serwisanta.
Fc	Strefa sterowania dotykowego jest zbyt gorąca i spowodowała wyłączenie wszystkich elementów grzejnych.	Poczekać na obniżenie się temperatury. Płyta kuchenna zostanie automatycznie przywrócona do działania w momencie osiągnięcia przez temperaturę normalnej wartości.
Ft	Czujnik temperatury sterowania dotykowego mógł ulec uszkodzeniu.	Poczekać na obniżenie się temperatury. Jeśli błąd taki nadal będzie miał miejsce, kiedy temperatura osiągnie wartość temperatury otoczenia, należy wezwać serwisanta.
FE	Czujnik temperatury sterowania dotykowego mógł ulec uszkodzeniu.	Poczekać na obniżenie się temperatury. Jeśli błąd taki nadal będzie miał miejsce, kiedy temperatura osiągnie wartość temperatury otoczenia, należy wezwać serwisanta.
Fb	Nadmierna czułość wszystkich przycisków.	Sprawdzić, czy płyta kuchenna jest prawidłowo zamontowana. Upewnić się, że przyciski stykają się prawidłowo z powierzchnią szklaną.
FU / FJ	Błąd zabezpieczenia przycisków	Błąd ten świadczy o autokontroli przycisków. Zniknie w momencie przywrócenia autokontroli do bezpiecznych wartości. Jeśli błąd nadal ma miejsce, należy wezwać serwisanta.
FA	Błąd zabezpieczenia przycisków	Błąd ten świadczy o autokontroli oprogramowania. Zniknie w momencie przywrócenia autokontroli do bezpiecznych wartości. Jeśli błąd nadal ma miejsce, należy wezwać serwisanta.
FC / Fd	Błąd zabezpieczenia przycisków	Błąd ten świadczy o autokontroli oprogramowania. Zniknie w momencie przywrócenia autokontroli do bezpiecznych wartości. Jeśli błąd nadal ma miejsce, należy wezwać serwisanta.
Fr	Błąd zabezpieczenia przekaźników	Mógł wystąpić problem z którymkolwiek ze sterowników przekaźników. Odłączyć płytę kuchenną od zasilania, poczekać minutę i podłączyć ponownie. Jeśli błąd nadal ma miejsce, należy wezwać serwisanta.

INSTRUCŢIUNI PRIVIND SIGURANŢA

Vă recomandăm să păstraţi instrucţiunile de instalare şi utilizare pentru o consultare ulterioară şi, înainte de a instala plita, reţineţi numărul de serie în caz că aveţi nevoie de ajutor de la serviciul post-vânzare.

AVERTISMENT: aparatul şi piesele accesibile devin fierbinţi în timpul funcţionării. Încercaţi să nu atingeţi elementele de încălzire. Copiii cu vârsta sub 8 ani nu trebuie lăsaţi în apropierea aparatului dacă nu sunt permanent supravegheaţi.

AVERTISMENT: utilizați numai protecții de plită concepute de către producătorul aparatului de gătit sau indicate de către producătorul aparatului în instrucțiunile de utilizare astfel cum este adecvat sau protecții de plită încorporate în aparat. Utilizarea unor protecții necorespunzătoare pot produce accidente.

AVERTISMENT: gătitul nesupravegheat pe o plită cu grăsime sau ulei poate fi periculos şi poate duce la producerea unui incendiu. Nu încercaţi NICIODATĂ să stingeţi un incendiu cu apă, ci opriţi aparatul şi apoi acoperiţi flacăra cu, de exemplu, un capac sau un material anti-incendiu.

AVERTISMENT: pericol de incendiu: nu depozitaţi articole pe suprafeţele de gătit.

AVERTISMENT: dacă suprafaţa este fisurată, nu atingeți sticla și opriţi aparatul pentru a evita posibilitatea electrocutării.

Acest aparat poate fi utilizat de copii cu vârstă de cel puţin 8 ani şi de persoane cu abilităţi fizice, senzoriale sau mentale sau lipsite de experienţă şi cunoştinţe dacă sunt supravegheate sau instruite cu privire la utilizarea în siguranţă a aparatului şi dacă înţeleg pericolele aferente. Copiii trebuie supravegheaţi pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul. Curăţarea şi întreţinerea efectuată de către utilizator nu se va face de către copii fără a fi supravegheaţi.

ATENȚIE: procesul de gătit trebuie supravegheat. Un proces de gătit pe termen scurt trebuie supravegheat continuu.

Recomandăm cu căldură să nu lăsaţi copiii în apropierea zonelor de gătit atunci când le folosiţi sau atunci când sunt oprite, atâta timp cât indicatorul de căldură reziduală este aprins, pentru a împiedica riscul de arsuri severe.

Acest aparat nu este destinat utilizării cu ajutorul unui temporizator extern sau al unui sistem separat de comandă la distanţă.

Dacă există elemente cu lampă cu halogen, nu priviţi fix în acestea.

Conectați un ștecher la cablul de alimentare care să poată suporta tensiunea, curentul și sarcina indicate pe etichetă și care să aibă contact de împământare. Priza trebuie să fie adecvată pentru sarcina indicată pe etichetă și trebuie să aibă contactul de împământare conectat și în funcțiune. Conductorul de împământare are culoarea galben-verde. Această operaţiune trebuie efectuată de un specialist având calificarea adecvată. În cazul incompatibilităţii dintre priză şi ştecherul aparatului, solicitaţi unui electrician calificat să înlocuiască priza cu un alt model adecvat. Ștecherul și priza trebuie să fie în conformitate cu normele curente din țara unde se efectuează instalarea.

Conexiunea la o sursă de alimentare poate fi realizată de asemenea prin așezarea unui disjunctor omnipolar între aparat și sursa de alimentare care să suporte sarcina maximă conectată și care să respecte legislația actuală.

Cablul de împământare verde-galben nu trebuie să fie întrerupt de disjunctor. Priza şi disjunctorul omnipolar utilizate pentru conexiune trebuie să fie uşor accesibile atunci când aparatul este instalat.

Deconectarea se poate realiza dacă ștecherul este accesibil sau dacă este încorporat un comutator în schema electrică fixă în conformitate cu regulile referitoare la schema electrică.

Dacă cablul de alimentare este deteriorat, trebuie înlocuit de către producător, de agenţii săi de service sau de persoane calificate similar pentru a evita pericolele. Conductorul de împământare (galben-verde) trebuie să fie mai lung de 10 mm pe partea cutiei de borne. Secțiunea conductorilor interni trebuie să fie corespunzătoare cu puterea absorbită de plită (indicată pe etichetă). Cablul de curent trebuie să fie de tip HO5V2V2-F.

Nu așezați obiecte metalice, cum ar fi cuțite, furculițe, linguri sau capace pe plită. Acestea s-ar putea încălzi.

Folia de aluminiu şi vasele de plastic nu trebuie aşezate pe zonele de încălzire.

După fiecare utilizare este necesară curăţarea parţială a plitei pentru a preveni acumularea de murdărie şi grăsime. Dacă rămâne, aceasta este gătită din nou atunci când se foloseşte plita şi arde, producând fum şi mirosuri neplăcute şi reprezintă un risc de propagare a incendiului.

Nu utilizaţi niciodată abur sau spray sub presiune pentru a curăţa aparatul.

Nu atingeţi zonele de încălzire în timpul funcţionării sau la scurt timp după utilizare.

Nu gătiţi niciodată mâncarea direct pe plita vitroceramică.

Utilizați întotdeauna vasele de gătit corespunzătoare.

Așezați întotdeauna vasul în centrul zonei pe care gătiţi. Nu așezați nimic pe panoul de comandă.

Nu utilizaţi plita ca suprafaţă de lucru.

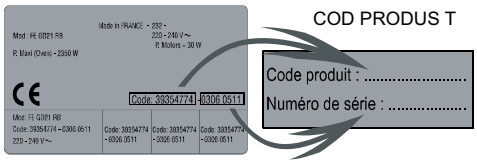
Nu utilizaţi suprafaţa ca tocător.

Nu depozitaţi articole grele deasupra plitei. Dacă acestea cad pe plită, o pot deteriora.

Nu utilizaţi plita pentru a depozita diverse articole.

Nu glisaţi vasele de gătit pe suprafaţa plitei.

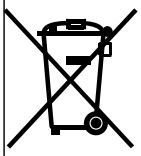
Plăcuță de identificare (aflată sub carcasa inferioară a plitei)



1. AVERTISMENTE GENERALE

Prin amplasarea marcajului CE pe acest produs, confirmăm faptul că îndeplinim toate cerinţele europene relevante privind siguranţa, sănătatea și mediul, aplicabile pentru această categorie de produse.

2. PROTEJAREA MEDIULUI

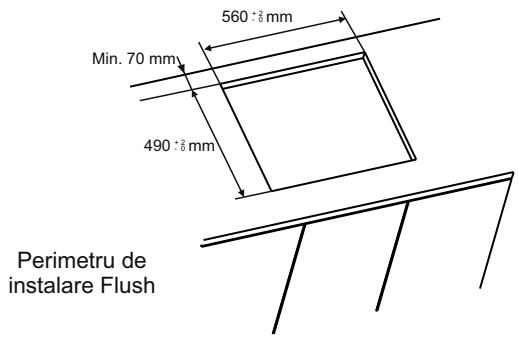


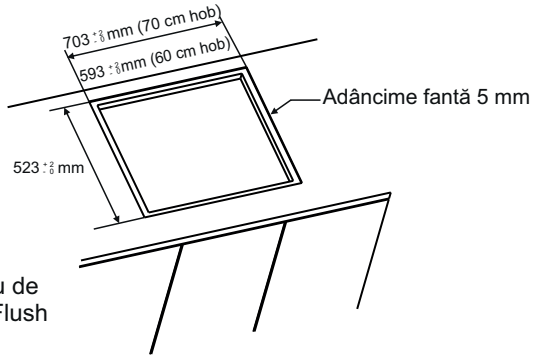
Acest aparat este marcat în conformitate cu Directiva europeană 2012/19/UE privind deşeurile de echipamente electrice și electronice (DEEE).
DEEE conţin atât substanţe poluante (care au consecinţe negative asupra mediului), cât şi componente de bază care pot fi reutilizate. Este important ca DEEE să fie supuse unor tratamente specifice, pentru a elimina corect toate elementele poluante şi pentru a recupera şi recicla toate materialele.
Persoanele joacă un rol important în a asigura ca DEEE să nu devină o problemă de mediu; este foarte important să respectaţi anumite reguli de bază:
• DEEE nu vor fi tratate ca deşeuri menajere.
• DEEE vor fi trimise la puncte de colectare corespunzătoare, gestionate de autoritățile municipale sau de companiile autorizate. În multe ţări, pentru DEEE mari este posibilă colectarea de la domiciliu.
• În multe țări, atunci când cumpăraţi un aparat nou, cel vechi poate fi returnat distribuitorului, care trebuie să îl colecteze gratuit la schimb, în măsura în care echipamentul este de tip similar și are aceleași funcții cu echipamentul livrat.

3- INSTALARE

Instalarea unui aparat electrocasnic poate fi o operațiune complicată care, dacă nu este efectuată corect, poate afecta în mod grav siguranţa bunurilor, proprietăților sau persoanelor. Din acest motiv, ar trebui să fie efectuată de o persoană calificată profesional în conformitate cu reglementările tehnice.
În cazul în care această recomandare este ignorată şi instalarea este realizată de o persoană necalificată, producătorul nu îşi asumă responsabilitatea pentru nicio defecţiune tehnică a produsului, fie că are ca rezultat sau nu deteriorarea bunurilor sau a proprietăților ori rănirea persoanelor sau a animalelor.
După ce ați îndepărtat ambalajul, asigurași-vă că aparatul nu este deteriorat, în caz contrar, contactați serviciul post-vânzare al furnizorului sau producătorului.
Asigurați-vă că mobilierul în care va fi montat aparatul și toată mobila din apropiere sunt confecționate din materiale care pot rezista la temperaturi ridicate (min 100 °C).
În plus, toate masele plastice stratificate decorative trebuie fixate cu adeziv cu rezistență ridicată..
Aparatul poate fi instalat într-un mobilier încorporat în modul „Standard” sau „Flush”.

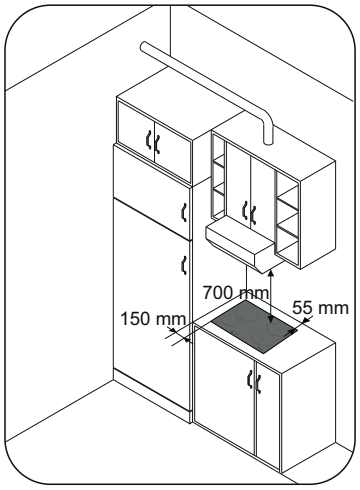
Grosimea blatului de lucru trebuie să fie între 25 și 45 mm.



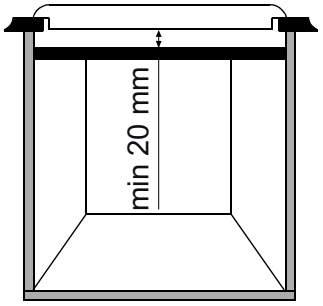


Observaţie: *Dimensiunile parametrului interior sunt aceleași ca la instalarea standard.*

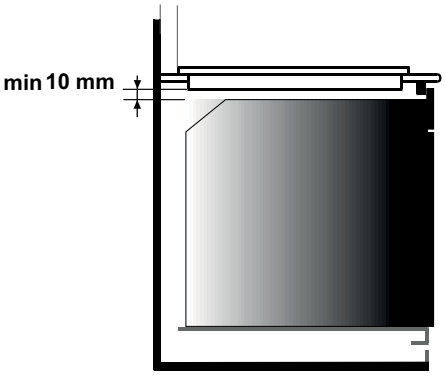
Lăsați o distanță de cel puțin 55 mm între plită și peretele din spate și cel puțin 150 mm între plită și mobilierul vertical sau pereții din partea laterală. Dacă se instalează mobilier deasupra plitei, distanța minimă recomandată este de 700 mm.
Când instalați o hotă deasupra plitei, consultați cerințele de instalare specificate pentru hotă, dar, în orice caz, distanța dintre plită și hotă trebuie să nu fie mai mică de 700 mm.



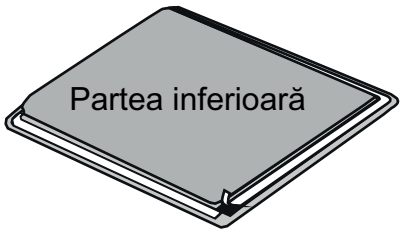
Dacă partea inferioară a plitei este adiacentă la o zonă accesibilă în mod normal pentru operațiuni de manipulare sau curățare, trebuie pus un separator la 20 mm sub partea inferioară a plitei.



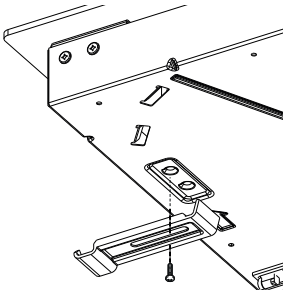
Când instalați un cuptor sub plită, separatorul nu trebuie pus, iar distanța minimă dintre partea inferioară a plitei și cuptor nu trebuie să fie mai mică de 10 mm. Nu instalați un cuptor care nu s-a răcit sub această plită și instalați cuptorul urmând propriile cerințe de instalare.



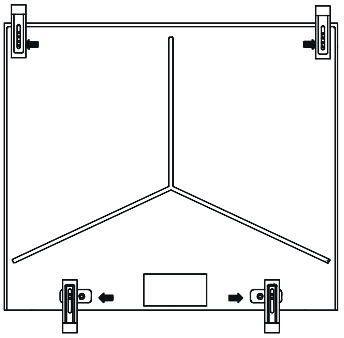
Împreună cu plita este livrată o garnitură de etanşare rezistentă la apă. Montaţi garnitura de etanşare în jurul părţii inferioare a plitei, astfel cum este descris şi asiguraţi-vă că este montată corespunzător pentru a evita orice scurgere în mobilierul de susţinere.



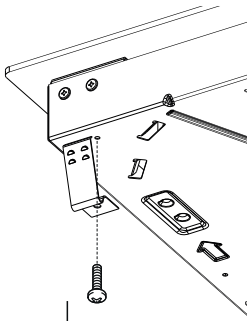
Fixare normală:
- Scoateţi clamele de fixare din geanta cu accesorii şi înşurubaţi-le în poziţia prezentată pe cutia inferioară. (Nu strângeţi şuruburile pentru a bloca clamele, acestea trebuie să se mişte liber)



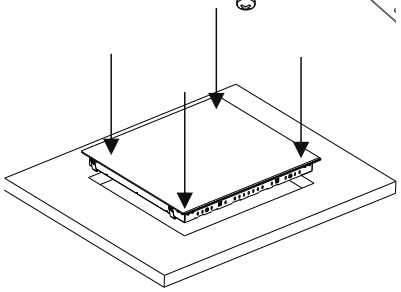
- Introduceţi plita în poziţia centrală a conturului.
- Rotiţi clamele şi strângeţi-le complet.



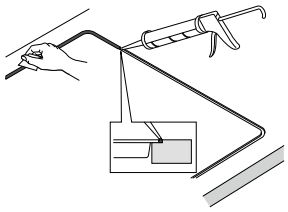
Fixare rapidă: (În funcţie de model)
Luaţi patru arcuri din geanta de accesorii şi înşurubaţi-le în cutia inferioară, astfel cum este prezentat în figură.



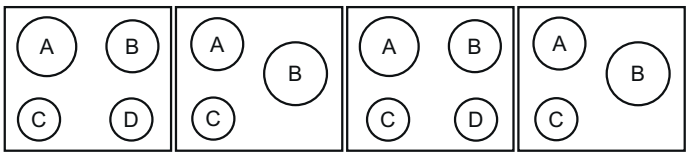
Centraţi şi introduceţi plita.
Apăsaţi părţile laterale ale plitei până când este susţinută în jurul întregului său perimetru



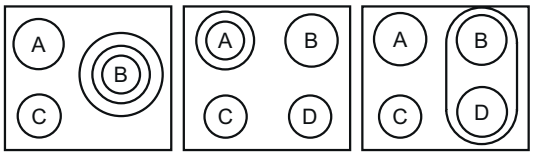
INSTALARE FLUSH
După ce aţi verificat ca poziţia plitei să fie corectă, umpleţi golul dintre blatul de lucru şi plită cu adeziv de silicon. Aplicaţi stratul de silicon cu o racletă sau cu un deget umed, umezit cu apă şi săpun înainte de a forma. Nu utilizaţi plita până când stratul de silicon este complet uscat.



4. CONEXIUNE ELECTRICĂ

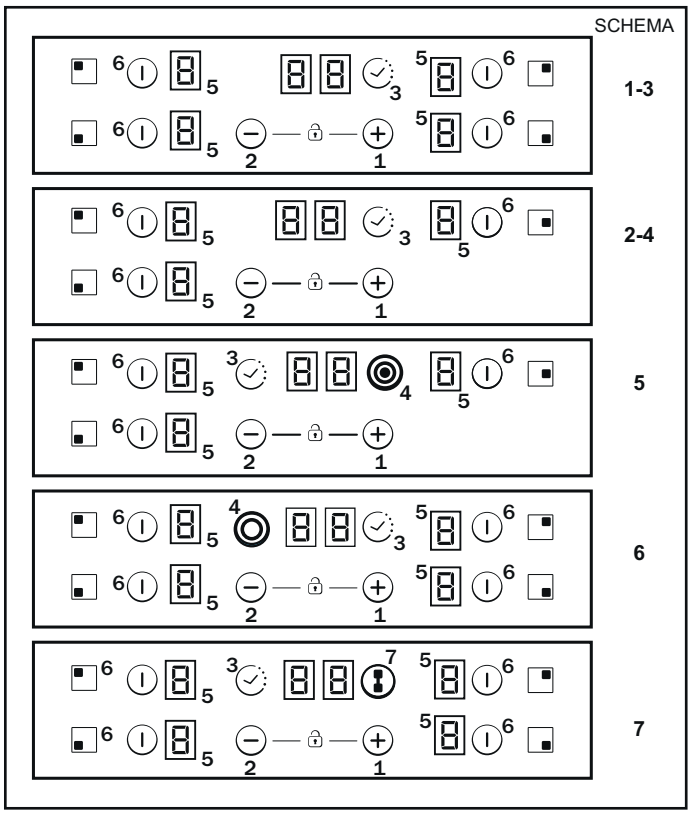


SCHEMA 1 SCHEMA 2 SCHEMA 3 SCHEMA 4



SCHEMA 5 SCHEMA 6 SCHEMA 7

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



În conformitate cu modelul

1. „+”
2. „-”
3. TEMPORIZATOR
4. Led suplimentar pentru zona de gătit
5. Indicator de programare pentru zona de gătit
6. Selectarea zonei
7. Punte

„Instalarea trebuie să respecte standardele şi directivele.“ Producătorul nu îşi asumă responsabilitatea pentru orice daune ce ar putea fi cauzate de utilizarea inadecvată sau iraţională.

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

Verificaţi întotdeauna, înaintea oricărei operaţiuni electrice, tensiunea curentului afişată pe contorul electric, reglarea disjunctorului, continuitatea legării la pământ a instalaţiei şi caracterul adecvat al siguranţei.

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 ieşire de priză, trebuie instalat astfel încât ieşirea de priză să fie accesibilă.

Firul galben/verde al cablului de alimentare trebuie legat la împământarea reţelei de curent şi a bornelor aparatului.
Orice întrebare aveţi 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 şi 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, asiguraţi-vă că instalaţia este protejată de o siguranţă corespunzătoare şi că este prevăzută cu fire cu o secţiune suficient de mare pentru a alimenta aparatul în mod normal.

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

Deschideţi capacul în următoarea ordine:

1



2



3



- deşurubaţi clema pentru fixarea cablului „1“;
- găsiţi cele două urechi amplasate pe laturi;
- puneţi lama unei şurubelniţe cu cap plat în faţa fiecărei urechi „2“ şi „3“, introduceţi şi apăsaţi;
- îndepărtaţi capacul.

Pentru a desface cablul de alimentare:
- Scoateţi şuruburile care fixează cutia de borne ce conţine barele de derivaţie şi conductorii cablului de alimentare;
- Scoateţi cablul de alimentare.

Operaţii ce trebuie efectuate pentru o conexiune nouă:
- Alegeţi cablul de alimentare în conformitate cu recomandările din tabel;
- Treceţi cablul de alimentare prin clemă;
- Dezveliţi 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 instalaţia şi cu ajutorul barelor de derivaţie pe care trebuia să le recuperaţi după prima operaţiune, montați conductorul aşa cum se indică în diagramă;
- Montaţi capacul;
- Înşurubaţi clema pentru fixarea cablului.

Observaţie: asiguraţi-vă că şuruburile cutiei de borne sunt strânse.
Operaţii ce trebuie efectuate pentru o conexiune nouă:
- Alegeţi cablul de alimentare în conformitate cu recomandările din tabel;
- Treceţi cablul de alimentare prin clemă;
- Dezveliţi 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 instalaţia şi cu ajutorul barelor de derivaţie pe care trebuia să le recuperaţi după prima operaţiune, montați conductorul aşa cum se indică în diagramă;
- Montaţi capacul;
- Înşurubaţi clema pentru fixarea cablului.

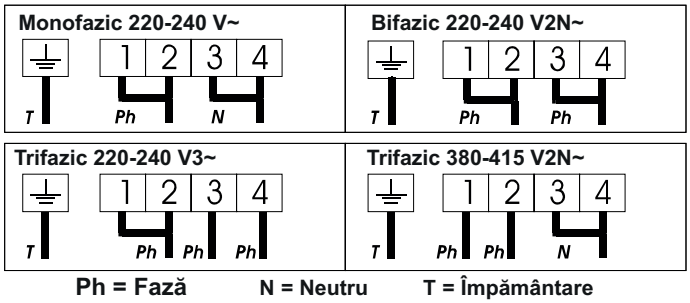


ATENŢIE:
Dacă trebuie să înlocuiţi cablul de alimentare, conectaţi firul în conformitate cu următoarele culori/coduri:

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



Ph = Fază **N = Neutru** **T = Împământare**

5. RECOMANDĂRI DE VASE DE GĂTIT PENTRU PLITĂ

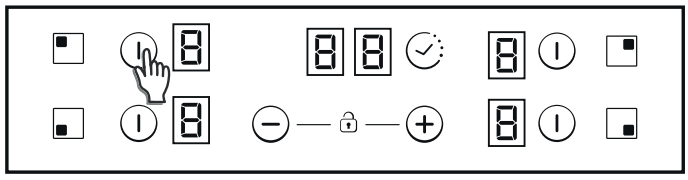
Utilizarea unor vase de gătit de bună calitate este esenţială pentru atingerea unei performanţe optime a plitei dvs.



• **Utilizaţi întotdeauna vase de gătit de bună calitate, cu bază perfect plată şi groasă:** utilizarea acestui tip de vase de gătit va preveni formarea de puncte fierbinţi care determină lipirea mâncării. Oalele şi tigăile din metal gros vor asigura o distribuire uniformă a căldurii.
• **Asiguraţi-vă că baza oalei sau tigăii este uscată:** atunci când umpleţi tigaia cu lichid sau folosiţi una care a fost depozitată în frigider, asiguraţi-vă că baza tigăii este complet uscată înainte de a o pune pe plită. Astfel nu veţi păta plita.
• **Utilizaţi tigăi ale căror diametru să fie suficient de mare pentru a acoperi suprafaţa unităţii:** dimensiunea tigăii nu trebuie să fie mai mică decât zona de încălzire. Dacă este puţin mai mare, energia va fi folosită cu eficienţă maximă.
ALEGEREA VASELOR DE GĂTIT - Următoarele informaţii vă vor ajuta să alegeţi vasele de gătit cu cea mai bună performanţă.
Oţel inoxidabil: *foarte recomandat.* Bun în special cu bază tip sandviş. Baza tip sandviş combină avantajele oţelului inoxidabil (aspect, durabilitate şi stabilitate) cu cele ale aluminiului sau cuprului (conductivitate termică, distribuire 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 şterse imediat.
Din cauza punctului de topire scăzut, nu trebuie utilizat aluminiu subţire.
Fontă: *se poate utiliza, dar nu este recomandat.* Performanţă slabă. Poate zgâria suprafaţa.
Bază din cupru/faianţă: *se recomandă pentru greutate mare.* Performanţă bună, dar cuprul poate lăsa reziduuri ce se văd ca zgârieturi. Reziduurile pot fi îndepărtate, dacă plita este curăţată imediat. Cu toate acestea, nu lăsaţi 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.
Porţelan/email: Performanţă bună doar dacă au o bază subţire, fină şi plată.
Vitroceramică: *nu se recomandă.* Performanţă slabă. Poate zgâria suprafaţa.

6. UTILIZARE

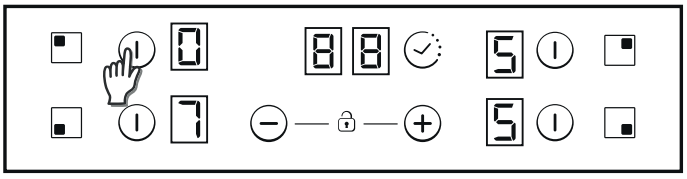
Porniți/opriți o zonă de încălzire



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 zon
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.

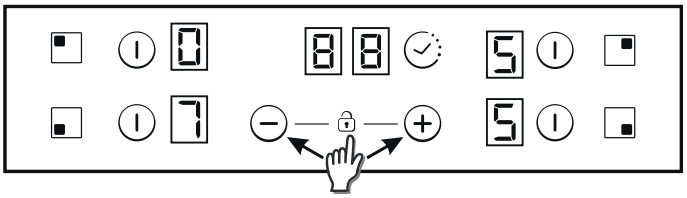
Selectarea unei zone

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



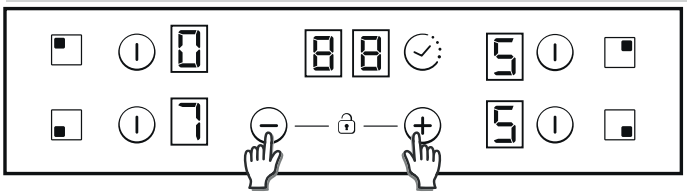
Dacă este pornită numai o zonă, această zonă este deja selectată în mod implicit, fără a fi nevoie să apăsați scurt (150 msec) pe tasta de selectare.

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. Experienţa personală este cea care vă va permite să adaptaţi aceste setări la gusturile şi obiceiurile dvs.

Opțiune 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.
Observaţie: 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) Apăsați simultan tastele „+/-” ale temporizatorului, temporizatorul este anulat (trece la 00).
3) Dacă tastele „+” sau „-” ale temporizatorului se mențin apăsate 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) Puteți regla timpul 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 afițat 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.

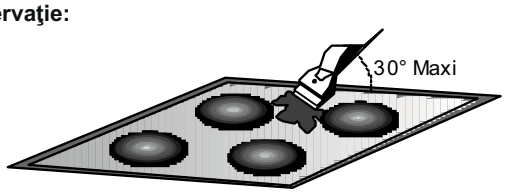
7. CURĂŢARE ŞI ÎNTREŢINERE

Înainte de a efectua orice lucrare de întreţinere asupra plitei, permiteţi-i să se răcească.
. Se pot utiliza doar produsele (creme şi raclete) create special pentru suprafeţele vitroceramice. Acestea pot fi achiziţionate din magazinele de bricolaj.
. Evitaţi vărsarea de lichide, deoarece orice element care cade pe suprafaţa plitei se va arde rapid şi va îngreuna curăţarea.
. Se recomandă să nu lăsaţi lângă plită substanţe care se pot topi, ca de exemplu articole din plastic, zahăr sau produse pe bază de zahăr.
ÎNTREȚINERE:
- Puneţi câteva picături de produs de curăţare special pe suprafaţa plitei.
- Frecaţi petele greu de îndepărtat cu o bucată de material moale sau cu prosoape de bucătărie din hârtie uşor umede.
- Ştergeţi cu o bucată de material moale sau cu un prosop de bucătărie din hârtie uscat până când suprafaţa este curată.

Dacă rămân pete greu de îndepărtat:
- Mai puneţi câteva picături de lichid de curăţare special pe suprafaţă.
- Răzuiţi cu o racletă, ţinând-o la un unghi de 30° faţă de plită, până când pata dispare.
- Ştergeţi cu o bucată de material moale sau cu un prosop de bucătărie din hârtie uscat până când suprafaţa este curată.
- Repetaţi operaţiunea, dacă este necesar.

CÂTEVA SUGESTII:
Curăţarea frecventă formează un strat de protecţie, esenţial pentru prevenirea zgârieturilor şi uzurii. Asiguraţi-vă că suprafaţa este curată înainte de a utiliza din nou plita. Pentru a îndepărta urmele lăsate de apă, folosiţi câteva picături de oţet alb sau suc de lămâie. Ştergeţi apoi cu hârtie absorbantă şi cu câteva picături de lichid de curăţare special. Suprafaţa vitroceramică va rezista la mişcările făcute de vasele de gătit cu baza plată, cu toate acestea, se recomandă să le ridicaţi atunci când le mutaţi dintr-o zonă în alta.

Observaţie:



Nu utilizaţi un burete prea ud.
Nu utilizaţi niciodată un cuţit sau o şurubelniţă.
O racletă cu lamă nu va deteriora suprafaţa atâta timp cât o ţineţi la un unghi de 30°.
Nu lăsaţi niciodată racleta cu lamă la îndemâna copiilor.
Nu utilizaţi niciodată produse abrazive sau prafuri de curăţat.
Partea metalică: pentru a curăţa în siguranţă partea metalică, spălaţi cu apă şi săpun, clătiţi şi apoi ştergeţi cu o cârpă uscată.

Nicio modificare a culorii suprafeţei vitroceramice nu îi va afecta funcţionarea 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 prăjesc doar încet
Utilizați tigăi cu baza plată. Dacă se vede lumină între tigaie şi plită, înseamnă că zona nu transmite corect căldura.
Baza tigăii trebuie să acopere în totalitate zona selectată.

Gătitul este prea lent
Se utilizează tigăi inadecvate. Utilizați doar ustensile cu bază plată, grele şi cu un diametru cel puţin la fel de mare cu zona de gătit.

Mici zgârieturi sau abraziuni pe suprafaţa de sticlă a plitei
Curăţarea este incorectă sau se utilizează tigăi cu bază aspră; particule de tipul granulelor, nisipului sau sării dintre plită şi baza tigăii. Consultaţi secţiunea „CURĂŢARE“; asiguraţi-vă că baza tigăilor este curată înainte de utilizare şi folosiţi doar tigăi cu baza fină. Zgârieturile pot fi diminuate doar dacă se efectuează corect curăţarea.

Urme de metal
Nu glisaţi vasele de aluminiu pe plită. Consultaţi recomandările privind curăţarea.
Utilizați materialele corecte, dar petele persistă. Utilizați o racletă şi urmaţi instrucţiunile din secţiunea „CURĂŢARE“.

Pete închise la culoare
Utilizați o racletă şi urmaţi instrucţiunile din secţiunea „CURĂŢARE“.

Suprafeţe deschise la culoare pe plită
Urme de la tigăile de aluminiu sau cupru, dar şi depozite minerale, de apă sau mâncare; pot fi îndepărtate utilizând un agent de curăţare cremos.

Caramelizare sau plastic topit pe plită.
Consultaţi secţiunea „CURĂŢARE“.

Plita nu funcţionează sau anumite zone nu funcţionează
Derivaţiile nu sunt poziţionate corect pe cutia de borne.
Verificaţi dacă este făcută conexiunea şi dacă panoul de comandă este blocat. Deblocaţi plita.

Plita nu se decuplează.
Panoul de comandă este blocat. Deblocaţi plita.

Frecvenţa operaţiilor de pornire/oprire pentru zonele de gătit
Ciclurile pornit-oprit variază în funcţie de nivelul de căldură dorit:
- nivel scăzut: timp de funcţionare scurt,
- nivel ridicat: timp de funcţionare lung.

Partea superioară pentru gătit nu funcționează.
Verificați starea siguranțelor/disjunctoarelor 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, verificaţi următoarele:
- dacă ştecherul este corect introdus şi legat la siguranţă;
Dacă nu puteţi identifica eroarea, opriți aparatul - nu îl forţaţi - şi apelaţi centrul de servicii pentru îngrijire ulterioară. Aparatul este furnizat cu un certificat de garanţie care specifică faptul că va fi reparat gratuit la centrul de service.

Afișaj încălzitor	Defecţiune	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 rcupera complet atunci când temperatura atinge o valoare normală.
Ft	Senzorul de temperatură al comenzii 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 comenzii 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 dispare 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 dispare 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 dispare când auto-verificarea revine la valoarea sigură. Dacă eroarea persistă, apelați la serviciul post-vânzare.
Fr	Eroare de securitate relee	Orice unitate de releu poate avea o problemă. Îndepărtați partea superioară de gătiti de la rețeaua de alimentare, așteptați un minut și porniți din nou. Dacă eroarea persistă, apelați la serviciul post-vânzare.

NAVODILA ZA VARNO UPORABO

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 poprodajnega 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 zaščite kuhalnih plošč, ki jih je izdelal proizvajalec naprave za kuhanje ali ki jih je proizvajalec navedel v uporabniških navodilih kot primerne, ali zaščite, 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, pooblaščene 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.

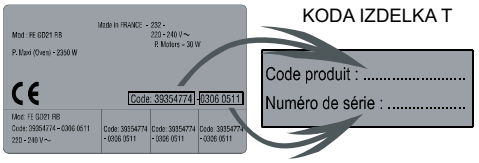
Površine ne uporabljajte kot rezalno ploščo.

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.

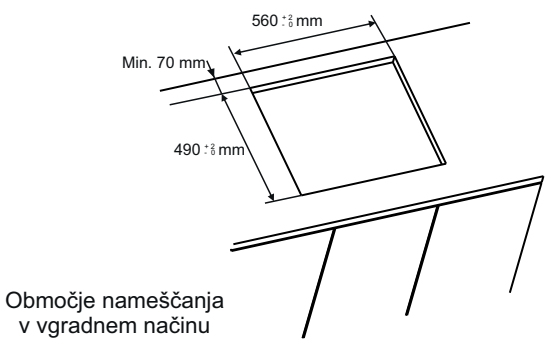
2. VAROVANJE OKOLJA

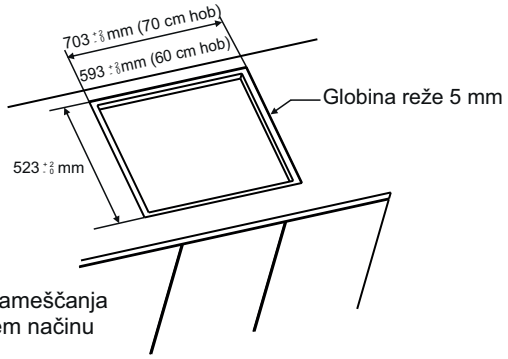
Ta naprava je označena skladno z določili Evropske Direktive 2012/19/EU o odpadni električni in elektronski opremi (OEEO).
Ta oprema vsebuje tako strupene snovi (ki imajo lahko negativne vplive na okolje) kot tudi osnovne komponente, ki jih je možno ponovno uporabiti. Tovrstno odpadno opremo je obvezno 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 laminate pritrditi z lepilom z visoko odpornostjo.
Napravo lahko namestite v vgrajeno pohištvo v načinu "Standard" ali "Vgradni".

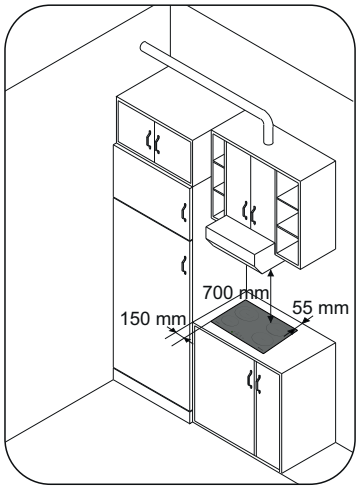
Debelina delovne plošče mora biti med 25 in 45 mm.



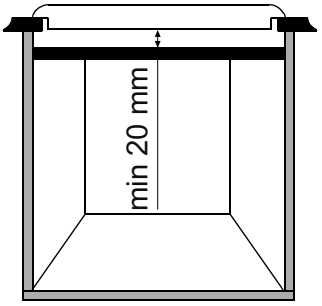


Opomba: *Dimenzije notranjega obsega so enake pri standardni namestitvi.*

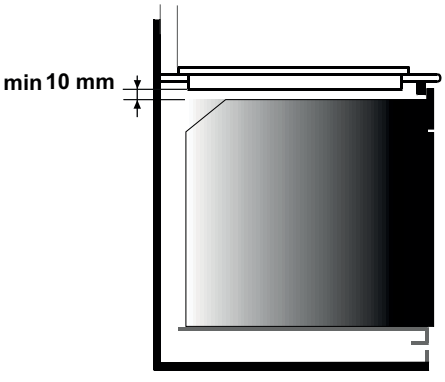
Med kuhalno ploščo in zadnjo steno mora biti najmanj 55 mm in najmanj 150 mm med kuhalno ploščo in navpičnim pohištvom ali stenami na bočni strani. Če boste nad kuhalno ploščo vgradili pohištvo, mora najmanjša razdalja znašati 700 mm.
Pri nameščanju nape nad kuhalno ploščo, si oglejte pogoje namestitve za napo, vendar pa v nobenem primeru ne sme biti razdalja med kuhalno ploščo in napo manjša od 700 mm.



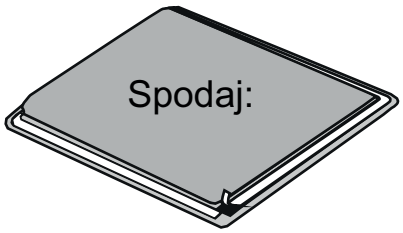
Če spodnji del kuhalne plošče meji na območje, ki je običajno dostopno za delo ali čiščenje, mora biti 20 mm pod spodnjim delom plošče nameščen ločevalnik.



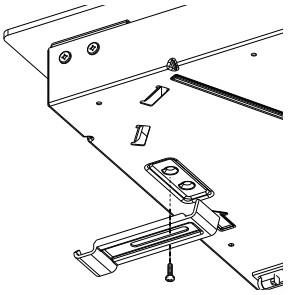
Pri nameščanju pečice pod kuhalno ploščo ne smete namestiti ločevalnika, najmanjša razdalja med spodnjim delom plošče in pečico pa ne sme biti manjša od 10 mm. Pod to kuhalno ploščo ne nameščajte pečice, ki ni ohlajena in jo namestite v skladu z njenimi zahtevami za vgradnjo



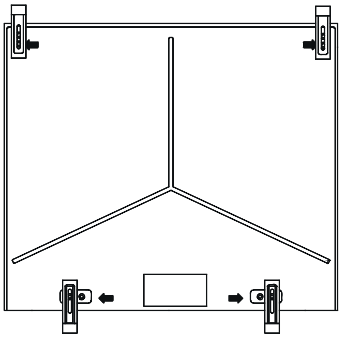
Kuhalni plošči je priloženo vodotesno tesnilo.
Namestite tesnilo okoli spodnje plošče, kot je opisano in poskrbite, da je ustrezno nameščeno, da se izognete uhajanju v podporno pohištvo.



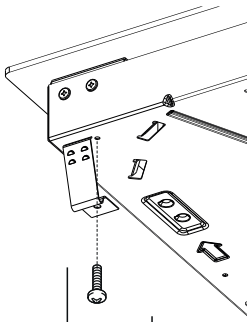
Normalna pritrditev:
- Vzemite pritrdilne spone iz vrečke za pribor in jih privijte v položaj, prikazan v spodnjem okviru. (Vijakov ne zategnite tako, da blokirate spone, te se morajo prosto gibati)



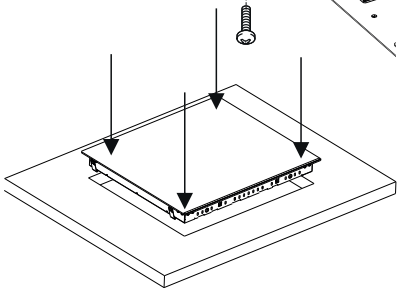
- Vstavite kuhalno ploščo v sredino izreza.
- Obrnite spone in jih do konca zategnite.



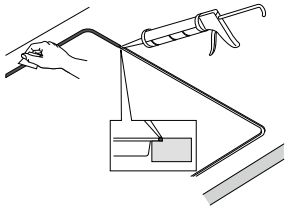
Hitra pritrditev: (Odvisno od modela)
Iz vrečke za pribor vzemite štiri vzmeti in jih privijte na spodnji okvir, kot je prikazano na sliki



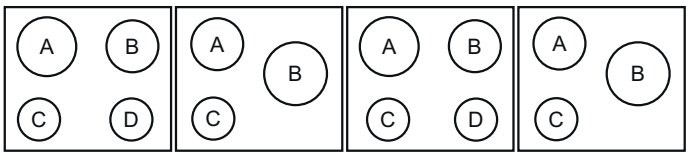
Kuhalno ploščo centrirajte in vstavite.
Stiskajte stranice kuhalne plošče, dokler ta ni podprta okoli celotnega obsega.



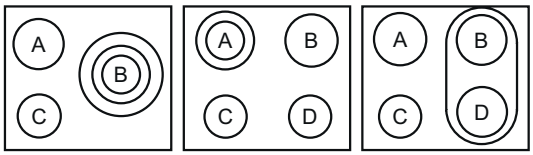
VGRADNA NAMESTITEV Potem, ko ste preverili pravilnost položaja kuhalne plošče, zapolnite razmik med delovno ploščo in kuhalno ploščo s silikonskim lepilom. Silikonsko plast izravnajte s strgalom ali s prstom, ki ga namočite v vodo in milo, preden se strdi.
Kuhalne plošče ne uporabljajte, dokler se plast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



4. PRIKLJUČITEV NA ELEKTRIČNO NAPETOST

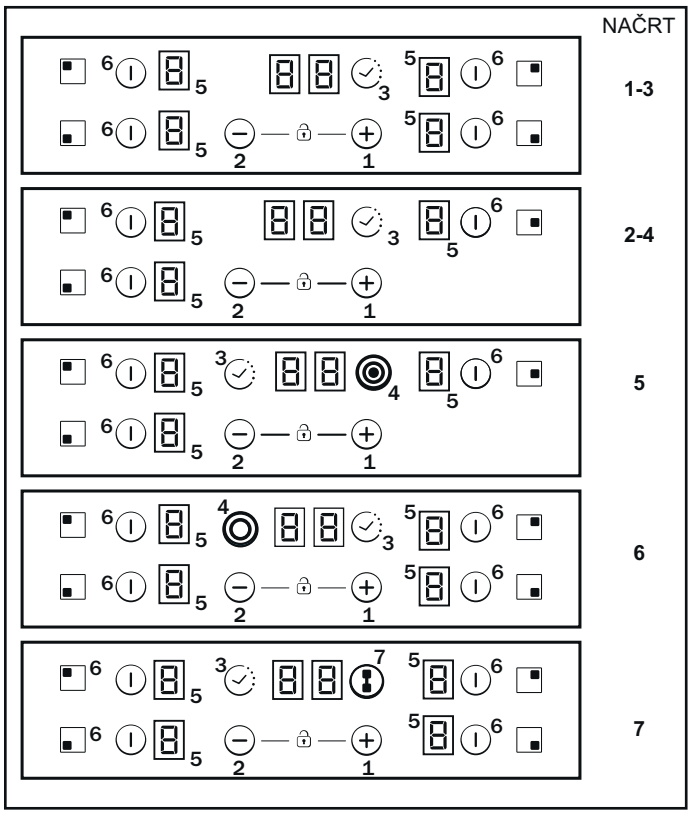


NAČRT 1 NAČRT 2 NAČRT 3 NAČRT 4



NAČRT 5 NAČRT 6 NAČRT 7

	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

1. »+«
2. »-«
3. ČASOVNIK
4. Dodatna led lučka kuhalne cone
5. Indikator programiranja kuhalne cone
6. Izbira cone
7. 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 ustrezno 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:

1



2



3

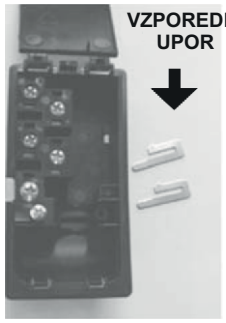


- odvijte kabelsko spono »1«;
- poiščite oba jezička, ki se nahajata na straneh;
- postavite rezilo ravnega izvijača pred vsak zavihek »2« in »3« , potisnite in pritisnite;
- odstranite pokrov.

Za sprostitev 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.

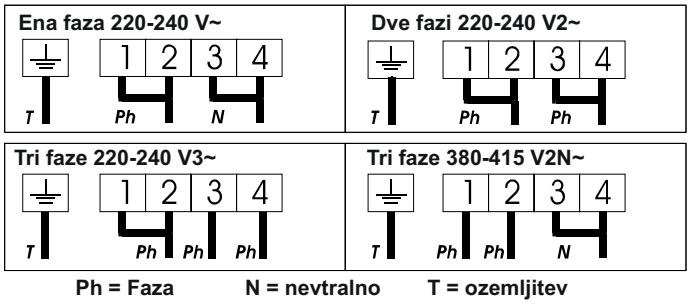


POZOR:
Če je treba zamenjati napajalni kabel, priključite žico v skladu z naslednjimi barvami/kodami:

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 mm²	3x4 mm²
TRI FAZE 220-240 V3~		
Kabel HO5V2V2F	4x1,5 mm²	4x1,5 mm²
TRI FAZE 380-415 V2N~		
Kabel HO5V2V2F	4x1,5 mm²	4x1,5 mm²



Ph = Faza N = nevtralno T = ozemljitev

5. NASVET GLEDE POSODE ZA KUHALNO PLOŠČO

Uporaba kakovostne kuhinjske posode je ključnega pomena za zagotavljanje najboljše učinkovitosti vaše kuhalne plošče



• **Vedno uporabite kakovostno kuhinjsko posodo s popolnoma ravnim in debelim dnom:** uporaba tovrstne posode bo preprečila vroče točke, ki povzročajo lepljenje hrane na posodo. Debeli kovinski lonci in ponve zagotavljajo enakomerno porazdelitev vročine.

• **Poskrbite, da bo dno lonca ali ponve suho:** Pri polnjenju posod s tekočino ali pri uporabi posode, ki je bila shranjena v hladilniku, poskrbite, da je dno posode popolnoma suho, preden jo postavite na kuhalno ploščo. To preprečuje madeže na kuhalni plošči.

• **Uporabljajte posode, ki imajo dovolj širok premer, da popolnoma pokrijejo površino enote:** Velikost posode ne sme biti manjša kot območje segrevanja. Če je malenkost širša, bo energija izkoriščena z maksimalnim učinkom.

IZBIRA KUHINJSKE POSODE - Naslednje informacije vam bodo pomagale izbrati kuhinjsko posodo, ki bo dala dobre rezultate.

Nerjaveče jeklo: *zelo priporočljivo.* Zlasti dobro z večplastnim dnom. Večplastno dno združuje prednosti nerjavečega jekla (videz, trpežnost in stabilnost) s prednostmi aluminija ali bakra (toplotna prevodnost, enakomerna porazdelitev toplote).

Aluminij: *priporočljiva je velika teža.* Dobra prevodnost. Ostanki aluminija se včasih pojavijo kot praske na kuhalni plošči, vendar jih je mogoče odstraniti s takojšnjim čiščenjem.
Zaradi nizkega tališča se ne sme uporabljati tankega aluminija.

Lito železo: *uporabno, vendar ni priporočljivo.* Slaba učinkovitost. Lahko povzroči praske na površini.

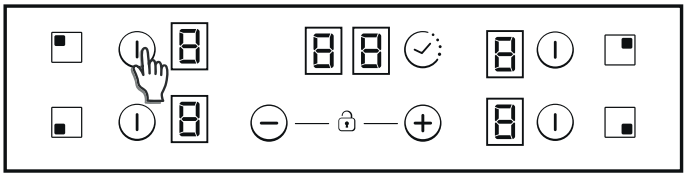
Bakreno dno/kamnita posoda: *priporočljiva je velika teža.* Dobra učinkovitost, vendar lahko baker pušča sledi, ki se lahko pojavijo kot praske. Sledi je mogoče odstraniti, če kuhalno ploščo očistite takoj. Vendar ne dovolite, da bi ta posoda kuhala na suho. Pregreta kovina se lahko veže s steklenimi kuhalnimi ploščami. Pregreti bakreni lonec bo pustil sledi, ki bodo trajno umazale kuhalno ploščo.

Porcelan/emajl: Dobra učinkovitost samo pri tankem, gladkem in ravnem dnu.

Steklokeramika: *ni priporočljiva.* Slaba učinkovitost. Lahko povzroči praske na površini.

6. UPORABA

VKLOP/IZKLOP cone grelca

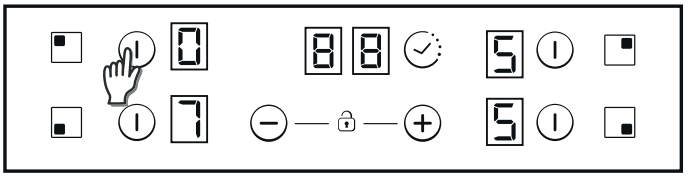


Za VKLOP grelca se dotaknite katere koli cone grelca za 400msek. Slišali boste dolg pisk, na številčnici ciljne cone pa se bo pojavila vrednost »0«, ki označuje stopnjo moči.
1) Če je kateri koli korak kuhanja v položaju 0, se prikaz samodejno IZKLOPI po 10 sekundah in se oglasi zvok za IZKLOP cone.
2) Če je na zaslonu indikator preostale toplote VKLOPLJEN, vendar je stopnja moči 0, se bo pojavil preklop na »0«.
3) Če je funkcija zaklepanja aktivna, ne morete VKLOPITI cone.

Za IZKLOP grelca se dotaknite cone segrevanja za 1, 2 sek. Slišali boste 3 kratke piske, na številčnici ciljne cone pa se ne bo pojavilo nič ali pa vrednost »H«, če obstaja preostala toplota. Cona bo IZKLOPLJENA.
1) Če je kateri koli korak kuhanja v položaju 0, se prikaz samodejno IZKLOPI po 10 sekundah in se oglasi zvok za IZKLOP cone.
2) Če je na zaslonu, ki je IZKLOPLJEN, prikazana preostala toplotna indikacija, se prikaže »H«.
3) Tudi če je funkcija zaklepanja aktivna, lahko cono IZKLOPITE.
4) Če je aktiven samo en grelec in tega izklopite, boste slišali 4 kratke piske, ki pomenijo, da je kuhalna plošča izklopljena.

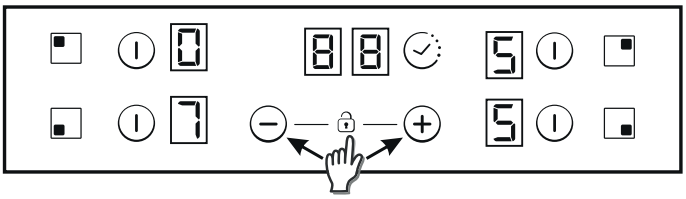
Izbira območja

Če je cona že VKLOPLJENA, se pojavi nižja svetlobna intenzivnost za neizbrane cone, ki so VKLOPLJENE.



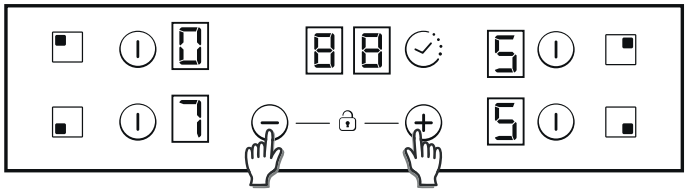
Če je VKLOPLJENA samo ena cona, je le-ta že privzeto izbrana, brez da bi morali na kratko pritisniti (150 msek.) izbirno tipko.

Povečanje/zmanjšanje stopnje moči



S kratkim pritiskom na tipki '+' ali '-', boste povečali ali zmanjšali moč na številčnici izbrane cone: 0-1-2-3...9-P
1. Pri dolgem pritiskanju na tipki + ali -, se stopnja moči stalno povečuje/zmanjšuje. Pri hitrem povečanju, se moč ustavi na stopnji 9, za večjo moč pa je potreben kratek pritisk na tipko +. Pri hitrem povečanju/zmanjšanju ni slišnega piska.
2. Ko dosežete stopnjo P, ponovni pritisk tipke + ne spremeni stopnje moči na 0. Ko dosežete stopnjo 0, ponovni pritisk tipke - ne spremeni stopnje moči na P.
3. Pri VKLOPLJENI coni na stopnji 0, če je cona vroča, bo številka 0 izmenično utripala. Po 10 sekundah, bo številka 0 izginila, pojavila pa se bo črka 'H' na zaslonu.
4. Če izberete grelec in tipki '+' in '-' pritisnete hkrati, bo stopnja moči padla na '0', vendar bo ostal grelec izbran za 10 sekund. Če je grelec bil nastavljen s časovnikom, se bo le-ta izklopil. To dejanje se lahko razvije le v nekaterih primerih, odvisno od konfiguracije upravljanja na dotik. Naslednji primeri so zgolj informativni. Osebne izkušnje vam bodo omogočile prilagoditi nastavitve po vašem okusu in navadah.

Možnost varnostnega zaklepa za otroke



To dejanje se izvede, ko se hkrati dotaknete tipk '+' in '-'.
Nato se bo pri vsakem dotiku tipke za 2 sek. na zaslonu prikazal »L«, segrevanje pa ostane na enaki stopnji.
Za izklop varnostnega zaklepa za otroke, sledite enakemu postopku, kot je opisan zgoraj. Slišali boste kratek pisk, na zaslonu pa se bo prikazala črka »n«. Kuhalna plošča bo ostala nezaklenjena.
Opomba: 15 minut po popolnem IZKLOPU kuhalne plošče, se bo varnostni zaklep za otroke aktiviral samodejno. Ta funkcija se sproži samodejno, vendar jo je potrebno predhodno programirati. Glejte točko za uporabniške nastavitve.

Dvojne/trojne cone

Da bi VKLOPILI dvojni razširitveni krog, mora povezana glavna cona že biti VKLOPLJENA, prikazana stopnja moči pa mora biti višja od 0.

8.1- Dvojna cona VKLOP

Prvi kratki pritisk na razširitveno tipko vklopi razširitveni krog. LED nad razširitveno tipko se VKLOPI, če je VKLOPLJEN razširitveni krog.
Drugi kratki pritisk na razširitveno tipko izklopi razširitveni krog.
Pri vsakem pritisku na razširitveno tipko se pojavi kratki pisk.

8.2- Trojna cona VKLOP

Prvi kratki pritisk na razširitveno tipko vklopi prvi razširitveni krog. 1 LED nad razširitveno tipko se VKLOPI, če je VKLOPLJEN prvi razširitveni krog (levi LED v primeru trojne cone, sredinski in edini LED v primeru dvojne cone)
Drugi kratki pritisk na razširitveno tipko vklopi drugi razširitveni krog. 2 LED-ja nad razširitveno tipko se VKLOPITA, če sta VKLOPLJENA prvi in drugi razširitveni krog.
Tretji kratki pritisk na razširitveno tipko izklopi prvi in drugi razširitveni krog.

Pri vsakem pritisku na razširitveno tipko se pojavi kratki pisk.

Funkcija mostu

Most se lahko omogoči samo, ko sta izklopljena oba grelca. Izbran je bil en grelec mostu, za aktivacijo funkcije mostu se dotaknite tipke mostu.
Pojavi se pisk in vklopi se LED cona, če je cona vklopljena.
Oba mostna grelca bosta izbrana hkrati.
Ko sta grelca izbrana, če stopnja moči ni na želeni stopnji, jo nastavite s tipkama + -.
Oba zaslona mostnih grelcev bosta kazala enako stopnjo moči.
Funkcija se bo zaključila:
- Če se mostu dotaknete v načinu nastavitve
- Če uporabnik izbere stopnjo moči »0«

Zaščita pred prelivanjem

Nekaj (predmet ali tekočina) pritiska katero koli tipko za več kot 5 s. 2 kratka piska + 1 dolgi pisk vsakih 30 s medtem, ko je tipka pritisnjena. Kuhalna površina se bo izklopila. Ta simbol bo utripal, dokler situacija obstaja.

Časovnik

Funkcijo časovnika lahko aktivirate z njegovo tipko ali tako, da hkrati pritisnete tipki '+' in '-' .
V obeh primerih je treba izbrati grelec, njegova moč pa mora biti večja od 0.

Izberite cono za nastavitev časovnika. Stopnja moči cone je večja od 0. Statično je prikazano v območju, ki je nastavljeno s časovnikom. »0 0« na številčnici sta namenjeni za časovnik.
1) S tipkama »+« ali »-« lahko izberete časovnik. Pri spremembi časa ni piska.
2) Hkratno pritiskanje tipk časovnika »+/-« prekliče časovnik (se nastavi na 00).
3) Če tipki »+« ali »-« pritiskate med časom TBD, to sproži hitro nastavitev.
4) Ko nastavljate čas na časovniku, lahko greste od »00« na »99« s tipko »-« in od »99« na »00« s tipko »+«.
5) Največji možni čas je 99 minut.
6) Ko je čas potekel in kuhalna plošča piska, pritisnite katero koli tipko, da izklopite alarm in zaporedje številk.
7) Časovnik je možno prilagoditi medtem, ko čas že teče.
8) Moč cone z nastavljenim časovnikom lahko spremenite brez posledic v programiranju časovnika.
9) Zadnja minuta bo prikazana v sekundah (pri različicah je vidna samo, če vnesete programiranje časovnika med zadnjo minuto odštevanja)
10) Pritiskanje tipke časovnika brez izbrane cone in če nobena cona nima nastavljenega časovnika, ne povzroči ničesar.
11) Pritiskanje tipke časovnika brez izbrane cone in če je časovnik nastavljen za več con, se čas prikazan na številčnici spreminja rotacijsko in prikazuje čas, katerega prikazovalnik moči ima VKLOPLJENO decimalno vejico.
12) Drugače se moč (5 s) in (0,5 s) prikazuje v coni, ki ima nastavljen časovnik.
Preostali čas se prikazuje na številčnici namenjeni za časovnik. Če ima več con nastavljen časovnik, se prikazuje najmanjši preostali čas, decimalna vejica pa se prikazuje v ustrezni coni.

Indikator preostale toplote (v sevalnih grelnikih-> izračunan)

Enaki indikatorji se lahko uporabljajo tudi za prikaz »preostale toplote«. Za ta namen je treba določiti časovni razpored: Čas preostale toplote = f (stopnja moči, delovni čas).
Dokler bo temperatura na stekleni kuhinjski površini nad 65°C (teoretična vrednost), bo stanje prikazano na pripadajočem zaslonu s črko »H«.
Da bi ustvarili temperaturo večjo od 65°C, mora grelec delovati nekaj časa, ta čas pa je odvisen od stopnje moči. Ko ta čas poteče, se bo po izklopu grelnega elementa prikazalo opozorilo za preostalo toploto.

Samodejni varnostni izklop

Če se stopnja moči med prednastavljenim časom ne spremeni, se ustrezni grelec samodejno izklopi.
Največji čas v katerem je grelec lahko vklopljen, je odvisen od izbrane stopnje kuhanja.

Stopnja moči	Največji čas vklopa (ure)
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	2
P	2

OPOMBA: V kolikor se med delovanjem najvišjih stopenj moči pojavi prekomerno segrevanje, bo krmilna naprava kuhalne plošče samodejno prilagodila moč, da bi zaščitila kuhalno ploščo pred pregrevanjem.

7. ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

Pred vzdrževalnimi deli na kuhalni plošči pustite, da se ta ohladi.
. Uporabljati je dovoljeno le izdelke (kreme in strgala), ki so posebej zasnovani za steklokeramične površine. Na voljo so v prodajalnah s strojno opremo.
. Izogibajte se razlitjem, saj vse, kar pade na površino kuhalne plošče hitro zgori in otežuje čiščenje.
. Priporočljivo je, da kuhalni plošči ne približujete snovi, ki se lahko stalijo, kot npr. plastični predmeti, sladkor ali izdelki na osnovi sladkorja.

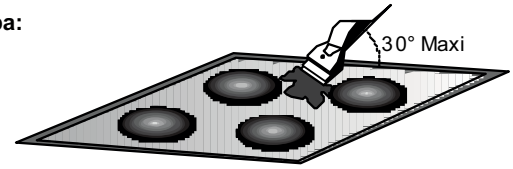
VZDRŽEVANJE:
- Kanite nekaj kapljic specializiranega čistilnega sredstva na površino kuhalne plošče.
- Zdrgnite trdovratne madeže z mehko krpo ali rahlo vlažno papirnato brisačo.
- Obrišite z mehko krpo ali suho papirnato brisačo, dokler površina ni čista.

Če so še vedno prisotni trdovratni madeži:
- Kanite še nekaj kapljic specializiranega čistilnega sredstva na površino kuhalne plošče.
- Postrgajte s strgalom tako, da ga drgnete pod kotom 30° po kuhalni plošči, dokler madež ne izgine.
- Obrišite z mehko krpo ali suho papirnato brisačo, dokler površina ni čista.
- Po potrebi ponovite postopek.

NEKAJ NASVETOV:
Pogosto čiščenje pušča zaščitno plast, ki je bistvena za preprečevanje prask in obrabe. Prepričajte se, da je površina pred ponovno uporabo kuhalne plošče čista. Če želite odstraniti sledi, ki jih pusti voda, uporabite nekaj kapljic belega kisa ali limoninega soka. Nato obrišite z vpojnim papirjem in nekaj kapljicami specializirane čistilne tekočine.

Steklokeramična površina bo vzdržala drgnjenje od kuhinjskih posod z ravnim dnom, vendar je boljše če jih dvignite, ko jih premikate iz ene cone na drugo.

Opomba:



Ne uporabljajte gobice, ki je preveč mokra.
Nikoli ne uporabljajte noža ali izvijača.
Strgalo z rezilom ne bo poškodovalo površine, dokler ga boste držali pod kotom 30°.
Nikoli ne puščajte strgala z rezilom na dosegu otrok.
Nikoli ne uporabljajte abrazivnih izdelkov ali čistilnih praškov.
Kovinsko ogrodje: Da bi varno očistili kovinsko ogrodje, ga umijte z milom in vodo, sperite in nato posušite z mehko krpo.

Kakršna koli sprememba barve steklokeramične površine ne vpliva na njeno delovanje ali na stabilnost površine. Tovrstne razbarvanosti so večinoma posledica ožganih ostankov hrane ali uporabe posode iz materialov, kot so aluminij ali baker; te madeže je težko odstraniti.

8. REŠEVANJE TEŽAV

Kuhalne cone ne kuhajo ali samo rahlo pražijo.
Uporabljajte samo posodo z ravnim dnom. Če je med posodo in kuhalno ploščo vidna svetloba, cona ne prevaja toplote pravilno. Dno posode mora v celoti pokrivati premer izbrane cone.

Kuhanje je prepočasno
Uporablja se neprimerna posoda. Uporabljajte samo posode z ravnim dnom, ki so težke in imajo vsaj enak premer kot kuhalna plošča.

Majhne praske ali odrgnine na stekleni površini kuhalne plošče
Nepravilno čiščenje ali uporaba posode z grobim dnom; delci kot so zrna peska ali soli med kuhalno ploščo in dnom posode. Glejte poglavje »ČIŠČENJE«; prepričajte se, da je dno posode pred uporabo čisto in uporabljajte samo posodo z gladkim dnom. Praske se lahko zmanjšajo samo s pravilnim čiščenjem.

Kovinski madeži
Aluminijastih posod ne vlecite po kuhalni plošči. Glejte priporočila za čiščenje.
Uporabljate ustrezne materiale, vendar madeži ostajajo. Uporabite rezilo in sledite navodilom v poglavju »ČIŠČENJE«.

Temni madeži
Uporabite rezilo in sledite navodilom v poglavju »ČIŠČENJE«.

Svetle površine na kuhalni plošči
Madeži od aluminijastih ali bakrenih posod, ampak tudi mineralne, vodne obloge in ostanki hrane; odstranite jih lahko s pomočjo kremnega čistila.

Karamelizacija ali staljena plastika na kuhalni plošči
Glejte poglavje »ČIŠČENJE«.

Kuhalna plošča ne obratuje ali določena območja ne delujejo
Vzporedni upori niso pravilno nameščeni na priključni plošči. Preverite, ali je povezava ustvarjena in da je nadzorna plošča zaklenjena. Odklenite kuhalno ploščo.

Kuhalna plošča se ne izklopi.
Nadzorna plošča je zaklenjena. Odklenite kuhalno ploščo.

Pogostost vklopov/izklopov kuhalnih con
Cikli vklopa-izklopa se razlikujejo glede na zahtevano stopnjo toplote:
- nizka stopnja: kratek čas delovanja,
- visoka stopnja: dolg čas delovanja.

Kuhalna plošča ne deluje.
Preverite stanje varovalk/odklopnikov na vaši lokaciji. Preverite, ali imate izpad električne energije.

Kuhalna plošča se je sama izklopila.
Glavno stikalo (tipka VKLOP/IZKLOP) je bilo nenamerno dotaknjeno ali pa se kakšen predmet nahaja na kateri koli tipki. Ponovno vklopite enoto brez morebitnih predmetov na tipkovnici. Ponovno vnesite vaše nastavitve.

Prikaz F in številk
Če se na zaslonu pojavi F in številke, je vaša enota zaznala napako. Naslednja tabela vsebuje seznam ukrepov, da odpravite težave.

9. POPRAVILA

Preden pokličete servisnega inženirja, preverite naslednje:
— da je vtič pravilno vstavljen in spojen;
Če napake ni mogoče identificirati, izklopite napravo — ne posegajte vanjo — pokličite servisni center. Naprava je opremljena z garancijo, ki zagotavlja brezplačno popravilo v servisnem centru.

Zaslon grelca	Napaka	Ukrep
F0	Napaka programske opreme za upravljanje na dotik.	Če se je napaka pojavila, odklopite in ponovno priključite kuhalno ploščo na napajanje. Če napaka še vedno obstaja, pokličite poprodajni servis. Če se pri normalnem delovanju nenadoma pojavi napaka, pokličite poprodajni servis.
Fc	Območje upravljanja na dotik je prevroče in je izklopilo vse grelce.	Počakajte, da se temperatura zmanjša. Kuhalna plošča si bo samodejno opomogla, ko temperatura doseže normalno vrednost.
Ft	Temperaturni senzor upravljanja na dotik je lahko poškodovan.	Počakajte, da se temperatura zmanjša. Če sporočilo ne izgine, ko temperatura doseže vrednost okolja, pokličite poprodajni servis.
FE	Temperaturni senzor upravljanja na dotik je lahko poškodovan.	Počakajte, da se temperatura zmanjša. Če sporočilo ne izgine, ko temperatura doseže vrednost okolja, pokličite poprodajni servis.
Fb	Prekomerna občutljivost katere koli tipke.	Preverite, če je kuhalna plošča pravilno nameščena. Prepričajte se, da se tipke pravilno dotikajo steklene površine.
FU / FJ	Napaka varnostne tipkovnice	Ta napaka je samodejno preverjanje tipkovnice. Izgine, ko se samodejno preverjanje vrne na varno vrednost. Če napaka še vedno obstaja, pokličite poprodajni servis.
FA	Napaka varnostne tipkovnice	Ta napaka je samodejno preverjanje programske opreme. Izgine, ko se samodejno preverjanje vrne na varno vrednost. Če napaka še vedno obstaja, pokličite poprodajni servis.
FC / Fd	Napaka varnostne tipkovnice	Ta napaka je samodejno preverjanje programske opreme. Izgine, ko se samodejno preverjanje vrne na varno vrednost. Če napaka še vedno obstaja, pokličite poprodajni servis.
Fr	Napaka varnosti relejev	Katerikoli od gonilnikov releja ima lahko kakršnokoli težavo. Odklopite kuhalno ploščo iz napajanja, počakajte minuto in jo ponovno vklopite. Če napaka še vedno obstaja, pokličite poprodajni servis.

BEZBEDNOSNA UPUTSTVA

Preporučujemo vam da sačuvate uputstvo za ugradnju i upotrebu za upotrebu u budućnosti, a pre ugradnje ugradne ploče zapišite njen serijski broj u slučaju da vam zatreba pomoć post-prodajnog servisa.

UPOZORENJE: Uređaj i njegovi delovi kojima se može pristupiti zagrevaju se prilikom upotrebe. Obratite pažnju da ne dirate delove koji se zagrevaju. Deca mlađa od 8 godina ne smeju da diraju uređaj ukoliko nisu pod neprekidnim nadzorom.

UPOZORENJE: koristite isključivo one zaštitne elemente za ugradne ploče koje je dizajnirao proizvođač uređaja za kuvanje ili koje je proizvođač uređaja naveo u uputstvu za upotrebu, kako je predviđeno, ili one zaštitne elemente za ugradne ploče koje ste dobili uz uređaj. Korišćenje neodgovarajućih zaštitnih elemenata može dovesti do nesreća.

UPOZORENJE: kuvanje na uradnoj ploči bez nadzora uz upotrebu masti ili ulja predstavlja opasnost i može dovesti do požara. NIKADA nemojte pokušavati da ugasite vatru vodom, već isključite uređaj i pokrijte plamen, npr. poklopcem ili vatrogasnim ćebetom.

UPOZORENJE: opasnost od požara: nemojte odlagati predmete na površinama za kuvanje.

UPOZORENJE: ukoliko je površina napukla, nemojte dirati staklo i isključite uređaj kako biste izbegli mogućnost strujnog udara.

Ovaj uređaj mogu da koriste deca starija od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima, ili nedostatkom iskustva i znanja, ukoliko su pod nadzorom ili su dobili uputstva u vezi sa bezbednom upotrebom uređaja i ukoliko razumeju moguće opasnosti. Na decu treba paziti kako bi se obezbedilo da se ona ne igraju s uređajem. Deca ne smeju da čiste i održavaju uređaj bez nadzora.

OPREZ: proces kuvanja mora se nadzirati. Kratkotrajno kuvanje mora se neprestano nadzirati.

Strogo se preporučuje držanje dece podalje od površine za kuvanje kada su one u upotrebi, kao i kada su isključene, dokle god je pokazatelj preostale toplote uključen, kako bi se sprečio rizik od ozbiljnih opekotina.

Nije predviđeno da se ovim uređajem upravlja putem eksternih tajmera ili odvojenih sistema za daljinsko upravljanje.

Ukoliko uređaj sadrži elemente ugradne ploče sa halogenim lampama, nemojte gledati u njih duže vreme.

Povežite utikač sa kablom za napajanje koji može da podnese napon, struju i opterećenje naznačeno na etiketi i koji ima uzemljenje. Utičnica mora biti pogodna za opterećenje naznačeno na etiketi i mora imati povezano i funkcionalno uzemljenje. Žica uzemljenja je obojena žuto-zeleno. To treba da izvrši kvalifikovana osoba. Ukoliko utičnica u zidu ne odgovara utikaču uređaja, zatražite od kvalifikovanog električara da je zameni odgovarajućim tipom utičnice. Utikač i utičnica moraju biti u skladu sa aktuelnim normama ugradnje u državi.

Priključivanje na električnu mrežu moguće je i pomoću omnipolarnog prekidača koji se postavlja između uređaja i izvora napajanja, a koji mora biti u stanju da podnese maksimalno napajanje koje se prenosi i koji mora biti u skladu sa važećim propisima.

Prekidač ne sme regulisati žuto-zeleni kabl za uzemljenje. Utičnica ili omnipolarni prekidač koji se koriste za priključivanje na električnu mrežu moraju biti lako dostupni nakon što je rerna ugrađena.

Isključivanje se može postići tako što će utikač biti lako dostupan ili tako što će se ugraditi prekidač u fiksno ožičenje u skladu sa pravilima ožičenja.

Ukoliko se kabl za napajanje ošteti, mora biti zamenjen od strane proizvođača, ovlašćenog servisera ili jednako kvalifikovanog lica kako bi se izbegla opasnost. Žica uzemljenja (žuto-zelene boje) mora biti duža od 10 mm na strani kleme. Deo sa unutrašnjim provodnicima treba da odgovara električnoj struji koju apsorbuje ugradna ploča (što je naznačeno na etiketi). Tip kabla za napajanje mora biti HO5V2V2-F.

Nemojte stavljati metalne predmete poput noževa, viljušaka, kašika ili poklopaca na ugradnu ploču. Mogli bi se zagrejati.

Aluminijumska folija i plastične posude ne smeju se stavljati na grejne površine.

Nakon svake upotrebe, neophodno je očistiti ugradnu ploču kako bi se sprečilo gomilanje prljavštine i masnoće. Ukoliko se ne očiste, prljavština i masnoća se ponovo kuvaju kada se ugradna ploča koristi i gore odajući dim i neprijatne mirise, a mogu doprineti i širenju požara.

Nikada nemojte koristiti mlaz sa jakim pritiskom za čišćenje uređaja.

Nemojte dodirivati grejne površine tokom upotrebe ili ubrzo nakon upotrebe.

Nikada nemojte kuvati hranu direktno na staklokeramičkoj ugradnoj ploči.

Uvek koristite odgovarajuće posuđe.

Uvek stavljajte tiganj na sredinu površine na kojoj kuvate. Nemojte stavljati ništa na kontrolnu tablu.

Nemojte koristiti ugradnu ploču kao radnu površinu.

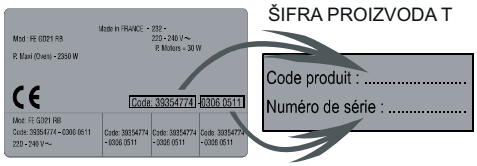
Nemojte koristiti površinu kao dasku za sečenje.

Nemojte odlagati teške predmete iznad ugradne ploče. Ukoliko oni padnu na ugradnu ploču, mogu izazvati oštećenja.

Nemojte koristiti ugradnu ploču za odlaganje bilo kakvih predmeta.

Nemojte vući posuđe po ugradnoj ploči.

Identifikaciona pločica (nalazi se ispod donjeg kućišta ugradne ploče)



1. OPŠTA UPOZORENJA

Postavljanjem oznake CE na ovaj uređaj potvrđujemo da je izrađen u skladu sa svim evropskim propisima koji se tiču bezbednosti, zdravlja i zaštite životne sredine i koji se primenju na ovu kategoriju proizvoda.

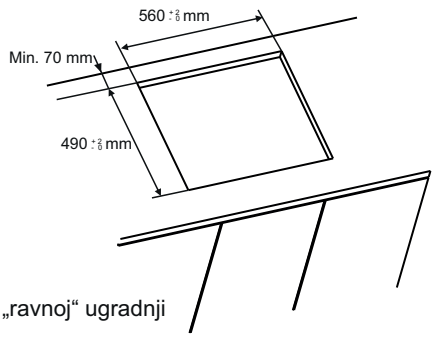
2. ZAŠTITA ŽIVOTNE SREDINE

Ovaj uređaj je označen u skladu sa evropskom Direktivom 2012/19/EU o otpadnoj električnoj i elektronskoj opremi (OEEO).
OEEO sadrži zagađujuće supstance (koje mogu negativno uticati na životnu sredinu) i osnovne komponente koje se mogu ponovo koristiti. OEEO mora da bude obrađena na poseban način kako bi se uklonile i uništile sve štetne materije i prikupili i reciklirali svi materijali.
Svaki pojedinac može pomoći da se obezbedi da OEEO ne postane problem u procesu zaštite životne sredine; od ključnog je značaja pridržavati se nekih osnovnih pravila:
• OEEO se ne odlaže isto kao kućni otpad.
• OEEO se predaje odgovarajućim centrima za sakupljanje električnog i elektronskog otpada koja su u vlasništvu opštine ili registrovanih kompanija. U mnogim zemljama, velike količine OEEO se od vlasnika preuzimaju na kućnoj adresi.
U mnogim državama, pri kupovini novog uređaja, stari uređaj može da bude vraćen prodavcu koji je obavezan da ga preuzme besplatno jedan-za-jedan, sve dok je u pitanju ista vrsta uređaja koja ima istu funkciju kao isporučeni uređaj.

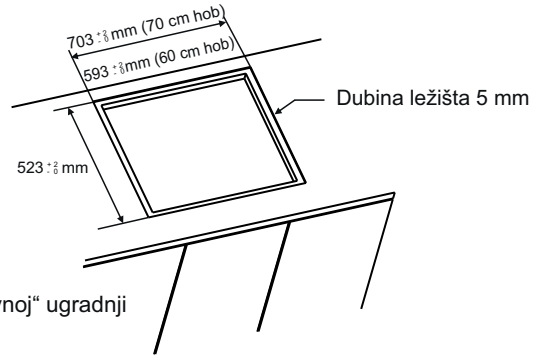
3- UGRADNJA

Ugradnja uređaja za domaćinstvo je komplikovana radnja koja može imati ozbiljne posledice po bezbednost stvari, imovine i lica ukoliko se ne izvrši ispravno. Zbog toga to treba da obavi osoba kvalifikovana za to u skladu sa tehničkim propisima.
U slučaju da se ova preporuka ne uzme u obzir i da ugradnju izvrši osoba koja nije kvalifikovana za to, proizvođač ne snosi nikakvu odgovornost za bilo kakve tehničke kvarove uređaja bez obzira na to da li su oni prouzrokovali oštećenje stvari ili imovine ili povredu lica ili životinja.
Kada otpakujete uređaj, proverite da li je oštećen i u tom slučaju kontaktirajte post-prodajni servis prodavca ili proizvođača.
Proverite da li su element u koji će uređaj biti ugrađen i sav ostali nameštaj u blizini napravljeni od materijala koji mogu da podnesu visoke temperature (minimalno 100 C).
Osim toga, sve dekorativne laminate treba učvrstiti veoma otpornim lepkom.
Uređaj se može ugraditi u ugrađeni element po principu „standardne“ ili „ravne“ ugradnje.

Debljina radnog dela treba da bude između 25 i 45 mm.



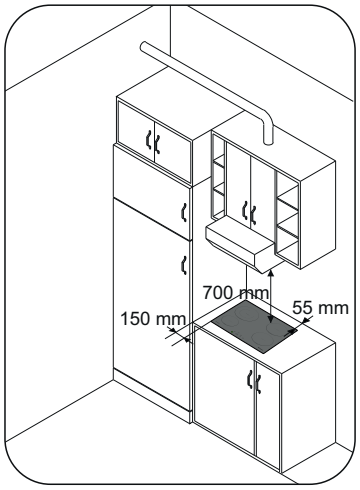
Obim pri „ravnoj“ ugradnji



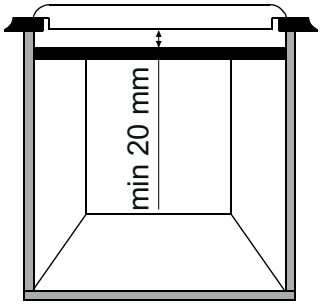
Obim pri „ravnoj“ ugradnji

Napomena: *Unutrašnji obim je isti kao kod standardne ugradnje.*

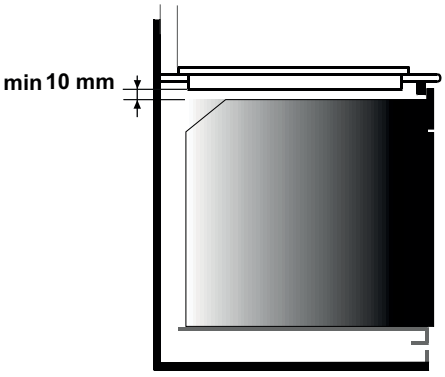
Ostavite razmak od najmanje 55 mm između ugradne ploče i zida sa zadnje strane i razmak od najmanje 150 mm između ugradne ploče i elemenata ili zidova sa bočnih strana Ukoliko ugrađujete kuhinjski element iznad ugradne ploče, neophodna minimalna razdaljina iznosi 700 mm.
Kada ugrađujete aspirator iznad ugradne ploče, pridržavajte se zahteva za ugradnju aspiratora, ali u svakom slučaju razdaljina između ugradne ploče i aspiratora ne sme biti manja od 700 mm.



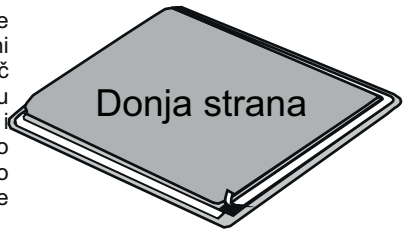
Ukoliko je donji deo ugradne ploče postavljen iznad prostora koji je uglavnom dostupan za rukovanje ili čišćenje, 20 mm ispod donjeg dela ugradne ploče mora se postaviti separator.



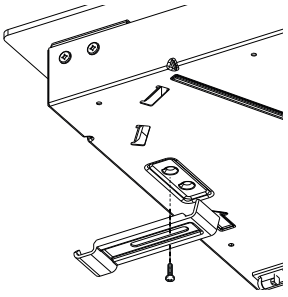
Kada ugrađujete rernu ispod ugradne ploče, separator se ne sme postavljati, a razdaljina između donjeg dela ugradne ploče i rerne ne sme biti manja od 10 mm. Nemojte ugrađivati rernu koja se nije ohladila ispod ove ugradne ploče i ugradite je u skladu sa zahtevima za ugradnju rerne.



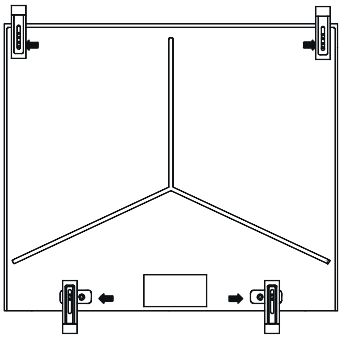
Uz ugradnu ploču se isporučuje i vodonepropusni zaptivač. Pričvrsite zaptivač za dno ugradne ploče u skladu sa uputstvom i proverite da li je pravilno pričvršćen kako ne bi došlo do curenja na potporne elemente.



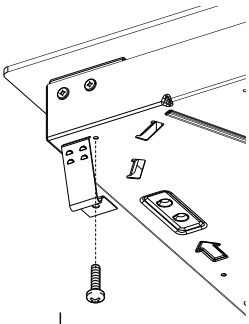
Normalno pričvršćivanje:
Uzmite štipaljke za pričvršćivanje iz kesice sa dodacima i zašrafite ih na položaj prikazan na donjem delu kućišta. (Nemojte zategnuti vijke tako da onemogućite pomeranje štipaljki, trebalo bi da mogu da se slobodno pokreću)



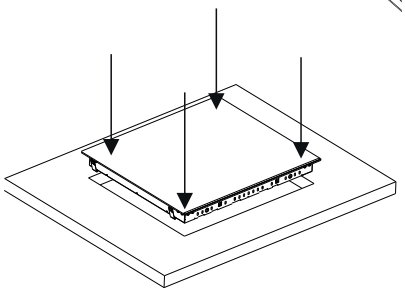
- Postavite ugradnu ploču na sredinu oblasti ograničene štipaljkama.
- Okrenite štipaljke i potpuno ih pričvrstite.



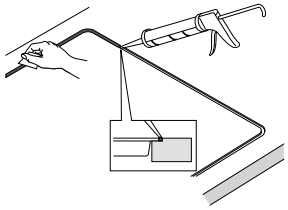
Brzo pričvršćivanje: (U zavisnosti od modela)
Uzmite četiri opruge iz kesice sa dodacima i zašrafite ih na donji deo kućišta kao što je prikazano na slici.



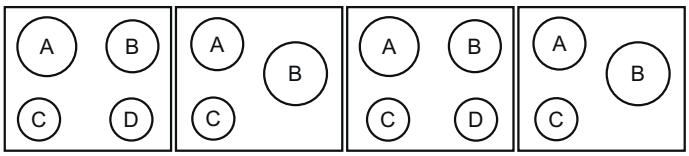
Postavite ugradnu ploču na sredinu. Držite ivice ugradne ploče pritisnute dok ne bude pšričvršćena duž celog obima.



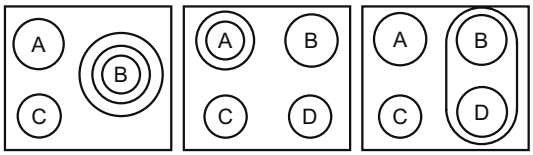
RAVNA UGRADNJA Nakon što se uverite da je ugradna ploča pravilno postavljena, popunite razmak između radnog dela i ugradne ploče silikonskim lepkom. Poravnajte sloj silikona špatulom ili mokrim i nasapunjanim prstima pre nego što se stvrdne.
Nemojte koristiti ugradnu ploču dok se sloj silikona potpuno ne osuši.



4. PRIKLJUČIVANJE NA ELEKTRIČNU MREŽU

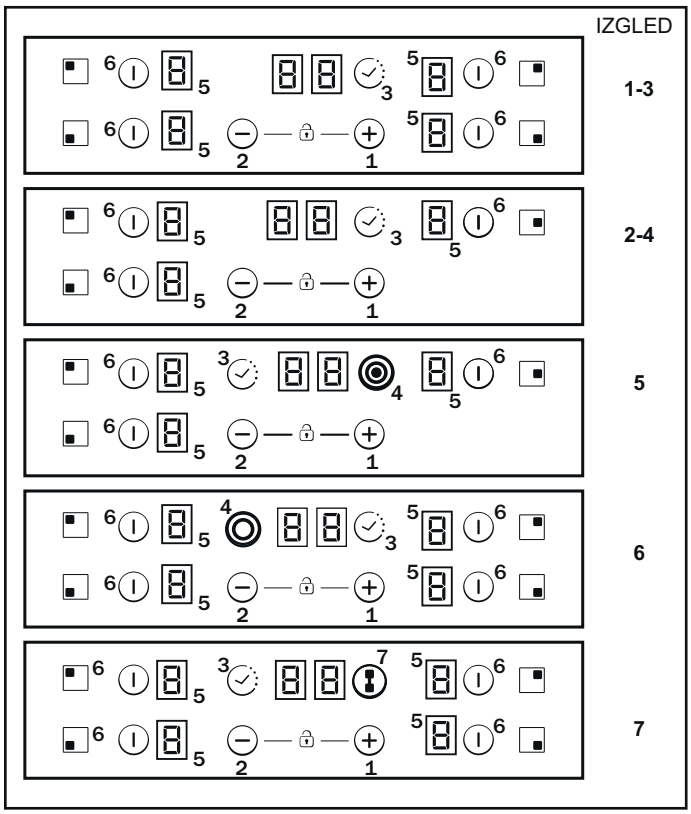


IZGLED 1 IZGLED 2 IZGLED 3 IZGLED 4



IZGLED 5 IZGLED 6 IZGLED 7

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



Prema modelu

1. „+“
2. „-“
3. TAJMER
4. LED lampica dodatne površine za kuvanje
5. Pokazatelj postavki površine za kuvanje
6. Odabir površine
7. Povezivanje površina

Ugradnja mora biti u skladu sa standardima i direktivama.“ Proizvođač ne snosi nikakvu odgovornost za bilo kakva oštećenja prouzrokovana neprikladnom ili nepropisnom upotrebom.

UPOZORENJE: Proizvođač nije odgovoran ni za kakve incidente ili njihove posledice koji mogu nastati tokom upotrebe uređaja koji nije uzemljen, ili koji je uzemljen, ali čiji je kabl za uzemljenje oštećen.
Pre bilo kakve električne radnje proverite napon napajanja prikazan na strujomeru, podešavanja automatskog prekidača, kontinuitet uzemljenja instalacija, kao i podobnost osigurača.
Električna veza sa instalacijama treba da bude u skladu sa određenom snagom uređaja; nju treba uspostaviti putem omnipolarne sklopke.
Ukoliko uređaj ima utičnicu, on se mora ugraditi tako da utičnica bude dostupna.
Žuto-zelena žica napajanja mora biti povezana sa uzemljenjem napajanja, kao i uzemljenjem priključaka uređaja.
Ukoliko imate bilo kakva pitanja u vezi sa kablom napajanja, obratite se post-prodajnom servisu ili kvalifikovanom tehničaru.
Ukoliko se ugradna ploča povezuje sa kablom napajanja, trebalo bi je povezati samo na napajanje od 220 V do 240 V između faze i nule.

Ipak, moguće je povezati ugradnu ploču sa:
trofaznim napajanjem 220-240 V3
trofaznim napajanjem 380-415 V2N

Kako biste uspostavili novu vezu, pratite uputstva:
Pre nego što uspostavite vezu, proverite da li su instalacije zaštićene odgovarajućim osiguračem, kao i da li su opremljene žicama sa dovoljno velikim odeljkom za normalno napajanje uređaja.
Okrenite ugradnu ploču tako da staklena strana bude uz radni deo, vodeći računa da ne oštetite staklo.

Otvorite kućište sledećim redosledom:

1



2



3



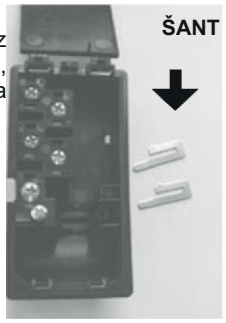
- odvijte spojnicu kabla „1“;
- pronađite dva jezička sa strane;
- postavite vrh ravnog šrafcigera ispred jezičaka „2“ i „3“, gurnite ka unutra i pritisnite;
- uklonite kućište.

Za oslobađanje kabla za napajanje:
- uklonite vijke koji drže priključni blok koji sadrži šantove i provodnike kabla za napajanje;
- izvucite kabl za napajanje.

Radnje koje je potrebno izvršiti kako bi se napravila nova veza:
- izaberite kabl za napajanje u skladu sa preporukama u tabeli;
- provucite kabl za napajanje kroz spojnicu;
- uklonite 10 mm izolacije sa svakog provodnika kabla za napajanje, uzimajući u obzir neophodnu dužinu kabla za povezivanje na priključni blok;
- - u skladu sa uputstvom za ugradnju i uz pomoć šantova koje ste uzeli u prvom koraku, pričvrstite provodnik kao što je prikazano na šemi;
- pričvrstite kućište;
- zavijte spojnicu kabla.

Napomena: proverite da li su vijci priključnog bloka dobro pričvršćeni.

Radnje koje je potrebno izvršiti kako bi se napravila nova veza:
- izaberite kabl za napajanje u skladu sa preporukama u tabeli;
- provucite kabl za napajanje kroz spojnicu;
- uklonite 10 mm izolacije sa svakog provodnika kabla za napajanje, uzimajući u obzir neophodnu dužinu kabla za povezivanje na priključni blok;



- u skladu sa uputstvom za ugradnju i uz pomoć šantova koje ste uzeli u prvom koraku, pričvrstite provodnik kao što je prikazano na šemi;
- pričvrstite kućište;
- zavijte spojnicu kabla.

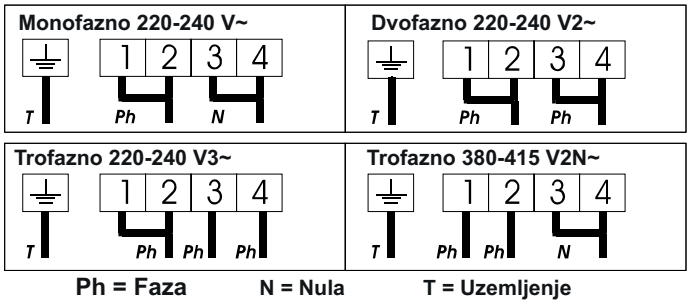
PAŽNJA:

Ukoliko je potrebno zameniti kabl za napajanje, povežite žice u skladu sa sledećim bojama/šiframa:

PLAVO	Nula	(N)
SMEĐE	Faza	(L)
ŽUTO ZELENO	Uzemljenje	⏚

Veza sa priključcima na priključnom bloku

	IZGLED "1-6"	IZGLED "7"
MONOFAZNO ili DVOFAZNO 220-240 V~		
Kabl HO5V2V2F	3x2,5 mm^2	3x4 mm^2
TROFAZNO 220-240 V3~		
Kabl HO5V2V2F	4x1,5 mm^2	4x1,5 mm^2
TROFAZNO 380-415 V2N~		
Kabl HO5V2V2F	4x1,5 mm^2	4x1,5 mm^2



Ph = Faza **N = Nula** **T = Uzemljenje**

5. SAVETI ZA KORIŠĆENJE POSUĐA NA UGRADNOJ PLOČI

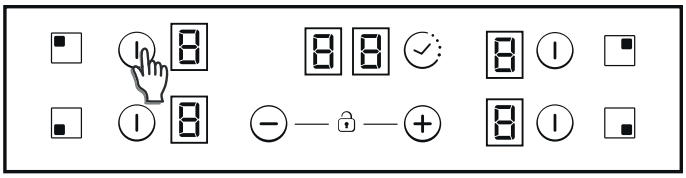
Korišćenje kvalitetnog posuđa je ključno kako biste postigli najbolje rezultate sa svojom ugradnom pločom.



• **Uvek koristite kvalitetno posuđe sa ravnim i debelim dnom:** korišćenje ovakvog posuđa sprečiće pojavu vrelih delova koji prouzrokuju lepljenje hrane. Debeli metalni lonci i tiganji omogućavaju ravnomerno prenošenje toplote.
• **Proverite da li je dno lonca ili tiganja suvo:** kada punite tiganje tečnošću ili kada koristite tiganj koji je bio u frižideru, proverite da li je dno tiganja potpuno suvo pre nego što ga stavite na ugradnu ploču. Ovo će sprečiti nastanak mrlja na ugradnoj ploči.
• **Koristite tiganje čiji je prečnik dovoljno velik da potpuno pokrije grejnu površinu:** veličina tiganja ne bi trebalo da bude manja od grejne površine. Ako je malo širi, energija će biti najefikasnije iskorišćena.
IZBOR POSUĐA - Sledeće informacije pomoći će vam da odaberete posuđe koje će omogućiti dobar učinak ugradne ploče.
Nerđajući čelik: *preporučljivo.* Posebno su pogodne posude s višeslojnim dnom. Višeslojno dno kombinuje pogodnosti nerđajućeg čelika (izgled, izdržljivost i stabilnost) sa prednostima aluminijuma ili bakra (provodljivost toplote, čak i ditribucija toplote).
Aluminijum: *preporučuju se posude s debelim dnom.* Dobra provodljivost. Ostaci aluminijuma se ponekad pojavljuju u vidu ogrebotina na ugradnoj ploči, ali se mogu ukloniti ako se odmah očiste.
Tanak aluminijum ne bi trebalo koristiti zbog njegove niske tačke topljenja.
Liveno gvožde: *može se koristiti, ali nije preporučljivo.* Loš učinak. Može izgrebati površinu.
Bakarno dno / kameno posuđe: *preporučuju se posude s debelim dnom.* Dobar učinak, ali mogu ostati delići bakra u vidu ogrebotina. Ostaci se mogu otkloniti ukoliko se ugradna ploča odmah očisti. Ipak, nemojte ostavljati ovakvo posuđe da tečnost iz njih potpuno ispari. Pregrejani metal se može stopiti sa staklenim ugradnim pločama. Pregrejani bakarni lonac ostaviće deliće koji će prouzrokovati trajne mrlje na ugradnoj ploči.
Porcelan / emajl: Dobar učinak samo ukoliko je dno posude tanko, glatko i ravno.
Staklokeramika: *nije preporučljivo.* Loš učinak. Može izgrebati površinu.

6. UPOTREBA

UKLJUČI/ISKLJUČI (prekidačem ON/OFF) površinu grejača



Za UKLJUČIVANJE grejača pritisnite bilo koju površinu grejača i držite 400 ms. Čuće se dug zvuk i vrednost „0“ će se pojaviti na ciljnoj površini, ukazujući na nivo napona.
1) Ukoliko je bilo koja faza kuvanja u poziciji 0, ovaj ekran će se automatski ISKLJUČITI nakon 10 sekundi, a zvuk ISKLJUČIVANJA površine će se čuti.
2) Ukoliko ekran pokazuje preostalu toplotu na površini koja je UKLJUČENA, ali je vrednost napajanja 0, na ekranu će se pojaviti „0“.
3) Ukoliko je funkcija zaključavanja uključena nećete moći da UKLJUČITE površinu.

Za ISKLJUČIVANJE grejača pritisnite bilo koju površinu grejača i držite 1, 2 sekunde. Čuće se tri kratka zvuka i na ciljnoj površini se neće ništa pojaviti ili će se pojaviti vrednost „H“ ukoliko ima preostale toplote. Površina će se ISKLJUČITI.

1) Ukoliko je bilo koja faza kuvanja u poziciji 0, ovaj ekran će se automatski ISKLJUČITI nakon 10 sekundi, a zvuk ISKLJUČIVANJA površine će se čuti.

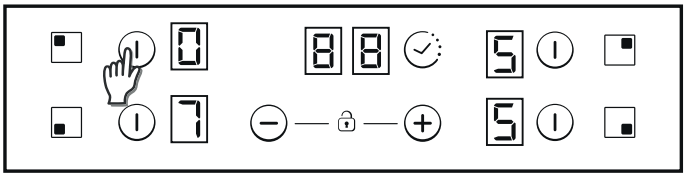
2) Ukoliko ekran pokazuje preostalu toplotu na površini koja je ISKLJUČENA, na ekranu će se pojaviti „H“.

3) Čak iako je funkcija zaključavanja uključena moći ćete da ISKLJUČITE površinu.

4) Ako je samo jedan grejač aktivan i on se isključi, četiri kratka zvuka će se čuti označavajući da je cela ploča za kuvanje isključena.

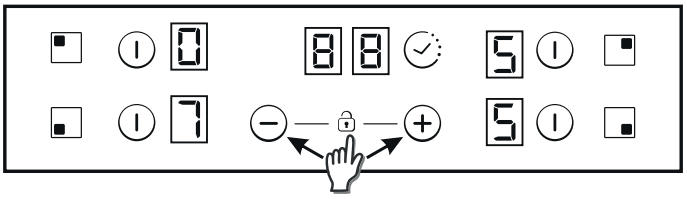
Odabir površine

Kad je površina već UKLJUČENA, svetlo blagog intenziteta se javlja za površine koje nisu odabrane a koje su UKLJUČENE.



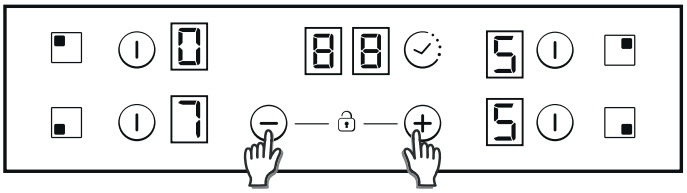
Ukoliko je samo jedna površina UKLJUČENA, ta površina je po pravilu već odabrana, i nema potrebe za kratkim pritiskom (150 ms) na dugme za odabir.

Povećanje / smanjenje nivoa napajanja



Kratkim pritiskom na dugmad „+“ i „-“, povećajte ili smanjite napajanje na odabranim površinama na brojeve: 0-1-2-3...9-P
1. Dugim pritiskom na dugmad „+“ i „-“, napajanje se povećava/smanjuje u kontinuitetu. Brzim povećavanjem, napajanje se zaustavlja na 9. nivou, a za veće napajanje potreban je još jedan kratak pritisak na dugme „+“. Ne čuje se nikakav zvuk kada se napajanje brzo povećava/smanjuje.
2. Kada se dostigne nivo napajanja P, pritiskanje dugmeta „+“ ne menja nivo napajanja na 0. Kada se dostigne nivo napajanja 0, pritiskanje dugmeta „-“ ne menja nivo napajanja na P.
3. Kada je površina UKLJUČENA na nivo napajanja 0, ukoliko je površina vrela, znak 0 će treptati. Nakon 10 sekundi, 0 će nestati, a slovo „H“ će se pojaviti na ekranu.
4. Kada je grejač odabran i dugmad „+“ i „-“ se istovremeno pritisnu, nivo napajanja će biti „0“, ali će grejač ostati odabran još 10 sekundi. Ukoliko je za grejač podešen tajmer, on će se isključiti. Ova radnja se može izvršiti samo u nekoliko slučajeva u zavisnosti od konfiguracije upravljanja na dodir. Sledeći primeri su samo informativnog karaktera. Iskustvo će vam pomoći da prilagodite ova podešavanja vašem ukusu i navikama.

Opcija zaključavanja za zaštitu dece



Ova radnja se izvršava kada se dugmad „+“ i „-“ pritisnu istovremeno.
Zatim će pri pritiskanju bilo kog dugmeta ekrani pokazivati „L“ tokom 2 sekunde, a stanje ugradne ploče ostaće nepromenjeno.
Da isključite opciju zaključavanja za zaštitu dece, pratite isti proces koji je gore objašnjen. Čuće se kratak zvuk, a ekrani će pokazati slovo „n“. Ugradna ploča će biti otključana.
Napomena: Automatsko zaključavanje za zaštitu dece uključiće se 15 minuta nakon potpunog isključivanja ugradne ploče. Ova radnja će se odvijati automatski ali ju je neophodno prethodno isprogramirati. Pogledajte Korisnička podešavanja.

Dvostruke / trostruke površine

Kako biste UKLJUČILI dvostruki prsten za proširenje, povezana glavna površina mora već biti UKLJUČENA, a ukazani nivo napajanja mora biti veći od 0.

8.1- Dvostruka površina UKLJUČENA

Prvi kratak pritisak na dugme za proširenje UKLJUČUJE prsten za proširenje. LED lampica iznad dugmeta za proširenje se UKLJUČUJE ako je prsten za proširenje UKLJUČEN.

Drugi kratak pritisak na dugme za proširenje ISKLJUČUJE prsten za proširenje. Kratak zvuk prati svaki pritisak na dugme za proširenje.

8.2- Trostruka površina UKLJUČENA

Prvi kratak pritisak na dugme za proširenje UKLJUČUJE prvi prsten za proširenje. Jedna LED lampica iznad dugmeta za proširenje se UKLJUČI ako je prvi prsten za proširenje UKLJUČEN (leva LED lampica u slučaju trostruke površine, srednja i jedina LED lampica u slučaju dvostruke površine).

Drugi kratak pritisak na dugme za proširenje UKLJUČUJE drugi prsten za proširenje. Dve LED lampice iznad dugmeta za proširenje se UKLJUČUJU ako su prvi i drugi prsten za proširenje UKLJUČENI.

Treći kratak pritisak na dugme za proširenje ISKLJUČUJE prvi i drugi prsten za proširenje.

Kratak zvuk prati svaki pritisak na dugme za proširenje.

Funkcija povezivanja površina

Povezivanje površina se može aktivirati samo kada su oba grejača isključena. Kada je jedan grejač za povezivanje površina odabran, pritisnite dugme za povezivanje površina da aktivirate funkciju povezivanja površina.

Čuje se zvuk i LED lampica površine se uključuje ako je površina aktivirana.

Oba grejača za povezivanje površina biće odabrana istovremeno.

Kada su grejači odabrani, možete podesiti nivo napajanja pritiskom na dugmad „+“ i „-“.

Oba ekrana grejača za povezivanje površina pokazivaće isti nivo napajanja. Funkcija se obustavlja:

- ako se pritisne dugme za povezivanje površina u podešavanjima
- ako korisnik odabere nivo napajanja „0“

Obezbeđenje od izlivanja

Nešto (predmet ili tečnost) pritiska bilo koje dugme duže od 5 sekundi. 2 kratka zvuka + 1 dug zvuk svakih 30 sekundi dok je dugme pritisnuto. Ploča za kuvanje će se isključiti. Ovaj simbol će nastaviti da trepće dok je dugme pritisnuto nečim.

Tajmer

Funkcija tajmera može se uključiti posebnim dugmetom ili pritiskanjem dugmadi „+“ i „-“ istovremeno.

U oba slučaja, grejač mora biti odabran a njegov nivo napajanja mora biti veći od 0.

Odaberite površinu za koju želite da podesite tajmer. Nivo napajanja površine je veći od 0. Statično je prikazano na površini koju kontroliše tajmer. Brojevi „0 0“ su rezervisani za tajmer.

1) Tajmer se može odabrati pomoću dugmadi „+“ i „-“. Nema zvuka pri promeni vremena.
2) Tajmer se otkazuje (prikazuje 00) istovremenim pritiskom na dugmad „+/-“.
3) Ukoliko se dugmad tajmera „+“ i „-“ drže pritisnuta tokom vremena koje treba odrediti, postoji brzo podešavanje.
4) Vreme tajmera može se podešavati dugmetom „-“ od „00“ do „99“, a dugmetom „+“ od „99“ do „00“.
5) Maksimalno vreme je 99 minuta.
6) Kada vreme prođe i ugradna ploča se oglasi zvukom, pritisnite bilo koje dugme i alarm i odbrojavanje će se zaustaviti.
7) Vreme tajmera se može podesiti dok tajmer već odbrojava.
8) Napajanje površine za koju je podešen tajmer može se izmeniti bez narušavanja programa tajmera.
9) Poslednji minut biće prikazan u sekundama (za određene varijante, ovo je vidljivo samo kada uđemo u programiranje tajmera tokom poslednjeg minuta odbrojavanja)
10) Pritiskanjem dugmeta tajmera bez odabrane površine, kada ni za jednu površinu nije podešen tajmer, ne dešava se ništa.
11) Pritiskanjem dugmeta tajmera bez odabrane površine kao i kada je tajmer podešen za više površina, vreme prikazano u brojevima menja se ukrug i prikazuje vreme površine za koju je nivo napajanja izražen decimalnim brojem.
12) Na površini za koju je podešen tajmer naizmenično se prikazuje napajanje (5 s) i (0,5 s).

Preostalo vreme je prikazano brojevima rezervisanim za tajmer. Ukoliko je tajmer podešen za više površina, najkraće preostalo vreme je prikazano, a decimale se prikazuju na odgovarajućoj površini.

Pokazatelj preostale toplote (u slučaju grejača koji odašilju toplotu -> izračunato)

Isti pokazatelji mogu se koristiti za pokazivanje „preostale toplote“. Za ovu svrhu mora se definisati raspored: Preostalo vreme toplote=f (nivo napajanja, vreme rada).

Dok je temperatura na staklenoj površini ploče za kuvanje iznad 65°C (teoretska vrednost), ovo stanje će biti prikazano na povezanom ekranu simbolom „H“.

Za generisanje temperature iznad 65°C grejač mora biti u upotrebi neko vreme, a to vreme zavisi od nivoa napajanja. Kada ovo vreme prođe, upozorenje o preostaloj toploti prikazaće se kada se grejač isključi.

Automatsko obezbeđenje isključeno

Ukoliko se nivo napajanja ne promeni tokom unapred predviđenog vremena, odgovarajući grejač se automatski isključuje.

Maksimalno vreme tokom kog grejač može biti uključen zavisi od odabranog nivoa kuvanja.

Nivo napajanja	Maksimalno vreme rada (u satima)
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	2
P	2

NAPOMENA: iako je očekivano da prilikom rada na najvišem nivou napona dođe do pregrevanja, sistem kontrole ugradne ploče će automatski prilagoditi nivo napajanja kako bi zaštitio ugradnu ploču od pregrevanja.

7. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Pre nego što izvršite bilo kakve procese održavanja na ugradnoj ploči, sačekajte da se ohladi.

. Treba koristiti samo ona sredstva (kremasta sredstva i špatule) koja su posebno dizajnirana za staklokeramičke površine. Ona se mogu nabaviti u prodavnicama opreme za domaćinstvo.

. Izbegavajte prosipanje, jer će sve što se prospe na površinu ugradne ploče brzo izgoreti i otežati čišćenje.

. Preporučuje se da sve što se može istopiti, poput plastičnih predmeta, šećera ili proizvoda na bazi šećera, držite podalje od ugradne ploče.

ODRŽAVANJE:

- Sipajte nekoliko kapi specijalnog sredstva za čišćenje na površinu ugradne ploče.
- Oribajte tvrdokorne mrlje mekom krpom ili vlažnim kuhinjskim ubrusom.
- Obrišite mekom krpom ili suvim kuhinjskim ubrusom dok površina ne bude čista.

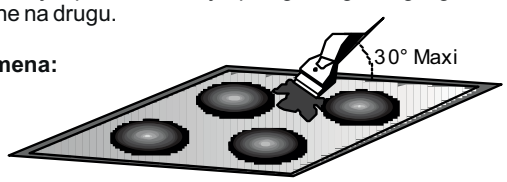
Ukoliko još uvek ima tvrdokornih mrlja:

- sipajte još nekoliko kapi specijalnog sredstva za čišćenje na površinu.
- Ostružite špatulom držeći je pod uglom od 30° u odnosu na ugradnu ploču dok mrlja ne nestane.
- Obrišite mekom krpom ili suvim kuhinjskim ubrusom dok površina ne bude čista.

- Po potrebi ponovite tu radnju.

NEKOLIKO TRIKOVA:
Redovno čišćenje stvara zaštitni sloj koji sprečava ogrebotine i habanje. Proverite da li je površina čista pre nego što ponovo budete koristili ugradnu ploču. Kako biste otklonili mrlje od vode, iskoristite nekoliko kapi belog sirćeta ili soka od limuna. Zatim prebrišite upijajućim papirom sa nekoliko kapi specijalnog sredstva za čišćenje.
Staklokeramička površina izdržaće grebanje posuđa sa ravnim dnom, ali je ipak uvek bolje podignuti ga nego ga vući sa jedne površine na drugu.

Napomena:



Nemojte koristiti sunđer koji je previše natopljen.
Nikada nemojte koristiti nož ili šrafciger.
Špatula sa oštricom neće oštetiti površinu ukoliko je držite pod uglom od 30°.
Uvek držite špatulu sa oštricom van domašaja dece.
Nikada nemojte koristiti abrazivna sredstva ili praškove za čišćenje.
Metalni okvir: kako biste bezbedno očistili metalni okvir, operite ga sapunom i vodom, isperite, a zatim osušite mekom krpom.

Bilo kakva promena boje staklokeramičke površine ne utiče na njeno funkcionisanje ili stabilnost površine. Takva promena u boji uglavnom je rezultat ostataka zagorele hrane ili upotrebe posuđa od materijala kao što su alumunijum ili bakar; ovakve mrlje je teško ukloniti.

8. REŠAVANJE PROBLEMA

Površine za kuvanje ne omogućavaju lagano vrenje ili omogućavaju samo blago prženje
Koristite samo tiganje sa ravnim dnom. Ukoliko se vidi svetlo između tiganja i ugradne ploče, površina ne odaje toplotu pravilno.
Dno tiganja trebalo bi da u potpunosti pokriva odabranu površinu.

Kuvanje je previše sporo
Koriste se lonci koji nisu pogodni. Koristite samo posuđe sa ravnim i debelim dnom prečnika bar istog kao površina za kuvanje.

Sitne ogrebotine i habanje se javljaju na staklenoj površini ugradne ploče
Metod čišćenja je nepravilan ili se koriste lonci sa grubim dnom; čestice poput zrna peska ili soli zapadaju između ugradne ploče i dna tiganja. Pogledajte odeljak „ČIŠĆENJE“; proverite da li je dno tiganja čisto pre upotrebe i koristite samo tiganje sa glatkim dnom.
Ogrebotine se mogu smanjiti ako se čišćenje vrši na pravilan način.

Mrlje od metala
Nemojte vući aluminijumske tiganje po ugradnoj ploči. Pogledajte preporuke za čišćenje.
Koristite ispravne materijale, ali mrlje ostaju. Koristite oštricu i pratite uputstva iz odeljka „ČIŠĆENJE“.

Tamne mrlje
Koristite oštricu i pratite uputstva iz odeljka „ČIŠĆENJE“.

Svetle površine na ugradnoj ploči
Mrlje od aluminijumskih ili bakarnih tiganja, kao i od minerala, vode ili hrane; uklanjaju se kremastim sredstvima za čišćenje.

Karamelizovani šećer ili istopljena plastika na ugradnoj ploči.
Pogledajte odeljak „ČIŠĆENJE“.

Ugradna ploča ne radi ili određene površine ne rade.
Šantovi nisu postavljeni pravilno na priključnu tablu.
Proverite da li je veza uspostavljena i da li je kontrolna tabla zaključana. Otključajte ugradnu ploču.

Ugradna ploča se ne isključuje.
Kontrolna tabla je zaključana. Otključajte ugradnu ploču.

Učestalost radnje uključi/isključi za sve površine za kuvanje
Ciklusi uključivanja/isključivanja variraju u zavisnosti od neophodnog nivoa zagrevanja:
- niski nivo: kratko vreme rada,
- visoki nivo: dugo vreme rada.

Ploča za kuvanje ne radi.
Proverite stanje osigurača / automatskih prekidača na vašoj lokaciji. Proverite da li je nestalo struje.

Ploča za kuvanje se isključila.
Glavni prekidač (dugme ON/OFF (UKLJUČI/ISKLJUČI)) je slučajno pritisnut ili se neki predmet nalazi na bilo kom dugmetu. Ponovo uključite površinu i sklonite sve predmete sa dugmadi. Ponovo unesite podešavanja.

F i brojevi na ekranu
Ukoliko se na ekranu pojavi slovo F i brojevi, vaš uređaj je otkrio kvar. Sledeća tabela navodi postupke koje možete preduzeti da rešite problem.

9. NAKNADNO ODRŽAVANJE

Pre nego što pozovete servisnog inženjera, proverite sledeće:
— da je utikač pravilno priključen i povezan sa osiguračima;
Ukoliko ne možete da otkrijete kvar, isključite uređaj — nemojte ga dirati — pozovite Ovlašćeni servis za naknadno održavanje. Uređaj se isporučuje sa garantnim listom koji osigurava da će biti besplatno popravljen u servisnom centru.

Ekran grejača	Kvar	Radnja
F0	Greška softvera upravljanja na dodir.	Ukoliko dođe do greške, isključite ploču za kuvanje iz struje i ponovo je uključite. Ukoliko se greška održi, pozovite Ovlašćeni servis za naknadno održavanje. Ukoliko se greška pojavi odjednom u okviru normalne radnje, pozovite Ovlašćeni servis za naknadno održavanje.
Fc	Površina upravljanja na dodir se pregrejala i isključila sve grejače.	Sačekajte dok se temperatura ne spusti. Ploča za kuvanje će se automatski ponovo pokrenuti kada temperatura dostigne normalnu vrednost.
Ft	Senzor za temperaturu sa upravljanjem na dodir može se oštetiti.	Sačekajte dok se temperatura ne spusti. Ukoliko poruka ostane kada temperatura dostigne nivo temperature okruženja, pozovite Ovlašćeni servis za naknadno održavanje.
FE	Senzor za temperaturu sa upravljanjem na dodir može se oštetiti.	Sačekajte dok se temperatura ne spusti. Ukoliko poruka ostane kada temperatura dostigne nivo temperature okruženja, pozovite Ovlašćeni servis za naknadno održavanje.
Fb	Preterana osetljivost nekog dugmeta.	Proverite da li je ploča za kuvanje pravilno ugrađena. Proverite da li dugmad pravilno dodiruje staklenu površinu.
FU / FJ	Greška bezbednosti dugmadi	Ova greška je automatska provera dugmadi. Nestaje kada se automatska provera vrati na bezbednu vrednost. Ukoliko se greška održi, pozovite Ovlašćeni servis za naknadno održavanje.
FA	Greška bezbednosti dugmadi	Ova greška je automatska provera softvera. Nestaje kada se automatska provera vrati na bezbednu vrednost. Ukoliko se greška održi, pozovite Ovlašćeni servis za naknadno održavanje.
FC / Fd	Greška bezbednosti dugmadi	Ova greška je automatska provera softvera. Nestaje kada se automatska provera vrati na bezbednu vrednost. Ukoliko se greška održi, pozovite Ovlašćeni servis za naknadno održavanje.
Fr	Greška bezbednosti releja	Bilo koji relejni drajver može zadesiti bilo koji problem. Isključite ploču za kuvanje iz struje, sačekajte minut i ponovo je uključite. Ukoliko se greška održi, pozovite Ovlašćeni servis za naknadno održavanje.

ІНСТРУКЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Ми рекомендуємо вам зберегти інструкції зі встановлення та експлуатації для подальшого використання, а також перед встановленням варильної поверхні, записати її серійний номер на випадок, якщо вам знадобиться допомога у вигляді післяпродажного обслуговування.

УВАГА: прилад та його доступні частини можуть нагріватися під час роботи. Будьте обережні, щоб уникнути дотику до нагрівальних елементів. Діти віком до 8 років можуть знаходитися біля приладу лише за умови постійного нагляду.

УВАГА: використовуйте лише решітки для варильних поверхонь від виробника або ж ті, які рекомендовані виробником в інструкції, а також решітки, що входять до комплекту постачання приладу. Використання невідповідних решіток може призвести до нещасних випадків.

УВАГА: готування без нагляду на варильній поверхні із застосуванням жиру чи олії може бути небезпечним та призвести до виникнення пожежі. НІКОЛИ не намагайтеся загасити вогонь водою, просто вимкніть прилад та накрийте полум'я кришкою чи протипожежною ковдрою.

УВАГА: небезпека пожежі: не зберігайте жодних предметів на варильній поверхні.

УВАГА: якщо поверхня тріснула, не торкайтеся скла та вимкніть прилад, щоб уникнути ураження електричним струмом.

Даний пристрій може використовуватися дітьми віком від 8 років та особами з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, а також особами без необхідного досвіду та знань, якщо вони перебувають під наглядом або отримали інструкції щодо безпечного використання пристрою і розуміють можливу небезпеку. Не залишайте дітей без нагляду, а також переконайтеся, що вони не граються з приладом. Дітям забороняється виконувати очищення та обслуговування пристрою без нагляду дорослих.

ЗАСТЕРЕЖЕННЯ: не залишайте процес приготування без нагляду. Короткотривалий процес приготування повинен проходити під постійним наглядом.

Настійно рекомендується тримати дітей осторонь від варильних поверхонь, під час їх експлуатації або коли вони вимкнені, до тих пір поки індикатор залишкового тепла включений, щоб уникнути ризику серйозних опіків.

Цей пристрій не призначений для використання із зовнішнім таймером чи з віддільною системою дистанційного керування.

Уникайте прямого погляду на галогенні лампи варильної поверхні.

Підключіть вилку до заземленого кабелю живлення, який витримує напругу, струм та навантаження, вказані на ярлику. Розетка повинна бути належно заземленою, а також придатною для навантаження, зазначеного на ярлику. Провід заземлення позначено жовто-зеленим кольором. Ця процедура повинна проводитися відповідним кваліфікованим працівником. У разі несумісності розетки та вилки приладу, попросіть електрика замінити розетку на іншу, яка відповідатиме необхідному типу. Вилка та розетка повинні відповідати діючим нормам встановлення в країні.

Підключення до джерела живлення також може здійснюватися шляхом розміщення всеполярного вимикача між приладом та джерелом живлення, який може витримувати максимальне підключене навантаження і який відповідає чинному законодавству.

Жовто-зелений кабель заземлення не повинен перериватися вимикачем. Розетка чи всеполярний вимикач, що використовуються для підключення, повинні залишатися легкодоступними після встановлення приладу.

Відключення може здійснюватися за рахунок доступності вилки або включенням перемикача у фіксовану проводку відповідно до правил монтажу.

З метою уникнення небезпеки, заміна пошкодженого шнура живлення повинна здійснюватися виробником, фахівцем сервісного центру або іншою кваліфікованою особою. Довжина проводу заземлення (жовто-зеленого) має перевищувати 10 мм зі сторони клемної колодки. Переріз внутрішніх провідників повинен відповідати напрузі, що поглинається поверхнею (вказано на ярлику). Тип кабелю живлення повинен бути HO5V2V2-F.

Не кладіть металеві предмети на варильну поверхню, наприклад, ножі, виделки, ложки або кришки. Вони можуть нагріватися.

Не слід розігрівати на варильній поверхні їжу в алюмінієвій фользі чи в пластикових контейнерах.

Щоб запобігти накопиченню бруду і жиру, після кожного використання варильної поверхні її слід очищувати. Якщо цього не робити, то, під час повторного використання варильної поверхні, усі залишки нагріватимуться та виділятимуть дим і неприємні запахи, не кажучи вже про ризик виникнення пожежі.

Ніколи не використовуйте пароочисник або очисник високого тиску для очищення приладу.

Не торкайтеся зон нагрівання під час роботи варильної поверхні та деякий час після її використання.

Ніколи не готуйте безпосередньо на варильній поверхні зі склокераміки.

Завжди використовуйте відповідний посуд.

Завжди ставте каструлю по центрі конфорки, на якій ви готуєте. У жодному разі не кладіть нічого на панель керування.

Не використовуйте варильну поверхню в якості робочої зони.

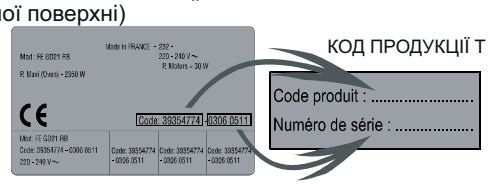
Не використовуйте поверхню в якості дошки для нарізання.

Не зберігайте важких предметів над варильною поверхнею. При падінні на варильну поверхню, вони можуть призвести до пошкодження.

Не використовуйте варильну поверхню для зберігання будь-яких предметів.

Уникайте ковзання посуду по варильній поверхні.

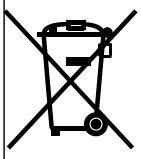
Розпізнавальна табличка (розташована під нижнім покриттям варильної поверхні)



1. ОСНОВНІ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

Розміщуючи позначку CE на цьому приладі, ми підтверджуємо відповідність усім європейським нормам безпеки, охорони здоров'я та екологічним вимогам, які передбачені законодавством для цього продукту.

2. ЗАХИСТ НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА



Даний прилад має маркування відповідно до Директиви ЄС 2012/19/EU щодо відходів електричного та електронного обладнання (ВЕЕО).

ВЕЕО містять як забруднюючі речовини (які можуть викликати негативні наслідки для навколишнього середовища), так і основні компоненти (які можуть бути повторно використані). Важливо піддати ВЕЕО певним процедурам, щоб усунути та утилізувати належним чином усі забруднюючі речовини, а також дістати та переробити всі матеріали.

Фізичні особи можуть відігравати важливу роль у забезпеченні того, щоб ВЕЕО не стали проблемою для навколишнього середовища; необхідно дотримуватися певних основних правил:

- ВЕЕО не слід поміщати разом з побутовими відходами.
- ВЕЕО повинні бути передані у відповідні пункти збору під управлінням міської влади або зареєстрованих компаній. У багатьох країнах, для великих ВЕЕО, можливий збір вдома.

У багатьох країнах, коли ви купуєте новий прилад, старий може бути повернений у точку роздрібної торгівлі, яка повинна безкоштовно забрати його за принципом один до одного, за умови якщо це аналогічне обладнання, яке має ті ж функції, що й новий прилад.

3- ВСТАНОВЛЕННЯ

Встановлення побутового приладу може бути складною процедурою і, при неправильному виконанні, може суттєво вплинути на безпеку людей чи майна. З цієї причини його слід виконувати за допомогою кваліфікованого фахівця та з дотриманням технічних норм.

У разі недотримання рекомендацій і здійснення встановлення некваліфікованою особою, виробник знімає з себе будь-яку відповідальність за технічну несправність приладу, незалежно від того, чи ця несправність призвела до пошкодження товарів, майна або ж нанесла травми фізичним особам чи тваринам.

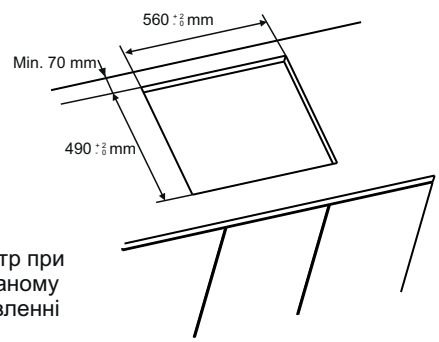
Після видалення упаковки переконайтесь, що прилад не пошкоджено, в іншому разі зверніться до точки роздрібної торгівлі або сервісного центру виробника.

Переконайтеся, що меблі, в яких пристрій буде встановлено, а також усі інші меблі поблизу є виготовлені з матеріалів, стійких до високих температур (мінімум 100°C).

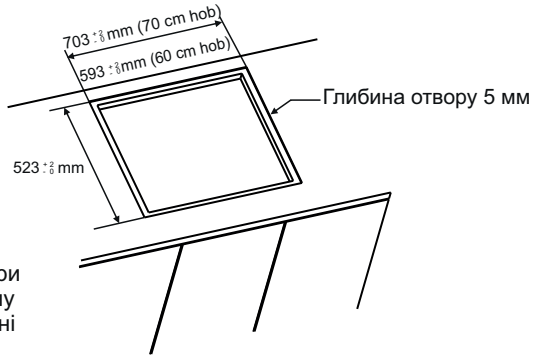
Крім того, всі декоративні покриття повинні бути закріплені термостійким клеєм.

Прилад можна встановити у вбудованих меблях у стандартному чи вбудованому режимі.

Товщина стільниці повинна становити від 25 до 45 мм.



Периметр при вбудованому встановленні

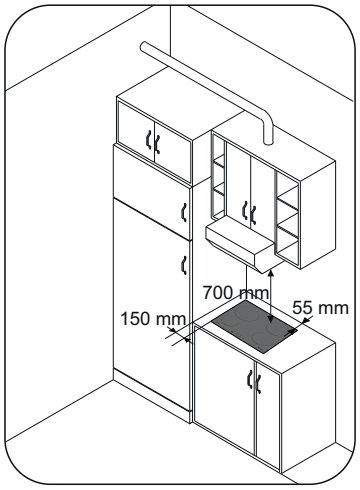


Периметр при вбудованому встановленні

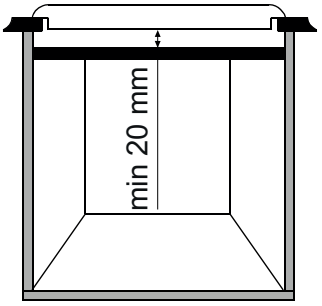
Примітка: *Розміри внутрішнього периметра однакові при стандартній установці.*

Залиште принаймні 55 мм між варильною поверхнею та задньою стіною, а також щонайменше 150 мм між варильною поверхнею та вертикальним елементом меблів або бічною стіною. Якщо над варильною поверхнею встановлені інші елементи меблів, відстань до них повинна становити щонайменше 700 мм.

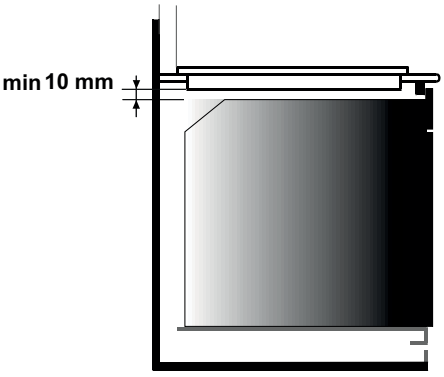
Під час встановлення витяжки над варильною поверхнею скористайтеся рекомендаціями зі встановлення витяжки, але в будь-якому разі відстань між варильною поверхнею та витяжкою повинна становити щонайменше 700 мм.



Якщо нижня частина варильної поверхні межує із зоною, яка часто використовується та очищується, тоді потрібно встановити прокладку на 20 мм нижче нижньої частини варильної поверхні.



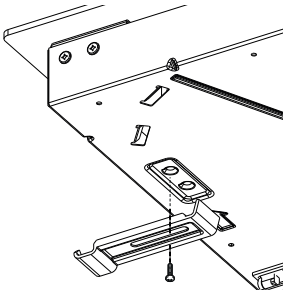
При встановленні духовки під варильною поверхнею не слід встановлювати прокладку, а мінімальна відстань між нижньою частиною варильної поверхні та духовкою повинна становити щонайменше 10 мм. Не встановлюйте нагріту духовку під варильною поверхнею та виконуйте встановлення духовки відповідно до вимог щодо її встановлення.



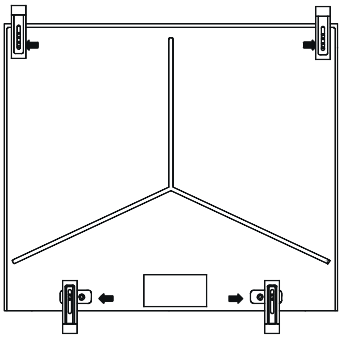
Водонепроникне ущільнення постачається разом із варильною поверхнею. Зафіксуйте ущільнення довкола нижньої частини варильної поверхні, як описано, і переконайтеся, що воно правильно встановлене, щоб уникнути витоку в опорні елементи меблів.



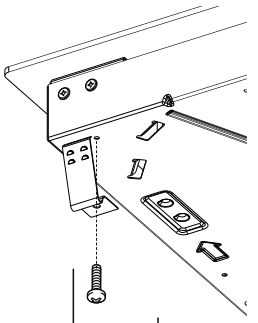
Звичайне закріплення:
- Вийміть фіксуючі затискачі із сумки з аксесуарами та закрутіть їх у такому положенні, як це зображено внизу. (Не затягуйте гвинти, щоб не заблокувати затискачі, вони повинні вільно рухатися.)



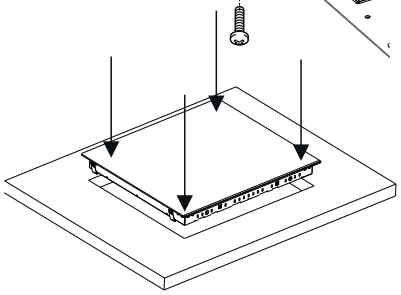
- Встановіть варильну поверхню в центральному положенні вирізаного отвору. Поверніть затискачі та затягніть їх повністю



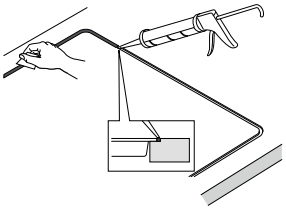
Швидке закріплення: (Залежно від моделі)
Вийміть чотири пружини із сумки з аксесуарами та закріпіть їх знизу, як зображено на рисунку.



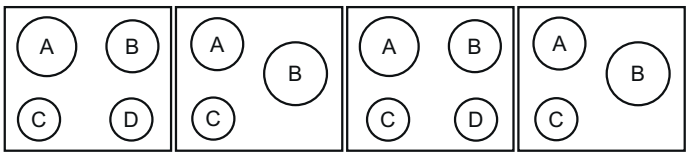
Вирівняйте та вставте варильну поверхню. Натисніть на боки варильної поверхні, поки вона не буде закріплена вздовж всього периметру.



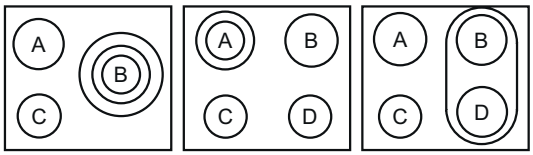
ВБУДОВАНЕ ВСТАНОВЛЕННЯ
Перевіривши правильність розташування варильної поверхні, заповніть зазор між стільницею та варильною поверхнею силіконовим клеєм. Загладьте силіконовий шар шкребком чи пальцем, змоченим мильною водою, перш ніж він застигне. Не використовуйте варильну поверхню до повного висихання силіконового шару.



4. ЕЛЕКТРИЧНЕ ПІДКЛЮЧЕННЯ

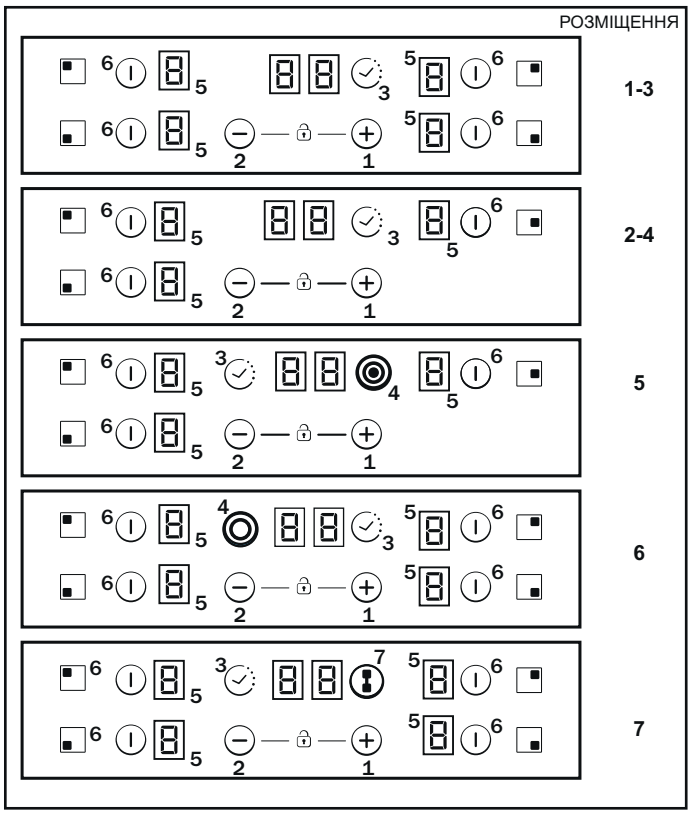


РОЗМІЩЕННЯ 1 РОЗМІЩЕННЯ 2 РОЗМІЩЕННЯ 3 РОЗМІЩЕННЯ 4



РОЗМІЩЕННЯ 5 РОЗМІЩЕННЯ 6 РОЗМІЩЕННЯ7

	A	B	C	D
РОЗМІЩЕННЯ1	2300W	1800W	1200W	1200W
РОЗМІЩЕННЯ2	1800W	2500W	1200W	-
РОЗМІЩЕННЯ 3	2300W	1800W	1200W	1200W
РОЗМІЩЕННЯ 4	1800W	2500W	1200W	-
РОЗМІЩЕННЯ 5	1800W	750+900+1050W	1200W	-
РОЗМІЩЕННЯ 6	1000+1200 w	1800W	1200W	1200W
РОЗМІЩЕННЯ 7	1800W	1800W	1200W	1800W



Відповідно до моделі

1. "+"
2. "-"
3. ТАЙМЕР
4. Додаткова світлодіодна лампа варильної поверхні
5. Індикатор програми приготування їжі на варильній поверхні
6. Вибір зони
7. Міст

"Встановлення приладу повинно відповідати стандартам і директивам." Виробник не несе жодної відповідальності за будь-які збитки, які можуть бути заподіяні внаслідок невідповідного чи нерозсудливого використання.

УВАГА: Виробник не несе відповідальності за будь-який інцидент або його наслідки, які можуть виникнути під час використання незаземленого чи неправильно заземленого приладу.
Перед проведенням будь-яких електричних робіт завжди перевіряйте напругу живлення, вказану на лічильнику електроенергії, регулювання вимикача, безперервність заземлення і відповідність запобіжника.

Електричне підключення під час встановлення повинно здійснюватися відповідно до номінальної потужності приладу; це слід зробити через багатополюсний вимикач.
Якщо прилад має розетку, він повинен бути встановлений таким чином, щоб розетка була доступна.
Жовтий/зелений провід кабелю живлення повинен бути заземлений як для джерела живлення, так і для клемних колодок приладу.
У разі виникнення будь-яких запитань, пов'язаних із кабелем живлення, звертайтеся до сервісного центру або до кваліфікованого фахівця.
Якщо варильна поверхня оснащена кабелем живлення, тоді вона повинна бути підключена тільки до джерела живлення з напругою 220-240 В між фазою і нулем.

Варильну поверхню можна підключити до:
Три фази 220-240 V3
Три фази 380-415 V2N

Щоб перейти до нового підключення, виконайте наведені нижче інструкції.

Перед підключенням, переконайтеся, що установка захищена відповідним запобіжником і оснащена проводами достатнього перерізу, щоб нормально постачати прилад живленням.
Переверніть варильну поверхню, скляною стороною донизу, захистивши перед тим скло.

Відкрийте кришку в наступній послідовності:

1 

2 

3 

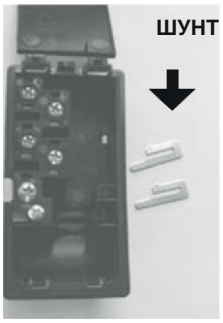
- відкрутіть кабельний затиск "1";
- знайдіть два виступи, розташовані на сторонах;
- помістіть лезо плоскої викрутки навпроти кожного виступу "2" і "3", тоді натисніть;
- зніміть кришку.

Для того, щоб зняти кабель живлення:
- Видаліть гвинти, які утримують клемну колодку, що містить шунт бари і провідники кабелю живлення;
- Витягніть кабель живлення.

Процедури, необхідні для нового підключення:
- Виберіть кабель живлення відповідно до рекомендацій, наведених у таблиці.
- Помістіть кабель живлення в затиск.
- Зачистіть кінець кожного провідника кабелю живлення на довжину 10 мм, беручи до уваги необхідну довжину кабелю для підключення до клемної колодки.
- Відповідно до інструкції зі встановлення та за допомогою шунт барів, які ви повинні були витягнути під час першої процедури, зафіксуйте провідник, як показано на графіку.
- Закріпіть кришку.
- Закрутіть кабельний затиск.

Примітка: переконайтеся, що затискні гвинти клемної колодки добре затягнуті.

Процедури, необхідні для нового підключення:
- Виберіть кабель живлення відповідно до рекомендацій, наведених у таблиці.
- Помістіть кабель живлення в затиск.
- Зачистіть кінець кожного провідника кабелю живлення на довжину 10 мм, беручи до уваги необхідну довжину кабелю для підключення до клемної колодки.
- Відповідно до інструкції зі встановлення та за допомогою шунт барів, які ви повинні були витягнути під час першої процедури, зафіксуйте провідник, як показано на графіку.



- Закріпіть кришку.
- Закрутіть кабельний затиск.

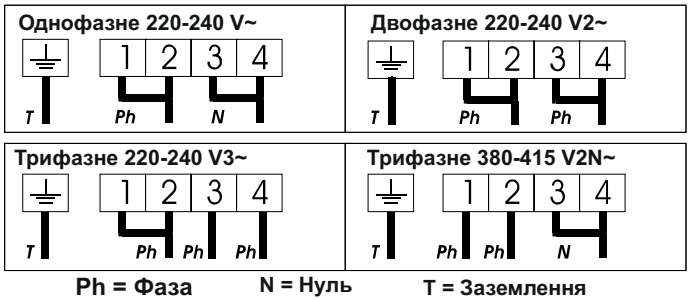
УВАГА:

У разі необхідності заміни кабелю живлення, підключіть провід у відповідності з наступними кольорами/кодами:

СИНІЙ	Нуль	(N)
КОРИЧНЕВИЙ	Фаза	(L)
ЖОВТО-ЗЕЛЕНИЙ	Заземлення	(⏚)

Підключення до клем на клемній колодці

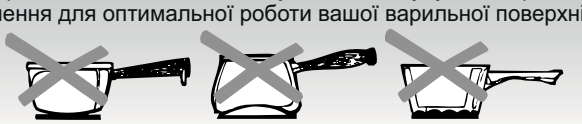
	РОЗМІЩЕННЯ "1-6"	РОЗМІЩЕННЯ "7"
ОДНОФАХНЕ або ДВОФАЗНЕ 220-240 V~		
Кабель HO5V2V2F	3x2,5 mm^2	3x4 mm^2
ТРИФАЗНЕ 220-240 V3~		
Кабель HO5V2V2F	4x1,5 mm^2	4x1,5 mm^2
ТРИФАЗНЕ 380-415 V2N~		
Кабель HO5V2V2F	4x1,5 mm^2	4x1,5 mm^2



Ph = Фаза **N = Нуль** **T = Заземлення**

5. ПОРАДИ ЩОДО ВИБОРУ ПОСУДУ ДЛЯ ВИКОРИСТАННЯ НА ВАРИЛЬНІЙ ПОВЕРХНІ

Використання високоякісного кухонного посуду має вирішальне значення для оптимальної роботи вашої варильної поверхні



• **Завжди використовуйте посуд високої якості з ідеально рівним та товстим дном:** використання такого типу посуду попереджує пригорання страв. Товсті металеві каструлі та сковорідки забезпечують рівномірний розподіл тепла.

• **Переконайтеся в тому, що дно каструлі чи сковорідки є сухим:** при заповненні каструлі рідиною або при використанні каструлі з холодильника, перед встановленням на варильну поверхню, переконайтеся, що її основа є повністю сухою. Це допоможе уникнути виникнення плям на варильній поверхні.

• **Використовуйте каструлі, діаметр яких є достатньо великим, щоб повністю закрити один елемент варильної поверхні:** розмір каструлі повинен бути не менший, ніж площа нагрівання. Якщо вона трохи ширша, енергія буде використовуватися з максимальною ефективністю.

ВИБІР ПОСУДУ - Наступна інформація допоможе вам обрати кухонний посуд, який забезпечить оптимальну продуктивність.

Посуд з нержавіючої сталі: *особливо рекомендується.* Особливо ефективний з подвійним дном. Подвійне дно поєднує в собі переваги нержавіючої сталі (зовнішній вигляд, довговічність та стійкість) та алюмінію або міді (теплопровідність, рівномірний розподіл тепла).

Посуд з алюмінію: *рекомендується важкий посуд.* Хороша провідність. Алюмінієві залишки іноді з'являються у вигляді подряпин на варильній поверхні, але їх можна швидко усунути, якщо негайно очистити поверхню.
Через низьку температуру плавлення, не слід використовувати посуд із тонкого алюмінію.

Чавунний посуд: *можна використовувати, але не рекомендується.* Низька продуктивність. Може призвести до виникнення подряпин на поверхні.

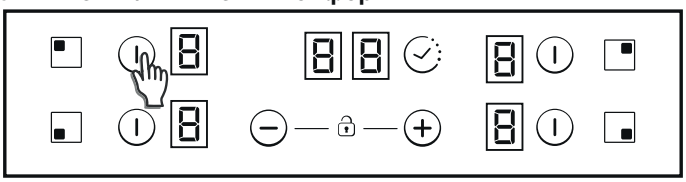
Посуд з мідним дном / керамічний посуд: *рекомендується важкий посуд.* Хороша продуктивність, але можливі мідні залишки можуть призвести до появи подряпин. Такі залишки можна усунути, якщо негайно очистити поверхню. Крім цього, не слід допускати википання води з такого посуду. Перегрітий метал може приклеїтися до скляної варильної поверхні. Залишки від перегрітої мідної каструлі залишать плями на варильній поверхні.

Посуд з фарфору/емалі: Хороша продуктивність тільки з тонким, гладким та плоским дном.

Посуд зі склокераміки: *не рекомендується.* Низька продуктивність. Може призвести до виникнення подряпин на поверхні.

6. ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПОВЕРХНІ

Увімкнення/Вимкнення конфорки



Щоб увімкнути конфорку, торкніться та утримуйте зону будь-якої конфорки протягом 400 мс. Ви почуєте довгий звуковий сигнал, а на конфорках з'явиться значення "0", що вказуватиме на рівень потужності.

1) Якщо під час будь-якого етапу приготування рівень потужності перебуватиме в положенні 0, цей дисплей автоматично вимкнеться через 10 секунд і прозвучить серія звукових сигналів, що свідчитиме про вимкнення конфорок.

2) Якщо на увімкненому дисплеї відображається індикатор залишкового тепла, але потужність знаходиться на рівні 0, тоді на екрані поперемінно з'являтиметься "0".

3) Якщо функція блокування активована, ви не зможете ввімкнути конфорку.

Щоб вимкнути конфорку, торкніться та утримуйте будь-яку зону конфорки протягом 1,2 с. Ви почуєте 3 короткі звукові сигнали, а на екрані конфорки нічого не відображатиметься або ж відображатиметься значення "H" при наявності залишкового тепла. Конфорка вимкнеться.

1) Якщо під час будь-якого етапу приготування рівень потужності перебуватиме в положенні 0, цей дисплей автоматично вимкнеться через 10 секунд і прозвучить серія звукових сигналів, що свідчитиме про вимкнення конфорок.

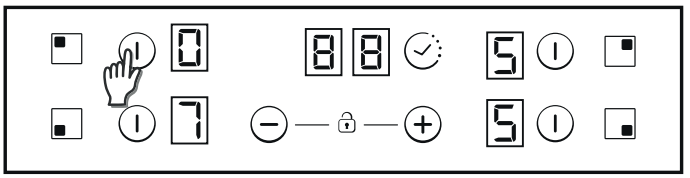
2) У разі наявності залишкового тепла вимкненої конфорки, на дисплеї відображатиметься значення "H".

3) Навіть якщо функція блокування активована, ви можете вимкнути конфорку.

4) Якщо активована лише одна конфорка, а це вимкнено, ви почуєте 4 короткі звукові сигнали, які означатимуть, що вся варильна поверхня вимкнена.

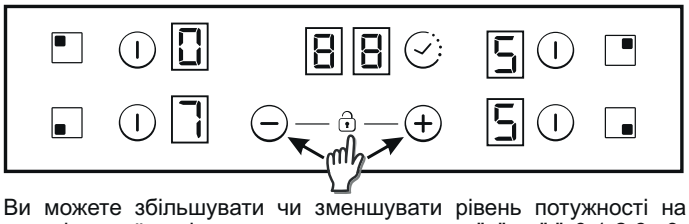
Вибір зони

Коли зона активована, підсвічування інших увімкнутих але не вибраних зон буде менш інтенсивним.



Якщо тільки одна зона увімкнена, ця зона буде вибраною за замовчуванням, вам не потрібно натискати (та утримувати протягом 150 мс) кнопку вибору.

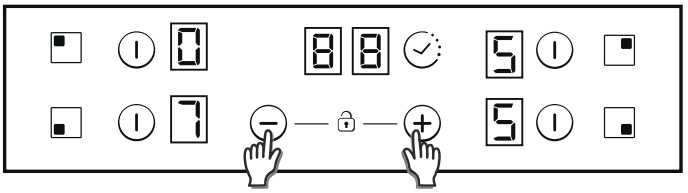
Збільшення / Зменшення рівня потужності



Ви можете збільшувати чи зменшувати рівень потужності на екрані кожної конфорки за допомогою кнопок "+" чи "-". 0-1-2-3...9-P

1. При натисканні та утримуванні кнопок "+" чи "-" рівень потужності збільшуватиметься/зменшуватиметься постійно. При швидкому збільшенні рівень потужності зупиниться на позначці 9, для подальшого збільшення потужності потрібно здійснити короткі натискання кнопки "+". При швидкому збільшенні/зменшенні ви не почуєте звукових сигналів.
2. Досягнувши рівня потужності P, натискання кнопки "+" не змінить рівень потужності на 0. Досягнувши рівня потужності 0, натискання кнопки "-" не змінить рівень потужності на P.
3. Коли конфорка ввімкнена і рівень потужності перебуває на 0, на екрані блиматиме 0, якщо конфорка гаряча. Через 10 секунд 0 зникне і на екрані з'явиться літера "H".
4. Коли вибрана певна конфорка, одночасне натискання кнопок "+" і "-" налаштує рівень потужності на 0, а конфорка залишатиметься активною протягом 10 секунд. Коли час мине, таймер вимкнеться. Цю дію можна здійснити в декількох випадках, залежно від налаштувань сенсорних елементів керування. Наступні приклади наведені тільки для довідки. Особистий досвід дозволить вам адаптувати ці налаштування відповідно до свого смаку та звичок.

Функція блокування від дітей



Ця дія відбувається при одночасному натисканні кнопок "+" і "-". Після цього, коли ви торкнетеся кнопки, дисплей відображатиме "L" протягом 2 с, а нагрівання залишиться на такому ж рівні.
Щоб вимкнути функцію блокування від дітей, дотримуйтеся аналогічних інструкцій. Після цього, ви почуєте короткий звуковий сигнал, а на дисплеї відобразиться літера "n". Варильна поверхня залишатиметься розблокованою.
Примітка: Функція автоматичного блокування від дітей активується через 15 хвилин після повного вимкнення варильної поверхні. Ця функція вмикатиметься автоматично, але спершу її потрібно запрограмувати. Див. пункт "Налаштування користувача".

Подвійні / Потрійні конфорки

Для ввімкнення подвійного кільця конфорки потрібна конфорка повинна бути попередньо ввімкненою, а рівень потужності повинен бути вищим 0.

8.1- Увімкнення подвійної конфорки
Перше коротке натискання кнопки розширення вмикає додаткове кільце конфорки. Якщо додаткове кільце ввімкнено, світлодіодний індикатор світитиметься над кнопкою розширення.

Друге коротке натискання кнопки розширення вимикає додаткове кільце конфорки. Ви почуєте короткий звуковий сигнал після кожного натискання кнопки розширення.

8.2- Увімкнення потрійної конфорки
Перше коротке натискання кнопки розширення вмикає перше додаткове кільце конфорки. Якщо перше додаткове кільце ввімкнено, над кнопкою розширення світитиметься 1 світлодіодний індикатор (лівий світлодіодний індикатор у випадку з потрійною конфоркою, середній і єдиний світлодіодний індикатор у випадку з подвійною конфоркою).
Друге коротке натискання кнопки розширення вмикає друге додаткове кільце конфорки. Якщо друге додаткове кільце ввімкнено, над кнопкою розширення світитимуться 2 світлодіодні індикатори.
Третє коротке натискання кнопки розширення вимикає перше і друге додаткові кільця конфорки.
Ви почуєте короткий звуковий сигнал після кожного натискання кнопки розширення.

Функція моста

Міст можна активувати тільки, якщо обидві конфорки вимкнено. Якщо вибрана конфорка моста, щоб активувати функцію моста, потрібно натиснути кнопку моста.
Ви почуєте короткий звуковий сигнал, а після активації конфорки засвітиться світлодіодний індикатор конфорки.
Обидві конфорки в мості будуть вибрані одночасно.
Після вибору конфорок налаштуйте бажаний рівень потужності за допомогою кнопок "+" і "-".
Обидва дисплеї конфорок у мості відображатимуть однаковий рівень потужності. Робота функції припиниться:
- Після натискання кнопки моста в режимі налаштувань
- Якщо користувач вибере рівень потужності "0"

Запобігання переливанню

Щось (об'єкт чи рідина) утримує кнопку протягом більш ніж 5 с. Звучатимуть 2 короткі звукові сигнали + 1 довгий звуковий сигнал кожні 30 с, поки кнопка буде натиснута. Варильна поверхня вимкнеться . Цей символ продовжить блимати, доки існує проблема.

Таймер

Функцію таймера можна активувати за допомогою відповідної кнопки або ж одночасного натискання кнопок "+" і "-".
В обидвох випадках ви повинні вибрати конфорку та встановити її рівень потужності вище "0".
Виберіть конфорку, для якої потрібно встановити таймер. Рівень потужності конфорки вищий за 0. На екрані конфорки зі встановленим таймером відображатиметься статичний символ . "0 0" на екрані таймера.
1) Час на таймері можна встановити за допомогою кнопок "+" і "-". При зміні часу звукові сигнали не лунатимуть.
2) Ви можете скасувати таймер (відображатиметься 00), натиснувши одночасно його кнопки "+/-".
3) Якщо натиснути та утримувати кнопки "+" чи "-" протягом визначеного часу, можна здійснити швидкі налаштування.
4) При налаштуванні часу таймера ви можете перейти від "00" до "99" за допомогою кнопки "-", а від "99" до "00" – за допомогою кнопки "+".
5) Максимальний час становить 99 хвилин.
6) Коли час вийшов і лунають короткі звукові сигнали, натисніть будь-яку кнопку, щоб зупинити звуковий сигнал та скинути час на екрані.
7) Ви можете налаштувати час таймера, коли він працює за попередньо встановленими налаштуваннями.
8) Потужність конфорки, для якої встановлено таймер, можна регулювати без впливу на налаштування таймера.
9) Відлік останньої хвилини вестиметься в секундах (для деяких варіантів відображається лише при налаштуванні таймера під час останньої хвилини відліку).
10) Натискання кнопки таймера без вибору будь-якої конфорки та без встановлення таймера для будь-якої конфорки не дасть жодного результату.
11) Натискання кнопки таймера без вибору будь-якої конфорки та після встановлення таймера для кількох конфорок почергово змінить час, відображений на екранах, та відображатиме час тієї конфорки, де на екрані рівня потужності ввімкнено десятковий розділювач.
12) На конфорці, де встановлено таймер, почергово відображатиметься потужність (5 с) і (0,5 с).
На екрані таймера відображатиметься час, що залишився. Якщо таймер встановлено для кількох конфорок, відображатиметься той час, якого залишилося найменше, а на відповідному екрані відображатиметься десятковий розділювач.

Індикатор залишкового тепла (для інфрачервоних конфорок-> розраховано)

Ті ж індикатори можуть також використовуватися для позначення залишкового тепла. Для цього потрібно встановити графік: Час залишкового тепла=f (рівень потужності, робочий час).
Якщо температура на скляній варильній поверхні перевищує 65°C (теоретичне значення), це буде позначено на відповідному дисплеї за допомогою літери "H".
Для вироблення температури понад 65°C конфорка повинна працювати протягом певного періоду, який залежить від рівня потужності. Після того, як цей час спливе, після вимкнення конфорки з'явиться сигнал про залишкове тепло.

Автоматичне вимкнення

Якщо протягом заданого періоду рівень потужності не змінювався, відповідна конфорка вимкнеться автоматично.
Максимальний час, протягом якого конфорка може працювати, залежить від вибраного режиму готування.

Рівень потужності	Макс. час роботи (год)
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	2
P	2

ПРИМІТКА: робота варильної поверхні на максимальних рівнях потужності може призвести до перегрівання, тому прилад автоматично відрегулює рівень потужності, щоб захистити варильну поверхню від перегрівання.

7. ОЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

. Перед початком проведення будь-яких робіт з обслуговування варильної поверхні, дайте їй охолонути.
. Слід використовувати тільки ту продукцію (креми і шкребки), яка спеціально призначена для склокерамічних поверхонь. Її можна знайти в магазинах з технікою.
. Уникайте розливів, оскільки будь-що, що потрапляє на варильну поверхню, швидко пригорає та ускладнює її очищення.
. Рекомендується тримати подалі від варильної поверхні всі речовини, які мають здатність плавитися, наприклад, пластмаси, цукор або цукрові продукти.

ОБСЛУГОВУВАННЯ:
- Нанесіть кілька крапель спеціального миючого засобу на варильну поверхню.
- Витріть будь-які стійкі плями м'якою тканиною або злегка вологою серветкою.
- Протирайте м'якою тканиною або сухою серветкою, доки поверхня не стане чистою.

Якщо все ще залишилися стійкі плями:
- Додайте ще декілька крапель спеціальної миючої рідини на поверхню.
- Очистіть шкребком, тримаючи його під кутом 30° по відношенню до варильної поверхні, поки плями не зникнуть.
- Протирайте м'якою тканиною або сухою серветкою, доки поверхня не стане чистою.
- Повторіть процедуру при необхідності.

ДЕКІЛЬКА ПОРАД:
Часте очищення залишає захисний шар, який має важливе значення для запобігання подряпин і зносу. Переконайтеся, що варильна поверхня чиста перед наступним використанням приладу. Щоб позбавитися слідів від води, використовуйте декілька крапель білого оцту або лимонного соку. Потім протріть поверхню вологопоглинаючою серветкою з декількома краплями спеціальної миючої рідини.
Склокерамічна поверхня є стійкою до подряпин від посуду з плоским дном, проте краще завжди піднімати його при переміщенні з однієї конфорки на іншу.
Запам'ятайте:



Не використовуйте надто вологу губку.
Ніколи не використовуйте ніж чи викрутку.
Шкребок з лезом не пошкодить поверхню, якщо його тримати під кутом 30°.
Ніколи не залишайте шкребок з лезом у доступному для дітей місці.
Ніколи не використовуйте абразивні миючі засоби або порошки для чищення.
Металеве обрамлення: щоб безпечно очистити металеве обрамлення, помийте його водою з милом, промийте та протріть сухою м'якою тканиною.

Будь-яка зміна кольору склокерамічної поверхні не впливає на роботу чи стійкість поверхні. Такі зміни кольору в основному є результатом згорілих залишків їжі або використання посуду з таких матеріалів, як алюміній або мідь; цих плями важко позбутися.

8. МОЖЛИВІ ПРОБЛЕМИ ТА ЇХ ВИРІШЕННЯ

Конфорки не кип'ятять або тільки слабо смажать
Використовуйте лише каструлі з плоским дном. Якщо між каструлею та варильною поверхнею є проміжок, конфорка неправильно розподілятиме тепло. Дно каструлі повинно повністю вкривати весь діаметр конфорки.
Приготування їжі є надто повільним
Використовуються невідповідні каструлі. Використовуйте тільки важкий посуд з плоским дном, діаметр якого відповідає діаметру конфорки.
Незначні подряпини чи потертості на скляній поверхні приладу
Причиною є неправильне очищення або використання каструль з нерівним дном; частинки, такі як піщинки або сіль, потрапляють між варильну поверху та нижню частину каструлі. Див. розділ "ОЧИЩЕННЯ"; перед використанням переконайтеся, що дно каструлі є чистими і використовуйте тільки каструлі з гладким дном. Подряпини можна зменшити, тільки виконуючи правильне очищення.
Металеві сліди
Уникайте ковзання алюмінієвого посуду по варильній поверхні. Зверніться до рекомендацій щодо очищення.
Ви використовуєте відповідні матеріали, але плями все ще залишаються. Скористайтеся шкребком та дотримуйтеся інструкцій з розділу "ОЧИЩЕННЯ".
Темні плями
Скористайтеся шкребком та дотримуйтеся інструкцій з розділу "ОЧИЩЕННЯ".
Світлі зони на варильній поверхні
Це сліди від алюмінієвих чи мідних каструль, а також від мінеральних, водяних чи харчових відкладень; їх можна позбутися за допомогою кремового миючого засобу.
На варильній поверхні розплавився цукор чи пластмаса.
Див. розділ "ОЧИЩЕННЯ".
Варильна поверхня вийшла з ладу або не працюють деякі конфорки
Шунти на клемній колодці не відрегульовані.
Перевірте підключення та блокування панелі управління.
Розблокуйте варильну поверхню.
Варильна поверхня не відключається від живлення.
Панель управління заблокована. Розблокуйте варильну поверхню.
Частота ввімкнення/вимкнення конфорок
Цикли ввімкнення/вимкнення відрізняються відповідно до необхідного рівня нагрівання:
- низький рівень: короткий час роботи.
- високий рівень: довгий час роботи.
Варильна поверхня не працює.
Перевірте стан запобіжників / вимикачів у своєму приміщенні.
Перевірте, чи немає перепадів напруги.
Варильна поверхня вимкнулася самостійно.
Ви випадково натиснули головний вимикач (кнопку ON/OFF) або ж на кнопці знаходиться сторонній предмет. Приберіть будь-який сторонній предмет із кнопок і ввімкніть прилад знову. Уведіть повторно свої налаштування.
Відображення літери F та чисел
Якщо на екрані з'являється літера F і числа, значить у приладі відбувся збій. Наступна таблиця містить перелік дій, які можуть вирішити проблему.

9. ПІСЛЯПРОДАЖНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Перш ніж викликати фахівця із сервісного обслуговування, перевірте наступне:
— що вилка правильно вставлена, а також наявність запобіжника;
Якщо ви не можете виявити причину несправності, вимкніть прилад — не торкайтеся його — викличте фахівця з післяпродажного обслуговування. Прилад постачається з гарантійним талоном, який забезпечує безкоштовний ремонт в Сервісному центрі.

Дисплей конфорки	Проблема	Рішення
F0	Помилка програмного забезпечення сенсорних елементів.	У разі виникнення помилки, відключіть і повторно підключіть варильну поверхню до електромережі. Якщо проблема не вирішилась, зателефонуйте в сервісний центр. Якщо проблема виникає раптово під час звичайної роботи, зателефонуйте в сервісний центр.
Fc	Зона сенсорних елементів надто гаряча і всі конфорки було вимкнено.	Зачекайте, поки температура не знизиться. Варильна поверхня автоматично відновить свою роботу після того, як температура повернеться до нормального значення.
Ft	Датчик температури сенсорного елементу може бути пошкоджений.	Зачекайте, поки температура не знизиться. Якщо повідомлення не зникає після того, як температура досягнула значення навколишнього середовища, зателефонуйте в сервісний центр.
FE	Датчик температури сенсорного елементу може бути пошкоджений.	Зачекайте, поки температура не знизиться. Якщо повідомлення не зникає після того, як температура досягнула значення навколишнього середовища, зателефонуйте в сервісний центр.
Fb	Надмірна чутливість будь-якої кнопки.	Переконайтеся, що варильна поверхня встановлена належним чином. Переконайтеся, що кнопки правильно торкаються скляної поверхні.
FU / FJ	Помилка безпеки клавіатури	Ця помилка стосується автоматичної перевірки клавіатури. Вона зникає після того, як автоматична перевірка повернеться до безпечного значення. Якщо проблема не вирішилась, зателефонуйте в сервісний центр.
FA	Помилка безпеки клавіатури	Ця помилка стосується автоматичної перевірки програмного забезпечення. Вона зникає після того, як автоматична перевірка повернеться до безпечного значення. Якщо проблема не вирішилась, зателефонуйте в сервісний центр.
FC / Fd	Помилка безпеки клавіатури	Ця помилка стосується автоматичної перевірки програмного забезпечення. Вона зникає після того, як автоматична перевірка повернеться до безпечного значення. Якщо проблема не вирішилась, зателефонуйте в сервісний центр.
Fr	Помилка безпеки реле	З будь-яким драйвером реле може трапитися будь-яка проблема. Відключіть варильну поверхню від електромережі, зачекайте хвилину та ввімкніть прилад знову. Якщо проблема не вирішилась, зателефонуйте в сервісний центр.

ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Препоръчваме ви да запазите инструкциите за монтаж и да ги използвате за справка по-късно. Преди да монтирате готварския плот, отбележете неговия сериен номер в случай, че се наложи да потърсите съвет от следпродажбения отдел.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: уредът и неговите достъпни части стават горещи по време на използване. Внимавайте да не докосвате нагряващите елементи. Да не се допуска достъп до уреда на деца под 8-годишна възраст, освен ако не се наблюдават непрекъснато от възрастен.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: използвайте само предпазители за плотове, определени от производителя на готварския уред или указани от производителя на уреда в инструкциите за употреба като подходящи, или предпазители за плотове, включени в уреда. Използването на неподходящи предпазители може да доведе до злополуки.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: готвенето без надзор върху плот с мазнина или масло може да е опасно и да доведе до пожар. НИКОГА не опитвайте да погасявате пожар с вода, а изключете уреда и покрийте пламъка например с капак или противопожарно одеяло.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: опасност от пожар: не съхранявайте предмети върху повърхностите за готвене.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: ако повърхността е напукана, не докосвайте стъклото и изключете уреда, за да избегнете риска от токов удар.

Този уред може да се използва от деца на 8 и повече години и от лица с намалени физически, сензорни или умствени възможности или липса на опит и знания, ако е осигурен надзор или инструктаж относно използването на уреда по безопасен начин и тези лица разбират потенциалните опасности. Децата трябва да се наблюдават, за да не се допуска да си играят с уреда. Почистването и техническата поддръжка не трябва да се извършват от деца без надзор.

ВНИМАНИЕ: процесът на готвене трябва да се наблюдава. Краткосрочният процес на готвене трябва да бъде наблюдаван непрекъснато.

Настоятелно се препоръчва да държите децата далеч от зоните за готвене, докато те се използват или когато са изключени, докато индикаторът за остатъчна топлина е включен, за да се предотврати рискът от сериозни изгряния.

Този уред не е предназначен да се използва чрез външен таймер или отделна система за дистанционен контрол.

Не гледайте директно в елементите на халогенната лампа на плота, ако има такава.

Свържете щепсел към захранващия кабел, който е в състояние да понесе напрежението, тока и натоварването, указани на табелката, и има контакт за заземяване. Щепселът трябва да е подходящ за натоварването, посочено на етикета, и трябва да е свързан към заземяващ контакт, който да работи. Заземяващият проводник е жълто-зелен на цвят. Тази операция трябва да се извършва от квалифициран специалист. В случай на несъвместимост между контакта и щепсела на уреда, се обърнете към квалифициран електротехник, който да замени контакта с друг подходящ тип. Щепселът и контактът трябва да отговарят на действащите норми на държавата на инсталацията.

Свързването към източника на захранване може да се извърши и чрез поставяне на универсален прекъсвач между уреда и източника на захранване, който може да понесе максималното свързано натоварване и който е в съответствие с действащото законодателство.

Жълто-зеленият заземяващ кабел не трябва да се прекъсва от прекъсвача. Гнездото или универсалният прекъсвач, използвани за връзката, трябва да са лесно достъпни, когато уредът е монтиран.

Прекъсването на връзката може да се постигне чрез достъпност на щепсела или чрез включване на превключвател в неподвижното окабеляване в съответствие с правилата за окабеляване.

Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да се подмени от производителя, от негов сервизен представител или подобно квалифицирани лица, за да се избегне опасност. Заземителният проводник (жълто-зелен) трябва да е по-дълъг от 10 mm от страна на клемната кутия. Секцията с вътрешни проводници трябва да е подходяща за мощността, погълната от готварския плот (указано на етикета). Видът на захранващия кабел трябва да е HO5V2V2-F.

Не поставяйте метални предмети като ножове, вилици, лъжици или капаци върху плота. Те може да се нагреят.

Върху нагряващите зони не трябва да се поставя алуминиево фолио и пластмасови съдове.

След всяка употреба е необходимо известно почистване на плота, за да се предотврати натрупване на замърсявания и мазнини. Ако тези замърсявания бъдат оставени, те ще се нагреят повторно при използване на плота и ще изгорят, отделяйки пушек и неприятна миризма, без да се споменават рисковете от възникване на пожар.

Никога не използвайте пара или спрей под високо налягане за почистване на уреда.

Не докосвайте нагревателните зони по време на работа или известно време след употреба.

Никога не приготвяйте храна директно върху стъклокерамичния плот.

Винаги използвайте подходящите готварски съдове.

Винаги поставяйте съда в центъра на котлона, върху който готвите. Не поставяйте нищо върху панела за управление.

Не използвайте плота като работна повърхност.

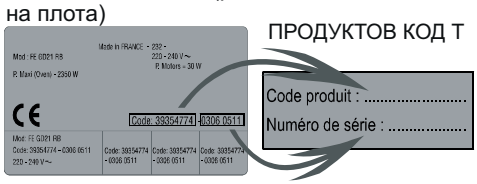
Не използвайте повърхността като дъска за рязане.

Не съхранявайте тежки предмети над плота. Ако те паднат върху плота, могат да причинят повреда.

Не използвайте плота за съхранение на никакви предмети.

Не плъзгайте готварски съдове по плота.

Идентификационна табелка (разположена под долната обшивка на плота)



1. ОБЩИ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

С поставяне на знака CE на този продукт ние потвърждаваме съответствие с всички европейски изисквания за безопасност и опазване на здравето и околната среда, които са приложими за категорията на този продукт.

2. ЗАЩИТА НА ОКОЛНАТА СРЕДА

Този уред е обозначен съгласно Европейската директива 2012/19/ЕС относно отпадъци от електрическо и електронно оборудване (ОЕЕО). ОЕЕО съдържа както замърсяващи вещества (които могат да имат отрицателни последици за околната среда), така и базови компоненти, които могат да се използват повторно. Важно е да подложите ОЕЕО на специфична обработка, за да премахнете и да изхвърлите правилно всички замърсители и да възстановите и рециклирате всички материали.
Хората могат да играят важна роля при гарантиране, че ОЕЕО няма да се превърне в екологичен проблем; важно е да следвате някои основни правила:

- ОЕЕО не трябва да се третира като битова смет.
- ОЕЕО трябва да се предаде на съответните събирателни пунктове, управлявани от общински или от регистрирани компании. В много държави може да се предлага събиране и извозване на ОЕЕО по домовете.

В много държави, когато купувате нов уред, старият може да се върне на търговеца на дребно, който трябва да го вземе безплатно в замяна на новия уред, доколкото уредът е от еквивалентен тип и има същите функции както предоставения

3- МОНТАЖ

Монтирането на домакински уред е сложна операция, която, ако не се извърши правилно, може да има сериозно въздействие върху безопасността на стоки, имущество или хора. По тази причина монтирането трябва да се извършва от професионално квалифицирани лица в съответствие с техническите регулации.

В случай, че този съвет бъде пренебрегнат и инсталирането бъде извършено от неквалифицирано лице, производителят няма да носи никаква отговорност за технически повреди на уреда, независимо дали ще доведат до повреда на стоки или имущество или до нараняване на хора или животни.

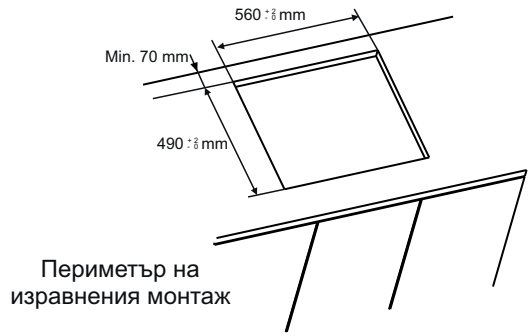
След отстраняване на опаковката се уверете, че уредът не е повреден. В противен случай се свържете с търговеца на дребно или със следпродажбения отдел на производителя.

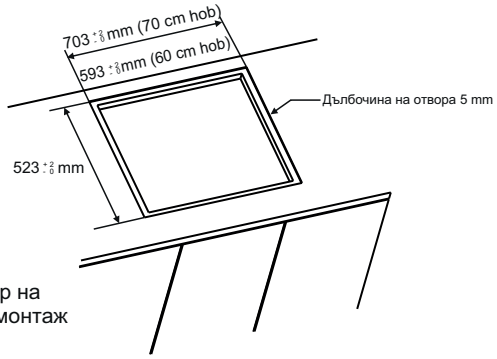
Уверете се, че мебелите, в които ще се вгражда уредът, както и всички други мебели в близост, са изработени от материали, които могат да издържат на високи температури (мин. 100 °C).

В допълнение, всички декоративни ламинати трябва да бъдат фиксирани с високоустойчиво лепило.

Уредът може да се монтира във вградена мебел в стандартен и изравнен режим.

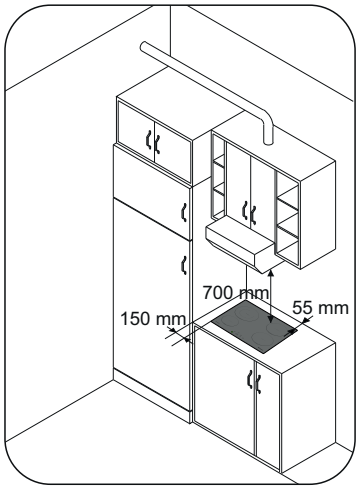
Дебелината на работния плот трябва да е между 25 и 45 mm.



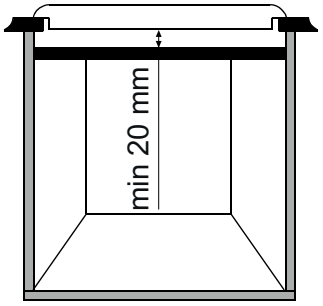


Забележка: *Размерите на вътрешния периметър са същите като при стандартния монтаж.*

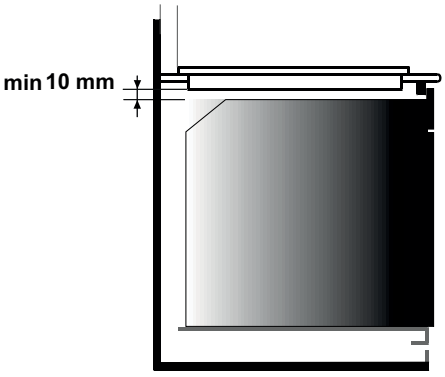
Оставете разстояние от поне 55 mm между плота и задната страна и поне 150 mm между плота и вертикалните мебели или стени от страничната страна. Ако са монтирани мебели над плота, минималното необходимо разстояние е 700 mm.
При монтиране на ширм над плота, направете справка с изискванията за монтаж, посочени за ширма, но във всеки случай разстоянието между плота и ширма трябва да е не по-малко от 700 mm.



Ако долната част на плота е в съседство с участък, който обикновено е достъпен за работа и почистване, трябва да се постави разделител на 20 mm под долната част на плота.



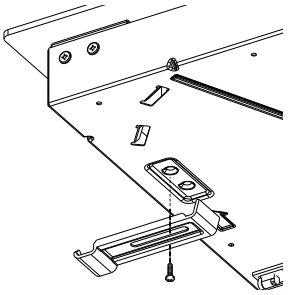
При монтиране на фурна под готварския плот трябва да се постави разделител и минималното разстояние между долната част на плота и фурната трябва да е не по-малко от 10 mm. Не монтирайте неохладена фурна под този плот и монтирайте фурната според нейните собствени монтажни изисквания.



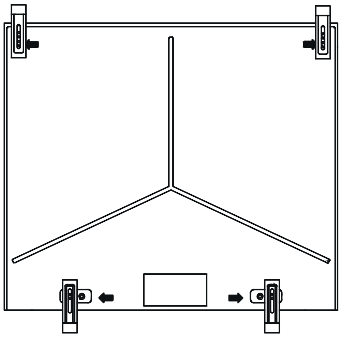
С готварския плот се предоставя водонепроспуклив уплътнител. Монтирайте уплътнителя около долната част на плота, както е описано, и се уверете, че е правилно монтиран, за да избегнете течове в поддържащите мебели.



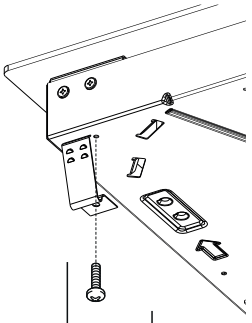
Нормално фиксиране:
- Вземете фиксиращите скоби от плика с принадлежности и ги завинтете в положението, показано на долната кутия. (Не затягайте винтовете за блокиране на скобите, те трябва да се движат свободно)



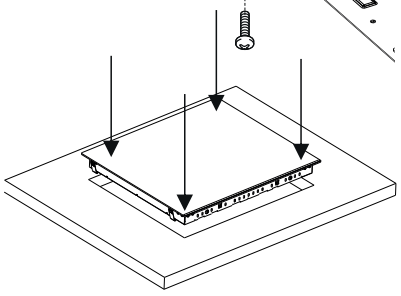
- Поставете плота в централно положение в изрязания участък.
- Завъртете скобите и ги затегнете напълно.



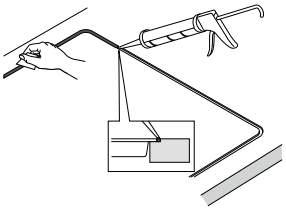
Бързо фиксиране: (в зависимост от модела)
Вземете четири пружини от плика с принадлежности и ги завинтете за долната кутия, както е показано на фигурата.



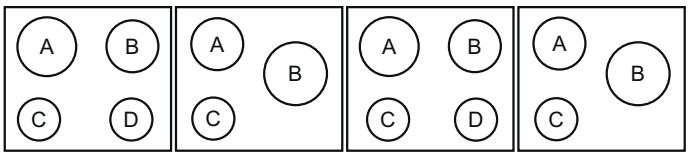
Центрирайте и вкарайте плота.
Натиснете страните на плота, докато той се опре на целия си периметър.



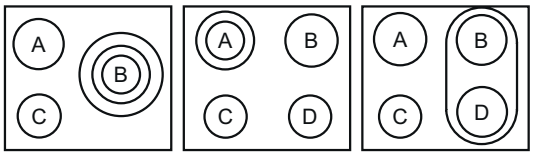
ИЗРАВНЕН МОНТАЖ
След проверка дали позицията на плота е правилна, запълнете пролуката между работния плот и готварския плот със силиконово лепило. Изравнете силиконовия слой със скрепер или с мокър пръст, напоен с вода и сапун, преди да се оформи.
Не използвайте плота, докато силиконовият слой не изсъхне напълно.



4. ЕЛЕКТРИЧЕСКО СВЪРЗВАНЕ

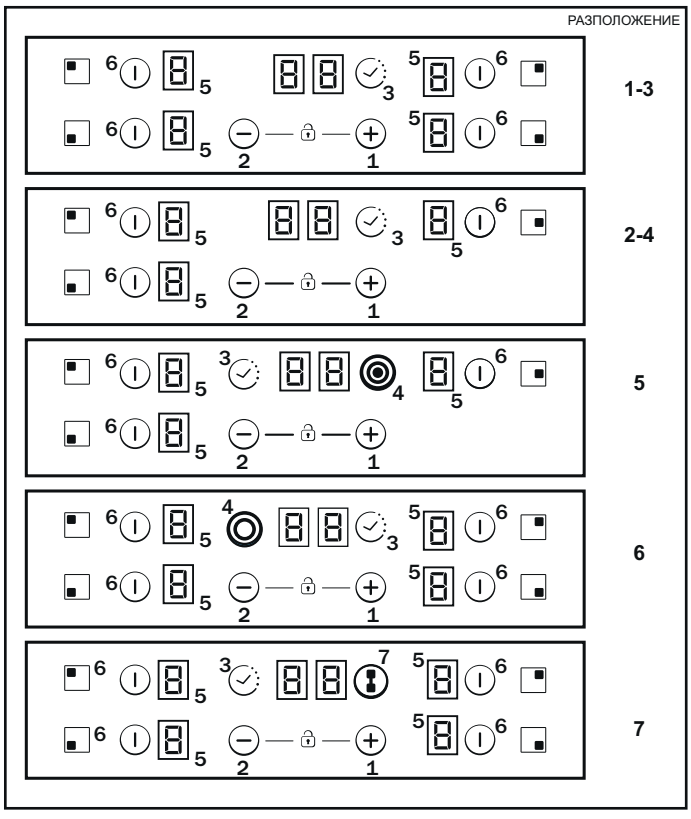


РАЗПОЛОЖЕНИЕ 1 РАЗПОЛОЖЕНИЕ 2 РАЗПОЛОЖЕНИЕ 3 РАЗПОЛОЖЕНИЕ 4



РАЗПОЛОЖЕНИЕ 5 РАЗПОЛОЖЕНИЕ 6 РАЗПОЛОЖЕНИЕ 7

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



Според модела

1. „+“
2. „-“
3. ТАЙМЕР
4. Допълнителен LED индикатор за готварска зона
5. Програмен индикатор за готварска зона
6. Избор на зоната
7. Мост

Монтажът трябва да е съобразен със стандартите и директивите.“ Производителят не носи отговорност за никакви щети, които могат да бъдат причинени от неподходяща или неразумна употреба.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Производителят не поема отговорност за никакви инциденти или последствия от тях, които могат да възникнат по време на използване на уред, който не е свързан със земята или свързан със земя, чиято непрекъсваемост е нарушена.

Преди работа с електричество проверете напрежението на захранването, показано на електромера, настройката на прекъсвача на веригата, непрекъснатостта на заземителната връзка към инсталацията и дали предпазителят е подходящ.

Електрическото свързване към инсталацията трябва да се извърши в съответствие с номиналната мощност на уреда; това трябва да се извърши чрез пакетен изключвател.

Ако уредът има щепселна кутия, тя трябва да се монтира така, че щепселната кутия да е достъпна.

Жълто-зеленият проводник на захранващия кабел трябва да се свърже както към заземителя на електрозахранването, така и към клемите на уреда.

За всякакви въпроси относно захранващия кабел се обръщайте към следпродажбения отдел или към квалифициран техник.
Ако плотът е монтиран със захранващ кабел, той трябва да се свърже само към захранване от 220-240 V между фаза и неутрално положение.

Възможно е обаче плотът да се свърже към:
Трифазен ток 220-240 V3
Трифазен ток 380-415 V2N

За да продължите с новата връзка, следвайте инструкциите по-долу:

Преди да осъществите връзката, се уверете, че монтажът е защитен от подходящ предпазител и е снабден с проводници на достатъчно голяма секция за нормално захранване на уреда.

Обърнете плота, така че стъклената страна да е срещу работния плот, като внимавате да защитите стъклото.

Отворете капака в следната последователност:

1



2



3



- отвинтете кабелната скоба „1“;
- намерете двете уши, разположени отстрани;
- поставете острието на плоска отвертка пред всяко от ушите „2“ и „3“, бутнете навътре и натиснете;
- отстранете капака.

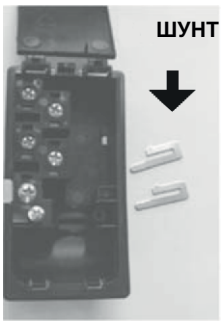
За да освободите захранващия кабел:
- Отстранете винтовете, задържащи клемната кутия, която съдържа шунтовите шини и проводниците на захранващия кабел;
- Издърпайте захранващия кабел навън.

Действия, които трябва да бъдат извършени за осъществяване на нова връзка:
- Изберете захранващия кабел в съответствие с препоръките от таблицата;
- Прокарайте захранващия кабел през скобата;
- Оголете 10 mm от края на всеки проводник на захранващия кабел, като вземете под внимание необходимата дължина на кабела за свързване на клемната кутия;
- - Според монтажа и с помощта на шунтовите шини, получени в предишната стъпка, фиксирайте проводниците, както е показано на графиката;
- Фиксирайте капака;
- Завинтете кабелната скоба.

Забележка: уверете се, че винтовете на клемната кутия за здраво затегнати.

Действия, които трябва да бъдат извършени за осъществяване на нова връзка:
- Изберете захранващия кабел в съответствие с препоръките от таблицата;
- Прокарайте захранващия кабел през скобата;
- Оголете 10 mm от края на всеки проводник на захранващия кабел, като вземете под внимание необходимата дължина на кабела за свързване на клемната кутия;

- Според монтажа и с помощта на шунтовите шини, получени в предишната стъпка, фиксирайте проводниците, както е показано на графиката;
- Фиксирайте капака;
- Завинтете кабелната скоба.



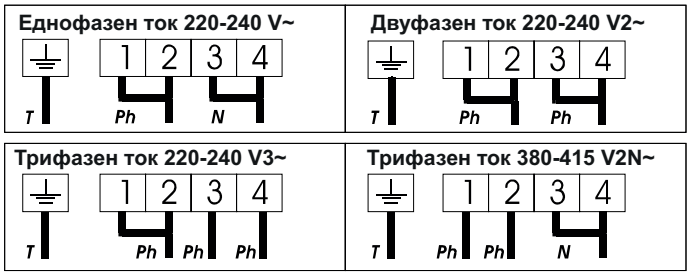
ВНИМАНИЕ:

Ако е необходимо да подмените захранващия кабел, свържете жицата в съответствие със следните цветове/кодове:

СИНЯ	Неутрална	(N)
КАФЯВА	Под напрежение	(L)
ЖЪЛТО-ЗЕЛЕНА	Земя	⏚

Свърване към клемите в клемната кутия

	РАЗПОЛОЖЕНИЕ "1-6"	РАЗПОЛОЖЕНИЕ "7"
ЕДНОФАЗЕН или ДВУФАЗЕН ТОК 220-240 V~		
Кабел HO5V2V2F	3x2,5 mm^2	3x4 mm^2
ТРИФАЗЕН ТОК 220-240 V3~		
Кабел HO5V2V2F	4x1,5 mm^2	4x1,5 mm^2
ТРИФАЗЕН ТОК 380-415 V2N~		
Кабел HO5V2V2F	4x1,5 mm^2	4x1,5 mm^2



Ph = Фаза **N = Неутрална** **T = Земя**

5. СЪВЕТ ОТНОСНО ГОТВАРСКИТЕ СЪДОВЕ, ПОДХОДЯЩИ ЗА ПЛОТОВЕ

Използването на качествени готварски съдове е критично важно за получаване на най-добрите резултати от вашия готварски плот.



• **Винаги използвайте качествени готварски съдове със съвършено гладки и плътни основи:** използването на този тип готварски съдове ще предотврати формирането на горещи точки, водещи до залепване на храна. Плътните тенджери и тигани ще осигурят равномерно разпределение на топлината.

• **Уверете се, че основата на тенджерата или тигана е суха:** при пълнене на съдове с течност или използване на съдове, които са били съхранени в хладилника, се уверете, че основата на съда е напълно суха, преди да я поставите върху готварския плот. Това ще спомогне за избягване на образуването на петна по плота.

• **Използвайте съдове, чийто диаметър е достатъчно широк напълно да покрие повърхността на котлона:** размерът на съда трябва да е не по-малък от нагряващата зона. Ако е малко по-широк, енергията ще се използва при максимална ефективност.

ИЗБОРЪТ НА ГОТВАРСКИ СЪДОВЕ - Следната информация ще ви помогне да изберете готварски съдове, които са с добри работни характеристики.

Неръждаема стомана: *строго препоръчвана.* Особено добра с основа от сандвичева обшивка. Сандвичевата основа комбинира ползите от неръждаемата стомана (външен вид, издръжливост и стабилност) с предимствата на алуминия или медта (проводимост на топлината, равномерно разпределение на топлината).

Алуминий: *препоръчва се голямо тегло.* Добра проводимост. Алуминиевите остатъци понякога се появяват като надраквания по плота, но могат да бъдат отстранени, ако бъдат почистени незабавно.

Поради ниската точка на топене трябва да се използва тънък алуминий.

Лято желязо: *може да се използва, но не се препоръчва.* Недобри работни характеристики. Може да надраска повърхността.

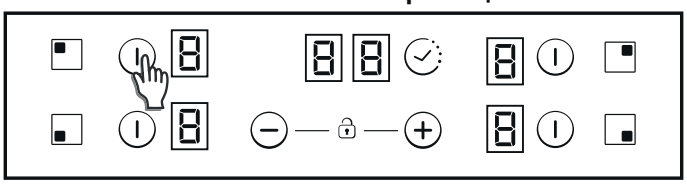
Медно дъно/керамика: *препоръчва се голямо тегло.* Добри работни характеристики, но медта може да остави следи, които да изглеждат като надраквания. Остатъците могат да бъдат отстранени, ако плотът се почисти незабавно. Въпреки това не оставяйте такива съдове да врят без течност. Прегретият метал може да се залепи за стъклените плотове. Прегретият меден съд ще остави следа, която ще образува трайно петно върху плота.

Порцелан/емайл: Добри работни характеристики само с тънка, гладка, плоска основа.

Стъклена керамика: *не се препоръчва.* Недобри работни характеристики. Може да надраска повърхността.

6. ИЗПОЛЗВАНЕ

Включване/изключване на нагряващата зона



За да включите нагревател Докоснете която и да е нагревателна зона за 400 милисекунди. Ще се чуе продължителен звуков сигнал и стойността „0“ ще се появи като цифра в целевата зона, указваща нивото на мощността.

1) Ако етапът на готвене е в позиция 0, този дисплей ще се изключи автоматично след 10 секунди и ще прозвучи последователността на изключване на зоната.

2) Ако има индикация за остатъчна топлина на дисплея, който е включен, но с мощност 0, ще се появи превключваща се „0“.

3) Ако е активна функция за заключване, не можете да включите зона.

За да изключите нагревател Докоснете която и да е нагревателна зона за 1,2 секунди. Ще прозвучат 3 кратки звукови сигнала и в целевата зона няма да се появи нищо или ще се появи стойност „H“, ако има остатъчна топлина. Зоната ще се изключи.

1) Ако етапът на готвене е в позиция 0, този дисплей ще се изключи автоматично след 10 секунди и ще прозвучи последователността на изключване на зоната.

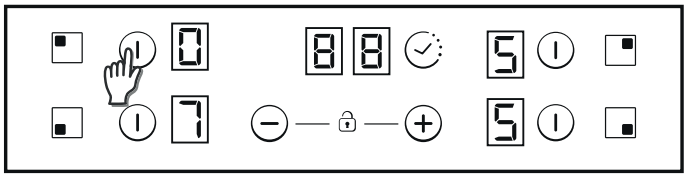
2) Ако има индикация за остатъчна топлина на дисплея, който е изключен, ще се появи „H“.

3) Дори ако е активна функция за заключване, можете да изключите зона.

4) Ако е активен само един нагревател и той е изключен, ще прозвучат 4 кратки звукови сигнала, указващи, че целият готварски плот е изключен.

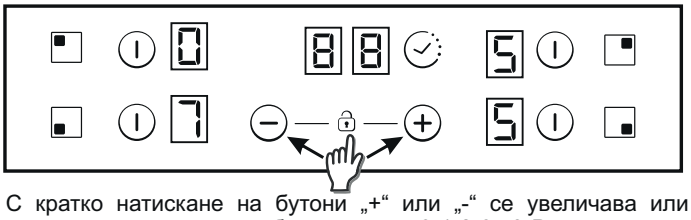
Избор на зона

Когато една зона е вече включена, неизбраните зони, които са включени, ще светнат с по-нисък интензитет.



Ако само една зона е включена, тази зона е вече избрана по подразбиране, без да е необходимо да натиснете за кратко (150 милисекунди) бутона за избор.

Увеличаване/намаляване на нивото на мощност



С кратко натискане на бутони „+“ или „-“ се увеличава или намалява мощността в избраните зони: 0-1-2-3...9-P

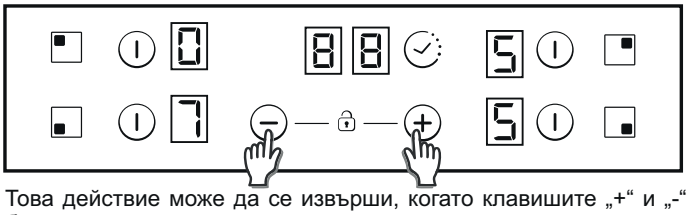
1. С продължително натискане на бутони „+“ или „-“ нивото на мощността се увеличава/намалява непрекъснато. При бързо увеличаване мощността спира на ниво 9, а за по-високо ниво на мощността е необходимо друго кратко натискане на бутона +. При бързо увеличаване/намаляване не се чува звуков сигнал.

2. След достигане на ниво на мощността P натискането на бутона + отново няма да промени нивото на мощността на 0. След достигане на ниво на мощността 0 натискането на бутона - отново няма да промени нивото на мощността на P.

3. При включена зона с ниво на мощността 0, ако зоната е гореща, 0 ще премигва на дисплея. След 10 секунди 0 ще изчезне и ще се появи постоянен дисплей на буквата „H“.

4. Когато е избран нагревател и бутоните „+“ и „-“ бъдат докоснати едновременно, нивото на мощността ще стане „0“, но нагревателят ще поддържа избора в рамките на 10 секунди. Ако има зададен таймер за нагревател, таймерът ще се изключи. Това действие може да се извърши само в някои случаи в зависимост от конфигурацията за сензорен контрол. Следните примери са само за информация. Личният ви опит ще ви позволи да адаптирате тези настройки към вашия вкус и навици.

Опция за заключване за деца



Това действие може да се извърши, когато клавишите „+“ и „-“ бъдат докоснати едновременно.

След това при всяко натискане на бутон дисплеят ще покаже „L“ за 2 секунди. Нагряването остава в същото състояние.

За да деактивирате заключването за деца, следвайте същия процес, както описан по-горе. След това ще се чуе кратък звуков сигнал и дисплеят ще покаже буквата „n“. Готварският плот ще остане незаключен.

Забележка: Автоматично заключване за деца ще се активира 15 минути след пълно изключване на плота. Тази функция ще се задейства автоматично, но е необходимо преди това да я програмирате. Вижте точката за потребителски настройки.

Двойни/тройни зони

За да включите двоен удължен котлон, свързаната главна зона трябва вече да е включена и индикацията за ниво на мощност трябва да е повече от 0.

8.1- Двойна зона включена

1-вото кратко натискане на удължителен бутон включва удължения котлон. LED индикаторът над удължителния бутон се включва, ако удължеият котлон е включен.

2-рото кратко натискане на удължителен бутон изключва удължения котлон.

Кратък звуков сигнал при всяко натискане на удължителен бутон.

8.2- Тройна зона включена

1-вото кратко натискане на удължителен бутон включва 1-вия удължен котлон. 1 LED индикатор над удължителния бутон се включва, ако 1-вият удължени котлон е включен (левият LED индикатор в случай на тройна зона, средният и единствен LED индикатор в случай на двойна зона)

2-рото кратко натискане на удължителен бутон изключва 2-рия удължен котлон. 2 LED индикатора над удължителния бутон се включват, ако 1-вият и 2-рият удължени котлони са включени

3-тото кратко натискане на удължителен бутон изключва 1-вия и 2-рия удължен котлон.

Кратък звуков сигнал при всяко натискане на удължителен бутон.

Мостова функция

Мостът може да се активира само когато и двата нагревателя са изключени. Избира се един нагревател на моста, за да се активира сензорният мостов бутон за мостова функция.

Прозвучава звуков сигнал и LED индикаторът на зоната се включва, ако зоната е включена.

И двата мостови нагревателя ще бъдат избрани едновременно.

След като бъдат избрани нагревателите, ако нивото на мощността не е желаното, регулирайте чрез бутоните + и -.

Дисплеите и на двата мостови нагревателя ще показват еднакво ниво на мощността. Функцията ще бъде прекратена:

- Ако бъде натиснат мостовият бутон в режим на настройка.
- Ако потребителят избере ниво на мощността „0“

Защита срещу преливане

Нещо (предмет или течност) натиска бутон за повече от 5 секунди. 2 кратки звукови сигнала + 1 продължителен звуков сигнал на всеки 30 секунди, докато бутонът е натиснат. Готварският плот ще се изключи. Този символ ще продължи да премигва, докато състоянието е активно.

Таймер

Функцията за таймер може да се активира със свой собствен бутон или чрез едновременно докосване на бутоните „+“ и „-“.

И в двата случая трябва да бъде избран нагревател и неговото ниво на мощност трябва да е повече от 0.

Изберете зоната за прилагане на таймер. Нивото на мощност на зоната е повече от 0. Статично се показва в зоната, за която ще бъде приложен таймер. „0 0“ в цифрите, запазени за таймера.

1) Таймерът може да се изберете с клавишите „+“ или „-“. Не се чуват звукови сигнали по време на промяната.
2) Едновременното натискане на бутоните „+/-“ на таймера отменя таймера (променя се на 00).
3) Ако бутоните „+“ или „-“ на таймера се задържат натиснати по време на определянето, получавате достъп до бърза настройка.
4) Когато настройвате времето на таймера, е възможно да отидете от „00“ до „99“ с бутона „-“ и от „99“ до „00“ с бутона „+“.
5) Максималното време е 99 минути.
6) След изтичане на времето и прозвучаване на звуков сигнал от плота натиснете произволен бутон и алармата и цифровата последователност ще бъдат прекратени.
7) Възможно е да регулирате времето на таймера, докато таймерът е бил задействан преди това.
8) Мощността на зоната с приложен таймер може да се промени без последствия чрез програмиране на таймера.
9) Последната минута ще бъде показана в секунди (при различни варианти е видимо само ако навлезете в програмирането на таймера през последната минута на отброяването)
10) С натискането на бутона на таймера без избрана зона и без приложен таймер към никоя зона не се извършва нищо.
11) С натискането на бутона на таймера без избрана зона и с приложен таймер към много зони, показаното чрез цифрите време се променя на ротационен принцип и показва времето, чийто дисплей на мощността е с активиран десетичен знак.
12) В зоната с приложен таймер се редуват мощност (5 секунди) и (0,5 секунди).

Оставащото време се показва в цифрите, запазени за таймера. Ако се прилага таймер към няколко зони, се показва най-малкото оставащо време и десетичният знак се показва в съответната зона.

Индикатор за остатъчна топлина (при излъчващи нагреватели -> изчислено)

Същите индикатори могат да се използват и за указване на „остатъчната топлина“. За тази цел трябва да се направи разписание: оставащо време на нагряване=f (ниво на мощността, време на работа).

Докато температурата на стъклената повърхност на готварския плот е над 65°C (теоретична стойност), това състояние ще се покаже на съответния дисплей чрез „H“.

За генериране на температура над 65°C нагряващ елемент трябва да работи определено време, което зависи от нивото на мощността. След изтичане на това време предупреждението за остатъчна топлина ще се покаже, когато нагряващият елемент бъде изключен.

Автоматично изключване за безопасност

Ако нивото на мощността не бъде променено в рамките на предварително зададен период, съответният нагревател се изключва автоматично.

Максималното време, през което даден нагревател може да остане включен, зависи от избраното ниво на готвене.

Ниво на мощността	Макс. време във включено състояние (часове)
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	2
P	2

ЗАБЕЛЕЖКА: докато може да възникне ситуация на прегряване по време на работа на най-високото ниво на мощността, готварският плот автоматично ще регулира нивото на мощността, за да защити плота от прегряване.

7. ПОЧИСТВАНЕ И ТЕХНИЧЕСКА ПОДДРЪЖКА

. Преди да извършите почистване или поддръжка по готварския плот, оставете го да се охлади.

. Трябва да се използват само продукти (кремообразни почистващи препарати и скрепери), специално предназначени за стъклено-керамични повърхности. Те се предлагат в железарските магазини.

. Избягвайте разливи, тъй като всичко, което попадне върху повърхността на плота, ще изгори бързо и ще направи почистването по-трудно.

. Препоръчва се да държите далеч от плота всички вещества, които могат да се разтопят, като пластмасови предмети, захар и продукти на захарна основа.

ТЕХНИЧЕСКА ПОДДРЪЖКА:

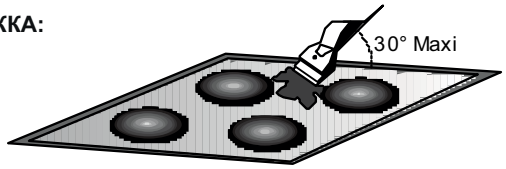
- Капнете няколко капки от специализирания почистващ продукт върху повърхността на плота.
- Изтъркайте упоритите петна с мека кърпа или леко навлажнена кухненска хартия.
- Избършете с мека кърпа или суха кухненска хартия, докато повърхността е чиста.

Ако все още има упорити петна:

- Капнете още няколко капки от специализираната почистваща течност по повърхността.
- Изстържете със скрепер, като го държите под ъгъл от 30° спрямо плота, докато петната изчезнат.
- Избършете с мека кърпа или суха кухненска хартия, докато повърхността е чиста.
- Повторете действието, ако е необходимо.

НЯКОЛКО СЪВЕТА:Честото почистване оставя защитен слой, който е важен за предотвратяване на надраскването и износването. Уверете се, че повърхността е чиста, преди да използвате готварския плот отново. За да премахнете следи от вода, използвайте няколко капки бял оцет или лимонов сок. След това избършете с попиваща хартия и няколко капки специализирана почистваща течност.Стъклокерамичната повърхност ще издържи на надраскване от готварски съдове с плоско дъно, но е винаги по-добре да ги повдигате, когато ги местите от една зона към друга.

ЗАБЕЛЕЖКА:



Не използвайте гъба, която е твърде мокра. Никога не използвайте нож или отвертка. Скрепер с бръснарско ножче няма да повреди повърхността, ако се държи под ъгъл от 30°. Никога не оставяйте скрепер с бръснарско ножче там,където може да бъде достигнат от деца. Никога не използвайте абразивни продукти или почистващ прах. Металната рамка: за безопасно почистване на металната рамка измийте със сапун и вода, изплакнете и изсушете с мека кърпа.

Промяната в цвета на стъклокерамичната повърхност не влияе на нейното функциониране или стабилност. Това обезцветяване се дължи предимно на остатъци от изгорена храна или използване на готварски съдове, изработени от материали като алуминий или мед; тези петна са трудни за премахване.

8. РАЗРЕШАВАНЕ НА ПРОБЛЕМИ

Готварските зони не излъчват достатъчна топлина за кипване или достатъчно изпъкване на храната
Използвайте само съдове с плоско дъно. Ако между съда и плота се вижда светлина, зоната не предава топлината правилно.
Дъното на съда трябва напълно да покрива диаметъра на избраната зона.
Готвенето е прекалено бавно
Използват се неподходящи съдове. Използвайте само съдове с плоско дъно, които са тежки и имат диаметър най-малко равен на готварската зона.
Малки драскотини или изтъркванията по стъклената повърхност на плота
Прилага се неправилно почистване или се използват съдове с грубо дъно; частици като песъчинки или сол попадат между плота и дъното на съда. Вижте точка „ПОЧИСТВАНЕ“; уверете се, че дъната на съдовете са чисти преди употреба и използвайте само съдове с гладко дъно. Драскотините могат да бъдат избегнати само ако почистването се извършва правилно.
Следи от метал
Не плъзгайте алуминиеви готварски съдове по плота. Вижте препоръките за почистване.
Използвате подходящи материали, но все още има петна. Използвайте бръснарско ножче и следвайте препоръките в точка „ПОЧИСТВАНЕ“.
Тъмни петна
Използвайте бръснарско ножче и следвайте препоръките в точка „ПОЧИСТВАНЕ“.
Светли повърхности по плота
Следи от алуминиев или меден съд, но също и остатъци от минерали, вода и храна; те могат да бъдат премахнати с кремообразен почистващ препарат.
Карамелизиране или разтопена пластмаса по плота.
Вижте точка „ПОЧИСТВАНЕ“.
Плотът не работи или определени зони не работят
Шунтовете не са правилно позиционирани в клемната кутия.
Проверете дали връзките са правилно осъществени и дали панелът за управление е заключен. Отключете плота.
Готварският плот не се изключва.
Панелът за управление е заключен. Отключете плота.
Честота на действията по включване/изключване за зони за готвене
Циклите на включване и изключване се различават в зависимост от желаното ниво на топлина:
- ниско ниво: кратко време на работа,
- високо ниво: продължително време на работа.

Готварският плот не работи.
Проверете състоянието на предпазителите/прекъсвачите за помещението. Проверете дали няма прекъсване на електрозахранването.
Готварският плот се самоизключва.
Главният прекъсвач (бутон за включване/изключване) е бил докоснат неволно или има друг предмет над някой бутон. Включете отново уреда без никакви предмети около бутоните. Въведете настройките отново.
Показване на F и цифри
Ако на дисплея се появят F и цифри, уредът е засякъл повреда. Следната таблица изброява действия, които можете да предприемете, за да коригирате проблема.

9. СЛЕДПРОДАЖБЕНО ОБСЛУЖВАНЕ

Преди да се обадите на сервизен инженер, проверете следното:
— дали щепселът е правилно вкаран и е с правилните предпазители;
Ако повредата не може да се определи, изключете уреда – не опитвайте да го поправяте – и се обадете на сервизния център за следпродажбено обслужване. Уредът е снабден с гаранционен сертификат, който осигурява неговата безплатна поправка в сервизния център.

Дисплей на нагревателя	Повреда	Действие
F0	Софтуерна грешка в сензорната контрола.	Ако е възникнала грешка, извадете и включете отново щепсела на готварския плот към електрозахранването. Ако грешката продължава, се свържете с центъра за следпродажбено обслужване. Ако грешката изчезне внезапно при нормална работа, се свържете с центъра за следпродажбено обслужване.
Fc	Зоната със сензорен контрол е твърде гореща и е изключила всички нагреватели.	Изчакайте, докато температурата спадне. Готварският плот ще се възстанови автоматично, когато температурата достигне нормална стойност.
Ft	Температурният сензор на сензорната контрола може да е повреден.	Изчакайте, докато температурата спадне. Ако съобщението продължава да се показва, след като температурата е достигнала нормална стойност, се свържете с центъра за следпродажбено обслужване.
FE	Температурният сензор на сензорната контрола може да е повреден.	Изчакайте, докато температурата спадне. Ако съобщението продължава да се показва, след като температурата е достигнала нормална стойност, се свържете с центъра за следпродажбено обслужване.
Fb	Прекалена чувствителност на някой от бутоните.	Вижте дали готварският плот е монтиран правилно. Уверете се, че бутоните докосват правилно стъклената повърхност.
FU / FJ	Грешка в сигурността на клавиатурата	Тази грешка е самопроверка на клавиатурата. Тя изчезва, когато автоматичната проверка върне сигурна стойност. Ако грешката продължава, се свържете с центъра за следпродажбено обслужване.
FA	Грешка в сигурността на клавиатурата	Тази грешка е самопроверка на софтуера. Тя изчезва, когато автоматичната проверка върне сигурна стойност. Ако грешката продължава, се свържете с центъра за следпродажбено обслужване.
FC / Fd	Грешка в сигурността на клавиатурата	Тази грешка е самопроверка на софтуера. Тя изчезва, когато автоматичната проверка върне сигурна стойност. Ако грешката продължава, се свържете с центъра за следпродажбено обслужване.
Fr	Грешка в сигурността на релетата	Може да има проблем в управляващата верига на някое реле. Извадете щепсела на готварския плот от контакта, изчакайте една минута и включете отново. Ако грешката продължава, се свържете с центъра за следпродажбено обслужване.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Recomendamos mantener las instrucciones de instalación y uso para consultas futuras. Antes de instalar la placa de cocción, anote el número de serie por si fuese necesario solicitar asistencia al servicio posventa.

ADVERTENCIA: El electrodoméstico y las partes accesibles de este se calientan durante el funcionamiento. Debe prestarse atención para no tocar los elementos térmicos. Los niños de menos de 8 años deben mantenerse alejados del electrodoméstico, a menos que estén constantemente vigilados.

ADVERTENCIA: Utilice solamente las protecciones que incorpora el electrodoméstico, las protecciones diseñadas por el fabricante del equipo de cocina o las protecciones que indica el fabricante en las instrucciones de uso, según corresponda. El uso de protecciones inadecuadas puede causar accidentes.

ADVERTENCIA: Dejar desatendida la placa de cocción mientras se cocina con grasa o aceite puede ser peligroso y originar un incendio. NUNCA intente apagar el fuego con agua; apague la placa de cocción y cubra la llama con una tapa o una manta ignífuga, por ejemplo.

ADVERTENCIA: Peligro de incendio; no coloque objetos en las superficies de cocción.

ADVERTENCIA: Si la superficie se agrieta, no toque el cristal y apague el electrodoméstico para evitar la posibilidad de sufrir una descarga eléctrica.

Pueden utilizarlo niños a partir de 8 años de edad y personas con facultades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, si lo emplean bajo supervisión o se les instruye acerca de la seguridad del producto y entienden los riesgos que comporta. Es preciso vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el electrodoméstico. Los niños no deben limpiar ni mantener el producto sin supervisión.

PRECAUCIÓN: El proceso de cocción debe supervisarse. Los procesos de cocción breves deben vigilarse de manera continua.

Con el fin de evitar el riesgo de quemaduras graves, es muy recomendable mantener a los niños alejados de las zonas de cocción mientras estén funcionado, pero también cuando se apaguen mientras el indicador de calor residual siga encendido.

Este electrodoméstico no está diseñado para funcionar con un temporizador externo ni con ningún sistema de control remoto separado.

No mire fijamente a las lámparas halógenas de la placa de cocción.

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.

Para evitar riesgos, el fabricante, su representante de servicio o cualquier otra persona cualificada deben cambiar los cables de alimentación que estén dañados. El conductor de tierra (amarillo verdoso) debe tener una longitud superior a 10 mm por el lado del bloque de conexión. La sección de los conductores internos debe adecuarse al consumo de potencia de la placa de cocción (indicado en la etiqueta). El cable de alimentación debe ser de tipo HO5V2V2-F.

No coloque objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas, en la placa de cocción. Podrían calentarse.

En las superficies calientes no deben colocarse recipientes de plástico y papel de aluminio.

Después de cada uso, es preciso limpiar un poco la placa de cocción para evitar que se acumule suciedad y grasa. La suciedad y la grasa que no se eliminen se recalentarán y se quemarán cuando se utilice de nuevo la placa de cocción, con lo que se generará humo y se desprenderán olores desagradables, sin olvidar el riesgo de propagación del fuego.

Nunca utilice vapor o aerosoles a alta presión para limpiar el electrodoméstico.

No toque las superficies calientes durante el funcionamiento o inmediatamente después del uso.

Nunca cocine los alimentos directamente sobre la placa vitrocerámica.

Utilice siempre utensilios de cocina adecuados.

Coloque siempre el recipiente en el centro de la zona en la que esté cocinando. No coloque nada en el panel de control.

No utilice la placa de cocción como superficie de trabajo.

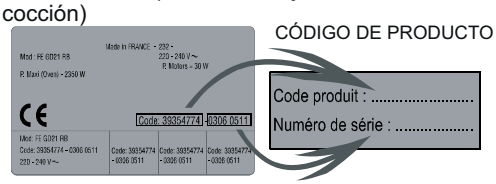
No utilice la superficie como tabla para cortar.

No coloque objetos pesados encima de la placa de cocción. Podrían ocasionar daños si se cayesen en la placa de cocción.

No acumule objetos en la placa de cocción.

No deslice los utensilios de cocina por la placa de cocción.

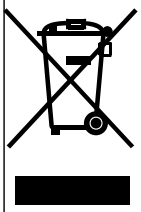
Placa de identificación (situada debajo de la carcasa inferior de la placa de cocción)



1. ADVERTENCIAS GENERALES

Al colocar la marca CE en este electrodoméstico, garantizamos el cumplimiento de todos los requisitos ambientales, sanitarios y de seguridad aplicables a esta categoría de productos según la legislación europea.

2. PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE



Este electrodoméstico tiene la marca de conformidad con la Directiva europea 2012/19/UE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE).
Los RAEE contienen sustancias contaminantes (que pueden tener consecuencias negativas para el medio ambiente) y componentes básicos (que pueden reutilizarse). Es importante someter los RAEE a procedimientos específicos para eliminar y desechar de manera correcta todos los contaminantes, además de recuperar y reciclar todos los materiales.
Todos personalmente somos importantes cuando se trata de garantizar que los RAEE no se conviertan en un problema ambiental. Para esto, es fundamental respetar algunas reglas básicas:

- Los RAEE no deben tratarse como residuos domésticos.
- Los RAEE deben entregarse en los puntos de recogida pertinentes que gestionan los municipios o las empresas autorizadas. En algunos países existe un servicio de recogida de RAEE de gran tamaño.

En muchos países se puede entregar el electrodoméstico antiguo al comprar otro nuevo en el establecimiento, que deberá recogerlo de forma gratuita siempre que se trate de un electrodoméstico equivalente y que tenga las mismas funciones que el suministrado.

3- INSTALACIÓN

La instalación del electrodoméstico es una operación complicada que, si no se realiza de manera correcta, puede tener graves consecuencias en la seguridad de los alimentos, los bienes materiales o las personas. Por este motivo, es competencia de profesionales cualificados, que deben llevarla a cabo con arreglo a los reglamentos técnicos.

Si se ignora este consejo y una persona no cualificada instala el electrodoméstico, el fabricante no se hará responsable de los fallos técnicos que pueda presentar, con independencia de si ocasionan o no daños materiales o lesiones a personas o animales.

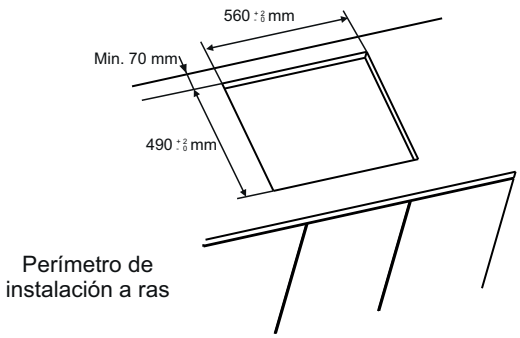
Tras quitar el embalaje, asegúrese de que el electrodoméstico no esté dañado; si no es así, póngase en contacto con el establecimiento o el servicio posventa del fabricante.

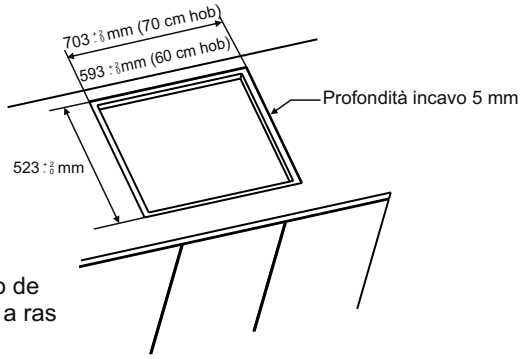
Asegúrese de que los muebles en los que se instale el electrodoméstico, y demás mobiliario próximo, sean de materiales que resistan las altas temperaturas (100 °C mín.).

Asimismo, será preciso fijar el laminado para decoración con cola de alta resistencia.

El electrodoméstico puede empotrarse en un mueble en el modo “estándar” o “a ras”.

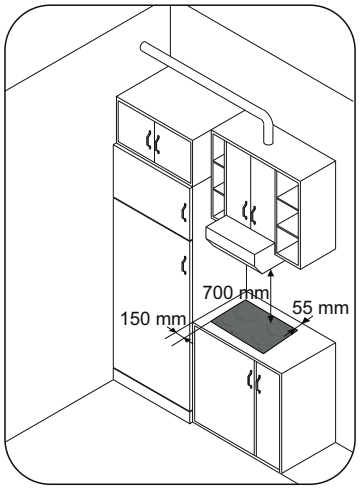
La encimera en la que se instale deberá tener un grosor de 25 a 45mm



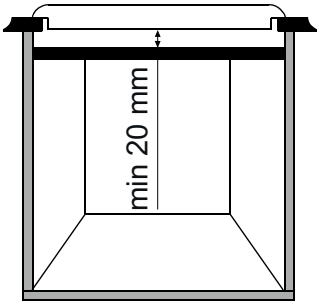


Nota: *Las medidas del perímetro interno son las mismas en la instalación estándar.*

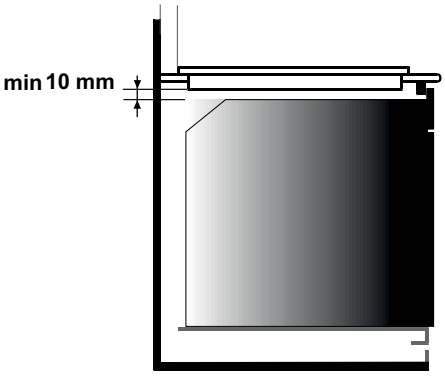
Entre la placa de cocción y la pared trasera debe dejarse una distancia mínima de 55 mm; entre la placa de cocción y el mueble vertical o las paredes del lateral debe quedar al menos una separación de 150 mm. Si se instala un mueble encima de la placa de cocción, habrá que dejar una distancia mínima de 700 mm.
Cuando vaya a instalar una campana encima de la placa de cocción, consulte los requisitos específicos de la campana; en cualquier caso, la distancia entre la placa de cocción y la campana no debería ser inferior a 700 mm.



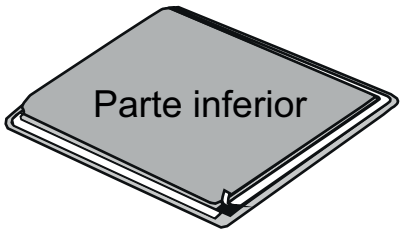
Si la parte inferior de la placa de cocción es adyacente a una zona normalmente accesible durante las operaciones de manipulación o limpieza, debe colocarse un separador 20 mm por debajo de la parte inferior de la placa de cocción.



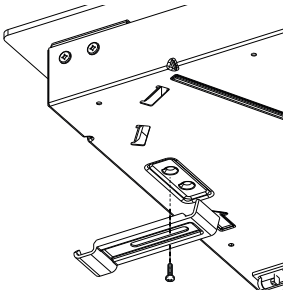
Cuando instale un horno bajo la placa de cocción, no se necesitará separador y se tendrá que dejar una distancia mínima no inferior a 10 mm entre la parte inferior de la placa de cocción y el horno. No instale hornos sin enfriamiento bajo esta placa de cocción y respete los requisitos de instalación del horno para instalarlo



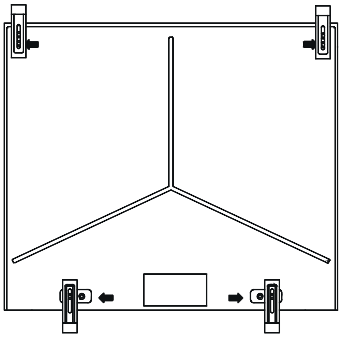
Con la placa de cocción se suministra una junta estanca al agua. Instale la junta alrededor de la parte inferior de la placa de cocción como se describe y asegúrese de que esté correctamente instalada para evitar filtraciones en los muebles sobre los que se apoya.



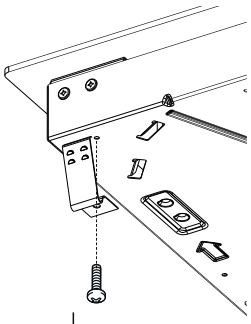
Fijación normal:
- Saque las abrazaderas de fijación de la bolsa de accesorios y acóplelas en la posición mostrada en el cuadro inferior. (No apriete los tornillos para bloquear las abrazaderas, ya que deberían moverse con libertad).



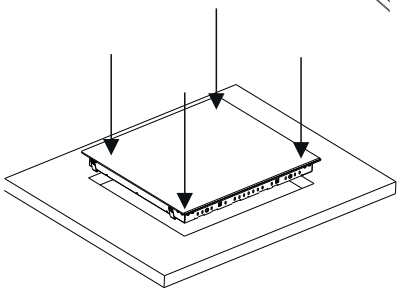
- Introduzca la placa de cocción en el centro del hueco.
- Gire las abrazaderas y apriételas por completo.



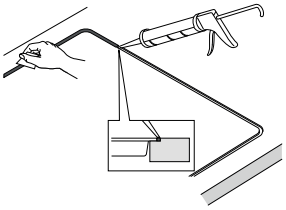
Fijación rápida: (Dependiendo del modelo)
Saque cuatro resortes de la bolsa de accesorios y acóplelos en el cuadro inferior, como se muestra en la figura.



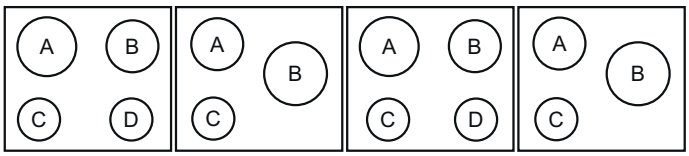
Centre la placa de cocción e introdúzcala en el hueco.
Presione los lados de la placa de cocción hasta que queda sujeta en todo el perímetro.



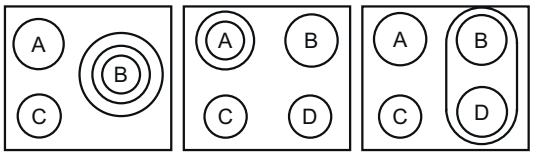
INSTALACIÓN A RAS Una vez que haya comprobado que la placa de cocción está en la posición correcta, utilice silicona para rellenar el espacio situado entre la encimera y la placa de cocción. Aplaste la capa de silicona con una espátula o con un dedo humedecido con agua y jabón antes de que se seque. No utilice la placa de cocción hasta que la capa de silicona se haya secado por completo.



4. CONEXIÓN ELÉCTRICA

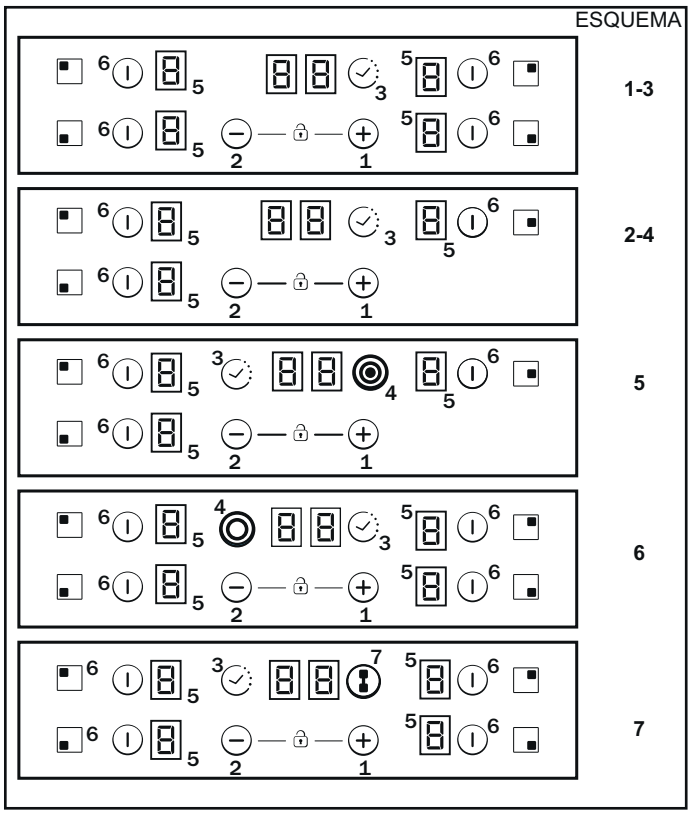


ESQUEMA 1 ESQUEMA 2 ESQUEMA 3 ESQUEMA 4



ESQUEMA 5 ESQUEMA 6 ESQUEMA 7

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



Según el modelo
1. "+"
2. "-"
3. TEMPORIZADOR
4. LED de zona de cocción adicional
5. Indicador de programación de zona de cocción
6. Selección de la zona
7. Puente

"La instalación debe realizarse como exigen la normativa y las directivas actuales". El fabricante no se responsabiliza de los daños ocasionados por un uso inadecuado o irracional del electrodoméstico.

ADVERTENCIA: El fabricante no se hace responsable de los percances que puedan producirse durante el uso de un electrodoméstico sin conexión a tierra o con conexión a tierra defectuosa, ni de las consecuencias que esto pueda originar.
Antes de llevar a cabo cualquier operación eléctrica, compruebe la tensión de alimentación en el contador de electricidad, el ajuste del disyuntor, la continuidad de la conexión a tierra de la instalación y si el fusible es adecuado.
En la conexión eléctrica a la instalación debe tenerse en cuenta la potencia nominal del electrodoméstico. La conexión debe realizarse por medio de un interruptor de corte omnipolar.
Si el electrodoméstico tiene una toma de corriente, tendrá que instalarse de manera que esté accesible.
El conductor amarillo/verde del cable eléctrico debe conectarse a la masa de los terminales de la red y del electrodoméstico.
Para formular preguntas sobre el cable de alimentación, diríjase al servicio posventa o a un técnico cualificado.
Si la placa de cocción dispone de cable de alimentación, este debe conectarse solamente a una toma de 220-240 V entre fase y neutro.

No obstante, es posible conectar la placa de cocción a:
Trifásico, 220-240 V3
Trifásico, 380-415 V2N

Para realizar la nueva conexión, siga estas instrucciones:
Antes de realizar la conexión, asegúrese de que la instalación está protegida con un fusible adecuado y que cuenta con cables de sección suficiente para suministrar corriente al electrodoméstico.
Gire la placa de cocción para colocar la parte de cristal contra la encimera; tenga cuidado con el cristal cuando realice esta operación.

Abra la cubierta en la secuencia siguiente:

1



2



3



- Afloje el sujetacables "1".
- Encuentre las dos lengüetas de los laterales.
- Coloque la hoja de un destornillador plano en las lengüetas "2" y "3"; empuje hacia el interior y presione.
- Quite la tapa.

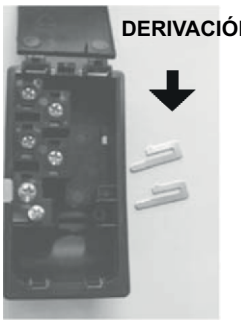
Para soltar el cable de alimentación:
- Retire los tornillos que sujetan el bloque de conexión que contiene las barras de derivación y los conductores del cable de alimentación.
- Extraiga el cable de alimentación.

Operaciones necesarias para una nueva conexión:
- Elija el cable de alimentación con arreglo a las recomendaciones de la tabla.
- Pase el cable de alimentación por la abrazadera.
- Corte el extremo de cada conductor del cable de alimentación a una longitud de 10 mm y tenga en cuenta la longitud que necesita tener el cable para conectarse al bloque de conexión.
- - En función de la instalación y con ayuda de las barras de derivación que debería haber recuperado en la primera operación, fije el conductor como se muestra en el diagrama.
- Fije la cubierta.
- Atornille el sujetacables.

Nota: Asegúrese de apretar los tornillos de la regleta de terminales.

Operaciones necesarias para una nueva conexión:
- Elija el cable de alimentación con arreglo a las recomendaciones de la tabla.
- Pase el cable de alimentación por la abrazadera.
- Corte el extremo de cada conductor del cable de alimentación a una longitud de 10 mm y tenga en cuenta la longitud que necesita tener el cable para conectarse al bloque de conexión.

- En función de la instalación y con ayuda de las barras de derivación que debería haber recuperado en la primera operación, fije el conductor como se muestra en el diagrama.
- Fije la cubierta.
- Atornille el sujetacables.

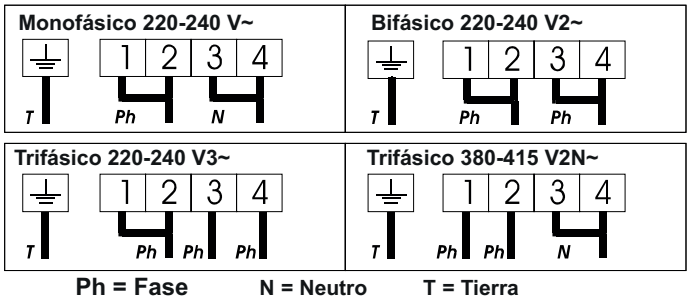


ATENCIÓN:
Si fuese necesario sustituir el cable de alimentación, conecte el conductor en función del color/código siguiente:

AZUL	Neutro	(N)
MARRÓN	Con corriente	(L)
AMARILLO VERDOSO	Tierra	⏚

Conexión a los terminales del bloque de conexión

	ESQUEMA "1-6"	ESQUEMA "7"
MONOFÁSICO o BIFÁSICO 220-240 V~		
Cable HO5V2V2F	3x2,5 mm²	3x4 mm²
TRIFÁSICO 220-240 V3~		
Cable HO5V2V2F	4x1,5 mm²	4x1,5 mm²
TRIFÁSICO 380-415 V2N~		
Cable HO5V2V2F	4x1,5 mm²	4x1,5 mm²



Ph = Fase **N = Neutro** **T = Tierra**

5. CONSEJO SOBRE LOS UTENSILIOS DE COCINA

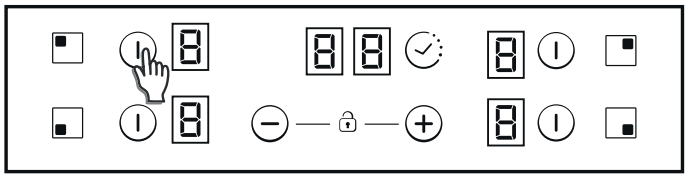
El uso de utensilios de buena calidad es fundamental para que la placa de cocción funcione de manera óptima.



• **Utilice siempre utensilios de buena calidad con base completamente plana y gruesa:** El uso de este tipo de utensilios de cocina evitará la concentración de calor en determinados puntos, lo que hace que se pegue la comida. Las ollas y sartenes de metal gruesas ofrecen una mejor distribución del calor.
• **Asegúrese de que la base de la olla o sartén esté seca:** Cuando llene los recipientes de líquido o utilice un recipiente que haya estado en el frigorífico, asegúrese de que la base esté completamente seca antes de colocarlo en la placa de cocción. De esta forma se evitará que la placa de cocción se manche.
• **Utilice recipientes cuyo diámetro cubra por completo la zona de cocción:** El recipiente no debe ser más pequeño que el área de cocción. Si es un poco más ancho, ofrecerá una eficiencia energética máxima.
ELECCIÓN DE LOS UTENSILIOS DE COCINA: La siguiente información ayuda a elegir los utensilios de cocina que ofrecen mejores resultados.
Acero inoxidable: *Muy recomendable.* Especialmente adecuado con base tipo sándwich. La base tipo sándwich combina las ventajas del acero inoxidable (aspecto, duración y estabilidad) con las del aluminio o el cobre (conducción térmica, distribución uniforme del calor).
Aluminio: *Pesado recomendado.* Buena conductividad. Aunque a veces los residuos de aluminio se confunden con arañazos en la placa de cocción, pueden eliminarse si se limpia de inmediato.
Dada su baja temperatura de fusión, no debe utilizarse aluminio delgado.
Hierro fundido: *Puede utilizarse, pero no es recomendable.* Malos resultados. Puede arañar la superficie.
Fondo de cobre / gres cerámico: *Pesado recomendado.* Buenos resultados, pero el cobre podría dejar residuos que parezcan arañazos. Los residuos pueden eliminarse siempre limpiando la placa de cocción de inmediato. No hay que dejar que el contenido de estas cazuelas hiervas hasta evaporarse. El metal recalentado puede adherirse a la vitrocerámica. El cobre recalentado dejará residuos que mancharán la placa de cocción de forma permanente.
Porcelana/esmalte: Buen resultado solo con base plana, lisa y pequeña.
Vitrocerámica: *No recomendado.* Malos resultados. Puede arañar la superficie.

6. USO

Encendido/apagado de una zona de cocción

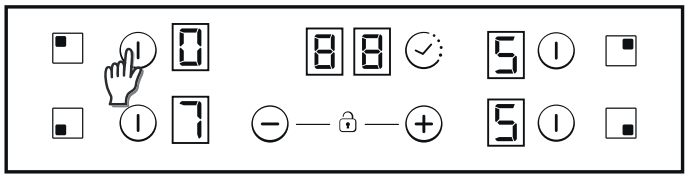


escuchará un pitido largo y el valor "0" aparecerá en la zona prevista para indicar el nivel de potencia.
1) Cuando haya alguna fase de cocción en 0, el visualizador se apagará automáticamente después de 10 segundos y se escuchará la secuencia acústica de apagado de zona.
2) Cuando haya una indicación de calor residual activa en el visualizador con potencia 0, aparecerá el valor "0" alternante.
3) La zona no se puede encender si la función de bloqueo está activa.
Para apagar una zona de cocción, tóquela durante 1,2 segundos. Se escucharán 3 pitidos cortos y el indicador de la zona prevista no mostrará nada o presentará el valor "H" cuando haya calor residual. La zona se apagará.

1) Cuando haya alguna fase de cocción en 0, el visualizador se apagará automáticamente después de 10 segundos y se escuchará la secuencia acústica de apagado de zona.
2) En el visualizador se utiliza la indicación "H" para advertir de la existencia de calor residual en una zona apagada.
3) La zona se puede apagar, aunque la función de bloqueo esté activa.
4) Si solo hay una zona de cocción activa y se apaga, se escucharán 4 pitidos cortos; esto indicará que la placa entera está apagada.

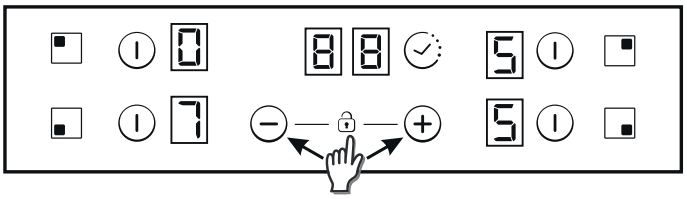
Selección de una zona

La intensidad de iluminación de las zonas seleccionadas que siguen encendidas disminuye.



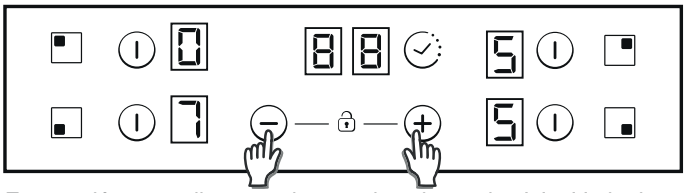
Si solo hay una zona encendida, se selecciona de forma predeterminada sin necesidad de pulsar brevemente (150 ms) la tecla de selección.

Aumento/reducción del nivel de potencia



Con una breve pulsación de las teclas '+' o '-' se aumenta o se reduce la potencia del indicador de las zonas seleccionadas: 0-1-2-3...9-P
1. Con una pulsación larga de las teclas + o - se aumenta/disminuye el nivel de potencia de forma continua. Con un rápido aumento, la potencia se detiene en el nivel 9. Para que la potencia siga aumentando, se requiere otra breve pulsación de la tecla +. No se escucha ningún pitido con las operaciones de aumento/reducción rápida.
2. Una vez que se llega al nivel de potencia P, este no cambia a 0 al pulsar la tecla + de nuevo. Cuando se alcanza el nivel de potencia 0, este tampoco cambia a P si se pulsa la tecla - otra vez.
3. Con una zona encendida en el nivel de potencia 0, el valor 0 parpadea de forma alterna si todavía está caliente. Después de 10 segundos, la indicación 0 se sustituirá por la letra 'H' fija en el visualizador.
4. Cuando se seleccione una zona de cocción y se pulsen las teclas '+' y '-' de forma simultánea, el nivel de potencia cambiará a '0'. Sin embargo, la zona de cocción se mantendrá seleccionada durante 10 segundos. Si se ha programado el temporizador de la zona de cocción, este se apagará. Esta acción solo puede realizarse en varios casos dependiendo de la configuración de control táctil. Los ejemplos siguientes son meramente informativos. La experiencia personal permitirá adecuar estos ajustes en función de los gustos y los hábitos personales.

Opción de bloqueo infantil



Esta acción se realiza cuando se pulsen las teclas '+' y '-' al mismo tiempo.
El visualizador mostrará "L" durante 2 segundos en cuanto se pulse una tecla. El estado de la zona de cocción no cambiará.
Para desactivar el bloqueo infantil, realice el proceso que se ha descrito antes. Escuchará un pitido corto y el visualizador mostrará la letra "n". La placa de cocción permanecerá desbloqueada.
Nota: El bloqueo infantil automático se producirá en 15 minutos después de que la placa de cocción se apague por completo. Para que esta función se aplique de forma automática, primero habrá que programarla. Consulte la sección de ajustes del usuario.

Zonas dobles/triples

Para encender el anillo de extensión doble, la zona principal asociada debe estar encendida y el nivel de potencia indicado debe ser superior a 0.

8.1- Zona doble encendida

El anillo de extensión se enciende con 1 breve pulsación de la tecla de extensión. El LED de la tecla de extensión se enciende cuando el anillo de extensión está encendido.

El anillo de extensión se apaga con la 2ª pulsación breve de la tecla de extensión.

Se genera un breve pitido con cada pulsación de la tecla de extensión.

8.2- Zona triple encendida

El anillo de extensión se enciende con 1 breve pulsación de la tecla de extensión. El LED de la tecla de extensión 1 se enciende cuando el 1º anillo de extensión está encendido (LED izquierdo en caso de zona triple, central y solo LED en caso de zona doble).

El 2º anillo de extensión se enciende con la 2ª pulsación breve de la tecla de extensión. Los 2 LED de la tecla de extensión se encienden cuando los anillos de extensión 1 y 2 están encendidos.

Los anillos de extensión 1 y 2 se apagan con la 3ª pulsación breve de la tecla de extensión.

Se genera un breve pitido con cada pulsación de la tecla de extensión.

Función de puente

El puente solo puede activarse cuando ambas zonas de cocción están apagadas. Se ha seleccionado una zona de cocción del puente; pulse la tecla correspondiente para activar la función de puente.

Suena un pitido y el LED de la zona se enciende si la zona está activada.

Ambas zonas de cocción del puente se seleccionarán al mismo tiempo.

Una vez que se seleccionen las zonas de cocción, el nivel de potencia podrá seleccionarse con las teclas + - si no es el deseado.

En los visualizadores de ambas zonas de cocción del puente aparecerá el mismo nivel de potencia. La función finalizará:

- Si se pulsa la tecla de puente en el modo de ajuste
- Si el usuario selecciona el nivel de potencia “0”

Seguridad por desbordamiento

Algo (objeto o líquido) ha mantenido pulsada una tecla durante más de 5 segundos. Mientras se mantenga pulsada la tecla, sonarán 2 pitidos cortos y 1 pitido largo cada 30 segundos. La placa se apagará.

Este símbolo seguirá parpadeando mientras no se solucione la incidencia.

Temporizador

La función de temporizador puede activarse con su propia tecla o tocando las teclas '+' y '-' al mismo tiempo.

En ambos casos, la zona de cocción debe estar seleccionada y tener un nivel de potencia superior a 0.

Seleccione la zona a la que quiera aplicar el temporizador. La zona debe tener un nivel de potencia superior a 0. La indicación estática se muestra en la zona temporizada. "0 0" aparece en el indicador reservado para el temporizador.

1) Con la tecla "+" o "-" se puede elegir el temporizador. No se producen pitidos al cambiar el tiempo.
2) El temporizador se cancela (cambia a 00) cuando se pulsan las teclas "+/-" al mismo tiempo.
3) Si la tecla "+" o "-" del temporizador se mantiene pulsada durante un tiempo por determinar, se produce un ajuste rápido.
4) Cuando se programa el tiempo en el temporizador, es posible pasar de "00" a "99" con la tecla "-" y de "99" a "00" con la tecla "+".
5) El tiempo máximo son 99 minutos.
6) Cuando transcurra el tiempo y la placa de cocción pite, pulse cualquier tecla para detener la alarma y la secuencia del indicador.
7) Es posible ajustar el tiempo del temporizador mientras este está funcionando.
8) La potencia de la zona de cocción temporizada se puede modificar sin que afecte a la programación del temporizador.
9) Se mostrarán los segundos del último minuto (en las variantes solo está visible si el temporizador se programa durante el último minuto de la cuenta atrás).
10) Si se pulsa la tecla del temporizador sin que se haya seleccionado ninguna zona, la placa no reacciona.
11) Cuando se pulsa la tecla del temporizador sin seleccionar ninguna zona y en los casos en que el temporizador se aplica a muchas zonas, el tiempo mostrado en el indicador rota y aparece la indicación de tiempo cuyo visualizador de potencia tiene activado el punto (coma) decimal.
12) La potencia (5 s) y (0,5 s) se muestra de forma alternativa en la zona que se está temporizando.

En el indicador reservado para el temporizador se muestra el tiempo restante. Cuando se temporizan varias zonas al mismo tiempo, se muestra el menor tiempo restante y en la zona correspondiente aparece el punto (coma) decimal

Indicador de calor residual (zonas con calor radiante -> calculado)

Con la indicación de “calor residual” se pueden utilizar los mismos indicadores. Por este motivo debe definirse una tabla de tiempo: Tiempo de calentamiento restante = f (nivel de potencia, tiempo de funcionamiento).

Mientras la temperatura en la superficie de la vitrocerámica sea superior a 65 °C (valor teórico), se indicará en el visualizador correspondiente mediante la letra “H”.

Para generar una temperatura por encima de 65 °C, el elemento térmico tiene que estar funcionando durante un cierto tiempo, que depende del nivel de potencia. Una vez que se acaba este tiempo y que el elemento térmico se apaga, se muestra la advertencia de calor residual.

Desconexión automática de seguridad

Si el nivel de potencia no cambia durante un tiempo predefinido, la zona de cocción se apaga de forma automática.

El tiempo máximo que una zona de cocción puede permanecer encendida depende del nivel de cocción seleccionado.

Nivel de potencia	Tiempo máx. (horas)
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	2
P	2

NOTA: Si se produce un recalentamiento durante el funcionamiento en los niveles de potencia más altos, la placa de cocción ajustará automáticamente el nivel de potencia.

7. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Antes de realizar cualquier mantenimiento en la placa de cocción, deje que se enfríe.

. Solo deben utilizarse productos (cremas y rascadores) expresamente diseñados para el uso en vitrocerámicas que están disponibles en los comercios.

. Evite derrames, ya que cualquier cosa que caiga en la superficie de la placa de cocción se quemará rápidamente y dificultará más la limpieza.

. Es recomendable mantener alejadas de la placa de cocción todas las sustancias que puedan derretirse, como los plásticos, el azúcar o los productos azucarados.

MANTENIMIENTO:

- Ponga unas cuantas gotas del producto de limpieza específico en la superficie de la placa.
- Utilice un paño suave o papel de cocina ligeramente humedecido para frotar las manchas difíciles.
- Continúe usando el paño o el papel hasta que la superficie esté limpia.

Si todavía queda alguna mancha difícil:

- Añada unas cuantas gotas más del producto de limpieza específico a la superficie.
- Elimine las manchas con un rascador y sujételo en un ángulo de 30° con respecto a la placa.
- Continúe usando el paño o el papel hasta que la superficie esté limpia.
- Repita la operación si es necesario.

UNOS CUANTOS CONSEJOS:

Las operaciones de limpieza frecuentes crean una capa protectora que es fundamental para evitar rayas y desgaste. Asegúrese de que

la superficie esté limpia antes de utilizar la placa de cocción otra vez. Para eliminar las marcas de agua, utilice unas cuantas gotas de vinagre blanco o zumo de limón. Luego utilice papel absorbente y unas cuantas gotas de líquido limpiador específico.
Aunque la superficie de la vitrocerámica resiste los arañazos que producen los recipientes de base plana, siempre es mejor levantarlos para moverlos de una zona de cocción a otra.

Nota:



No utilice esponjas demasiado mojadas.
Nunca utilice cuchillos o destornilladores.
El uso de un rascador con hoja de afeitar no dañará la superficie mientras se mantenga en ángulo de 30°.
Nunca deje el rascador con hoja de afeitar al alcance de los niños.
No utilice limpiadores en polvo ni productos abrasivos nunca.
Marco de metal: Para limpiar de forma segura el marco de metal, utilice agua y jabón, enjuague y seque con un paño suave.

Los cambios de color de la superficie vitrocerámica no afectarán a su funcionamiento ni a la estabilidad de la superficie. Estas pérdidas de color se deben en su mayoría a los restos de alimentos quemados o al uso de utensilios de cocina hechos de materiales como aluminio o cobre. Estas manchas son difíciles de eliminar.

8. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Las zonas de cocción no permiten cocinar a fuego lento o sofreír
Utilice cacerolas de base plana. Si se distingue luz entre la cacerola y la placa de cocción, la zona no está transmitiendo el calor correctamente.
La base de la cacerola debería cubrir por completo el diámetro de la zona seleccionada.
La cocción es demasiado lenta
Se están utilizando cacerolas inadecuadas. Utilice utensilios con base plana solamente, que sean pesados y tengan al menos el mismo diámetro que la zona de cocción.
Pequeños arañazos o raspaduras en la superficie de cristal de la placa de cocción
Se ha limpiado de manera incorrecta o se han utilizado cacerolas con base rugosa; se han introducido granos de arena o de sal entre la placa de cocción y la base de la cacerola. Consulte la sección "LIMPIEZA". Asegúrese de que la base de las cacerolas esté limpia antes de usarlas y utilice cacerolas con base lisa solamente. Los arañazos se pueden reducir solamente si la limpieza se realiza de manera correcta.
Marcas de metal
No deslice las cacerolas de aluminio por la placa de cocción. Consulte las recomendaciones de limpieza.
Las manchas no desaparecen, aunque utilice los materiales adecuados. Utilice una hoja de afeitar y siga las instrucciones de la sección "LIMPIEZA".
Marcas oscuras
Utilice una hoja de afeitar y siga las instrucciones de la sección "LIMPIEZA".
Manchas ligeras en la placa de cocción
Las marcas de cacerolas de aluminio o cobre, pero también de minerales, agua o alimentos, se pueden eliminar con limpiadores en crema.

Restos de caramelizado o plástico fundido en la placa de cocción
Consulte la sección "LIMPIEZA".

La placa de cocción o ciertas zonas no funcionan
Las derivaciones no están correctamente colocadas en la regleta de terminales.
Compruebe si se ha realizado la conexión y si el panel de control está bloqueado. Desbloquee la placa de cocción.

La placa de cocción no se desconecta
El panel de control está bloqueado. Desbloquee la placa de cocción.

Frecuencia de operaciones de encendido/apagado de las zonas de cocción
Los ciclos de encendido/apagado varían en función del nivel de calor necesario:
- Bajo nivel: Tiempo de funcionamiento corto
- Alto nivel: Tiempo de funcionamiento largo

La placa no funciona
Compruebe los fusibles y los disyuntores del lugar en el que se encuentra instalada. Asegúrese de que no se ha producido un corte de corriente.

La placa se ha apagado de forma autónoma
Compruebe si se ha tocado accidentalmente el interruptor principal (encendido/apagado) o si se ha situado algún objeto sobre la tecla. Encienda la unidad de nuevo sin que haya ningún objeto en el teclado. Introduzca de nuevo los ajustes.

Aparición de F y números
Si aparecen F y números en el visualizador, la unidad ha detectado una avería. En la tabla siguiente se enumeran las acciones que pueden realizarse para solucionar el problema.

9. CUIDADO POSTERIOR

Antes de avisar al técnico de servicio, compruebe lo siguiente:
— El enchufe está correctamente insertado y dispone de fusible.
Si no puede identificar el fallo, apague el electrodoméstico. — No lo manipule. — Llame al centro de asistencia posventa. El electrodoméstico se suministra con un certificado de garantía que garantiza su reparación de forma gratuita en el centro de servicio.

Indicación	Fallo	Acción
F0	Error de software de control táctil.	Si se produce este error, desconecte la placa de cocción de la corriente eléctrica y conéctela de nuevo. Si el error persiste, llame al servicio posventa. Si el error se produce de forma repentina durante el funcionamiento normal, llame al servicio posventa.
Fc	La zona de control táctil está demasiado caliente y se han apagado todas las zonas de cocción.	Espere hasta que la temperatura descienda. La placa de cocción se recuperará automáticamente cuando la temperatura alcance un valor normal.
Ft	El sensor de temperatura de control táctil puede estar dañado.	Espere hasta que la temperatura descienda. Si el mensaje no desaparece cuando la temperatura coincida con la temperatura ambiente, llame al servicio posventa.
FE	El sensor de temperatura de control táctil puede estar dañado.	Espere hasta que la temperatura descienda. Si el mensaje no desaparece cuando la temperatura coincida con la temperatura ambiente, llame al servicio posventa.
Fb	Sensibilidad excesiva en cualquier tecla.	Compruebe si la placa de cocción está montada correctamente. Asegúrese de que la superficie de cristal permite una pulsación correcta de las teclas.
FU / FJ	Error de seguridad de teclado.	Este error es una comprobación automática por teclado. Desaparece cuando se obtiene un valor seguro al final de la comprobación. Si el error persiste, llave al servicio posventa.
FA	Error de seguridad de teclado.	Este error es una comprobación automática de software. Desaparece cuando se obtiene un valor seguro al final de la comprobación. Si el error persiste, llave al servicio posventa.
FC / Fd	Error de seguridad de teclado.	Este error es una comprobación automática de software. Desaparece cuando se obtiene un valor seguro al final de la comprobación. Si el error persiste, llave al servicio posventa.
Fr	Error de seguridad de relés.	El relé puede tener algún problema. Desconecte la placa de cocción de la alimentación, espere un minuto y vuelva a encenderla. Si el error persiste, llave al servicio posventa.

VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN

Wij raden u aan om de instructies voor installatie en gebruik te bewaren voor later gebruik. Noteer voordat u de kookplaat installeert het serienummer, voor het geval u hulp nodig heeft van de klantenservice.

WAARSCHUWING: het apparaat en de toegankelijke onderdelen worden heet tijdens gebruik. Wees voorzichtig en raak de verwarmingselementen niet aan. Kinderen onder de 8 jaar moeten uit de buurt van het apparaat worden gehouden, tenzij ze onder voortdurend toezicht staan.

WAARSCHUWING: gebruik alleen kinderbeveiligingsrekjes voor de kookplaat die ontworpen zijn door de fabrikant van het kooktoestel, of waarvan de fabrikant van het apparaat in de gebruiksaanwijzing heeft aangegeven dat ze geschikt zijn, of de kinderbeveiligingsrekjes die bijgeleverd zijn bij het apparaat. Het gebruik van ongeschikte kinderbeveiligingsrekjes kan ongelukken veroorzaken.

WAARSCHUWING: bereidingen op een kookplaat met vet of olie zonder toezicht kunnen gevaarlijk zijn en brand veroorzaken. Probeer NOOIT een brand te blussen met water, maar schakel het apparaat uit en dek de vlam af bijv. met een deksel of een branddeken.

WAARSCHUWING: bewaar geen voorwerpen op de kookoppervlakken.

WAARSCHUWING: als het oppervlak gebarsten is, raak het glas dan niet aan en schakel het apparaat uit om de kans op een elektrische schok te voorkomen.

Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen ouder dan 8 jaar en personen met een lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke beperking of gebrek aan ervaring en kennis als zij in de gaten gehouden worden of aanwijzingen hebben gekregen over hoe zij het apparaat op veilige wijze kunnen gebruiken en als zij de bijbehorende gevaren begrijpen. Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoudswerkzaamheden mogen niet door kinderen uitgevoerd worden als zij niet onder toezicht staan.

LET OP: blijf bij de kookplaat als u aan het koken bent. Ook bij een korte bereiding moet u de pannen continu in de gaten houden.

Het wordt sterk om kinderen uit de buurt van de kookzones te houden wanneer deze in gebruik zijn of wanneer ze uitgeschakeld zijn en de restwarmte-indicator nog brandt, om het risico op ernstige brandwonden te voorkomen.

Dit apparaat is niet bedoeld om bediend te worden door middel van een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.

Kijk niet in de halogeenlampen van de kookplaat, indien aanwezig.

Bevestig een stekker aan de voedingskabel die in staat is de spanning, stroom en belasting te verdragen die vermeld staan op het etiket, en een aardcontact heeft. Het stopcontact moet geschikt zijn voor de belasting die op het etiket staat aangegeven en moet een goed werkende aarding hebben. De aardgeleider is groen-geel gekleurd. Dit moet worden gedaan door een gekwalificeerd vakman. In het geval van incompatibiliteit tussen het stopcontact en de stekker van het apparaat, moet u een gekwalificeerd elektricien vragen om het stopcontact te vervangen door een ander, geschikt stopcontact. De stekker en het stopcontact moeten conform de huidige normen zijn van het land waar het apparaat geïnstalleerd wordt.

Aansluiting op de stroombron kan ook tot stand worden gebracht door tussen het apparaat en de stroombron een omnipolaire stroomonderbreker aan te brengen, die de maximaal aangesloten belasting kan verdragen en voldoet aan de huidige wetgeving.

De geel-groene aardkabel mag niet worden onderbroken door de stroomonderbreker. Het stopcontact of de omnipolaire stroomonderbreker die gebruikt wordt voor de aansluiting moet gemakkelijk te bereiken zijn wanneer het apparaat geïnstalleerd is.

Afkoppeling is mogelijk doordat de stekker bereikbaar is of door een schakelaar in de vaste bedrading te monteren overeenkomstig de bedradingsregels.

Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, zijn servicevertegenwoordiger of ander bevoegd personeel om gevaarlijke situaties te voorkomen.

De aardgeleider (geel-groen) moet langer dan 10 mm zijn aan de kant van het aansluitblok. Het gedeelte van de interne geleiders moet geschikt zijn voor het geabsorbeerde vermogen van de kookplaat (aangegeven op het label). De voedingskabel moet van het type HO5V2V2-F zijn.

Leg geen metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels of deksels op de kookplaat. Deze kunnen heet worden.

Leg geen aluminiumfolie of zet geen kunststof pannen op de verwarmingszones.

Na elk gebruik moet de kookplaat gereinigd worden om het aankoeken van vuil en vet te voorkomen. Als er vuil op de kookplaat blijft zitten, wordt dit opnieuw verwarmd als de kookplaat wordt gebruikt en geeft het verbrande voedsel rook en een onaangename geur af; bovendien ontstaat er brandgevaar.

Gebruik nooit een stoom- of hogedrukreiniger om het apparaat schoon te maken.

Raak de verwarmingszones niet aan tijdens gebruik en nog een tijd na gebruik.

Bereid voedsel nooit rechtstreeks op de kookplaat van glaskeramiek.

Gebruik altijd geschikte pannen.

Plaats de pan altijd in het midden van de zone waarop u kookt. Leg niets op het bedieningspaneel.

Gebruik de kookplaat niet als werkblad.

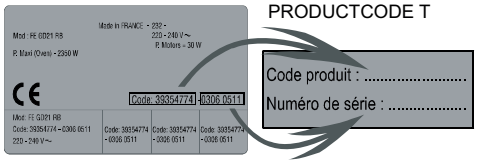
Gebruik de kookplaat niet als snijplank.

Bewaar geen zware voorwerpen boven de kookplaat. Als ze op de kookplaat vallen, kunnen ze schade veroorzaken.

Gebruik de kookplaat niet voor het bewaren van voorwerpen.

Schuif geen pannen over de kookplaat.

Typeplaatje (aan de onderkant van de kookplaat)



1. ALGEMENE WAARSCHUWINGEN

Door het aanbrengen van de CE -markering op dit apparaat verklaren wij dat dit product in overeenstemming is met alle Europese voorschriften met betrekking tot veiligheid, gezondheid en milieu die van toepassing zijn op deze productcategorie.

2. BESCHERMING VAN HET MILIEU

Dit apparaat is voorzien van een merkteken in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU inzake Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparatuur (AEEA).
AEEA bevat vervuilende stoffen (die negatieve gevolgen voor het milieu kunnen hebben) en basisonderdelen (die hergebruikt kunnen worden). Het is belangrijk om AEEA specifieke behandelingen te laten ondergaan, teneinde alle vervuilende stoffen te verwijderen of op de juiste manier af te voeren en alle materialen terug te winnen en te recyclen.
Personen kunnen een belangrijke rol spelen om ervoor te zorgen dat AEEA niet in het milieu terecht komt; hiervoor moeten enkele elementaire regels worden gevolgd:

- AEEA mag niet worden behandeld als gewoon huisvuil.
- AEEA moet naar een speciaal inzamelpunt van de gemeente of van geregistreerde bedrijven worden gebracht. In veel landen wordt grote AEEA thuis opgehaald.

Wanneer u een nieuw apparaat koopt, kunt u in veel landen uw oude apparaat inleveren bij de leverancier, die het gratis meeneemt, zolang het apparaat van hetzelfde type is en dezelfde functies heeft als het geleverde apparaat.

3- INSTALLATIE

Het installeren van een huishoudelijk apparaat is een gecompliceerde handeling, die als zij niet goed wordt uitgevoerd, ernstige gevolgen kan hebben voor de veiligheid van goederen, eigendommen of personen. Om deze reden moet de installatie worden uitgevoerd door een erkende professional in overeenstemming met de technische voorschriften.

Indien deze waarschuwing wordt genegeerd en de installatie wordt uitgevoerd door een onbevoegd persoon, dan wijst de fabrikant alle verantwoordelijkheid voor technische storing van het product af, ongeacht of dit resulteert in schade aan goederen of letsel bij personen of dieren.

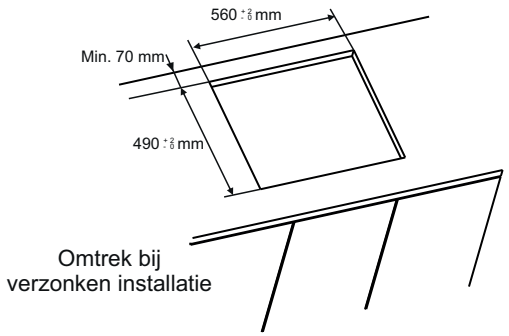
Controleer nadat u de verpakking verwijdert heeft of het apparaat niet beschadigd is. Neem anders contact op met de leverancier of met de klantenservice van de fabrikant.

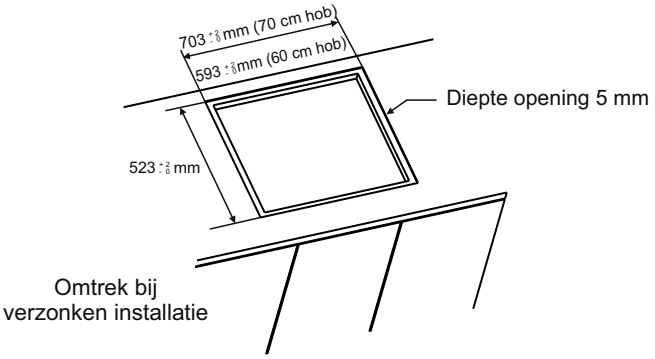
Zorg dat het meubel waarin het apparaat geïnstalleerd zal worden en alle andere meubels in de beurt gemaakt zijn van materialen die bestand zijn tegen hoge temperaturen (min. 100 °C).

Bovendien moeten alle sierpanelen bevestigd worden met hittebestendige lijm.

Het apparaat kan geïnstalleerd worden in een inbouwmeubel in de “standaard” of “verzonken” modus.

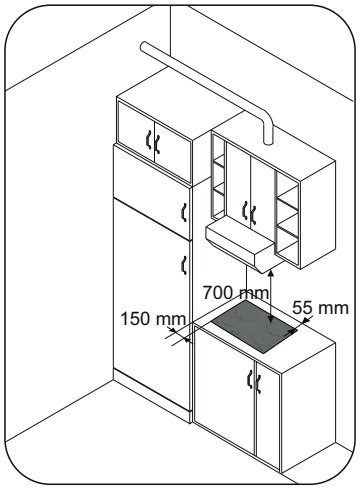
De dikte van het werkblad moet tussen de 25 en 45 mm zijn.



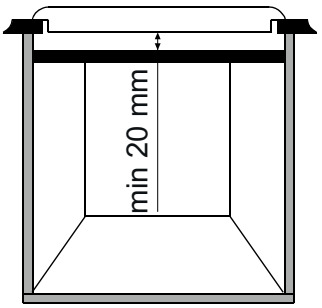


Opmerking: *De afmetingen van de binnenste omtrek zijn hetzelfde bij de standaard installatie*

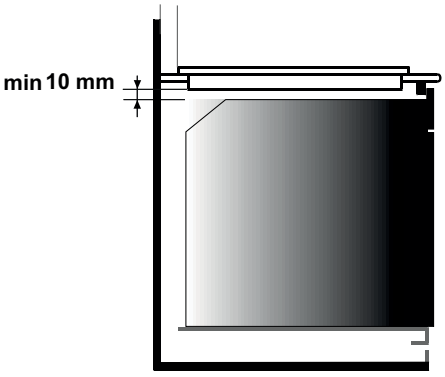
Laat een afstand van minimaal 55 mm vrij tussen de kookplaat en de achterwand en een afstand van minimaal 150 mm tussen de kookplaat en de verticale meubels of wanden aan de zijkant. Als er een keukenkastje boven de kookplaat wordt geïnstalleerd, dan is de minimaal vereiste afstand 700 mm.
Wanneer u een afzuigkap boven de kookplaat installeert, lees dan de installatievereisten die aangegeven zijn voor de afzuigkap. In elk geval mag de afstand tussen kookplaat en de afzuigkap niet minder dan 700 mm zijn.



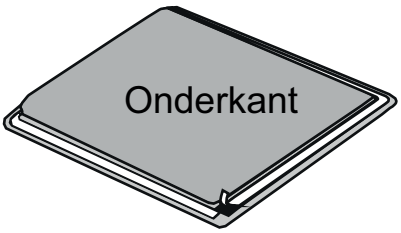
Als het onderste gedeelte van de kookplaat aan een ruimte grenst die normaal toegankelijk is voor opbergen of schoonmaken, dan moet er een scheidingspaneel worden aangebracht op 20 mm onder het onderste gedeelte van de kookplaat



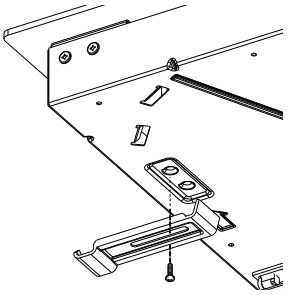
Wanneer u een oven onder de kookplaat installeert, dan moet er geen scheidingspaneel worden aangebracht en mag de minimale afstand tussen het onderste gedeelte van de kookplaat en de oven niet minder zijn dan 10 mm. Installeer geen warme oven onder deze kookplaat en installeer de oven volgens de bijgeleverde installatievereisten van de oven.



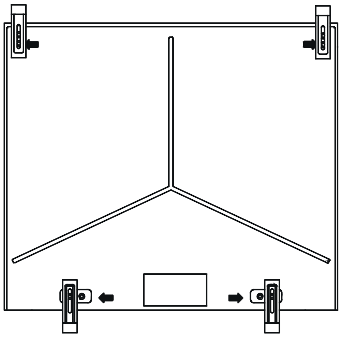
Er is een waterdichte afdichtingspakking bijgeleverd bij de kookplaat. Breng de afdichtingspakking volgens de beschrijving aan rond de onderkant van de kookplaat, en zorg dat deze goed is aangebracht om lekken in het ondersteunende meubel te voorkomen.



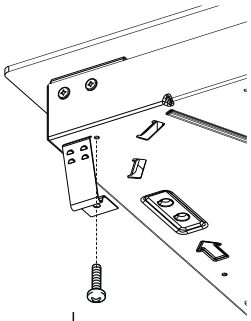
Normale bevestiging:
- Haal de bevestigingsklemmen uit de zak met accessoires en schroef ze op de plaatsen die aangegeven staan op de onderkant. (Draai de schroeven niet vast om de klemmen te blokkeren, ze moeten vrij kunnen bewegen)



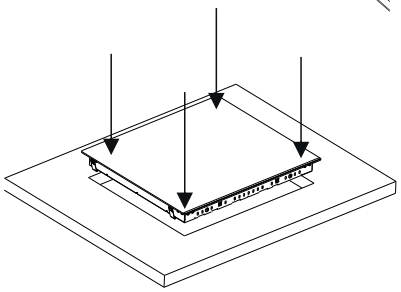
- Plaats de kookplaat in het midden van de uitsnede.
- Draai de klemmen en draai ze helemaal vast.



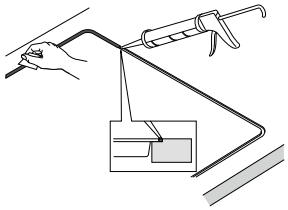
Snelle bevestiging: (Afhankelijk van het model)
Haal de vier veren uit de zak met accessoires en schroef ze op de onderskant, zoals aangegeven in de afbeelding.



Centreer en plaats de kookplaat.
Druk op de zijkanten van de kookplaat tot hij rond de volledige omtrek ondersteund wordt.

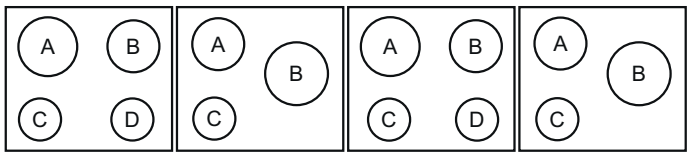


VERZONKEN INSTALLATIE
Nadat u gecontroleerd heeft dat de positie van de kookplaat correct is, vult u de ruimte tussen het werkblad en de kookplaat op met silicone kleefpasta. Maak de silicone laag plat met een schraper of met een vinger die u natgemaakt heeft met water en zeep, voordat hij hard wordt.

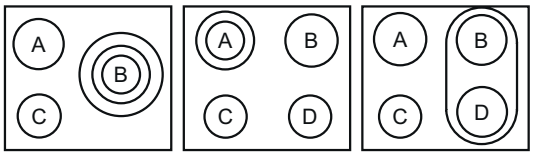


Gebruik de kookplaat niet voordat de silicone laag volledig droog is.

4. ELEKTRISCHE AANSLUITING

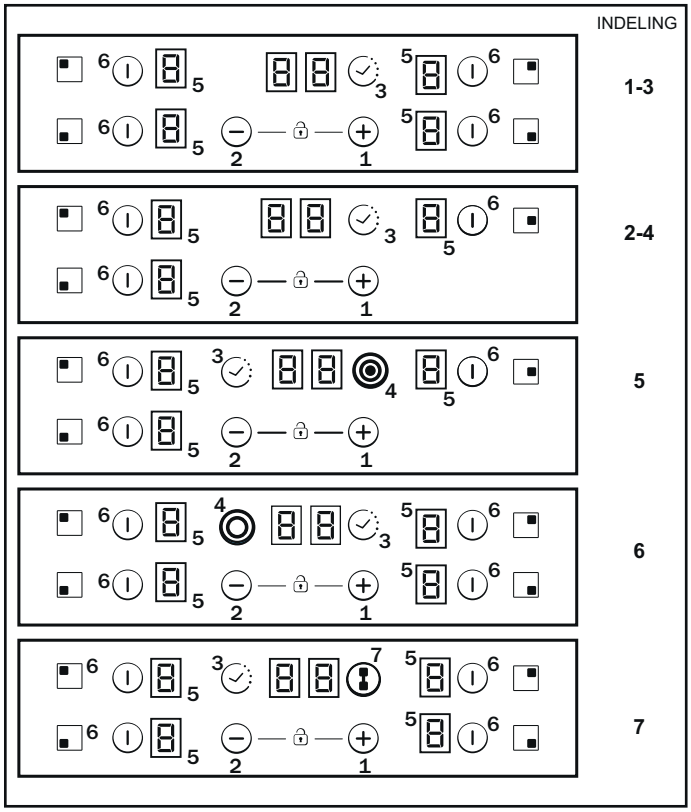


INDELING 1 INDELING 2 INDELING 3 INDELING 4



INDELING 5 INDELING 6 INDELING 7

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



Afhankelijk van het model

1. "+"
2. "-"
3. TIMER
4. Ledlampje extra kookzone
5. Programma-indicator kookzone
6. Selectie van de zone
7. Brug

"De installatie moet voldoen aan de geldende normen en richtlijnen." De fabrikant wijst alle verantwoordelijkheid af voor schade die veroorzaakt zou kunnen worden door ongeschikt of oneigenlijk gebruik.

WAARSCHUWING: De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor ongelukken of consequenties daarvan die kunnen voortvloeien uit het gebruik van een apparaat dat niet aangesloten is op een aarde, of aangesloten is op een aarde met een defecte continuïteit.
Controleer voor het uitvoeren van elektrische werkzaamheden de voedingsspanning die aangegeven is op de elektriciteitsmeter, de afstelling van de stroomonderbreker, de continuïteit van de aansluiting op de aarde van de installatie en of de zekering geschikt is.
De elektrische aansluiting naar de installatie moet worden uitgevoerd volgens het nominale vermogen van het apparaat; deze moet tot stand worden gebracht via een omnipolaire uitschakelaar.
Als het apparaat voorzien is van een contactdoos, dan moet het zodanig geïnstalleerd worden dat de contactdoos toegankelijk is.
De geel/groene draad van de voedingskabel moet aangesloten worden op aarde van zowel de stroomtoevoer als de klemmen van het apparaat.
Neem bij vragen over het netsnoer contact op met de klantenservice of met een erkende monteur.
Als de kookplaat voorzien is van een netsnoer, dan moet dit worden aangesloten op een netvoeding van 220-240 V tussen fase en neutraal.

Het is echter mogelijk om de kookplaat aan te sluiten op:
Driefase 220-240 V3
Driefase 380-415 V2N

Volg de onderstaande instructies om de nieuwe aansluiting tot stand te brengen:
Voordat u de aansluiting tot stand brengt, dient u te zorgen dat de installatie beschermd is door een geschikte zekering, en dat hij voorzien wordt van stroomdraden met een diameter die groot genoeg is om het apparaat normaal van stroom te voorzien.
Keer de kookplaat om met de glazen kant op het werkblad; wees voorzichtig om het glas te beschermen.

Open het deksel in deze volgorde:

1 

2 

3 

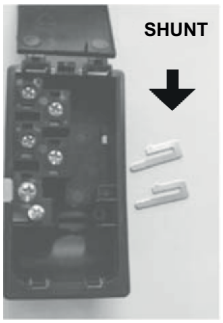
- schroef kabelklem "1"`los;
- zoek de twee lipjes aan de zijkanten op;
- zet het blad van een platte schroevendraaier voor de lipjes "2" en "3", duw ze in en druk;
- verwijder het deksel.

Het netsnoer losmaken:
- Verwijder de schroeven van het klemmenblok met de shunts en de geleiders van het netsnoer;
- Trek het netsnoer eruit.

Uit te voeren handelingen om een nieuwe aansluiting te maken:
- Kies de netvoedingskabel in overeenstemming met de aanbevelingen in de tabel;
- Steek de netvoedingskabel in de klem;
- Strip het uiteinde van elke geleider van het netsnoer tot een lengte van 10 mm; houd hierbij rekening met de benodigde lengte van het snoer voor de aansluiting op het klemmenblok;
- - Volgens de installatie en met behulp van de shunts die u bewaard heeft bij de eerste handeling, bevestigt u de geleider zoals weergegeven op het diagram;
- Bevestig het deksel;
- Schroef de kabelklem vast.

Opmerking: zorg ervoor dat de schroeven van het klemmenbord goed zijn vastgedraaid.
Uit te voeren handelingen om een nieuwe aansluiting te maken:
- Kies de netvoedingskabel in overeenstemming met de aanbevelingen in de tabel;
- Steek de netvoedingskabel in de klem;
- Strip het uiteinde van elke geleider van het netsnoer tot een lengte van 10 mm; houd hierbij rekening met de benodigde lengte van het snoer voor de aansluiting op het klemmenblok;

- Volgens de installatie en met behulp van de shunts die u bewaard heeft bij de eerste handeling, bevestigt u de geleider zoals weergegeven op het diagram;
- Bevestig het deksel;
- Schroef de kabelklem vast.

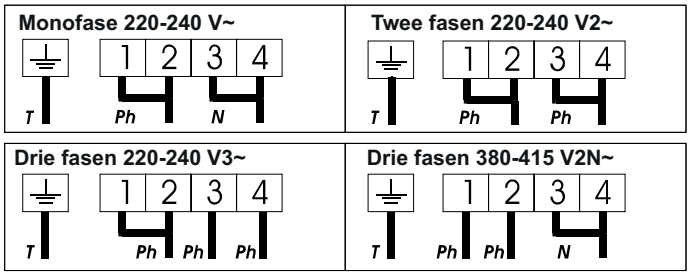


LET OP:
Mocht het nodig zijn om het netsnoer te vervangen, sluit de draad dan aan in overeenstemming met de volgende kleuren/codes:

BLAUW	Neutraal	(N)
BRUIN	Live (stroom)	(L)
GEEL/GROEN	Aarde	⏚

Aansluiting op de klemmen op het klemmenblok

	INDELING "1-6"	INDELING "7"
MONOFASE of TWEE FASEN 220-240 V~		
Kabel HO5V2V2F	3x2,5 mm²	3x4 mm²
DRIE FASEN 220-240 V3~		
Kabel HO5V2V2F	4x1,5 mm²	4x1,5 mm²
DRIE FASEN 380-415 V2N~		
Kabel HO5V2V2F	4x1,5 mm²	4x1,5 mm²



Ph = Fase N = Neutraal T = Aarde

5. ADVIES OVER TE GEBRUIKEN PANNEN

Het gebruik van pannen van goede kwaliteit is essentieel om de beste prestaties uit uw kookplaat te halen



• **Gebruik altijd pannen van goede kwaliteit met een perfect vlakke en dikke bodem:** door dit type pannen te gebruiken voorkomt u hete plekken waardoor voedsel kan aanbranden. Dikke metalen potten en pannen zorgen voor een gelijkmatige verdeling van de warmte.

• **Zorg dat de onderkant van de pot of pan droog is:** wanneer u pannen vult met vloeistof of wanneer u een pan gebruikt die in de koelkast heeft gestaan, zorg er dan voor dat de onderkant van de pan helemaal droog is voordat u hem op de kookplaat zet. Hierdoor voorkomt u verkleuring van de kookplaat.

• **Gebruik pannen met een diameter die breed genoeg is om het oppervlak van de kookzone volledig te bedekken:** de grootte van de pan mag niet kleiner zijn dan de kookzone. Als de pan iets groter is, zal de energie op maximale efficiëntie gebruikt worden.

DE KEUZE VAN PANNEN - De volgende informatie helpt u om pannen te kiezen die goede prestaties zullen geven.

Roestvrij staal *sterk aanbevolen.* Vooral goed met een sandwich-bodem. De sandwich-bodem combineert de voordelen van roestvrij staal (uiterlijk, duurzaamheid en stabiliteit) ,et de voordelen van aluminium of koper (warmtegeleiding, gelijkmatige warmteverdeling).

Aluminium: *zwaar gewicht aanbevolen.* Goede geleiding. Aluminiumresten verschijnen soms als krassen op de kookplaat, maar kunnen worden verwijderd als de kookplaat onmiddellijk wordt schoongemaakt.
Vanwege zijn lage smeltpunt mag dun aluminium niet worden gebruikt.

Gietijzer: *bruikbaar, maar niet aanbevolen.* Slechte prestaties. Kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak.

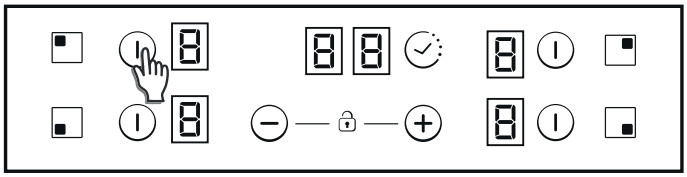
Koperen bodem/stenen potten: *zwaar gewicht aanbevolen.* Goede prestaties, maar koper kan resten achterlaten die verschijnen als krassen. De resten kunnen worden verwijderd als de kookplaat onmiddellijk wordt schoongemaakt. Laat deze potten echter niet droogkoken. Oververhit metaal kan binden aan glazen kookplaten. Een oververhitte koperen pan laat een permanente verkleuring op de kookplaat achter.

Porselein/email: Alleen goede prestaties bij een dunne, gladde en vlakke bodem.

Glaskeramiek: *niet aanbevolen.* Slechte prestaties. Kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak.

6. GEBRUIK

Een kookzone AAN/UIT zetten

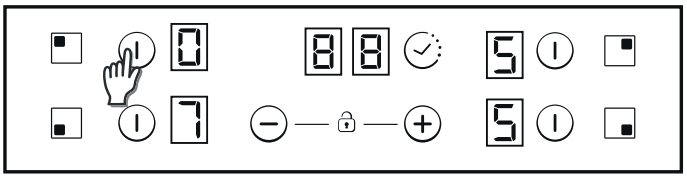


Een kookzone *INSCHAKELEN*: Raak een kookzone aan gedurende 400 msec. Er klinkt een lange piep en de waarde "0" verschijnt in de doelzone, wat het vermogen aangeeft.
1) Als een kookfase op stand 0 staat, wordt dit display automatisch UITGESCHAKELD na 10 seconden en klinkt de UITSCHAKEL-sequentie.
2) Als de restwarmte-indicator brandt op het display dat INGESCHAKELD is maar met stand 0, verschijnt "0" knipperend.
3) Als de vergrendelingsfunctie ingeschakeld is, kunt u geen zones inschakelen.
Een kookzone *UITSCHAKELEN*: Raak een kookzone aan gedurende 1,2 sec. Er klinken 3 korte piepjes en in de doelzone verschijnt niets, of de waarde "H" als er nog restwarmte is. De zone gaat UIT.

1) Als een kookfase op stand 0 staat, wordt dit display automatisch UITGESCHAKELD na 10 seconden en klinkt de UITSCHAKEL-sequentie.
2) Als de restwarmte-indicator brandt op het display dat UITGESCHAKELD is, verschijnt "H".
3) Ook als de vergrendelingsfunctie ingeschakeld is, kunt u een zone uitschakelen.
4) Als slechts één kookzone actief is en deze wordt uitgeschakeld, dan klinken er 4 korte piepjes, wat aangeeft dat de hele kookplaat uitgeschakeld is.

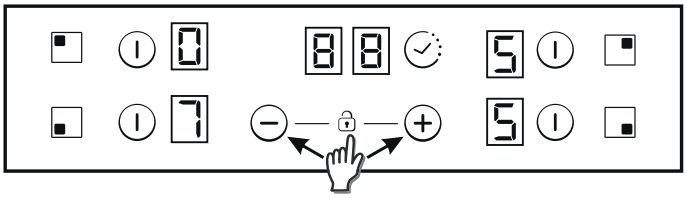
Een zone selecteren

Als de zone al INGESCHAKELD is, krijgen de niet-geselecteerde zones die INGESCHAKELD zijn een lagere verlichtingsintensiteit.



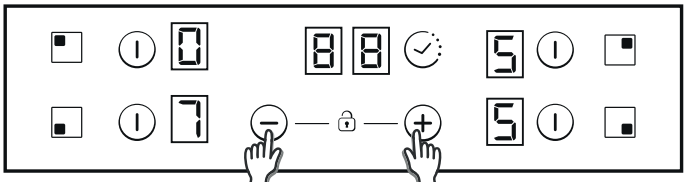
Als er slechts één zone INGESCHAKELD is, is deze al standaard geselecteerd, zonder dat u kort (150 msec) op de selectietoets hoeft te drukken

Vermogen verhogen/verlagen



Met een korte druk op de '+' of '-' toets kunt u het vermogen van de geselecteerde zones verhogen of verlagen: 0-1-2-3...9-P
1. Als u de + of - toets langer ingedrukt houdt, wordt het vermogen continu verhoogd/verlaagd. Met een snelle verhoging stopt het vermogen bij niveau 9. Voor een hoger vermogen moet u nogmaals kort op de + toets drukken. Er klinkt geen piep bij snel verhogen/verlagen.
2. Als u bij het vermogensniveau P bent aangekomen, verandert het vermogen niet in 0 als u nogmaals op de + toets drukt. Als u bij het vermogensniveau 0 bent aangekomen, verandert het vermogen niet in P als u nogmaals op de - toets drukt.
3. Als een zone INGESCHAKELD is met vermogen 0 en de zone heet is, dan knippert de 0. Na 10 seconden verdwijnt de 0 en verschijnt de letter 'H' vast op het display.
4. Als een zone geselecteerd wordt en de '+' en '-' toetsen tegelijkertijd worden aangeraakt, dan gaat het vermogen naar '0', maar blijft de zone gedurende 10 seconden geselecteerd. Als de kookzone met de timer was ingesteld, gaat de timer uit. Deze handeling kan alleen in bepaalde gevallen worden uitgevoerd, afhankelijk van de configuratie van de aanraakbediening. De volgende voorbeelden zijn alleen ter informatie. U kunt deze instellingen daarna op basis van persoonlijke ervaring aanpassen aan uw smaak en gewoonten.

Functie Kinderslot



Deze functie wordt ingeschakeld als u tegelijkertijd de toetsen '+' en '-' aanraakt.

Telkens wanneer er daarna een toets wordt aangeraakt, geeft het display gedurende 2 sec. "L" weer, waarbij de verwarming in dezelfde toestand blijft.

Om het Kinderslot uit te schakelen, volgt u dezelfde procedure als hierboven. Er klinkt een korte piep en op het display verschijnt de letter "n". De kookplaat is nu ontgrendeld.

Opmerking: Er wordt automatisch een kinderslot ingeschakeld, 15 minuten nadat de kookplaat volledig UITGESCHAKELD is. Deze functie wordt automatisch uitgevoerd, maar moet eerst geprogrammeerd worden. Zie de paragraaf Gebruikersinstellingen.

Dubbele/drievoudige zones

Om een dubbele uitbreidingsring IN te schakelen moet de gekoppelde hoofdzone al INGESCHAKELD zijn en moet het vermogen hoger dan 0 zijn.

8.1- Dubbele zone AAN

Door 1 keer kort te drukken op uitbreidingstoets wordt de uitbreidingsring INGESCHAKELD. Het ledlampje boven de uitbreidingstoets gaat branden als de uitbreidingsring INGESCHAKELD is.

Door een 2e keer kort te drukken op uitbreidingstoets wordt de uitbreidingsring UITGESCHAKELD. Er klinkt een korte piep bij elke druk op de uitbreidingstoets.

8.2- Drievoudige zone AAN

Door 1 keer kort te drukken op uitbreidingstoets wordt de 1e uitbreidingsring INGESCHAKELD. Eén ledlampje boven de uitbreidingsring gaat AAN als de 1e uitbreidingsring INGESCHAKELD is (het linker ledlampje bij een drievoudige zone, het middelste en enige ledlampje bij een dubbele zone)

Door een 2e keer kort te drukken op uitbreidingstoets wordt de 2e uitbreidingsring INGESCHAKELD. De 2 ledlampjes boven de uitbreidingstoets gaan AAN als de 1e en 2e uitbreidingsring INGESCHAKELD zijn

Door een 3de keer kort te drukken op uitbreidingstoets worden de 1e en 2e uitbreidingsring UITGESCHAKELD.

Er klinkt een korte piep bij elke druk op de uitbreidingstoets.

Brugfunctie

De brug kan alleen worden ingeschakeld als beide zones uitgeschakeld zijn. Nadat één van de zones van de brug geselecteerd is, raakt u de brugtoets aan om de brugfunctie in te schakelen.

Er klinkt een piep en het ledlampje van de zone gaat branden als de zone ingeschakeld is.

Beide brugzones worden nu tegelijkertijd geselecteerd.

Als de zones geselecteerd zijn, kunt u het vermogen aanpassen met de + / - toetsen.

Op de displays van beide brugzones wordt hetzelfde vermogen weergegeven. De functie wordt beëindigd:

- Als de brugtoets wordt aangeraakt in de instelmodus
- Als de gebruiker vermogen “0” selecteert

Overkookbeveiliging

Er drukt iets (een voorwerp of een vloeistof) op een toets, langer dan 5 sec. Er klinken 2 korte piepen + 1 lange piep, elke 30 sec., terwijl er op de toets wordt gedrukt. De kookplaat wordt uitgeschakeld. Dit symbool blijft knipperen zolang het probleem aanhoudt.

Timer

De timerfunctie kan ingeschakeld worden met de timertoets of door tegelijkertijd '+' en '-' aan te raken.

In beide gevallen moet de kookzone geselecteerd worden en moet het vermogen hoger dan 0 zijn.

Selecteer de zone waarvoor u de timer wilt inschakelen. Het vermogen van de zone moet hoger zijn dan 0. De letter wordt ononderbroken weergegeven in de zone waarvoor de timer is ingesteld. "0 0" bij de cijfers is gereserveerd voor de timer.

1) Met de "+" of "-" toetsen kan de tijd van de timer worden ingesteld. Er klinken geen piepen bij het veranderen van de tijd.
2) Door tegelijkertijd op de "+/-" van de timer te drukken, wordt de timer geannuleerd (gaat terug naar 00).
3) Als de "+" of "-" toetsen van de timer ingedrukt worden gehouden tijdens de TBD-tijd, vindt er een snelle instelling plaats.
4) Bij het instellen van de tijd kunt u van "00" naar "99" gaan met de "-" toets en van "99" tot "00" met de "+" toets.
5) De maximale tijd die ingesteld kan worden is 99 minuten.
6) Wanneer de tijd verstreken is en de kookplaat piept, drukt u op een willekeurige toets om het alarm en de cijferreeks uit te schakelen.
7) De tijd van de timer kan aangepast worden terwijl deze loopt.
8) Het vermogen van de zone waarvoor de timer is ingesteld kan gewijzigd worden, zonder dat dit gevolgen heeft voor de programmering van de timer.
9) De laatste minuut wordt weergegeven in seconden (bij bepaalde modellen alleen zichtbaar als de timerprogrammering wordt ingevoerd tijdens de laatste minuut van het aftellen)
10) Als u op de timertoets drukt zonder dat er een zone geselecteerd is, gebeurt er niets.
11) Als u op de timertoets drukt zonder dat er een zone geselecteerd is en als er meerdere zones geselecteerd zijn, dan verandert de weergegeven tijd op een cyclische manier, en wordt de tijd weergegeven van de zone waarbij de decimale punt INGESCHAKELD is.
12) Afwisselend wordt het vermogen (5 s) en (0,5 s) weergegeven in de zone waarvoor de timer is ingesteld.

De resterende tijd wordt weergegeven bij de cijfers die gereserveerd zijn voor de timer. Als de timer voor meerdere zones is ingesteld, wordt de kortste resterende tijd weergegeven, en wordt de decimale punt weergegeven in de overeenkomstige zone.

Restwarmte-indicator (bij stralingsverwarmers -> berekend)

Dezelfde indicators kunnen worden gebruikt voor de “restwarmte”-indicatie. Voor dit doel moet een tijdtabel worden gedefinieerd: Restwarmtetijd = f (vermogen, werktijd).

Als de temperatuur van het glazen oppervlak van de kookplaat boven de 65°C komt (theoretische waarde), dan wordt deze conditie weergegeven in het bijbehorende display, met de letter “H”.

Om een temperatuur van boven de 65°C te genereren moet een verwarmingselement een bepaalde tijd in werking zijn; deze tijd is afhankelijk van het vermogen. Als deze tijd is verstreken, wordt de restwarmte-indicator weergegeven als het verwarmingselement wordt uitgeschakeld.

Automatische veiligheidsuitschakeling

Als het vermogen niet wordt veranderd gedurende een vooraf ingestelde tijd, wordt de overeenkomstige zone automatisch uitgeschakeld.

De maximale tijd dat een zone ingeschakeld kan blijven, hangt af van het geselecteerde vermogen.

Vermogensniveau	Max. tijd ingeschakeld (uren)
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	2
P	2

OPMERKING: als er een oververhittingsituatie optreedt tijdens het gebruik van de hoogste vermogensniveaus, wordt het vermogen van de kookplaat automatisch verlaagd om de plaat te beschermen tegen oververhitting.

7. REINIGING EN ONDERHOUD

Laat de kookplaat afkoelen voordat u onderhoudswerkzaamheden uitvoert.

. Er mogen alleen producten (reinigingsmiddelen en schrapers) worden gebruikt die specifiek ontwikkeld zijn voor oppervlakken van glaskeramiek. Deze zijn verkrijgbaar bij uw vakhandel.

. Voorkom morsen, omdat alles wat op het oppervlak van de kookplaat valt snel zal verbranden en moeilijker te reinigen is.

. Geadviseerd wordt om alle stoffen die snel smelten uit de buurt van de kookplaat te houden, zoals plastic voorwerpen, suiker of producten op basis van suiker.

ONDERHOUD:

- Breng enkele druppels van het speciale reinigingsmiddel aan op het oppervlak van de kookplaat.
- Wrijf hardnekkige vlekken weg met een zachte doek of met vochtig keukenpapier.
- Neem de kookplaat af met een zachte doek of droog keukenpapier tot het oppervlak schoon is.

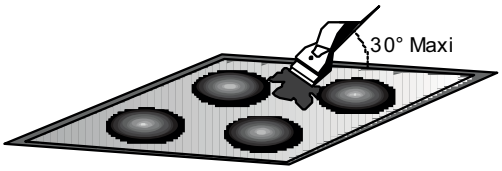
Als er nog steeds hardnekkig vlekken zijn:

- Breng nog enkele druppels van het speciale reinigingsmiddel aan op het oppervlak.
- Schraap met een schraper en houd deze vast onder een hoek van 30° ten opzichte van de kookplaat, tot de vlekken verdwenen zijn.
- Neem de kookplaat af met een zachte doek of droog keukenpapier tot het oppervlak schoon is.
- Herhaal deze handeling zo nodig.

ENKELE TIPS:

Door de kookplaat regelmatig te reinigen, wordt er een beschermende laag gevormd, die essentieel is om krassen en slijtage te voorkomen. Zorg dat het oppervlak schoon is voordat u de

kookplaat opnieuw gebruikt. Om watersporen te verwijderen gebruikt u enkele druppels witte azijn of citroensap. Neem de kookplaat daarna af met keukenpapier en een paar druppels speciaal reinigingsmiddel.
Het oppervlak van glaskeramiek is bestand tegen krassen van pannen met een vlakke bodem; het is echter altijd beter om ze op te tillen als u ze van de ene naar de andere zone verplaatst.
NB:



Gebruik geen spons die te nat is.
Gebruik nooit een mes of een schroevendraaier.
Een schraper met een snijblad beschadigt het oppervlak niet, zoals deze onder een hoek van 30° wordt vastgehouden.
Houd een schraper met een snijblad altijd buiten het bereik van kinderen.
Gebruik nooit agressieve reinigingsproducten of schuurpoeders.
De metalen omlijsting: om de metalen omlijsting veilig te reinigen, neemt u deze af met water en zeep, en droogt u hem af met een zachte doek.

Eventuele kleurveranderingen in het oppervlak van glaskeramiek heeft geen invloed op de werking of de stabiliteit van het oppervlak. Dergelijke verkleuringen zijn meestal het gevolg van verbrande voedselresten of het gebruik van pannen van aluminium of koper; deze vlekken zijn moeilijk te verwijderen.

8. PROBLEMEN OPLOSSEN

Op de kookzones kan niet gesudderd worden of alleen op een lage temperatuur gebakken worden

Gebruik alleen pannen met een vlakke bodem. Als er licht zichtbaar is tussen de pan en de kookplaat, geeft de zone de warmte niet correct af.

De bodem van de pan moet de diameter van de geselecteerde zone volledig bedekken.

Het bereiden gaat te langzaam

Er worden ongeschikte pannen gebruikt. Gebruik pannen met een vlakke bodem, die zwaar zijn en een diameter hebben die ten minste gelijk is aan die van de kookzone.

Er zitten kleine krassen of geschuurde plekken op het glazen oppervlak van de kookplaat

De kookplaat is niet goed gereinigd of er zijn pannen met een ruwe bodem gebruikt; er zijn kleine deeltjes zoals zand- of zoutkorrels tussen de kookplaat en de onderkant van de pan terechtgekomen. Raadpleeg het hoofdstuk "REINIGING"; zorg ervoor dat de bodem van de pan schoon is voordat u hem gebruikt en gebruik alleen pannen met een gladde bodem. Krassen kunnen alleen worden verminderd als de kookplaat op de juiste manier wordt gereinigd.

Metaalsporen

Schuif aluminium pannen niet over de kookplaat. Raadpleeg de aanbevelingen m.b.t. reiniging.

U gebruikt de juiste materialen, maar de vlekken gaan niet weg. Gebruik een schraper en volg het hoofdstuk "REINIGING".

Donkere vlekken

Gebruik een schraper en volg het hoofdstuk "REINIGING".

Lichte plekken op de kookplaat

Sporen van een aluminium of koperen pan, maar ook resten van mineralen, water of voedsel; deze kunnen worden verwijderd met een speciaal reinigingsmiddel.

Karamelisering of gesmolten plastic op de kookplaat.

Raadpleeg het hoofdstuk "REINIGING".

De kookplaat werkt niet of bepaalde zones doen het niet.

De shunts zijn niet correct geplaatst op het klemmenbord.

Laat de aansluitingen van de kookplaat controleren en laat controleren of het bedieningspaneel vergrendeld is. Ontgrendel de kookplaat.

De kookplaat kan niet uitgeschakeld worden.

Het bedieningspaneel is vergrendeld. Ontgrendel de kookplaat.

Frequentie van aan/uit-cycli voor de kookzones

De aan/uit-cycli variëren afhankelijk van het gewenste warmteniveau:

- laag niveau: korte werkingstijd,
- hoog niveau: lange werkingstijd,

De kookplaat werkt niet.

Controleer de zekeringen/stroomonderbrekers in uw woning. Controleer of er een stroomstoring is.

De kookplaat heeft zichzelf uitgeschakeld.

De hoofdschakelaar (AAN/UIT-toets) is per ongeluk aangeraakt of er ligt een voorwerp op de toets. Zet de kookplaat weer aan zonder dat er dingen op de toetsen liggen. Voer uw instellingen opnieuw in.

F en cijfers op het display

Als er een F en cijfers op het display verschijnen, dan heeft het apparaat een storing gedetecteerd. In de volgende tabel vindt u maatregelen die u kunt uitvoeren om het probleem te verhelpen.

9. NAZORG

Controleer a.u.b. het volgende voordat u een servicemonteur belt:
— of de stekker goed in het stopcontact zit en de juiste zekering heeft;
Als de storing niet kan worden vastgesteld, schakel het apparaat dan uit — knoei er niet zelf aan — en bel de Klantenservice. Bij het apparaat is een garantiecertificaat geleverd, waardoor het gratis gerepareerd kan worden door het Servicecentrum.

Display kookzones	Storing	Maatregel
F0	Softwarefout aanraakbediening.	Als deze fout is opgetreden, koppel de kookplaat dan los van de netvoeding en sluit hem weer aan. Als de fout aanhoudt, bel dan de klantenservice. Als de fout plotseling verschijnt tijdens normaal gebruik, bel dan de klantenservice.
Fc	De zone van de aanraakbediening is te heet, waardoor alle kookzones zijn uitgeschakeld.	Wacht tot de temperatuur gedaald is. De kookplaat gaat automatisch verder als de temperatuur een normale waarde heeft bereikt.
Ft	De temperatuursensor van de aanraakbediening kan beschadigd zijn.	Wacht tot de temperatuur gedaald is. Als de foutmelding aanhoudt wanneer de temperatuur gedaald is tot omgevingstemperatuur, bel dan de klantenservice.
FE	De temperatuursensor van de aanraakbediening kan beschadigd zijn.	Wacht tot de temperatuur gedaald is. Als de foutmelding aanhoudt wanneer de temperatuur gedaald is tot omgevingstemperatuur, bel dan de klantenservice.
Fb	Overmatige gevoeligheid van een toets.	Controleer of de kookplaat correct gemonteerd is. Zorg ervoor dat de toetsen het glazen oppervlak goed raken
FU / FJ	Fout toetsenblokbeveiliging	Deze fout is een automatische controle van het toetsenblok. De fout verdwijnt als de automatisch controle is teruggekeerd naar een veilige waarde. Als de fout aanhoudt, bel dan de klantenservice.
FA	Fout toetsenblokbeveiliging	Deze fout is een automatische controle van de software. De fout verdwijnt als de automatisch controle is teruggekeerd naar een veilige waarde. Als de fout aanhoudt, bel dan de klantenservice.
FC / Fd	Fout toetsenblokbeveiliging	Deze fout is een automatische controle van de software. De fout verdwijnt als de automatisch controle is teruggekeerd naar een veilige waarde. Als de fout aanhoudt, bel dan de klantenservice.
Fr	Fout beveiligingsrelais	Er kan een probleem zijn in een relaisbesturing. Koppel de kookplaat los van de netvoeding, wacht een minuut en sluit de kookplaat weer aan. Als de fout aanhoudt, bel dan de klantenservice.

SICHERHEITSHINWEISE

Wir empfehlen, diese Anleitung für die Montage sowie zum späteren Nachschlagen aufzubewahren. Notieren Sie sich vor der Montage des Kochfelds die Seriennummer für den Fall, dass Sie die Hilfe des Kundendienstes in Anspruch nehmen müssen.

WARNUNG: Während des Gebrauchs werden das Gerät und dessen zugänglichen Teile heiß. Es muss darauf geachtet werden, die Heizelemente nicht zu berühren. Kinder unter 8 Jahren müssen vom Gerät ferngehalten oder permanent beaufsichtigt werden.

WARNUNG: Verwenden Sie ausschließlich einen Kochfeldschutz, der vom Hersteller des Kochgeräts entwickelt wurde, vom Gerätehersteller in der Bedienungsanleitung als geeignet genannt wird oder Bestandteil des Kochfelds ist. Die Benutzung eines ungeeigneten Kochfeldschutzes kann zu Unfällen führen.

WARNUNG: Unbeaufsichtigtes Kochen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu einem Brand führen. Versuchen Sie NIEMALS, einen Brand mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und ersticken Sie die Flamme dann (z. B. mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke).

WARNUNG: Brandgefahr: Legen Sie niemals Gegenstände auf den Kochflächen ab.

WARNUNG: Falls die Oberfläche zerbrochen ist, dürfen Sie das Glas keinesfalls anfassen. Schalten Sie das Gerät aus, um die Möglichkeit eines Stromschlags zu vermeiden.

Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ohne Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder Anweisungen für den sicheren Gebrauch des Geräts erhalten und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzugehen, dass sie nicht am Gerät herumspielen. Kinder dürfen das Gerät nur unter Beaufsichtigung reinigen und instandhalten.

ACHTUNG: Der Kochvorgang muss beaufsichtigt werden. Ein kurzzeitiger Kochvorgang muss permanent überwacht werden.

Es wird dringend empfohlen, Kinder von den Kochzonen fernzuhalten, wenn diese in Betrieb sind oder nachdem sie ausgeschaltet wurden, solange die Restwärmeanzeige noch aktiv ist, um die Gefahr schwerer Verbrennungen zu vermeiden.

Das Gerät ist nicht dafür vorgesehen, mit Hilfe einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernsteuerung betrieben zu werden.

Vermeiden Sie es, in die Halogenlampenelemente des Kochfelds (sofern vorhanden) zu blicken.

Schließen Sie einen Stecker an das Stromkabel an, der für die auf dem Typenschild angegebenen Spannungs-, Strom- und Belastungswerte geeignet ist und einen Schutzkontakt hat. Die Steckdose muss für die auf dem Typenschild angegebene Last geeignet sein und über einen funktionsfähigen Schutzkontakt verfügen. Der Schutzleiter hat die Farbe Gelb-Grün. Diese Arbeit darf nur von qualifiziertem Personal durchgeführt werden. Falls Steckdose und Gerätestecker nicht kompatibel sind, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker, um einen entsprechenden Austausch vorzunehmen. Stecker und Steckdose müssen den geltenden Vorschriften des jeweiligen Landes entsprechen.

Der Anschluss an die Spannungsversorgung kann auch erfolgen, indem ein allpoliger Trennschalter zwischen Gerät und Spannungsquelle installiert wird, der für die maximale angeschlossene Last geeignet ist und den geltenden Vorschriften entspricht.

Der gelb-grüne Schutzleiter darf nicht vom Trennschalter unterbrochen werden. Die für den Anschluss verwendete Steckdose bzw. der allpolige Trennschalter muss leicht erreichbar sein, wenn das Gerät installiert ist.

Die Trennung kann durch einen zugänglichen Stecker oder einen vorschriftsmäßig in die Festverdrahtung eingebundenen Schalter erfolgen.

Ein beschädigtes Netzkabel muss durch den Hersteller, seinen Wartungstechniker oder ähnlich qualifizierte Personen ausgetauscht werden, um mögliche Gefahren zu vermeiden.

Der Schutzleiter (gelb-grün) muss auf der Klemmleistenseite länger als 10 mm sein. Der interne Leiterabschnitt muss für die (auf dem Typenschild angegebene) vom Kochfeld absorbierte Leistung ausgelegt sein. Das Stromkabel muss vom Typ HO5V2V2-F sein.

Metallobjekte wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel dürfen nicht auf der Kochfläche abgelegt werden. Sie könnten heiß werden.

Auf den Kochzonen dürfen weder Aluminiumfolie noch Kunststoffschalen abgelegt werden.

Das Kochfeld muss nach jeder Benutzung gereinigt werden, damit sich kein Schmutz und Fett ablagert. Andernfalls werden solche Reste bei der nächsten Benutzung erhitzt und können verbrennen, was zu Rauchentwicklung und unangenehmen Gerüchen, schlimmstenfalls sogar zur Brandentwicklung führen kann.

Reinigen Sie das Gerät keinesfalls mit einem Dampf- oder Hochdruckspray.

Während des Betriebs sowie für eine gewisse Zeit danach dürfen die Kochzonen nicht berührt werden.

Lebensmittel dürfen keinesfalls direkt auf dem Glaskeramik-Kochfeld gegart werden.

Benutzen Sie stets geeignetes Kochgeschirr.

Stellen Sie das Kochgefäß immer in die Mitte des jeweiligen Kochfelds. Stellen Sie nichts auf das Bedienfeld.

Benutzen Sie das Kochfeld nicht als Arbeitsfläche.

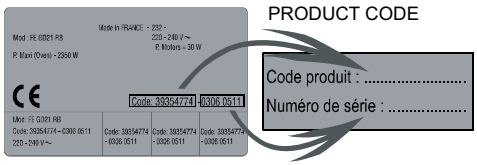
Benutzen Sie das Kochfeld nicht als Schneidunterlage.

Lagern Sie keine schweren Gegenstände über dem Kochfeld. Beim Herunterfallen könnten Sie das Kochfeld beschädigen.

Benutzen Sie das Kochfeld nicht als Ablagefläche.

Schieben Sie Kochtöpfe nicht über das Kochfeld.

Typenschild (am Gehäuseunterteil des Kochfelds angebracht)



1. ALLGEMEINE WARNHINWEISE

Mit der Verwendung des CE-Kennzeichens auf diesem Produkt bestätigen wir, dass sämtliche relevanten Sicherheits-, Gesundheits- und Umweltvorschriften eingehalten werden, die für dieses Produkt in Europa gesetzlich festgelegt sind.

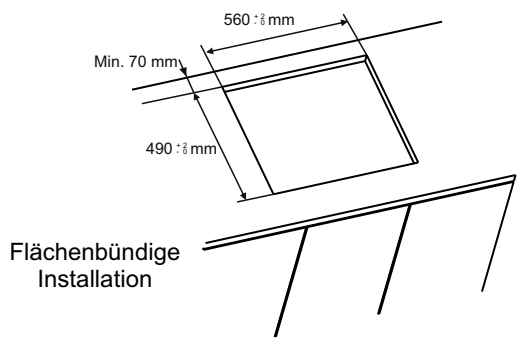
2. UMWELTSCHUTZ

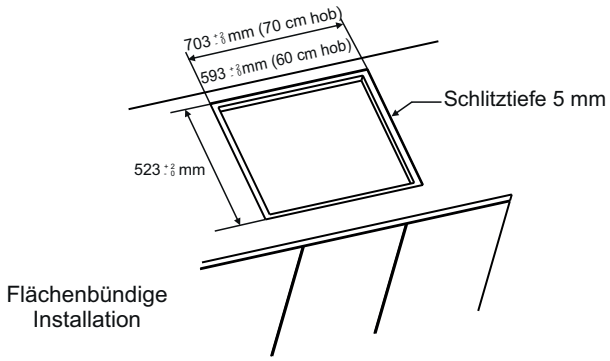
Dieses Gerät ist entsprechend der EU-Richtlinie 2012/19/EC für Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeich-net.
Elektro- und Elektronik-Altgeräte enthalten sowohl umweltschädliche Stoffe (die negativen Folgen für die Umwelt verursachen) als auch wiederverwendbare Grundstoffe. Es ist wichtig, Elektro- und Elektronik-Altgeräte spezifischen Behandlungen zu unterziehen, um alle Schadstoffe zu entfernen und ordnungsgemäß zu entsorgen sowie alle Materialien zu recyceln.
Jeder kann dazu beitragen, dass Altelektrogeräte nicht zu einem Umweltproblem werden. Daher sollten unbedingt einige Grundregeln beachtet werden:
• Elektro- und Elektronik-Altgeräte dürfen nicht als Hausmüll entsorgt werden.
• Elektro- und Elektronik-Altgeräte müssen den entsprechenden Sammelstellen der Gemeinde oder davon registrierten Unternehmen übergeben. In vielen Ländern kann es für große Elektro- und Elektronik-Altgeräte spezielle Sammelstellen geben.
In vielen Ländern können beim Kauf eines neuen Geräts Altgeräte an Händler, die einen kostenlosen 1-zu-1-Umtausch vornehmen müssen, zurückgegeben werden, solange das Gerät demselben Typ entspricht und über die gleichen Funktionen wie das bereitgestellte Gerät verfügt.

3- INSTALLATION

Die Montage eines Haushaltsgeräts kann ein komplexer Vorgang sein, der bei unsachgemäßer Ausführung ernsthafte Folgen für die Sicherheit von Gütern, Sachwerten oder Personen haben kann. Aus diesem Grund muss diese Arbeit von einer professionell geschulten Person und in Übereinstimmung mit den geltenden technischen Vorschriften durchgeführt werden.
Sollte dieser Hinweis ignoriert und die Montage durch eine unqualifizierte Person durchgeführt werden, lehnt der Hersteller jegliche Haftung für den technisch bedingten Ausfall des Produkts ab, unabhängig davon, ob dieser Ausfall Schäden an Gütern oder Sachwerten oder Verletzungen von Personen oder Tieren nach sich zieht.
Vergewissern Sie sich nach dem Entfernen der Verpackung, dass das Gerät unbeschädigt ist. Andernfalls wenden Sie sich bitte an den Verkäufer oder den Kundendienst des Herstellers.
Achten Sie darauf, dass der Einrichtungsgegenstand, in das Kochfeld eingebaut wird, sowie sonstiges angrenzendes Mobiliar aus Materialien besteht, das hohen Temperaturen (min. 100 °C) widerstehen kann.
Darüber hinaus müssen alle dekorativen Laminate mit hitzebeständigem Kleber befestigt sein.
Das Gerät kann auf standardmäßige oder bündige Art eingebaut werden.

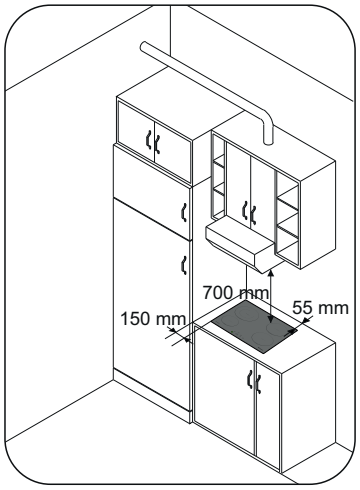
Die Arbeitsplatte sollte zwischen 25 mm und 45 mm dick sein.



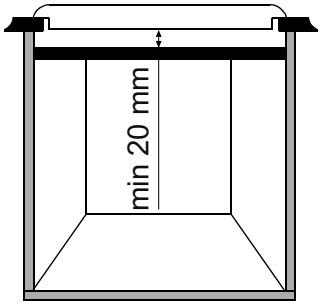


Hinweis: *Der Innendurchmesser ist derselbe wie bei der Standardinstallation.*

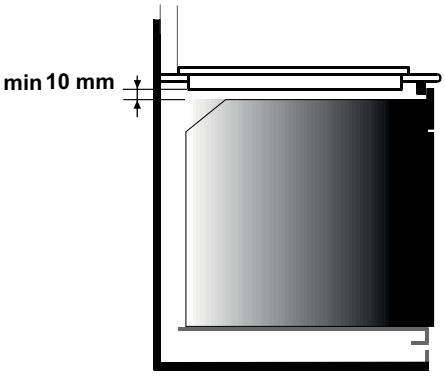
Lassen Sie mindestens 55 mm Abstand zwischen Kochfeld und Rückwand sowie mindestens 150 mm Abstand zwischen Kochfeld und vertikalen Möbeln oder Wänden an der Lateralseite. Über dem Kochfeld angebrachte Einrichtungsgegenstände müssen einen Abstand von mindestens 700 mm haben. Falls über dem Kochfeld eine Haube installiert werden soll, beachten Sie bitte die entsprechenden Installationsanforderungen. In jedem Fall darf der Abstand zwischen Kochfeld und Haube jedoch nicht geringer als 700 mm sein.



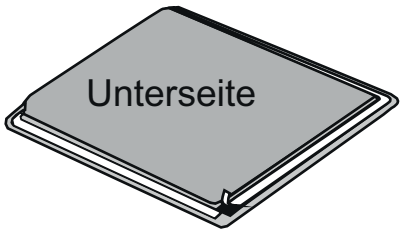
Falls die untere Fläche des Kochfelds an einen Bereich grenzt, der beim Hantieren oder Reinigen normalerweise zugänglich ist, ist unter dem Unterteil des Kochfelds eine Abtrennung von 20 mm vorzusehen.



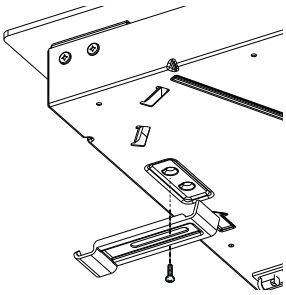
Falls unter dem Kochfeld ein Ofen installiert wird, darf die Abtrennung nicht angebracht werden, und der Mindestabstand zwischen dem unteren Teil des Kochfelds und dem Ofen darf nicht kleiner als 10 mm sein. Unter diesem Kochfeld darf kein ungekühlter Ofen installiert werden. Bei der Montage sind die Installationsanforderungen des Ofens zu berücksichtigen.



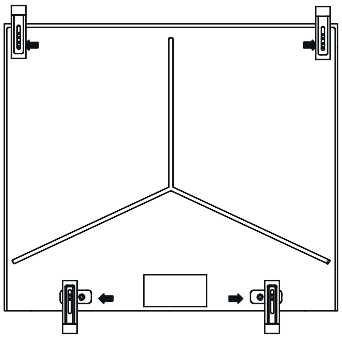
Zum Lieferumfang des Kochfelds gehört eine wasserundurchlässige Abdichtung. Bringen Sie die Abdichtung wie beschrieben um das Unterteil herum an und achten Sie darauf, dass sie korrekt sitzt, damit keine Flüssigkeiten in die tragenden Möbelstücke eindringen können.



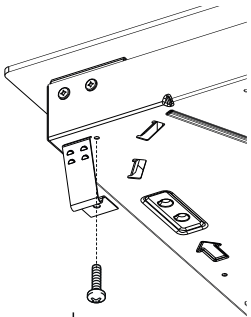
Normal Befestigung:
- Nehmen Sie die Befestigungsclips aus dem Zubehörbeutel und schrauben Sie sie an der am Unterkasten markierten Position fest. (Ziehen Sie die Schrauben nur so fest an, dass sich die Clips noch frei bewegen können.)



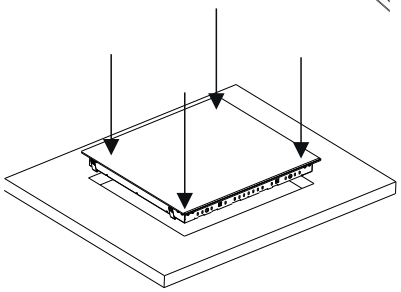
- Setzen Sie das Kochfeld in die Mitte der Aussparung ein.
- Drehen Sie die Clips und ziehen Sie sie vollständig fest.



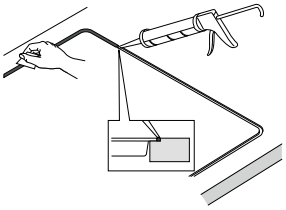
Schnellbefestigung: (Je nach Modell)
Nehmen Sie vier Federn aus dem Zubehörbeutel und schrauben Sie sie wie in der Abbildung gezeigt am Unterkasten fest.



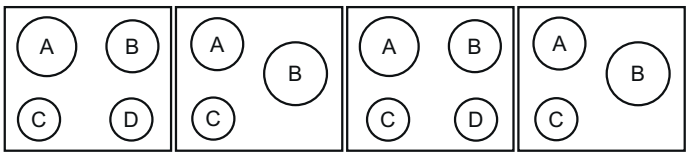
Zentrieren Sie das Kochfeld und setzen Sie es ein.
Drücken Sie auf die Seiten des Kochfelds, bis es am gesamten Umfang aufliegt.



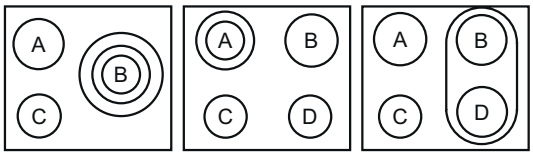
FLÄCHENBÜNDIGE INSTALLATION Nachdem Sie überprüft haben, dass das Kochfeld korrekt positioniert ist, füllen Sie den Spalt zwischen Arbeitsplatte und Kochfeld mit Silikonkleber. Glätten Sie die Silikonschicht mit einem Schaber oder einem Finger und etwas Seifenlauge, bevor es aushärtet. Benutzen Sie das Kochfeld erst, wenn die Silikonschicht ausgehärtet ist.



4. ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

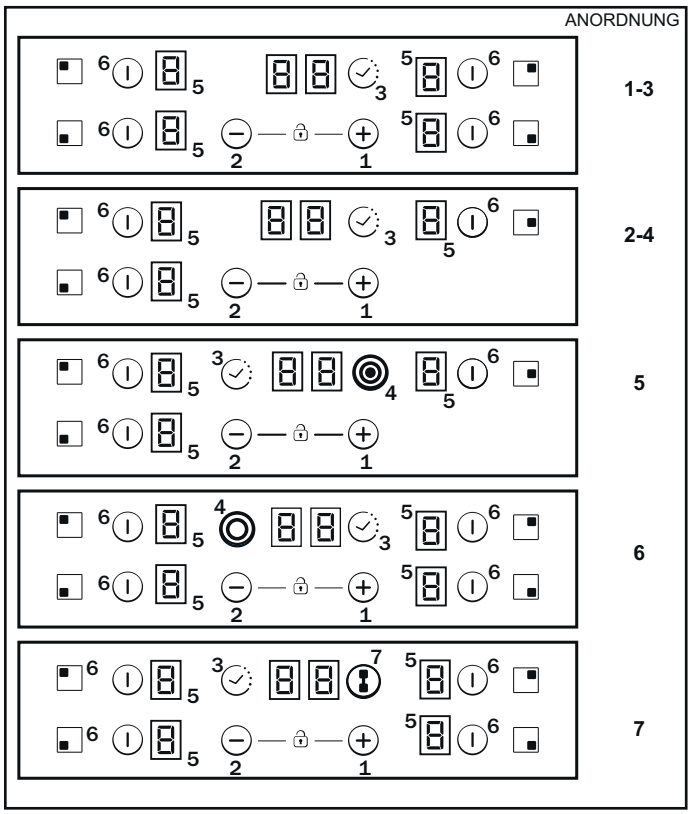


ANORDNUNG 1 ANORDNUNG 2 ANORDNUNG 3 ANORDNUNG 4



ANORDNUNG 5 ANORDNUNG 6 ANORDNUNG 7

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



Je nach Modell

1. "+"
2. "-"
3. TIMER
4. Zusätzliche Kochzonen-LED
5. Kochzonen-Programmieranzeige
6. Kochzonenauswahl
7. Brücke

Die Montage muss den geltenden Richtlinien entsprechen.“ Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für Schäden ab, die sich auf eine ungeeignete oder unsachgemäße Benutzung zurückführen lassen.

WARNUNG: Der Hersteller haftet nicht für Vorkommnisse oder deren Folgen, die möglicherweise bei der Benutzung eines Geräts auftreten, das nicht an Masse angeschlossen ist oder eine fehlerhafte Masseverbindung aufweist.
Überprüfen Sie vor dem elektrischen Betrieb stets die auf dem Stromzähler angegebene Versorgungsspannung, die Einstellung des Trennschalters, die Durchgängigkeit der Masseverbindung zum Gerät und die Eignung der Sicherung.
Der elektrische Anschluss der Installation muss in Übereinstimmung mit der Nennleistung des Geräts erfolgen. Dies sollte über einen allpoligen Trennschalter erfolgen.
Falls das Gerät eine Steckdose hat, muss diese so installiert sein, dass sie jederzeit zugänglich ist.
Der gelb-grüne Leiter des Netzkabels muss mit Masse sowohl an der Netzstromversorgung als auch an den Geräteanschlüssen verbunden werden.

Bei Fragen zum Netzkabel wenden sich Sie bitte an den Kundendienst oder einen qualifizierten Techniker.
Das Kochfeld hat ein Netzkabel, mit dem es nur an eine Spannungsversorgung mit 220-240 V zwischen den Phasen oder zwischen Phase und Nullleiter angeschlossen werden kann..

Das Kochfeld kann auch wie folgt angeschlossen werden:
3 Phasen 220-240 V3
3 Phasen 380-415 V2N

Für den neuen Anschluss sind folgende Anweisungen zu beachten:
Achten Sie vor dem Herstellen des Anschlusses darauf, dass das Gerät durch eine geeignete Sicherung geschützt ist und die Anschlussleitungen für eine normale Versorgung des Geräts ausgelegt sind.
Legen Sie das Kochfeld mit der Glasseite auf die Arbeitsfläche. Achten Sie darauf, dass das Glas geschützt ist.

Öffnen Sie die Abdeckung in der nachstehenden Reihenfolge:

1 

2 

3 

- Schrauben Sie die Kabelklemme „1“ los.
- Innen befinden sich zwei seitliche Laschen.
- Setzen Sie einen Schlitzschraubendreher vorn an jeder Lasche an („2“ und „3“) und drücken Sie.
- Entfernen Sie die Abdeckung.

Netzkabel entfernen:
- Lösen Sie die Schrauben des Klemmenblocks mit den Abzweigspangen und den Leitern des Netzkabels.
- Ziehen Sie das Netzkabel heraus.

Einen neuen Anschluss herstellen:
- Nehmen Sie ein Netzkabel, das den Angaben in der Tabelle entspricht.
- Führen Sie das Netzkabel in die Klemme ein.
- Entfernen Sie 10 mm der Isolierung an jedem Leiterende des Netzkabels; berücksichtigen Sie dabei die erforderliche Länge des Kabels für den Anschluss am Klemmenblock.

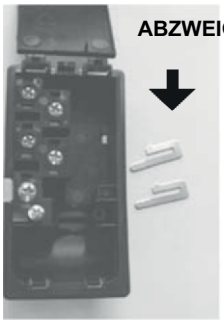
–
- Schließen Sie die Leiter entsprechend der jeweiligen Installation und mit Hilfe der zuvor beiseitegelegten Abzweigspangen wie in der Tabelle gezeigt an.
- Bringen Sie die Abdeckung wieder an.
- Schrauben Sie die Kabelklemme wieder fest.

Hinweis: Achten Sie darauf, dass die Schrauben der Klemmleiste fest angezogen sind.

Einen neuen Anschluss herstellen:
- Nehmen Sie ein Netzkabel, das den Angaben in der Tabelle entspricht.
- Führen Sie das Netzkabel in die Klemme ein.
- Entfernen Sie 10 mm der Isolierung an jedem Leiterende des Netzkabels; berücksichtigen Sie dabei die erforderliche Länge des Kabels für den Anschluss am Klemmenblock.

- Schließen Sie die Leiter entsprechend der jeweiligen Installation und mit Hilfe der zuvor beiseitegelegten Abzweigspangen wie in der Tabelle gezeigt an.
- Bringen Sie die Abdeckung wieder an.

- Schrauben Sie die Kabelklemme wieder fest.

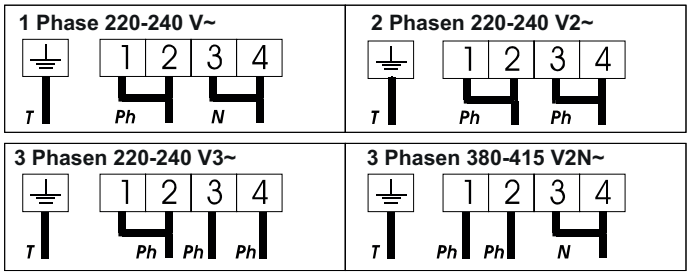


ACHTUNG:
Falls das Netzkabel ausgetauscht werden muss, schließen Sie die Leiter entsprechend folgendem Farbcode an:

BLAU	Nullleiter	(N)
BRAUN	Spannungsführend	(L)
GELB GRÜN	Masse	⏚

Anschluss an den Klemmen des Klemmenblocks

	ANORDNUNG "1-6"	ANORDNUNG "7"
EINPHASIG oder ZWEIPHASIG 220-240 V~		
Kabel HO5V2V2F	3x2,5 mm^2	3x4 mm^2
DREIPHASIG 220-240 V3~		
Kabel HO5V2V2F	4x1,5 mm^2	4x1,5 mm^2
DREIPHASIG 380-415 V2N~		
Kabel HO5V2V2F	4x1,5 mm^2	4x1,5 mm^2



Ph = Phase N = Nullleiter T = Masse

5. TIPPS ZUM KOCHGESCHIRR

Voraussetzung für eine optimale Nutzung Ihres Kochfelds ist die Verwendung hochwertigen Kochgeschirrs.



• **Benutzen Sie stets qualitativ gutes Kochgeschirr mit einem absolut planen und dicken Boden:** Diese Art von Kochgeschirr hat keine so genannten „Hot Spots“, die ein Anhaften des Garguts verursachen. Metalltöpfe und -pfannen mit einem dicken Boden sorgen für eine gleichmäßige Hitzeverteilung.

• **Achten Sie darauf, dass der Boden des Topfs oder der Pfanne trocken ist:** wenn Sie Kochgeschirr mit Flüssigkeit füllen oder Kochgeschirr benutzen, das im Kühlschrank stand, müssen Sie darauf achten, dass der Boden des Kochgeschirrs vollständig trocken ist, bevor Sie es auf das Kochfeld stellen. So vermeiden Sie eine Verschmutzung des Kochfelds.

• **Benutzen Sie Kochgeschirr, dessen Durchmesser der jeweiligen Kochzone entspricht:** das Kochgeschirr sollte nicht kleiner als der Heizbereich sein. Bei einem größeren Durchmesser wird mehr Energie aufgewendet, um den maximalen Wirkungsgrad zu erreichen.

WAHL DES KOCHGESCHIRRS – Die folgenden Hinweise sollen Ihnen bei der Wahl des geeigneten Kochgeschirrs helfen.

Edelstahl: *sehr empfehlenswert.* Insbesondere mit einem Sandwich-Boden. Der Sandwich-Boden vereint die Vorteile von Edelstahl (Erscheinungsbild, Haltbarkeit und Stabilität) mit denen von Aluminium oder Kupfer (Wärmeleitung, gleichmäßige Wärmeverteilung).

Aluminium: *hohes Gewicht empfehlenswert.* Gute Leitfähigkeit. Mitunter sind Aluminiumrückstände als Kratzer auf dem Kochfeld zu sehen, die sich jedoch bei umgehender Reinigung entfernen lassen. Wegen seines niedrigen Schmelzpunkts sollte kein dünnes Aluminium-Kochgeschirr verwendet werden.

Gusseisen: *benutzbar, aber nicht empfohlen.* Schlechtes Leistungsverhalten. Kann die Oberfläche zerkratzen.

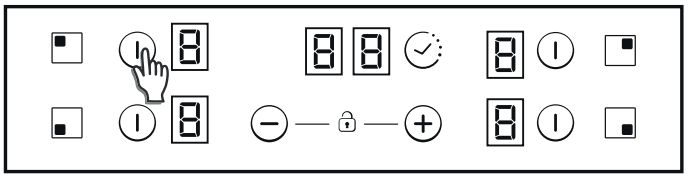
Kupferboden / Steinzeug: *hohes Gewicht empfehlenswert.* Gutes Leistungsverhalten, wobei Kupfer Rückstände hinterlassen kann, die als Kratzer erscheinen. Diese Rückstände lassen sich entfernen, wenn das Kochfeld umgehend gereinigt wird. Allerdings darf bei diesen Töpfe die Flüssigkeit niemals vollständig verdampfen. Überhitztes Metall kann am Glaskeramik-Kochfeld haften bleiben. Ein überhitzter Kupfertopf hinterlässt dauerhafte Rückstände auf dem Kochfeld.

Porzellan/Emaille: Gutes Leistungsverhalten nur bei glattem, flachem Boden.

Glaskeramik: *nicht empfehlenswert.* Schlechtes Leistungsverhalten. Kann die Oberfläche zerkratzen.

6. BENUTZUNG

Kochzonen ein-/ausschalten



Zum *Einschalten* einer Kochzone berühren Sie das entsprechende Bedienfeld für 400 msec. Es erfolgt ein langer Piepton, und in der Kochzonenanzeige erscheint der Wert „0“ als Hinweis auf die Leistungsstufe.

1) Falls eine Kochzone in der Position „0“ verbleibt, schaltet sich diese Anzeige nach 10 Sekunden automatisch AUS und die Zone-AUS-Tonfolge ertönt.

2) Falls bei ausgeschalteter Kochzone (Leistungsstufe „0“) noch Restwärme vorhanden ist, wird wechselnd „0“ will angezeigt.

3) Bei aktivierter Sperrfunktion kann eine Kochzone nicht eingeschaltet werden.

Zum *AUSSCHALTEN* einer Kochzone berühren Sie das entsprechende Bedienfeld für 1,2 Sekunden. Daraufhin sind drei kurze Pieptöne zu hören, und auf der zugehörigen Anzeige erscheint entweder kein Wert oder „H“, falls noch Restwärme vorhanden ist. Die Kochzone ist damit ausgeschaltet.

1) Falls eine Kochzone in der Position „0“ verbleibt, schaltet sich diese Anzeige nach 10 Sekunden automatisch AUS und die Zone-AUS-Tonfolge ertönt.

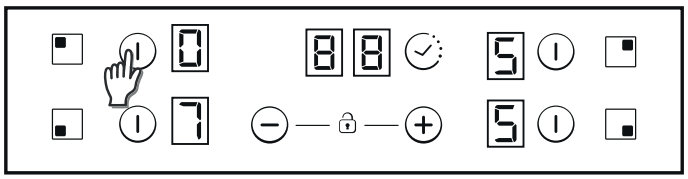
2) Falls bei ausgeschalteter Kochzone noch Restwärme vorhanden ist, wird „H“ will angezeigt.

3) Auch bei aktivierter Sperrfunktion kann eine Kochzone ausgeschaltet werden.

4) Falls nur eine Kochzone aktiv ist und diese ausgeschaltet wird, sind vier kurze Pieptöne als Hinweis darauf zu hören, dass das gesamte Kochfeld ausgeschaltet ist.

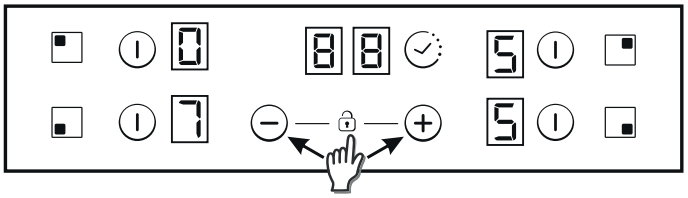
Auswahl einer Kochzone

Wenn eine Kochzone bereits eingeschaltet ist, erhalten die nicht ausgewählten eingeschalteten Kochzonen eine geringere Beleuchtungsintensität.



Wenn nur eine Kochzone eingeschaltet ist, wird diese Kochzone standardmäßig ausgewählt, ohne das ein kurzer Druck (150 msec) auf die Auswahltaste erforderlich ist.

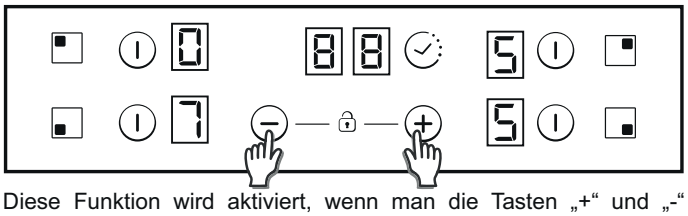
Leistungsstufe erhöhen/verringern



Durch einen kurzen Druck auf die Taste „+“ oder „-“ erhöhen bzw. verringern Sie die Leistungsstufe der gewählten Kochzone schrittweise: 0-1-2-3...9-P

1. Durch langes Drücken auf „+“ oder „-“ wird die Leistungsstufe kontinuierlich erhöht/verringert. Bei rascher Erhöhung stoppt die Leistungsstufe bei „9“; für mehr Leistung ist ein weiterer Druck auf die Taste „+“ erforderlich. Bei einer raschen Erhöhung/Verringerung ist kein Piepton zu hören.
2. Wenn die Leistungsstufe „P“ erreicht ist, erfolgt durch erneutes Betätigen der Taste „+“ kein Wechsel zur Leistungsstufe „0“. Desgleichen erfolgt bei Erreichen der Leistungsstufe „0“ durch erneutes Betätigen der Taste „-“ kein Wechsel zur Leistungsstufe „P“.
3. Wenn eine eingeschaltete Kochzone auf Leistungsstufe „0“ gestellt wird und noch heiß ist, blinkt die Anzeige „0“ abwechselnd. Nach 10 Sekunden verschwindet die Anzeige „0“ und es erscheint der Buchstabe „H“.
4. Wenn eine Kochzone ausgewählt ist und die Tasten „+“ und „-“ gleichzeitig betätigt werden, wechselt die Leistungsstufe auf „0“, wobei die Kochzone jedoch für weitere 10 Sekunden ausgewählt bleibt. Falls die Kochzone zeitgeschaltet war, geht der Timer aus. Je nach Konfiguration der Berührungssteuerung ist dieser Vorgang nur in bestimmten Fällen möglich. Die folgenden Beispiele dienen lediglich zur Information. Nutzen Sie dann Ihre persönliche Erfahrung, um diese Einstellungen an Ihre Kochgewohnheiten und -vorlieben anzupassen.

Kindersicherung



Diese Funktion wird aktiviert, wenn man die Tasten „+“ und „-“ gleichzeitig drückt.

Wird daraufhin eine beliebige Taste gedrückt, zeigt die Anzeige zwei Sekunden lang den Buchstaben „L“, wobei die jeweilige Leistungsstufe bestehen bleibt.

Um die Kindersicherung wieder auszuschalten, führen Sie denselben Vorgang erneut aus. Daraufhin ist ein kurzer Piepton zu hören, und die Anzeige zeigt den Buchstaben „n“. Das Kochfeld bleibt entsperrt.

Hinweis: 15 Minuten, nachdem das Kochfeld komplett ausgeschaltet wurde, wird eine automatische Kindersicherung aktiviert. Diese Funktion wird zwar automatisch aktiviert, muss jedoch zuvor programmiert werden. Siehe „Benutzereinstellungen“.

Doppel-/Dreifachzonen

Um den Erweiterungsring einzuschalten, muss die zugehörige Hauptzone bereits eingeschaltet sein und eine höhere Leistungsstufe als „0“ angezeigt werden.

8.1 - Doppelzone einschalten

1. Ein kurzer Druck auf die Erweiterungstaste schaltet die zusätzliche Kochzone ein. Die LED über der Erweiterungstaste leuchtet, wenn der Erweiterungsring eingeschaltet ist.

2. Ein kurzer Druck auf die Erweiterungsringtaste schaltet die zusätzliche Kochzone wieder aus.

Bei jeder Betätigung auf die Erweiterungstaste ist ein Piepton zu hören.

8.2 - Dreifachzone einschalten

1. Ein kurzer Druck auf die Erweiterungstaste schaltet die erste zusätzliche Kochzone ein. Wenn der erste Erweiterungsring eingeschaltet ist, leuchtet 1 LED über der Erweiterungstaste (bei einer Dreifachzone die linke LED; bei einer Doppelzone nur die mittlere LED).

2. Ein kurzer Druck auf die Erweiterungsringtaste schaltet die zweite zusätzliche Kochzone ein. Wenn der erste und der zweite Erweiterungsring eingeschaltet sind, leuchten 2 LEDs über der Erweiterungstaste.

3. Ein kurzer Druck auf die Erweiterungsringtaste schaltet den ersten und den zweiten Erweiterungsring wieder aus.

Bei jeder Betätigung auf die Erweiterungstaste ist ein Piepton zu hören.

Brückenfunktion

Die Brücke kann nur aktiviert werden, wenn beide Kochzonen ausgeschaltet sind. Nachdem eine Kochzone der Brücke ausgewählt wurde, kann durch Betätigen der Brückentaste die Brückenfunktion aktiviert werden.

Wenn die Kochzone aktiviert ist, ertönt ein Piepton, und die Kochzonen-LED wird eingeschaltet.

Beide Brückenkochzonen werden gleichzeitig ausgewählt.

Nach Auswahl der Kochzonen kann mit der Taste „+“ bzw. „-“ die gewünschte Leistungsstufe eingestellt werden.

Für beide Brückenkochzonen wird dieselbe Leistungsstufe angezeigt. Die Funktion wird beendet:

- wenn die Brückentaste im Einstellmodus betätigt wird
- wenn die Leistungsstufe „0“ gewählt wird

Überhitzungsschutz

Etwas (ein Gegenstand oder Flüssigkeit) „betätigt“ eine Taste länger als fünf Sekunden. Alle 30 Sekunden sind zwei kurze Pieptöne und ein langer Piepton zu hören. Das Kochfeld wird ausgeschaltet.

Solange die Situation anhält, blinkt dieses Symbol.

Timer

Die Timerfunktion kann entweder mit der entsprechenden Taste oder durch gleichzeitiges Berühren der Tasten „+“ und „-“ aktiviert werden.

In beiden Fällen muss eine Kochzone ausgewählt und die Leistungsstufe größer als „0“ sein.

Wählen Sie die gewünschte Kochzone. Die Leistungsstufe muss größer als „0“ sein. Für die gewählte Kochzone wird angezeigt. Die Felder „0 0“ sind für den Timer reserviert.

1) Mit der Taste „+“ oder „-“ stellen Sie die gewünschte Zeit ein. Bei Einstellungsänderungen ist kein Piepton zu hören.

2) Durch gleichzeitiges Betätigen der Tasten „+“ und „-“ wird der Timer storniert (geht zu „00“).

3) Zur Schnelleinstellung des Timers wird die Taste „+“ oder „-“ gedrückt gehalten.

4) Beim Einstellen des Timers können Sie mit der Taste „-“ von „00“ zu „99“ und mit der Taste „+“ von „99“ zu „00“ wechseln.

5) Die maximale Timereinstellung beträgt 99 Minuten.

6) Wenn die Zeit abgelaufen ist und das Kochfeld piept, drücken Sie eine beliebige Taste, um den Alarm und die Timerfunktion zu deaktivieren.

7) Es ist möglich, eine bereits vorgenommene Timereinstellung später noch zu ändern.

8) Die Leistungsstufe der gewählten Kochzone kann verändert werden, ohne dass sich dies auf die Timerprogrammierung auswirkt.

9) Die letzte Minute wird in Sekunden angezeigt (Varianten sind nur zu sehen, wenn die Timerprogrammierung während der letzten Minute des Countdown aufgerufen wird).

10) Wird die Timertaste gedrückt, wenn keine Kochzone ausgewählt wurde und keine Kochzone programmiert ist, geschieht nichts.

11) Wird die Timertaste gedrückt, wenn keine Kochzone ausgewählt ist und mehrere Kochzonen programmiert sind, ändert sich die Zeitanzeige der Reihe nach und es wird die Zeit angezeigt, bei deren Leistungsstufe der Dezimalpunkt eingeschaltet ist.

12) Alternativ wird die Leistungsstufe (5 s) und (0,5 s) in der programmierten Kochzone angezeigt.

Die verbleibende Zeit wird in den für den Timer reservierten Feldern angezeigt. Wenn mehrere Kochzonen programmiert sind, wird die kürzeste verbleibende Zeit angezeigt, wobei der Dezimalpunkt in der entsprechenden Kochzone angezeigt wird.

Restwärmeanzeige

Dieselben Anzeigen können auch als Restwärmeanzeige benutzt werden. Diesbezüglich muss eine Zeittabelle definiert werden: Restwärmedauer=f (Leistungsstufe, Betriebsdauer).

Wenn die Temperatur auf der Glasoberfläche höher als 65°C (theoretischer Wert) ist, wird dieser Zustand im zugehörigen Display durch ein „H“ angezeigt.

Damit die Temperatur mehr als 65°C erreicht, muss ein Heizelement eine gewisse Zeit lang in Betrieb gewesen sein. Dies ist von der Leistungsstufe abhängig. Nachdem diese Zeit abgelaufen ist, wird die Restwärmewarnung angezeigt, wenn das Heizelement ausgeschaltet wird.

Automatische Sicherheitsabschaltung

Wenn sich die Leistungsstufe für eine vorgegebene Dauer nicht ändert, wird die entsprechende Kochzone automatisch abgeschaltet.

Die maximale Dauer, für die eine Kochzone eingeschaltet sein kann, hängt von der gewählten Leistungsstufe ab.

Livello di potenza	Tempo massimo di attivazione (ore)
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	2
P	2

HINWEIS: Sollte es während des Betriebs mit der höchsten Leistungsstufe zu einer Überhitzungssituation kommen, wird die Leistungsstufe von der Kochfeldsteuerung automatisch angepasst, um das Kochfeld vor einer Überhitzung zu schützen.

7. REINIGUNG UND WARTUNG

. Lassen Sie das Kochfeld abkühlen, bevor Sie irgendwelche Maßnahmen treffen.

. Verwenden Sie ausschließlich Produkte (Reinigungsmittel und Schaber), die speziell für Glaskeramikflächen vorgesehen sind. Solche Produkte finden Sie im Fachhandel.

. Vermeiden Sie Verschüttungen, weil alles, was auf die Oberfläche des Kochfelds gerät, rasch einbrennt und das Reinigen erschwert.

. Daher sollten alle Materialien vom Kochfeld ferngehalten werden, die schmelzen könnten, wie beispielsweise Kunststoffe, Zucker oder zuckerbasierte Produkte.

INSTANDHALTUNG:

- Geben Sie einige Tropfen einer speziellen Reinigungsflüssigkeit auf die Kochfeldoberfläche.
- Entfernen Sie Rückstände mit einem weichen Tuch oder angefeuchtetem Küchenpapier.
- Wischen Sie mit einem trockenen Tuch oder Küchenpapier nach, bis die Oberfläche sauber ist.

Falls immer noch Rückstände vorhanden sind:

- Geben Sie etwas von der speziellen Reinigungsflüssigkeit auf die Kochfeldoberfläche.
- Fahren Sie mit einen Kochfeldschaber im Winkel von 30° über das Kochfeld, bis die Rückstände verschwunden sind.
- Wischen Sie mit einem trockenen Tuch oder Küchenpapier nach, bis die Oberfläche sauber ist.
- Wiederholen Sie den Vorgang bei Bedarf.

EINIGE TIPPS:

Häufiges Reinigen hinterlässt eine Schutzschicht, die wesentlich ist, um Kratzer und Verschleißspuren zu verhindern. Achten Sie darauf, dass die Oberfläche sauber ist, bevor Sie das Kochfeld wieder

benutzen. Wasserspuren entfernen Sie mit ein paar Tropfen Haushaltsessig oder Zitronensaft. Wischen Sie anschließend mit einem saugfähigen Papiertuch und einigen Tropfen spezieller Reinigungsflüssigkeit nach.
Die Glaskeramikoberfläche hält ebenbödigem Kochgeschirr zwar stand, dennoch sollte Kochgeschirr stets angehoben werden, um es auf eine anderen Kochzone zu stellen.
Hinweis:



Benutzen Sie keinen zu nassen Schwamm.
Benutzen Sie niemals ein Messer oder einen Schraubendreher.
Ein Schaber mit einer Rasierklinge verursacht keine Schäden auf der Oberfläche, solange er in einem Winkel von 30° gehalten wird.
Halten Sie Kochfeldschaber immer außerhalb der Reichweite von Kindern.
Benutzen Sie niemals abrasive Produkte oder Scheuerpulver.
Die Metalleinfassung: Reinigen Sie die Metalleinfassung mit Haushaltsreiniger und Wasser und wischen Sie sie dann mit einem weichen Tuch trocken.

Farbveränderungen der Glaskeramikoberfläche haben keinerlei Auswirkung auf deren Funktion oder Stabilität. Derartige Verfärbungen sind in der Regel auf angebrannte Lebensmittelreste oder die Verwendung von Kochgeschirr zurückzuführen, das aus Materialien wie Aluminium oder Kupfer besteht. Diese Rückstände sind schwer wieder zu entfernen.

8. PROBLEMBEHEBUNG

Die Kochzonen werden nicht oder nur mäßig heiß.
Benutzen Sie ausschließlich ebenbödiges Kochgeschirr. Wenn zwischen Kochgeschirr und Kochzone Licht zu sehen ist, findet keine korrekte Hitzeübertragung statt.
Das Kochgeschirr sollte denselben Durchmesser wie die benutzte Kochzone haben.
Der Garvorgang dauert zu lange
Es wurde ungeeignetes Kochgeschirr benutzt. Verwenden Sie nur ebenbödiges, schweres Kochgeschirr mit mindestens demselben Durchmesser wie die Kochzone.
Kleine Kratzer oder Abnutzung auf der Glasfläche des Kochfelds
Unsachgemäße Reinigung oder Benutzung von Kochgeschirr mit rauem Boden; Partikel (Sand, Salz usw.) zwischen Kochfeld und Boden des Kochgeschirrs. Siehe Abschnitt „REINIGUNG“. Achten Sie vor der Benutzung darauf, dass der Boden des Kochgeschirrs sauber ist, und benutzen Sie nur Kochgeschirr mit einem glatten, planen Boden. Durch ordnungsgemäße Reinigung lassen sich Kratzer vermeiden.
Metallspuren
Schieben Sie Aluminiumkochtöpfe nicht über das Kochfeld. Beachten Sie die Reinigungshinweise.
Verwenden Sie geeignete Materialien. Sollten Rückstände bleiben, benutzen Sie einen speziellen Kochfeldschaber. Befolgen Sie die Hinweise unter „REINIGUNG“.
Dunkle Rückstände
Benutzen Sie einen speziellen Kochfeldschaber und befolgen Sie die Hinweise unter „REINIGUNG“.
Helle Flächen auf dem Kochfeld
Spuren von Aluminium- oder Kupferkochgeschirr sowie Mineral-, Wasser- oder Lebensmittelrückstände können mit einem Kochfeldreiniger entfernt werden.
Karamelisation oder geschmolzener Kunststoff auf dem Kochfeld.
Befolgen Sie die Hinweise unter „REINIGUNG“.
Das Kochfeld bzw. bestimmte Kochzonen funktionieren nicht
Die Anschlüsse an der Klemmleiste wurden nicht korrekt vorgenommen.
Überprüfen Sie, ob die Anschlüsse entsprechend den Hinweise ausgeführt wurden oder das Bedienfeld gesperrt ist. Heben Sie die Sperre auf.
Das Kochfeld lässt sich nicht abschalten.
Das Bedienfeld ist gesperrt. Heben Sie die Sperre auf.
Kochzonen schalten sich wiederholt ein und aus
Die Ein/Ausschaltzyklen variieren je nach erforderlicher Hitze:
- geringe Hitze: kurze Betriebsdauer
- starke Hitze: lange Betriebsdauer

Das Kochfeld funktioniert nicht.
Überprüfen Sie den Zustand der Sicherungen / Trennschalter. Prüfen Sie, ob ein Stromausfall vorliegt.
Das Kochfeld hat sich selbständig abgeschaltet.
Der Hauptschalter (EIN/AUS-Taste) wurde versehentlich betätigt oder ein Gegenstand auf einer Taste abgestellt. Entfernen Sie eventuelle Gegenstände vom Bedienfeld und schalten Sie das Gerät wieder ein. Nehmen Sie die gewünschten Einstellungen erneut vor.
Auf dem Display wird „F“ und Zahlen angezeigt
Wenn das Display „F“ und Zahlen anzeigt, liegt eine Gerätestörung vor. Die nachstehende Tabelle enthält Maßnahmen, um das Problem zu beheben.

9. KUNDENDIENST

Bevor Sie sich an einen Wartungstechniker wenden, überprüfen Sie bitte:
– ob der Netzstecker korrekt an einer abgesicherten Steckdose angeschlossen ist.
Falls sich der Fehler nicht feststellen lässt, schalten Sie das Gerät aus und wenden sich umgehend an den Kundendienst. Das Gerät wird mit einer Garantie ausgeliefert, die sicherstellt, dass es kostenlos vom Kundendienst repariert wird.

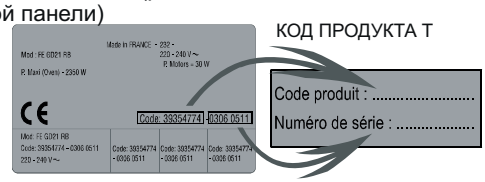
Kochfeldanzeige	Störung	Maßnahme
F0	Berührungssteuerungs-Softwarefehler	Bei einer Störung das Gerät von der Spannungsversorgung abtrennen und erneut wieder anschließen. Sollte die Störung bestehen bleiben, den Kundendienst benachrichtigen. Falls die Störung unvermittelt bei normalem Betrieb auftritt, den Kundendienst benachrichtigen.
Fc	Die Berührungssteuerungszone ist zu heiß und hat alle Kochzonen abgeschaltet.	Warten Sie, bis die Temperatur sinkt. Das Kochfeld wird automatisch wieder betriebsbereit, wenn die Temperatur den normalen Wert erreicht hat.
Ft	Der Berührungssteuerungs-Temperatursensor ist eventuell beschädigt.	Warten Sie, bis die Temperatur sinkt. Sollte die Störung bestehen bleiben, nachdem die Temperatur den normalen Wert erreicht hat, den Kundendienst benachrichtigen.
FE	Der Berührungssteuerungs-Temperatursensor ist eventuell beschädigt.	Warten Sie, bis die Temperatur sinkt. Sollte die Störung bestehen bleiben, nachdem die Temperatur den normalen Wert erreicht hat, den Kundendienst benachrichtigen.
Fb	Außergewöhnliche Tastenreaktion.	Prüfen Sie, ob das Kochfeld korrekt montiert ist. Stellen Sie sicher, die Tasten auf der Glasoberfläche korrekt zu berühren.
FU / FJ	Bedienfeldsicherheitsfehler	Dieser Fehler ist eine automatische Bedienfeldprüfung. Er verschwindet, sobald die automatische Prüfung wieder einen sicheren Wert ergibt. Sollte der Fehler bestehen bleiben, den Kundendienst benachrichtigen.
FA	Bedienfeldsicherheitsfehler	Dieser Fehler ist eine automatische Softwareprüfung. Er verschwindet, sobald die automatische Prüfung wieder einen sicheren Wert ergibt. Sollte der Fehler bestehen bleiben, den Kundendienst benachrichtigen.
FC / Fd	Bedienfeldsicherheitsfehler	Dieser Fehler ist eine automatische Softwareprüfung. Er verschwindet, sobald die automatische Prüfung wieder einen sicheren Wert ergibt. Sollte der Fehler bestehen bleiben, den Kundendienst benachrichtigen.
Fr	Relaissicherheitsfehler	Eventuell liegt ein Relaisproblem vor. Trennen Sie das Kochfeld von der Spannungsversorgung, warten Sie eine Minute, und schalten Sie es dann wieder ein. Sollte der Fehler bestehen bleiben, den Kundendienst benachrichtigen.

ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ

Рекомендуем Вам сохранить это руководство по установке и эксплуатации и обращаться к нему по мере необходимости в будущем. Перед тем, как приступить к установке варочной панели, запишите ее серийный номер в случае, если Вам придется обратиться в центр послепродажного обслуживания.
ВНИМАНИЕ: прибор и его доступные части нагреваются во время использования. Будьте осторожны и не прикасайтесь к нагревательным элементам. Детям младше 8 лет запрещается находиться рядом с прибором, если только за ними не обеспечивается постоянный контроль со стороны взрослых.
ВНИМАНИЕ: допускается использование только тех защитных устройств, которые были разработаны с этой целью Производителем кухонного прибора, или тех, которые были указаны Производителем кухонного прибора в инструкции в качестве допустимых, а также защитных устройств, входящих в комплект варочной панели. Использование неподходящих защитных устройств может стать причиной несчастного случая.

ВНИМАНИЕ: При приготовлении пищи с использованием жиров или масла всегда следите за процессом приготовления пищи, так как жиры или масло могут внезапно загореться. КАТЕГОРИЧЕСКИ ЗАПРЕЩАЕТСЯ тушить огонь водой. Выключите прибор, после чего накройте пламя, например, крышкой или противопожарным одеялом.
ВНИМАНИЕ: угроза пожара: не складируйте вещи на варочной поверхности.
ВНИМАНИЕ: в случае образования трещин на поверхности, запрещается дотрагиваться до стеклянных поверхностей. Выключите прибор из сети, чтобы предупредить возможность поражения электрическим током.
Данным прибором могут пользоваться дети в возрасте 8 лет и старше, лица с ограниченными физическими, сенсорными и умственными способностями, а также с недостаточным опытом и знаниями, если они находятся под присмотром или получили надлежащий инструктаж по безопасному пользованию прибором и осознают связанные с ним риски. Необходимо обеспечить наблюдение за детьми с тем, чтобы убедиться, что они не играют с прибором. Детям без надлежащего присмотра запрещается выполнять операции по очистке и обслуживанию изделия.
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: процесс приготовления пищи не должен протекать без контроля. Краткосрочный процесс приготовления пищи должен находиться под постоянным контролем.
Настоятельно рекомендуется не допускать детей к работающим или выключенным зонам нагрева до тех пор, пока включен индикатор остаточного тепла, во избежание риска получения серьезных ожогов.
В изделие не было предусмотрено управление посредством внешнего таймера или внешней системы дистанционного управления.
В случае его наличия, не рекомендуется смотреть на галогенные элементы.
Подсоедините вилку к шнуру питания, способному выдержать напряжение, ток и нагрузку, указанные на табличке данных, и имеющему проводник заземления. Розетка должна быть подходящей для нагрузки, указанной на табличке, и должна иметь исправный контакт заземления. Проводник заземления является желто-зеленым. Данную операцию должен проводить специалист, имеющий соответствующую квалификацию. В случае несовместимости между розеткой и вилкой, попросите электрика заменить розетку на другую приемлемого типа. Вилка и розетка должны отвечать нормам, действующим в стране монтажа.
Подключение к источнику питания также можно выполнить путем установки автоматического выключателя между прибором и источником питания, способным выдержать максимальную подключенную нагрузку и отвечающим требованиям действующего законодательства.
Желто-зеленый проводник заземления не должен размыкаться выключателем. Используемые для соединения розетка или автоматический выключатель должны находиться в удобной зоне досягаемости при монтаже прибора.
Для отключения можно либо разместить розетку в зоне досягаемости, либо установить переключатель на фиксированном проводе согласно правилам устройства электроустановок.
В случае повреждения шнура электропитания, последний должен быть заменен Производителем, его сервисным агентом или лицом, выступающем в схожем качестве, во избежание рисков. Заземляющий провод (желто-зеленый) должен быть длиннее на 10 мм со стороны клеммной колодки. Внутреннее сечение проводников должно соответствовать мощности, потребляемой варочной панелью (указана на табличке данных). Шнур питания должен быть типа H05V2V2-F.
Запрещается помещать на варочную панель металлические предметы, такие, как ножи, вилки, ложки или крышки, поскольку они могут нагреваться.
Не кладите на зоны нагрева алюминиевую фольгу и не ставьте на них пластмассовую посуду.
После каждого использования необходимо проводить очистку варочной панели с тем, чтобы на ней не оставались грязь и жир. В противном случае при следующем включении варочной панели могут выделяться дым и неприятный запах. Кроме того, это может привести к пожару.
Запрещается использовать пар или струи под высоким давлением для очистки изделия.
Запрещается прикасаться к зонам нагрева во время работы и некоторое время после завершения работы.
Никогда не готовьте пищу непосредственно на стеклокерамической варочной панели.
Всегда используйте для этого подходящую посуду.
Всегда помещайте посуду по центру нагревательного элемента, на котором Вы готовите пищу. Не помещайте на панель управления какие-либо предметы.
Не используйте варочную панель в качестве рабочей поверхности.
Не используйте поверхность варочной панели в качестве разделочной доски.
Не храните над варочной панелью тяжелые предметы. В случае падения они могут повредить варочную панель.
Не используйте варочную панель в качестве места складирования предметов.
Не двигайте посуду по варочной панели.

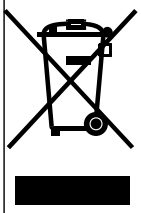
Табличка с данными (расположена в нижней части корпуса варочной панели)



1.ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ОБЩЕГО ХАРАКТЕРА

Маркировка, CE нанесенная на данное изделие, удостоверяет соответствие всем требованиям стандартов ЕС по технике безопасности, охране труда и охране окружающей среды, применимых законодательством к данной категории изделий.

2.МЕРЫ ПО ЗАЩИТЕ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

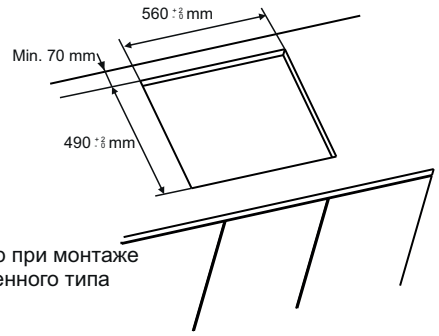


На данный прибор нанесена маркировка в соответствии с Директивой ЕС 2012/19/ЕС об отходах электрического и электронного оборудования (WEEE).
Отходы электрического и электронного оборудования содержат как загрязняющие вещества (которые могут стать причиной негативных последствий для окружающей среды), так и базовые компоненты, которые могут быть повторно использованы. Важно, чтобы отходы электрического и электронного оборудования подвергались специальным способам обработки, нацеленным на извлечение и правильную утилизацию всех загрязняющих веществ, а также извлечение всех материалов, пригодных для повторного использования.
Граждане могут внести большой вклад в то, чтобы отходы электрического и электронного оборудования (WEEE) не стали злободневной проблемой для охраны окружающей среды; для этого необходимо следовать нескольким основным правилам:
• Отходы электрического и электронного оборудования не должны утилизироваться, как бытовые отходы.
• Отходы электрического и электронного оборудования должны передаваться в соответствующие пункты сбора, находящиеся под управлением муниципальных властей или официально зарегистрированных компаний. Во многих странах практикуется сбор габаритных отходов электрического и электронного оборудования на дому.
Во многих странах, при покупке нового прибора, старый можно вернуть розничному продавцу на условиях один к одному, если возвращаемое оборудование эквивалентного типа и обладает таким же функционалом, как и поставляемое оборудование.

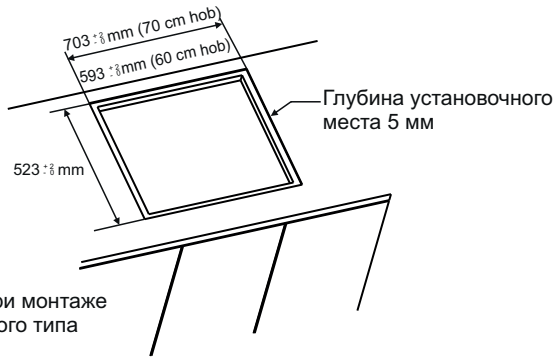
3.УСТАНОВКА

Установка бытовой техники является сложной операцией, которая, в случае некорректного выполнения, может причинить серьезный вред изделию, его характеристикам или представлять угрозу для безопасности людей. По этой причине установка должна быть выполнена квалифицированным специалистом в соответствии с техническими требованиями.
В случае, если Вы пренебрегли этой рекомендацией, и установка была выполнена неквалифицированным лицом, Производитель снимает с себя всю ответственность за любую техническую неисправность изделия, независимо от того, будет ли она являться причиной повреждения изделия или его свойств, или же причинения вреда людям или животным.
После снятия упаковки просим Вас убедиться в целостности изделия, в противном случае просим связаться с компанией-продавцом или службой сервисного обслуживания.
Убедитесь в том, что кухонная мебель, в которую будет встраиваться Ваша варочная поверхность, равно как и вся остальная мебель, находящаяся в непосредственной близости к варочной панели, изготовлена из материалов, устойчивым к высоким температурам (мин.100 °C).
Кроме этого, все декоративные пленки должны быть приклеены теплостойким клеем.
Изделие может быть установлено во встроенной мебели стандартным или утопленным способом.

Толщина столешницы должна быть между 25 и 45 мм



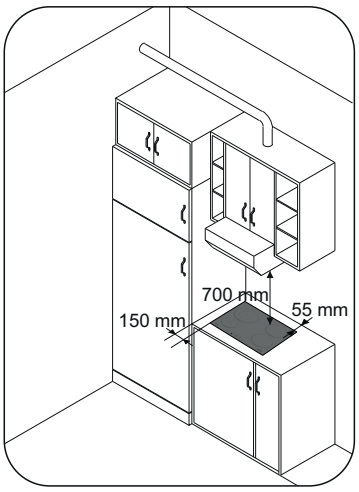
Периметр при монтаже утопленного типа



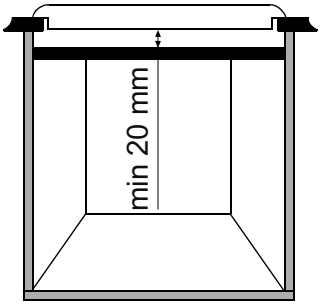
Периметр при монтаже утопленного типа

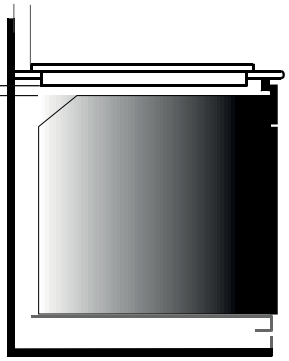
Примечание: *Размеры внутреннего периметра идентичны размерам при стандартной установке*

Расстояние между варочной панелью и задней стенкой должно быть как минимум 55 мм, а между варочной панелью и вертикальными стенками мебели или боковыми стенами - как минимум 150 мм. В случае установки мебели над варочной панелью, минимальное расстояние должно быть 700 мм.
При установке вытяжки над варочной поверхностью, ознакомьтесь с требованиями к установке вытяжки, но, в любом случае, расстояние между варочной поверхностью и вытяжкой не должное быть менее 700 мм.

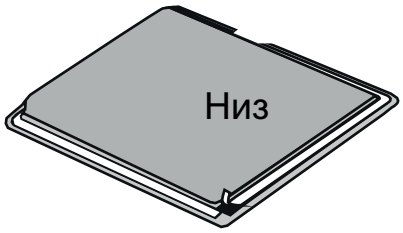


Если нижняя сторона установленной варочной панели располагается в области, к которой осуществляется доступ во время уборки или других операций, ниже варочной панели перегородку на расстоянии 20 мм должна быть предусмотрена перегородка.





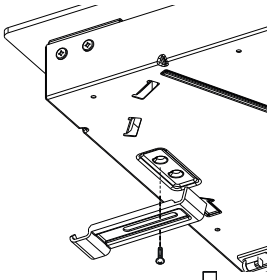
При установке духовки под варочной панелью, в перегородке нет необходимости, а минимальное расстояние между варочной поверхностью и духовкой должно быть не менее 10 мм. Запрещается устанавливать неостывшую духовку под варочную панель. При установке духовки соблюдайте соответствующие специфические требования.

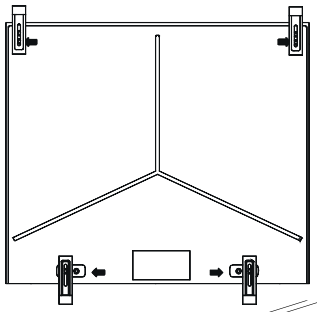


В комплекте с варочной поверхностью поставляется герметизирующая прокладка. Установите герметизирующую прокладку по периметру варочной панели согласно описанию и убедитесь в том, что она установлена правильно, во избежание протечек в шкаф под варочной панелью.

Обычная фиксация:

- Достаньте крепежные скобы из комплекта аксессуаров и закрепите их в положении, показанном в нижней части коробки. (Не завинчивайте шурупы на скобах блока, они должны свободно двигаться)

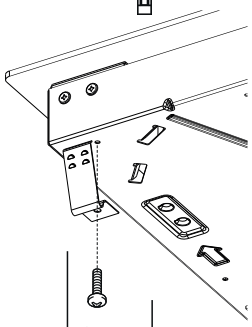


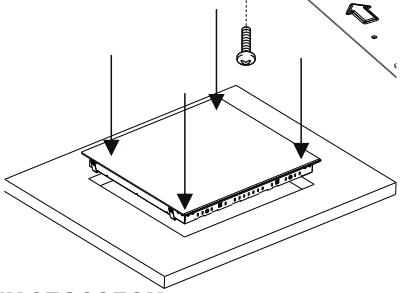


- Вставьте варочную панель по центру проема в мебели.
- Поверните скобы и полностью их завинтите.

Быстрая фиксация: (Зависит от модели)

Достаньте из комплекта аксессуаров четыре пружины и прикрутите их к низу коробки, как показано на рисунке.

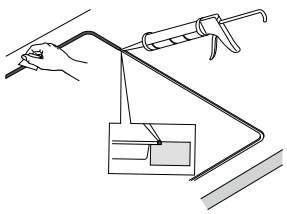




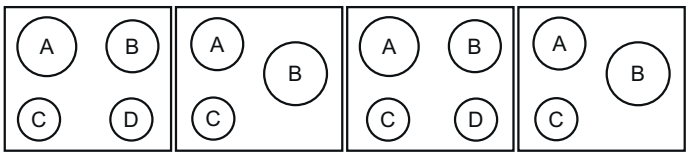
Центрируйте и вставьте варочную панель.
Нажмите по сторонам варочной панели, пока она не станет на опору по всему периметру.

УСТАНОВКА УТОПЛЕННЫМ СПОСОБОМ

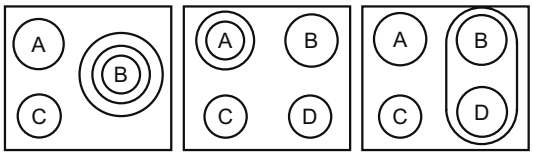
Убедитесь в том, что Вы правильно выставили варо-чную поверхность. Заполните пространство между столе-шницей и варочной повер-хностью силиконовым клеем. Разровняйте слой силиконо-вого клея с помощью скребка или мокрым пальцем, смоченным в мыльной воде, до того, как силикон засохнет. Не рекомендуется использовать варочную панель до тех пор, пока слой силикона полностью не высохнет.



4.ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

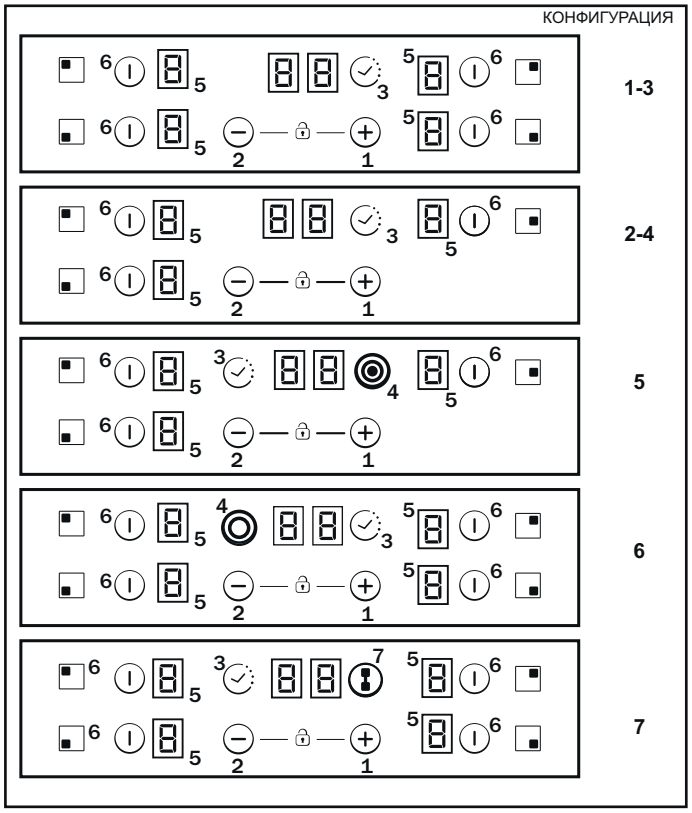


КОНФИГУРАЦИЯ 1 КОНФИГУРАЦИЯ 2 КОНФИГУРАЦИЯ 3 КОНФИГУРАЦИЯ 4



КОНФИГУРАЦИЯ 5 КОНФИГУРАЦИЯ 6 КОНФИГУРАЦИЯ 7

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



В зависимости от модели

1. "+"
2. "-"
3. ТАЙМЕР
4. Светодиод дополнительной зоны нагрева
5. Индикатор программирования зоны нагрева
6. Выбор зоны
7. Мост

"Подключение должно быть выполнено в соответствии с правилами и нормами безопасности". Производитель не принимает никаких претензий относительно повреждений, являющихся следствием неправильного применения прибора.

ВНИМАНИЕ! Производитель освобождает себя от любой ответственности за любой несчастный случай или его последствия, которые могут иметь место по причине отсутствующего, оборванного или неправильно смонтированного заземления.

Перед выполнением электрического подключения прибора настоятельно рекомендуем проверить напряжение в сети с помощью электроизмерительного прибора, параметры автоматического выключателя, отсутствие обрыва в линии заземления прибора и номинал предохранителя.

Электрическое подключение к установке должно быть выполнено в соответствии с номинальной расчетной мощностью электроприбора с помощью всеполюсного размыкающего выключателя.

Если электроприбор подключен к розетке, то розетка после монтажа прибора должна быть легко доступна.

Желто-зеленый провод шнура питания должен подсоединяться к контакту заземления электрической розетки и электроприбора.

При возникновении вопросов, связанных с подключением шнура питания обратитесь в цент послепродажного обслуживания или квалифицированному электрику.

Если варочная панель оснащена шнуром питания ,он должен быть подключен исключительно к источнику питания 220-240 V между фазой и нейтралью.

Тем не менее, Вы можете подключить варочную панель к:

Трехфазной сети 220-240 V3

Трехфазной сети 380-415 V2N

Чтобы выполнить новые подключения, следуйте инструкциям ниже:

Перед выполнением электрического подключения к сети убедитесь, что подключение защищено с помощью подходящего предохранителя, и площадь поперечного сечения проводки соответствует потребляемой мощности электроприбора.

Положите варочную панель на стол стеклянной поверхностью вниз, обеспечьте защиту стеклянной поверхности.

Откройте крышку в следующей последовательности:

1 

2 

3 

- ослабьте винты зажима шнура питания "1";
- найдите две лапки, расположенные сбоку;
- поместите лезвие плоской отвертки напротив каждой из лапок "2" и "3" и нажмите;
- снимите крышку.

Чтобы снять шнур питания:

- Отверните винты, которыми крепится клеммная колодка, в которой находятся шунты и проводники шнура питания;
- Вытяните шнур питания.

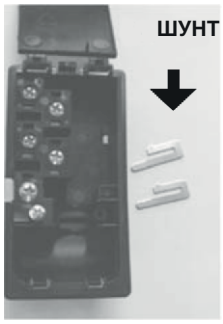
Операции для выполнения нового подключения:

- Выберите кабель электропитания в соответствии с рекомендациями, представленными в таблице;
- Пропустите шнур питания через зажим;
- Зачистите концы всех проводов шнура питания на длине 10 мм, принимая в расчет длину шнура питания, необходимую для выполнения соединений на клеммной колодке;
- - Выполните подключение проводников и шунтов, которые были сняты в предыдущей операции, в соответствии с типом линии электропитания, как показано в представленной ниже таблице;
- Установите на место крышку клеммной колодки;
- Затяните винты зажима шнура питания.

Примечание: убедитесь, что все винты надежно затянуты.

Операции для выполнения нового подключения:

- Выберите кабель электропитания в соответствии с рекомендациями, представленными в таблице.
- Пропустите шнур питания через зажим.
- Зачистите концы всех проводов шнура питания на длине 10 мм, принимая в расчет длину шнура питания, необходимую для выполнения соединений на клеммной колодке.



- Выполните подключение проводников и шунтов, которые были сняты в предыдущей операции, в соответствии с типом линии электропитания, как показано в представленной ниже таблице.
- Установите на место крышку клеммной колодки;
- Закрепите крышку с помощью винтов.

ВНИМАНИЕ:

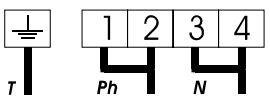
В случае необходимости замены шнура питания, подключите контур в соответствии со следующими цветами/кодами:

СИНИЙ	Нейтраль	(N)
КОРИЧНЕВЫЙ	Фаза	(L)
ЖЕЛТО-ЗЕЛЕНЫЙ	Земля	⏚

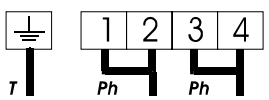
Подключение к зажимам на клеммной колодке

	КОНФИГУРАЦИЯ "1-6"	КОНФИГУРАЦИЯ "7"
ОДНОФАЗНОЕ или ДВУХФАЗНОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ 220-240 V~		
Кабель HO5V2V2F	3x2,5 mm^2	3x4 mm^2
ТРЕХФАЗНОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ 220-240 V3~		
Кабель HO5V2V2F	4x1,5 mm^2	4x1,5 mm^2
ТРЕХФАЗНОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ 380-415 V2N~		
Кабель HO5V2V2F	4x1,5 mm^2	4x1,5 mm^2

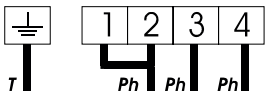
Однофазное подключение 220-240 V~



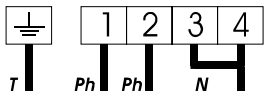
Двухфазное подключение 220-240 V2~



Трехфазное подключение 220-240 V3



Трехфазное подключение 380-415 V2N~



Ph = Фаза N = Нейтраль T = Земля

5.РЕКОМЕНДАЦИИ ОТНОСИТЕЛЬНО ВЫБОРА ПОСУДЫ ДЛЯ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

Использование качественной посуды имеет первоочередное значение для получения отличного результата в процессе эксплуатации Вашей варочной поверхности.



• **Всегда используйте высококачественную посуду с идеально плоским и толстостенным дном:** использование такой посуды предотвращает образование горячих точек, в которых будет подгорать пища. Использование толстостенных кастрюль и сковородок обеспечит однородное распределение тепла.

• **Убедитесь в том, что дно кастрюли или сковороды сухое:** При наполнении кастрюли водой или использования кастрюли, которая до этого находилась в холодильнике, перед тем, как поставить ее на варочную поверхность, убедитесь в том, что дно этой кастрюли совершенно сухое. Это предотвратит образование пятен на варочной поверхности.

• **Пользуйтесь посудой, диаметр которой позволяет полностью закрыть зону нагрева:** размер посуды должен быть не меньше зоны нагрева. Если диаметр посуды немного больше диаметра зоны нагрева, то энергия будет использоваться с максимальной эффективностью.

ВЫБОР КУХОННОЙ ПОСУДЫ: Приведенная ниже информация поможет Вам выбрать кухонную посуду с хорошими эксплуатационными характеристиками.

Нержавеющая сталь: *настоятельно рекомендуется.* Особенно хорошо подходит кухонная посуда с многослойным дном типа «сэндвич», которое объединяет в себе преимущества нержавеющей стали (привлекательный внешний вид, долговечность и прочность) и преимущества алюминия или меди (высокая теплопроводность, равномерное распределение температуры).

Алюминий: *рекомендуется использовать тяжелую посуду.* Высокая теплопроводность. Алюминиевая посуда иногда оставляет на варочной панели следы, похожие на царапины. Но эти следы легко удаляются, если чистка варочной панели выполняется немедленно после их образования.

Из-за низкой температуры плавления алюминия не используйте тонкостенную алюминиевую посуду.

Чугун: *можно использовать, но не рекомендуется.* Низкие эксплуатационные характеристики. Может привести к образованию царапин на поверхности.

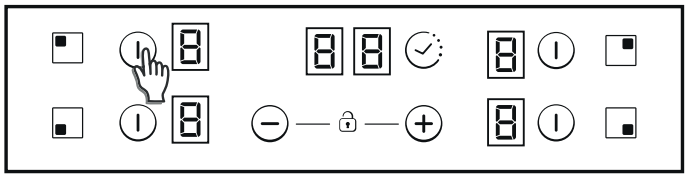
Посуда с медным дном/керамика: *рекомендуется использовать тяжелую посуду.* Хорошие эксплуатационные характеристики, но медь может оставлять на поверхности варочной панели следы, похожие на царапины. Эти следы могут быть удалены, если чистка варочной панели выполняется немедленно после образования этих следов. В любом случае, не допускайте присутствия пустой посуды на работающей варочной поверхности. Перегретый металл может пригореть к стеклокерамической поверхности. Перегретая посуда с медным дном может оставить на стеклокерамической поверхности следы, которые невозможно будет удалить.

Фарфоровая/эмалированная посуда: Хорошие эксплуатационные характеристики только для посуды с тонким, гладким, плоским дном.

Стеклокерамическая посуда: *не рекомендуется.* Низкие эксплуатационные характеристики. Может привести к образованию царапин на поверхности.

6.ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

Включение/выключение зоны нагрева



Для ВКЛЮЧЕНИЯ зоны нагрева удерживайте кнопку включения в течение 400 мсек. Вы услышите длинный звуковой сигнал, а в зонах нагрева высветится значение "0", указывающее на мощность нагрева.

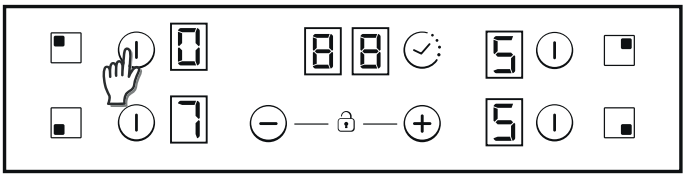
1) Если стадия приготовления находится в положении 0, дисплей отключится автоматически через 10 секунд, и будет подан звуковой сигнал о завершении процесса.
2) В случае присутствия остаточного тепла, на включенном дисплее при нулевой мощности нагрева, высветится мигающий символ "0".
3) При активированной ф

Для ВЫКЛЮЧЕНИЯ зоны нагрева дотроньтесь до любой зоны нагрева в течение 1,2 сек. Вы услышите 3 коротких звуковых сигнала. На дисплее задействованной зоны ничего не высветится или высветится символ "H" в случае присутствия остаточного тепла. После чего зона нагрева выключится.

1) Если стадия приготовления находится в положении 0, дисплей отключится автоматически через 10 секунд, и будет подан звуковой сигнал о завершении процесса.
2) В случае присутствия остаточного тепла, на выключенном дисплее появится символ "H".
3) Выключить зону нагрева можно даже при активированной функции блокировки.
4) В случае если активирована будет только одна зона нагрева, и она будет выключена, четыре коротких звуковых сигнала известят о том, что вся варочная панель выключена.

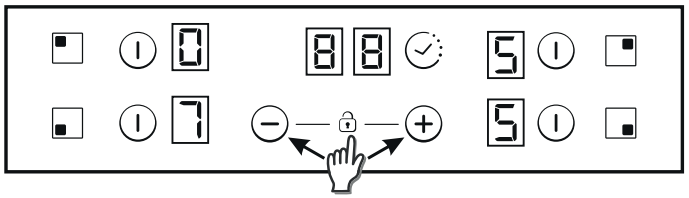
Выбор зоны нагрева

При уже включенной зоне нагрева, зоны нагрева, которые будут включены, но при этом не будут выбраны, будут иметь меньшую степень освещения.



выбрана по умолчанию, без необходимости короткого нажатия (150 мсек) на кнопку выбора.

Увеличение / уменьшение мощности нагрева



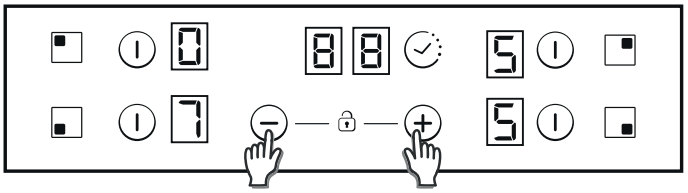
Быстрым нажатием кнопок '+' или '-' Вы можете увеличить или уменьшить мощность нагрева выбранных зон нагрева в диапазоне: 0-1-2-3...9-P

1. При длительном нажатии кнопок '+' или '-' уровень нагрева будет постоянно увеличиваться / уменьшаться. При быстром увеличении уровень нагрева остановится на уровне 9, для еще большего уровня нагрева быстро нажмите на кнопку '+'. Быстрое увеличение / снижение уровня нагрева не сопровождается звуковым сигналом.
2. При достижении мощности нагрева уровня P, при повторном нажатии кнопки '+' уровень мощности не вернется к 0. При значении уровня мощности 0, повторное нажатие кнопки '-' не изменит уровень мощности до значения P.
3. При включенной зоне нагрева, имеющей уровень нагрева 0, если зона нагрева остается горячей, символ 0 будет мигать. Через 10 секунд символ 0 исчезнет, и на дисплее отобразится постоянный символ 'H'.

При выбранной зоне нагрева и одновременном нажатии кнопок '+'и '-' , уровень нагрева станет 0', при этом зона нагрева будет оставаться выбранной в течение 10 секунд. Если зона нагрева была запрограммирована по времени, таймер выключится. Эта операция может иметь место только в нескольких случаях в зависимости от конфигурации сенсорного управления.

Описанные ниже примеры приведены только для справки. Со временем Вы научитесь правильно подбирать установки нагрева в соответствии со своими вкусами и привычками.

Функция блокировки от детей



Достигается одновременным нажатием кнопок '+' и '-'.
Затем, каждый раз при нажатии кнопки на дисплее будет отображаться индикатор "L" в течение 2 сек. Уровень нагрева будет оставаться в этом же состоянии.
Для дезактивации функции Блокировки от детей, следуйте процессу, описанному выше. После чего Вы услышите короткий звуковой сигнал и на дисплее высветится индикатор "n". Варочная панель будет разблокирована.
Примечание: Примечание: автоматическая блокировка от детей будет иметь место через 15 минут после полного выключения варочной панели. Эта функция будет срабатывать автоматически, но изначально ее нужно запрограммировать. Смотрите раздел Пользовательские настройки.

Двойные / тройные зоны

Для активации дополнительной зоны нагрева, задействованная основная зона нагрева должна быть уже включена, а мощность нагрева, отображаемая на индикаторе, должна быть выше 0.
8.1- ВКЛЮЧЕНИЕ дополнительной зоны нагрева (две зоны)
Первое быстрое нажатие кнопки дополнительной зоны нагрева активирует дополнительную область нагрева. Загорается светодиод над кнопкой дополнительной зоны нагрева.
Второе быстрое нажатие кнопки дополнительной зоны нагрева выключает дополнительную область нагрева. Каждое нажатие кнопки дополнительной зоны нагрева сопровождается коротким звуковым сигналом.

8.2- ВКЛЮЧЕНИЕ дополнительной зоны нагрева (три зоны)
Первое быстрое нажатие кнопки дополнительной зоны нагрева активирует первую дополнительную область нагрева. При включении первой дополнительной области нагрева загорается 1 светодиод над кнопкой дополнительной зоны нагрева (в случае наличия трех зон это будет светодиод слева, в случае двух зон это будет светодиод посередине или единственный светодиод)
Второе быстрое нажатие кнопки дополнительной зоны нагрева включает вторую дополнительную область нагрева. При включении первой и второй дополнительных областей над кнопкой дополнительной зоны нагрева загораются 2 светодиода.
Третье быстрое нажатие кнопки дополнительной зоны нагрева выключает первую и вторую дополнительные области нагрева.
Каждое нажатие кнопки дополнительной зоны нагрева сопровождается коротким звуковым сигналом.

Функция Bridge (Мост)

Функция Bridge может быть активирована только в том случае, если обе зоны нагрева выключены. Для активации функции bridge выберите одну зону нагрева и нажмите кнопку bridge.
Об активации зоны нагрева Вы будете извещены коротким звуковым сигналом и включением светодиода данной зоны нагрева.
Одновременно могут быть выбраны обе зоны нагрева с функцией bridge.
После того, как зоны нагрева будут выбраны, с помощью кнопок + - установите желаемую мощность нагрева.
Обе зоны нагрева с функцией bridge будут иметь одинаковый уровень нагрева. Для дезактивации функции:
- В режиме установки нажмите кнопку bridge
- При установке уровня нагрева на значении “0”

Функция защиты от пролива

Срабатывает при действии какого-либо предмета или жидкости на любую из кнопок более 5 сек. 2 коротких звуковых сигнала + 1 долгий звуковой сигнал будут иметь место каждые 30 сек, пока задействованная кнопка будет нажата. Варочная панель автоматически отключится. Индикатор будет продолжать мигать, пока данная ситуация будет сохраняться.

Таймер

Функция таймера активируется посредством собственной кнопки таймера или одновременным нажатием кнопок '+' и '-'.

В обоих случаях должна быть выбрана зона нагрева, а ее мощность должна быть больше “0”.

Выберите зону нагрева, время которой Вы желаете запрограммировать. Мощность зоны нагрева больше “0”. В зоне нагрева, время которой должно быть установлено, будет постоянно высвечиваться символ. Время будет отображено на цифровом дисплее "0 0".

1) Установите время таймера с помощью кнопок "+" или "-". При этом установка не будет сопровождаться звуковым сигналом.

2) При одновременном нажатии кнопок "+/-" таймера, последний будет отключен (перейдет на значение 00).

3) Быстрая установка достигается путем удержания кнопок таймера "+" или "-" в течение некоторого времени по усмотрению пользователя.

4) При установке времени таймера с помощью кнопки "-" устанавливаются значения от "00" до "99", а с помощью кнопки "+" – значения от "99"до "00".

5) Максимальное время, на которое может быть запрограммирован таймер, составляет 99 минут.

6) По истечении заданного времени варочная панель начнет издавать звуковой сигнал, нажмите любую кнопку для сброса аварии и прекращения процесса отсчета времени.

7) Если таймер предварительно был установлен, Вы можете скорректировать его настройки.

8) Изменение мощности нагрева зоны, для которой был установлен таймер, не приведет к нарушению заданной программы таймера.

9) Последняя минута будет высвечиваться в секундах (в некоторых вариантах будет отображаться только в меню программирования таймера в течение последней минуты отчета)

10) Нажатие кнопки таймера без выбора зоны нагрева а также если таймер не был установлен ни для одной из зон, будет проигнорировано системой.

11) Нажатие кнопки таймера без выбора зоны нагрева в случае если таймер был установлен для нескольких зон нагрева, приведет к тому, что время, отображаемое на дисплее, начнет меняться, чередуясь, и высветится время, на индикаторе которого активирована функция десятичных дробей.

12) Переменная мощность (5 сек) и (0,5 сек) высвечивается в зоне, время которой должно быть установлено.

Оставшееся время высвечивается цифрами на индикаторе таймера. В случае установки таймера для нескольких зон, высвечивается наименьшее оставшееся время, при этом в соответствующем окошке высвечиваются десятичные знаки.

Индикатор остаточного нагрева (в радиантной зоне нагрева -> рассчитывается)

Эти же индикаторы могут использоваться для индикации остаточного нагрева. Установите время для следующей цели: Остаточный нагрев =f (уровень мощности, время работы).
Когда температура зоны нагрева превышает 65oC (теоретическая величина), на дисплее появляется индикатор “H”. Для достижения температуры выше 65o C, нагревательный элемент должен быть включенным некоторое время, которое зависит от уровня мощности. После того, как этот промежуток времени завершится и нагревательный элемент отключится, высветится предупреждение остаточного нагрева.

Автоматическое предохранительное выключение

В случае если уровень мощности не был изменен в течении предустановленного времени, соответствующая зона нагрева выключится автоматически.
Максимальное время, в течение которого зона нагрева будет оставаться включенной, зависит от выбранного уровня нагрева.

Мощность нагрева	Максимальное время включенного состояния (часов)
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	2
P	2

ПРИМЕЧАНИЕ: в случае если перегрев будет иметь место во время функционирования варочной панели на наиболее высокой мощности, управление варочной панели автоматически откорректирует уровень мощности с тем, чтобы защитить варочную панель от перегрева.

7.УХОД И ОЧИСТКА

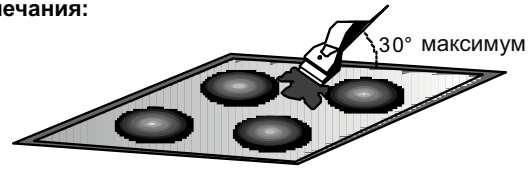
Перед проведением любых операций по уходу за варочной панелью, убедитесь в том, что она остыла.
. Используйте исключительно товары (пасты и скребки), специально разработанные для стеклокерамических поверхностей. Эти товары Вы можете приобрести в хозяйственных магазинах.
. Постарайтесь не проливать на варочную поверхность жидкости, поскольку они могут быстро пригорать, что значительно усложнит очистку.
. Желательно держать подальше от варочной панели вещества, которые легко расплавляются, например, изделия из пластмассы, сахар или продукты на основе сахара.

УХОД:
- Налейте несколько капель специального чистящего средства на поверхность панели.
- Потрите стойкие загрязнения мягкой тканью или слегка влажным бумажным полотенцем.
- Протрите поверхность мягкой тканью или сухим бумажным полотенцем до чистоты.

Если стойкие загрязнения все еще остаются:
- Налейте еще несколько капель специального чистящего средства на поверхность панели.
- Очистите стойкие загрязнения с помощью скребка, удерживая его под углом 30° к варочной поверхности, до исчезновения загрязнений.
- Протрите поверхность мягкой тканью или сухим бумажным полотенцем до чистоты.
- Повторите операцию в случае необходимости.

НЕКОТОРЫЕ РЕКОМЕНДАЦИИ:
При частой очистке остается защитная пленка, которая очень важна для предупреждения образования царапин и износа. Перед тем, как снова приступить к использованию варочной панели, убедитесь в том, что ее поверхность чистая. Для удаления подтеков воды используйте несколько капель белого уксуса или лимонного сока. Затем протрите абсорбирующей бумагой с несколькими каплями специального чистящего вещества.
Стеклокерамическая поверхность не царапается кухонной посудой с плоским и гладким дном, однако, все же лучше приподнимать посуду при ее перемещении с одной зоны нагрева в другую.

Примечания:



Не рекомендуется использовать слишком мокрую мочалку.
Категорически запрещается использовать нож или отвертку.
Во избежание повреждения поверхности, скребок с лезвием необходимо держать по углом 30°.
Запрещается оставлять скребок с лезвием в доступных для детей местах.
Запрещается пользоваться абразивными чистящими изделиями или порошками.
Металлическая рамка: для безопасной очистки металлической рамки промойте ее мыльной водой, после чего сполосните чистой водой и вытрите насухо мягкой тканью.

Любое изменение цвета стеклокерамической поверхности не влияет на работу или стабильность поверхности. Такое обесцвечивание, как правило, появляется в результате подгорания остатков пищи или использования кухонной посуды из таких материалов, как алюминий или медь; такие пятна тяжело поддаются удалению.

8. РЕШЕНИЕ ПРОБЛЕМ

Недостаточный нагрев
Пользуйтесь только кухонной посудой с плоским дном. Если между дном посуды и поверхностью варочной панели имеется просвет, тепло будет плохо передаваться.
Дно кухонной посуды должно полностью покрывать выбранную зону нагрева.

Пища готовится слишком медленно
Используется неподходящая кухонная посуда. Пользуйтесь только тяжелой кухонной посудой с плоским дном, диаметр которого не меньше диаметра зоны нагрева.

Небольшие царапины или потертости на поверхности стеклокерамической

варочной панели

Используются неподходящие чистящие средства или неподходящая кухонная посуда с шероховатым дном. Между поверхностью варочной панели и дном посуды попали крупинки или частички соли. Смотрите раздел "ОЧИСТКА"; перед использованием посуды убедитесь в том, что она имеет чистое дно. Используйте посуду только с гладким дном. Царапины можно уменьшить только при правильном выполнении очистки.

Металлические отпечатки
Не передвигайте алюминиевую посуду по варочной поверхности. Смотрите рекомендации по очистке.
В случае если при использовании корректных материалов пятна остаются. Воспользуйтесь лезвием и следуйте рекомендациям, изложенным в разделе "ОЧИСТКА".

Темные пятна
Воспользуйтесь лезвием и следуйте рекомендациям, изложенным в разделе "ОЧИСТКА".

Светлые области на поверхности варочной панели
Следы от алюминиевой и медной посуды, а также минеральные отложения, пятна от воды и пищи. Эти пятна можно удалить с помощью чистящего средства.

Следы жженого сахара или расплавленного пластика на поверхности.
Смотрите раздел "ОЧИСТКА".

Варочная поверхность или некоторые зоны нагрева варочной поверхности не работают
Неправильно установлены шунты на клеммной колодке.
Убедитесь в том, что подключение выполнено, а панель управления заблокирована. Разблокируйте варочную панель.

Варочная панель не выключается.
Контрольная панель заблокирована. Разблокируйте варочную панель.

Частота циклов включения/выключения для зон нагрева

Частота циклов включения /выключения зависит от установки уровня нагрева:

- низкий уровень нагрева – короткое время работы,
- высокий уровень нагрева – длительное время работы.

Зона нагрева не работает.
Проверьте состояние плавких предохранителей / размыкателей в доме. Убедитесь в том, что нет перебоя в подаче электроэнергии.

Зона нагрева самостоятельно выключается.
Нечаянное нажатие главного выключателя (кнопка ВКЛ./ВЫКЛ.) или на кнопке лежит какой-либо предмет. Уберите предмет с кнопки и повторно включите прибор. Введите настройки повторно.

Высвечивается F символ и цифры
В случае когда высвечивается индикатор F и цифры, Ваш прибор обнаружил ошибку. В таблице ниже изложены действия, которые необходимо предпринять для решения проблемы.

9. ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Перед тем как вызвать специалиста по техническому обслуживанию, просим убедиться в том,
что вилка шнура электропитания правильно вставлена в электрическую розетку, и предохранитель включен;
Если Вы не можете самостоятельно определить причину неисправности, выключите электроприбор и не пытайтесь отремонтировать его самостоятельно. Позвоните в центр послепродажного обслуживания. Электроприбор имеет гарантию и будет отремонтирован в сервисном центре бесплатно.

Дисплей зоны нагрева	Ошибка	Действие
F0	Ошибка программного обеспечения сенсорного управления.	В случае этой ошибки отключите варочную панель и повторно подключите ее к электрическому питанию. Если ошибка остается, обратитесь в центр послепродажного обслуживания. Если ошибка возникает внезапно во время нормального функционирования, обратитесь в центр послепродажного обслуживания.
Fc	Зона сенсорного управления слишком горячая, все зоны нагрева были выключены.	Подождите, пока температура не снизится. Варочная панель автоматически возобновит работы, когда температура достигнет нормального значения.
Ft	Поврежден датчик сенсорного управления температурой.	Подождите, пока температура не снизится. Если авария остается после того, как температура достигнет уровня температуры в помещении, обратитесь в центр послепродажного обслуживания.
FE	Поврежден датчик сенсорного управления температурой.	Подождите, пока температура не снизится. Если авария остается после того, как температура достигнет уровня температуры в помещении, обратитесь в центр послепродажного обслуживания.
Fb	Излишняя чувствительность всех кнопок.	Убедитесь в том, что варочная панель смонтирована корректно. Убедитесь в том, что кнопки корректно касаются стеклянной поверхности.
FU / FJ	Ошибка безопасности кнопочной панели управления.	Данная ошибка подлежит автоматической диагностике программным обеспечением. Ошибка исчезает, когда автоматическая диагностика возвращается к безопасному значению. Если ошибка остается, обратитесь в центр послепродажного обслуживания.
FA	Ошибка безопасности кнопочной панели управления.	Данная ошибка подлежит автоматической диагностике программным обеспечением. Ошибка исчезает, когда автоматическая диагностика возвращается к безопасному значению. Если ошибка остается, обратитесь в центр послепродажного обслуживания.
FC / Fd	Ошибка безопасности кнопочной панели управления	Данная ошибка подлежит автоматической диагностике программным обеспечением. Ошибка исчезает, когда автоматическая диагностика возвращается к безопасному значению. Если ошибка остается, обратитесь в центр послепродажного обслуживания.
Fr	**Ошибка безопасности реле**	Возможная проблема в одной из управляющих цепей реле. Отключите варочную панель от источника питания, выждите минуту, после чего снова включите. Если ошибка остается, обратитесь в центр послепродажного обслуживания.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Σας συνιστούμε να φυλάξετε τις οδηγίες εγκατάστασης και χρήσης για μελλοντική αναφορά και πριν από την εγκατάσταση της εστίας να σημειώσετε τον αριθμό σειράς της σε περίπτωση που χρειαστείτε υποστήριξη από την υπηρεσία μεταγοραστικής εξυπηρέτησης.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: η συσκευή και τα προσβάσιμα τμήματά της θερμαίνονται πολύ κατά τη διάρκεια της χρήσης. Θα πρέπει να δίνεται προσοχή ώστε να αποφεύγεται το άγγιγμα των θερμαντικών στοιχείων. Παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών πρέπει να παραμένουν μακριά από τη συσκευή εκτός εάν βρίσκονται υπό συνεχή επίβλεψη.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: χρησιμοποιείτε μόνο προστατευτικά εστιών που σχεδιάζονται από τον κατασκευαστή της συσκευής μαγειρέματος ή που υποδεικνύονται από τον κατασκευαστή της συσκευής στις οδηγίες χρήσης ως κατάλληλα ή τα προστατευτικά εστιών που είναι ενσωματωμένα στη συσκευή. Η χρήση ακατάλληλων προστατευτικών μπορεί να προκαλέσει ατυχήματα.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: το μαγείρεμα χωρίς επίβλεψη σε μία εστία με λίπος ή λάδι μπορεί να είναι επικίνδυνο και μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά. ΠΟΤΕ μην προσπαθήσετε να σβήσετε μια φωτιά με νερό, αλλά απενεργοποιήστε τη συσκευή και στη συνέχεια, καλύψτε τη φλόγα π.χ. με ένα καπάκι ή μια κουβέρτα πυρόσβεσης.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: κίνδυνος πυρκαγιάς: μην αποθηκεύετε αντικείμενα στις επιφάνειες μαγειρέματος.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: εάν η επιφάνεια είναι ραγισμένη, μην αγγίζετε το γυαλί και απενεργοποιήστε τη συσκευή προκειμένου να αποφευχθεί η πιθανότητα ηλεκτροπληξίας.

Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών ή μεγαλύτερα και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης εάν είναι υπό επίβλεψη ή τους έχουν δοθεί οδηγίες αναφορικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και έχουν κατανοήσει τους κινδύνους που ενέχονται. Τα παιδιά θα πρέπει να επιβλέπονται ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από τον χρήστη δεν θα πρέπει να γίνεται από παιδιά χωρίς επίβλεψη.

ΠΡΟΣΟΧΗ: η διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να πραγματοποιείται υπό επίβλεψη. Μια σύντομη διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να επιβλέπεται συνεχώς.

Συνιστάται ιδιαίτερα να κρατάτε τα παιδιά μακριά από τις ζώνες μαγειρέματος ενώ αυτές είναι σε λειτουργία ή όταν είναι σβηστές, για όσο χρόνο είναι αναμμένη η ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας προκειμένου να αποφεύγεται ο κίνδυνος πρόκλησης σοβαρών εγκαυμάτων.

Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για λειτουργία μέσω εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστού συστήματος τηλεχειρισμού.

Μην κοιτάζετε απευθείας στα στοιχεία της εστίας με λάμπες αλογόνου, εάν υπάρχουν.

Συνδέστε ένα φις στο καλώδιο τροφοδοσίας που είναι κατάλληλο για την τάση, το ρεύμα και το φορτίο που αναγράφονται στην ετικέτα και το οποίο διαθέτει επαφή γείωσης. Η πρίζα πρέπει να είναι κατάλληλη για το φορτίο που αναγράφεται στην ετικέτα και πρέπει να έχει την επαφή γείωσης συνδεδεμένη και σε λειτουργία. Ο αγωγός γείωσης έχει κίτρινο-πράσινο χρώμα. Αυτή η εργασία θα πρέπει να εκτελείται από πιστοποιημένο επαγγελματία. Σε περίπτωση ασυμβατότητας μεταξύ της πρίζας και του φις της πρίζας της συσκευής, ζητήστε από έναν πιστοποιημένο ηλεκτρολόγο να αντικαταστήσει την πρίζα με μία άλλη κατάλληλου τύπου. Το φις και η πρίζα πρέπει να συμμορφώνονται με τους ισχύοντες κανόνες της χώρας εγκατάστασης.

Η σύνδεση στην τροφοδοσία ισχύος μπορεί επίσης να γίνει τοποθετώντας έναν πολυπολικό ασφαλειοδιακόπτη μεταξύ της συσκευής και της τροφοδοσίας ισχύος, ο οποίος να μπορεί να αντέξει το μέγιστο συνδεδεμένο φορτίο και να είναι σύμφωνος με την ισχύουσα νομοθεσία.

Το κίτρινο-πράσινο καλώδιο γείωσης δεν πρέπει να διακόπτεται από τον ασφαλειοδιακόπτη. Η πρίζα ή ο πολυπολικός ασφαλειοδιακόπτης που χρησιμοποιείται για τη σύνδεση θα πρέπει να είναι εύκολα προσβάσιμος όταν έχει τοποθετηθεί η συσκευή στη θέση της.

Η αποσύνδεση μπορεί να επιτευχθεί έχοντας πρόσβαση στο φις ή ενσωματώνοντας έναν διακόπτη στην σταθερή καλωδίωση σύμφωνα με τους κανόνες καλωδίωσης.

Εάν έχει προκληθεί ζημιά στο καλώδιο τροφοδοσίας, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον εξουσιοδοτημένο τεχνικό του ή άτομα με παρόμοια τεχνική κατάρτιση έτσι ώστε να αποφευχθεί οποιοσδήποτε κίνδυνος. Ο αγωγός γείωσης (κίτρινου-πράσινου χρώματος) πρέπει να είναι μεγαλύτερος από 10 mm στην πλευρά του μπλοκ ακροδεκτών. Η εσωτερική διατομή των αγωγών πρέπει να είναι κατάλληλη για την ισχύ που απορροφάται από την εστία (αναγράφεται στην ετικέτα). Ο τύπος του καλωδίου ισχύος πρέπει να είναι HO5V2V2-F.

Μην τοποθετείτε μεταλλικά αντικείμενα όπως μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια ή καπάκια στην εστία. Ενδέχεται να θερμανθούν.

Δεν πρέπει να τοποθετούνται φύλλα αλουμινίου και πλαστικά σκεύη επάνω στις ζώνες θέρμανσης.

Μετά από κάθε χρήση, απαιτείται καθαρισμός των εστιών έτσι ώστε να αποφεύγεται η συσσώρευση ρύπων και λίπους. Εάν παραμείνει, αυτό επαναθερμαίνεται όταν χρησιμοποιούνται οι εστίες και καίγεται παράγοντας καπνό και δυσάρεστες μυρωδιές, για να μην αναφέρουμε τους κινδύνους διάδοσης πυρκαγιάς.

Ποτέ μην χρησιμοποιείτε ατμό ή ψεκασμό με υψηλή πίεση για να καθαρίσετε τη συσκευή.

Μην αγγίζετε τις ζώνες θέρμανσης κατά την διάρκεια της λειτουργίας ή αμέσως μετά τη χρήση.

Ποτέ μην μαγειρεύετε φαγητό απευθείας επάνω στο τζάμι της κεραμικής εστίας.

Να χρησιμοποιείτε πάντα το κατάλληλο μαγειρικό σκεύος.

Να τοποθετείτε πάντα το σκεύος στο κέντρο της μονάδας επάνω στην οποία μαγειρεύετε. Μην τοποθετείτε τίποτα στον πίνακα ελέγχου.

Μην χρησιμοποιείτε την εστία ως επιφάνεια εργασίας.

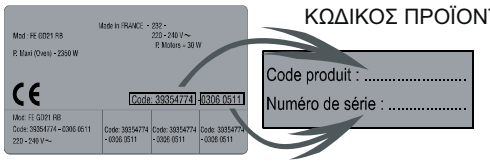
Μην χρησιμοποιείτε την επιφάνεια σαν ξύλο κοπής.

Μην αποθηκεύετε βαριά αντικείμενα επάνω από την εστία. Εάν πέσουν επάνω στην εστία, ενδέχεται να προκαλέσουν ζημιά.

Μην χρησιμοποιείτε την εστία για αποθήκευση οποιωνδήποτε αντικειμένων.

Μην σέρνετε τα μαγειρικά σκεύη επάνω στην εστία.

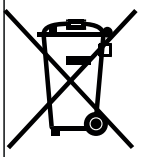
Πινακίδα αναγνώρισης (βρίσκεται κάτω από το κάτω περίβλημα της εστίας)



1. ΓΕΝΙΚΈΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΉΣΕΙΣ

Με τη σήμανση CE που τίθεται σε αυτό το προϊόν, επιβεβαιώνεται η συμβατότητα με όλες τις σχετικές Ευρωπαϊκές απαιτήσεις ασφάλειας, υγείας και περιβάλλοντος που ισχύουν για αυτήν την κατηγορία προϊόντων.

2. ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ

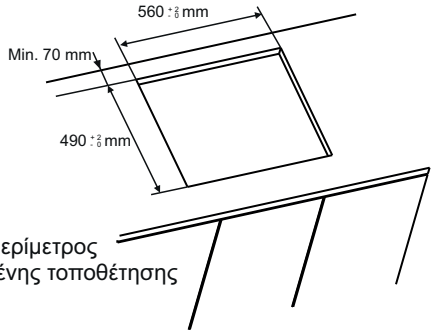


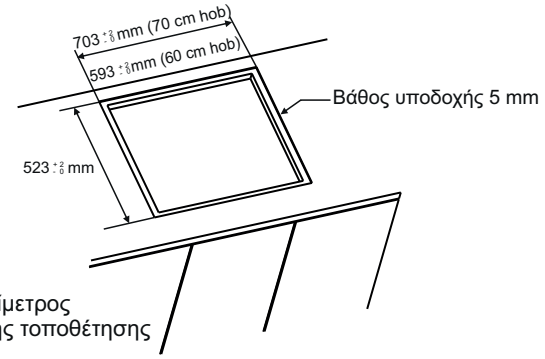
Αυτή η συσκευή φέρει σήμανση σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/ΕΕ για τα Απόβλητα Ηλεκτρικού και Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού (ΑΗΗΕ).
Τα ΑΗΗΕ περιέχουν ρυπογόνες ουσίες (που είναι δυνατό να προκαλέσουν αρνητικές επιπτώσεις στο περιβάλλον), καθώς και βασικά συστατικά, τα οποία είναι δυνατό να επαναχρησιμοποιηθούν. Τα ΑΗΗΕ είναι σημαντικό να υποβάλλονται σε ειδικές επεξεργασίες προκειμένου να απομακρύνονται και να απορρίπτονται σωστά όλα τα ρυπογόνα στοιχεία και να ανακτώνται και να ανακυκλώνονται όλα τα υλικά.
Τα άτομα μπορούν να διαδραματίσουν σημαντικό ρόλο στην εξασφάλιση ότι τα ΑΗΗΕ δεν θα αποτελέσουν περιβαλλοντικό πρόβλημα. Είναι απαραίτητο να ακολουθούνται ορισμένοι βασικοί κανόνες:
• Τα ΑΗΗΕ δεν θα πρέπει να αντιμετωπίζονται σαν οικιακά απορρίμματα.
• Τα ΑΗΗΕ θα πρέπει να παραδίδονται στα σχετικά σημεία συλλογής που διαχειρίζονται οι δημοτικές αρχές ή οι εξουσιοδοτημένες εταιρείες. Σε πολλές χώρες, για μεγάλα ΑΗΗΕ, ενδέχεται να υπάρχει συλλογή κατ' οίκον.
Σε πολλές χώρες, κατά την αγορά καινούργιας συσκευής, η παλιά μπορεί να επιστραφεί στον έμπορο λιανικής πώλησης, ο οποίος πρέπει να την παραλάβει χωρίς χρέωση με αντιστοιχία ένα προς ένα, εφόσον ο εξοπλισμός είναι ισοδύναμου τύπου και επιτελεί τις ίδιες λειτουργίες με τον παρεχόμενο εξοπλισμό.

3- ΤΟΠΟΘΈΤΗΣΗ

Η εγκατάσταση μιας οικιακής συσκευής είναι μια περίπλοκη διαδικασία, η οποία εάν δεν εκτελεστεί σωστά μπορεί να έχει σοβαρές επιπτώσεις στην ασφάλεια των αγαθών, των περιουσιών ή των προσώπων. Για τον λόγο αυτό, θα πρέπει να πραγματοποιείται από εξειδικευμένο επαγγελματία σύμφωνα με τους τεχνικούς κανονισμούς.
Σε περίπτωση που αγνοηθεί αυτή η συμβουλή και η εγκατάσταση πραγματοποιηθεί από μη εξειδικευμένο άτομο, ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη για τυχόν τεχνική βλάβη του προϊόντος, ανεξάρτητα από το εάν έχει ως αποτέλεσμα τη ζημία σε αγαθά ή τον τραυματισμό ατόμων ή ζώων.
Αφού αφαιρεθεί η συσκευασία, βεβαιωθείτε ότι η συσκευή δεν έχει υποστεί ζημιά, διαφορετικά επικοινωνήστε με την υπηρεσία μεταγοραστικής εξυπηρέτησης του του προμηθευτή ή του κατασκευαστή.
Βεβαιωθείτε ότι το έπιπλο στο οποίο θα τοποθετηθεί η συσκευή και όλα τα άλλα έπιπλα που βρίσκονται σε εγγύτητα είναι κατασκευασμένα με υλικά που μπορούν να αντέξουν σε υψηλές θερμοκρασίες (ελάχ. 100°C).
Επιπλέον, όλες οι διακοσμητικές λαμιναρισμένες επικαλύψεις θα πρέπει να τοποθετηθούν με κόλλα υψηλής αντοχής.
Η συσκευή μπορεί να εγκατασταθεί σε ενσωματωμένο έπιπλο "κανονικά" ή "εντοιχισμένη".

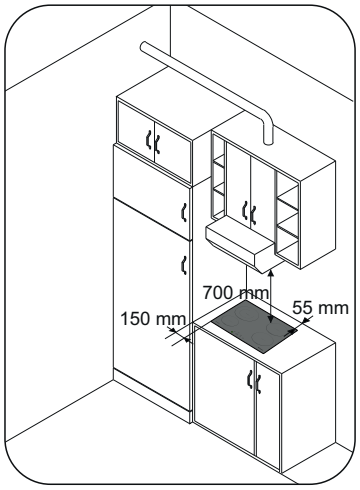
Το πάχος του πάγκου πρέπει να είναι μεταξύ 25 και 45 mm.



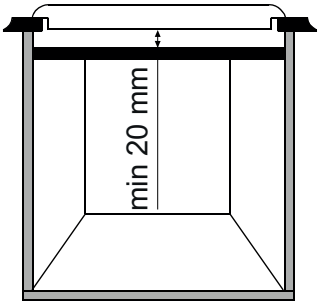


Σημείωση: *Οι εσωτερικές διαστάσεις της περιμέτρου είναι ίδιες με την κανονική τοποθέτηση*

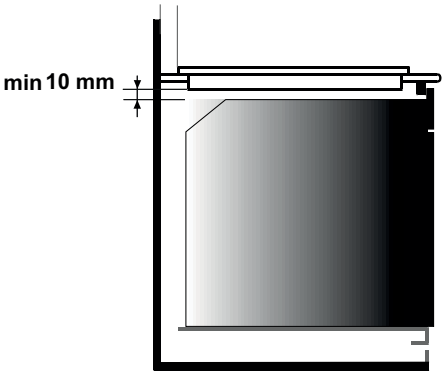
Αφήστε απόσταση τουλάχιστον 55 mm μεταξύ της εστίας και του πίσω τοιχώματος και τουλάχιστον 150 mm μεταξύ της εστίας και των κατακόρυφων επίπλων ή τοίχων στο πλευρικό τμήμα. Σε περίπτωση που υπάρχει έπιπλο πάνω από την εστία, η απαιτούμενη ελάχιστη απόσταση είναι 700 mm.
Κατά την εγκατάσταση απορροφητήρα πάνω από την εστία, συμβουλευτείτε τις απαιτήσεις εγκατάστασης που καθορίζονται για τον απορροφητήρα, αλλά σε κάθε περίπτωση η απόσταση μεταξύ της εστίας και του απορροφητήρα δεν πρέπει να είναι μικρότερη από 700 mm.



Εάν το κάτω μέρος της εστίας είναι δίπλα σε χώρο που είναι συνήθως προσβάσιμος για εργασίες χειρισμού ή καθαρισμού, πρέπει να τοποθετηθεί ένα διαχωριστικό 20 mm κάτω από το κάτω μέρος της εστίας.



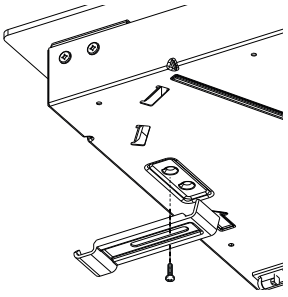
Κατά την εγκατάσταση ενός φούρνου κάτω από την εστία, το διαχωριστικό δεν πρέπει να τοποθετηθεί και η ελάχιστη απόσταση μεταξύ του κάτω μέρους της εστίας και του φούρνου δεν πρέπει να είναι μικρότερη από 10 mm. Μην εγκαταστήσετε μη ψυχόμενο φούρνο κάτω από αυτήν την εστία και εγκαταστήστε τον φούρνο σύμφωνα με τις σχετικές απαιτήσεις εγκατάστασής του.



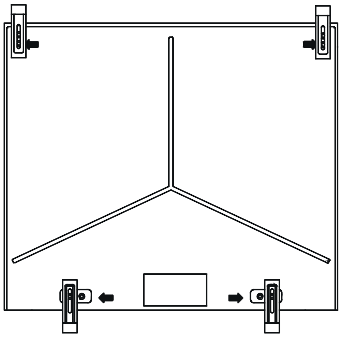
Μαζί με την εστία παρέχεται μία υδατοστεγανή φλάντζα. Τοποθετήστε τη φλάντζα στεγανοποίησης γύρω από το κάτω μέρος της εστίας όπως περιγράφεται και βεβαιωθείτε ότι είναι σωστά τοποθετημένη προς αποφυγή διαρροής στο έπιπλο στήριξης.



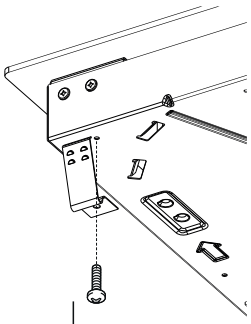
Κανονική στερέωση:
- Πάρτε τα κλιπ στερέωσης από την τσάντα αξεσουάρ και βιδώστε τα στη θέση που φαίνεται στο κάτω κουτί. (Μη σφίγγετε τις βίδες για να ασφαλιστούν τα κλιπ, αυτά πρέπει να κινούνται ελεύθερα)



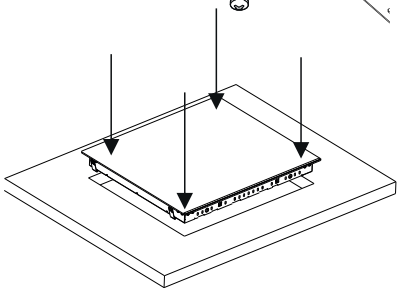
- Τοποθετήστε την εστία στην κεντρική θέση του περιγράμματος.
- Στρέψτε τα κλιπ και σφίξτε τα πλήρως.



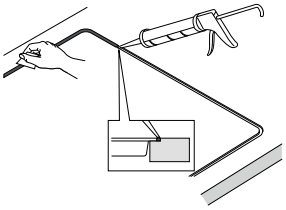
Γρήγορη στερέωση: (Ανάλογα με το μοντέλο)
Πάρτε τέσσερις βίδες από την τσάντα αξεσουάρ και βιδώστε τις στο κάτω κουτί όπως φαίνεται στο σχήμα.



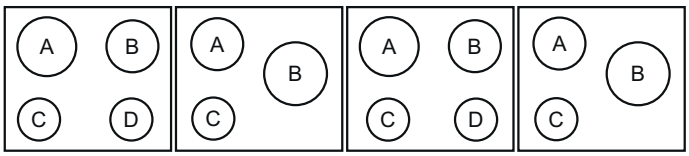
Κεντράρετε και τοποθετήστε την εστία. Πιέστε τις πλευρές της εστίας μέχρι να στηριχτεί σε ολόκληρη την περίμετρό της.



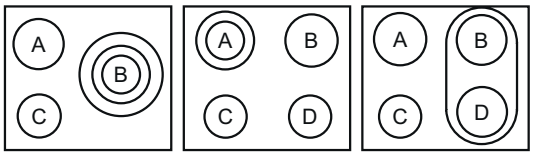
ΕΝΤΟΙΧΙΣΜΕΝΗ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΑφού ελέγξετε ότι η θέση της εστίας είναι σωστή, γεμίστε το κενό μεταξύ του πάγκου και της εστίας με κόλλα σιλικόνης. Ισιώστε το στρώμα σιλικόνης με ένα ξέστρο ή με υγρό δάχτυλο που έχει υγρανθεί με νερό και σαπούνι προτού στερεοποιηθεί. Μην χρησιμοποιείτε την εστία έως ότου το στρώμα σιλικόνης στεγνώσει εντελώς.



4. ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ

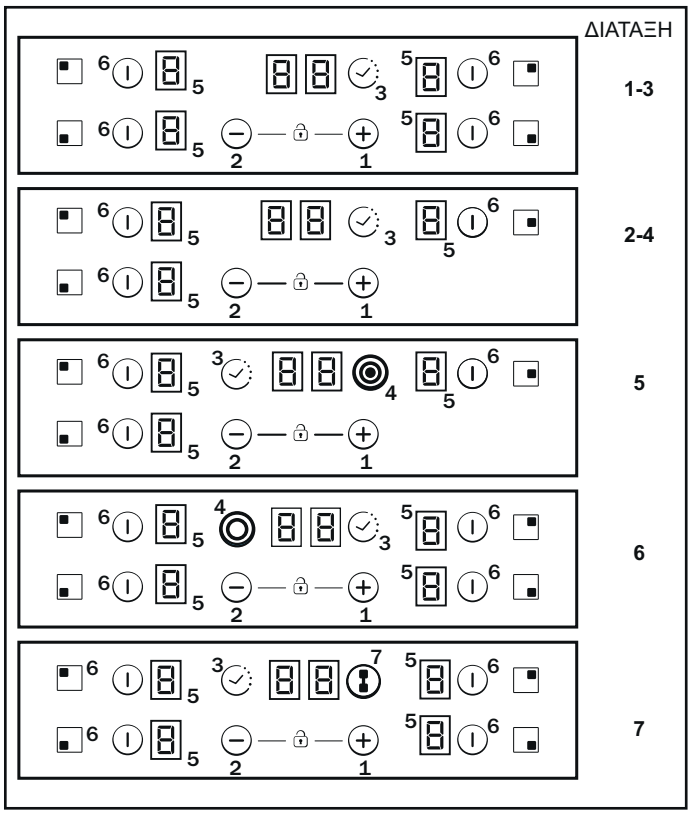


ΔΙΑΤΑΞΗ 1 ΔΙΑΤΑΞΗ 2 ΔΙΑΤΑΞΗ 3 ΔΙΑΤΑΞΗ 4



ΔΙΑΤΑΞΗ 5 ΔΙΑΤΑΞΗ 6 ΔΙΑΤΑΞΗ 7

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



Ανάλογα με το μοντέλο

1. "+"
2. "-"
3. ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗΣ
4. Λυχνία led πρόσθετης ζώνης μαγειρέματος
5. Ένδειξη προγραμματισμού ζώνης μαγειρέματος
6. Επιλογή ζώνης
7. Γέφυρα

"Η εγκατάσταση πρέπει να συμμορφώνεται με τα πρότυπα και τις οδηγίες." Ο κατασκευαστής αποποιείται κάθε ευθύνη για οποιαδήποτε ζημία που μπορεί να προκληθεί από ακατάλληλη ή αλόγιστη χρήση.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Ο κατασκευαστής δεν είναι δυνατό να θεωρηθεί υπεύθυνος για οποιοδήποτε συμβάν ή τις συνέπειές του, το οποίο μπορεί να προκύψει κατά τη χρήση μιας συσκευής που δεν είναι συνδεδεμένη με τη γείωση ή είναι συνδεδεμένη με μία γείωση η συνέχεια της οποίας είναι ελαττωματική.
Πριν από οποιαδήποτε ηλεκτρική εργασία να ελέγχετε πάντα την τάση τροφοδοσίας που αναγράφεται επάνω στον μετρητή του ρεύματος, τη ρύθμιση του διακόπτη τροφοδοσίας, τη συνέχεια της σύνδεσης με τη γείωση για την εγκατάσταση και την καταλληλότητα της ασφάλειας.
Η ηλεκτρική σύνδεση με την εγκατάσταση θα πρέπει να γίνεται σύμφωνα με την ονομαστική ισχύ της συσκευής. Αυτή θα πρέπει να πραγματοποιείται μέσω πολυπολικού ασφαλειοδιακόπτη.
Εάν η συσκευή έχει μία έξοδο για πρίζα, πρέπει να τοποθετείται έτσι ώστε να είναι προσβάσιμη η πρίζα.
Το κίτρινο/πράσινο καλώδιο του καλωδίου τροφοδοσίας πρέπει να συνδέεται με τη γείωση και στην παροχή ρεύματος και στους ακροδέκτες της συσκευής.
Για τυχόν ερωτήσεις σχετικά με το καλώδιο τροφοδοσίας απευθυνθείτε στην υπηρεσία μεταγοραστικής εξυπηρέτησης ή σε κάποιον ειδικευμένο τεχνικό.
Εάν η εστία είναι εφοδιασμένη με καλώδιο τροφοδοσίας ρεύματος, αυτό πρέπει να συνδέεται μόνο σε παροχή ισχύος 220-240 V μεταξύ φάσης και ουδέτερου.

Ωστόσο η σύνδεση της εστίας είναι δυνατή σε:
Τριφασική παροχή 220-240 V3
Τριφασική παροχή 380-415 V2N

Για να προβείτε στη νέα σύνδεση, ακολουθήστε τις παρακάτω οδηγίες:
Προτού πραγματοποιήσετε τη σύνδεση, βεβαιωθείτε ότι η εγκατάσταση προστατεύεται από κατάλληλη ασφάλεια και ότι είναι εφοδιασμένη με καλώδια αρκετά μεγάλης διατομής ώστε να τροφοδοτούν κανονικά τη συσκευή.
Γυρίστε ανάποδα την εστία, με τη γυάλινη πλευρά επάνω στον πάγκο, προσέχοντας ώστε να προστατευθεί το τζάμι.

Ανοίξτε το κάλυμμα με την ακόλουθη διαδοχική σειρά:

1



2



3



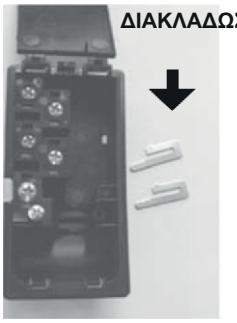
- Ξεβιδώστε τον σφιγκτήρα του καλωδίου "1".
- Βρείτε τις δύο γλωσσίδες που βρίσκονται πλευρικά.
- Βάλτε το άκρο ενός ίσιου κατσαβιδιού μπροστά από την κάθε γλωσσίδα "2" και "3", ωθήστε προς τα μέσα και πιέστε.
- Αφαιρέστε το κάλυμμα.

Για να ελευθερωθεί το καλώδιο τροφοδοσίας:
- Αφαιρέστε τις βίδες που συγκρατούν το μπλοκ ακροδεκτών, το οποίο περιλαμβάνει τους διακλαδωτήρες και τους αγωγούς του καλωδίου τροφοδοσίας.
- Τραβήξτε έξω το καλώδιο τροφοδοσίας.

Εργασίες που πρέπει να εκτελεστούν για την πραγματοποίηση μίας νέας σύνδεσης:
- Επιλέξτε το καλώδιο τροφοδοσίας σύμφωνα με τις υποδείξεις στον πίνακα.
- Περάστε το καλώδιο τροφοδοσίας μέσα στον σφιγκτήρα.
- Ξεγυμνώστε το άκρο κάθε αγωγού του καλωδίου τροφοδοσίας σε μήκος 10 mm, λαμβάνοντας υπόψη το μήκος του καλωδίου που χρειάζεται για τη σύνδεση στο μπλοκ ακροδεκτών.
- - Ανάλογα με την εγκατάσταση και με τη βοήθεια των διακλαδωτήρων τους οποίους θα πρέπει να έχετε ανακτήσει στην πρώτη εργασία, στηρίξτε τον αγωγό όπως φαίνεται στο διάγραμμα.
- Στερεώστε το κάλυμμα.
- Βιδώστε τον σφιγκτήρα του καλωδίου.

Σημείωση: σιγουρευτείτε ότι οι βίδες του πίνακα ακροδεκτών είναι σφιχτές.
Εργασίες που πρέπει να εκτελεστούν για την πραγματοποίηση μίας νέας σύνδεσης:
- Επιλέξτε το καλώδιο τροφοδοσίας σύμφωνα με τις υποδείξεις στον πίνακα.
- Περάστε το καλώδιο τροφοδοσίας μέσα στον σφιγκτήρα.
- Ξεγυμνώστε το άκρο κάθε αγωγού του καλωδίου τροφοδοσίας σε μήκος 10 mm, λαμβάνοντας υπόψη το μήκος του καλωδίου που χρειάζεται για τη σύνδεση στο μπλοκ ακροδεκτών.

ΔΙΑΚΛΑΔΩΣΗ



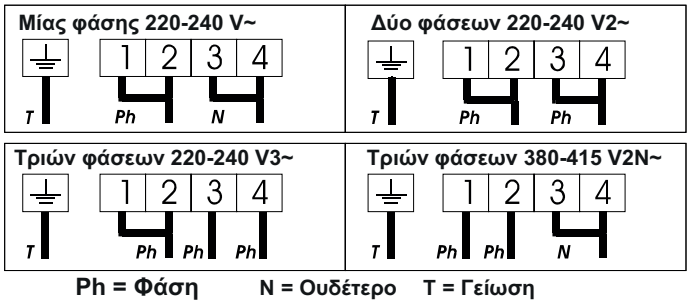
- Ανάλογα με την εγκατάσταση και με τη βοήθεια των διακλαδωτήρων τους οποίους θα πρέπει να έχετε ανακτήσει στην πρώτη εργασία, στηρίξτε τον αγωγό όπως φαίνεται στο διάγραμμα.
- Στερεώστε το κάλυμμα.
- Βιδώστε τον σφιγκτήρα του καλωδίου.

ΠΡΟΣΟΧΗ:
Εάν χρειαστεί να αντικαταστήσετε το καλώδιο τροφοδοσίας, συνδέστε τα καλώδια σύμφωνα με τα ακόλουθα χρώματα/κωδικούς:

ΜΠΛΕ	Ουδέτερο	(N)
ΚΑΦΕ	Φάση	(L)
ΚΙΤΡΙΝΟ ΠΡΑΣΙΝΟ	Γείωση	⏚

Σύνδεση στους ακροδέκτες του μπλοκ των ακροδεκτών

	ΔΙΑΤΑΞΗ "1-6"	ΔΙΑΤΑΞΗ "7"
ΜΙΑΣ ΦΑΣΗΣ ή ΔΥΟ ΦΑΣΕΩΝ 220-240 V~		
Καλώδιο HO5V2V2F	3x2,5 mm^2	3x4 mm^2
ΤΡΙΩΝ ΦΑΣΕΩΝ 220-240 V3~		
Καλώδιο HO5V2V2F	4x1,5 mm^2	4x1,5 mm^2
ΤΡΙΩΝ ΦΑΣΕΩΝ 380-415 V2N~		
Καλώδιο HO5V2V2F	4x1,5 mm^2	4x1,5 mm^2



Ph = Φάση N = Ουδέτερο T = Γείωση

5. ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΑ ΣΚΕΥΗ

Η χρήση μαγειρικών σκευών καλής ποιότητας είναι πολύ σημαντική για τη μέγιστη απόδοση της εστίας σας.



• **Χρησιμοποιείτε πάντα μαγειρικά σκεύη καλής ποιότητας με τελείως επίπεδες και μεγάλου πάχους βάσεις:** χρησιμοποιώντας αυτόν τον τύπο μαγειρικών σκευών αποτρέπονται τα θερμά σημεία τα οποία προκαλούν το "κόλλημα" του φαγητού. Τα μεταλλικά σκεύη και τα δοχεία μεγάλου πάχους παρέχουν ομοιόμορφη κατανομή της θερμότητας.

• **Σιγουρευτείτε ότι η βάση του σκεύους ή του δοχείου είναι στεγνή:** όταν γεμίζετε σκεύη με υγρό ή χρησιμοποιείτε εκείνο που είναι ήδη αποθηκευμένο μέσα σε ψυγείο, σιγουρευτείτε ότι η βάση του σκεύους είναι τελείως στεγνή πριν το τοποθετήσετε επάνω στην εστία. Αυτό θα βοηθήσει στην αποφυγή πρόκλησης λεκέδων επάνω στην εστία.

• **Χρησιμοποιήστε σκεύη των οποίων η διάμετρος είναι αρκετή ώστε να καλύπτεται εντελώς η επιφάνεια της μονάδας:** το μέγεθος του δοχείου δεν θα πρέπει να είναι μικρότερο από την περιοχή θέρμανσης. Εάν είναι ελαφρώς πιο φαρδύ η ενέργεια θα χρησιμοποιηθεί στη μέγιστη απόδοσή της.

ΕΠΙΛΟΓΗ ΜΑΓΕΙΡΙΚΟΥ ΣΚΕΥΟΥΣ - Οι πληροφορίες που ακολουθούν θα σας βοηθήσουν να επιλέξτε το μαγειρικό σκεύος που παρέχει την καλύτερη δυνατή απόδοση.

Ανοξείδωτο ατσάλι: *συνιστάται έντονα.* Εξαιρετικά καλό με βάση τύπου σάντουιτς από κράμα μετάλλων. Η βάση τύπου σάντουιτς συνδυάζει τα οφέλη του ανοξείδωτου ατσαλιού (εμφάνιση, αντοχή και σταθερότητα) με τα πλεονεκτήματα αλουμινίου ή του χαλκού (θερμική αγωγιμότητα, ομοιόμορφη κατανομή της θερμότητας).

Αλουμίνιο: *συνιστώνται μεγάλου βάρους.* Καλή αγωγιμότητα. Τα υπολείμματα αλουμινίου εμφανίζονται μερικές φορές σαν γρατσουνιές επάνω στην εστία, αλλά μπορούν να αφαιρεθούν εάν καθαριστούν άμεσα.

Αυτό το αλουμίνιο δεν θα πρέπει να χρησιμοποιείται λόγω του χαμηλού σημείου τήξης του.

Χυτοσίδηρος: *μπορεί να χρησιμοποιηθεί, αλλά δεν συνιστάται.* Χαμηλή απόδοση. Μπορεί να γρατσουνίσει την επιφάνεια.

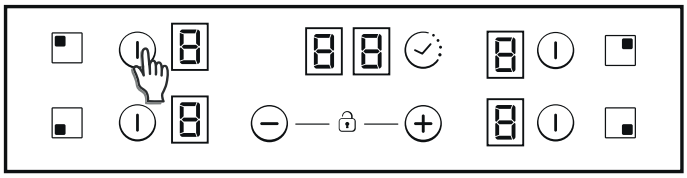
Βάση από χαλκό / κεραμικό: *συνιστώνται μεγάλου βάρους.* Καλή απόδοση αλλά ο χαλκός μπορεί να αφήσει υπολείμματα τα οποία μπορεί να εμφανίζονται σαν γρατσουνιές. Τα υπολείμματα μπορούν να αφαιρεθούν, αρκεί να καθαρίζεται αμέσως η εστία. Ωστόσο, μην αφήνετε αυτά τα σκεύη να στεγνώνουν κατά το βράσιμο. Το υπερθερμασμένο μεταλλικό δοχείο μπορεί να στραβώσει επάνω στο γυαλί της εστίας. Ένα υπερθερμασμένο χάλκινο σκεύος θα αφήσει υπολείμματα τα οποία θα αφήσουν ένα μόνιμο λεκέ επάνω στην εστία.

Πορσελάνη/εμαγιέ: Καλή απόδοση μόνο με λεπτή λεία, επίπεδη βάση.

Γυαλί-κεραμικό: *δεν συνιστάται.* Χαμηλή απόδοση. Μπορεί να γρατσουνίσει την επιφάνεια.

6. ΧΡΗΣΗ

ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ/ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΜΙΑΣ ΘΕΡΜΑΝΤΙΚΗΣ ΖΩΝΗΣ



Για την ενεργοποίηση ενός θερμαντήρα αγγίξτε οποιαδήποτε θερμαντική ζώνη για 400 msec. Θα ακουστεί ένας παρατεταμένος ήχος μπιπ και θα εμφανιστεί η τιμή "0" στο ψηφίο της ζώνης προορισμού, δείχνοντας το επίπεδο ισχύος.

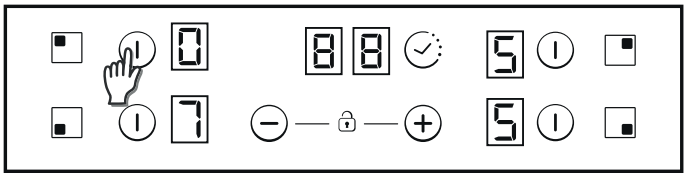
1) Εάν οποιοδήποτε στάδιο μαγειρέματος είναι στη θέση 0, αυτή η οθόνη θα απενεργοποιηθεί αυτόματα μετά από 10 δευτερόλεπτα και θα ηχήσει η ακολουθία απενεργοποίησης ζώνης.
2) Εάν υπάρχει ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας στην οθόνη που είναι ενεργοποιημένη αλλά σε 0 ισχύ, το "0" θα εμφανιστεί να αλλάζει.
3) Εάν η λειτουργία κλειδώματος είναι ενεργή, δεν είναι δυνατή η ενεργοποίηση μιας ζώνης.

Για απενεργοποίηση ενός θερμαντήρα αγγίξτε οποιαδήποτε ζώνη θέρμανσης για 1,2 δευτερόλεπτα. Θα ακουστούν 3 σύντομοι ήχοι μπιπ και δεν θα εμφανιστεί τίποτα ή η τιμή "H" θα εμφανιστεί στο ψηφίο της ζώνης προορισμού εάν υπάρχει υπολειπόμενη θερμότητα. Η ζώνη θα απενεργοποιηθεί.

1) Εάν οποιοδήποτε στάδιο μαγειρέματος είναι στη θέση 0, αυτή η οθόνη θα απενεργοποιηθεί αυτόματα μετά από 10 δευτερόλεπτα και θα ηχήσει η ακολουθία απενεργοποίησης ζώνης.
2) Εάν υπάρχει ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας στην οθόνη που είναι απενεργοποιημένη, θα εμφανιστεί η ένδειξη "H".
3) Ακόμη και εάν η λειτουργία κλειδώματος είναι ενεργή, είναι δυνατή η απενεργοποίηση μιας ζώνης.
4) Εάν είναι ενεργοποιημένος μόνο ένας θερμαντήρας και αυτός απενεργοποιηθεί, θα ακουστούν 4 σύντομοι ήχοι μπιπ δείχνοντας ότι όλη η επιφάνεια μαγειρέματος είναι απενεργοποιημένη.

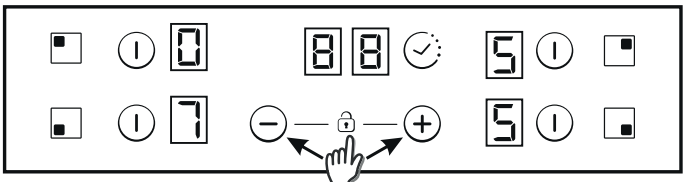
Επιλογή μιας ζώνης

Όταν η ζώνη είναι ήδη ενεργοποιημένη, παράγεται χαμηλότερη ένταση φωτισμού για τις μη επιλεγμένες ζώνες που είναι ενεργοποιημένες.



Εάν έχει ενεργοποιηθεί μόνο μία ζώνη, αυτή η ζώνη έχει ήδη επιλεγεί από προεπιλογή, χωρίς να απαιτείται σύντομο πάτημα (150 msec) του πλήκτρου επιλογής.

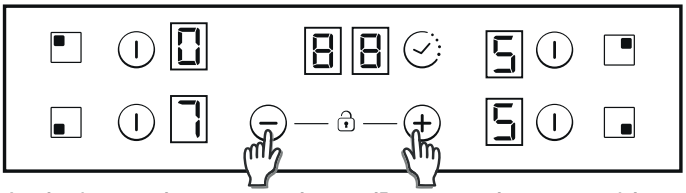
Αύξηση / Μείωση επιπέδου ισχύος



Με ένα σύντομο πάτημα των πλήκτρων '+' ή '-', αυξήστε ή μειώστε την ισχύ στο ψηφίο επιλεγμένων ζωνών: 0-1-2-3...9-P

1. Πατώντας παρατεταμένα τα πλήκτρα + ή -, το επίπεδο ισχύος αυξάνεται / μειώνεται συνεχώς. Με μια γρήγορη αύξηση, η τροφοδοσία σταματά στο επίπεδο 9 και για μεγαλύτερη ισχύ χρειάζεται ακόμη ένα σύντομο πάτημα στο πλήκτρο +. Δεν ακούγεται κανένας ήχος μπιπ με γρήγορη αύξηση / μείωση.
2. Μόλις επιτευχθεί το επίπεδο ισχύος P, πατώντας πάλι το πλήκτρο + δεν αλλάζει το επίπεδο ισχύος στο 0. Μόλις επιτευχθεί το επίπεδο ισχύος 0, πατώντας πάλι το πλήκτρο - δεν αλλάζει το επίπεδο ισχύος στο P.
3. Με μια ζώνη ενεργοποιημένη στο επίπεδο 0, εάν η ζώνη είναι θερμή, το 0 θα αναβοσβήνει εναλλάξ. Μετά από 10 δευτερόλεπτα, το 0 παύει να εμφανίζεται και η ένδειξη 'H' εμφανίζεται σταθερά στην οθόνη.
4. Όταν επιλεγεί ένας θερμαντήρας και τα πλήκτρα '+' και '-' αγγίζονται ταυτόχρονα, το επίπεδο ισχύος θα φτάσει στο '0' αλλά ο θερμαντήρας θα διατηρηθεί επιλεγμένος για 10 δευτερόλεπτα. Εάν ο θερμαντήρας ήταν χρονοπρογραμματισμένος, ο χρονοδιακόπτης θα απενεργοποιηθεί. Αυτή η ενέργεια μπορεί να εκτελεστεί σε αρκετές περιπτώσεις μόνο ανάλογα με τη διαμόρφωση του χειριστηρίου αφής. Τα ακόλουθα παραδείγματα είναι μόνο για λόγους ενημέρωσης. Στη συνέχεια, η προσωπική σας εμπειρία θα σας επιτρέψει να προσαρμόσετε αυτές τις ρυθμίσεις ανάλογα με τις προτιμήσεις και τις συνήθειές σας.

Επιλογή λειτουργίας παιδικής ασφάλειας



Αυτή η λειτουργία ενεργοποιείται αγγίζοντας ταυτόχρονα τα πλήκτρα '+' και '-'.

Στη συνέχεια, κάθε φορά που αγγίζεται ένα πλήκτρο, η οθόνη εμφανίζει την ένδειξη "L" για 2 δευτερόλεπτα. Η θέρμανση παραμένει στην ίδια κατάσταση.

Για να απενεργοποιηθεί η λειτουργία παιδικής ασφάλειας, ακολουθήστε την ίδια διαδικασία που εξηγήθηκε προηγουμένως. Στη συνέχεια ακούγεται ένας σύντομος ήχος μπιπ και εμφανίζεται η ένδειξη "n". Η εστία παραμένει ξεκλειδωμένη.

Σημείωση: Η αυτόματη λειτουργία παιδικής ασφάλειας ενεργοποιείται εντός 15 λεπτών μετά τη συνολική απενεργοποίηση της εστίας. Αυτή η λειτουργία ενεργοποιείται αυτόματα, αλλά προηγουμένως είναι απαραίτητος ο προγραμματισμός της. Βλ. ενότητα "Ρυθμίσεις χρήστη".

Διπλές / Τριπλές ζώνες

Για να ενεργοποιηθεί ο διπλός δακτύλιος επέκτασης, η σχετική κύρια ζώνη πρέπει να είναι ήδη ενεργοποιημένη και η ένδειξη του επιπέδου ισχύος πρέπει να είναι μεγαλύτερη από 0.

8.1- Ενεργοποίηση διπλής ζώνης

Με το 1ο σύντομο πάτημα στο πλήκτρο επέκτασης ενεργοποιείται ο δακτύλιος επέκτασης. Το LED στο πλήκτρο επέκτασης ενεργοποιείται εάν ο δακτύλιος επέκτασης είναι ενεργοποιημένος.

Με το 2ο σύντομο πάτημα στο πλήκτρο επέκτασης απενεργοποιείται ο δακτύλιος επέκτασης. Ακούγεται ένας σύντομος ήχος μπιπ σε κάθε πάτημα του πλήκτρου επέκτασης.

8.2- Ενεργοποίηση τριπλής ζώνης

Με το 1ο σύντομο πάτημα στο πλήκτρο επέκτασης ενεργοποιείται ο 1ος δακτύλιος επέκτασης. 1 LED στο πλήκτρο επέκτασης ενεργοποιείται εάν ο 1ος δακτύλιος επέκτασης είναι ενεργοποιημένος (αριστερό LED σε περίπτωση τριπλής ζώνης, μεσαίο και ένα LED σε περίπτωση διπλής ζώνης)

Με το 2ο σύντομο πάτημα στο πλήκτρο επέκτασης ενεργοποιείται ο 2ος δακτύλιος επέκτασης. 2 LED στο πλήκτρο επέκτασης ενεργοποιούνται εάν ο 1ος και ο 2ος δακτύλιος επέκτασης είναι ενεργοποιημένοι

Με το 3ο σύντομο πάτημα στο πλήκτρο επέκτασης απενεργοποιείται ο 1ος και ο 2ος δακτύλιος επέκτασης.

Ακούγεται ένας σύντομος ήχος μπιπ σε κάθε πάτημα του πλήκτρου επέκτασης.

Λειτουργία γέφυρας

Η γέφυρα μπορεί να ενεργοποιηθεί μόνο όταν και οι δύο θερμαντήρες είναι απενεργοποιημένοι. Όταν έχει επιλεγεί ένας θερμαντήρας της γέφυρας, για να ενεργοποιηθεί η λειτουργία γέφυρας αγγίξτε το πλήκτρο γέφυρας.

Ακούγεται ένας ήχος μπιπ και το LED της ζώνης ενεργοποιείται εάν η ζώνη είναι ενεργοποιημένη.

Και οι δύο θερμαντήρες της γέφυρας επιλέγονται ταυτόχρονα.

Μόλις επιλεγούν οι θερμαντήρες, εάν το επίπεδο ισχύος δεν είναι το επιθυμητό, χρησιμοποιήστε τα πλήκτρα + -.

Και οι δύο οθόνες θερμαντήρων της γέφυρας εμφανίζουν το ίδιο επίπεδο ισχύος. Η λειτουργία τερματίζεται:

- Εάν το πλήκτρο γέφυρας αγγιχθεί στη λειτουργία ρύθμισης.
- Εάν ο χρήστης επιλέξει επίπεδο ισχύος "0".

Ασφάλεια υπερχείλισης

Κάτι (αντικείμενο ή υγρό) πιέζει κάποιο πλήκτρο για περισσότερο από 5 δευτερόλεπτα. Ακούγονται 2 σύντομοι ήχοι μπιπ + 1 παρατεταμένος ήχος μπιπ κάθε 30 δευτερόλεπτα ενώ πατάτε το πλήκτρο. Η επιφάνεια μαγειρέματος θα απενεργοποιηθεί. Αυτό το σύμβολο θα συνεχίσει να αναβοσβήνει ενώ το ζήτημα παραμένει.

Χρονοδιακόπτης

Η λειτουργία χρονοδιακόπτη είναι δυνατό να ενεργοποιηθεί με το αντίστοιχο πλήκτρο του ή αγγίζοντας ταυτόχρονα τα πλήκτρα '+' και '-'. Και στις δύο περιπτώσεις, πρέπει να επιλεγεί ένας θερμαντήρας και το επίπεδο ισχύος του πρέπει να είναι μεγαλύτερο από 0.

Επιλέξτε τη ζώνη που πρόκειται να χρονοπρογραμματιστεί. Επίπεδο ισχύος της ζώνης μεγαλύτερο από 0. Η στατική ένδειξη εμφανίζεται στη χρονοπρογραμματισμένη ζώνη . "0 0" στα ψηφία που προορίζονται για τον χρονοδιακόπτη.

1) Ο χρόνος του χρονοδιακόπτη είναι δυνατό να επιλεγεί με τα πλήκτρα "+" ή "-". Δεν ακούγονται ήχοι μπιπ κατά την αλλαγή του χρόνου.
2) Πατώντας ταυτόχρονα τα πλήκτρα "+/-" του χρονοδιακόπτη ο χρονοδιακόπτης ακυρώνεται (τίθεται στο 00).
3) Εάν τα πλήκτρα "+" ή "-" του χρονοδιακόπτη διατηρούνται πατημένα κατά τη διάρκεια του χρόνου που πρόκειται να προσδιοριστεί, επιτυγχάνεται γρήγορη ρύθμιση.
4) Κατά τη ρύθμιση του χρονοδιακόπτη, η μετάβαση από το "00" έως το "99" είναι δυνατή με το πλήκτρο "-" και από το "99" έως το "00" με το πλήκτρο "+"
5) Μέγιστος χρόνος 99 λεπτά.
6) Όταν έχει παρέλθει ο χρόνος και η εστία σβήνει, πιέζοντας οποιοδήποτε πλήκτρο η ακολουθία συναγερμών και ψηφίων τερματίζεται.
7) Ο χρόνος του χρονοδιακόπτη είναι δυνατό να ρυθμιστεί ενώ ο χρονοδιακόπτης είναι ήδη σε λειτουργία.
8) Η ισχύς της χρονοπρογραμματισμένης ζώνης είναι δυνατό να τροποποιηθεί χωρίς συνέπειες στον προγραμματισμό του χρονοδιακόπτη.
9) Το τελευταίο λεπτό εμφανίζεται σε δευτερόλεπτα (Στις διάφορες παραλλαγές είναι ορατή μόνο εισάγοντας τον προγραμματισμό του χρονοδιακόπτη κατά το τελευταίο λεπτό της αντίστροφης μέτρησης)
10) Πατώντας το πλήκτρο του χρονοδιακόπτη χωρίς κάποια επιλεγμένη ζώνη και όταν δεν υπάρχει χρονοπρογραμματισμένη ζώνη, δεν συμβαίνει τίποτα.
11) Πατώντας το πλήκτρο του χρονοδιακόπτη χωρίς κάποια επιλεγμένη ζώνη και όταν πολλές ζώνες είναι χρονοπρογραμματισμένες, ο χρόνος που εμφανίζεται στα ψηφία χρόνου αλλάζει με περιστροφικό τρόπο και δείχνει την ώρα του οποίου η ένδειξη ισχύος έχει το δεκαδικό σημείο ενεργοποιημένο.
12) Εναλλακτικά, η ισχύς (5s) και (0,5s) εμφανίζεται στη χρονοπρογραμματισμένη ζώνη.

Ο υπολειπόμενος χρόνος εμφανίζεται στα ψηφία που προορίζονται για τον χρονοδιακόπτη. Εάν είναι χρονοπρογραμμασμένες πολλαπλές ζώνες, εμφανίζεται ο μικρότερος χρόνος που απομένει και το δεκαδικό σημείο εμφανίζεται στην αντίστοιχη ζώνη.

Ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας (σε θερμαντήρες ακτινοβολίας-> υπολογισμένη)

Οι ίδιες ενδείξεις είναι δυνατό να χρησιμοποιηθούν και για την ένδειξη "υπολειπόμενης θερμότητας". Για τον σκοπό αυτό πρέπει να καθοριστεί ένα χρονοδιάγραμμα: Χρόνος υπολειπόμενης θερμότητας = f (επίπεδο ισχύος, χρόνος λειτουργίας)

Όταν η θερμοκρασία πάνω στη γυάλινη επιφάνεια μαγειρέματος είναι πάνω από 65°C (θεωρητική τιμή), στη σχετική οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη "H".

Για να δημιουργηθεί θερμοκρασία πάνω από 65°C, ένα θερμαντικό στοιχείο πρέπει να λειτουργεί για ορισμένο χρονικό διάστημα. Αυτός ο χρόνος εξαρτάται από το επίπεδο ισχύος. Μόλις λήξει αυτός ο χρόνος, εμφανίζεται η προειδοποίηση υπολειπόμενης θερμότητας όταν το θερμαντικό στοιχείο είναι απενεργοποιημένο.

Απενεργοποίηση αυτόματης ασφάλειας

Εάν το επίπεδο ισχύος δεν αλλάξει κατά τη διάρκεια ενός προκαθορισμένου χρόνου, ο αντίστοιχος θερμαντήρας σβήνει αυτόματα.

Ο μέγιστος χρόνος που μπορεί να παραμείνει ένας θερμαντήρας ενεργοποιημένος εξαρτάται από το επιλεγμένο επίπεδο μαγειρέματος.

Επίπεδο ισχύος	Μέγ. χρόνος ενεργοποίησης (ώρες)
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	2
P	2

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: ενώ η κατάσταση υπερθέρμανσης θα πρέπει να συμβαίνει κατά τη λειτουργία στα υψηλότερα επίπεδα ισχύος, ο ρυθμιστής της εστίας ρυθμίζει αυτόματα το επίπεδο ισχύος για προστασία της εστίας από υπερθέρμανση.

7. ΚΑΘΑΡΙΣΜΌΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΉΡΗΣΗ

Πριν από οποιαδήποτε εργασία συντήρησης στην εστία, αφήστε την να κρυώσει.

. Θα πρέπει να χρησιμοποιούνται μόνο προϊόντα (κρέμες και ξέστρα) ειδικά σχεδιασμένα για γυάλινες κεραμικές επιφάνειες. Μπορείτε να τα βρείτε σε εμπορικά καταστήματα.

. Να αποφεύγεται ο διασκορπισμός υγρών, καθώς οτιδήποτε πέφτει επάνω στην επιφάνεια της εστίας καίγεται γρήγορα και καθιστά πιο δύσκολο τον καθαρισμό.

. Καλό είναι να κρατάτε μακριά από την εστία όλες τις ουσίες που μπορεί να λιώσουν, όπως πλαστικά αντικείμενα, ζάχαρη, ή προϊόντα με βάση τη ζάχαρη.

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ:

- Ρίξτε μερικές σταγόνες του ειδικού καθαριστικού προϊόντος επάνω στην επιφάνεια της εστίας.
- Τρίψτε τυχόν επίμονους λεκέδες με ένα μαλακό πανί ή με ένα ελαφρά νοτισμένο χαρτί κουζίνας.
- Σκουπίστε με ένα μαλακό πανί ή με στεγνό χαρτί κουζίνας μέχρι να καθαρίσει η επιφάνεια.

Εάν υπάρχουν ακόμα κάποιοι επίμονοι λεκέδες:

- Ρίξτε μερικές ακόμα σταγόνες του ειδικού καθαριστικού προϊόντος επάνω στην επιφάνεια.
- Ξύστε με ένα ξέστρο, κρατώντας το υπό γωνία 30° ως προς την

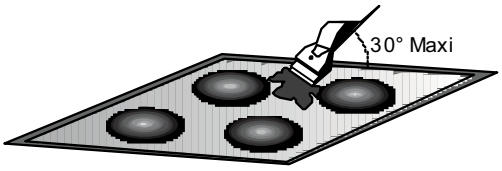
εστία, μέχρι να εξαφανιστούν οι λεκέδες.
- Σκουπίστε με ένα μαλακό πανί ή με στεγνό χαρτί κουζίνας μέχρι να καθαρίσει η επιφάνεια.
- Επαναλάβετε τη διαδικασία εάν χρειάζεται.

ΜΕΡΙΚΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ:

Ο συχνός καθαρισμός αφήνει ένα προστατευτικό στρώμα το οποίο είναι βασικό για την πρόληψη των γρατσουνιών και της φθοράς. Σιγουρευτείτε ότι η επιφάνεια είναι καθαρή πριν χρησιμοποιήσετε και πάλι την εστία. Για να αφαιρέστε σημάδια που έχουν μείνει από νερό, χρησιμοποιήστε μερικές σταγόνες από άσπρο ξύδι ή χυμό λεμονιού. Μετά σκουπίστε με ένα απορροφητικό χαρτί και με μερικές σταγόνες ειδικού καθαριστικού υγρού.

Η γυάλινη κεραμική επιφάνεια θα αντέξει το ξύσιμο από μαγειρικά σκεύη με επίπεδη βάση, ωστόσο, είναι πάντα καλύτερα να τα σηκώνετε όταν τα μετακινείτε από μία ζώνη σε μία άλλη.

ΣΗΜ:



Μην χρησιμοποιείτε ένα σφουγγάρι το οποίο είναι πολύ βρεγμένο.

Ποτέ μην χρησιμοποιείτε μαχαίρι ή κατσαβίδι.

Ένα ξέστρο με ξυράφι δεν θα προκαλέσει ζημιά στην επιφάνεια, εφόσον κρατιέται υπό γωνία 30°.

Ποτέ μην αφήνετε ένα ξέστρο με ξυράφι σε μέρος προσβάσιμο από παιδιά.

Ποτέ μην χρησιμοποιείτε λειαντικά προϊόντα ή πούδρες καθαρισμού με τρίψιμο.

Μεταλλικό περίβλημα: για να καθαρίσετε με ασφάλεια το μεταλλικό περίβλημα πλύνετέ το με σαπούνι και νερό, ξεπλύνετέ το και μετά στεγνώστε το με ένα μαλακό πανί.

Οποιαδήποτε αλλαγή στον χρωματισμό της γυάλινης κεραμικής επιφάνειας δεν επηρεάζει τη λειτουργία της ή τη σταθερότητα της επιφάνειας. Τέτοιοι αποχρωματισμοί είναι κυρίως αποτέλεσμα υπολειμμάτων καμμένων τροφών ή χρήσης μαγειρικών σκευών κατασκευασμένων από υλικά όπως αλουμίνιο ή χαλκός. Αυτοί οι λεκέδες είναι δύσκολο να αφαιρεθούν.

8. ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Οι ζώνες μαγειρέματος δεν σιγοβράζουν ή τηγανίζουν μόνο ελαφρά

Χρησιμοποιήστε μόνο σκεύη με επίπεδη βάση. Εάν υπάρχει ορατό φως μεταξύ του σκεύους και της εστίας μαγειρέματος, η ζώνη δεν μεταδίδει σωστά τη θερμότητα.

Η βάση του σκεύους θα πρέπει να καλύπτει πλήρως τη διάμετρο της επιλεγμένης ζώνης.

Το μαγείρεμα είναι πολύ αργό

Έχουν χρησιμοποιηθεί ακατάλληλα σκεύη. Χρησιμοποιήστε μόνο σκεύη με επίπεδη βάση, τα οποία είναι βαριά και έχουν διάμετρο τουλάχιστον ίδια με τη ζώνη μαγειρέματος.

Μικρές γρατσουνιές ή εκδορές επάνω στην επιφάνεια του γυαλιού των εστιών μαγειρέματος

Λανθασμένος καθαρισμός ή χρησιμοποιούνται σκεύη με τραχύ κάτω τμήμα. Σωματίδια όπως κόκκοι ή άμμος ή αλάτι μεταξύ της εστίας και της βάσης του σκεύους. Συμβουλευθείτε την ενότητα "ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ"· σιγουρευτείτε ότι τα κάτω τμήματα των σκευών είναι καθαρά πριν τα χρησιμοποιήσετε και χρησιμοποιήστε μόνο σκεύη με ομαλό κάτω τμήμα. Οι γρατσουνιές μπορούν να μειωθούν μόνο εάν έχει γίνει σωστά ο καθαρισμός.

Σημάδια από μέταλλο

Μην σέρνετε αλουμινένια σκεύη επάνω στην εστία. Συμβουλευθείτε τις συστάσεις καθαρισμού.

Χρησιμοποιείτε τα σωστά υλικά, αλλά οι λεκέδες παραμένουν. Χρησιμοποιήστε ένα ξέστρο με ξυράφι και ακολουθήστε τις οδηγίες της ενότητας "ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ".

Σκουρόχρωμοι λεκέδες

Χρησιμοποιήστε ένα ξέστρο με ξυράφι και ακολουθήστε τις οδηγίες της ενότητας "ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ".

Φωτεινές επιφάνειες επάνω στην εστία

Σημάδια από σκεύη αλουμινίου ή χαλκού, αλλά επίσης υπολείμματα από λάδια, νερό ή τροφές· μπορούν να αφαιρεθούν χρησιμοποιώντας την κρέμα καθαρισμού.

Καραμελοποίηση ή λιωμένο πλαστικό πάνω στην εστία.

Συμβουλευθείτε την ενότητα "ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ".

Η εστία δεν λειτουργεί ή δεν λειτουργούν ορισμένες ζώνες

Οι διακλαδωτήρες δεν έχουν τοποθετηθεί σωστά επάνω στον πίνακα ακροδεκτών.

Βεβαιωθείτε ότι η σύνδεση έχει γίνει και ότι είναι κλειδωμένος ο πίνακας ελέγχου. Ξεκλειδώστε την εστία.

Η εστία δεν σβήνει.

Ο πίνακας ελέγχου είναι κλειδωμένος. Ξεκλειδώστε την εστία.

Συχνές εναλλαγές on/off των ζωνών μαγειρέματος

Η εναλλαγή on-off μεταβάλλεται ανάλογα με το επιθυμητό επίπεδο θερμότητας:
- χαμηλό επίπεδο: σύντομος χρόνος λειτουργίας,
- υψηλό επίπεδο: παρατεταμένος χρόνος λειτουργίας.

Δεν λειτουργεί η επιφάνεια μαγειρέματος

Ελέγξτε την κατάσταση των ασφαλειών / αυτόματων διακοπτών στην τοποθεσία σας. Ελέγξτε εάν υπάρχει διακοπή ρεύματος.

Η επιφάνεια μαγειρέματος έχει απενεργοποιηθεί.

Ο κύριος διακόπτης (πλήκτρο ON/ OFF) αγγίχτηκε τυχαία ή υπάρχει κάποιο αντικείμενο πάνω από κάποιο πλήκτρο. Ενεργοποιήστε ξανά τη συσκευή χωρίς κανένα αντικείμενο κοντά στο πληκτρολόγιο. Εισαγάγετε ξανά τις ρυθμίσεις σας.

Οθόνη F και αριθμοί

Εάν στην οθόνη εμφανίζονται η ένδειξη F και αριθμοί, η συσκευή σας έχει εντοπίσει κάποιο σφάλμα. Ο ακόλουθος πίνακας περιλαμβάνει τις ενέργειες στις οποίες μπορείτε να προβείτε για τη διόρθωση του προβλήματος.

9. ΜΕΤΑΓΟΡΑΣΤΙΚΗ ΦΡΟΝΤΙΔΑ

Πριν καλέσετε έναν εξειδικευμένο τεχνικό, ελέγξτε τα ακόλουθα:

— ότι η πρίζα είναι σωστά τοποθετημένη και προστατευμένη από ασφάλεια·

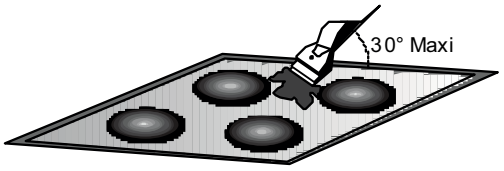
Εάν η βλάβη δεν είναι δυνατό να εντοπιστεί, κλείστε τη συσκευή — μην προσπαθήσετε να την επισκευάσετε — καλέστε στο κέντρο υπηρεσιών μεταγοραστικής εξυπηρέτησης. Η συσκευή παρέχεται με ένα πιστοποιητικό εγγύησης το οποίο εξασφαλίζει ότι θα επισκευαστεί χωρίς χρέωση στο κέντρο τεχνικής υποστήριξης.

Οθόνη θερμαντήρα	Βλάβη	Ενέργεια
F0	Σφάλμα λογισμικού ελέγχου αφής.	Εάν παρουσιάστηκε σφάλμα, αποσυνδέστε και συνδέστε ξανά την εστία στην παροχή ισχύος. Εάν το σφάλμα παραμένει, καλέστε στην υπηρεσία μεταγοραστικής εξυπηρέτησης. Εάν εμφανιστεί ξαφνικά σφάλμα σε κανονική λειτουργία, καλέστε στην υπηρεσία μεταγοραστικής εξυπηρέτησης.
Fc	Η ζώνη ελέγχου αφής είναι πολύ θερμή και έχει απενεργοποιήσει όλους τους θερμαντήρες.	Περιμένετε έως ότου μειωθεί η θερμοκρασία. Η επιφάνεια μαγειρέματος θα ανακτηθεί αυτόματα όταν η θερμοκρασία φτάσει σε μια κανονική τιμή.
Ft	Ο αισθητήρας θερμοκρασίας αφής ενδέχεται να έχει υποστεί βλάβη.	Περιμένετε έως ότου μειωθεί η θερμοκρασία. Εάν το μήνυμα παραμένει όταν η θερμοκρασία φτάσει σε μια τιμή περιβάλλοντος, καλέστε στην υπηρεσία μεταγοραστικής εξυπηρέτησης.
FE	Ο αισθητήρας θερμοκρασίας αφής ενδέχεται να έχει υποστεί βλάβη.	Περιμένετε έως ότου μειωθεί η θερμοκρασία. Εάν το μήνυμα παραμένει όταν η θερμοκρασία φτάσει σε μια τιμή περιβάλλοντος, καλέστε στην υπηρεσία μεταγοραστικής εξυπηρέτησης.
Fb	Υπερβολική ευαισθησία σε κάποιο πλήκτρο.	Εξακριβώστε εάν η επιφάνεια μαγειρέματος έχει τοποθετηθεί σωστά. Βεβαιωθείτε ότι τα πλήκτρα αγγίζουν σωστά τη γυάλινη επιφάνεια.
FU / FJ	Σφάλμα πληκτρολογίου ασφαλείας	Αυτό το σφάλμα είναι ένας αυτόματος έλεγχος του πληκτρολογίου. Παύει να εμφανίζεται όταν η λειτουργία αυτόματου ελέγχου επανέλθει σε ασφαλή τιμή. Εάν το σφάλμα παραμένει, καλέστε στην υπηρεσία μεταγοραστικής εξυπηρέτησης.
FA	Σφάλμα πληκτρολογίου ασφαλείας	Αυτό το σφάλμα είναι ένας αυτόματος έλεγχος λογισμικού. Παύει να εμφανίζεται όταν η λειτουργία αυτόματου ελέγχου επανέλθει σε ασφαλή τιμή. Εάν το σφάλμα παραμένει, καλέστε στην υπηρεσία μεταγοραστικής εξυπηρέτησης.
FC / Fd	Σφάλμα πληκτρολογίου ασφαλείας	Αυτό το σφάλμα είναι ένας αυτόματος έλεγχος λογισμικού. Παύει να εμφανίζεται όταν η λειτουργία αυτόματου ελέγχου επανέλθει σε ασφαλή τιμή. Εάν το σφάλμα παραμένει, καλέστε στην υπηρεσία μεταγοραστικής εξυπηρέτησης.
Fr	Σφάλμα ασφαλείας ρελέ	Κάποιος οδηγός ρελέ ενδέχεται να παρουσιάζει κάποιο πρόβλημα. Αποσυνδέστε την επιφάνεια μαγειρέματος από την τροφοδοσία ισχύος, περιμένετε ένα λεπτό και επανενεργοποιήστε την. Εάν το σφάλμα παραμένει, καλέστε στην υπηρεσία μεταγοραστικής εξυπηρέτησης.

بضعة نصائح:

يســـاعد التنظيف المتكرر في توفير طبقة حماية ضرورية لحماية الموقد من الخدوش والتآكل.
ينبغي التأكد من نظافة سـطح الموقد قبل معاودة اسـتخدامه. لإزالة العلامات التي تتركها المياه عل السطح، استخدم بضعة نقاط من الخل الأبيض أو عصير الليمون. ثم امسح السطح بواسطة المناشف الورقية والقليل من سائل التنظيف المتخصص.
يتميز سطح الخزف الزجاجي بقدرته على مقاومة الخدوش التي قد تتســـبب فيها قواعد أواني الطهي، إلا أنه من الأفضل رفعهم بحرص وعناية عند نقلهم من شعلة إلى أخرى:

ملاحظات هامة:



يحظر استخدام اسفنج مبلل بشدة.
يحظر نهائيًا استخدام السكين أو المفك.
لن تتسبب المكاشط ذات الشفرات الحادة في إتلاف السطح، طالما حافظت على زاوية ٣٠ درجة عند استخدامها.
تجنب ترك أية مكشطة بشفرة حادة في متناول الأطفال.
يحظر استخدام أي منتجات حاكة أو مساحيق التنظيف.
الهيكل المعدني: لضمان التنظيف الآمن للهيكل المعدني، ننصح باستخدام الماء والصابون، ثم شطفه جيدًا قم تجفيفه بقطعة قماش ناعمة.

لن يؤثر أي تغير في لون سطح الســـــيراميك الزجاجي على كفاءة عمل أو متانة الســـطح. يحدث تغير اللون هذا غالبًا نتيجة لاحتراق بقايا الطعام أو استخدام أواني الطهي المصـــنوعة من بعض المواد كالألومنيوم أو النحاس؛ ويصـــعب إزالة تلك البقع.

8.حل المشكلات

لا تنجح شعلات الطهي في غلي الطعام أو لا تعمل سوى برفق (هادئة)
لا تستخدم سوى الأواني مسطحة القاعدة. فإذا كان بإمكانك رؤية الضوء بين إناء الطهي والموقد، فهذا يعني أن الشعلة لا تنقل الحرارة بصورة صحيحة.
حيث ينبغي أن تستقر قاعدة إناء الطهي تمامًا وتغطي قطر الشعلة المستخدمة بالكامل.
الطهي بطيء للغاية
استخدام أواني طهي غير مناسبة. لا تستخدم سوى أواني طهي مسطحة القاعدة، على أن تكون سميكة وبقطر يطابق، على الأقل، قطر شعلة الطهي.
هناك خدوش أو تآكلات صغيرة على السطح الزجاجي للموقد
اتباع أسلوب تنظيف غير صحيح أو استخدام أواني طهي خشنة القاعدة؛ أو يحتمل وجود بعض ذرات الرمال أو الملح بين قاعدة إناء الطهي وسطح الموقد. راجع قسم "التنظيف"؛ وتأكد من نظافة قواعد الأواني قبل استخدامها، ولا تستخدم سوى الأواني ذات القاعدة المسطحة الناعمة. لا يمكن تخفيف حدة الخدوش إلا باتباع طريقة التنظيف الصحيحة.
علامات معدنية
لا تسحب أواني الطهي المصنوعة من الألومنيوم أعلى سطح الموقد. راجع توصيات وإرشادات التنظيف.
استخدمت المواد الصحيحة، لكن لا تزال هناك بعض البقع والبقايا. استخدم مكشطة ذات شفرة حادة، واتبع التعليمات الواردة في قسم "التنظيف".
بقع داكنة
استخدم مكشطة ذات شفرة حادة، واتبع التعليمات الواردة في قسم "التنظيف".
أسطح فاتحة اللون على الموقد
هي علامات من أواني الطهي المصنوعة من الألومنيوم أو النحاس، بالإضافة إلى رواسب الماء والطعام؛ يمكنك إزالة باستخدام كريم التنظيف.
الكرملة أو وجود بقايا بلاستيكية ذائبة على سطح الموقد.
راجع قسم "التنظيف".
الموقد لا يعمل أو لا تعمل به بعض الشعلات
قد تكون وحدات التفريع غير مضبوطة بصورة صحيحة على لوحة التوصيل.
تحقق من صحة التوصيلات وقفل لوحة التحكم. إلغاء قفل الموقد.
لا يتوقف الموقد عن العمل
قفل لوحة التحكم. إلغاء قفل الموقد.
معدل تكرار عمليات التشغيل/الإيقاف لشعلات الطهي
تتغير دورة التشغيل-الإيقاف تبعًا لمستوى الحرارة المطلوب:
-مستو منخفض: فترة عمل قصيرة،
-مستو مرتفع: فترة عمل طويلة.
سطح الموقد لا يعمد.
تحقق من حالة المنصهر / قاطعات الدائرة في موقعك. وتأكد مما إذا كانت تعاني من انقطاع في الطاقة.
توقف سطح الموقد عن العمل من تلقاء نفسه.
تم لمس المفتاح الرئيسي (زر التشغيل / الإيقاف) عن طريق الخطأ، أو أن هناك جسمًا ما يضغط علي أي زر. أعد تشغيل الجهاز مرة أخرى وتأكد من عدم وجود أي جسم على لوحة المفاتيح. أعد إدخال إعداداتك.

عرض الحرف F وأرقام

إذا عرضت الشاشة الحرف F ومعه أرقام، فهذا يعني اكتشاف الجهاز لوجود عطل. اتبع الإجراءات والخطوات المذكورة في الجدول التالي لمساعدتك في حل المشكلة.

9.العناية اللاحقة

قبل الاتصال بمهندس الخدمة، يُرجى التحقق ممّا يلي:

— توصيل القابس بصورة صحيحة ووجود المنصهر؛

إذا لم تتمكن من اكتشـــف العطل، عليك إيقاف الجهاز عن العمل — ولا تحاول العبث به — ثم اتصل بمركز خدمات العناية اللاحقة. يتم توريد الجهاز ومعه شهادة ضمان تضـمن لك إصلاح الجهاز مجانًا في مركز الخدمة.

شاشة السخان	العطل	الإجراء
F0	خطأ في برمجيات التحكم باللمس	عند حدوث هذا الخطأ، افصل الموقد عن مصدر الطاقة ثم أعد توصيله مرة أخرى. إذا استمرت المشكلة موجودة، اتصل بمركز خدمات ما بعد البيع. إذا حدث ذلك الخطأ فجأة أثناء التشغيل العادي، اتصل بمركز خدمات ما بعد البيع.
Fc	أصبحت منطقة التحكم باللمس ساخنة للغاية، لذا تم إيقاف جميع السخانات عن العمل.	انتظر حتى تنخفض درجة الحرارة. سيعود الموقد للعمل مرة أخرى تلقائيًا فور عودة درجة الحرارة إلى وضعها الطبيعي.
Ft	يحتمل وجود تلف بمستشعر درجة حرارة لوحة التحكم باللمس.	انتظر حتى تنخفض درجة الحرارة. إذا ظلت الرسالة في الظهور بعد عودة درجة الحرارة إلى قيمتها الطبيعية، اتصل بمركز خدمات ما بعد البيع.
FE	يحتمل وجود تلف بمستشعر درجة حرارة لوحة التحكم باللمس.	انتظر حتى تنخفض درجة الحرارة. إذا ظلت الرسالة في الظهور بعد عودة درجة الحرارة إلى قيمتها الطبيعية، اتصل بمركز خدمات ما بعد البيع.
Fb	الحساسية المفرطة لأحد المفاتيح	تأكد من تركيب الموقد بصورة صحيحة. تأكد من ملامسة المفاتيح للسطح الزجاجي بصورة صحيحة.
FU / FJ	خطأ أمان خاص بلوحة المفاتيح	هذا الخطأ خاص بالفحص التلقائي للوحة المفاتيح. سيختفي هذا الخطأ فور عودة الفحص التلقائي إلى القيمة الآمنة. إذا استمرت المشكلة موجودة، اتصل بمركز خدمات ما بعد البيع.
FA	خطأ أمان خاص بلوحة المفاتيح	هذا الخطأ خاص بالفحص التلقائي للبرمجيات. سيختفي هذا الخطأ فور عودة الفحص التلقائي إلى القيمة الآمنة. إذا استمرت المشكلة موجودة، اتصل بمركز خدمات ما بعد البيع.
FC / Fd	خطأ أمان خاص بلوحة المفاتيح	هذا الخطأ خاص بالفحص التلقائي للبرمجيات. سيختفي هذا الخطأ فور عودة الفحص التلقائي إلى القيمة الآمنة. إذا استمرت المشكلة موجودة، اتصل بمركز خدمات ما بعد البيع.
Fr	خطأ أمان خاص بالمرحلات	قد توجد أية مشكلة بأحد مرحلات التشغيل. فصل الموقد عن مصدر الطاقة، والانتظار لمدة دقيقة، ثم تشغيله مرة اخرى. إذا استمرت المشكلة موجودة، اتصل بمركز خدمات ما بعد البيع.

الشعلات المزدوجة / الثلاثية

لتشغيل حلقة التمديد المزدوجة، يتحتم أن تكون الشعلة الرئيسية تعمل بالفعل، وأن يكون مستوى الطاقة الموضح له أعلى من 0.

8. 1 - تشغيل المنطقة المزدوجة

تعمل أول ضغطة قصيرة على زر التمديد على تشغيل حلقة التمديد. تُضيء لمبة LED أعلى مفتاح التمديد إذا كانت حلقة التمديد تعمل.

تعمل ثاني ضغطة قصيرة على زر التمديد على إيقاف تشغيل حلقة التمديد. ◎ صافرة قصيرة مع كل ضغطة على زر التمديد.

8. 2 - تشغيل المنطقة الثلاثية

تعمل أول ضغطة قصيرة على زر التمديد على تشغيل حلقة التمديد الأولى. تُضيء لمبة LED الأولى أعلى زر التمديد إذا كانت حلقة التمديد الأولى قيد التشغيل (لمبة LED اليسرى في حالة المنطقة الثلاثية، أو الوسطى ولمبة LED الوحيدة في حالة المنطقة المزدوجة).

تعمل ثاني ضغطة قصيرة على زر التمديد على إيقاف تشغيل حلقة التمديد الثانية. تُضيء لمبة LED الثانية أعلى مفتاح التمديد إذا تم تشغيل حلقتي التمديد الأولى والثانية

تعمل ثالث ضغطة قصيرة على زر التمديد على إيقاف تشغيل حلقتي التمديد الأولى والثانية.

◎ صافرة قصيرة مع كل ضغطة على زر التمديد.

وظيفة الربط

لا يمكن تفعيل خاصية الربط إلا عند إيقاف تشغيل السخانين. تم اختيار سخان واحد من وظيفة الربط، ولتفعيل خاصية الربط المس مفتاح الربط. ⏁

يصدر صوت صافرة وتضيء لمبة LED إذا تم تفعيل المنطقة.

يتم اختيار سخانيّ الربط في نفس الوقت.

فور اختيار السخانات، بواسطة مفاتيح + -، إذا لم يكن مستوى الطاقة عند المستوى المرغوب.

تعرض شاشتا سخانات الربط نفس مستوى الطاقة. ينتهي تفعيل هذه الخاصية في الحالات التالية:

-عند لمس مفتاح الربط في وضع الإعداد

إذا اختار المستخدم مستوى الطاقة "0"

تأمين فرط التدفق

هناك شيء ما (أو جسم أو سائل) يضغط على أي مفتاح لفترة تجاوزت 5 ثوانٍ. يصدر صوت صافرتين قصيرتين + 1 صافرة طويلة كل 30 ثانية طالما ظل الضغط على المفتاح مستمرًا. سينطفئ سطح الطهي. ⊟ يظل هذا الرمز يومض طالما ظلت المشكلة قائمة.

المؤقت

يمكن تفعيل خاصية المؤقت باستخدام زرها الخاص، أو بلمس زري "+" و "-" في نفس الوقت. وفي الحالتين، يتحتم اختيار السخان ويجب أن يكون مستوى طاقته أكبر من 0.

⏲ اختيار المنطقة المطلوب ضبط توقيتها. مستوى الطاقة للمنطقة أكبر من 0. يُعرض الرمز الثابت في المنطقة محل ضبط التوقيت. تُخصص الخانات الرقمية "0 0" لضبط المؤقت.

1)يمكن اختيار وقت المؤقت باستخدام الأزرار "+" أو "-". لا تصدر أي صافرات عند تغيير الوقت.

2)يتم إلغاء المؤقت بالضغط في آن واحد على الأزرار "+ / -" (يعود إلى الوضع 0 0).

3)عند الضغط لفترة طويلة على الأزرار "+" أو "-" أثناء وقت TBD، ينتقل الضبط إلى الوضع السريع.

4)عند ضبط وقت المؤقت، يمكن الانتقال من "00" إلى "99" بالضغط على الزر "-"، ومن "99" إلى "00" بالضغط على الزر "+".

5)أقصى حد زمني هو 99 دقيقة.

6)بعد انقضاء الزمن ويبدأ الموقد في إصدار الصافرات، يمكنك الضغط على أي مفتاح لإنهاء صوت الإنذار والتسلسل الرقمي.

7)يمكن ضبط زمن المؤقت أثناء عمل المؤقت على ضبط سابق.

8)كما يمكن تعديل طاقة المنطقة المؤقتة دون أي تغيير في برمجة المؤقت.

9)تُعرض آخر دقيقة بالثواني (وتعرض فقط عند الدخول إلى برمجة المؤقت أثناء العد التنازلي لآخر دقيقة).

10)لا يحدث أي شيء عند الضغط على مفتاح المؤقت دون اختيار أية منطقة، وعندما لا يتم ضبط المؤقت لأية منطقة.

11)يؤدي الضغط على زر المؤقت دون اختيار أية منطقة بينما يتم ضبط المؤقت لأكثر من منطقة، فيتم عرض التغير في الوقت رقميًا وبصورة دورية، ويتم عرض الوقت الذي تم تفعيل عرض الكسر العشري لطاقته.

12)حيث يتم عرض القدرة (5 ثانية) و (0، 5 ثانية) في المنطقة المؤقتة.

يُعرض الوقت المتبقي في الخانات الرقمية المخصصة للمؤقت. عند ضبط المؤقت لمناطق متعددة، يتم عرض أقل فترة زمنية متبقية، بينما يُعرض الكسر العشري على المنطقة الخاصة به.

مؤشر الحرارة المتبقية (في السخانات الإشعاعية - مُحتسبة)

يمكن استخدام ذات المؤشر كمؤشر بيان "الحرارة المتبقية" أيضًا. يتحتم تحديد جدول زمني لهذا الغرض: وقت راحة التسخين = f (مستو الطاقة، وقت العمل).

عندما تكون درجة حرارة السطح الزجاجي للموقد أعلى من 65 ◦ مئوية (القيمة النظرية)، فيتم عرض الحالة على الشاشة الخاصة بها، بعرض الحرف "H".

لتوليد درجة حرارة أعلى من 65 ◦ مئوية، ينبغي تشغيل السخان لفترة زمنية مُحددة، وتعتمد تلك الفترة على مستوى الطاقة. فور انتهاء الوقت، يتم عرض تحذير الحرارة المتبقية عند إيقاف تشغيل السخان.

إيقاف التشغيل الأمان التلقائي

إذ لم يتغير مستوى الطاقة أثناء فترة الإعداد المسبق، يتوقف السخان المعني تلقائيًا عن العمل. ويمكن أن يظل الحد الأقصى لوقت السخان كما هو، ذلك بناءً على مستوى الطهي المُختار.

مستوى الطاقة	الحد الأقصى لوقت التشغيل (بالساعة)
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	2
P	2

ملاحظة: عند تحقق وضع فرط التسخين أثناء التشغيل عند أعلى مستويات للطاقة، تعمل وحدة التحكم بالموقد تلقائيًا على ضبط مستوى الطاقة لحماية الموقد من فرط ارتفاع درجة الحرارة.

7.التنظيف والصيانة

. ينبغي ترك الموقد ليبرد تمامًا قبل البدء في تنفيذ أي أعمال صيانة له.

. يحظر استخدام سوى المنتجات (الكريم والماسحات / أدوات الكشط) المُعدة خصيصًا لتناسب أسطح الخزف الزجاجي. يمكن الحصول عليها من متاجر العدد والأدوات.

. تجنب انسكاب المواد، حيث يتعرض أي شيء يسقط على سطح الموقد إلى الاحتراق السريع، ما يجعل من تنظيفه أمرًا صعبًا.

. ننصح بإبعاد جميع المواد القابلة للذوبان، مثل المواد البلاستيكية والسكر والمنتجات المصنوعة من السكر تمامًا عن الموقد.

الصيانة:

-وضع بضعة نقاط من منتج التنظيف الخاص على سطح الموقد.

-إزالة أي بقع صلبة بقطعة قماش ناعمة، أو باستخدام ورق مطبخ مبلل.

-مسح السطح بقطعة قماش ناعمة أو ورق مطبخ جاف حتى تمام تنظيفه.

إذا ظلت هناك بعض البقع الصلبة الصعبة:

-إضافة المزيد من سائل التنظيف الخاص على سطح .

-استخدام المكشطة بزاوية 30 درجة على سطح الموقد، لكشط وإزالة جميع البقع والرواسب.

-مسح السطح بقطعة قماش ناعمة أو ورق مطبخ جاف حتى تمام تنظيفه.

-تكرار هذه العملية حسبما لزم.

5. نصيحة بخصوص أواني الطهي المستخدمة مع الموقد

إنه لمن الضروري استخدام أواني وأدوات طهي عالية الجودة للحصول على أعلى كفاءة من الموقد الخاص بك.



•ننصح دائمًا باستخدام أواني وأدوات طهي عالية الجودة ذات قاعدة مُسطحة وسميكة: يحول استخدام هذا النوع من أواني الطهي دون التصاق الطعام في البقع الساخنة. كما توفر الأواني والمقالي المعدنية السميكة توزيعًا متناسقًا للحرارة.

•التأكد من جفاف قاعدة الإناء أو المقلاة: عند ملء الأواني بالسائل أو استخدام أحد الأواني التي كانت بالثلاجة، فينبغي التأكد من تجفيف قاعدة الأواني تمامًا قبل وضعها على الموقد. فسيساعدك ذلك في وقاية الموقد من التلطخ بالأوساخ.

•استخدم أوانٍ ذات قطر كبير بما يكفي لتغطية سطح وحدة الشعلة بالكامل: ينبغي ألا يقل حجم الأواني عن مساحة الشعلة. أما إن كانت أعرض قليلاً، فتضمن بذلك تحقيق أقصى فعالية استخدام للطاقة.

اختيار أواني الطهي- ستساعدك المعلومات التالية في اختيار أواني الطهي التي تضمن لك الحصول على كفاءة أداء عالية.

الصلب المقاوم للصدأ (ستانلس ستيل): مُحبّذ بشدة. وخصوصًا ما يزود منها بقاعدة مزدوجة يتخللها طبقة بينية. حيث تمزج القاعدة المزدوجة ذات الطبقة البينية بين مزايا الصلب المقاوم للصدأ (المظهر والمتانة والاستقرار) ومزايا الألومنيوم أو النحاس (جودة توصيل الحرارة، والتوزيع المنتظم للحرارة).

الألومنيوم يُنصح بثقيل الوزن جودة التوصيل. تظهر بقايا رواسب الألومنيوم أحيانًا كخدوش على سطح الموقد، ويمكن إزالتها عند تنظيفها فورًا.

وننصح بتجنب استخدام أواني الألومنيوم الرقيقة، نظرًا لانخفاض درجة حرارة انصهاره.

حديد الزهر: صالح للاستخدام، لكننا لا نوصي به. أداء رديء قد يتسبب في خدش السطح.

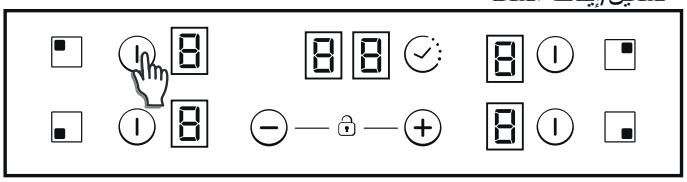
الأواني الخزفية ذات قاعدة نحاسية يُنصح بثقيل الوزن أداء جيد، ولكن قد يترك النحاس بقايا تظهر كخدوش على سطح الموقد. ويمكن إزالة تلك البقايا، طالما حافظت على التنظيف الفوري للموقد. ويحظر ترك تلك الأواني تغلي فارغة. حيث يحتمل أن تلتصق المعادن شديدة السخونة بالسطح الزجاجي للموقد. ستترك الأواني النحاسية شديدة السخونة بقايا ستظل دائمًا على الموقد.

البورسلين/ المينا لا تحقق أداءً جيدًا إلا إذا كانت بقاعدة مسطحة ورقيقة وناعمة.

خزف زجاجي: لا يُنصح به أداء رديء قد يتسبب في خدش السطح.

6 .الاستخدام

تشغيل/إيقاف الشعلة



لتشغيل أية شعلة، قم بلمس أية منطقة شعلة لمدة ٤٠٠ مللي ثانية. ستسمع صافرة طويلة، ثم يظهر الرقم "٠" على المنطقة المُستهدفة، معبرًا عن مستوى الطاقة.

1)إذا كانت مرحلة الطهي عند الوضع "٠"، فستنطفئ تلك الشاشة تلقائيًا بعد مرور ١٠ ثوان، ثم يصدر صوت متسلسل لإيقاف الشعلة عن العمل.

2)إذا كانت هناك أي بقايا من الحرارة في الشاشة قيد التشغيل، ولكن كانت طاقتها ٠، فسيظهر الرقم "٠" بالتبادل.

3)لا يمكنك تشغيل أية شعلة إذا تم تفعيل خاصية القفل.

لإيقاف تشغيل أحد السخانات، المس منطقة السخان لمدة ١، ٢ ثانية فستسمع ٣ صافرات قصيرة، ولن يظهر أي شيء أو يظهر الحرف "H" على اللوحة الرقمية للمنطقة المستهدفة إذا ظلت بها أية حرارة. ثم تنطفئ المنطقة (الشعلة).

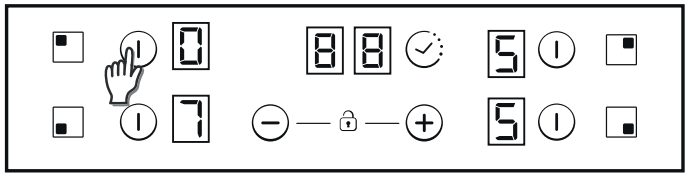
1)إذا كانت مرحلة الطهي عند الوضع "٠"، فستنطفئ تلك الشاشة تلقائيًا بعد مرور ١٠ ثوان، ثم يصدر صوت متسلسل لإيقاف الشعلة عن العمل.

2)إذا كانت هناك أي بقايا من الحرارة في شاشة المنطقة المطفأة، فسيظهر الحرف "H".

3)يمكنك إيقاف تشغيل أية شعلة حتى مع تفعيل خاصية القفل.
إذا لم يتم تفعيل سوى سخان واحد، وكان ذلك السخان في وضع الإيقاف، فستسمع ٤ صافرات قصيرة لإخطارك بإيقاف تشغيل سطح الطهي.

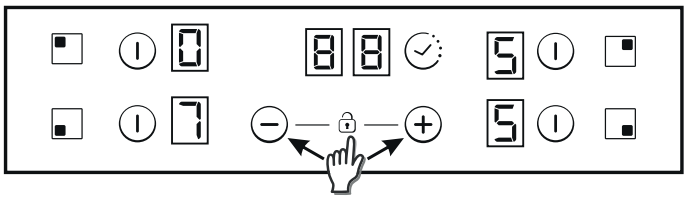
اختيار الشعلة

إذا كانت الشعلة قيد التشغيل بالفعل، فستنخفض كثافة الضوء للشعلات العاملة الأخرى وغير المُختارة.



إذا تم تشغيل شعلة واحدة فقط، فيتم اختيار تلك الشعلة بالفعل كشعلة افتراضية، دون الحاجة إلى الضغط لفترة قصيرة (١٥٠ مللي ثانية) على مفتاح القسم الخاص بها.

زيادة / تخفيض مستوى الطاقة



يمكنك زيادة أو تخفيض مستوى طاقة المناطق المُختارة بالضغط لفترة قصيرة على مفاتيح "+" أو "-": ٠-١-٢-٣...٩-P

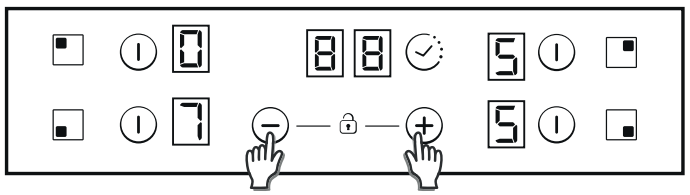
1.تتم زيادة/تخفيض مستوى الطاقة باستمرار عند الضغط لفترة طويلة على المفاتيح "+" أو "-". مع الزيادة السريعة، تتوقف الطاقة عند المستوى ٩، وللحصول على طاقة أعلى يلزمك الضغط مرة أخرى لفترة قصيرة على المفتاح +. لن تسمح صوت صافرة عند الزيادة/التخفيض السريع.

2.فور الوصول إلى مستوى الطاقة P، فلن يغير الضغط على زر + مرة أخرى مستوى الطاقة إلى ٠. وفور الوصول إلى مستوى الطاقة ٠، فلن يغير الضغط مرة أخرى على زر - إلى المستوى P.

3.عند تشغيل الشعلة على المستوى ٠، سيومض الرمز ٠ بالتبادل، إذا كانت الشعلة ساخنة. وبعد ١٠ ثوان، يختفي الرمز ٠ ويظهر الحرف "H" الثابت على الشاشة.

4.عند اختيار أحد السخانات، ولمس الأزرار "+" و "-" معًا في نفس الوقت، فسينتقل مستوى الطاقة إلى الوضع "٠" ويظل السخان مُختارًا لمدة ١٠ ثوانٍ. إذا تم تعطيل السخان، فسيتوقف المؤقت عن العمل. ولا يمكن اتخاذ هذا الإجراء إلا في عدد من الحالات المُحددة وفقًا لإعدادات التحكم باللمس. الأمثلة التالية لأغراض التوضيح فحسب. وسيمكنك ضبط تلك الإعدادات بما يتناسب مع مذاقك وتفضيلاتك، مع تزايد خبرتك الشخصية.

خاصية حظر عبث الأطفال



يتم تفعيل هذه الخاصية عند الضغط على الزرين "+" و "-" في نفس الوقت.

ثم عند ملامسة أحد الأزرار لاحقًا، فتعرض الشاشة الحرف "L" لمدة ثانيتين ويظل التسخين عند نفس حالته.

لتعطيل خاصية حظر عبث الأطفال، اتبع ذات الخطوات سالفة البيان. فستسمع صافرة قصيرة، وتعرض الشاشة الحرف "n". ويظل الموقد غير محميٍّ.

ملاحظة: يتم تفعيل قفل حظر عبث الأطفال تلقائيًا بعد ١٥ دقيقة من إيقاف التشغيل الكلي للموقد. وتنشط هذه الوظيفة تلقائيًا ولكن يلزم ضبطها مسبقًا. راجع قسم إعدادات المستخدم

"يتحتم أن يتطابق التركيب مع المعايير والتوجيهات". يتنصل المُصنِّع من جميع المسؤوليات المترتبة على أي أضرار قد تحدث نتيجة الاستخدام الخاطئ أو غير المناسب.

تحذير: لن يتحمل المُصنِّع ثمة مسؤولية عن أي حادث أو تبعاته مما قد يقع أثناء استخدام أحد الأجهزة غير المؤرضة، أو المؤرضة بوصلة تأريض معيبة.

يُرجى التحقق من توتر مصدر التغذية باستخدام مقياس الكهرباء، قبل التشغيل الكهربائي للجهاز، والتأكد من ضبط قاطع الدائرة، واستمرارية وصلة التأريض وملاءمة المنصهر.

ينبغي تركيب الوصلات الكهربائية وفقًا لقيم الطاقة المعيارية للجهاز؛ وينبغي إتمام ذلك باستخدام مفتاح قطع متعدد الأقطاب.

إذا كان الجهاز مزودًا بمقبس خرج، فيتحتم تركيبة بطريقة تسهل الوصول إلى مقبس الخرج.

يتحتم توصيل كابل التغذية بالطاقة ذي اللونين الأصفر/الأخضر إلى الطرف الأرضي لكل من مصدر الطاقة والمنافذ الطرفية للجهاز.

يُرجى التواصل مع خدمات ما بعد البيع أو الفني المتخصص، بخصوص أي تساؤلات متعلقة بكابل توصيل الطاقة.

إذا كان الموقد مزودًا بكابل توصيل الطاقة، فينبغي عدم توصيله إلا بمصدر طاقة ذي جهد بقيمة ٢٢٠-٢٤٠ فولت بين طرفي الطور والمُحايد.

ومن الممكن أيضًا توصيل الموقد بما يلي:

ثلاثي الطور ٢٢٠-٢٤٠ فولت٣

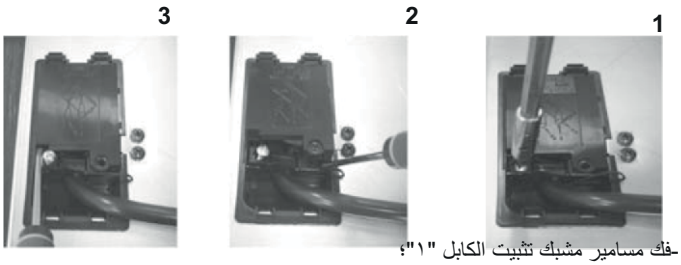
ثلاثي الطور ٣٨٠-٤١٥ فولت ٢ (V2N)

لتنفيذ توصيلات جديدة، يُرجى اتباع الإرشادات أدناه:

ينبغي التأكد من حماية التركيب باستخدام المنصهر المناسب قبل إتمام التوصيل، والتأكد من تزويده بأسلاك ذات قطاع كبير يكفي لتوفير التغذية اللازمة للجهاز بصورة طبيعية.

اقلب الموقد بحيث يكون السطح الزجاجي مواجهًا لسطح التجهيز، مع الحذر لحماية الزجاج.

افتح الغطاء وفقًا للترتيب التالي:



-فك مسامير مشبك تثبيت الكابل "١"؛

-العثور على الشريطين الجانبيين؛

-وضع رأس المفك المسطح في مقدمة كل شريط "٢" و "٣"، مع الضغط للداخل؛

-إزالة الغطاء.

لإزالة كابل التغذية بالطاقة:

-إزالة المسامير المثبتة للمجموعة الطرفية التي تحوي قضبان التفريع موصلات كابل التغذية؛

-اسحب كابل التغذية للخارج.

الإجراءات المُتبعة لتركيب وصلة جديدة:

-اختيار كابل التغذية بالطاقة طبقًا للتوصيات الواردة في الجدول؛

-تمرير كابل التغذية بالطاقة عبر مشبك التثبيت؛

-تقشير قطعة بطول ١٠ ملم من كل طرف توصيل بالكابل، مع مراعاة الطول اللازم لتوصيل الكابل بالمجموعة الطرفية؛

-- البدء في تثبيت الموصل وفقًا لما هو موضح بالخريطة، وطبقًا لإرشادات التركيب وبمساعدة قضبان التفريع التي استخرجتها في الخطوة الأولى؛

-تثبيت الغطاء؛

-ربط مسامير مشبك تثبيت الكابل.

ملاحظة: ينبغي التأكد من إحكام ربط مسامير لوحة التوصيل الطرفية.

الإجراءات المُتبعة لتركيب وصلة جديدة:

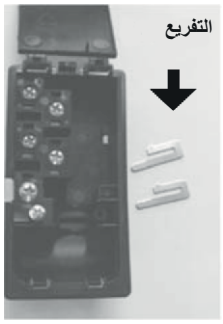
-اختيار كابل التغذية بالطاقة طبقًا للتوصيات الواردة في الجدول؛

-تمرير كابل التغذية بالطاقة عبر مشبك التثبيت؛

-تقشير قطعة بطول ١٠ ملم من كل طرف توصيل بالكابل، مع مراعاة الطول اللازم لتوصيل الكابل بالمجموعة الطرفية؛

-في تثبيت الموصل وفقًا لما هو موضح بالخريطة، وطبقًا لإرشادات التركيب وبمساعدة قضبان التفريع التي استخرجتها في الخطوة الأولى؛

-تثبيت الغطاء؛



-ربط مسامير مشبك تثبيت الكابل.

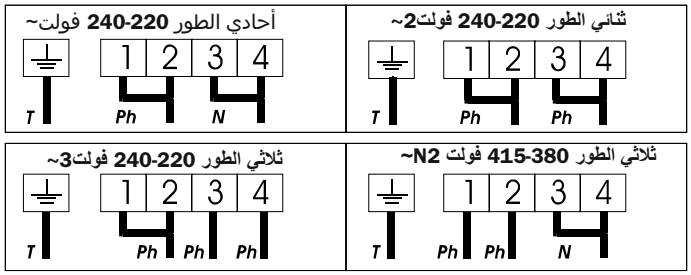
تنبيه:

إذا لزم استبدال كابل التغذية بالطاقة، فينبغي توصيل السلك طبقًا للألوان/الرموز التالية:

أزرق	مُحايد	(N)
بني	مُكهرب (حي)	(L)
أصفر أخضر	الأرضي	⏚

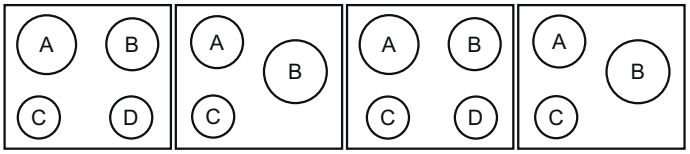
التوصيل إلى المنافذ الطرفية بالمجموعة الطرفية

	المُخطط "1-6	المُخطط "7"
أحادي الطور أو ثنائي الطور 220-240 فولت~		
كابل HO5V2V2F	3 × 2,5 ملم²	3 × 4 ملم²
ثلاثي الطور ٢٢٠-٢٤٠ فولت3~		
كابل HO5V2V2F	4 ×1.5x4 ملم²	4 ×1.5 ملم²
ثلاثي الطور ٣٨٠-٤١٥ فولت2N~		
	4 ×1.5x4 ملم²	4 ×1.5 ملم²

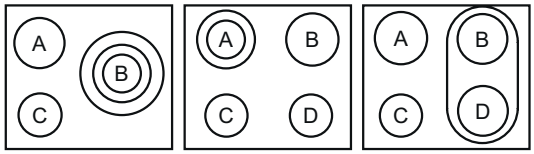


Ph = الطور **N = مُحايد** **T = الأرضي**

4. الوصلات الكهربائية

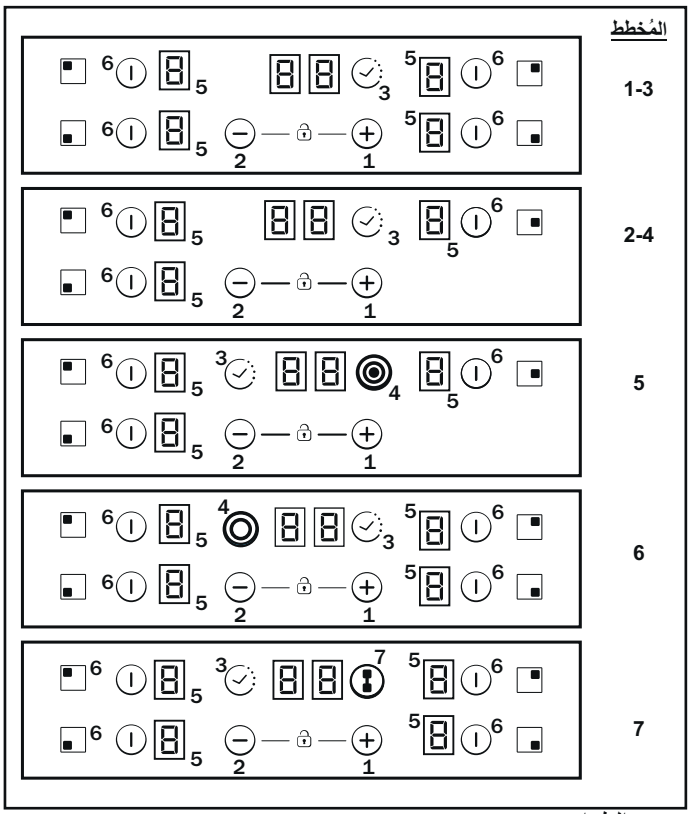


المُخطط 1 المُخطط 2 المُخطط 3 المُخطط 4



المُخطط 5 المُخطط 6 المُخطط 7

	A	B	C	D
المُخطط 1	2300وات	1800وات	1200وات	1200وات
المُخطط 2	1800وات	2500وات	1200وات	_
المُخطط 3	2300وات	1800وات	1200وات	~~1200وات~~
المُخطط 4	1800وات	2500وات	1200وات	
المُخطط 5	1800وات	1050 + 900 + 750وات	1200وات	—
المُخطط 6	1200 + 1000وات	1800وات	1200وات	1200وات
المُخطط 7	1800وات	1800وات	1200وات	1800وات



حسب الطراز

1. "+"

2. "-"

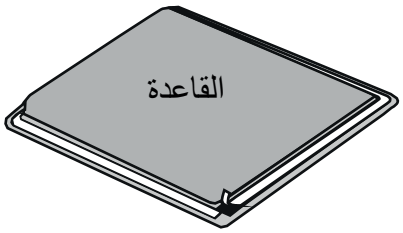
3. المؤقت

4. لمبة شعلة الطهي الإضافية

5. مؤشر برمجة شعلة الطهي

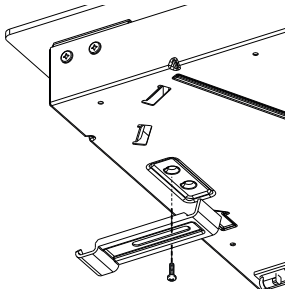
6. اختيار الشعلة

7. الربط (الجسر)

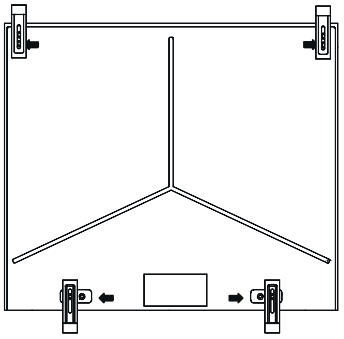


يوّرد هذا الموقد ومعه جوان مانع للتسرب. ويلزم تركيب جوان العزل هذا حول قاعدة الموقد وفقًا للتعليمات، والتأكد من تركيبه بإحكام لتجنب تسرب أي مواد إلى قطع الأثاث المُثبتة للموقد.

التركيب العادي:



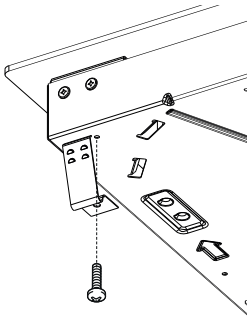
-استخدم مشـــــابك التثبيت الموجودة بحقيبة الكماليات وثبتها بالمســـامير في مواضعها المبينة في القاعدة الســـفلية. (لا تُحكم ربط المســـامير بمشـــابك التثبيت، حيث يلـــزم تأمين تحـــريكها بسهولة)



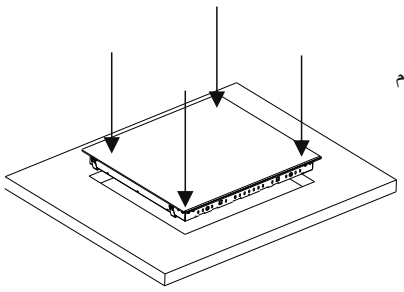
-أدخل الموقد في الوضـع الأوسـط من الفتحة.

-أدر المشابك وأحكم تثبيتها بالكامل.

التركيب السريع: (حسب الطراز)

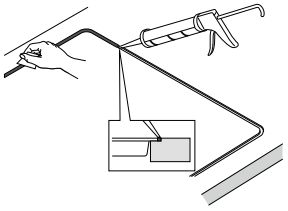


استخدم النوابض الأربعة الموجودة بحقيبة الكماليات، وثبتهم بالمســـامير في القاعدة السفلية كما هو مبين بالصورة.



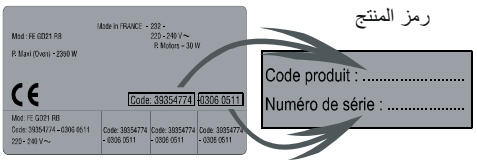
اضبط تمركز الموقد ثم أدخله.
اضغط على جانبي الموقد حتى تمام تثبيته على طول محيطه بالكامل.

التركيب المُسطحبعد



التأكد من ضبط وضع الموقد بصورة صحيحة، ينبغي تعبئة الفراغات بين سطح التجهيز والموقد بمادة السيليكون اللاصقة. ثم اعمل على تنعيم سطح السيليكون بمقشطة أو بأصابعك المبللة بالماء والصابون، قبل جفافه.
لا تستخدم الموقد حتى يجف السيليكون تمامًا.

اللوحة التعريفية (موجودة على السطح السفلي لقاعدة الموقد)



1. تحذيرات عامة

نضمن بوضعنا لعلامة CE على هذا الجهاز أنه مطابق لجميع المتطلبات الأوروبية للسلامة والصحة والبيئة السارية على هذه الفئة من المنتجات.

2 .حماية البيئة

وُسم هذا الجهاز بمطابقته للتوجيه الأوروبي رقم ٢٠١٢/١٩/EU بخصوص نفايات المعدات الكهربائية والإلكترونية (WEEE).

يندرج كل من الملوثات (التي قد يكون لها تأثير سلبي على البيئة) بالإضافة إلى المكونات الرئيسية الصالحة لإعادة الاستخدام تحت تعريف نفايات المعدات الكهربائية والإلكترونية (WEEE). وإنه لمن الضروري أن تخضع نفايات المعدات الكهربائية والإلكترونية لمعالجة خاصة، لضمان إزالة جميع الملوثات واستخلاص جميع المواد الصالحة لإعادة الاستخدام بصورة صحيحة.

يستطيع الأفراد ممارسة دور مهم للغاية لضمان عدم تحول نفايات المعدات الكهربائية والإلكترونية لمشكلة تهدد البيئة؛ لذا فإنه لمن الضروري اتباع بعض القواعد الرئيسية:

- يحظر التخلص من نفايات المعدات الكهربائية والإلكترونية ضمن المخلفات المنزلية الأخرى.
- ينبغي تسليم نفايات المعدات الكهربائية والإلكترونية إلى مراكز التجميع المتخصصة الخاضعة لإدارة البلدية أو إحدى الشركات المُسجلة. توفر بعض الدول خدمات لجمع نفايات المعدات الكهربائية والإلكترونية كبيرة الحجم من المنازل.

وفي بعض الدول الأخرى، يمكنك إعادة جهازك القديم إلى تاجر التجزئة عند شرائك لآخر جديد، حيث يلتزم التاجر باستلامه منك مجانًا أو على حسب الجهاز، طالما كان ذلك الجهاز من فئة تصنيف مطابقة، أو يؤدي ذات وظائف الجهاز الجديد.

3. التركيب

تعتبر عملية تركيب الجهاز داخل المنزل من العمليات المُعقدة، والتي قد يترتب عليها أضرار بالغة تمس سلامة المنتجات أو الممتلكات أو الأفراد، إن لم تُنفذ بصورة صحيحة. ولهذا، ينبغي تنفيذ أعمال التركيب بأيدي فنيين متخصصين ومؤهلين لذلك وفقًا لما تنص عليه اللوائح الفنية.

يتنصل المُصنع من كافة المسؤوليات المترتبة على أي فشل فني يلحق بالجهاز، نتيجة لتجاهل هذه النصائح، وقام بتركيب الجهاز شخص غير مؤهل، سواء تسبب ذلك في إتلاف أي منتجات أو ممتلكات أو إلحاق أي أذى بالأشخاص أو الحيوانات أو لم يتسبب في ذلك.

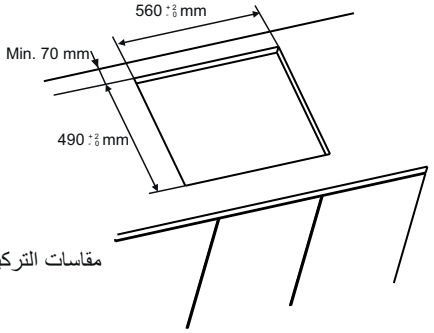
يُرجى التأكد من عدم وجود أي تلف بالجهاز بعد فك تغليفه، وإلا فبادر بالاتصال بالتاجر أو خدمات ما بعد البيع التابعة للمُصّنع.

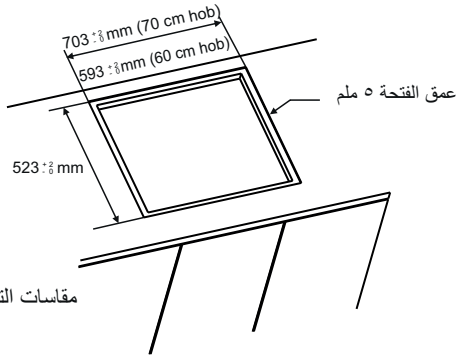
ينبغي التأكد من صنع جميع قطع الأثاث المُثبت بها الجهاز أو الموجودة بالقرب منه، من مواد تتحمل درجات الحرارة المرتفعة (١٠٠ درجة مئوية على الأقل).

بالإضافة إلى استخدام مادة لصق فائقة المقاومة لتثبيت أي ديكورات.

يمكن تثبيت هذا الجهاز قطعة أثاث مدمجة إما في الوضع "القياسي" أو "المسطح".

ينبغي أن يتراوح سمك سطح التجهيز بين ٢٥ إلى ٤٥ ملم.

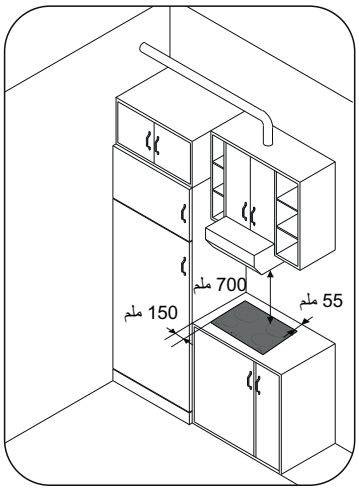




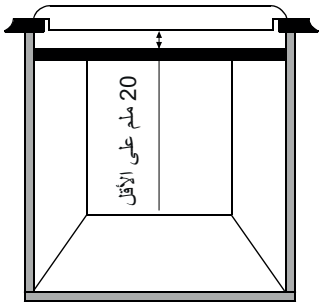
ملاحظة: تتطابق قياسات الأبعاد الداخلية مع وضع التركيب القياسي

ننصح بترك مسافة لا تقل عن ٥٥ ملم بين الموقد والجدار الخلفي، و١٥٠ ملم على الأقل بين الموقد وما على جانبيه من جدران أو قطع أثاث رأسية. وفي حالة وجود أي قطع أثاث أعلى الموقد، فينبغي ألا تقل المسافة الفاصلة بينهما عن ٧٠٠ ملم.

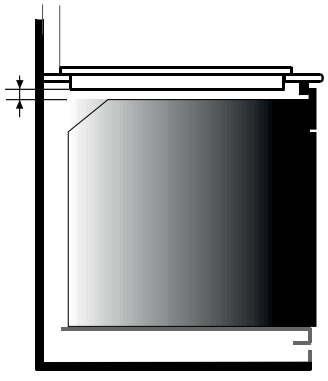
عند تركيب مدخنة أعلى الموقد، يُرجى الرجوع إلى متطلبات التركيب الخاصة بالمدخنة، وينبغي ألا تقل المسافة الفاصلة بين الموقد والمدخنة عن ٧٠٠ ملم.



إذا كانت القاعدة السفلية للموقد بالقرب من مساحة تستخدم بصفة طبيعية لأعمال التنظيف أو غيرها، يتحتم تركيب سطح فاصل على بعد ٢٠ ملم أسفل السطح السفلي للموقد.



عند تركيب فرن أسفل الموقد، يتحتم تركيب سطح فاصل، على ألا تقل المسافة الفاصلة بين السطح السفلي للموقد والفرن عن ١٠ ملم. ويحظر تركيب فرن غير مُبرّد أسفل هذا الموقد، مع ضرورة الامتثال لمتطلبات تركيب الفرن الخاصة به.



ننصح بالاحتفاظ بدليل الإرشادات هذا للرجوع إليه في أعمال التركيب والاستخدام لاحقًا، وقبل تركيب الموقد، عليك تسجيل رقمه التسلسلي حال حاجتك للحصول على المساعدة من خدمات ما بعد البيع.
تحذير: يصبح هذا الجهاز ومكوناته الملموسة ساخنة للغاية أثناء استخدامه. لذا ينبغي الحرص لتجنب ملامسة الأجزاء الساخنة. يتحتم إبعاد الأطفال أقل من ٨ سنوات من العمر عن الجهاز، ما لم يكن استخدامهم له تحت رقابة يقظة ولصيقة.
تحذير: يحظر استخدام أي واقيات لجهاز الطهي سوى التي صممها أو أوصى بها مصنع الجهاز في هذا الدليل أو استخدام الواقيات المرفقة بالجهاز عند شرائه لضمان الاستخدام المناسب. إذا أن استخدام الواقيات غير المناسبة قد يتسبب في الحوادث.
تحذير: قد يكون طهي الأطعمة بالزيت أو الشحوم خطرًا للغاية وقد يتسبب في نشوب حريق، إذا تم دون رقابة. لا تحاول مطلقًا إطفاء الحرائق بالماء، ولكن بادر بإيقاف تشغيل الجهاز ثم غطِ اللهب، على سبيل المثال: باستخدام غطاء أو بطانية الحريق.
تحذير: خطر نشوب حريق: لا تخزن أي أجسام أعلى سطح الطهي.
تحذير: إذا تشقق السطح، فتجنب لمس الزجاج، وبادر بإيقاف تشغيل الجهاز لتفادي خطر التعرض للصعق بالكهرباء.
يمكن للأطفال ممن هم في عمر ٨ سنوات فأكبر، وكذلك ذوي الإعاقات البدنية أو الحسية أو الذهنية أو من لا يتمتعون بسابق خبرة أو معرفة، استخدام هذا الجهاز بشرط خضوعهم لإشراف وتوجيه خاص باستخدام هذا الجهاز بطريقة آمنة، واستيعابهم للمخاطر المصاحبة لاستخدامه.
ينبغي أن يخضع الأطفال للإشراف لضمان عدم استخدامهم لهذا الجهاز في اللعب. يحظر على الأطفال تنظيف أو صيانة هذا الجهاز إلا تحت إشراف.
تنبيه: يتحتم إتمام عملية الطهي تحت إشراف مباشر. ويتحتم متابعة الإشراف بصفة مستمرة على عمليات الطهي قصيرة الأمد.
ننصح بشدة بإبعاد الأطفال عن شعلات الطهي أثناء تشغيلها، أو عند إطفائها، طالما ظل مؤشر وجود الحرارة المتبقية يعمل، وذلك بغية وقايتهم من التعرض لمخاطر الحروق الشديدة.
لم يُصمم هذا الجهاز ليعمل باستخدام مؤقت خارجي أو أنظمة التحكم عن بعد.
تجنب التحديق في شعلات مصابيح الهالوجين بالجهاز أثناء تواجدك بالقرب من الجهاز.
ينبغي توصيل القابس بكابل تغذية قادر على تحمل جهد وتيار وحمل الجهاز الموضح على الملصق التعريفي، مع ضرورة توفر وصلة تأريض. ينبغي أن يكون المقبس مناسبًا للحمل الموضح على الملصق التعريفي، ويتحتم توفر وصلة تأريض متصلة وتعمل. وصلة التأريض هي الوصلة ذات اللونين الأصفر والأخضر. ينبغي أن يقوم بهذه العملية فني مؤهل ومتخصص. في حالة عدم التوافق بين المقبس وقابس الجهاز، عليك مطالبة الكهربائي المتخصص بتغيير المقبس وتبديله بآخر من نوع مناسب. يتحتم أن يتوافق كل من المقبس والقابس مع المعايير الحالية السارية في دولة الاستخدام.
كما يمكن التوصيل بمصدر الطاقة عن طريق استخدام قاطع متعدد الأقطاب بين الجهاز ومصدر الطاقة القادر على تحمل أقصى حمل متصل، على أن يكون متوافقًا مع القوانين الحالية.
ينبغي عدم فصل كابل التأريض ذي اللونين الأصفر والأخضر بواسطة القاطع. ينبغي أن يسهل الوصول إلى القابس أو القاطع متعدد الأقطاب بعد تمام تركيب الجهاز.
يمكن إتمام الفصل عن طريق توفير مقبس يسهل الوصول إليه أو عن طريق تركيب مفتاح بتوصيلات دائمة مطابقة لقواعد التوصيل.
إذا تعرض كابل التغذية للتلف، يتحتم استبداله بمعرفة المُصنِّع، أو وكيل خدماته أو بمعرفة فنيين مؤهلين لذلك تفاديًا لأي مخاطر. ينبغي أن يكون موصّل التأريض (أصفر-أخضر) أطول بمقدار ١٠ ملم من جهة المجموعة الطرفية. ينبغي أن يكون قطاع الموصلات الداخلية مناسبًا لتحمل الطاقة التي يمتصها الموقد (المذكورة على الملصق التعريفي).
يتحتم أن يكون كابل الطاقة من النوع HO5V2V2-F.
يحظر وضع أي أجسام معدنية كالسكاكين أو الشوك أو الملاعق أو الأغطية على سطح الموقد. حيث إنها قد تصبح ساخنة.
يحظر وضع رقائق الألومنيوم والأواني البلاستيكية على شعلات التسخين.
ننصح بتنظيف سطح الموقد بعد كل مرة استخدام حتى لا تتراكم عليه الأوساخ والشحوم. لأنه عند تركها، تتعرض للاحتراق عند إعادة استخدام الموقد، مسببة انبعاث الدخان والروائح الكريهة، فضلاً عن مخاطر تسببها في إشعال الحريق.
يحظر نهائيًا استخدام البخار أو بخاخات الضغط المرتفع في تنظيف الجهاز.
تجنب لمس الشعلات أثناء التشغيل ولفترة بعد ذلك.
يحظر نهائيًا طهي الطعام مباشرة على السطح الزجاجي للموقد.
ننصح باستخدام أواني الطهي المناسبة دائمًا.
ينبغي وضع الأواني دائمًا على منتصف الوحدة التي تستخدمها في الطهي. تجنب وضع أي شيء أعلى لوحة التحكم.
تجنب استخدام الموقد كسطح للتجهيز.
تجنب استخدام الموقد كسطح للتقطيع.
يحظر وضع أي أجسام ثقيلة أعلى الموقد، حيث قد يؤدي سقوطها على الموقد إلى إتلافه.
يحظر استخدام الموقد لتخزين أي أجسام.
لا تسحب أواني الطهي أعلى سطح الموقد.

1. إرشادات السلامة ٣
2. ١١. تحذيرات عامة ٥
3. ٢٢. حماية البيئة ٥
4. ٣٣. التركيب ٥
5. ٤٤. الوصلات الكهربائية ٦
6. ٥٥. نصيحة بخصوص أواني الطهي المستخدمة مع الموقد ٨
7. ٦٦. الاستخدام ٨
8. ٧٧. التنظيف والصيانة ١٠
9. ٨٨. حل المشكلات ١١
10. ٩٩. العناية اللاحقة ١١

12.2017 • REV:0 • 42826238

المواقد

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 con sumption, without prejudice to the characteri stics 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 brožuře. Vyhrazujeme si právo provádět úpravy produktů podle potřeby, včetně oblasti 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 szükség szerinti módosításának jogát, beleértve a fogyasztói érdekek által megkövetelt, a biztonsági és működési jellemzőket nem befolyásoló módosításokat.

PL

Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiekolwiek 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 broşură. Ne rezervăm dreptul de a modifica produsele dacă este necesar, inclusiv privind consumul, fără a influenţa caracteristicile referitoare la siguranţă sau funcţionare.

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.