

WS68IQ8CCXT/E

BG *БЪЛГАРСКИ*

Ръководство за здраве и безопасност	3
Бързо ръководство	5
Ръководство за инсталиране	67

CS *ČEŠTINA*

Příručka pro zdraví a bezpečnost	19
Rychlý průvodce	21
Průvodce instalací	67

ET *EESTI*

Tervise ja ohutuse juhend	35
Kiirjuhend	37
Paigaldusjuhend	67

HU *MAGYAR*

Egészségügyi és biztonsági utasítások	51
Gyors útmutató	53
Telepítési útmutató	67

УКАЗАНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

ВАЖНО Е ДА ГИ ПРОЧЕТЕТЕ И ДА ГИ

СПАЗВАТЕ

Преди използването на уреда прочетете внимателно тези указания за безопасност. Дръжте ги на удобно място за бъдещи справки.

В тези указания и на самия уред са представени важни предупреждения за безопасността, които трябва да се прочетат и да се съблюдават винаги. Производителят отказва всякаква отговорност при неспазване на тези указания за безопасността, във връзка с неподходяща употреба на уреда или неправилна настройка на органите за управление.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уредът и откритите му части се нагорещават по време на работа. Внимавайте да не докосвате нагревателните елементи. Децата под 8-годишна възраст трябва да се пазят далеч от уреда, ако не се наблюдават непрекъснато.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Ако повърхността на плота за готвене е напукана, не използвайте уреда - опасност от електрически удар.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Опасност от пожар: Не съхранявайте предмети по повърхностите предназначени за готвене.

⚠ **ВНИМАНИЕ:** Процесът на готвене трябва да се наблюдава. Краткотрайните процеси на готвене трябва да се наблюдават постоянно.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Готвенето на храни с мазнина или олио на плота без наблюдение може да се окаже опасно и да доведе до пожар. НИКОГА не се опитвайте да изгасите пожар с вода. Вместо това изключете уреда и покрийте пламъка, напр. с капак или противопожарно одеяло.

⚠ Не използвайте плота като работен плот или поставка.

Пазете дрехите и други запалими материали далеч от уреда, докато всички негови компоненти изстинат напълно - опасност от пожар.

⚠ Много малки деца (0-3 год.) трябва да стоят далеч от уреда. Малки деца (3-8 год.) трябва да стоят далеч от уреда, освен ако не са под постоянно наблюдение. Този уред може да се използва от деца на 8 години и по-големи, както и от лица с ограничени физически, сетивни или умствени възможности или с недостатъчен опит и познания само ако са под надзор или са им дадени инструкции за употребата на уреда по безопасен начин и разбират възможните опасности. Децата не трябва да си играят с уреда. Почистването и поддръжката от потребителя не трябва да се извършва от деца без надзор.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уредът и откритите му части се нагорещават по време на работа. Внимавайте да

не докосвате нагревателните елементи. Децата под 8-годишна възраст трябва да стоят далеч от уреда, освен ако не се наблюдават непрекъснато

⚠ Никога не оставяйте уреда без наблюдение по време на сушене на храни. Ако уредът е подходящ за използване на сонда, използвайте само температурна сонда, препоръчана за тази фурна - има опасност от пожар.

⚠ Пазете дрехите и други запалими материали далеч от уреда, докато всички негови компоненти изстинат напълно - има опасност от пожар. Винаги внимавайте, когато пригответе храни, богати на мазнини, масло или с добавка на алкохол - има опасност от пожар. Използвайте ръкавици за фурна, за да изваждате тигани и принадлежности. Когато готвенето приключи, отворете внимателно вратичката и оставете горещия въздух или парата да излязат, преди да бръкнете във фурната - има опасност от изгаряния. Не закривайте отворите за горещ въздух от предната страна на фурната - има опасност от пожар.

⚠ Внимавайте, когато вратичката на фурната е в отворено или долно положение, за да избегнете удар по нея.

ПОЗВОЛЕНА УПОТРЕБА

⚠ **ВНИМАНИЕ:** Уредът не е предназначен да се използва с външен таймер или с отделна система с дистанционно управление.

⚠ Този уред е предназначен за употреба в домашни условия и подобни приложения, като: кухни за служители в магазини, офиси и други работни среди; в стопанства; от клиенти в хотели, мотели и други места за настаняване.

⚠ Не е позволено използване за никакви други цели (например за отопление на помещения).

⚠ Този уред не е предназначен за професионална употреба. Не използвайте този уред на открито.

⚠ Не съхранявайте избухливи или запалими вещества (напр. кутии с бензин или аерозол) във или в близост до уреда - има опасност от пожар.

МОНТИРАНЕ

⚠ Боравенето и монтажът на уреда трябва да се извършват от две или повече лица - има опасност от нараняване. Използвайте предпазни ръкавици при разопаковането и монтажа - има опасност от порязвания.

⚠ Монтирането, включително подаването на вода (ако е приложимо) и електрическото свързване и ремонтните дейности трябва да се извършват от квалифициран техник. Не поправяйте и не подменяйте части от уреда, ако това не е изрично посочено в ръководството на потребителя. Пазете децата далеч от мястото, където се извършва монтажът. След като разопаковате уреда, проверете дали не е повреден по време на транспортирането. При проблеми се обърнете към търговския представител или към най-близкия сервиз за следпродажбено

обслужване. След монтажа всички отпадъци от опаковките (пластмаса, стиропор и др.) трябва да се съхраняват далеч от обсега на деца – съществува опасност от задушаване. Уредът трябва да бъде изключен от захранването преди монтажа – има опасност от електрически удар.

По време на монтажа внимавайте уредът да не повреди захранващия кабел – има опасност от електрически удар. Активирайте уреда едва след завършване на инсталирането.

Не изваждайте уреда от основата му от полистиролова пяна, докато не започне монтирането.

⚠ Не монтирайте уреда зад декоративна врата – има опасност от пожар.



ако уредът се поставя върху основа, тя трябва да бъде нивелирана и закрепена за стената с предоставената задържаща верига, за да не се изплъзне уредът от основата.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: За да не се преобърне уредът, трябва да се монтира предоставената задържаща верига. Вижте инструкциите за нейното монтиране.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ОТНОСНО ЕЛЕКТРОЗАХРАНВАНЕТО

⚠ Табелката с данни се намира на предния ръб на фурната (вижда се при отворена вратичка).

⚠ Трябва да е възможно уредът да се изключи от захранването чрез изваждане на щепсела, ако е достъпен, или чрез достъпен многополюсен преключвател, монтиран след контакта, както и уредът да е заземен в съответствие с националните стандарти за електрическа безопасност.

⚠ Не използвайте удължители, разклонители с няколко гнезда или адаптери. След инсталирането електрическите компоненти трябва да бъдат достъпни за потребителя. Не използвайте уреда, когато сте с мокри или боси крака. Не използвайте този уред, ако захранващият му кабел или щепсел е повреден, ако не работи правилно или ако е бил повреден или е паднал.

⚠ Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да се смени от производителя, негов сервизен агент или лице с аналогична квалификация, за да се избегне опасна ситуация, например електрически удар.

⚠ В случай че се налага смяна на захранващия кабел, свържете се с оторизиран сервизен център.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уверете се, че уредът е изключен преди смяна на крушката за избягване на възможността от токов удар.

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Преди извършване на каквато и да било дейност по поддръжката на уреда, се уверете, че той е изключен и не е свързан към захранването; никога не използвайте уреди за почистване с пара – има опасност от електрически удар.


⚠ Не използвайте груби абразивни почистващи препарати или остри метални стъргалки за почистване на стъклото на вратичката, тъй като те могат да надраскат повърхността, което може да доведе до счупване на стъклото.

⚠ Не използвайте абразивни или корозивни препарати, препарати на хлорна основа или стоманена вълна.

⚠ Уверете се, че уредът се е охладил, преди да го почиствате или извършвате поддръжка. – опасност от изгаряния.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Изключете уреда, преди да смените лампата – има опасност от електрически удар.

ИЗХВЪРЛЯНЕ НА ОПАКОВЪЧНИТЕ МАТЕРИАЛИ

Опаковъчният материал е 100% годен за рециклиране и е маркиран със символа за рециклиране . Различните части от опаковката трябва да бъдат изхвърлени отговорно и в съответствие с наредбите на местните органи за изхвърляне на отпадъци.


ИЗХВЪРЛЯНЕ НА ЕЛЕКТРОУРЕДИ

Този уред е произведен с материали, годни за рециклиране или за повторно използване.

При изхвърлянето му спазвайте местните разпоредби за изхвърляне на отпадъци.

За допълнителна информация относно обработката, възстановяването и рециклирането на домакински електрически уреди, се свържете с местните власти, фирмата, предоставяща услугата за събиране на битови отпадъци или магазина, от който сте закупили домакинския уред. Този домакински уред е маркиран в съответствие с Европейската директива 2012/19/EU, Излязло от употреба електрическо и електронно оборудване (WEEE) и с изискванията за излязло от употреба електрическо и електронно оборудване 2013 (с изменения).

Като гарантирате правилното изхвърляне на този продукт, ще допринесете за предпазване от негативните последици за околната среда и човешкото здраве.

Символът  поставен на изделието или придружаващите документи показва, че това изделие не бива да се третира като битов отпадък, а трябва да се предаде в специализиран пункт за рециклиране на електрическо и електронно оборудване.

СЪВЕТИ ЗА ИКОНОМИЯ НА ЕНЕРГИЯ

Загрявайте предварително фурната само ако това е указано в готварската таблица или във Вашата рецепта. Използвайте тъмни лакирани или емайлирани форми за печене, тъй като те поглъщат топлината по-добре.

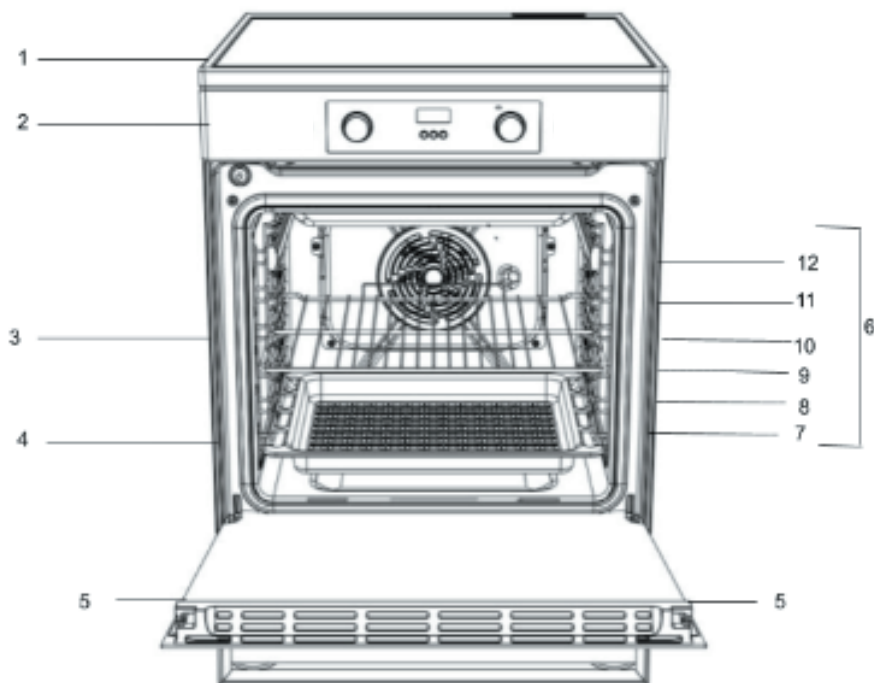
ДЕКЛАРАЦИИ ЗА СЪОТВЕТСТВИЕ

Този уред отговаря на: Изисквания за екодизайн на Европейския регламент 66/2014; Регламент за енергийно обозначение 65/2014; Регламенти за екодизайн за енергийни продукти и енергийна информация (изменение) (напускане на ЕС) 2019, в съответствие с Европейски стандарт EN 60350-1.

Този уред отговаря на изискванията за екодизайн на Европейски регламент 66/2014 и Регламенти за екодизайн за енергийни продукти и енергийна информация (изменение) (ЕС изход) 2019, в съответствие с Европейски стандарт EN 60350-2.

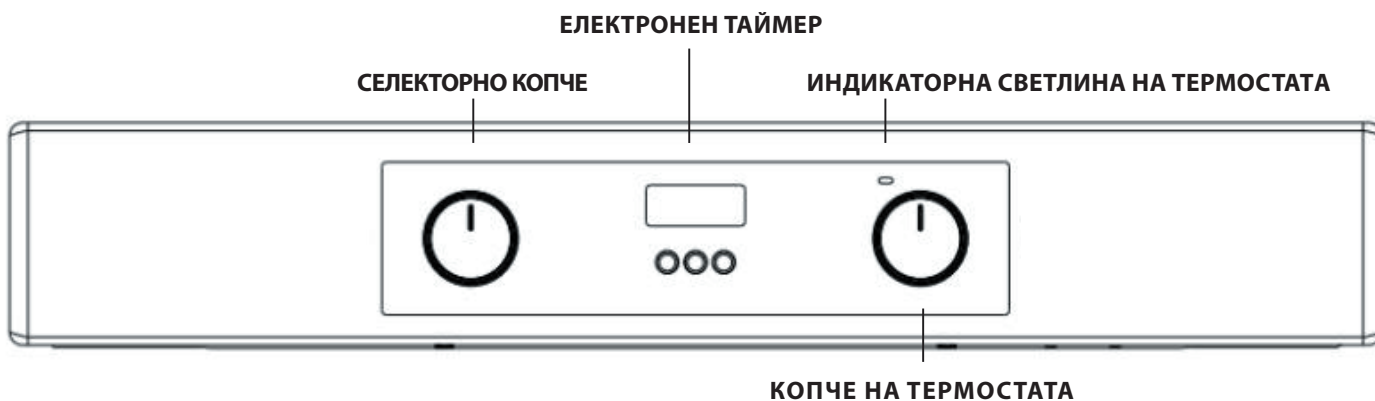


ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

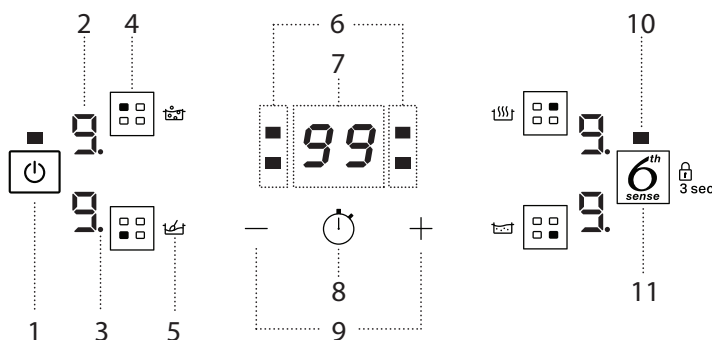


1. Стъклокерамична плоча за готвене
2. Контролен панел
3. Телен рафт
4. Табла
5. Вратичка
6. Направляващи релси за плъзгащите се рафтове
7. позиция 1
8. позиция 2
9. позиция 3
10. позиция 4
11. позиция 5
12. позиция 6

ПАНЕЛ ЗА УПРАВЛЕНИЕ



ПАНЕЛ ЗА УПРАВЛЕНИЕ



1. Бутон за Включване/Изключване
2. Избрано ниво на мощността
3. Индикатор за избор на зона
4. Бутон за избиране на зона на готвене
5. Икона за специална функция

6. Индикатори за таймер, активен за избраната зона
7. Индикатор за продължителността на готвене
8. Бутон за активиране на таймера

9. Бутони за регулиране на мощността и продължителността на готвенето
10. Сигнална светлина за включена функция
11. Бутон 6th Sense/Блокиране на панела за управление – 3 секунди

Преди да работите с Вашия нов домакински уред, моля, прочетете внимателно тази брошура с указания. Тя съдържа важна информация относно безопасното инсталиране и използване на уреда.

Моля, запазете тези указания за работа за бъдещи справки. Уверете се, че указанията се съхраняват с уреда, ако той бъде продаден, подарен или преместен. Уредът трябва да бъде монтиран от квалифициран специалист съгласно предоставените инструкции.

Всички необходими настройки или поддръжка трябва да се извършват, след изключване на уреда от електрическото захранване.

Поставяне на място и нивелиране

Възможно е уредът да се монтира до шкафове, чиято височина не надвишава тази на повърхността на плота.

Тази готварска печка трябва да се инсталира направо на пода. Не инсталирайте тази готварска печка на каквато и да е изкуствена основа.

Уверете се, че стената в контакт с гърба на уреда е направена от незапалим, термоустойчив материал (Т 90°C).

Важно: Не инсталирайте този уред в близост до вратата или други средства за достъп, за да сведете до минимум вероятността хора, използващи вратата, да се докоснат до съдове на повърхността на плота

Уредът не трябва да се монтира зад декоративна врата, за да се избегне прегряване

Този уред не трябва да се поставя на платформа.

Тази готварска печка е проектирана за поставяне между кухненски шкафове, намиращи се на разстояние 600 mm един от друг. Пространството от двете страни трябва само да е достатъчно, за да позволи изтегляне на готварската печка за сервизно обслужване. Тя може да бъде използвана с шкафове от едната или от двете страни, както и в ъглово положение. Може да се използва и самостоятелно (без шкафове до нея).

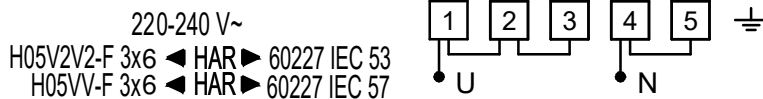
Съседните странични стени, които излизат над нивото на плота, не трябва да са по-близо от 150 mm до готварската печка и трябва да бъдат защитени с термоустойчив материал. Всяка надвиснала повърхност или аспиратор не трябва да е по-близо от 650 mm.

- Готварската печка може да бъде поставена в кухня, кухня-трапезария или всекидневна, но не и в баня или душ кабина.
- Аспираторите трябва да се монтират според изискванията в наръчника за аспиратора.
- Стената, опираща в задната част на готварската печка, трябва да бъде от огнеупорен материал.
- Готварската печка е снабдена с предпазна верига, която трябва да бъде прикрепена към кука, закрепена към стената зад уреда.
- уреда.

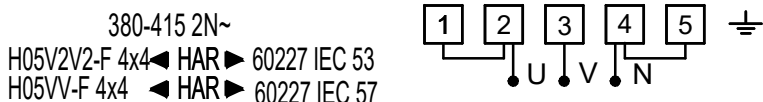
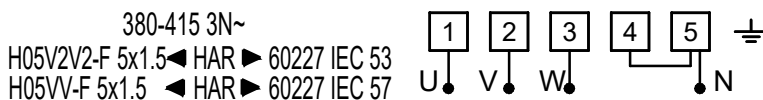
Свързване към електрическата мрежа

Фурните с трижилен кабел за мрежово захранване са проектирани за работа с променливо напрежение с мрежовата честота и напрежение, указани на табелката с данни (на дъното на пулта за управление на фурната). Заземяващият проводник на кабела е жълто - зеленото жило.

Основно свързване към електрозахранването



алтернативни опции за захранване

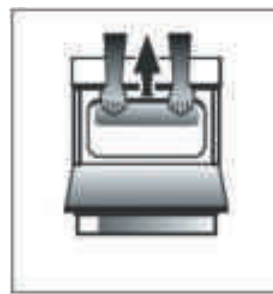


Свързване на захранващия кабел към мрежата

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Тази операция трябва да се извърши от квалифициран техник

Преди да преместите готварската печка, проверете дали е изстинала и я изключете от панела ѝ за управление. Придвижването на Вашата печка се извършва най-лесно чрез повдигане на предницата, както следва:

Преместване на готварската печка



Фиг. А

Отворете вратата на скарата достатъчно, за да позволите удобно захващане на долния преден ръб на горната стена на фурната, като избягвате всякакви елементи на скарата. (ФИГ.А)

Внимавайте при местене на готварската печка, тъй като е тежка. Внимавайте да не повредите подовото покритие.

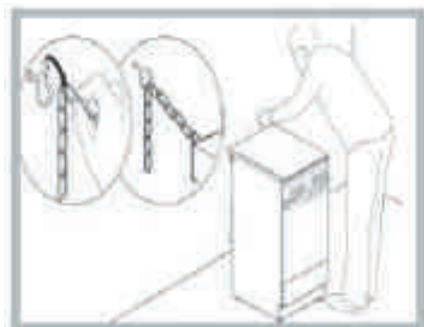
Следните инструкции трябва да бъдат прочетени от квалифициран техник, за да се гарантира, че уредът е инсталиран, регулиран и технически обслужван правилно в съответствие с действащите разпоредби.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ: ТОЗИ УРЕД ТРЯБВА ДА БЪДЕ ЗАЗЕМЕН.

Готварската печка трябва да бъде свързана към електрическата мрежа чрез превключваем (двуполюсен) контакт за готварска печка, правилно защитен със стопяем предпазител с ампераж, съответстващ на посочения на табелката с данни на готварската печка. Цялото електрическо окабеляване от консуматора до готварската печка, през превключваемия двуполюсен контакт за готварска печка, трябва да бъде от приемлив тип и номинален ток, както е посочено по-горе. Захранващият кабел трябва да бъде разположен така, че никога да не достига температура с 50°C по-висока от стайната температура. Кабелът трябва да бъде прокаран далеч от задните отдушници.

Предпазна верига



За да предотвратите случайно преобръщане на уреда, например от катерене на дете върху вратата на фурната, предоставената предпазна верига ТРЯБВА да бъде монтирана!

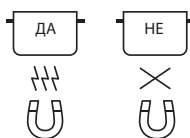
Готварската печка е снабдена с предпазна верига, която се фиксира с помощта на винт (не се доставя с готварската печка) към стената зад уреда, на същата височина, на която е закрепена веригата към уреда.

Изберете винта и дюбела за винта според вида на материала на стената зад уреда. Ако главата на винта е с диаметър, по-малък от 9 mm, трябва да се използва шайба. При бетонна стена е необходим винт с диаметър най-малко 8 mm и дължина 60 mm.

Уверете се, че веригата е закрепена към задната стена на готварската печка и към стената, както е показано на фигурата, така че след монтажа да е опъната и успоредна на линията на нивото на земята.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

ТЕНДЖЕРИ И ТИГАНИ



Използвайте само тенджери и тигани направени от феромагнитен материал, които са подходящи за използване с индукционни котлони:

- емайлирана стомана
- чугун
- специални тенджери и тигани от неръждаема стомана, подходяща за индукционно готвене

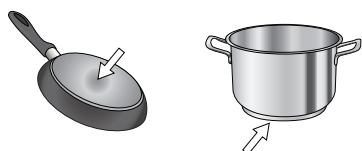
За да определите дали даден тиган е подходящ, проверете за символа който (обикновено е щанцован на дъното). Може да използвате магнит, за да проверите дали съдът е от феромагнитни материали.

Качеството и структурата на дъното на тенджерата може да промени цялостното готвене. Някои означения за диаметъра на дъното не съответстват на действителния диаметър на феромагнитната повърхност.

Някои тенджери и тигани имат дъно, което е само частично от феромагнитен материал, а останалите части са от друг материал, който не е подходящ за индукционно готвене. Тези зони могат да се нагреят до различна степен или до по-ниска температура. В някои случаи, където дъното е изработено основно от неферомагнитни материали, котлонът би могъл да не разпознае тенджерата и затова да не включи зоната за готвене.



За осигуряване на максимална ефективност използвайте само тенджери и тигани с плоско дъно, което осигурява равномерно разпределение на топлината. Ако дъното не е равно, това ще повлияе на мощността и топлопроводимостта.



УПОТРЕБА ЗА ПРЪВ ПЪТ

УПРАВЛЕНИЕ НА МОЩНОСТТА

В момента на покупката плочата е настроена на максимално възможната мощност. Регулирайте настройката съгласно параметрите на електрическата мрежа в дома Ви, както е описано в следващия раздел.

ЗАБЕЛЕЖКА: В зависимост от мощността, избрана за плота за готвене, някои от нивата на мощност и функциите на зоната за готвене (напр. варене или бързо претопляне) могат да бъдат автоматично ограничени, за да не бъдат превишавани избраните гранични стойности.

Настройване на мощността на плота:

След като включите уреда към мрежовото захранване, имате на разположение 60 секунди, през които можете да настроите нивото на мощността.

Натиснете и задръжте за най-малко 3 секунди бутон „+“. Дисплеят показва PL.

Потвърдете, като натиснете .

С помощта на бутони „+“ и „-“ изберете желаното ниво на мощност. Показваните на дисплея нива на мощност са следните: 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7,2 kW (*). Потвърдете, като натиснете .

Избраната максимална мощност се запазва дори и след прекъсване на електрическото захранване.

За да промените максималната мощност, изключете уреда от електрическата мрежа, изчакайте поне 60 секунди, включете го отново и изпълнете описаните по-горе стъпки.

При грешка по време на настройването на екрана се извежда символът EE и се подава звуков сигнал. Ако това се случи, повторете процедурата. Ако грешката не изчезне, обадете се в сервиза за поддръжка.

(*) - Максималната отдавана мощност ще бъде 6,0 kW според техническите характеристики на уреда.

Празни съдове или съдове с тънко дъно

Не поставяйте празни тенджери или тигани, когато плотът е включен. Плотът има вградена система за безопасност, която постоянно следи температурата, като активира функцията за автоматично изключване при откриване на високи температури. При нагряване на празни съдове или съдове с тънко дъно температурата може да се повиши твърде бързо и функцията за автоматично изключване да не успее да сработи навреме, което ще доведе до повреда на съда или повърхността на плота. В такъв случай не пипайте нищо и изчакайте всичко да се охлади.

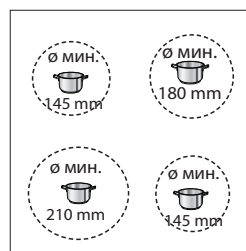
Ако се появи съобщение за грешка, свържете се със сервизния център.

Минимален диаметър на дъното на съда за различните нагревателни зони

За да се гарантира правилната работа на плота, използвайте тенджери с подходящ минимален диаметър (вижте рисунката по-долу).

Винаги използвайте зоната за готвене, която съответства най-добре на минималния диаметър на дъното на тенджерата.

Поставете готварския съд, като се уверите, че е добре центриран върху използваната зона за готвене. Не се препоръчва използването на готварски тенджери, чието дъно превишава обиколката на използваната зона за готвене.



АДАПТЕР ЗА ТЕНДЖЕРИ И ТИГАНИ, КОИТО НЕ СА ПОДХОДЯЩИ ЗА ИНДУКЦИЯ

С помощта на тази принадлежност може да използвате тенджери и тигани, които не са подходящи за индукционни плотове. Важно е да имате предвид, че използването на адаптера оказва влияние върху ефективността и следователно времето, необходимо за затопляне на храната. Използването на адаптера може да бъде ограничено, защото температурата, до която се нагрява неговата повърхност, зависи до голяма степен от използваната тенджера или тиган, от това, колко плоско е дъното му и от типа на храната, която се приготвя. Използването на тенджерата или тиган с по-малък диаметър от диска на адаптера може да доведе до натрупване на топлина, която не се предава на тенджерата или тигана и това би могло да доведе до почерняване както на плота, така и на диска. Съобразете диаметъра на Вашите тенджери/тигани и котлона с диаметъра на адаптера.

ВКЛЮЧВАНЕ/ИЗКЛЮЧВАНЕ НА ЗВУКОВИЯ СИГНАЛ

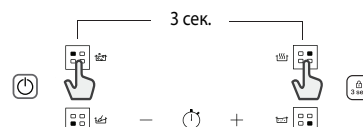
Включване/изключване на звуковия сигнал:

- Свържете котлона към захранването;
- Изчакайте последователността на включване;
- В рамките на 60 секунди натиснете бутоните „+“ и едновременно за най-малко 5 секунди.

ДЕМОНСТРАЦИОНЕН РЕЖИМ (изключено е повторното нагряване; вижте раздела за откриване и отстраняване на неизправности)

За включване и изключване на демонстрационния режим:

- Свържете котлона към захранването;
- Изчакайте последователността на включване;
- В рамките на 60 секунди натиснете едновременно бутоните за избиране на зона за готвене горе вляво и горе вдясно за най-малко 3 секунди (както е показано по-долу);
- На дисплея ще се покаже DE.



ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА



ВКЛЮЧВАНЕ/ИЗКЛЮЧВАНЕ НА ГОТВАРСКИЯ ПЛОТ

За да включите готварския плот, натиснете бутона за включване в продължение на около 1 секунда.

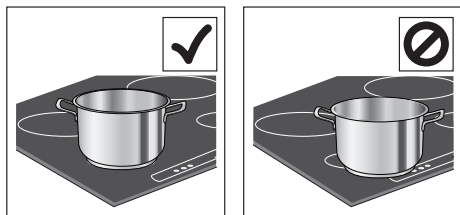
За да изключите плота, натиснете отново същия бутон - изключват се всички зони за готвене.

РАЗПОЛАГАНЕ НА СЪДОВЕТЕ

Намерете желаната зона за готвене, като се ориентирате по символите за разположение. Съдът не трябва да покрива символите на панела за управление.

Моля имайте предвид: В зоните за готвене близо до панела за управление е препоръчително да държите тенджерите и тиганите в очертанията на зоните (като се съобразявате както с дъното на тигана, така и с горната му периферия, тъй като тя обикновено е по-голяма).

Това не позволява прекомерно нагряване на клавиатурата. Когато печете на грила или пържите, моля, използвайте задните зони за готвене, когато е възможно.



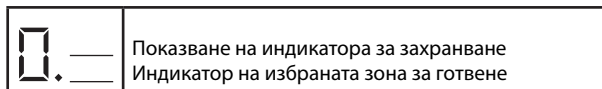
ВКЛЮЧВАНЕ/ИЗКЛЮЧВАНЕ НА НАГРЕВАТЕЛНИТЕ ЗОНИ И РЕГУЛИРАНЕ НА МОЩНОСТТА

Включване на нагревателна зона:

Изберете предварително избраната зона за готвене, като натиснете бутона за избиране на съответната зона. Дисплеят ще покаже ниво "0".

Всяка зона за готвене има различни нива на мощност, които могат да бъдат регулирани посредством бутоните "+" / "-" от минималното ниво 1 до максимум 9.

Някои зони за готвене разполагат с функция за бързо кипване (с повишена мощност), изобразявана на дисплея с буквата P.



ИНДИКАТОРИ



ОСТАТЪЧНА ТОПЛИНА

Ако дисплеят показва „Н“, това означава, че зоната за готвене е гореща. Индикаторът свети дори ако зоната не е била активирана, но се е нагряла поради използване на съседни зони или защото върху нея е бил поставен горещ съд за готвене.

Когато зоната за готвене изстине, „Н“ изгасва.

ШУМОВЕ ПО ВРЕМЕ НА РАБОТА

Индукционните плотове могат да издават свистящ или пукащ шум по време на нормална работа.

Шумът всъщност идва от съда и зависи от свойствата на неговото дъно (например когато дъното е от няколко слоя от различни материали или е нееднородно).

Изключване на нагревателна зона:

Изберете зоната за готвене, която да се изключи, като натиснете бутона за избиране на съответната зона (на дисплея ще светне точка, отдолу вдясно на индикатора за нивото на мощност). Натиснете "-", за да зададете ниво "0".

За незабавно изключване натиснете и задръжте бутона за избиране на зона в продължение на 3 секунди. Зоната за готвене се деактивира и на дисплея се появява индикаторът за остатъчна топлина "Н".



БЛОКИРАНЕ НА БУТОНИТЕ

За да заключите бутоните за настройка и за да избегнете случайното включване на котлона, натиснете и задръжте за 3 секунди бутона Child Lock (Заключване срещу използване от деца). Включва се звуков сигнал и предупредителна светлина над символа, за да покажат, че тази функция е активирана. Панелът за управление се заключва, с изключение на функцията за изключване (⏻). За да деблокирате панела за управление, повторете процедурата за блокиране.



ТАЙМЕР

Таймерът позволява да се задава продължителност на готвенето за всяка от зоните.

Включване на таймера:

Изберете и активирайте зоната за готвене, за която желаете да настроите таймера. Натиснете бутона със символа "часовник" и настройте желаното време с помощта на бутоните "+" и "-".

Светодиодът на таймера ще светне за зоната, в която се използва.

Няколко секунди след последното докосване таймерът ще започне да отброява и точката на дисплея, която обозначава, че секундите изтичат, ще примигва. След изтичане на зададеното време за готвене се чува звуков сигнал и нагревателната зона се изключва автоматично.

След избиране на зона за готвене и символа с часовник времетраенето може да се променя по всяко време, като могат да бъдат активирани няколко таймера едновременно.

Таймерът показва времето, зададено за избраната зона или най-краткото оставащо време.

Когато е активен повече от един таймер, мигащият светодиод показва зоната, чиято продължителност на готвене се показва на дисплея.

За да настроите таймера за друга зона, повторете стъпките по-горе.

Изключване на таймер:

Изберете зоната за готвене, за която желаете да деактивирате таймера. Натиснете бутона със символа на часовник (⌚) за

3 секунди. Или натиснете бутона със символа на часовник и след това натиснете и задръжте бутона "-", докато на дисплея се появи "0:0".



НЕПРАВИЛНО РАЗПОЛОЖЕН ИЛИ ЛИПСВАЩ СЪД

Символът се появява, когато съдът не е подходящ за индукционен готварски плот, не е разположен правилно или размерът му е неподходящ за избраната нагревателна зона. Ако състоянието се запази в продължение на 30 секунди, нагревателната зона се изключва.

ГОТВАРСКА ТАБЛИЦА

НИВО НА МОЩНОСТ		НАЧИН НА ГОТВЕНЕ	ИЗПОЛЗВАНЕ НА НИВО (показва опита и навиците при готвене)
Максимална мощност	P	Бързо загряване	Подходящо за бързо увеличаване на температурата на храните за бързо завиране, ако се касае за вода, или за бързо загряване на течности.
	8-9	Пържене – варене	Идеално за запичане, започване на готвене, пържене на замразени продукти, бързо кипване.
Висока мощност	7-8	Запичане – запържване за образуване на коричка – варене – печене на грил	Идеално за запържване за образуване на коричка, поддържане на кипене, готвене и печене на грил (за кратка продължителност, 5 - 10 минути).
	6-7	Запичане – готвене – задушаване – запържване за образуване на коричка – печене на грил	Идеално за запържване за образуване на коричка, поддържане на леко варене, готвене и печене на грил (за средна продължителност – 10 - 20 минути), загряване на аксесоари.
Средна мощност	4-5	Готвене – задушаване – запържване за образуване на коричка – печене на грил	Идеално за задушаване, поддържане на къкрене, готвене (за голяма продължителност). Размесване на макаронени изделия.
	3-4	Готвене – къкрене – сгъстяване – образуване на каймак	Идеално за рецепти с продължително готвене (ориз, гъби, печено, риба) с наличие на течности (напр. вода, вино, бульон, мляко), размесване на макарони.
	2-3		Идеално за продължително готвене (с обем под един литър: ориз, сосове, печено месо, риба) с течности (напр. вода, вино, бульон, мляко).
Ниска мощност	1-2	Разтапяне – размразяване – поддържане на храната топла –, образуване на каймак	Идеално за омекотяване на краве масло, леко разтапяне на шоколад, размразяване на продукти с малки размери и поддържане на прясно сготвени храни топли (напр. сосове, супи, минестроне).
	1		Идеално за поддържане на топло на прясно сготвени храни, добавяне на ориз поддържане на температурата на ястия (с подходяща принадлежност за индукционни котлони).
Мощност нула	0	Повърхност за поставяне	Готварският плот е в режим на готовност или е изключен (възможно е да е горещ след готвене, за което сигнализира символът „H“).

ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

- Проверете дали има напрежение в захранващата мрежа.
- Ако след приключване на работа плотът не може да се изключи, го изключете от електрическата мрежа.
- Ако след включване на готварския плот на дисплея се появят буквено-цифрови кодове, постъпете в съответствие с дадената по-долу таблица.

Моля, обърнете внимание: Попадането на вода или течности, разляни от тенджери или каквито и да са предмети опиращи се в който и да е от бутоните на плота може случайно да активира или дезактивира функцията за заключване на панела.

КОД НА ДИСПЛЕЯ	ОПИСАНИЕ	ВЪЗМОЖНИ ПРИЧИНИ	РЕШЕНИЕ
F0E1	Открити са готварски съдове, но не са съвместими със заявената операция.	Готварският съд не е позициониран добре върху зоната за готвене или не е съвместим с една или повече зони за готвене.	Натиснете Вкл./Изкл. (On/Off) два пъти, за да премахнете кода F0E1 и да възстановите функционалността на зоната за готвене. След това опитайте да използвате готварския съд на различна зона за готвене или използвайте друг съд.
F0E7	Неправилно свързване на захранващия кабел.	Свързването към електрозахранването не е точно както е посочено в параграф „ЕЛЕКТРИЧЕСКО СВЪРЗВАНЕ“ (ELECTRICAL CONNECTION).	Оправете свързването към електрическото захранване в съответствие с параграф „ЕЛЕКТРИЧЕСКО СВЪРЗВАНЕ“ (ELECTRICAL CONNECTION).
F0EA	Готварският плот се изключва поради твърде висока температура.	Вътрешната температура на електронните части е твърде висока.	Изчакайте плотът да се охлади, преди да го използвате отново.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F6E1, F7E5, F7E6	Изключете готварския плот от електрическата мрежа. Изчакайте няколко секунди, след което отново включете плота в мрежата. Ако проблемът не изчезне, се свържете със сервизен център и ги информирайте за кода на грешката, изведен на дисплея.		
dE [когато плотът е изключен]	Котлонът не загрява. Функциите не се включват.	Включен е ДЕМОСТРАЦИОНЕН РЕЖИМ.	Следвайте инструкциите в раздел "ДЕМОСТРАЦИОНЕН РЕЖИМ" (DEMO MODE).
напр.  → -	Плотът за готвене не позволява активиране на специална функция.	Регулаторът на мощността ограничава нивата на мощност съгласно максималната стойност, зададена за плота.	Вижте параграф "Управление на мощността".
напр. P → 5 [Нивото на мощност е по-ниско от зададеното ниво]	Плотът автоматично задава минимално ниво на мощност, за да е сигурно, че зоната за готвене може да бъде използвана.	Регулаторът на мощността ограничава нивата на мощност съгласно максималната стойност, зададена за плота.	Вижте параграф "Управление на мощността".

ИЗПОЛЗВАНЕ НА ФУРНАТА ЗА ПЪРВИ ПЪТ ЕЖЕДНЕВНО ИЗПОЛЗВАНЕ

! При първата употреба на Вашия уред нагрейте празната фурна със затворена врата до максималната ѝ температура в продължение на най-малко половин час. Погрижете се стаята да е добре проветрена, преди да изключите фурната и да отворите вратата. Уредът може да излъчва леко неприятна миризма, предизвикана от изгарянето на предпазните вещества, използвани по време на производствения процес.

Използване на фурната

1. Изберете желания режим на готвене, като завъртите СЕЛЕКТОРНОТО копче.
2. Изберете препоръчителната температура за режима на готвене или желаната температура, като завъртите копчето на ТЕРМОСТАТА. Списък, изброяващ режимите на готвене и предлаганите температури на готвене могат да бъдат намерени в съответната таблица (вж. ТАБЛИЦА ЗА ГОТВЕНЕ - COOKING TABLE).

По време на готвене винаги е възможно да:

- Сменете режима на готвене, като завъртите СЕЛЕКТОРНОТО копче.
- Променете температурата, като завъртите копчето на ТЕРМОСТАТА.
- Задайте общото време за готвене и крайното време за готвене.
- Спрете готвенето, като завъртите СЕЛЕКТОРНОТО копче на позиция "0".

! Никога не поставяйте предмети директно на дъното на фурната; това ще предотврати повреждането на емайлираното покритие.

!Винаги поставяйте съдовете за готвене на осигурените стойки.

ИНДИКАТОРНА СВЕТИНА НА ТЕРМОСТАТА

Когато светне, фурната генерира топлина. Изключва се, когато вътрешната част на фурната достигне избраната температура. В този момент светлината светва и изгасва последователно, показвайки, че термостатът работи и поддържа температурата на постоянно ниво.

СВЕТИНА НА ФУРНАТА

Тя се включва при завъртане на СЕЛЕКТОРНОТО КОПЧЕ на всяка позиция, различна от "0". Остава включена, докато фурната работи. При избиране с копчето светлината се включва, без да се активира никой от нагревателите.

Steam + (Допълнителна пара)

Функциите осигуряват отлични резултати благодарение на добавянето на пара към програмите за готвене. Когато фурната е студена, налейте питейна вода на дъното на фурната и изберете функцията, която отговаря на метода на приготвяне на храната. Оптималните количества и температури на водата за всяка категория храна са посочени в съответната готварска таблица.

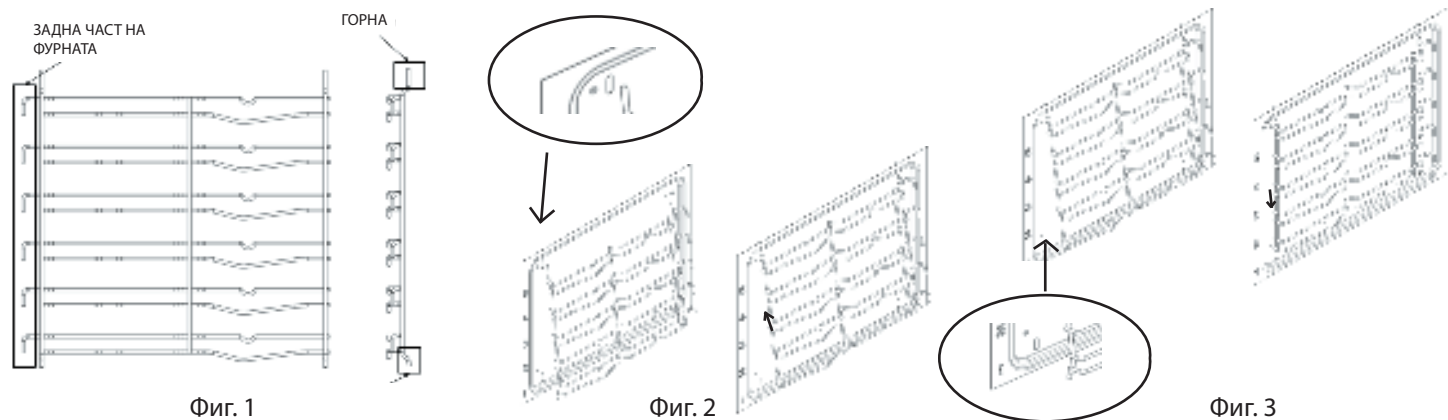
Не загрявайте предварително фурната, преди да поставите храната.

1. ИЗБИРАНЕ НА ФУНКЦИЯ

За да изберете функция, завъртете *бутона за избиране* до символа на желаната функция.

	СВЕТИНА/БЪРЗО ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ За включване на светлината на фурната. За бързо предварително загряване на фурната.
	КОНВЕНЦИОНАЛНО За готвене на всякакви ястия само на едно ниво.
	ОБИКНОВЕНО ПЕЧЕНЕ За готвене на максимум два рафта едновременно. Добре е да се смени позицията на тавите за печене, след като половината от времето за готвене изтече. Тази функция позволява едновременно да пригответе различни ястия (например риба и зеленчуци) на различни нива във фурната.
	ГРИЛ За печене на грил на стекове, кебап, наденици, приготвяне на зеленчуков огретен и препичане на хляб. Когато печете месо, препоръчваме да използвате тавата за отцеждане, за да събирате отделяните при печенето сокове: поставете тавата на някое от нивата под решетъчния рафт и налейте в нея 200 ml питейна вода.
	TURBO GRILL (ТУРБО ГРИЛ) За печене на едри парчета месо (джолан, говеждо печено, пиле). Препоръчваме да използвате тавата за отцеждане, за да събирате отделяните при готвенето сокове: Поставете тавата на някое от нивата под решетъчния рафт и налейте в нея 200 ml питейна вода.
	ДОЛНО НАГРЯВАНЕ Тази функция може да се използва за завършване на готвенето на пайове с пълнка или за сгъстяване на супи. Използвайте тази функция за последните 10/15 минути готвене.
	РАЗМРАЗЯВАНЕ За ускоряване на размразяването на храната.
	ДОЛНО НАГРЯВАНЕ С ВЕНТИЛАТОР За да завършите готвенето на храна с много течна консистенция и да получите хрупкава, златиста основа. Полезно и за сгъстяването на сосове. Сложете храната на 2-рия рафт. Не е необходимо предварително загряване на фурната.
	STEAM (ПАРА) Функциите осигуряват отлични резултати благодарение на добавянето на пара към програмите за готвене. Когато фурната е студена, налейте питейна вода на дъното на фурната и изберете конкретната функция за Вашия метод на приготвяне на храната. Оптималните количества и температури на водата за всяка категория храна са посочени в съответната готварска таблица. Не загрявайте предварително фурната, преди да поставите храната.
	ФОРСИРАН ВЪЗДУХ За едновременно приготвяне на различни храни на няколко нива. Тази функция може да се използва за готвене на различни храни без преминаване на миризмите от едната храна към другата.

МОНТАЖ НА СТРАНИЧНИТЕ РЕШЕТКИ

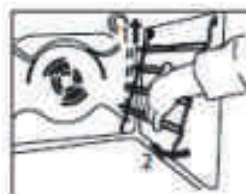


Вашият нов готварски уред се доставя с 2 хромирани носача за рафтове, опаковани във фурната с рафтовете. Обърнете внимание, че горните рейки са по-дълги от долните и кукичките са в задната част на фурната. Вижте фиг. 1. Горната част на носача на рафта се захваща в прорези в страничната стена на фурната, както е показано на фиг. 2. След като се захванат отгоре, натиснете долните рейки в долните прорези в страничните стени на фурната. Сега оставете носачите на рафта да се спуснат леко и да се застопорят. Вижте фиг. 3

МОНТИРАНЕ НА ПЛЪЗГАЩИТЕ СЕ РАФТОВЕ (АКО ИМА ТАКИВА)

Частичното и пълното изтегляне на плъзгащите се рафтове улесняват боравенето с решетъчните рафтове и тавите

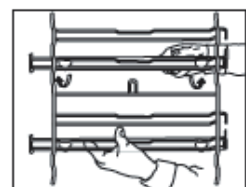
1. Свалете решетките на страничните държачи (Фиг. 1)
2. Отстранете пластмасовата защита от плъзгащите рафтове (Фиг. 2).
3. Окачете горната част на плъзгачите върху решетките на страничните държачи. Уверете се, че телескопичните шини могат да се движат свободно до предната част на фурната. След това натиснете долната част на плъзгащите рафтове здраво към придържащата решетка, докато не щракнат на място (Фиг. 3).
4. Монтирайте обратно решетките на страничните държачи към вътрешността на фурната (Фиг. 4).
5. Поставете принадлежностите върху плъзгача (Фиг. 5, 6).



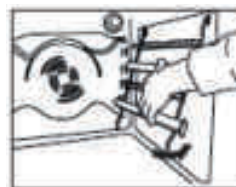
Фиг. 1



Фиг. 2



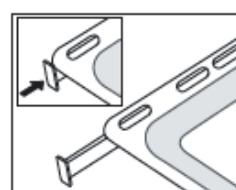
Фиг. 3



Фиг. 4



Фиг.5



Фиг. 6

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

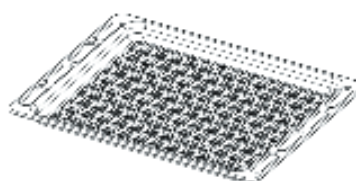
РЕШЕТКА



ДЪЛБОКА ТАВА



ТАВА ЗА ПЕЧЕНЕ



КОМПЛЕКТ ВЪРТЯЩ МЕХАНИЗЪМ



Броят и видът на принадлежностите може да е различен в зависимост от закупения модел. Други принадлежности, които не са приложени, могат да бъдат закупени отделно от отдела за следпродажбено обслужване.

ПОСТАВЯНЕ НА РЕШЕТЪЧНИТЕ РАФТОВЕ И ДРУГИТЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ ВЪВ ФУРНАТА

1. Вкарайте решетъчния рафт хоризонтално с издигнатия край „А“ нагоре (Фиг. 1А, Фиг. 1В)



Фиг. 1А



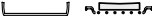
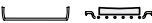












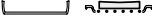








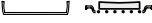
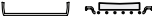

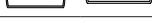


Фиг. 1В

















2. Други принадлежности като тавата за отцеждане и тавата за печене се вкарват по същия начин като решетъчния рафт (Фиг. 2).

















Фиг. 2

В таблицата са посочени най-подходящите функции, принадлежности и нива за приготвяне на различни видове храни. Времената за готвене започват от момента, в който храната се постави във фурната, и не включват предварителното загряване (когато се изисква такова). Температурите и продължителността на готвене са приблизителни и зависят от количеството на храната и от използваната принадлежност. В началото използвайте най-ниските препоръчвани стойности и ако храната не се сготви добре, преминете към по-високи стойности. Използвайте доставените с фурната принадлежности или метални форми за кейкове и тави за фурна (за предпочитане тъмно оцветени). Може да използвате също съдове и аксесоари от огнеупорно стъкло (Пирекс) или каменинови такива, но имайте предвид, че продължителността на готвене ще бъде малко по-голяма.

РЕЦЕПТА	ФУНКЦИЯ	ПРЕДВ. ЗАГРЯВАНЕ	ТЕМПЕРАТУРА. (°C)	ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ (мин.)	НИВО (L-номер) И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Кейкове с мая / Пандишпанови кейкове	КОНВЕНЦИОНАЛНО	ДА	170	30 - 50	L-2 
Кейкове с мая / Пандишпанови кейкове	ПОТОК ВЪЗДУХ	ДА	150 - 160	40 - 60	L-3 
Кейкове с мая / Пандишпанови кейкове	ПОТОК ВЪЗДУХ	ДА	160	40 - 70	L-5 L-2 
Кейк с плънка (чийзкейк, щрудел, плодов пай)	КОНВЕНЦИОНАЛНО	ДА	160-180	40 - 60	L-2 
Кейк с плънка (чийзкейк, щрудел, плодов пай)	ПОТОК ВЪЗДУХ	ДА	150 - 170	40-70	L-4 L-2 
Бисквитки / Сладкиш от маслено тесто	КОНВЕНЦИОНАЛНО	ДА	140	30 - 60	L-3 
Бисквитки / Сладкиш от маслено тесто	ПОТОК ВЪЗДУХ	ДА	140	30 - 60	L-5 L-3 
Бисквитки / Сладкиш от маслено тесто	ПОТОК ВЪЗДУХ	ДА	140 - 150	40 - 50	L-6 L-4 L-2 
Бисквитки / Сладкиш от маслено тесто	ПОТОК ВЪЗДУХ	ДА	140	50 - 60	L-6 L-5 L-4 L-3 
Малки кейкове / Мъфин	КОНВЕНЦИОНАЛНО	ДА	160 - 180	20 - 50	L-4 
Малки кейкове / Мъфин	ПОТОК ВЪЗДУХ	ДА	150 - 160	30 - 40	L-5 L-2 
Малки кейкове / Мъфин	ПОТОК ВЪЗДУХ	ДА	150 - 160	30 - 50	L-6 L-4 L-2 
Питки от парено тесто	КОНВЕНЦИОНАЛНО	ДА	170 - 200	20 - 50	L-3 
Питки от парено тесто	ПОТОК ВЪЗДУХ	ДА	170 - 180	20 - 50	L-4 
Питки от парено тесто	ПОТОК ВЪЗДУХ	ДА	170 - 180	20 - 50	L-2 
Питки от парено тесто	ПОТОК ВЪЗДУХ	ДА	170 - 180	20 - 50	L-6 L-4 L-2 
Целувки	КОНВЕНЦИОНАЛНО	ДА	80 - 100	120 - 200	L-3 
Целувки	ПОТОК ВЪЗДУХ	ДА	80 - 100	120 - 200	L-4 L-2 
Целувки	ПОТОК ВЪЗДУХ	ДА	80 - 100	120 - 200	L-5 L-3 L-1 
Пица / Хляб / Фокача	КОНВЕНЦИОНАЛНО	ДА	190 - 250	15 - 50	L-2 
Пица / Хляб / Фокача	ПЕЧЕНЕ С КОНВЕКЦИЯ	ДА	190 - 230	20 - 50	L-4 
Пица / Хляб / Фокача	ПОТОК ВЪЗДУХ	ДА	190 - 230	20 - 50	L-1 
Пица / Хляб / Фокача	ПОТОК ВЪЗДУХ	ДА	190 - 230	20 - 50	L-6 L-4 L-2 
Пица / Хляб / Фокача	ПОТОК ВЪЗДУХ	ДА	190 - 230	20 - 50	L-5 L-4 L-3 L-2 
Солени пайове (зеленчуков пай, киш)	ПЕЧЕНЕ С КОНВЕКЦИЯ	ДА	170-180	30 - 60	L-3 
Солени пайове (зеленчуков пай, киш)	ПОТОК ВЪЗДУХ	ДА	170-180	50 - 60	L-5 L-2 
Волован / Соленки от многолистно тесто	КОНВЕНЦИОНАЛНО	ДА	170 - 190	15 - 40	L-3 
Волован / Соленки от многолистно тесто	ПОТОК ВЪЗДУХ	ДА	180 - 210	15 - 40	L-4 
Лазаня / Плодови пити / Печена паста / Канелони	КОНВЕНЦИОНАЛНО	ДА	180 - 200	30 - 65	L-2 

РЕЦЕПТА	ФУНКЦИЯ	ПРЕДВ. ЗАГРЯВАНЕ	ТЕМПЕРАТУРА. (°C)	ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ (мин.)	НИВО (L-номер) И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Агнешко / Телешко / Говеждо / Свинско 1 kg	TURBO GRILL (ТУРБО ГРИЛ)	-	190 - МАКС.	40 - 90	L-3 
Пилешко / Заешко / Патешко 1 kg	TURBO GRILL (ТУРБО ГРИЛ)	-	230 - МАКС.	50 - 100	L-3 
Пуешко / Гъше 3 kg	TURBO GRILL (ТУРБО ГРИЛ)	-	160 - МАКС.	130 - 170	L-3 
Риба филе / Стекове	GRILL (ГРИЛ)	-	230 - МАКС.	10 - 30	L-4 
Пълнени зеленчуци (домати, тиквички, патладжани)	TURBO GRILL (ТУРБО ГРИЛ)	-	230 - МАКС.	30 - 60	L-3 
Зеленчуков огретен	GRILL (ГРИЛ)	-	230 - МАКС.	10 - 30	L-4 
Препечен хляб	GRILL (ГРИЛ)	5'	МАКС.	1 - 2	L-5 
Наденица / Шишчета / Ребърца / Хамбургери	GRILL (ГРИЛ)	-	230 - МАКС.	15 - 30	L-5 
Печени картофи	TURBO GRILL (ТУРБО ГРИЛ)	-	230 - МАКС.	30 - 60	L-3 
Агнешки бутчета / Крака	TURBO GRILL (ТУРБО ГРИЛ)	-	200 - МАКС.	50 - 100	L-3 
Цялостно меню (Печене 3): Флодов тарт Лазаня Roast (Печено)	ПОТОК ВЪЗДУХ	-	180 - 190	40 - 100	L-6 
					L-4 
Цялостно меню (Печене 4): Флодов тарт Лазаня Парчета месо Roasted vegetables (Печени зеленчуци)	ПОТОК ВЪЗДУХ	-	180 - 190	40 - 100	L-6 
					L-4 
					L-3 
					L-1 

РЕЦЕПТА	ФУНКЦИЯ	ВОДА (g)	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ (мин)	НИВО (L-номер) И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Кейкове с мая / Пандишпанови кейкове	Пара	100	170-180	30-60	L-2 
Малки кейкове / Мъфин	Пара	100	160-170	30-55	L-3 
Фокача	Пара	150	200-220	20 - 40	L-3 
Хлебчета	Пара	100	210	25-40	L-3 
Самун хляб	Пара	150	170-180	70-100	L-3 
Печено говеждо	Пара	200	200	35-60	L-3 
Говеждо печено 2 kg	Пара	250	200	40-70	L-3 
Агнешки бут	Пара	200	180 - 200	65-75	L-3 
Агнешко / Телешко / Говеждо / Свинско 1 kg	Пара	200	200	60-90	L-3 
Пилешко / Заешко / Патешко 1 kg	Пара	200	200-220	50-70	L-3 
Риба филе / Стекове	Пара	150	180	15-35	L-3 
Пълнени зеленчуци (домати, тиквички, патладжани)	Пара	150	180 - 200	25-40	L-3 
Печени картофи	Пара	200	200-220	50-70	L-3 
Печено пиле 1-1,3 kg	Пара	250	200	50-80	L-3 



ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Решетъчен рафт

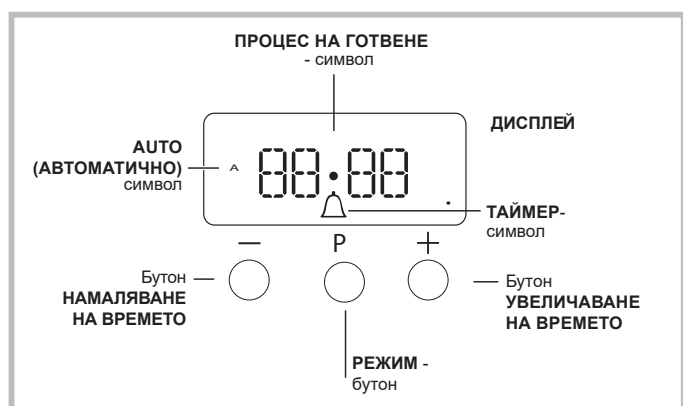
Тава за печене или форма за кейк на решетъчния рафт

Тава за печене/Тава за отцеждане или съд за печене на решетъчния рафт

Тава за отцеждане / Тава за печене

Тава за отцеждане
Тава за печене с 200 ml вода

РАБОТА С ЧАСОВНИКА / БРОЯЧА НА МИНУТИ



Настройване на часовника

Часовникът може да бъде настроен, когато фурната е изключена или когато е включена, при условие че преди това не е бил програмиран крайният час на цикъла на готвене.

След включване на уреда в електрическата мрежа или след спиране на тока, на ДИСПЛЕЯ започват да мигат цифрите 00:00.

1. Натиснете едновременно бутоните "+" и "-"

При това двоеточието между часовете и минутите започва да мига.



2. С бутони "+" и "-" настройте времето; ако натиснете и задържите някой от бутоните, дисплеят ще превърта през стойностите по-бързо, което прави по-бързо и по-лесно задаването на желаната стойност.

Промяна на честотата на зумера

Честотата на сигнала на зумера може да бъде променена чрез повторно натискане на символа "-".

Настройване на брояча на минути

Тази функция не прекъсва готвенето и не влияе на работата на фурната; просто се използва за активиране на зумера, когато изтече зададеното време.

1. Натиснете бутон  няколко пъти, докато на дисплея започнат да мигат символът  и трите цифри.

2. С помощта на бутони "+" и "-" настройте желаното време; Ако натиснете и задържите някой от бутоните, дисплеят ще превърта през стойностите по-бързо, което прави по-бързо и по-лесно задаването на желаната стойност.


3. Изчакайте 5 секунди. Ако натиснете бутон още веднъж, дисплеят ще покаже времето, докато отброява обратно.

При изтичане на този период от време ще се включи зумерът.

Програмиране на готвенето




Преди да може да се извърши програмирането, трябва да е избран метод на готвене.

Програмиране на продължителността на готвенето

1. Натиснете бутон  няколко пъти, докато на ДИСПЛЕЯ започнат да мигат символът A и цифрите DUR (ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ).
2. С помощта на бутоните "+" и "-" задайте желаната продължителност; ако натиснете и задържите някой от бутоните, дисплеят ще превърта през стойностите по-бързо, което прави по-бързо и по-лесно задаването на желаната стойност.
3. Изчакайте 5 секунди, след като на дисплея се покаже символът A.
4. Когато зададеното време изтече и фурната спре да готви, ще чуете звуков сигнал от зумера. Натиснете който и да е бутон, за да изключите зумера.

- Например: Часът е 9:00 и е програмиран период от време 1 час и 15 минути. Програмата ще спре автоматично в 10:15 часа.

Настройване на времето за изключване на режима на готвене


1. Следвайте стъпки 1 до 3, за да настроите продължителността, както е указано по-горе.
2. След това натиснете бутон , докато на дисплея започне да мига текстът END (КРАЙ).
3. с помощта на бутони "+" и "-" настройте времето за изключване на готвенето; ако натиснете и задържите някой от бутоните, дисплеят ще превърта през стойностите по-бързо, което прави по-бързо и по-лесно задаването на желаната стойност.
4. Изчакайте 5 секунди или натиснете отново бутон . Когато започне процесът на готвене, на дисплея се показва символът .
5. Когато зададеното време изтече, фурната ще спре да готви и ще чуете звуков сигнал от зумера. За спирането му натиснете който и да е бутон.

Програмирането е настроено, когато светне символът A.

- Например: Часът е 9:00 и е програмирана продължителност 1 час. Като време на изключване е настроено 12:30. Програмата ще се включи автоматично в 11:30 ч.

Отменяне на програма

За отменяне на програма:

- натиснете бутон , докато символът, съответстващ на настройката, която желаете да прекратите, и цифрите на дисплея започнат да мигат. Натиснете бутон "-", докато на дисплея се появят цифрите 00:00.
- Натиснете и задържете бутоните "+" и "-"; при това ще бъдат отменени всички избрани преди това настройки, включително настройките на таймера.

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

ИЗКЛУЧЕТЕ ГЛАВНИЯ ПРЕВКЛЮЧВАТЕЛ И СЕ УВЕРЕТЕ, ЧЕ ПЕЧКАТА Е СТУДЕНА ПРЕДИ ПОЧИСТВАНЕ. ПРЕДИ ДА Я ВКЛЮЧИТЕ ОТНОВО, СЕ УВЕРЕТЕ, ЧЕ ВСИЧКИ КОНТРОЛНИ ПРЕВКЛЮЧВАТЕЛИ СА В ИЗКЛУЧЕНА ПОЗИЦИЯ.

Неизползвайте уредите за почистване на пара. Използвайте предпазни ръкавици за всички операции.

Изпълнявайте необходимите операции при студена фурна. Изключете уреда от захранването.

Не използвайте стоманена вълна, стъргалки или абразивни/разяждащи почистващи препарати, тъй като те могат да повредят повърхностите на уреда.

Изключете уреда от електрозахранването

ПОЧИСТВАНЕ НА КЕРАМИЧНИЯ ПЛОТ

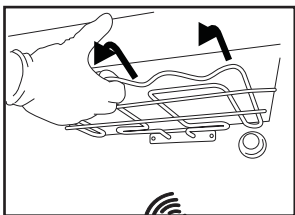
- Не използвайте абразивни гъби или домакинска тел, тъй като може да повредите стъклото.
- След всяко използване почиствайте готварския плот (когато изстине), за да отстраните остатъците и петната, дължащи се на останки от храни.
- Повърхност, която не се поддържа достатъчно чиста, може да намали чувствителността на бутоните на панела за управление.
- Използвайте стъргалка само ако по готварския плот има залепнали остатъци от храна. Следвайте инструкциите на производителя на стъргалката, за да не надраскате стъклото.
- Захар или храни с високо съдържание на захар могат да повредят готварския плот и трябва да се отстраняват незабавно.
- Солта, захарта и пясъкът могат да надраскат стъклената повърхност.
- Използвайте мека кърпа, попиваща кухненска салфетка или специален почистващ препарат за готварски плотове (спазвайте инструкциите на производителя).
- При разливане на течност върху нагревателна зона съдовете може да започнат да се преместват или да вибрират.
- Подсушавайте добре повърхността на плота след почистването ѝ

ВЪНШНИ ПОВЪРХНОСТИ

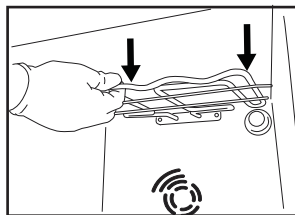
- Почистете повърхностите с влажна микрофибърна кърпа. Ако са силно замърсени, добавете няколко капки миеш препарат с неутрален рН. Подсушете ги със суха кърпа.
 - Не използвайте корозивни или абразивни почистващи препарати. Ако подобен продукт случайно попадне върху повърхността на уреда, почистете незабавно с влажна микрофибърна кърпа.
- Не използвайте продукти на основата на алкохол като например денатуриран алкохол.

ПРЕМЕСТВАНЕ НА ГОРНИЯ НАГРЕВАТЕЛЕН ЕЛЕМЕНТ

1. Свалете решетките на страничните държачи.
2. Извадете нагревателния елемент малко навън (Фиг. 1) и го спуснете надолу (Фиг. 2).
3. За да поставите обратно нагревателния елемент, го повдигнете нагоре и го издърпайте леко към себе си, като се уверите, че той се опира на страничната опора.



Фиг. 1



Фиг. 2

ВЪТРЕШНИ ПОВЪРХНОСТИ

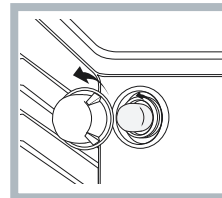
- След всяко използване изчакайте фурната да се охлади и я почистете, за предпочитане докато е още топла, за да отстраните отлаганията и петната, причинени от остатъците от храна. За да отстраните кондензираната влага при готвене на продукти с високо съдържание на вода, изчакайте фурната напълно да се охлади и след това я подсушете с кърпа или гъба.
- Почистете стъклото на вратичката с подходящ течен препарат.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Веднага след употреба накиснете принадлежностите във вода с добавен течен миеш препарат, като използвате ръкавици за фурна, ако принадлежностите все още са горещи. Остатъци от храна могат да се премахнат с помощта на четка или гъба.

СМЯНА НА КРУШКАТА

1. Изключете фурната от електрозахранването
2. Развийте капачката на осветителното тяло, сменете крушката и завийте отново капачката.



1. Свържете отново фурната към електрическата мрежа. Забележка: Използвайте 40 W / 230 V тип G9

Лампата, използвана в изделието, е предназначена специално за домакински уреди и не е подходяща за осветяване на помещения в дома (Регламент на ЕО 244/2009). Лампите могат да се закупят от нашия отдел за следпродажбено обслужване.

- Не пипайте балона на лампата, тъй като оставащите по него отпечатъци могат да я повредят. Не използвайте фурната, преди да поставите на място капачката на лампата.

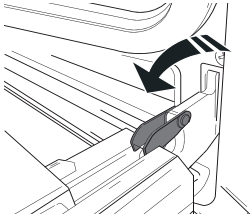
КАТАЛИТИЧНО ПОЧИСТВАНЕ

Това са панели, покрити със специален емайл, който може да абсорбира мазнината, освобождавана от храната при готвенето ѝ. Този емайл е доста здрав, така че различните принадлежности (стойки, капещи тигани и т.н.) могат да се плъзгат по тях, без да ги повредят. По повърхностите може да се появят бели петна; те не са причина за притеснение. Въпреки това трябва да се избягва следното:

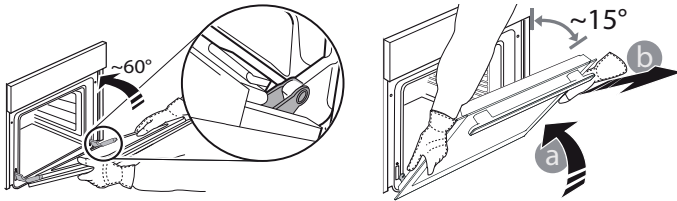
- остъргване на емайла с остри предмети (например нож);
- използване на почистващи препарати или абразивни материали

СВАЛЯНЕ И ПОСТАВЯНЕ НА СТЪКЛОТО НА ВРАТАТА НА ФУРНАТА

1. За да свалите вратичката, отворете я напълно и завъртете фиксаторите в отворено положение.



2. Затворете вратичката доколкото е възможно. Хванете здраво вратичката с две ръце (не я хващайте за дръжката). Просто откачете вратичката, като я затворите още малко и същевременно я изтеглете нагоре (a), за да излезе от гнездата (b).



Оставете вратичката на подходящо място върху мека повърхност.

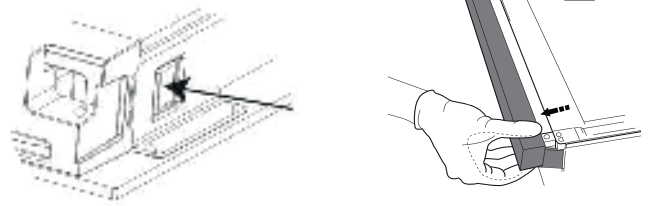
3. Поставете обратно вратичката, като я приблизите към фурната, след което изравнете кукичките на пантите с гнездата им и фиксирайте горната част на вратичката.

4. Спуснете вратичката надолу и я отворете докрай. Завъртете фиксаторите до първоначалното им положение: Проверете дали фиксаторите са завъртени докрай.

5. Пробвайте да затворите вратичката и проверете дали тя застава успоредно на таблото за управление. Ако това не се случи, повторете посочените по-горе стъпки.

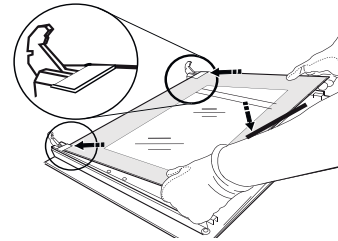
ЩРАКВАНЕ ЗА ПОЧИСТВАНЕ - ПОЧИСТВАНЕ НА СТЪКЛОТО

1. След сваляне на вратичката и облягането ѝ на мека повърхност с дръжката надолу, едновременно натиснете двете задържащи щипки и отстранете горния ръб на вратичката, като го дръпнете към себе си.



2. Повдигнете и хванете здраво вътрешното стъкло с две ръце, извадете го и го поставете върху мека повърхност, преди да го почиствате.

3. Когато сглобявате обратно вътрешното стъкло на вратата, вкарайте стъкления панел правилно по такъв начин, че текстът, написан върху панела, да не е обърнат и да се чете лесно.



4. Закрепете горния ръб: позиционирането е правилно, когато чуete щракване. Уверете се, че уплътнението е надеждно, преди да поставите вратичката.

ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

Какво да направите, Възможни причини ако...

Решения

Фурната не работи.

Няма захранване с електроенергия.
Уредът е изключен от мрежата

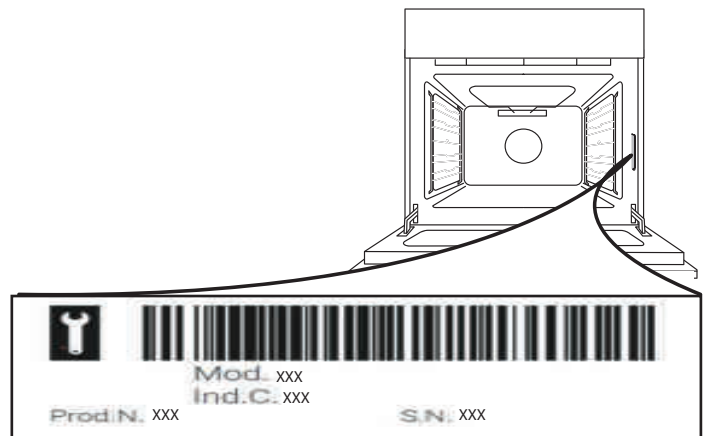
Проверете дали има напрежение в мрежата и дали фурната е включена към мрежата. Изключете и включете уреда отново, за да видите дали проблемът не е отстранен.

СЛЕДПРОДАЖБЕНО ОБСЛУЖВАНЕ

За техническа помощ се обадете на номера, посочен на приложената към продукта гаранционна книжка или следвайте инструкциите в уебсайта ни.

Бъдете готови да посочите:

- кратко описание на проблема;
- точния тип на модела на уреда;
- кода за техническо обслужване (номера след думата SERVICE на идентификационната табелка, поставена на продукта, която се вижда на вътрешния ръб при отворена врата на фурната);
- Вашия пълен адрес;
- Телефонен номер за контакт.



Моля, имайте предвид: Ако е необходим ремонт, свържете се с упълномощен сервизен център, който със сигурност използва оригинални резервни части и изпълнява ремонта правилно.

Моля, направете справка с приложената гаранционна книжка за повече информация относно гаранцията.

Подробните технически характеристики на продукта, в това число и оценката за енергийна ефективност на фурната, могат да бъдат прегледани и изтеглени от нашия уебсайт www.whirlpool.com

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

DŮLEŽITÉ POKYNY, KTERÉ JE TŘEBA

PŘEČÍST A ŘÍDIT SE JIMI

Před použitím spotřebiče si přečtěte tyto bezpečnostní pokyny. Mějte je při ruce pro účely pozdějšího použití.

V těchto pokynech a na samotném spotřebiči jsou uvedena důležitá bezpečnostní upozornění, která je třeba za všech okolností dodržet. Výrobce odmítá nést jakoukoli odpovědnost za poruchy, které byly způsobeny nedodržením bezpečnostních pokynů, nevhodným používáním spotřebiče nebo nesprávným nastavením ovladačů.

⚠ **VÝSTRAŽNÉ UPOZORNĚNÍ:** Spotřebič a jeho přístupné součásti se při použití zahřívají. Je třeba dbát opatrnosti, abyste se nedotkli topných těles. Děti mladší 8 let se nesmějí ke spotřebiči přibližovat, pokud nejsou pod dohledem dospělé osoby.

⚠ **VÝSTRAŽNÉ UPOZORNĚNÍ:** Pokud je povrch varné desky popraskaný, zařízení nepoužívejte. Riziko elektrického šoku!

⚠ **VÝSTRAŽNÉ UPOZORNĚNÍ:** Nebezpečí požáru: Na varném povrchu neskladujte žádné předměty.

⚠ **UPOZORNĚNÍ:** Proces vaření musí probíhat pod kontrolou. Krátké vaření musí být neustále monitorováno.

⚠ **VÝSTRAŽNÉ UPOZORNĚNÍ:** Vaření pokrmů s obsahem tuku nebo oleje na varné desce bez vaší přítomnosti může být nebezpečné. Riziko požáru! NIKDY se nepokoušejte hasit oheň vodou. Spotřebič vypněte a pak plameny přikryjte pokličkou nebo hasicí dekou.

⚠ Varnou desku nepoužívejte jako pracovní plochu nebo podstavec.

Do blízkosti spotřebiče nepokládejte oděvy nebo jiné hořlavé materiály, dokud veškeré součásti zcela nevychladnou. Riziko požáru!

⚠ Velmi malé děti (0–3 roky) je třeba držet v bezpečné vzdálenosti od spotřebiče. Malé děti (3–8 let) by se neměly ke spotřebiči přibližovat, pokud nejsou pod dozorem. Děti starší 8 let a osoby s fyzickým, smyslovým či duševním postižením nebo bez patřičných zkušeností a znalostí mohou tento spotřebič používat pouze pod dohledem nebo tehdy, pokud obdržely informace o bezpečném použití spotřebiče a rozumějí rizikům, která s jeho používáním souvisejí. Nedovolte dětem, aby si se spotřebičem hrály. Nedovolte dětem, aby bez dohledu prováděly čištění a běžnou údržbu spotřebiče.

⚠ **VAROVÁNÍ:** Spotřebič a jeho přístupné součásti se při použití zahřívají. Je třeba dbát opatrnosti, abyste se nedotkli topných těles. Děti mladší 8 let

se nesmějí ke spotřebiči přibližovat, pokud nejsou pod dohledem dospělé osoby

⚠ Při sušení potravin neponechávejte spotřebič bez dozoru. Je-li spotřebič vhodný pro použití teplotní sondy, používejte pouze sondy doporučené výrobcem – riziko vzniku požáru.

⚠ Do blízkosti spotřebiče nepokládejte oděvy nebo jiné hořlavé materiály, dokud veškeré jeho součásti zcela nevychladnou – riziko vzniku požáru! Budte vždy obezřetní, pokud připravujete jídlo s vysokým obsahem tuku, oleje nebo když přidáváte alkoholické nápoje – riziko vzniku požáru! Při vyjímání pekáčů a dalšího příslušenství používejte chňapku. Po skončení pečení otevírejte dvířka opatrně a nechejte horký vzduch nebo páru unikat postupně – riziko popálení. Neblokujte vývody na přední straně trouby, kterými odchází horký vzduch – riziko vzniku požáru!

⚠ Budte vždy opatrní, pokud jsou dvířka trouby otevřená nebo se nacházejí ve spodní poloze, abyste do nich nenarazili.

POVOLENÉ POUŽITÍ

⚠ **POZOR:** Tento spotřebič není určen k ovládání pomocí externího spínacího zařízení, jako je časovač, či samostatného systému dálkového ovládání.

⚠ Tento spotřebič je určen k použití v domácnostech a zařízeních, jako jsou: kuchyňské kouty pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a na jiných pracovištích; statky; klienty hotelů, motelů, zařízení typu „bed & breakfast“ a jiných rezidenčních prostředích.

⚠ Není přípustné používat jej jiným způsobem (např. k vytápění místností).

⚠ Tento spotřebič není určen k profesionálnímu použití. Spotřebič nepoužívejte venku.

⚠ Neskladujte výbušné nebo hořlavé látky (např. benzín nebo aerosolové plechovky) uvnitř nebo v blízkosti spotřebiče – nebezpečí požáru.

INSTALACE

⚠ Stěhování a instalace spotřebiče vyžaduje minimálně dvě osoby – nebezpečí zranění. Při rozbalování a instalaci používejte ochranné rukavice – nebezpečí pořezání.

⚠ Instalaci, včetně připojení přívodu vody (pokud nějaký existuje) a elektriny, a opravy musí provádět kvalifikovaný technik. Neopravujte ani nevyměňujte žádnou část spotřebiče, pokud to není výslovně uvedeno v návodu k použití. Nedovolte dětem, aby se přibližovaly k místu instalace. Po vybalení spotřebiče se přesvědčte, že nebyl při dopravě poškozen. V případě problémů se obraťte na prodejce nebo na nejbližší servisní středisko. Po instalaci musí být obalový materiál (plasty, polystyrenová pěna atd.) uložen mimo dosah dětí – nebezpečí udušení. Před zahájením instalace je nutné spotřebič odpojit od elektrické sítě – ne-

bezpečí úrazu elektrickým proudem.

Během instalace se ujistěte, že zařízení nepoškozuje napájecí kabel – nebezpečí požáru a úrazu elektrickým proudem. Zařízení nezapínejte, dokud nebyla ukončena instalace.

Do zahájení montáže neodstraňujte polystyrénový podstavec spotřebiče.

⚠ Spotřebič neinstalujte za dekorativní dvířka – riziko požáru.



pokud je sporák umístěn na základně, musí být vyrovnán a připevněn ke stěně pomocí dodaného zajišťovacího řetězu, aby nedošlo k vyklouznutí spotřebiče ze základny.



VAROVÁNÍ: Zajišťovací řetěz, který je součástí dodávky, musí být nainstalován, aby se zabránilo převrácení spotřebiče. Více informací naleznete v instalačních pokynech.

DŮLEŽITÁ UPOZORNĚNÍ TÝKAJÍCÍ SE ELEKTRICKÉHO ZAPOJENÍ

⚠ Typový štítek je umístěn na předním okraji trouby (je viditelný při otevřených dveřích).

⚠ V souladu s národními bezpečnostními normami týkajícími se elektrických zařízení musí být možné odpojit spotřebič od elektrické sítě vytažením zástrčky, pokud je zástrčka přístupná, nebo, v souladu s pravidly pro zapojování, prostřednictvím vícepólového vypínače umístěného před zásuvkou a spotřebič musí být uzemněn.

⚠ Nepoužívejte prodlužovací kabely, sdružené zásuvky nebo adaptéry. Po provedení instalace nesmí být elektrické prvky spotřebiče pro uživatele přístupné. Nepoužívejte spotřebič, pokud jste mokří nebo naboso. Tento spotřebič nezapínejte, pokud je poškozen napájecí síťový kabel či zástrčka, pokud správně nefunguje nebo byl poškozen či spadl.

⚠ Jestliže je poškozený přívodní kabel, za identický ho smí vyměnit pouze výrobce, servisní technik nebo osoba s podobnou příslušnou kvalifikací, jinak by mohlo dojít k úrazu – nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

⚠ Je-li potřeba vyměnit napájecí kabel, obraťte se na autorizované servisní centrum.

⚠ **VAROVÁNÍ:** Před výměnou žárovky je nutné spotřebič vypnout, abyste předešli riziku úrazu elektrickým proudem.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

⚠ **VÝSTRAŽNÉ UPOZORNĚNÍ:** Než zahájíte jakoukoli údržbovou operaci, ujistěte se, že je spotřebič vypnutý a odpojený od zdroje napájení; nikdy nepoužívejte parní čistič – nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

⚠ K čištění skla dvířek nepoužívejte drsné abrazivní čističe nebo kovové škrabky, jinak se jeho povrch může poškrábat a v důsledku toho sklo roztržít.

⚠ Nepoužívejte abrazivní ani agresivní produkty, čisticí prostředky s obsahem chloru ani drátěnky.

⚠ Před čištěním nebo prováděním údržby se ujistěte, že spotřebič vychladl. – Riziko popálení.

⚠ **VÝSTRAŽNÉ UPOZORNĚNÍ:** Před výměnou žárovky spotřebič vypněte – riziko úrazu elektrickým proudem.

LIKVIDACE OBALOVÉHO MATERIÁLU

Obal je ze 100% recyklovatelného materiálu a je označen recyklačním znakem ♻. Jednotlivé části obalového materiálu proto zlikvidujte odpovíděně podle platných místních předpisů upravujících nakládání s odpady.

LIKVIDACE DOMÁČÍCH ELEKTROSPOTŘEBIČŮ

Tento spotřebič byl vyroben z recyklovatelných nebo opakovaně použitelných materiálů.

Zlikvidujte jej podle místních předpisů pro likvidaci odpadu.

Další informace o zpracování, využití a recyklaci domácích elektrospotřebičů vám poskytne místní úřad, sběrná služba domovního odpadu nebo obchod, kde jste zakoupili spotřebič. Tento spotřebič je označen v souladu se Směrnicí Evropského parlamentu a rady 2012/19/EU o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (OEEZ) a s předpisy o odpadních elektrických a elektronických zařízeních z roku 2013 (v platném znění).

Zajištěním správné likvidace produktu pomůžete omezit negativní dopady na životní prostředí a lidské zdraví.

Symbol ♻ na výrobku nebo příslušných dokladech udává, že tento výrobek nesmí být likvidován spolu s domácím odpadem, ale je nutné ho odevzdat do příslušného sběrného střediska k recyklaci elektrických a elektronických zařízení.

RADY K ÚSPORĚ ELEKTRICKÉ ENERGIE

Troubu předehřívejte pouze tehdy, je-li to výslovně uvedeno v tabulce pečení nebo ve vašem receptu. Používejte tmavé lakované nebo smaltované plechy, neboť mnohem lépe absorbují teplo.

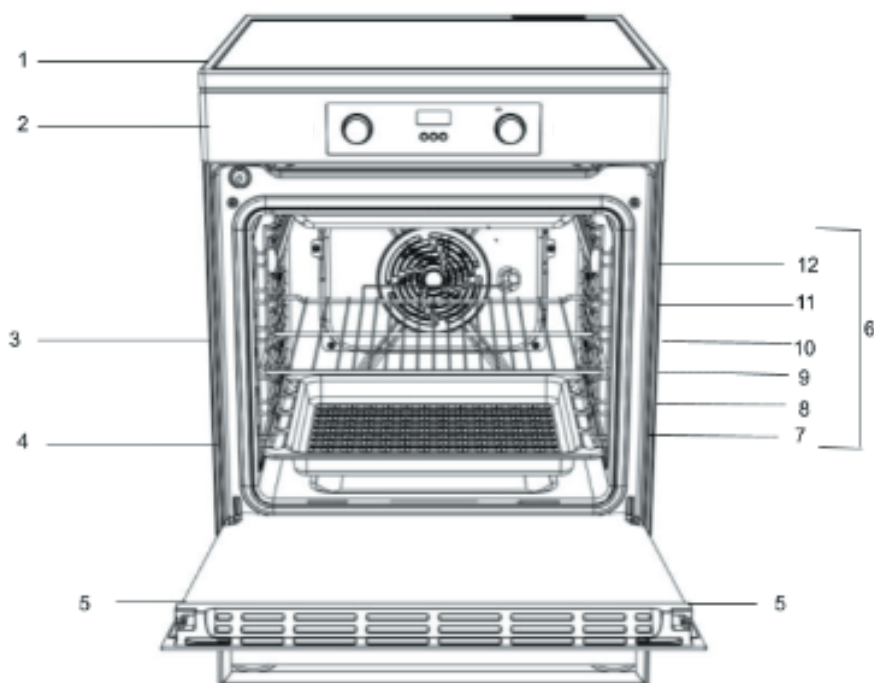
PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

Tento spotřebič splňuje požadavky na ekodesign podle nařízení komise (EU) č. 66/2014, nařízení komise (EU) č. 65/2014 o uvádění spotřeby energie na energetických štítcích, nařízení o ekodesignu výrobků spojených se spotřebou energie a informací o energii (dodatek) (EU Exit) 2019 v souladu s evropskou normou EN 60350-1.

Tento spotřebič splňuje požadavky na ekodesign evropského nařízení 66/2014 a nařízení o ekodesignu výrobků spojených se spotřebou energie a informací o energii (dodatek) (EU Exit) 2019 v souladu s evropskou normou EN 60350-2.

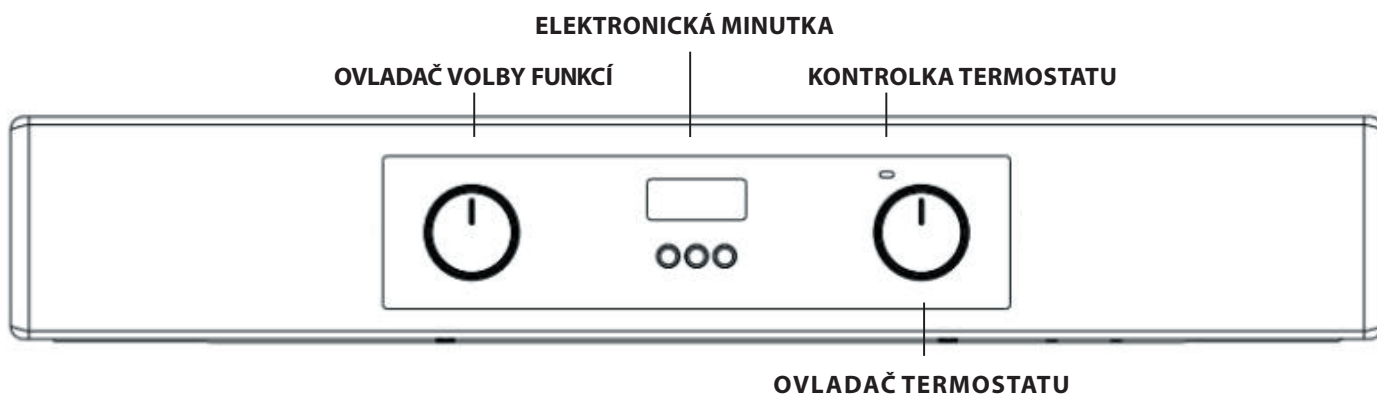


POPIS PRODUKTU

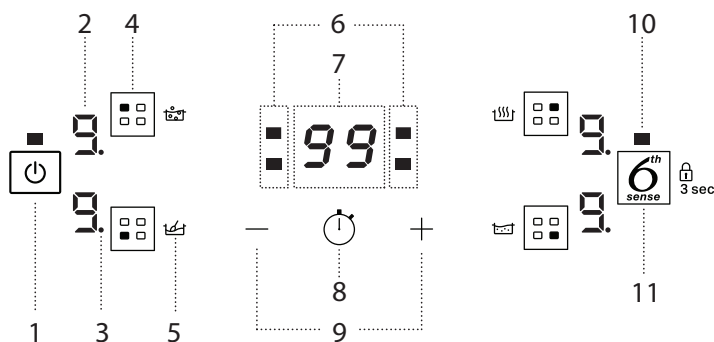


1. Sklokeramická varná deska
2. Ovládací panel
3. Rošt
4. Plech
5. Dvířka
6. Vodicí lišty pro výsuvy
7. poloha 1
8. poloha 2
9. poloha 3
10. poloha 4
11. poloha 5
12. poloha 6

OVLÁDACÍ PANEL



KONTROLNÍ PANEL



1. Tlačítko zapnutí/vypnutí
2. Zvolená úroveň vaření
3. Indikátor výběru zóny
4. Tlačítko pro výběr varné zóny

5. Ikona speciální funkce
6. Indikátory časovače jsou aktivní pro vybranou zónu
7. Indikátor doby vaření
8. Tlačítko aktivace časovače

9. Tlačítka pro nastavení výkonu a doby vaření
10. Kontrolka – funkce aktivní
11. 6th Tlačítko Sense/Tlačítko zámku – 3 sekundy

Před uvedením nového spotřebiče do provozu si pozorně přečtěte tento návod. Obsahuje důležité informace o bezpečné instalaci a používání přístroje.

Tento návod si prosím uschovejte pro budoucí použití. V případě prodeje či přestěhování, zajistěte, aby návod zůstal u spotřebiče. Spotřebič musí instalovat kvalifikovaný odborník podle dodaných pokynů.

Jakékoli nezbytné seřízení nebo údržba musí být provedena po odpojení spotřebiče od elektrické sítě.

Polohování a vyrovnávání

Spotřebič je možné instalovat vedle skříněk, jejichž výška nepřesahuje výšku povrchu varné desky.

Tento sporák by měl být instalován přímo na podlahu. Neinstalujte tento sporák na podlahu pokrytou umělým materiálem jakéhokoli druhu.

Ujistěte se, že stěna v blízkosti zadní částí spotřebiče je vyrobena z nehořlavého, žáruvzdorného materiálu (T 90 °C).

Důležité: Neinstalujte spotřebič v blízkosti dveří nebo jiných přístupových prvků, aby se minimalizovala pravděpodobnost, že vcházející osoby přijdou do styku s pánevemi na varné desce.

Spotřebič nesmí být instalován za dekorativní dvířka, aby nedošlo k přehřátí.

Zařízení nesmí být umístěno na podstavci.

Sporák je navržen tak, aby se vešel mezi kuchyňské skřínky vzdálené od sebe 600 mm. Po obou stranách spotřebiče musí zůstat pouze dostatečný prostor, aby bylo možné sporák vytáhnout a vykonat servis. Lze jej použít jako vestavný spotřebič se skřínkami po jedné nebo obou stranách a stejně tak i v rohovém uspořádání. Těž může být použit jako volně stojící.

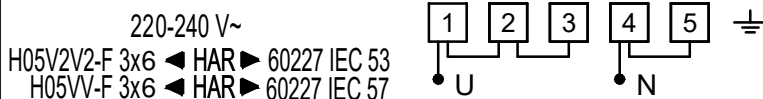
Přilehlé stěny nad úroveň varné desky nesmí být ke sporáku blíže než 150 mm a měly by být chráněny žáruvzdorným materiálem. Žádná převislá plocha nebo digestoř by neměla být blíže než 650 mm.

- Sporák může být umístěn v kuchyni/jídelně nebo v obývacím pokoji, ale nesmí být v koupelně nebo sprchovém koutu.
- Digestoře musí být instalovány požadavků v příslušné příručce.
- Stěna v blízkosti zadní částí sporáku musí být vyrobena z nehořlavého materiálu.
- Sporák je vybaven zajišťovacím řetězem, ke kterému se musí připojit hák a ten upevnit do zdi za spotřebičem.

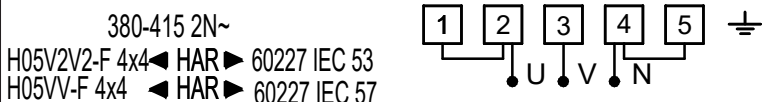
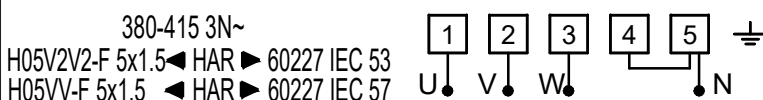
Elektrické připojení

Trouby s třípólovým napájecím kabelem jsou navrženy pro provoz se střídavým proudem při napájecí frekvenci a napětí uvedeném na typovém štítku (ve spodní části přístrojové desky trouby). Zemnicí vodič je žlutozelený kabel.

Základní připojení napájení



Alternativní možnosti napájení

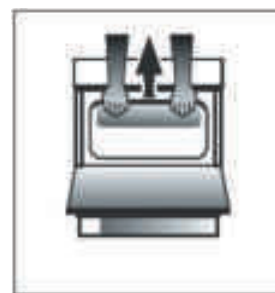


Připojení napájecího kabelu do elektrické sítě.

⚠ VÝSTRAHA: Tento úkon musí provést kvalifikovaný technik

Před přemístěním sporáku zkontrolujte, zda je chladný a na ovládacím panelu se ujistěte, že je vypnutý. Sporák přemístíte tím, že nadzvednete přední část a budete postupovat dle následujících kroků:

Přemístování sporáku



Obr. A

Otevřete dvířka grilu natolik, abyste pohodlně uchopili spodní přední okraj vršku trouby a zároveň se vyhnuli jakýmkoli součástem grilu. (Obr. A)

Při přemístování sporáku buďte opatrní, neboť je těžký. Zároveň buďte opatrní na povrch podlahy, aby se nepoškodil.

Následující pokyny jsou určeny pro servisního technika, aby zajistil, že spotřebič bude nainstalován, seřízen a servisován ve shodě s platnými předpisy.

UPOZORNĚNÍ: TENTO SPOTŘEBIČ MUSÍ BÝT UZEMNĚN.

Sporák musí být připojen k síti pomocí sporákového vypínače (dvoupólového) se správnou pojistkou s kapacitou odpovídající kapacitě uvedené na typovém štítku s údaji o sporáku. Veškeré elektrické vedení od spotřebiče ke sporáku přes dvoupólový vypínač sporáku musí být přijatelného typu a jmenovitého proudu, jak je uvedeno výše. Přívodní kabel musí být umístěn tak, aby v žádném bodě nedosahoval teploty o 50 °C vyšší, než je teplota v místnosti. Kabel musí být veden mimo zadní větrací otvory.

Zajišťovací řetěz



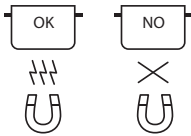
Aby nedošlo k převrácení spotřebiče, například když dítě vyleze na dvířka trouby, MUSÍ být nainstalován zajišťovací řetěz, který je součástí dodávky.

Sporák je vybaven zajišťovacím řetězem, který se připevní pomocí šroubu (není součástí dodávky ke sporáku) na stěnu za spotřebičem ve stejné výšce, v jaké je řetěz připevněn ke spotřebiči.

Šroub a hmoždinku zvolte podle druhu materiálu stěny za spotřebičem. Pokud má hlava šroubu průměr menší než 9 mm, je třeba použít podložku. Betonová stěna vyžaduje šroub o průměru alespoň 8 mm a délce 60 mm.


Ujistěte se, že byl řetěz připevněn k zadní stěně sporáku a ke stěně místnosti, tak, aby byl po dokončení instalace napnutý a rovnoběžný s podlahou, jak je znázorněno na obrázku.

HRNCE A PÁNVE



Používejte pouze hrnce a pánve vyrobené z feromagnetického materiálu, který je vhodný pro použití na indukční varnou desku:

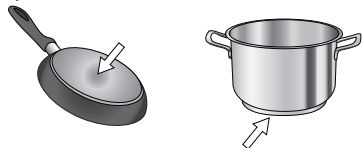
- smaltované
- litina
- speciální pánve a hrnce z nerezové oceli vhodné pro indukční vaření

Zda je hrnec vhodný, zkontrolujete na  štítku (obvykle vyražen na dně). Magnet lze použít ke kontrole, zda hrnce jsou magnetické. Kvalita a konstrukce dna hrnce mohou ovlivnit výsledky vaření. Uvedený průměr dna se od skutečného průměru feromagnetického dna může lišit.

U některých hrnců a pánví je z feromagnetického materiálu vyrobená pouze část dna a ostatní části jsou z materiálu, který není pro indukční vaření vhodný. Tyto části se mohou zahřívat na různě vysoké teploty nebo již při nízkých teplotách. V některých případech, kdy je dno vyrobeno převážně z neferomagnetických materiálů, nemusí varná deska nádobu rozpoznat, a proto varnou zónu nezapne.



Pro zajištění optimální účinnosti používejte vždy hrnce a pánve s plochým dnem, v nichž se teplo rozvádí rovnoměrně. Pokud má dno nerovný tvar, ovlivní to výkon i tepelnou vodivost.



PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

SEŘÍZENÍ VÝKONU

Při nákupu je varná deska nastavena na maximální možný výkon. Upravte nastavení podle mezních hodnot elektrické sítě ve vaší domácnosti, jak je popsáno v následujícím odstavci.

Poznámka: V závislosti na výkonu zvoleném pro varnou desku může dojít k automatickému omezení stupně výkonu a funkcí některých varných zón (např. vaření či rychlý ohřev), aby se předešlo překročení zvoleného limitu.

Nastavení výkonu varné desky:


Po připojení zařízení do elektrické sítě můžete nastavit stupeň výkonu během 60 sekund.

Stiskněte tlačítko „+“ na nejméně 3 sekundy. Na displeji se zobrazí „PL“.

Potvrďte stisknutím .

Pomocí tlačítek „+“ a „-“ vyberte požadovanou úroveň výkonu.

Zobrazí se následující úrovně výkonu: 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7,2 kW

(*). Potvrďte stisknutím .

Zvolený stupeň výkonu zůstane v paměti, i když dojde k přerušení napájení.

Pokud chcete změnit stupeň výkonu, odpojte spotřebič ze sítě po dobu minimálně 60 sekund, poté jej opět připojte a opakujte výše uvedené kroky.

Pokud během nastavování dojde k chybě, objeví se symbol „EE“ a ozve se pípnutí. Pokud k tomu dojde, opakujte operaci.

Jestliže chyba přetrvává, volejte středisko poprodejních služeb.

(*) - Dle technických údajů je maximální dodávaný výkon 6,0 kW.

Prázdné hrnce a pánve s tenkým dnem

Na varné desce nepoužívejte prázdné hrnce a pánve, když je zapnutá. Varná deska je vybavena vnitřním bezpečnostním systémem, který nepřetržitě monitoruje teplotu a jakmile detekuje příliš vysokou teplotu, aktivuje funkci „automatické vypnutí“. Pokud jsou použity prázdné nebo tenké hrnce, může teplota velmi rychle stoupat, funkce „automatického vypnutí“ nemusí být spuštěna včas, a může tak dojít k poškození nádobí nebo povrchu varné desky. Pokud k tomu dojde, ničeho se nedotýkejte a počkejte, až všechny součásti vychladnou.

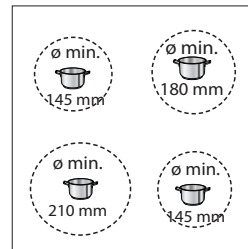
Pokud se zobrazí chybové zprávy, volejte servisní centrum.

Minimální průměr hrnce/pánve pro různé varné oblasti

Pro zajištění správného fungování varné desky používejte hrnce s vhodným minimálním průměrem (viz obrázek níže).

Vždy použijte takovou varnou zónu, která nejlépe odpovídá minimálnímu průměru dna nádoby.


Postavte nádobu na sporák a dbejte na to, aby byla dobře umístěná uprostřed používané varné zóny. Doporučujeme nepoužívat nádoby, které přesahují obvodovou linii používané varné zóny.

**ADAPTÉR NA HRNCE A PÁNVE, KTERÉ NEJSOU VHDNÉ PRO VAŘENÍ NA INDUKCI**

Díky tomuto příslušenství lze používat i hrnce a pánve, které nejsou pro vaření na indukci vhodné. Je důležité mít na paměti, že použití adaptéru má vliv jak na účinnost, tak i na dobu potřebnou k ohřevu jídla. Jeho použití byste měli omezit na minimum, neboť teplota, na kterou se povrch adaptéru ohřeje, významně závisí na použité nádobě (hrnec/pánve), rovnosti jejího dna a druhu upravovaných potravin. Použití hrnce nebo pánve s menším průměrem, než je kruhová deska adaptéru, může způsobit hromadění tepla, které neprostopuje dále do hrnce či pánve, a může tak dojít ke zčernání varné desky i kruhové desky adaptéru. Přizpůsobte průměr hrnců/pánví a varné desky průměru adaptéru.

ZAPNUTÍ/VYPNUTÍ AKUSTICKÉHO SIGNÁLU

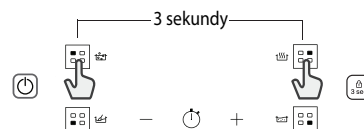
Pokud chcete akustický signál zapnout/vypnout:

- Připojte varnou desku do elektrické sítě.
- Než začnete se zapínáním, vyčkejte.
- Za 60 stiskněte tlačítko „+“ a  podržte je stisknuté po dobu alespoň 5 sekund.

REŽIM DEMO (režim je deaktivován, viz část „Odstraňování závad“)

Zapnutí a vypnutí demo režimu:

- Připojte varnou desku do elektrické sítě.
- Než začnete se zapínáním, vyčkejte.
- Za 60 sekund stiskněte tlačítko pro výběr varné zóny v levém horním rohu a držte je stisknuté po dobu minimálně 3 sekund (tak jak je zobrazeno níže).
- Na displeji se zobrazí symbol „DE“.



KAŽDODENNÍ POUŽÍVÁNÍ



ZAPNUTÍ/VYPNUTÍ VARNÉ DESKY

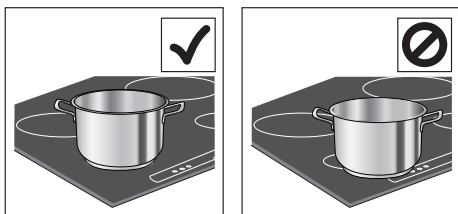
Pokud chcete varnou desku zapnout, stiskněte tlačítko napájení po dobu přibližně 1 sekundy. Pokud chcete varnou desku vypnout, stiskněte znovu stejné tlačítko a všechny varné zóny se deaktivují.

UMÍSTĚNÍ

Požadovanou varnou zónu zvolte s nápovědou symbolů znázorňujících její polohu. Nezakrývejte symboly ovládacího panelu hrncem.

Upozornění: Ve varných zónách, které jsou umístěné v blízkosti ovládacího panelu, doporučujeme pokládat hrnce a pánve tak, aby se nacházely mezi značkami (se zohledněním jak dna, tak horního okraje pánve, neboť ten bývá širší).

Tím předejdete přehřátí tlačítek na ovládacím panelu. Při restování nebo smažení kdykoliv je to možné použijte zadní varné zóny.



AKTIVACE/AKTIVACE VARNÝCH ZÓN A NASTAVENÍ STUPŇŮ VÝKONU

Aktivace varných zón:

Stisknutím tlačítka výběru příslušné zóny zvolte předvolenou varnou zónu. Na displeji se stupeň „0“.

Každá varná zóna má různé úrovně výkonu, které lze nastavit pomocí tlačítek „+“/„-“, a to od minimálního výkonu – 1 až po maximální – 9.

Některé varné zóny mají funkci rychlého ohřevu (Booster), která se na displeji zobrazuje písmenem „P“.

	Ukazatel teplotního stupně
	Ukazatel zvolené varné zóny

INDIKÁTORY



ZBYTKOVÉ TEPLLO

Jestliže se na displeji zobrazí písmeno „H“, znamená to, že varná zóna je horká. Indikátor se rozsvítí i v případě, kdy zóna sice nebyla aktivní, ale jen zahřátá v důsledku použití sousedních zón, nebo proto, že na ni byla postavena horká nádoba.

Po vychladnutí varné zóny zmizí symbol „H“.

ZVUKY BĚHEM PROVOZU

Indukční varné desky mohou během normálního provozu hvízdát nebo šustit.

Tyto zvuky ve skutečnosti přicházejí z nádobí na vaření a souvisí s charakteristikami den nádob (například když dna tvoří různé vrstvy materiálu nebo jsou nerovná).

Deaktivace varných zón:

Stisknutím příslušného tlačítka výběru zóny vyberte varnou zónu, která se má vypnout (na displeji se rozsvítí tečka vpravo dole u ukazatele úrovně výkonu). Stiskněte „-“ a nastavte tak stupeň „0“.

Pro okamžité vypnutí stiskněte a podržte tlačítko zvolené varné zóny na 3 sekundy. Varná zóna se vypne a na displeji se zobrazí ukazatel zbytkového tepla „H“.



UZAMKNUTÍ OVLÁDACÍHO PANELU

Chcete-li zablokovat nastavení a zabránit náhodnému zapnutí, stiskněte a podržte tlačítko dětské pojistky po dobu 3 sekund. Pípnutí a varovná kontrolka nad symbolem indikují, že funkce byla aktivována. Ovládací panel je zamčený kromě funkce vypnutí (⏻). Zablokování ovládacího panelu vypnete zopakováním postupu zapnutí.



MINUTKA

Minutka umožňuje nastavení doby vaření pro všechny zóny.

Aktivace časovače:

Vyberte a zapněte varnou zónu, pro kterou chcete nastavit minutku. Stiskněte tlačítko s ikonou hodin a nastavte požadovaný čas pomocí tlačítek „+“ a „-“. Rozsvítí se kontrolka minutky pro danou zónu. Několik sekund po posledním dotyku spustí minutka odpočítávání a tečka na displeji indikující ubíhající čas bude blikat. Na konci nastavené doby zazní zvukový signál a varná deska se automaticky vypne.

Po výběru zóny a stisknutí tlačítka s ikonou hodin lze nastavený čas kdykoli změnit a rovněž je možné nastavit několik minutek najednou. Časovač vždy ukazuje dobu zadanou pro zvolenou oblast nebo nejkratší zbývající dobu.

Je-li aktivní více než jedna minutka, blikající kontrolka LED ukazuje, které varné zóny se doba vaření zobrazuje na displeji.

Chcete-li nastavit časovač pro jinou zónu, opakujte výše uvedené kroky.

Deaktivace časovače:

Vyberte varnou zónu, pro kterou chcete minutku deaktivovat. Podržte tlačítko s ikonou hodin (🕒) 3 sekundy. Případně stiskněte tlačítko s ikonou hodin a poté stiskněte a podržte tlačítko „-“ dokud se na displeji nezobrazí „0:0“.



NESPRÁVNĚ UMÍSTĚNÝ NEBO CHYBĚJÍCÍ HRNEC

Tento symbol se zobrazí, pokud hrnec není vhodný pro indukční vaření, není správně umístěn nebo nemá správnou velikost pro zvolenou varnou zónu. Pokud do 30 sekund od provedení volby není detekován žádný hrnec, varná zóna se vypne.

Tyto zvuky se v závislosti na použitém nádobí na vaření mohou lišit. Vliv má rovněž množství v nich obsažených potravin. Nejsou příznakem žádné poruchy.


TABULKA TEPELNÉ ÚPRAVY

STUPEŇ VÝKONU		TYP TEPELNÉ ÚPRAVY	ÚROVEŇ POUŽITÍ (označuje úroveň znalostí a zkušeností s vařením)
Maximální výkon	P	Rychlé zahřátí	Ideální pro zahřátí pokrmů a pro rychlé vaření vody či rychlého ohřevu tekutin.
	8 – 9	Smažení – vaření	Ideální pro opékání, předvaření, smažení hluboce zmrazených pokrmů, rychlé vaření.
Vysoká teplota	7 – 8	Opékání – restování „sauté“ – vaření – restování	Ideální pro restování „sauté“, udržování rychlého varu, vaření a restování (po krátkou dobu, 5–10 minut).
	6 – 7	Opékání – vaření – dušení – restování „sauté“ – restování	Ideální pro restování „sauté“, udržování pomalého varu, vaření a restování (po krátkou dobu, 10–20 minut), předeřhnutí nádobí.
Střední teplota	4 – 5	Vaření – dušení – restování „sauté“ – restování	Ideální k dušení, udržení pomalého varu, vaření (po dlouhou dobu). Povaření těstovin s máslem.
	3 – 4	Vaření – pomalý var – vypalování – keramické nádoby	Ideální pokrmy s dlouhou dobou vaření (rýže, omáčky, pražení, úprava ryb) a pro tekutiny (např. voda, víno, vývar, mléko), smetanové těstoviny.
	2 – 3		Ideální pro dlouhou tepelnou úpravu pokrmů (objem větší než jeden litr: rýže, omáčky, pražení, úprava ryb) a pro tekutiny (např. voda, víno, vývar, mléko), smetanové těstoviny.
Nízká teplota	1 – 2	Rozpouštění – rozmrazování – udržení pokrmů teplých – šlehání	Dálší pro povolení ztuhlého másla, jemné rozpouštění čokolády, tavení malých kousků a udržení zrovna uvařeného pokrmu teplého (např. omáčky, polévky, minestrone).
	1		Ideální pro udržení zrovna uvařeného pokrmu teplého, smetanová rizota a pro udržení teploty pokrmu pro servírování (s příslušenstvím vhodným pro indukci).
Nulový výkon	0	Odkladová plocha	Varná deska v pohotovostním nebo vypnutém režimu (možné zbytkové teplo na konci vaření, označené symbolem „H“).

ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

- Zkontrolujte, zda nedošlo k vypnutí přívodu elektrického proudu.
- Pokud se vám varnou desku po použití nedaří vypnout, odpojte ji od napájení.
- Pokud se po zapnutí varné desky na displeji objeví alfanumerické kódy, podívejte se do následující tabulky.

Upozornění: Funkce uzamknutí ovládacího panelu se může náhodně aktivovat či deaktivovat, pokud se na oblast tlačítek varné desky rozlije voda či jiná tekutina z hrnců nebo pokud do této oblasti něco odložíte.

KÓD DISPLEJE	POPIS	MOŽNÉ PŘÍČINY	ŘEŠENÍ
F0E1	Nádobí je rozpoznáno, ale není kompatibilní s požadovanou operací.	Nádobí není dobře umístěno na varné zóně nebo není kompatibilní s jednou nebo více varnými zónami.	Dvakrát stiskněte tlačítko zapnutí/vypnutí, abyste odstranili kód F0E1 a obnovili funkčnost varné zóny. Poté zkuste použít nádobí na jiné varné zóně nebo použijte jiné nádobí.
F0E7	Špatné připojení napájecího kabelu.	Připojení napájecího kabelu neodpovídá přesně údajům uvedeným v odstavci „ELEKTRICKÉ PŘIPOJENÍ“.	Upravte připojení napájecího zdroje podle odstavce „ELEKTRICKÉ PŘIPOJENÍ“.
F0EA	Ovládací panel se vypnul z důvodu příliš vysoké teploty.	Vnitřní teplota elektronických součástí je příliš vysoká.	Počkejte s dalším vařením, než se varná deska ochladí.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F6E1, F7E5, F7E6	Odpojte varnou desku od elektrické sítě. Počkejte několik sekund a poté opět připojte varnou desku do elektrické sítě. Pokud problém přetrvává, zavolejte do servisního střediska a zadejte kód chyby, který se zobrazí na displeji.		
d E [když je varná deska vypnutá]	Varná deska se nezačne zahřívát. Funkce se nezapínají.	REŽIM DEMO je zapnutý.	Postupujte podle pokynů v odstavci „REŽIM DEMO“.
Příklad  → -	Varná deska neumožňuje aktivaci speciální funkce.	Regulátor výkonu omezuje stupeň výkonu, když dosáhne maximální hodnoty nastavené pro tuto varnou desku.	Viz odstavec „SEŘÍZENÍ VÝKONU“.
Např. P → 5 [Stupeň výkonu je nižší než je požadováno]	Varná deska automaticky nastavuje minimální stupeň výkonu, aby bylo možné varnou zónu používat.	Regulátor výkonu omezuje stupeň výkonu dle maximální nastavené hodnoty pro varnou desku.	Viz odstavec „SEŘÍZENÍ VÝKONU“.

PRVNÍ POUŽITÍ TROUBY

! Před prvním použitím prázdnou troubu se zavřenými dvířky nechte běžet na maximální teplotu alespoň 30 minut. Ujistěte se, že je místnost dobře odvětrávaná, a teprve poté troubu vypněte a otevřete dvířka. Ze spotřebiče může vycházet mírně nepříjemný zápach z vypalování ochranných látek, které se používají během výrobního procesu.

Používání trouby

1. Zvolte si požadovaný režim pečení otočením ovladače k VOLBĚ FUNKCÍ.

2. Otočením ovladače TERMOSTATU si zvolte teplotu doporučenou pro daný režim pečení nebo vámi požadovanou teplotu. Seznam podrobně popsanych režimů a doporučených teplot vaření naleznete v příslušné tabulce (viz TABULKA VAŘENÍ).

Během pečení je možné:

- změnit režim pečení otočením ovladače VOLBY FUNKCÍ.
- změnit teplotu otočením ovladače TERMOSTATU.
- Nastavte celkovou dobu vaření a čas ukončení vaření.
- Ukončete vaření otočením ovladače VOLBY FUNKCÍ do polohy „0“.

! Nikdy nepokládejte žádné předměty přímo na dno trouby: zabráníte tak poškození smaltového povrchu.

! Pečící nádoby vždy pokládejte na přiložené rošty.

KONTROLKA TERMOSTATU

Pokud tato kontrolka svítí, trouba se ohřívá. Kontrolka zhasne, jakmile bude uvnitř trouby dosaženo zvolené teploty. V tomto okamžiku se kontrolka střídavě rozsvěcuje a zhasíná, což znamená, že termostat funguje a udržuje konstantní teplotu.

OSVĚTLENÍ TROUBY

Tato funkce se zapíná otočením ovladače VOLBY FUNKCÍ do jakékoli jiné polohy, než je „0“. Zůstane rozsvícené po celou dobu, kdy je trouba v chodu. Pokud otočíte ovladač do polohy, světlo se rozsvítí, aniž by se aktivovalo topné těleso.











Pára +

Funkce zajišťuje vynikající výsledky díky přidání páry během pečících cyklů. Do spodní části studené trouby nalijte pitnou vodu a zvolte funkci odpovídající způsobu přípravy daného pokrmu. Optimální množství vody a teploty pro jednotlivé kategorie pokrmů jsou uvedeny v příslušné tabulce pečení.

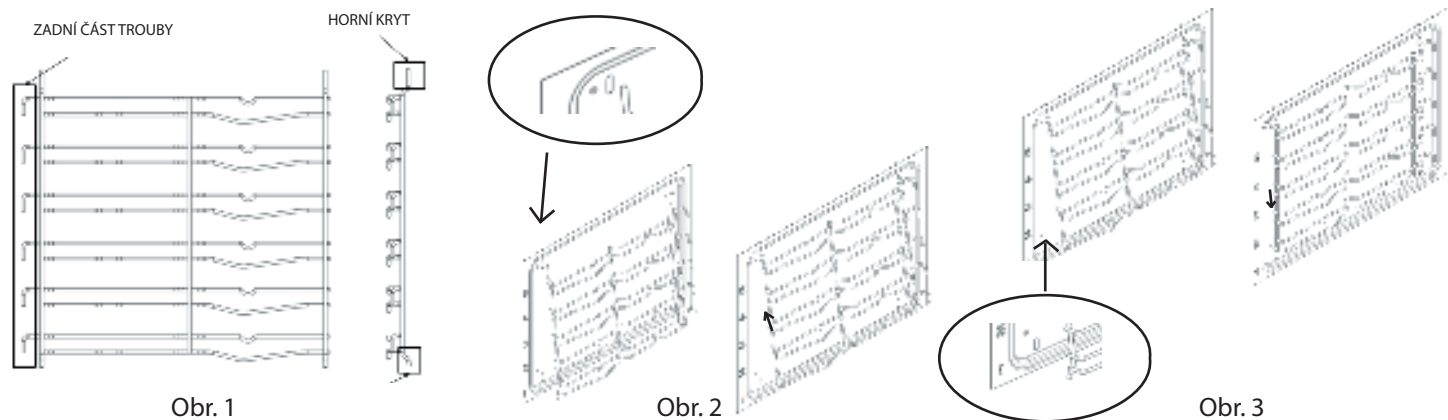
Troubu před vložením jídla předehřejte.

1. ZVOLTE FUNKCI

Funkci zvolíte otočením *ovladače výběru* na symbol požadované funkce.

	POMALÉ/RYCHLÉ PŘEDEHŘÁTÍ Pro zapnutí osvětlení trouby. Pro rychlý předehřev trouby.
	TRADIČNÍ Pro přípravu jakéhokoli pokrmu jen na jednom roštu.
	STANDARDNÍ PEČENÍ Pro pečení na maximálně dvou úrovních současně. Doporučujeme prohodit polohu plechů v polovině doby pečení. Tato funkce umožňuje péct různé potraviny (například ryby a zeleninu) na různých roštích současně.
	GRIL Ke grilování steaků, kebabů a uzenin, k zapékání či gratinování zeleniny nebo k opékání topinek. K zachycení uvolňujících se šťáv při grilování masa doporučujeme použít odkapávací plech: Plech umístěte na kteroukoli úroveň dospod roštu a přidejte 200 ml pitné vody.
	TURBO GRIL K pečení velkých kusů masa (kýt, rostbífů, kuřat). K zachycení uvolňujících se šťáv doporučujeme používat odkapávací plech: Umístěte pekáč na některou z úrovní pod roštem a přidejte 200 ml pitné vody.
	DOLNÍ OHŘEV Tuto funkci lze použít pro dopečení plněných koláčů nebo k zahuštění polévek. Tuto funkci použijte pro posledních 10–15 minut vaření.
	ROZMRAZOVÁNÍ Pro urychlení rozmrazování potravin.
	SPODNÍ OHŘEV + VENTILÁTOR K dopékání jídel velmi tekuté konzistence a dosažení křupavé, zlatavé kůrky. Též pro zahušťování omáček. Umístěte jídlo na 2. úroveň drážek. Troubu není třeba předehřívát.
	VAŘENÍ V PÁŘE Funkce zajišťuje vynikající výsledky díky přidání páry během pečících cyklů. Teprve když je trouba chladná, nalijte na dno trouby pitnou vodu a zvolte konkrétní funkci pro přípravu pokrmu. Optimální množství vody a teploty pro jednotlivé kategorie pokrmů jsou uvedeny v příslušné tabulce pečení. Troubu před vložením jídla předehřejte.
	NUCENÝ OBĚH VZDUCHU Pro vaření různých potravin na více roštích současně. Tuto funkci lze použít k vaření různých potravin bez přenosu pachů z jedné potraviny na druhou.

MONTÁŽ BOČNÍCH VODICÍCH MŘÍŽEK

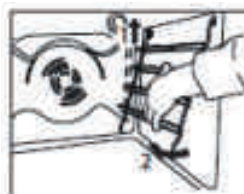


Váš nový sporák je dodáván se 2 chromovanými podpěrami na rošty uvnitř trouby spolu s rošty. Pověšměte si, že horní lišta je delší než spodní a v zadní části se nacházejí háčky. Viz obr. 1. Zacvakněte horní část podpěry do drážek ve stěně trouby podle obr. 2. Po zacvaknutí v horní části zasuňte spodní lišty do spodních drážek ve stěnách trouby. Posuňte podpěru mírně dolů a zacvakněte. Viz obr. 3.

MONTÁŽ TELESKOPICKÝCH VÝSUVŮ (JSOU-LI VE VÝBAVĚ)

Částečně a plně výsuvné teleskopické lišty pro podpěru roštů a plechů

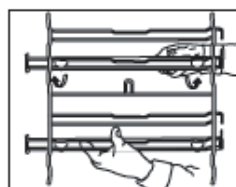
1. Odstraňte boční držák roštů (obr. 1)
2. Odstraňte ochrannou fólii z posuvných lišt (obr. 2).
3. Zavěste horní část teleskopických výsuvů do drážek držáku. Teleskopické lišty se musejí volně pohybovat směrem k přední části trouby. Pak do drážek držáku silně zatlačte spodní část teleskopických výsuvů, aby zapadly na místo (obr. 3).
4. Vraťte boční držáky dovnitř (obr. 4).
5. Položte příslušenství na výsuvy (obr. 5., 6).



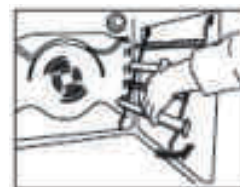
Obr. 1



Obr. 2



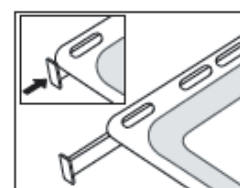
Obr. 3



Obr. 4



Obr. 5



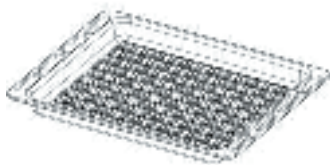
Obr. 6

PŘÍSLUŠENSTVÍ

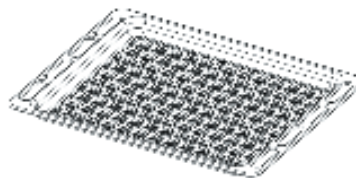
ROŠT



HLUBOKÝ PLECH NA PEČENÍ



PLECH NA PEČENÍ



SADA OTOČNÝCH ROŽŇŮ



Počet kusů a typ příslušenství se může v závislosti na zakoupeném modelu trouby lišit. Další příslušenství, jež není součástí výbavy, lze zakoupit zvlášť prostřednictvím servisního centra.

ZASUNUTÍ ROŠTŮ A DALŠÍHO PŘÍSLUŠENSTVÍ DO TROUBY

1. Vložte rošt vodorovně vyvýšeným okrajem „A“ nahoru (obr. 1A, obr. 1B)



Obr. 1A



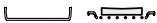
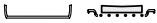
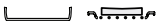

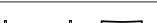

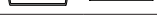





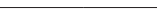
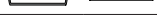






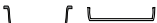


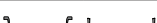



Obr. 1B

2. Další příslušenství, jako např. odkapávací nebo pečicí plech, se zasunují stejným způsobem jako rošt (obr. 2).



Obr. 2

V tabulce jsou uvedeny nejlepší funkce, příslušenství a stupně, které lze použít k přípravě různých pokrmů. Doba pečení se počítá od okamžiku vložení jídla do trouby bez doby předehřevu (je-li nutný). Teploty a časy vaření jsou přibližné a závisí na množství potravin a použitém příslušenství. Nastavte nejprve nejnižší doporučené hodnoty a není-li jídlo dostatečně propečené, teprve pak tyto hodnoty zvyšte. Použijte dodané příslušenství a nejlépe tmavě zbarvené kovové dortové formy a plechy na pečení. Můžete použít také nádoby a příslušenství z pyrexu nebo kameniny, ale pamatujte, že se tím doba pečení mírně prodlouží.

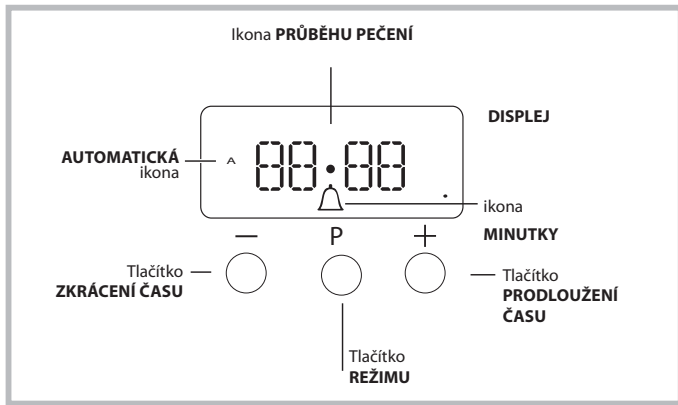
RECEPT	FUNKCE	PŘEDEHŘEV.	TEPLOTA (°C)	DOBA TRVÁNÍ (Min)	STUPNĚ (L-number) A PŘÍSLUŠENSTVÍ
Kynuté koláče / koláče z piškotového těsta	TRADIČNÍ	ANO	170	30–50	L-2 
Kynuté koláče / koláče z piškotového těsta	NUCENÝ OBĚH VZDUCHU	ANO	150–160	40–60	L-3 
Kynuté koláče / koláče z piškotového těsta	NUCENÝ OBĚH VZDUCHU	ANO	160	40–70	L-5 L-2 
Koláč s náplní (tvarohový koláč – cheesecake, závin, ovocný koláč)	TRADIČNÍ	ANO	160–180	40–60	L-2 
Koláč s náplní (tvarohový koláč – cheesecake, závin, ovocný koláč)	NUCENÝ OBĚH VZDUCHU	ANO	150–170	40–70	L-4 L-2 
Sušenky / linecké pečivo	TRADIČNÍ	ANO	140	30–60	L-3 
Sušenky / linecké pečivo	NUCENÝ OBĚH VZDUCHU	ANO	140	30–60	L-5 L-3 
Sušenky / linecké pečivo	NUCENÝ OBĚH VZDUCHU	ANO	140–150	40–50	L-6 L-4 L-2 
Sušenky / linecké pečivo	NUCENÝ OBĚH VZDUCHU	ANO	140	50–60	L-6 L-5 L-4 L-3 
Koláčky/muffiny	TRADIČNÍ	ANO	160–180	20–50	L-4 
Koláčky/muffiny	NUCENÝ OBĚH VZDUCHU	ANO	150–160	30–40	L-5 L-2 
Koláčky/muffiny	NUCENÝ OBĚH VZDUCHU	ANO	150–160	30–50	L-6 L-4 L-2 
Odpalované pečivo	TRADIČNÍ	ANO	170–200	20–50	L-3 
Odpalované pečivo	NUCENÝ OBĚH VZDUCHU	ANO	170–180	20–50	L-4 
Odpalované pečivo	NUCENÝ OBĚH VZDUCHU	ANO	170–180	20–50	L-6 L-4 L-2 
Sněhové pečivo	TRADIČNÍ	ANO	80–100	120–200	L-3 
Sněhové pečivo	NUCENÝ OBĚH VZDUCHU	ANO	80–100	120–200	L-4 L-2 
Sněhové pečivo	NUCENÝ OBĚH VZDUCHU	ANO	80–100	120–200	L-5 L-3 L-1 
Pizza / chléb / chléb „focaccia“	TRADIČNÍ	ANO	190–250	15–50	L-2 
Pizza / chléb / chléb „focaccia“	KONVENČNÍ PEČENÍ	ANO	190–230	20–50	L-4 
Pizza / chléb / chléb „focaccia“	NUCENÝ OBĚH VZDUCHU	ANO	190–230	20–50	L-6 L-4 L-2 
Pizza / chléb / chléb „focaccia“	NUCENÝ OBĚH VZDUCHU	ANO	190–230	20–50	L-5 L-4 L-3 L-2 
Slané koláče (zeleninové, quiche)	KONVENČNÍ PEČENÍ	ANO	170–180	30–60	L-3 
Slané koláče (zeleninové, quiche)	NUCENÝ OBĚH VZDUCHU	ANO	170–180	50–60	L-5 L-2 
Pečivo z listového těsta	TRADIČNÍ	ANO	170–190	15–40	L-3 
Pečivo z listového těsta	NUCENÝ OBĚH VZDUCHU	ANO	180–210	15–40	L-4 
Lasagne / flan (pečený puding) / zapékané těstoviny / plněné závitky	TRADIČNÍ	ANO	180–200	30–65	L-3 

RECEPT	FUNKCE	PŘEDEHŘEV.	TEPLOTA (°C)	DOBA TRVÁNÍ (Min)	STUPNĚ (L-number) A PŘÍSLUŠENSTVÍ
Jehněčí/teleci/hovězí/vepřové 1 kg	TURBO GRIL	-	190 – MAX	40–90	L-3
Kuře/králík/kachna 1 kg	TURBO GRIL	-	230 – MAX	50–100	L-3
Husa/krocán 3 kg	TURBO GRIL	-	160 – MAX	130–170	L-3
Rybí filé / řízky	GRIL	-	230 – MAX	10–30	L-4
Plněná zelenina (rajčata, cukety, lilky)	TURBO GRIL	-	230 – MAX	30–60	L-3
Zapékaná zelenina	GRIL	-	230 – MAX	10–30	L-4
Topinky/toasty	GRIL	5'	MAX	1–2	L-5
Klobásy/kebab/žebírka/hamburgery	GRIL	-	230 – MAX	15–30	L-5
Opékané brambory	TURBO GRIL	-	230 – MAX	30–60	L-3
Jehněčí kýta/kýty	TURBO GRIL	-	200 – MAX	50–100	L-3
Kompletní jídlo (Cook3): Ovocný koláč Lasagne Pečené	NUCENÝ OBĚH VZDUCHU	-	180–190	40–100	L-6
					L-4
Kompletní jídlo (Cook4): Ovocný koláč Lasagne Nakrájené maso Pečená zelenina	NUCENÝ OBĚH VZDUCHU	-	180–190	40–100	L-2
					L-6
					L-4
					L-3
					L-1

RECEPT	FUNKCE	VODA (g)	TEPLOTA (°C)	DOBA TRVÁNÍ (Min)	STUPNĚ (L-number) A PŘÍSLUŠENSTVÍ
Kynuté koláče / koláče z piškotového těsta	Pára	100	170–180	30–60	L-2
Koláčky/muffiny	Pára	100	160–170	30–55	L-3
Focaccia	Pára	150	200–220	20–40	L-3
Rohlíky	Pára	100	210	25–40	L-3
Bochník chleba	Pára	150	170–180	70–100	L-3
Rostbíf	Pára	200	200	35–60	L-3
Rostbíf 2 kg	Pára	250	200	40–70	L-3
Jehněčí kýta	Pára	200	180–200	65–75	L-3
Jehněčí/teleci/hovězí/vepřové 1 kg	Pára	200	200	60–90	L-3
Kuře/králík/kachna 1 kg	Pára	200	200–220	50–70	L-3
Rybí filé / řízky	Pára	150	180	15–35	L-3
Plněná zelenina (rajčata, cukety, lilky)	Pára	150	180–200	25–40	L-3
Opékané brambory	Pára	200	200–220	50–70	L-3
Pečené kuře o hmotnosti 1–1,3 kg	Pára	250	200	50–80	L-3

PŘÍSLUŠENSTVÍ					
	Rošt	Nádoba na pečení nebo dortová forma na roštu	Plech na pečení / odkapávací plech na roštu	Odkapávací plech / plech na pečení	Odkapávací plech / plech na pečení se 200 ml vody

FUNKCE HODINY / MINUTKA



Nastavení hodin

Hodiny lze nastavit bez ohledu na to, zda je trouba vypnutá či zapnutá, za předpokladu, že nebyl předem naprogramován čas ukončení pečicího cyklu.

Po té co byl spotřebič připojen do elektrické sítě, nebo po výpadku elektrického proudu, číslice 00:00 na DISPLEJI začnou blikat.

1. Stisknete zároveň tlačítko „+“ a „-“.

Pak bliká dvojtečka oddělující hodiny a minuty.



2. Čas upravíte pomocí tlačítek „+“ a „-“. Pokud stisknete a podržíte jedno nebo druhé tlačítko, hodnoty na displeji se budou měnit rychleji, a nastavení požadované hodnoty tak bude jednodušší a rychlejší.

Změna frekvence alarmu

Frekvenci signálu alarmu můžete změnit opakovaným stisknutím „-“.

Nastavení časovače (minutky)

Tento úkon nepřerušuje pečení a neovlivní funkci trouby. Jednoduše slouží ke spuštění alarmu po uplynutí nastaveného času.

1. Tlačítko  stisknete tolikrát, dokud ikona  a tři číslice nezačnou blikat.

2. Požadovaný čas nastavíte pomocí tlačítek „+“ a „-“. Pokud stisknete a podržíte jedno nebo druhé tlačítko, hodnoty na displeji se budou měnit rychleji, a nastavení hodnoty tak bude jednodušší a rychlejší.




3. Vyčkejte 5 sekund, pokud stisknete tlačítko ještě jednou na displeji se ukáže časový odpočet.

Jakmile čas vyprší alarm se spustí.

Programování pečení

Libovolný režim pečení musí být zvolen před tím, než je možné troubu naprogramovat.


Programování doby pečení

1. Tlačítko  stisknete tolikrát, dokud ikona  a číslice DUR nezačnou blikat.
2. Požadovanou dobu nastavíte pomocí tlačítek „+“ a „-“. Pokud stisknete a podržíte jedno nebo druhé tlačítko, hodnoty na displeji se budou měnit rychleji, a nastavení hodnoty tak bude jednodušší a rychlejší.
3. Vyčkejte 5 sekund, poté se ikona  zobrazí na displeji.
4. Po uplynutí nastaveného času se trouba vypne a uslyšíte alarm. Alarm vypnete stisknutím libovolného tlačítka.



- Příklad: Je 9:00 a čas pečení je naprogramován na 1 hodinu a 15 minut. Program se zastaví automaticky v 10:15.

Nastavení času konce pečení

1. Pro nastavení doby trvání postupujte podle výše uvedených kroků 1 až 3.

2. Poté podržte tlačítko  dokud slovo END na displeji nezačne blikat.

3. Pro úpravu času konce pečení použijte tlačítka „+“ a „-“. Pokud stisknete a podržíte jedno nebo druhé tlačítko, hodnoty na displeji se budou měnit rychleji, a nastavení požadované hodnoty tak bude jednodušší a rychlejší.

4. Vyčkejte 5 sekund, případně znovu stisknete tlačítko . Jakmile se trouba spustí, symbol  se objeví na displeji.


5. Po uplynutí nastaveného času se trouba vypne a uslyšíte alarm. Vypnete jej stisknutím libovolného tlačítka.

Programované hodnoty jsou nastaveny jakmile se rozsvítí ikona .

- Příklad: Je 9:00 a doba trvání je naprogramována na 1 hodinu. 12:30 je nastavený čas konce pečení. Program se automaticky spustí v 11:30.

Zrušení naprogramování

Pro zrušení naprogramování:

- podržte tlačítko  dokud nezačne blikat příslušná ikona nastavení, které chcete zrušit. Podržte tlačítko „-“ dokud se na displeji neobjeví čísla 00:00.
- Stisknete a podržíte tlačítka „+“ a „-“, zrušíte tím všechna dříve zvolená nastavení, včetně nastavení času.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

PŘED ČIŠTĚNÍM VYPNĚTE HLAVNÍ VYPÍNAČ A UJISTĚTE SE, ŽE JE VARIČ CHLADNÝ.

PŘED OPĚTOVNÝM ZAPNUTÍM SPOTŘEBIČE SE UJISTĚTE, ŽE VŠECHNY OVLÁDACÍ PRVKY JSOU NA POZICI VYPNUTO.

Nepoužívejte parní čistič.

Během všech úkonů používejte ochranné rukavice.

Všechny požadované úkony provádějte, když je trouba chladná.

Odpojte spotřebič od zdroje napájení.

Nepoužívejte drátěnku, houbičky s abrazivní vrstvou nebo abrazivní/žíravé prostředky, neboť by mohlo dojít k poškození povrchu spotřebiče.

Odpojte spotřebič od elektrické sítě.

ČIŠTĚNÍ KERAMICKÉ VARNÉ DESKY

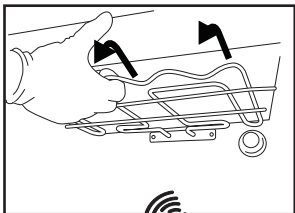
- Nepoužívejte houbičku s abrazivní vrstvou ani drátěnku, protože ty mohou poškodit skleněný povrch desky.
- Po každém použití varnou desku vyčistěte (jakmile je chladná), abyste odstranili případné usazeniny, skvrny a zbytků jídla.
- Pokud není povrch udržován v čistotě, může dojít ke snížení citlivosti tlačítek na ovládacím panelu.
- Škrabku použijte pouze v případě, že k varné desce zůstanou přichycené zbytky. Aby nedošlo k poškrábání skleněného povrchu, dodržujte pokyny výrobce škrabky.
- Cukr nebo potraviny s vysokým obsahem cukru mohou poškodit varnou desku a je nutné je ihned odstranit.
- Sůl, cukr a písek mohou poškrábat skleněný povrch desky.
- K čištění varné desky použijte jemný hadřík, papírové kuchyňské utěrky nebo speciální čisticí pomůcky na varnou desku (respektujte pokyny výrobce).
- Rozlitá tekutina ve varných zónách může být příčinou pohybu nebo vibrace hrnců.
- Po vyčištění varnou desku důkladně vysušte.

VNĚJŠÍ POVRCHY

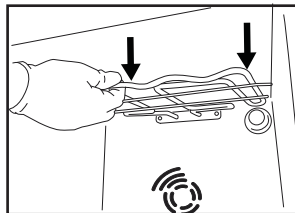
- Povrchy čistěte vlhkým hadříkem z mikrovlákna. Jsou-li velmi znečištěné, přidejte několik kapek pH neutrálního čisticího prostředku. Vysušte suchým hadříkem.
 - Nepoužívejte korozivní nebo abrazivní čisticí prostředky. Jestliže se tyto prostředky přesto nedopatřením dostanou do styku s troubou, ihned potřísněný povrch otřete vlhkým hadříkem z mikrovlákna.
- Nepoužívejte prostředky na bázi alkoholu, např. denaturovaný líh.

PŘESUN HORNÍHO TOPNÉHO TĚLESA

1. Odstraňte doplňkové boční držáky s drážkami.
2. Povyžmákněte topné těleso (obr. 1) a posuňte jej níže (obr. 2).
3. Topné těleso vrátíte tak, že ho nadzvednete a zároveň mírně přitáhnete směrem k sobě. Zkontrolujte, zda leží na bočních držácích.



Obr. 1



Obr. 2

VNITŘNÍ POVRCHY

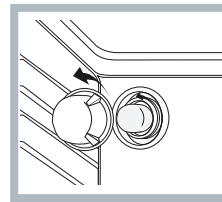
- Po každém použití nechte troubu vychladnout a poté ji vyčistěte, nejlépe je-li stále teplá, aby se skvrny a zbytky jídla lépe odstraňovaly. Pro vysušení kondenzátu vytvořeného při pečení jídel s vysokým obsahem vody nechte troubu zcela vychladnout a poté ji vytřete pomocí hadříku nebo houbičky.
- Sklo dveří čistěte vhodným tekutým prostředkem.

PŘÍSLUŠENSTVÍ

Ihned po použití vložte příslušenství do roztoku mycího prostředku na nádobí. Je-li ještě horké, použijte kuchyňské chňapky. Zbytky jídel odstraníte vhodným kartáčkem nebo houbičkou na nádobí.

VÝMĚNA ŽÁROVKY

1. Odpojte troubu od elektrické sítě.
2. Odšroubujte ochranný kryt světla, vyměňte žárovku a zašroubujte ochranný kryt zpět.



1. Znovu připojte troubu k elektrické síti.

Poznámka: Použijte žárovku o příkonu 40 W/230 V s patičkou G9

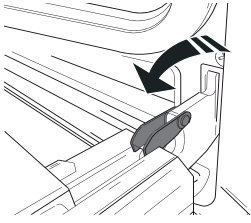
Žárovka, kterou je spotřebič vybaven, je speciálně navržena pro domácí spotřebiče a není vhodná pro všeobecné osvětlení místností v domácnostech (směrnice EU 244/2009). Žárovky lze zakoupit v servisním středisku.
– Žárovky nechtejte holými rukama, protože otisky prstů mohou být příčinou zničení. Nepoužívejte troubu bez nainstalovaného krytu žárovky.

KATALYTICKÉ ČIŠTĚNÍ

Čištění je možné díky katalytické vložce se speciálním smaltovaným povrchem, který absorbuje mastnotu uvolněnou z jídla při pečení. Vrstva smaltu je dostatečně silná, takže lze používat různé příslušenství (rošty, pečicí plechy atd.) bez nebezpečí poškození povrchu vložky. Na povrchu se mohou objevit bílé skvrny, nejsou důvodem k obavám. Nicméně vyvarujte se následujícího:
– škrábání smaltovaného povrchu ostrými předměty (např. nožem);
– používání čisticích nebo abrazivních prostředků

DEMONTÁŽ A ZPĚTNÉ NASAZENÍ DVÍŘEK A SKLA

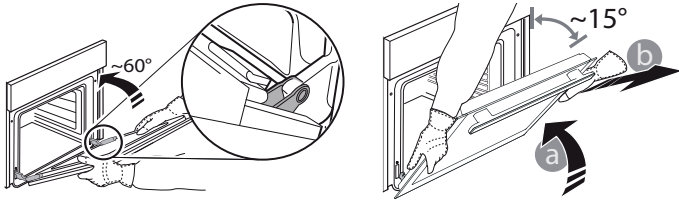
1. Přejete-li si dvířka demontovat, zcela je otevřete a posouvejte západky směrem dolů, dokud nedojde k jejich odjištění.



2. Dvířka dobře uzavřete.

Pevně je držte oběma rukama – nadržte je za rukojeť.

Dvířka snadno vysadíte tak, že je budete nepřetržitě zavírat a současně za ně táhnout (a), dokud se neuvolní z usazení (b).



Odložte dvířka na stranu na měkký povrch.

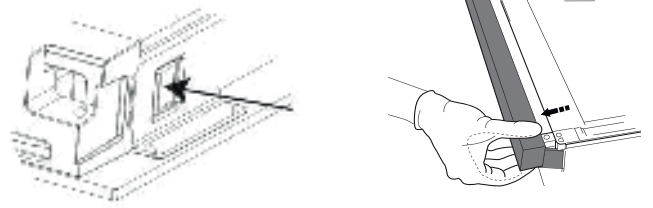
3. Dvířka opět nasadíte tak, že je přiložíte k troubě, nasměrujete háčky pantů oproti jejich usazení a do příslušného usazení zajistíte i horní část.

4. Dvířka posuňte směrem dolů a poté je naplno otevřete. Posuňte západky směrem dolů do jejich původní polohy: Ujistěte se, že jste je posunuli dolů až na doraz.

5. Zkuste dvířka zavřít a zkontrolujte, zda jsou v jedné rovině s ovládacím panelem. Pokud tomu tak není, výše uvedený postup opakujte.

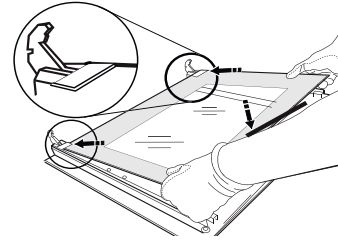
ČIŠTĚNÍ NA JEDNO CVAKNUTÍ – ČIŠTĚNÍ SKLA

1. Po vyjmutí dvířek je položte na měkký povrch tak, aby madlo zůstalo dole. Stiskněte současně obě zajišťovací pojistky a zatažením směrem k sobě sejměte horní lištu dvířek.



2. Zvedněte a pevně držte vnitřní sklo oběma rukama, přeneste sklo na měkký povrch. Poté začněte s čištěním.

3. Při nasazování vnitřního skla zpět do dvířek se řiďte textem umístěným přímo na skleněné tabuli, pokud jej nevidíte zrcadlově, pak tabuli vkládáte správně.



4. Namontujte horní lištu: zacvaknutí indikuje správnou montáž. Před nasazením dvířek zkontrolujte těsnění.

ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

Co dělat, když...

Možné důvody

Řešení

Trouba nefunguje.

Přerušení napájení.
Odpojení od elektrické sítě

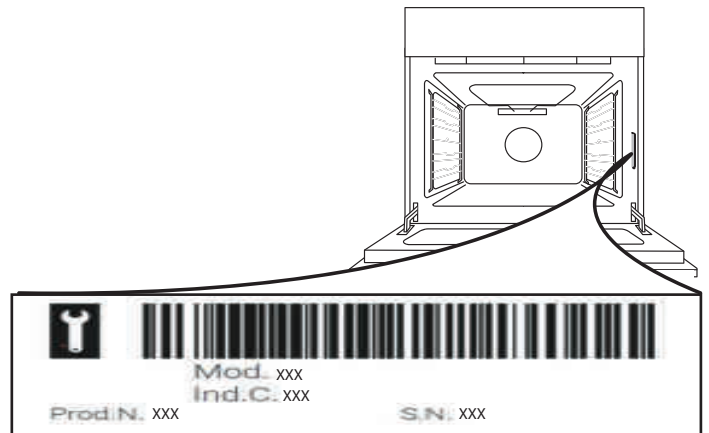
Zkontrolujte, zda je síť pod napětím a zda je trouba připojená k elektrickému napájení. Vypněte a opět zapněte troubu. Zjistíte tak, zda porucha přetrvává.

SERVISNÍ STŘEDISKO

Pro podporu zavolejte na číslo uvedené v záručním listu, který je přiložen k výrobku, nebo se řiďte pokyny uvedenými na našich webových stránkách.

Připravte si:

- stručný popis poruchy;
- přesný typ modelu vašeho výrobku;
- asistenční kód (číslo za slovem SERVICE na identifikačním štítku produktu, který najdete na vnitřní hraně otevřených dvířek);
- svou úplnou adresu;
- kontaktní telefonní číslo.



Upozornění: Vyžaduje-li spotřebič opravu, obraťte se na autorizované servisní středisko, kde budete mít záruku použití originálních náhradních dílů a správnosti provedení opravy.

Pro více informací ohledně záruky viz přiložený záruční list.

⚠ Juhised kehtivad riigis, mille sümbol on näha seadmel. Kui seadmel riiki tähistav sümbol puudub, uurige tehnilisi juhiseid, mis annavad vajaliku informatsiooni seadme muutmiseks, et see vastaks riigispetsiifilistele tingimustele.

⚠ **ETTEVAATUST!** Gaasil töötava küpsetusseadme kasutamine toob kaasa kuumuse, niiskuse ja põlemisaaduste sattumise seadme paiknemisruumi. Kindlustage köögi piisav õhuvahetus seadme kasutamisel: hoidke naturaalsed õhusavad lahti või paigaldage mehhaaniline ventilatsiooniseade (mehhaaniline tõmbekapp). Seadme pikaajaline intensiivne kasutamine võib nõuda täiendavat ventilatsiooni, näiteks akna avamist, või tõhusamat ventilatsiooni, näiteks mehaanilise ventilatsiooni taseme tõstmist (võimaluse korral).

⚠ Selles juhendis esitatud teabe täpne eiramine võib põhjustada tulekahju või plahvatuse, mille tulemuseks on varakahju või kehavigastus.

Enne seadme kasutamist lugege need ohutusjuhised läbi. Hoidke need hilisemaks kasutuseks käepärast.

Nendes juhendites ja seadmel endal on olulised hoiatused, mida tuleb pidevalt järgida. Tootja ei vastuta selle eest, kui ohutusjuhendit ei järgita, seadet kasutatakse valesti või määratakse sellele sobimatud seaded.

⚠ **HOIATUS!** Kui pliidiplaat on pragunenud, ei tohi seadet kasutada, sest tekib elektrilöögioht.

⚠ **HOIATUS!** Süttimisohu: Ärge hoidke toiduvalmistamispindadel esemeid.

⚠ **ETTEVAATUST!** Küpsetamist tuleb jälgida. Lühidat küpsetamist tuleb jälgida pidevalt.

⚠ **HOIATUS!** Pliidi õli või rasvaga küpsetamise ajal järelevalveta jätmine võib olla ohtlik – tuleoht. **ÄRGE KUNAGI** püüdke kustutada tuld veega, selle asemel lülitage seade välja ja katke seejärel leegid kinni, kasutades näiteks kaant või tuletikki.

⚠ Ärge kasutage pliidiplaati töö- või abipinnana. Hoidke riided ja muud tuleohtlikud materjalid seadmest eemal, kuni kõik komponendid on maha jahtunud, et vältida tuleohtu.

⚠ Väikelapsed (vanuses 0-3 aastat) tuleb seadmest eemal hoida. Lapsed (vanuses 3-8 aastat) tuleb seadmest eemal hoida, kui nende järele ei valvata. Lapsed alates 8 eluaastast ja piiratud füüsiliste, sensorsete või vaimsete võimetega või kogemuste või teadmisteta isikud võivad seadet kasutada ainult siis, kui nende tegevust jälgitakse või neid on seadme ohutuks kasutamiseks juhendatud ja kui nad mõistavad sellega seotud ohtusid. Jälgige, et lapsed seadmega ei mängiks. Lapsed ei tohi seadet ilma järelevalveta puhastada ega hooldada.

⚠ **ETTEVAATUST!** Pliidiplaadi klaasi purunemisel: - sulgege viivitamatult kõik põletid ja elektrilised kütteelemendid ning eraldage seade vooluvõrgust; - ärge puudutage seadme pinda; - ärge kasutage seadet



Klaasist kaas võib puruneda, kui see kuumaks läheb.

Lülitage kõik põletid ja elektriplaadid enne kaane sulgemist välja. Ärge sulgege kaant, kui põleti põleb

⚠ **HOIATUS!** Seade ja selle ligipääsetavad osad muutuvad kasutamisel kuumaks. Vältige kütteelementide puudutamist. Nooremad kui 8-aastased lapsed tuleb seadmest eemal hoida, kui nende tegevust pidevalt ei jälgita

⚠ Ärge jätke seadet kasutamise ajal kunagi järelevalveta. Kui seadmega saab kasutada sondi, kasutage ainult selle ahjuga kasutamiseks mõeldud sondi – tulekahju oht!

⚠ Hoidke riided ja muud tuleohtlikud materjalid seadmest eemal, kuni kõik selle osad on täielikult maha jahtunud – tulekahju oht! Olge alati valvas, kui valmistate suure rasva- või õlisisaldusega toitu või lisate alkohoolseid jooke – tulekahju oht! Nõude ja tarvikute eemaldamisel kasutage pajakindaid. Küpsetamise järel avage uks ettevaatlikult ja laske kuumal õhul või aurul vähehaaval väljuda – põletusohu! Ärge katke ahju esiküljel olevaid kuumaõhuavasid – tulekahju oht!

⚠ Ukse vastu löömise vältimiseks olge selle avatud või alumises asendis ettevaatlik.

Raami asetamisel seadme sisse veenduge, et stoppmärk on suunatud ülespoole ja avause tagaosa suunas.

Seadet ei tohiks käitada enam 15s. Kui põleti ei ole peale 15s süttinud, lõpetage seadmega töö ning avage kambri uks ja/või oodake vähemalt 1min enne põleti süüte uuesti katsetamist.

LUBATUD KASUTUS

⚠ **ETTEVAATUST!** Seade ei ole mõeldud kasutamiseks välise lülitusseadmega, nagu taimer või eraldi kaugjuhtimissüsteem.

⚠ See seade on ette nähtud kasutamiseks kodumajapidamistes ja teistes sarnastes rakendustes, nagu kauplustes, kontorites ja teiste töokeskkondade töötajate köögiipiirkondades; talumajapidamistes; hotellides, motellides, kodumajutusasutustes ja teistes sarnastes kohtades.

⚠ Muud kasutusviisid (nt ruumide kütmine) pole lubatud.

⚠ Seade ei ole mõeldud professionaalseks kasutuseks. Ärge kasutage seadet välitingimustes.

⚠ Ärge hoidke plahvatus- või tuleohtlikke aineid (nt benssiini- või aerosoolikanistreid) seadmes ega selle läheduses – tulekahju oht!

⚠ Kasutage potte ja panne, mille põhi on sama põletitega lai või pisut laiem (vt vastavat tabelit). Veenduge, et restidel olevad potid ei ulatuks üle pliidiplaadi serva.

⚠ Restide vale kasutus võib pliidiplaati kahjustada: ärge paigutage reste tagurpidi ega lohistage neid pliidiplaadil.

Ärge laske põleti leegil ulatuda panni servast kaugemale.

Ärge kasutage: Malmist küpsetusplaate, küpsetuskive, terrakota-potte ja -panne.

Soojushajuteid, nagu metallvõrk jmt. Kahte põletid korraga ühe anuma kuumutamiseks (nt kala küpsetusalus).

Kui kohalikud gaasivarustuse tingimused muudavad põleti süütamise keeruliseks, on soovitatav toimingut korrata madalale leegitugevusele seatud nupuga.

Kui pliidi kohale paigaldatakse õhupuhasti, vaadake õiget vahekaugust õhupuhasti juhendist.

Restide kaitsvad kummijalad kujutavad lastele lämbumisohtu. Pärast restide eemaldamist kontrollige, et kõik jalad oleksid õigetel kohtadel.

PAIGALDAMINE

⚠ Seadet tuleb käsitseda ja paigaldada kahe või enama inimesega, vastasel juhul tekib vigastuste oht. Kasutage lahtipakkimiseks ja paigaldamiseks kaitsekindaid - sisselõikamise oht.

⚠ Elektrilised ja gaaspõhised ühendused peavad vastama kohalikele nõuetele.

⚠ Paigaldustööde, sealhulgas veeühenduse (vajadusel),

elektriühenduse loomise ning parandustööd peab tegema vastava väljaõppega tehnik. Ärge parandage ega asendage seadme osi, kui seda kasutusjuhendis otseselt ei soovitata. Hoidke lapsed paigalduspiirkonnast eemal. Veenduge pärast seadme lahtipakkimist, et see ei ole transportimisel kahjustada saanud. Probleemide korral pöörduge edasimüüja poole või lähimasse müügiesindusse. Pärast paigalduse lõppu tuleb jäätmed (kile, vahtplast jms) panna hoiule lastele kättesaamatusse kohta, sest vastasel juhul tekib lämbumisoht. Enne paigaldamist tuleb seade vooluvõrgust lahti ühendada, sest tekib elektrilöögioht. Jälgige paigaldamise ajal, et seade ei kahjustaks toitejuhet, vastasel juhul tekib tule- või elektrilöögioht. Aktiveerige seade alles siis, kui paigaldamine on lõpetatud.

⚠ HOIATUS! Seadme muudatused ja paigaldusmeetod on olulised seadme ohutul ja korrektsel kasutamisel kõigis muudes riikides.

⚠ Kasutage juhistes märgitud rõhuregulaatoreid

seadme gaasirõhu reguleerimiseks.

⚠ Ruumis peab olema õhueraldussüsteem, mis eemaldab põlemisel tekkinud suitsu.

⚠ Ruum peab võimaldama ka korralikku õhuringlust

kuna normaalseks põlemiseks on vaja õhku.

Õhuvool ei tohiks olla väiksem kui 2 m³/h ühe seadme jõuühiku kW kohta.

⚠ Õhuringluse süsteem võib õhkuda saada ka õuest toruga, mille sisediaameeter on vähemalt 100 cm²; ava ei tohi olla vastuvõtlik ummistustele.

⚠ Süsteem võib olla seadistatud kaudselt nii, et süütetegevuseks vajalik õhk saadakse kõrvalolevatest ruumidest, mis on varustatud eelpool nimetatud õhuringlustorudega.

Samas ei tohi nimetatud ruumid olla magamistoas, avalikud või tuleohuga ruumid.

⚠ Vedelgaas vajub põrandale, kuna on õhust raskem. Seetõttu peab LGP silindritega varustatud ruumides olema ka õhuvahetussüsteem, mis aitab lekke korral gaasil ruumist pääseda.

Seetõttu ei tohi osaliselt ega täielikult täidetud LPG-silindreid hoida ruumides, mis on allpool maapinda (kelder vms). Soovituslik on hoida seadmeruumis ainult kasutuses olev silinder, mis ei puutu kokku välisallikatest tekkiva võimaliku kuumusega (ahjud, tulekolded, pliidid vms), mis võiks silindri temperatuuri tõsta üle 50°C.

Kui teil on põleti nuppude keeramine keeruline, võtke ühendust müügijärgse teenindusega, kes võib defekti korral põleti kraani välja vahetada.

Õhuvahetuse avased ja kuumuse hajutit peavad olema kaetud.

⚠ Ärge eemaldage seadet polüstüreenaluselt enne, kui seda paigaldama hakkate.

Jäiga toruga ühendus (vask või teras).

Kui gaasirõhk erineb soovituslikust, tuleb imamistorule paigaldada riiklikele nõuetele vastav sobilik rõhuregulaator.

⚠ Ärge paigaldage seadet dekoratiivse ukse taha – tuleoht!



kui pliit paigaldatakse alusele, tuleb see loodi seada ja komplektis oleva kinnitusketiga sein külge kinnitada, et seade aluselt maha ei libiseks.



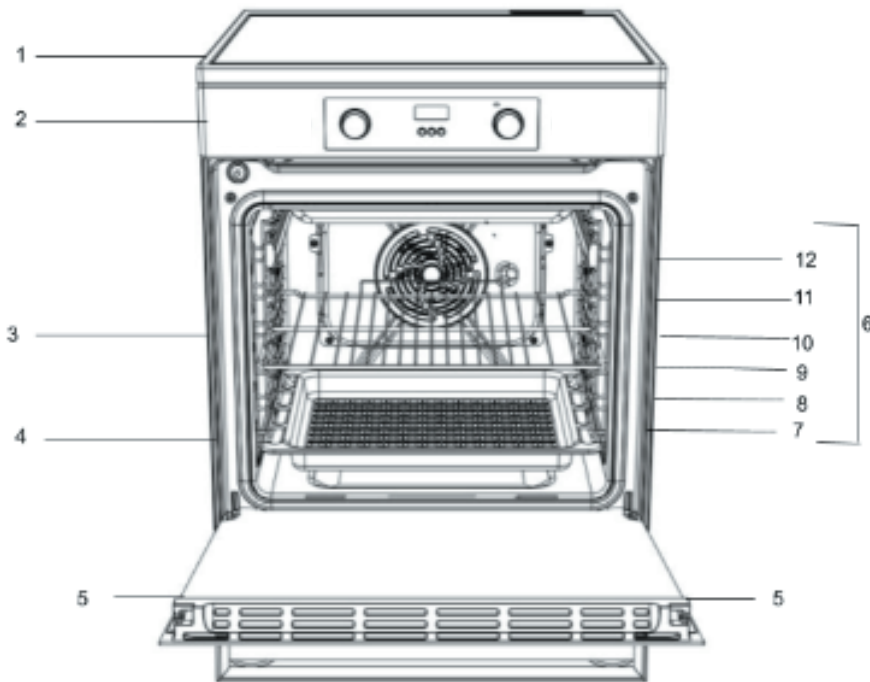
HOIATUS! Seadme ümbermineku vältimiseks tuleb paigaldada komplekti kuuluv kinnituskett. Lugege paigaldusjuhiseid.

GAASIÜHENDUS

⚠ HOIATUS! Enne paigaldamist veenduge, et kohalikud jaotustingimused (gaasitüüp ja gaasirõhk) ja seadme konfiguratsioon on ühilduvad.

⚠ Kontrollige tabelis 1 („Põleti ja düüsi andmed“)

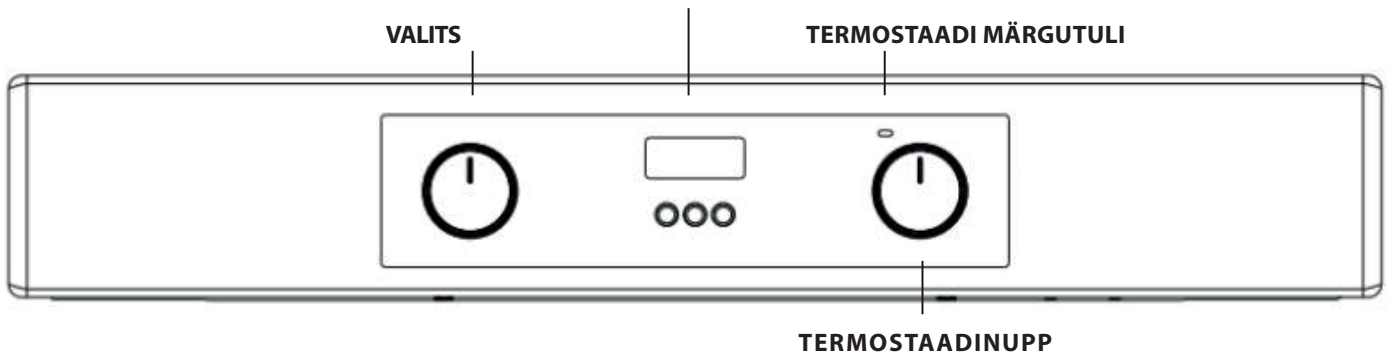
TOOTE KIRJELDUS



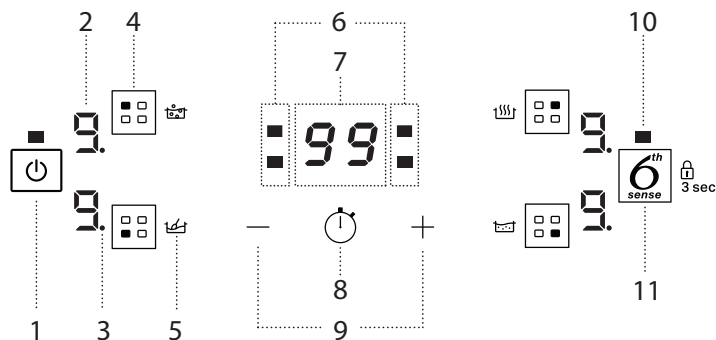
1. Klaaskeraamiline pliidiplaat
2. Juhtpaneel
3. Traatrest
4. Alus
5. Uks
6. Liugriulite juhtsiinid
7. asend 1
8. asend 2
9. asend 3
10. asend 4
11. asend 5
12. asend 6

JUHTPANEEL

ELEKTROONILINE TAIMER



KONTROLLPANEEL



1. Sisse/välja nupp
2. Valitud küpsetusaste
3. Tsooni valiku indikaator
4. Keeduala valiku nupp

5. Spetsiaalse funktsiooni ikoon
6. Taimeri indikaatorid on valitud tsooni jaoks aktiivsed
7. Küpsetusaja indikaator
8. Aktiveerige taimeri nupp

9. Toite- ja küpsetusaja reguleerimise nupud
10. Märgutuli – funktsioon aktiivne
11. 6th Sensingu nupp/klahvi lukustusnupp – 3 sekundit

PAIGALDAMINE

Enne uue seadme kasutamist lugege see juhend hoolikalt läbi. See sisaldab olulist teavet seadme ohutu paigalduse ja kasutamise kohta.

Hoidke kasutusjuhend tulevikus kasutamiseks alles. Kui te seadme edasi müüte, ära annate või mujale viite, pange kasutusjuhend sellega kindlasti kaasa. Seadme peab juhtnööride järgi paigaldama kvalifitseeritud spetsialist.

Enne igasuguseid kohandusi ja hooldustoiminguid tuleb masin lahutada vooluvõrgust.

Paigutus ja loodimine

Seadme võib paigaldada kappide kõrvale, mis ei ulatu kõrgemale pliidiplaadist.

Seade tuleb paigaldada otse põrandale. Ärge paigaldage seadet mingisugusele tehisalusele.

Veenduge, et seadme tagaküljega kokku puutuv sein oleks valmistatud rasksüttivast kuumakindlast materjalist (T 90 °C). Tähtis! Ärge paigaldage seadet ukse ega muu juurdepääsuvahendi kõrvale, et ust kasutavate isikute kokkupuude pliidiil olevate küpsetusnõudega oleks võimalikult väike.

Seadet ei tohi paigaldada dekoratiivukse taha – ülekuumenemise oht.

Seadet ei tohi paigaldada platvormile.

Seade on kavandatud selliselt, et see mahuks üksteisest 600 mm kaugusel olevate köögikappide vahele. Mõlemal pool peab olema piisavalt ruumi, et seadet oleks võimalik hooldamiseks välja tõmmata. Seda võib kasutada ühel või mõlemal küljel paiknevate kappidega või ka nurgas. Selle võib paigaldada ka eraldiseisvalt.

Külgnevad seinad, mis ulatuvad üle pliidiplaadi, ei tohi olla seadmele lähemal kui 150 mm

ja peavad olema kaetud

kuumakindla materjaliga. Pliidi kohal olev pind või õhupuhasti peab olema vähemalt 650 mm kaugusel.

a. Seadme võib paigaldada kööki, köök-elutuppa või magamis-elutuppa, aga mitte WC-sse ega vannituppa.

b. Õhupuhasti tuleb paigaldada õhupuhasti kasutusjuhendit järgides.

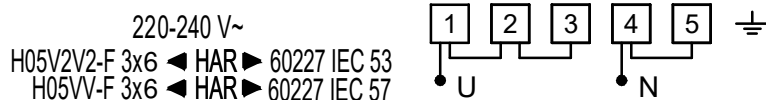
c. Seadme tagaküljega kokkupuutes olev sein peab olema tulekindel.

d. Seadmele on paigaldatud ohutuskett, mis tuleb kinnitada seadme taga oleva seina külge kinnitatud konksu külge.

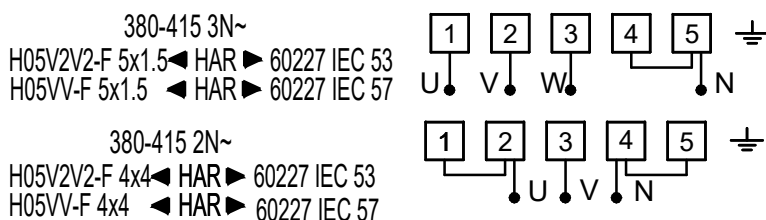
Elektriühendus

Kolmeharulise pistikuga toitekaabel on kavandatud kasutamiseks vahelduvvooluga, mille sagedus ja pingeline on märgitud andmesildile (ahju esipaneeli all). Kaabli maandusjuht on kollaroheline juhe.

Peamine elektriühendus



Alternatiivsed toitevalikud

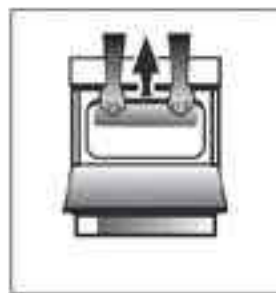


Toitekaabli vooluvõrku ühendamine

⚠ HOIATUS! Seda peab tegema kvalifitseeritud tehnik.

Enne seadme liigutamist veenduge, et see oleks jahtunud, ja lülitage välja seadme juhtplokk. Seadet on kõige lihtsam liigutada esiküljelt tõstes, nagu allpool kirjeldatud.

Seadme liigutamine



Jn A

Avage ahjuust piisavalt, et saaksite ahjulae esiservast tugevalt kinni haarata, puutumata seejuures vastu grillelemente. (JN A)

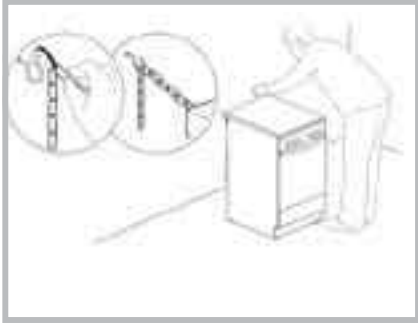
Olge seadet liigutades ettevaatlik, kuna see on raske. Hoiduge põrandakatte kahjustamisest.

Järgmised juhtnöörid tuleks läbi lugeda kvalifitseeritud tehnikul, et tagada seadme paigaldamine, reguleerimine ja tehniline hooldus kooskõlas kehtivate määrustega.

HOIATUSED: SEADE PEAB OLEMA MAANDATUD.

Seade peab olema vooluvõrku ühendatud lülitatava (kaheharuline) seadme pistikupesaga, millel on sobiva võimsusega (vidatud andmesildil) kaitse. Elektrijuhtmed tuleb ühendada seadme pistikupesaga, mis läbibid lülitatavat kaheharulist seadme pistikupesaga, peavad olema ettenähtud tüüpi ja nimivoolutugevusega, nagu eespool toodud. Toitekaabel peab paiknema nii, et selle temperatuur ei ületaks kunagi rohkem kui 50 °C toatemperatuuri. Kaabel peab olema suunatud eemale tagumistest ohutusavadest.

Ohutuskett



Seadme tahtmatu ümbermineku ennetamiseks (nt kui laps ronib ahjuuksele) tuleb paigaldada komplektis olev ohutuskett.

Seadmele on paigaldatud ohutuskett, mis tuleb kinnitada kruvi abil (pole seadmega kaasas) seadme taga olevale seinale, samale kõrgusele keti kinnituskohaga seadmel.

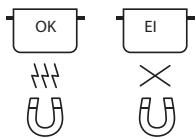
Valige kruvi ja kruvikinnitus seadme taga oleva seina materjali järgi.

Kui kruvipea läbimõõt on väiksem kui 9 mm, tuleks kasutada seibi. Betoonseinas tuleb kasutada vähemalt 8 mm läbimõõduga ja 60 mm pikkust kruvi.

Veenduge, et kett oleks kinnitatud seadme tagaküljele ja seinale, nagu joonisel näidatud, et see oleks pärast paigaldamist pinge all ja maapinnaga paralleelne.


TARVIKUD

POTID JA PANNID



Kasutage ainult ferromagneetilisest materjalist valmistatud potte ja panne, mis sobivad induktioonpliidi kasutamiseks. •emailitud teras

- malm
- spetsiaalsed roostevabast terasest potid ja pannid, sobivad induktioonpliidile

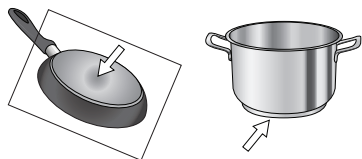
Poti sobivuse kontrollimiseks vaadake , sümbol (tavaliselt tembeldatud põhjale). Poti magnetiliste omaduste kontrollimiseks võib kasutada ka magnetit.

Potipõhja kvaliteet ja ehitus võivad toiduvalmistamist mõjutada. Näidatud potipõhja läbimõõt ei pruugi alati vastata põhja magnetilise pinna läbimõõdule.

Mõningatel pottidel ja pannidel on põhi vaid osaliselt ferromagneetilisest materjalist ning osad materjalist, mis ei sobi induktioonpliidile. Need alad võivad erinevatel tasemetel või madalamatel temperatuuridel üles soojeneda. Teatud juhtudel, kus põhi on valmistatud peamiselt mitte-ferromagneetilisest materjalidest, ei pruugi pliidiplaat panni ära tunda ning seega ei lülitu küpsetusala ka sisse.



Optimaalse efektiivsuse tagamiseks kasutage potte ja panne, millel on lame põhi, mis jaotab kuumuse ühtlaselt. Kui põhi on ebauhtlane, mõjutab see võimsust ning soojusjuhtivust.



ESIMEST KORDA KASUTAMINE

VÕIMSUSJUHTIMINE

Vaikimisi on pliit maksimaalsel võimaliku võimsustasemel. Reguleerige seadet oma koduse elektrisüsteemi piiranguid arvestades, nagu on kirjeldatud järgmises jaotises.

NB Olenevalt pliidiile valitud võimsusest võivad osad küpsetussooni võimsustasemed ja funktsioonid (nt keetmine või kiire ülessoojendus) olla automaatselt piiratud, et vältida valitud piirangu ületamist.


Pliidi võimsuse määramiseks:

kui olete seadme vooluvõrku ühendanud, saate 60 sekundi jooksul määrata võimsustaseme.

Hoidke nuppu „+“ vähemalt 3 sekundit all. Ekraanile ilmub tekst „PL“.

Vajutage kinnituseks nuppu .

Soovitud võimsuse valimiseks kasutage nuppe ja „-“.

Kuvatavad võimsustasemed on järgmised: 2.5 kW – 4.0 kW – 6.0 kW – 7.2 kW (*). Vajutage kinnituseks nuppu .

Valitud võimsustase jääb mälu alles ka elektrikatkestuse korral.

Võimsustaseme muutmiseks ühendage pliit elektrivõrgust vähemalt 60 sekundiks välja, lülitage tagasi sisse ning korrake eespool kirjeldatud etappe.

Seadistamise tõrgete esinemisel kuvatakse „EE“ sümbol ja kostub helisignaali ja kuulete piiksu. Sellisel juhul korrake toimingut.

Kui probleem püsib, võtke ühendust teenindusega.

Tühjad potid või õhukese põhjaga potid

Tühja potti või panni ei tohi kasutada sisselülitatud pliidiplaadil. Pliidiplaadil on sisseehitatud ohutussüsteem, mis jälgib pidevalt temperatuuri ning kõrge temperatuuri tuvastamisel lülitab plaadi automaatselt välja. Tühja või õhukese põhjaga poti kasutamisel võib temperatuur väga kiiresti tõusta ning väikese viivitusega ei pruugi automaatne väljalülitusfunktsioon kohe käivituda, mis võib potti-panni või pliiti kahjustada. Sellisel juhul ei tohi midagi puudutada, vaid tuleb oodata, kuni kõik komponendid on maha jahtunud.

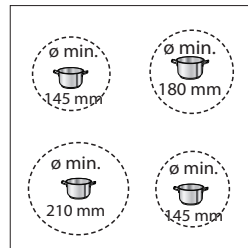
Veateate kuvamise korral võtta ühendust teeninduskeskusega.

Poti/panni vähim läbimõõt eri keedualadele

Pliidiplaadi nõuetekohase toimimise tagamiseks kasutage sobiva minimaalse läbimõõduga potte (vt allolevat joonist).

Kasutage alati küpsetusala, mis sobib kõige paremini poti miinimumläbimõõduga.

Pange pott kohale, veendudes, et see oleks kasutatava küpsetusala keskel. Soovitatav on mitte kasutada potte, mis ulatuvad üle kasutatava küpsetusala serva.




POTTIDE/PANNIDE ADAPTER EI SOBI INDUKTSIOONILE

Selle liseseadme kasutamine võimaldab kasutada potte ja panne, mis ei sobi induktioon pliidiplaadile. Oluline on meeles pidada, et selle kasutamine mõjutab tõhusust ning seega ka toidu soojendamiseks kuluvat aega. Selle kasutamist tuleks piirata, kuna selle pinnatemperatuurid sõltuvad märkimisväärselt kasutatavast potist/pannist ning valmistatava toidu tüübist. Kasutades potti või panni, mille diameeter on väiksem kui adapteri ketas, võib see põhjustada kuumuse, mida ei edastata potile või pannile, akumuleerimise ning see võib nii ketta kui pliidiplaadi mustaks muuta. Reguleerige adapteri diameeter vastavalt oma pottidele/pannidele ja pliidiplaadile.

HELISIGNAAL SEES / VÄLJAS

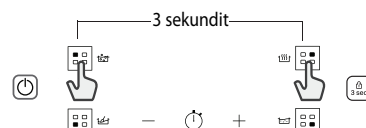
Helisignaali sisse ja välja lülitamiseks:

- Ühendage pliidiplaat vooluvõrguga;
- Oodake sisselülitussekvents;
- Vajutage 60 sekundi jooksul korraga vähemalt 5 sekundiks alla nupud „+“ and .

DEMO REŽIIM (taassojoendus on välja lülitatud, vt jaotist "Veatsing")

Demorežiimi sisse ja välja lülitamiseks:

- Ühendage pliidiplaat vooluvõrguga;
- Oodake sisselülitussekvents;
- Vajutage 60 sekundi jooksul korraga vähemalt 3 sekundiks alla küpsetussooni valikunupud üleval vasakul ja üleval paremal (nagu allpool näidatud);
- Ekraanil kuvatakse „DE“.



(*) - Toote spetsifikatsioonide järgi on tegelik maksimaalne väljundvõimsus 6,0 kW.

IGAPÄEVANE KASUTAMINE



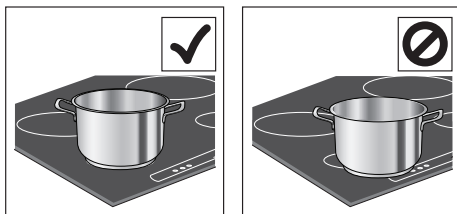
PLIIDIPLAADI LÜLITAMINE SISSE/VÄLJA

Pliidiplaadi sisselülitamiseks vajutage 1 sekundiks toitenuppu. Pliidiplaadi väljalülitamiseks vajutage sama nuppu uuesti ning kõik keedualad desaktiveeritakse.

ASENDID

Leidke soovitud keeduala asendisümbolite järgi. Ärge varjake poti või panniga juhtpaneelil olevaid sümboleid.

Pange tähele! Juhtpaneelil asuvatel toidukuumtöötlemisaladel on soovitatav hoida potte ja panne tähistatud alade sees (võttes arvesse nii panni põhja kui ka ülemist serva, kuna see kipub olema laiem). See hoiab ära klahvistiku liigse ülekuumenemise. Grillimisel või praadimisel kasutage võimaluse korral tagumisi keedualasid.



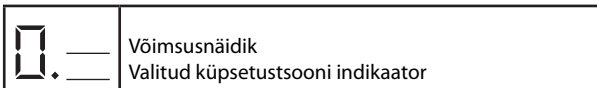
KEEDUALADE SISSE-VÄLJALÜLITAMINE JA VÕIMSUSTASEME REGULEERIMINE

Keeduala sisselülitamine:

Valige eelvalitud küpsetustsoon, vajutades vastava tsooni valikunuppu. Ekraanil kuvatakse tase „0“.

Igal keedualal on erinevad võimsustasemed, mida saab reguleerida nuppude „+“/„-“ abil, minimaalselt 1 kuni maksimaalselt 9.

Osadel küpsetustsoonidel on kiire ülessoojenduse funktsioon (võimendi), mida tähistab ekraanil täht „P“.



Keeduala väljalülitamine:

Valige väljalülitatav küpsetustsoon, vajutades vastavat tsooni valikunuppu (ekraanil süttib võimsustaseme indikaatorist paremal täpp). Vajutage nuppu „-“, et seada taseme väärtuseks „0“. Kohe väljalülitamiseks hoidke tsooni valikunuppu 3sekundit. Küpsetustsoon inaktiveeritakse ja ekraanil kuvatakse jääkkuumuse indikaator „H“.



JUHTPANEELI LUKK

Seadete lukustamiseks ja kogemata sisselülitamise ennetamiseks vajutage ja hoidke all lastenuppu 3 sekundit. Helisignaali ja hoiatustule süttimine sümboli kohal kinnitavad funktsiooni käivitamist. Juhtpaneel on lukustatud; ainsana toimib väljalülitamise funktsioon (☺). Juhtnuppude lukust vabastamiseks korraldage sama toimingut.



TAIMER

Taimer võimaldab seada kõigi küpsetustsoonide küpsetusaega.

Taimeri sisselülitamiseks:

Valige ja aktiveerige küpsetustsoon, mille taimerit soovite seadistada. Vajutage kella ikooniga nuppu ja valige nuppudega „+“ ja „-“ soovitud aeg. Süttib kasutatava tsooni taimer LED.

Mõned sekundid pärast viimast puudutust algab taimeril loendamine ja ekraanil olev sekundite möödumist tähistav täpp hakkab vilkuma. Kui määratud aeg saab täis, kõlab helisignaali ning keeduala lülitub automaatselt välja.

Pärast tsooni ja kella ikooni valimist saab aega igal ajal muuta, samuti saab aktiveerida samaaegselt mitu taimerit.

Taimer näitab alati aega, mis on alale valitud või lühimat järelejäänud aega.

Kui aktiivsed on mitu taimerit, näitab vilkuv LED tsooni, mille küpsetusaeg on ekraanil nähtav.

Taimeri seadmiseks mõnele teisele keedualale korraldage ülaltoodud samme.

Taimeri väljalülitamiseks:

Valige küpsetustsoon, mille taimerit soovite inaktiveerida. Vajutage kellaikooniga nuppu (🕒) 3 sekundit. Teise võimalusena vajutage kellaikooniga nuppu ja seejärel vajutage ja hoidke all nuppu „-“, kuni ekraanile kuvatakse „0:0“.

MÄRGUTULED



JÄÄKKUUMUS

Kui näidikul kuvatakse „H“, tähendab see, et küpsetusala on kuum. Indikaator süttib isegi siis, kui ala ei ole aktiveeritud, kuid seda on soojendanud kõrval olevad küpsetusalad või sellele on pandud kuum pott.

Kui küpsetusala on jahtunud, kaob kuva „H“.



NÕU VALESTI PAIGUTATUD VÕI PUUDU

See sümbol kuvatakse, kui nõu ei sobi induktioonpliidil kasutamiseks, on valesti paigutatud või kui selle suurus ei vasta valitud keedualale. Kui 30 sekundi jooksul potti ei tuvastata, lülitub pliidiplaat välja.

TÖÖTAMISEL TEKKIVAD HÄÄLED

Induktsioonpliit võib tavakasutamisel vilisevat või pragisevat häält teha. Selliseid häáli põhjustavad tegelikult keedunõud ning need on seotud nõu põhja omadustega (näiteks võib põhi koosneda mitmest erinevast kihist või olla ebatasane).



Hääled erinevad sõltuvalt kasutatavatest keedunõudest ning neis oleva toidu kogustest, kuid ei viita riketele.

KÜPSETUSTABELID

VÕIMSUSTASE		KÜPSETAMISE TÜÜP	TASEME KASUTUS (näitab toiduvalmistamiskogemust ja -harjumusi)
Maksimumvõimsus	P	Kiirkuumutus	Sobib suurepäraselt toidu temperatuuri kiireks suurendamiseks: vee puhul kiireks keemaajamiseks või toiduvalmistamisvedelike kiireks kuumutamiseks
	8 – 9	Praadimine – keetmine	Suurepärase pruunistamiseks, toiduvalmistamise alustamiseks, sügavkülmutatud toiduainete praadimiseks, kiirkeetmiseks
Kõrge võimsus	7 – 8	Pruunistamine – hautamine – keetmine – grillimine	Ideaalne praadimiseks, suurel kuumusel keetmiseks, küpsetamiseks ja grillimiseks (lühike aeg, 5-10 minutit).
	6 – 7	Pruunistamine – küpsetamine – hautamine – grillimine	Ideaalne praadimiseks, madalal kuumusel keetmiseks, küpsetamiseks ja grillimiseks (keskmine aeg, 10-20 minutit), tarvikute eelsoojendamiseks.
Keskmine võimsus	4 – 5	Küpsetamine – hautamine – hautamine – grillimine	Ideaalne hautamiseks, madalal kuumusel keetmiseks, küpsetamiseks (pika perioodi jooksul). Pasta valmistamine.
	3 – 4	Küpsetamine – hautamine – paksendamine – kooreseks keetmine	Ideaalne pika toiduvalmistamise retseptide jaoks (riis, kastmed, praed, kala) koos vedelikega (nt vesi, veinid, puljong, piim), pasta koorega.
	2 – 3		Ideaalne pika toiduvalmistamise retseptide jaoks (mahuga alla liitri: riis, kastmed, praed, kala), mille valmistamiseks kasutatakse vedelikku (nt vett, veini, puljongit, piima)
Väike võimsus	1 – 2	Sulatamine – toidu soojana hoidmine – kooreseks muutmine	Suurepärase või pehmendamiseks, šokolaadi ettevaatlikuks sulatamiseks, väikeste toodete sulatamiseks või äsja valminud toidu soojana hoidmiseks (näiteks kastmed, supid, minestrone (Itaalia köögiviljasupp))
	1		Suurepärase just valminud toidu soojana hoidmiseks, risottode kreemjaks muutumiseni hautamiseks, serveerimiseks kuumana hoidmiseks (induktsiooniga sobiva tarvikuga)
Nullvõimsus	0	Aluspind	Pliit ooterežiimis või väljas (võimalik küpsetamisjärgne jääkuumus, kuvatakse „H“).

RIKKEOTSING

- Kontrollige, et voolutoide ei oleks välja lülitatud.
 - Kui pliidiplaati ei ole pärast kasutamist võimalik välja lülitada, lahutage seade toiteallikast.
 - Kui pliidiplaadi sisselülitamisel kuvatakse näidikul tähtarkoodid, siis vaadake järgmises tabelis olevaid juhiseid.
- Pange tähele! Vee olemasolu, pottidest pliidile sattunud vedelik või nupule toetuvad esemed võivad juhtpaneeli luku juhuslikult kas sisse või välja lülitada.

EKRAANI KOOD	KIRJELDUS	VÕIMALIKUD PÕHJUSED	LAHENDUS
FOE1	Kööginõu tuvastati, kuid see ei ühildu soovitud toiminguga.	Keedunõud ei ole keedualale hästi paigutatud või ei ühildu ühe või mitme keedualaga.	FOE1 koodi eemaldamiseks ja keeduala funktsionaalsuse taastamiseks vajutage kaks korda sisse/välja nuppu. Seejärel proovige kasutada keedunõusid mõne teise keedualaga või kasutage teistsuguseid nõusid.
FOE7	Vale toitejuhtme ühendus.	Toiteallika ühendus ei ole täpselt selline, nagu on näidatud lõigus "ELEKTRIÜHENDUS".	Reguleerige toiteühendust vastavalt lõigule "ELEKTRIÜHENDUS".
FOEA	Juhtpaneel lülitub liiga kõrge temperatuuri tõttu välja.	Elektrooniliste osade sisetemperatuur on liiga kõrge.	Lasta pliidiplaadil maha jahtuda, enne kui seda uuesti kasutada asuda.
FOE2, FOE4, FOE6, FOE8, FOEC, F1E1, F6E1, F7E5, F7E6	Tõmmake pistik seinakontaktist välja. Oodata natuke ja siis ühendada seade uuesti elektrivõrku. Probleemi püsimisel võtta ühendust teeninduskeskusega ja teatada näidikul kuvatav veakood.		
d E [kui pliidiplaad on välja lülitatud]	Pliidiplaad ei lülitu soojendamiseks sisse. Funktsioon ei lülitu sisse.	DEMO REŽIIM sisse lülitatud.	Järgige jaotises "DEMOREŽIIM" toodud juhiseid.
nt   → --	Pliit ei lase erifunktsiooni aktiveerida.	Võimsusregulaator piirab võimsustasemeid vastavalt maksimumile pliidiplaadile määratud väärtus.	Vt „Võimsuse haldamine“.
Nt P → S [Võimsustase nõutust madalam]	Pliit määrab automaatselt minimaalse võimsustaseme, et küpsetustsooni kasutamine oleks võimalik.	Võimsusregulaator piirab võimsustasemeid lähtuvalt pliidile seatud maksimaalsest väärtusest.	Vt „Võimsuse haldamine“.

AHJU ESMAKORDNE KASUTAMINE IGAPÄEVANE KASUTAMINE

! Seadme esmakordsel kasutamisel soojendage suletud uksega tühja ahju maksimaalsel temperatuuril vähemalt pool tundi. Enne kui ahju välja lülitate ja ahjuukse avate, veenduge, et tuba oleks korralikult õhutatud. Seadmest võib tulla pisut ebameeldivat lõhna, mida tekitab tootmisprotsessis kasutatud kaitsvate ainete põlemine.

Ahju kasutamine

1. Valige VALITSA abil soovitud küpsetusrežiim.
 2. Valige TERMOSTAADI nuppu keerates küpsetusrežiimile soovitud temperatuur või soovitud temperatuur.
- Üksikasjaliku küpsetusrežiimide ja neile soovitatud küpsetustemperatuuride loendi leiate asjakohasest tabelist (vt KÜPSETAMISTABEL).

Küpsetamise ajal saab alati teha järgmist.

- Muuta VALITSAT keerates küpsetusrežiimi.
- Muuta TERMOSTAADI nuppu keerates temperatuuri.
- Valida täielikku küpsetamise aega ja küpsetamise lõpuaega.
- Peatada küpsetamise, keerates VALITSA asendisse „0“.

! Arge pange kunagi midagi otse ahju põhjale; vastasel korral võib emailkate kahjustada saada.

! Asetage küpsetusnõu alati komplekti kuuluvale raamile.

TERMOSTAADI MÄRGUTULI

Kui see põleb, tekitab ahi kuumust. Kui ahi on valitud temperatuuri saavutanud, lülitub see välja. Sel hetkel hakkab tuli kordamööda sisse ja välja lülituma, mis tähendab, et termostaat töötab ja hoiab ühtlast temperatuuri.

AHJUVALGUSTUS











See lülitub sisse, kui VALITS on muus asendis kui „0“. See jääb põlema seniks, kuni ahi töötab. Nupuga valimise korral lülitub valgustus sisse ka siis, kui ükski kütteelement ei tööta.

Aur+

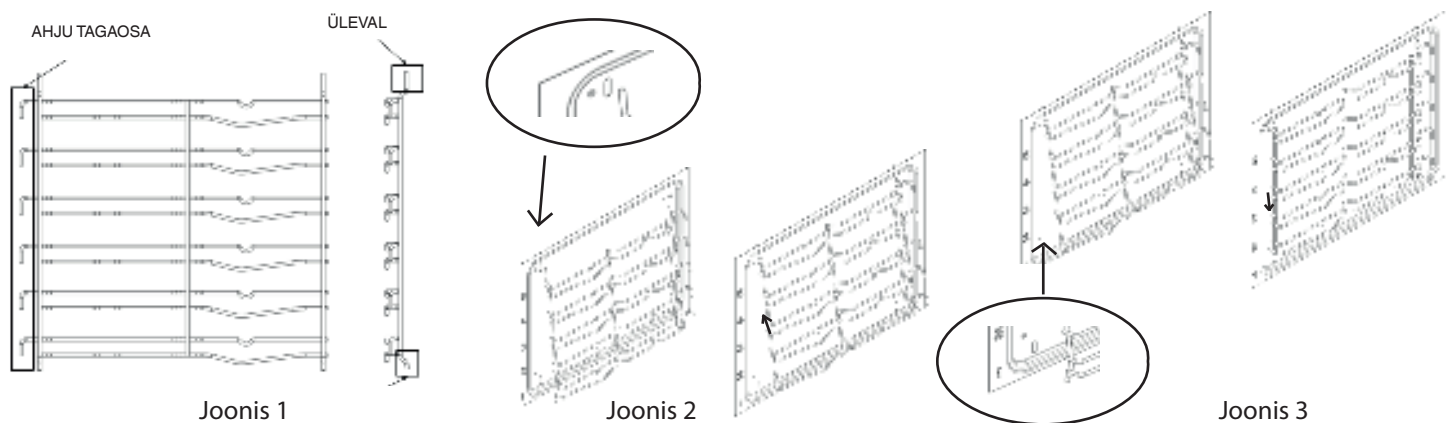
Režiimi funktsioonid tagavad suurepärase tulemused tänu küpsetustsükliatele lisatud aurule. Valage külma ahju põhja joogivett ja valige soovitud küpsetamiseks sobiv funktsioon. Iga toidu jaoks optimaalsed veekogused ja temperatuurid on toodud küpsetustabelis. Ärge eelkuumutage ahju enne toidu sisestamist.

1. FUNKTSIOONI VALIMINE

Funktsiooni valimiseks keerake *valikunupp* soovitud sümbolile.

	KERGE/EELKUUMUTUS Ahjuvalgustuse sisselülitamiseks. Ahju kiire eelkuumutamine.
	TAVAPÄRANE KÜPSETAMINE Mis tahes tüüpi roogade küpsetamine ainult ühel ahjutasandil.
	KONVEKTSIOONKÜPSETUS Kuni kahel tasandil korraga küpsetamiseks. Soovitav on küpsetusplaatide asetus umbes poole küpsetamise ajal omavahel vahetada. See funktsioon võimaldab küpsetada erinevaid toite (nt kala ja köögivilju) eri tasemetel samal ajal.
	GRILL (GRILLIMINE) Liha, kebabi ja vorstide grillimine, köögiviljade gratineerimine või leiva röstimine. Grillimisel soovitame asetada liha alla küpsetusmahla kogumiseks nõrgumispanni: Paigutage nõrgumispanni resti alla ükskõik millisele tasandile ja valage sinna 200 ml vett.
	TURBOGRILL Suurte lihatükkide (koivad, loomalihapraad, kanad) grillimiseks. Soovitame asetada liha alla nõrgumispanni küpsetusmahla kogumiseks: Paigutage nõrgumispanni resti alla ükskõik millisele tasandile ja valage sinna 200 ml vett.
	ALTKUUMUTUS Seda funktsiooni saab kasutada täidisega pirukate küpsetamiseks või suppide paksendamiseks. Kasutage seda funktsiooni küpsetamise viimase 10/15 minuti jooksul.
	ÜLESSULATAMINE Toidu sulatamise kiirendamiseks.
	ALTKUUMUTUS + VENTILAATOR Tugevalt vedela konsistentsiga toidu küpsetamise lõpetamiseks ja krõbekuldse põhja saamiseks. See on kasulik ka kastmete paksendamiseks. Paigutage toit teisele tasandile. Ahju ei ole vaja eelkuumutada.
	STEAM (AUR) Režiimi funktsioonid tagavad suurepärase tulemused tänu küpsetustsükliatele lisatud aurule. Valage külma ahju põhja joogivett ja valige soovitud küpsetamiseks sobiv funktsioon. Iga toidu jaoks optimaalsed veekogused ja temperatuurid on toodud küpsetustabelis. Ärge eelkuumutage ahju enne toidu sisestamist.
	ÕHU SUNDRIGLUS Samal ajal eri toitade küpsetamiseks mitmel riiulil. Seda funktsiooni võib kasutada erinevate toitade valmistamiseks, vältides ühe toidu lõhna ülekandumist teisele.

KÜLGVÖREDE PAIGALDAMINE



Teie uue pliidiiga on kaasas 2 kroomitud riulituge, mis on koos riulitega ahju pakitud.

Pange tähele, et ülemised vardad on pikemad kui alumised ja konksud asuvad ahju taga. Vt joonist 1.

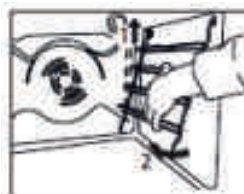
Riulitugi ülemine osa haakub ahju külgseina piludesse, nagu joonisel 2.

Kui see on ülevalt kinni, suruge alumised vardad ahju külgseinte alumistesse piludesse. Nüüd laske riulitugedel veidi langeda ja kinnitada. Vt joonist 3.

SIINIDE PAIGALDAMINE (KUI OLEMAS)

*Osaliselt ja täielikult pikendatavad lükandriiulid
hõlbustavad traatriiulite ja kandikute käsitlemist*

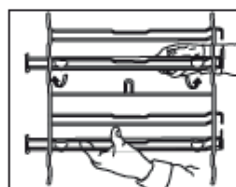
1. Eemaldage küljevõred (Joon. 1)
2. Eemaldage siinide plastist kaitsekate (Joon. 2).
3. Riputage liugurite ülemine osa tugivõredele. Veenduge, et liigendsiine saab vabalt ahju ette liigutada. Siis vajutage siinide alumine osa kindlalt vastu tugivõret, kuni need lähevad klõpsuga paika (Joon. 3).
4. Paigaldage külje tugivõred uuesti ahju (Joon. 4).
5. Pange tarvikud liugurile (Joon. 5, 6).



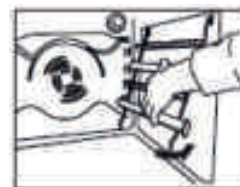
Joonis 1



Joonis 2



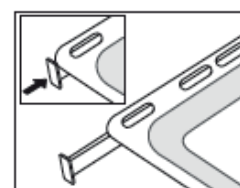
Joonis 3



Joonis 4



Joonis 5



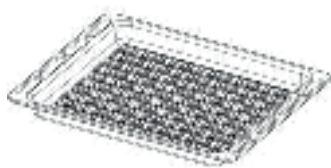
Joonis 6

TARVIKUD

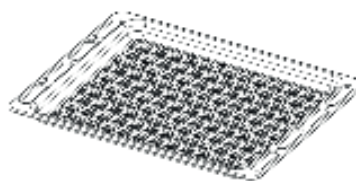
REST



SÜGAV ALUS



KÜPSETUSPLAAT



PÖÖRLEV ELEMENT



Tarvikute arv ja tüübid võivad erineda sõltuvalt ostetud mudelist. Muid tarvikuid, mida tootega kaasas pole, saab teenindusest eraldi juurde osta.

RESTIDE JA TEISTE TARVIKUTE AHJU PANEMINE

1. Lükake rest horisontaalselt ahju, kõrgem osa "A" üleval (Joon. 1A, Joon. 1B).



Joon. 1A



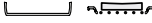
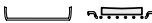

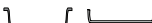


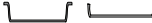
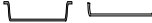
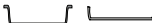




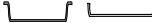

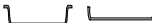
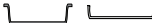
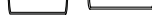
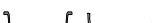



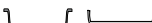

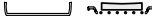
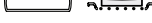




Joon. 1B



























2. Muude tarvikute, nt rasvavanni ja küpsetusplaadi sissepanek käib samamoodi (joonis 2).




































Joonis 2

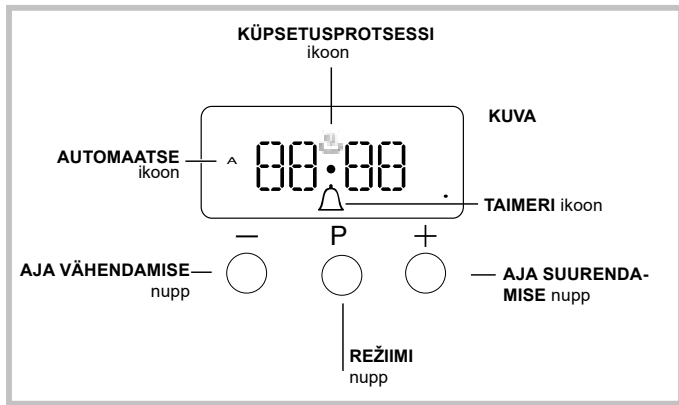
Tabelis on eri toitude küpsetamiseks sobivaimad funktsioonid, tarvikud ja tasemed. Küpsetusaeg algab hetkest, kui toit pannakse ahju, kuid ei sisalda eelsoojendamiseks kuluvat aega. Küpsetustemperatuurid ja ajad on ligikaudsed ja sõltuvad toidu kogusest ja kasutatavast tarvikust. Kasutage alguses kõige madalamat soovituslikku seadet ja kui toit ei ole piisavalt küps, siis kasutage kõrgemaid seadeid. Kasutage kaasasolevaid tarvikuid ja eelistatavalt tumedat värvi metallist koogivorme ja küpsetusplaate. Kasutada võib ka pürekksklaasist ja keraamilisi nõusid, kuid tuleb meele pidada, et nende kasutamisel on küpsetusajad veidi pikemad.

RETSEPT	FUNKTSIOON	EELKUU- MUTUS	TEMPERATUUR. (°C)	KESTUS (min)	TASE (L-number) JA TARVIKUD
Kerkinud / biskviitkoogid	TAVAPÄRANE KÜPSETAMINE	JAH	170	30 - 50	L-2 
Kerkinud / biskviitkoogid	ÕHU SUNDRINGLUS	JAH	150 - 160	40 - 60	L-3 
Kerkinud / biskviitkoogid	ÕHU SUNDRINGLUS	JAH	160	40 - 70	L-5 L-2 
Täidisega kook (juustukook, strudel, puuviljapirukas)	TAVAPÄRANE KÜPSETAMINE	JAH	160-180	40-60	L-2 
Täidisega kook (juustukook, strudel, puuviljapirukas)	ÕHU SUNDRINGLUS	JAH	150-170	40-70	L-4 L-2 
Küpsised	TAVAPÄRANE KÜPSETAMINE	JAH	140	30-60	L-3 
Küpsised	ÕHU SUNDRINGLUS	JAH	140	30-60	L-5 L-3 
Küpsised	ÕHU SUNDRINGLUS	JAH	140 - 150	40 - 50	L-6 L-4 L-2 
Küpsised	ÕHU SUNDRINGLUS	JAH	140	50 - 60	L-6 L-5 L-4 L-3 
Väiksed koogid / muffinid	TAVAPÄRANE KÜPSETAMINE	JAH	160 - 180	20 - 50	L-4 
Väiksed koogid / muffinid	ÕHU SUNDRINGLUS	JAH	150 - 160	30 - 40	L-5 L-2 
Väiksed koogid / muffinid	ÕHU SUNDRINGLUS	JAH	150 - 160	30 - 50	L-6 L-4 L-2 
Tuuletaskud	TAVAPÄRANE KÜPSETAMINE	JAH	170 - 200	20 - 50	L-3 
Tuuletaskud	ÕHU SUNDRINGLUS	JAH	170 - 180	20 - 50	L-4 
Tuuletaskud	ÕHU SUNDRINGLUS	JAH	170 - 180	20 - 50	L-2 
Tuuletaskud	ÕHU SUNDRINGLUS	JAH	170 - 180	20 - 50	L-6 L-4 L-2 
Meringues (Besee)	TAVAPÄRANE KÜPSETAMINE	JAH	80 - 100	120 - 200	L-3 
Meringues (Besee)	ÕHU SUNDRINGLUS	JAH	80 - 100	120 - 200	L-4 L-2 
Meringues (Besee)	ÕHU SUNDRINGLUS	JAH	80 - 100	120 - 200	L-5 L-3 L-1 
Pitsa/sai/focaccia	TAVAPÄRANE KÜPSETAMINE	JAH	190 - 250	15 - 50	L-2 
Pitsa/sai/focaccia	KONVEKTSIOONKÜPSETUS	JAH	190 - 230	20 - 50	L-4 
Pitsa/sai/focaccia	ÕHU SUNDRINGLUS	JAH	190 - 230	20 - 50	L-1 
Pitsa/sai/focaccia	ÕHU SUNDRINGLUS	JAH	190 - 230	20 - 50	L-6 L-4 L-2 
Pitsa/sai/focaccia	ÕHU SUNDRINGLUS	JAH	190 - 230	20 - 50	L-5 L-4 L-3 L-2 
Soolased pirukad (juurviljapirukas, singi-koorepirukas)	KONVEKTSIOONKÜPSETUS	JAH	170-180	30-60	L-3 
Soolased pirukad (juurviljapirukas, singi-koorepirukas)	ÕHU SUNDRINGLUS	JAH	170-180	50 - 60	L-5 L-2 
Volovanid / lehttainast küpsised	TAVAPÄRANE KÜPSETAMINE	JAH	170 - 190	15 - 40	L-3 
Volovanid / lehttainast küpsised	ÕHU SUNDRINGLUS	JAH	180-210	15 - 40	L-4 
Volovanid / lehttainast küpsised	ÕHU SUNDRINGLUS	JAH	180-210	15 - 40	L-2 
Lasanje / flan / küpsetatud pasta / kannelloonid	TAVAPÄRANE KÜPSETAMINE	JAH	180 - 200	30 - 65	L-3 

RETSEPT	FUNKTSIOON	EELKUUMU- TUS	TEMPERATUUR. (°C)	KESTUS (min)	TASE (L-number) JA TARVIKUD
Lambaliha/vasikaliha/loomaliha/sealiha 1 kg	TURBOGRILL	—	190 – MAX	40–90	L-3  
Kana/küülik/part 1 kg	TURBOGRILL	—	230 – MAX	50 - 100	L-3  
Kalkun/hani 3 kg	TURBOGRILL	—	160 – MAX	130 - 170	L-3  
Kalafileed / -steigid	GRILL (GRILLIMINE)	—	230 – MAX	10 - 30	L-4  
Täidetud köögiviljad (tomatid, suvikõrvitsad, baklažaanid)	TURBOGRILL	—	230 – MAX	30–60	L-3  
Köögiviljagrataän	GRILL (GRILLIMINE)	—	230 – MAX	10 - 30	L-4  
Röstleib ja -sai	GRILL (GRILLIMINE)	5'	MAX	1 - 2	L-5 
Vorstid / kebab / ribi / kotletid	GRILL (GRILLIMINE)	—	230 – MAX	15 - 30	L-5  
Ahjukartulid	TURBOGRILL	—	230 – MAX	30–60	L-3  
Lambakoot / -jalg	TURBOGRILL	—	200 – MAX	50 - 100	L-3  
Terve söögikord (Cook3): Puuviljakook Lasanje Praeliha	ÖHU SUNDRINGLUS	—	180 - 190	40 - 100	L-6 
					L-4 
Terve söögikord (Cook4): Puuviljakook Lasanje Lihalõigud Roasted Vegetables (Rõstitud köögiviljad)	ÖHU SUNDRINGLUS	—	180 - 190	40 - 100	L-2 
					L-6 
					L-4 
					L-3 
					L-1 

RETSEPT	FUNKTSIOON	VESI (g)	TEMPERATUUR (°C)	KESTUS (Min)	TASE (L-number) JA TARVIKUD
Kerkinud / biskviitkoogid	Steam (Aur)	100	170–180	30-60	L-2  
Väiksed koogid / muffinid	Steam (Aur)	100	160–170	30-55	L-3  
Focaccia	Steam (Aur)	150	200-220	20-40	L-3  
Kuklid	Steam (Aur)	100	210	25-40	L-3  
Saiapäts	Steam (Aur)	150	170–180	70-100	L-3  
Roast beef (Rostbiif)	Steam (Aur)	200	200	35-60	L-3  
Roast beef (Rostbiif) 2kg	Steam (Aur)	250	200	40-70	L-3  
Lambajalg	Steam (Aur)	200	180-200	65-75	L-3  
Lambaliha/vasikaliha/loomaliha/sealiha 1 kg	Steam (Aur)	200	200	60–90	L-3  
Kana/küülik/part 1 kg	Steam (Aur)	200	200-220	50-70	L-3  
Kalafileed / -steigid	Steam (Aur)	150	180	15-35	L-3  
Täidetud köögiviljad (tomatid, suvikõrvitsad, baklažaanid)	Steam (Aur)	150	180-200	25-40	L-3  
Ahjukartulid	Steam (Aur)	200	200-220	50-70	L-3  
Praetud kana 1–1,3 kg	Steam (Aur)	250	200	50-80	L-3  

TARVIKUD					
	Rest	Ahjunõud või küpsetuspann restil	Ahjunõud / nõrgumispann või küpsetuspann restil	Nõrgumispann / küpsetusplaat	Nõrgumispann / küpsetusplaat 200 ml veega



KELLA SEADISTAMINE

Kella saab seadistada väljalülitatud ahjuga või ka sisselülitatud ahjuga, kui eelnevalt pole programmeeritud küpsetustsükli kestust. Kui seade on vooluvõrku ühendatud või pärast elektrikatkestust hakkavad DISPLEIL vilkuma numbrid 00:00.

1. Vajutage kordamööda nuppe „+“ ja „-“.
Koolon tundide ja minutite vahel vilgub.



2. Kasutage kellaaja muutmiseks nuppe „+“ ja „-“. Kui te nuppu all hoiate, keritakse displeil väärtusi kiiremini, et kiiremini soovitud väärtuseni jõuda.

SUMISTI SAGEDUSE MUUTMINE

Sumistisignaali sagedust saab muuta korduvalt nuppu „-“ vajutades.

MINUTILUGEJA SEADISTAMINE

See funktsioon ei katkesta küpsetamist ega mõjuta ahju. Seda kasutatakse lihtsalt sumisti aktiveerimiseks pärast valitud aja möödumist.

1. Vajutage korduvalt nuppu , kuni ikoon  ja kolm numbrit hakkavad displeil vilkuma.


2. Valige nuppudega „+“ ja „-“ soovitud aeg. Kui te nuppu all hoiate, keritakse displeil väärtusi kiiremini, et kiiremini soovitud väärtuseni jõuda.

3. Oodake 5 sekundit. Kui te nuppu veel ühe korra vajutate, kuvatakse displeil ajaarvestus. Kui valitud aeg on nulli jooksnud, aktiveeritakse sumisti.

KÜPSETAMISE PROGRAMMEERIMINE




Enne programmeerimist tuleb valida küpsetusrežiim.

KÜPSETUSE KESTUSE PROGRAMMEERIMINE

1. Vajutage korduvalt nuppu , kuni ikoon **A** ja DUR-numbrid hakkavad DISPLEIL vilkuma.
2. Valige nuppudega „+“ ja „-“ soovitud kestus. Kui te nuppu all hoiate, keritakse displeil väärtusi kiiremini, et kiiremini soovitud väärtuseni jõuda.
3. Oodake 5 sekundit, pärast seda on displeil kuvatud ikoon **A**.
4. Kui valitud aeg on möödunud ja ahi lõpetab küpsetamise, aktiveeritakse sumisti. Vajutage sumisti väljalülitamiseks ükskõik millist nuppu.


• Näide. Kell on 9:00 ja te programmeerite kestuseks 1 tunni ja 15 minutit. Programm lõpetab automaatselt töö kell 10:15.

KÜPSETUSREŽIIMI LÕPUAJA MÄÄRAMINE

1. Järgige samme 1 kuni 3, et määrata eespool kirjeldatud viisil kestus.
 2. Seejärel hoidke all nuppu , kuni displeil hakkab vilkuma tekst „END“ (LÖPP).
 3. Kasutage nuppe „+“ ja „-“, et küpsetuse lõpuajaga muuta. Kui te nuppu all hoiate, keritakse displeil väärtusi kiiremini, et kiiremini soovitud väärtuseni jõuda.
 4. Oodake 5 sekundit või vajutage uuesti nuppu . Kui küpsetamine algab, on displeil kuvatud sümbol .
 5. Kui valitud aeg on möödunud, lõpetab ahi küpsetamise ja aktiveeritakse sumisti. Vajutage sumisti väljalülitamiseks ükskõik millist nuppu.
Programmeerimine on tehtud, kui süttib ikoon **A**.
- Näide. Kell on 9:00 ja kestuseks on programmeeritud 1 tund. Lõpuajaks on määratud 12:30. Programm käivitub automaatselt kell 11:30.

PROGRAMMI TÜHISTAMINE

Tehke programmi tühistamiseks järgmist.

- Hoidke all nuppu , kuni programmi, mida soovite katkestada, ikoon ning numbrid hakkavad displeil vilkuma. Hoidke all nuppu „-“, kuni displeil kuvatakse numbrid 00:00.
- Hoidke all nuppe „+“ ja „-“. See tühistab kõik eelnevalt valitud sätted, kaasa arvatud taimeri sätted.

PUHASTAMINE JA HOOLDUS

LÜLITAGE PEALÜLITI VÄLJA JA VEENDUGE, ET SEADE OLEKS ENNE PUHASTAMIST KÜLM.
ENNE SISSELÜLITAMIST VEENDUGE, ET KÕIK NUPUD OLEKSID VÄLJALÜLITATUD ASENDIS.

Ärge kasutage aurupuhastusseadmeid.
Kasutage kõikide toimingute juures kaitsekindaid.

Nõutavad toimingud tuleb siis, kui ahi on külm.
Lahutage seade toiteallikast.

Ärge kasutage traatnuustikut, abrasiivset nuustikut, abrasiivset/söövitavat puhastusvahendit, kuna need võivad kahjustada seadme pinda.

Ühendage seade vooluvõrgust lahti

KERAAMILISE PLIIDIPLAADI PUHASTAMINE

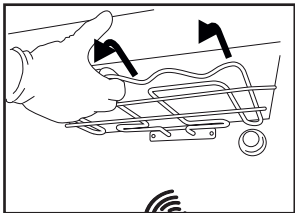
- Ärge kasutage abrasiivseid svamme ega küürimispatju, kuna need võivad klaasi kahjustada.
- Puhastage pliidiplaat pärast iga kasutamist (kui pliidiplaat on jaha), et eemaldada kõik toidujäägid ja -plekid.
- Kui pind ei ole piisavalt puhas, võib see vähendada juhtpaneeli nuppude tundlikkust.
- Kasutage kaabitsat ainult siis, kui jäägid on pliidi külge kinni jäänud. Klaasi kriimustamise vältimiseks järgige kaabitsatootja juhiseid.
- Suhkur ja kõrge suhkruisaldusega tooted kahjustavad pliidiplaati ning need tuleb kohe eemaldada.
- Sool, suhkur ja liiv võivad kriimustada klaasipinda.
- Kasutage pehmet lappi, imavat köögipaberit või spetsiaalset pliidiplaadi puhastajat (järgige tootja juhiseid).
- Keedualale vedeliku sattumisel võivad keedunõud liikuma või vibreerima hakata.
- Pärast plaadipliidi puhastamist kuivatage see põhjalikult.

VÄLISPIND

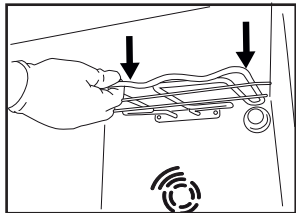
- Puhastage välispinda ainult niiske mikrokiudlapiga. Kui see on väga must, lisage paar tilka neutraalse pH-ga puhastusvahendit. Kuivatage kuiva lapiga.
- Ärge kasutage abrasiivseid või söövitavaid puhastusvahendeid. Juhul kui mõni selline aine peaks kogemata mõne seadme pinnaga kokku puutuma, pühkige seade kohe niiske mikrokiudlapiga puhtaks. Ärge kasutage alkoholipõhiseid tooteid, nagu denatureeritud alkohol.

ÜLEMISE KÜTTEKEHA LIIGUTAMINE

1. Eemaldage tarvikute paigaldamiseks kasutatavad küljevõred.
2. Tõmmake kütteelement veidi välja (Joon. 1) ja alandage seda (joon. 2).
3. Küttekeha asendi taastamiseks tõstke seda ülespoole ja tõmmake samal ajal natuke enda poole. Veenduge, et küttekeha jääb külgmistele tugeledele toetuma.



Joonis 1



Joonis 2

SISEPIND

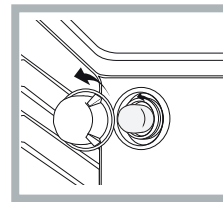
- Pärast iga kasutust laske ahjul jahtuda ja seejärel puhastage (soovitavalt siis, kui ahi on veel soe) ning eemaldage võimalikud toidujäägid ja -plekid. Suure veesisaldusega toitade kühvetamisel tekkinud kondensaadi kuivatamiseks laske ahjul täielikult maha jahtuda ja seejärel kuivatage lapi või käsnaaga.
- Puhastage ukseklaasi sobiva vedela puhastusvahendiga.

TARVIKUD

Leotage tarvikuid pärast kasutamist pesuvees, hoides neid kinni pajalappidega, juhul kui need on veel kuumad. Toidujääke saab kergesti eemaldada pesuharja või svammiga.

LAMBIPIRNI VAHETAMINE

1. Eemaldage ahi vooluvõrgust
2. Keerake kate lambilt lahti, vahetage pirn ja keerake kate tagasi.



1. Ühendage ahi uuesti elektrivõrku.
Märkus: Kasutage 40W/230V tüüp G9

Seadmes kasutatav lambipirn on loodud spetsiaalselt kodumasinale ja ei sobi kodus tubade üldiseks valgustamiseks (EÜ määrus nr 244/2009). Pirnid on saadaval teeninduses.

- Ärge võtke pirnist paljaste kätega kinni, kuna sõrmejäljed võivad pirni kahjustada. Ärge kasutage ahju enne, kui olete lambikatte tagasi pannud.

KATALÜÜTILINE PUHASTUS

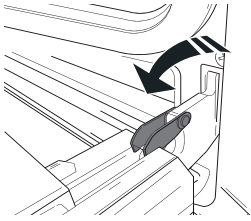
Need on spetsiaalse emailiga kaetud paneelid, mis on võimelised imama toidust küpsedes vabanevat rasva. See email on üsna tugev, nii et erinevad tarvikud (riiulid, tilkumisalused jne) saavad mööda neid kahjustamata libiseda. Pindadele võivad ilmuda valged laigud; need ei anna põhjust muretsemiseks.

Sellest hoolimata tuleks vältida järgmist:

- emaili kraapimine teravate esemetega (näiteks noaga);
- pesuvahendite või abrasiivsete materjalide kasutamine

AHJU UKSEKLAASI EEMALDAMINE JA TAGASI PAIGALDAMINE

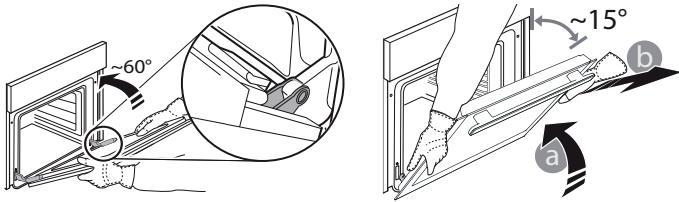
1. Ukse eemaldamiseks tehke see lõpuni lahti, laske fiksaatorid alla, kuni need on lukust lahti.



2. Sulgege uks nii tihedalt kui võimalik.

Võtke uksest mõlema käega kõvasti kinni – ärge hoidke seda käepidemest.

Ukse eemaldamiseks lükake seda kinni, tõmmates samal ajal ülespoole (a), kuni see oma pesast (b) lahti tuleb.



Pange uks pehme pinna peale ühele küljele maha.

3. Ukse tagasipaigaldamiseks asetage see vastu ahju, joondage hingede haagid pesadega ja kinnitage ülemine osa oma pesa.

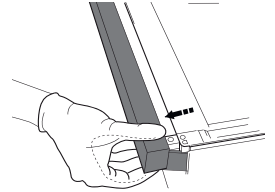
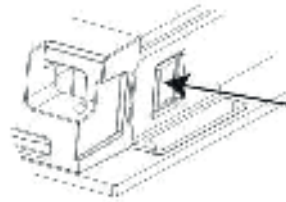
4. Laske uks alla ja seejärel avage täielikult.

Langetage fiksaatorid algasendisse tagasi. Veenduge, et need liiguvad lõpuni alla.

5. Proovige ust sulgeda ja vaadake, et see oleks juhtpaneeliga ühel joonel. Kui pole, korrake ülalkirjeldatud toiminguid.

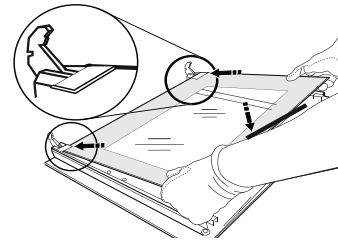
LIHTNE PUHASTADA – KLAASI PUHASTAMINE

1. Eemaldage uks ja pange see pehmele pinnale, käepide allpool. Vajutage korraka kaht kinnitusklambrit ja eemaldage ukse ülemine serv, tõmmates seda enda poole.



2. Hoidke sisemist klaasi kindlalt mõlema käega ja tõstke see üles, eemaldage ukse küljest ja pange puhastamiseks pehmele pinnale.

3. Kui te sisemist ukseklaasi tagasi paigaldate, sisestage klaaspaneel õigesti nii, et paneelil olev tekst oleks õiget pidi ja kergesti loetav.



4. Paigaldage ülemine serv: klamber näitab õiget asendit. Enne ukse ahju ette panemist kontrollige, kas tihend on korralikult oma kohal.

RIKKEOTSING

Mida teha, kui...

Võimalikud põhjused

Lahendused

Ahi ei tööta.

Voolukatkestus.
Vooluvõrgust lahutatud

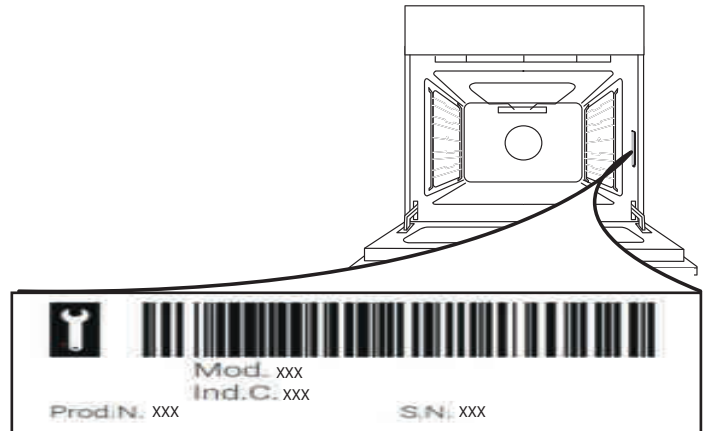
Kontrollige, kas vool on olemas ja kas ahi on vooluvõrku ühendatud. Lülitage ahi välja ja uuesti sisse, et näha, kas viga püsib.

MÜÜGIJÄRGNE TEENINDUS

Abi saamiseks helistage tootega kaasas olevas garantiibrošüüris antud numbrile või järgige juhiseid meie veebisaidil.

Olge valmis, et teilt küsitakse järgmist teavet:

- tõrke lühike kirjeldus;
- teie seadme täpne tüüp ja mudel;
- abikood (tootele paigaldatud andmesildil, mis on avatud ahjuuksega nähtav siseküljel, sõnale SERVICE järgnev kood);
- teie täielik aadress;
- kontakttelefoni number.



Pange tähele! Kui seadet on tarvis remontida, võtke ühendust volitatud teenindusega, kus on garanteeritud, et remontimisel kasutatakse originaalvaruosi ja remont tehakse vastavalt ettekirjutustele. Lisateavet garantii kohta leiate lisatud garantiibrošüürist.

BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

OLVASSA EL ÉS TARTSA BE

A készülék használata előtt olvassa el az alábbi biztonsági útmutatót. Őrizze meg a későbbi felhasználás érdekében.

A kézikönyvben és a készüléken található fontos biztonsági figyelmeztetéseket mindig olvassa el és tartsa be. A gyártó nem vállal felelősséget a biztonsági utasítások figyelmen kívül hagyásából, a készülék nem rendeltetésszerű használatából vagy a készülék kezelőszerveinek helytelen beállításából eredő károkért.

⚠ FIGYELEM: A készülék és annak hozzáférhető részei használat közben felforrósodnak. Ügyeljen arra, hogy ne érjen a fűtőelemekhez. A 8 évesnél fiatalabb gyermekek kizárólag folyamatos felügyelet mellett tartózkodhatnak a készülék közelében.

⚠ FIGYELEM: Ha a főzőlap felülete megrepedt, ne használja a készüléket - fennáll az áramütés veszélye.

⚠ FIGYELEM: Tűzveszély: Ne tároljon semmilyen tárgyat a főzőlapon.

⚠ VIGYÁZAT! A főzési folyamat során ne hagyja a készüléket hosszabb időre felügyelet nélkül! Rövid főzési folyamat során a készülék folyamatos felügyelete szükséges.

⚠ FIGYELEM: Ne hagyja felügyelet nélkül a tűzhelyt, amikor olajban vagy zsírban süti az ételt, mert a kifröccsenő zsíradék tüzet okozhat. SOHA ne próbálja a keletkezett tüzet vízzel eloltani! Inkább kapcsolja ki a tűzhelyt, és takarja le a lángokat egy fedővel vagy takaróval.

⚠ Ne használja a főzőlapot munkafelületként vagy tartófelületként.

Tűzbiztonsági okokból ne hagyjon konyharuhát vagy más gyúlékony tárgyat a készülék közelében, amíg annak minden része teljesen ki nem hűl.

⚠ Kisgyermeket (0–3 év között) ne engedjen a készülék közelébe. A 3–8 év közötti gyerekek kizárólag felnőtt felügyelete mellett tartózkodhatnak a készülék közelében. A készüléket 8 éves vagy idősebb gyermekek, valamint testi, érzékszervi vagy szellemi fogyatékkal élő, illetve tapasztalat vagy ismeretek hiányában hozzá nem értő személyek is használhatják, de kizárólag felügyelet mellett vagy a biztonságos használatra vonatkozó tájékoztatást követően és a fennálló kockázatok megértése után. Ne engedje, hogy gyermekek játsszanak a készülékkel! A készülék tisztítását és karbantartását gyermekek kizárólag felügyelet mellett végezhetik.

⚠ FIGYELEM: A készülék és annak hozzáférhető részei használat közben felforrósodnak. Ügyeljen

arra, hogy ne érjen a fűtőelemekhez. A 8 évesnél fiatalabb gyermekek kizárólag folyamatos felügyelet mellett tartózkodhatnak a készülék közelében

⚠ Aszalás közben soha ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket! Ha a készülékben ételszonda is használható, csak az ehhez a sütőhöz ajánlott típusokat használja, ellenkező esetben tűz keletkezhet.

⚠ Tűzbiztonsági okokból ne hagyjon konyharuhát vagy más gyúlékony tárgyat a készülék közelében, amíg annak minden része teljesen ki nem hűl. Mindig kísérelje figyelemmel a zsíros, olajos ételek készítését, és legyen óvatos az alkoholos italok hozzáadásakor, mert azok tüzet okozhatnak. Az edények és tartozékok kivételéhez használjon fogókesztyűt. A sütés végén óvatosan nyissa ki a sütő ajtaját, és az égési sérülések elkerülése érdekében hagyja, hogy a forró levegő vagy a gőz fokozatosan távozzon, mielőtt a sütőbe nyúlna. Ne torlaszolja el a sütő elején levő szellőzőket, ahol a forró levegő távozik, mert azzal tüzet okozhat.

⚠ Legyen óvatos, amikor a sütő ajtaja nyitva van vagy le van hajtva, nehogy megüsse magát.

RENDELTETÉSSZERŰ HASZNÁLAT

⚠ VIGYÁZAT! Kialakításából adódóan a készülék működtetése nem lehetséges külső időzítő szerkezettel vagy külön távirányítóval.

⚠ Ezt a készüléket háztartási, illetve ahhoz hasonló célokra tervezték, mint például: üzletekben, irodákban és munkahelyeken lévő konyhákban; tanyán; szállodák, motelek, reggelit és szobát kínáló és egyéb szálláshelyek vendégei számára.

⚠ Minden más felhasználása tilos (pl. helyiségek fűtése).

⚠ A készülék nem nagyüzemi használatra való. Ne használja a készüléket a szabadban.

⚠ Ne tegyen a készülékbe vagy annak közelébe robbanásveszélyes vagy gyúlékony anyagokat (pl. benzint vagy aeroszolos flakont), mert ezek tüzet okozhatnak.

ÜZEMBE HELYEZÉS

⚠ A készülék mozgatását és üzembe helyezését a sérülések elkerülése érdekében két vagy több személy végezze. Viseljen védőkesztyűt a készülék kicsomagolása és üzembe helyezése során, nehogy megvágja magát.

⚠ A beszerelést, – a vízbekötést is beleértve (amennyiben szükséges) – az elektromos csatlakoztatást és a javítási munkákat megfelelő képesítéssel rendelkező szakembernek kell elvégeznie. Csak akkor javítsa meg vagy cserélje ki a készülék egyes alkatrészeit, ha az adott művelet szerepel a felhasználói kézikönyvben. Ne engedje a gyermekeket abba a helyiségbe, ahol az üzembe helyezést végzi. A kicsomagolás után ellenőriz-

ze, hogy a készülék nem sérült-e meg a szállítás során. Probléma esetén vegye fel a kapcsolatot a kereskedővel vagy a legközelebbi vevőszolgálattal. Üzembe helyezés után a csomagolóanyagokat (műanyag, habszivacs stb.) az esetleges fulladásveszély miatt olyan helyen tárolja, ahol gyermekek nem férhetnek hozzá. Az áramütés elkerülése érdekében az üzembe helyezési műveletek előtt húzza ki a készülék hálózati csatlakozóját.

Az áramütés és a tűzveszély elkerülése érdekében az üzembe helyezés során győződjön meg arról, hogy a készülék miatt nem sérül-e a hálózati tápkábel. A készüléket csak a megfelelő üzembe helyezést követően kapcsolja be.

A készüléket csak az üzembe helyezéskor vegye le a hungarocell védőalapzatról.

⚠ Tűzbiztonsági okokból ne helyezze üzembe a készüléket díszajtó mögött.



ha a tűzhelyt megemelt aljzatra helyezik, a készüléket szintezni kell és a falhoz kell rögzíteni a mellékelt lánc segítségével, nehogy lecsússzon az aljzatról.



FIGYELMEZTETÉS: A készülék elbillenésének megakadályozásához be kell szerelni a mellékelt rögzítőláncot. Kövesse a felszerelési utasításokat.

ELEKTROMOS ÁRAMMAL KAPCSOLATOS FIGYELMEZTETÉSEK

⚠ Az adattábla a sütő elülső szegélyén van (látható, amikor az ajtó nyitva van).

⚠ Fontos, hogy a készüléket le lehessen választani az elektromos hálózatról a villásdugó kihúzásával vagy az aljzat és a készülék közé szerelt, többpólusú megszakítóval, illetve kötelező a készüléket az országos elektromos biztonsági előírásoknak megfelelően földelni.

⚠ Ne használjon hosszabbítót, elosztót vagy adaptert. Beszerelés után az elektromos alkatrészeknek hozzáférhetetlennek kell lenniük a felhasználó számára. Ne használja a készüléket mezítláb, és ne nyúljon hozzá nedves kézzel. Ne használja a készüléket, ha a tápkábel vagy a csatlakozódugó sérült, illetve ha a készülék nem működik megfelelően, megsérült vagy leejtették.

⚠ If the supply cord is damaged, it must be replaced with an identical one by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard - risk of electric shock.

⚠ Ha cserélni kell a tápkábelt, forduljon a hivatalos vevőszolgálathoz.

⚠ FIGYELEM: Mielőtt kicserélné a sütővilágítás iz-

zóját, győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, mert így elkerülheti az áramütés veszélyét.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

⚠ FIGYELEM: Bármilyen karbantartási művelet előtt győződjön meg arról, hogy a készüléket kikapcsolta és kihúzta a konnektorból. Az áramütés elkerülése érdekében soha ne használjon gőznyomással működő tisztítókészüléket.

⚠ Ne használjon durva, korrozív tisztítószerket vagy éles fémkaparókat a sütőajtó üvegének tisztításához, ugyanis azok összekarcolhatják a felületét, ami az üveg töréséhez vezethet.

⚠ Ne használjon súroló- vagy korrozív szerveket, klóros tisztítószerket vagy dörzsszivacsot.

⚠ A tisztítási vagy karbantartási műveletek előtt győződjön meg arról, hogy a készülék kihűlt. Fennáll az égési sérülés veszélye.

⚠ FIGYELEM: Az áramütés elkerülése érdekében a lámpa cseréje előtt kapcsolja ki a készüléket.

A CSOMAGOLÓANYAGOK HULLADÉKKEZELÉSE

A csomagolóanyagok 100%-ban újrahasznosíthatók, és el vannak látva az újrahasznosítás jelével: ♻. Ezért a csomagolás különböző részeit felelősen és környezettudatosan, a helyi előírásoknak megfelelően kell hulladékként elhelyezni.

A HÁZTARTÁSI GÉPEK HULLADÉKKÉNT TÖRTÉNŐ ELHELYEZÉSE

Ez a készülék újrahasznosítható vagy újrafelhasználható anyagok felhasználásával készült. Leselejteskor a helyi hulladékkezelési szabályokkal összhangban járjon el. Az elektromos háztartási készülékek kezelésére, hasznosítására és újrafeldolgozására vonatkozó további információkért forduljon az illetékes helyi hatósághoz, a háztartási hulladékok begyűjtését végző vállalathoz vagy az üzlethez, ahol a készüléket vásárolta. A készülék az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló 2012/19/EU irányelv, illetve az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló 2013. évi (módosított) előírások szerinti jelöléssel rendelkezik. A termék megfelelő hulladékkezelésével elkerülhetők a környezetet és az emberi egészséget érintő negatív következmények.

A terméken vagy a kísérő dokumentációban lévő ♻ szimbólum azt jelzi, hogy ezt a terméket nem szabad háztartási hulladékként kezelni, hanem el kell szállítani az elektromos és elektronikus berendezések újrahasznosítását végző megfelelő gyűjtőpontra.

ENERGIATAKARÉKOSÁGI TANÁCSOK

A sütőt csak akkor melegítse elő, ha a sütési táblázat vagy a recept ezt írja elő. Használjon sötét színűre lakkozott vagy zománcozott sütőedényeket, mert ezek jobban felveszik a hőt.

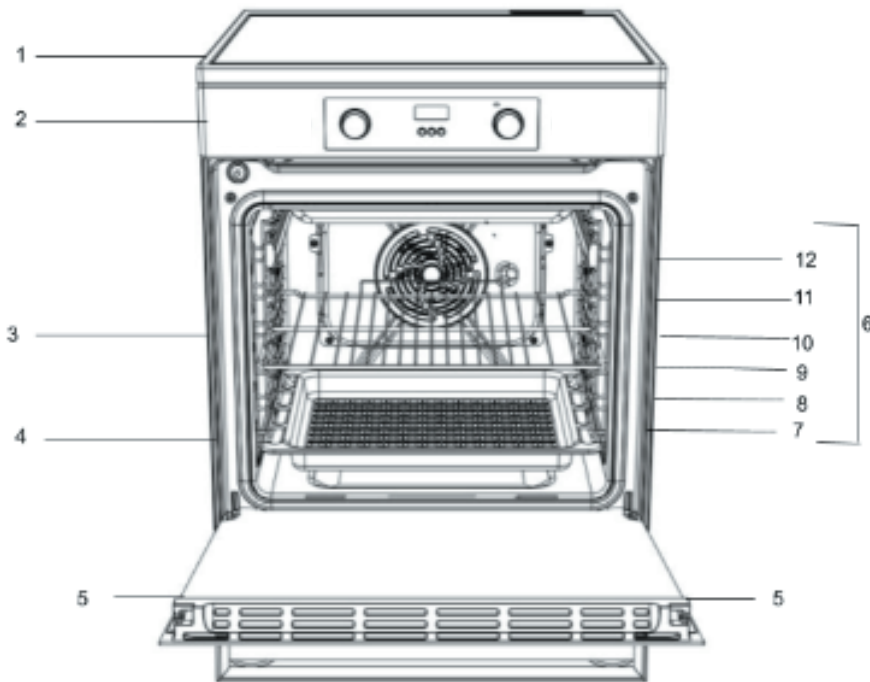
MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT

Ez a készülék megfelel: a környezettudatos tervezésre vonatkozó 66/2014/EU rendelet irányelveinek; az energiafogyasztás címkézésére vonatkozó 65/2014/EU rendelet irányelveinek; a környezettudatos tervezésre és energiacímkézésre vonatkozó (módosított) (EU Exit) 2019-es rendelet irányelveinek, az EN 60350-1 európai szabvánnyal összhangban.

A környezettudatos tervezésre vonatkozó 66/2014/EU rendelet irányelveinek, valamint a környezettudatos tervezésre és energiacímkézésre vonatkozó (módosított) (EU Exit) 2019-es rendelet irányelveinek, az EN 60350-2 európai szabvánnyal összhangban.



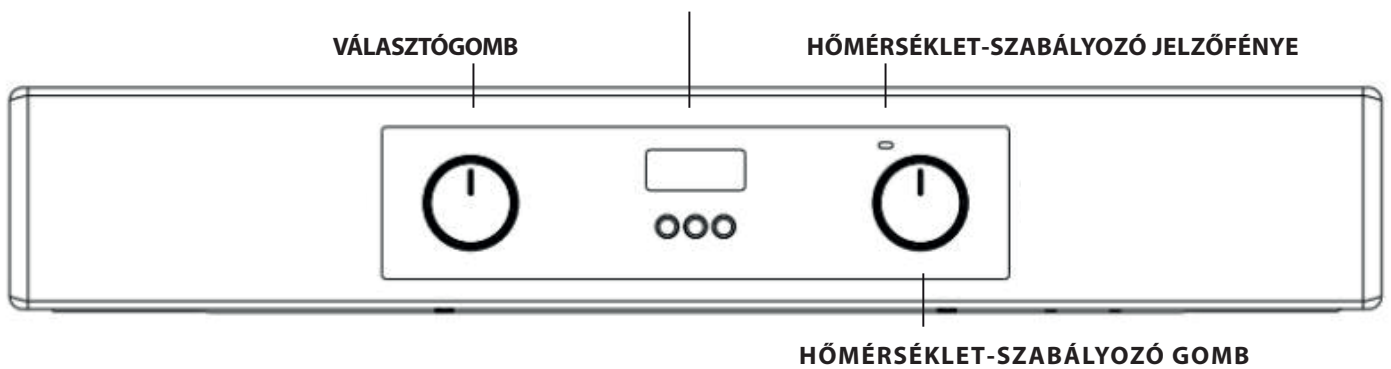
TERMÉKLEÍRÁS



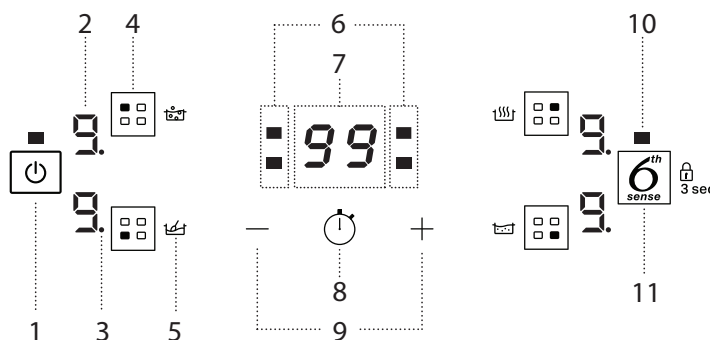
1. Üvegkerámia főzőlap
2. Kezelőpanel
3. Sütőrács
4. Tálca
5. Ajtó
6. Vezetősín a csúsztatható rácshoz
7. 1. helyzet
8. 2. helyzet
9. 3. helyzet
10. 4. helyzet
11. 5. helyzet
12. 6. helyzet

KEZELŐPANEL

ELEKTRONIKUS IDŐZÍTŐ



KEZELŐPANEL



1. Be/Ki gomb
2. Kiválasztott főzési teljesítmény
3. Zónaválasztás jelzőfénye
4. Főzőzóna kiválasztása gomb
5. Speciális funkció ikon
6. Időzítés-kijelzés aktiválva a kiválasztott főzőzónához
7. Főzési idő kijelzője
8. Időzítő gomb aktiválása
9. Teljesítmény-szabályzás és főzési időtartam beállítása gomb
10. Jelzőfény – a funkció aktív
11. 6th Sense/Gombzár gomb – 3 másodperc

HU | ÜZEMBE HELYEZÉS

Új készüléke használata előtt olvassa el figyelmesen ezt a használati útmutatót. Az útmutató fontos információkat tartalmaz a készülék biztonságos üzembe helyezésével és használatával kapcsolatban.

Őrizze meg az útmutatót. Ha a készüléket eladja, átadja vagy elköltözteti, az útmutatót is mellékelje hozzá. A készüléket szakképzett személynek kell beszerelnie, a mellékelt útmutató alapján.

A szükséges módosítások és karbantartási műveletek előtt a készüléket le kell választani az elektromos hálózatról.

Elhelyezés és vízszintbe állítás

A készülék szekrénybe építhető, amennyiben a szekrény nem magasabb a tűzhelynél.

A tűzhelyet közvetlenül a padlóra kell helyezni. Ne szerelje emelvényre.

Ügyeljen, hogy a készülék hátuljával érintkező fal anyaga hőálló (90 °C) és nem gyúlékony legyen.

Fontos: Ne szerelje a készüléket ablak vagy más bejárat mellé, így elkerülhető, hogy az onnan érkezők hozzáérjenek az edényekhez vagy a tűzhely felületéhez

A túlmelegedés elkerülése érdekében a készülék nem szerelhető díszajtó mögé

A készülék nem szerelhető emelvényre.

A tűzhelyet úgy tervezték, hogy elférjen a konyhaszekrényben előkészített 600 mm széles helyen. Mindkét oldalon elegendő helynek kell lennie a tűzhely kihúzásához szervizeléskor.

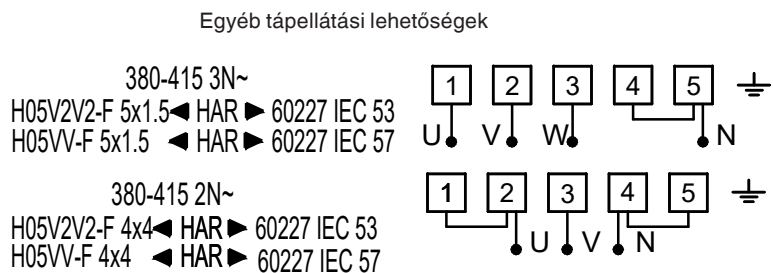
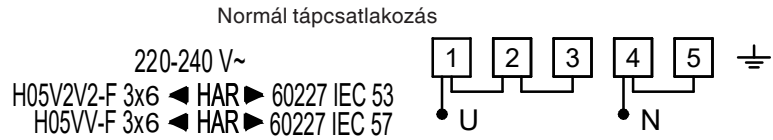
Beszerelhető úgy, hogy mindkét vagy csak az egyik oldalon határolja szekrény, valamint sarokba. Szabadon álló készülékként is használható.

A tűzhelynél magasabb szomszédos oldalfalaknak legalább 150 mm távolságra kell lenniük, és azokat hőálló anyaggal kell védeni. A belógó felületeknek és a páraelszívónak legalább 650 mm távolságra kell lennie.

- A tűzhely elhelyezhető konyhában, konyha-étkezőben vagy nappaliban, azonban nem helyezhető fürdőszobába vagy zuhanyzóba.
- A páraelszívót az útmutatójában szereplő követelmények szerint kell beszerelni.
- A tűzhely hátuljával érintkező falnak tűzálló anyagból kell készülnie.
- A tűzhely biztonsági lánccal rendelkezik, amelyet a készülék mögötti falhoz rögzített kampóba kell akasztani
- .

Elektromos csatlakoztatás

A hárompólusú tápkábellel rendelkező sütőket váltakozó árammal történő működésre tervezték, az adattáblán jelzett frekvencia és feszültség mellett (az adattábla a sütő kezelőpaneljének alján található). A földelőkábel a zöld-sárga színű vezeték.

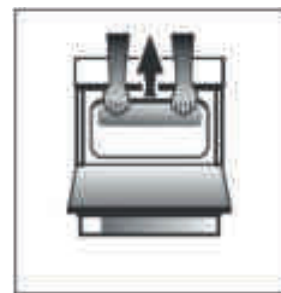


A tápkábel csatlakoztatása a hálózathoz

⚠ VIGYÁZAT! Ezt a műveletet csak szakképzett szerelő végezheti.

A tűzhely mozgatása előtt győződjön meg arról, hogy az lehűlt, majd kapcsolja ki a tűzhely kezelőfelületénél. A tűzhely legkönnyebben úgy mozgatható, ha felemeli az elejét a következők szerint:

A tűzhely mozgatása



A ábra

Nyissa ki a grillező ajtaját annyira, hogy kényelmesen meg lehessen fogni alulról a sütőtető elülső élét. Ne érjen a grillező alkatrészeihez. (A ÁBRA)

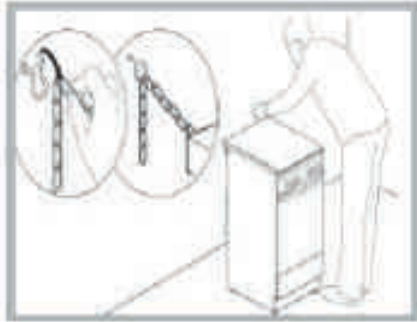
A tűzhely mozgatását óvatosan végezze, mivel az nehéz. Ügyeljen, hogy ne sérüljön a padló.

A következő utasításokat el kell olvasnia a szakképzett személynek: így biztosítható, hogy a készülék beszerelése, szabályozása és műszaki karbantartása a hatályos előírásoknak megfelelően történik.

FIGYELEM: A KÉSZÜLÉKET FÖLDELNI KELL.

A tűzhelyet kapcsolt (kétpólusú) tűzhelycsatlakozó-aljzattal kell csatlakoztatni, melyet megfelelő biztosítókkal kell ellátni a tűzhely adattábláján szereplő teljesítmény szerint. A fogyasztó egységet a tűzhellyel kapcsolt kétpólusú tűzhelycsatlakozó-aljzattal összekötő elektromos vezetékeknek megfelelő típusúnak és áramerősségűnek kell lenniük (lásd fent). A tápkábelt úgy kell elhelyezni, hogy soha ne érjen a szobahőmérsékletnél 50 °C-kal magasabb hőmérsékletű felülethez. A vezetéket a hátsó szellőzőket kikerülve kell elvezetni.

Biztonsági lánc



Annak érdekében, hogy a készülék ne dőljön el véletlenül (pl. ha egy gyermek felmászik a sütő ajtajára), be KELL szerelni a mellékelt biztonsági láncot!

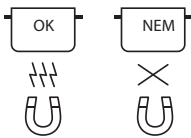
A tűzhely biztonsági láncsal rendelkezik, amelyet csavarral (nem része a csomagnak) a készülék mögötti falhoz kell rögzíteni, a lánc készüléken lévő csatlakozási pontjával megegyező magasságba.

A csavart és a tiplit a készülék mögötti fal anyaga alapján válassza ki. Ha a csavarfej átmérője kisebb, mint 9 mm, használjon alátétet. Betonfal esetén legalább 8 mm átmérőjű és 60 mm hosszúságú csavart használjon.

Ügyeljen, hogy a lánc az ábra szerint legyen rögzítve a tűzhely hátsó falához és a falhoz: így beszerelés után megfelelően feszül és párhuzamos a talajjal.

TARTOZÉKOK

FŐZŐEDÉNYEK



Kizárólag indukciós főzőlapokhoz való, ferromágneses anyagból készült főzőedényeket használjon:

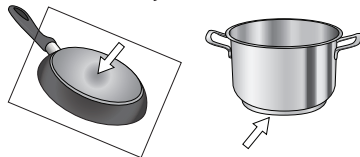
- zománcozott acél
- öntöttvas
- rozsdamentes acélból készült, speciális edények, amelyek indukciós főzéshez megfelelőek

Ellenőrizze, hogy az edényen megtalálható-e a szimbólum (általában az edény alján található). Ennek hiányában egy mágnessel ellenőrizze, hogy az edény mágneses-e. Az edény aljának minősége és szerkezete módosíthatja a főzési teljesítményt. Egyes esetekben az edényalj átmérőjének jelzése nem felel meg a ferromágneses felület tényleges átmérőjének. Egyes edények aljának csak egy része készül ferromágneses anyagból, míg a többi része indukciós főzésre alkalmatlan anyagból van. Az ilyen részek eltérően melegedhetnek fel vagy hűlhetnek le. Egyes esetekben, ha az edény alja nagyrészt nem ferromágneses anyagból készült, előfordulhat, hogy a főzőlap nem érzékeli az edényt, tehát nem aktiválja a főzőzónát. Az optimális főzési hatásokhoz használjon mindig olyan edényeket, amelyek alja teljesen lapos, így egyenletes a hőelosztásuk. Ha az edény alja nem lapos, az kedvezőtlenül befolyásolhatja a teljesítményt és a hőátvitelt.



Üres vagy vékony aljú főzőedények

Ne használjon üres edényeket a főzőlapon. A főzőlap olyan belső biztonsági rendszerrel rendelkezik, amely folyamatosan figyeli a hőmérsékletet, és túl magas hőmérséklet esetén aktiválja az „automatikus kikapcsolás” funkciót.



ELSŐ HASZNÁLAT

ENERGIAGAZDÁLKODÁS

A vásárláskor a főzőlap a maximális teljesítményre van beállítva. Módosítsa a beállítást a lakás elektromos rendszerének megfelelően a következő részben leírtak szerint.

Ne feledje: A főzőlapon beállított teljesítménytől függően, egyes főzőzónák teljesítményszintje és funkciói (pl. forralás vagy gyors újramelegítés) automatikusan korlátozottak lehetnek, annak érdekében, hogy megelőzzék a kiválasztott határértékek túllépését.

A főzőlap teljesítményének beállításához:

A készülék hálózatra csatlakoztatását követő 60 másodpercen belül lehet átállítani a főzőlap teljesítményét.

Nyomja meg és tartsa lenyomva legalább 3 másodpercig a „+” gombot. A kijelzőn a „PL” szöveg látható.

Hagyja jóvá a gombbal.

Válassza ki a kívánt teljesítményfokozatot a „+” és „-” gombokkal. A következő fokozatok jelennek meg: 2,5 kW – 4,0 kW – 6,0 kW – 7,2 kW(*). Hagyja jóvá a gombbal.

A főzőlap memóriája megőrzi a kiválasztott teljesítményfokozatot még akkor is, ha megszakad a készülék áramellátása.

A teljesítményfokozat módosításához húzza ki a készüléket a hálózatról legalább 60 másodpercre, dugja vissza, majd ismétlje meg a fenti lépéseket.

Üres edények vagy túl vékony aljú edények használatakor a hőmérséklet túl gyorsan megemelkedhet, és ilyenkor az „automatikus kikapcsolás” funkció nem feltétlenül aktiválódik azonnal, tehát az edény vagy a főzőlap felszíne megrongálódhat. Ilyen esetben ne nyúljon semmihez, hanem várja meg, amíg az összes alkatrész kihűl. Ha bármilyen hibaüzenet jelenik meg a kijelzőn, hívja a szervizközpontot.

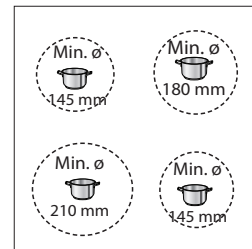
A főzőedények aljának minimális átmérője a különböző főzőzónákon

A főzőlap megfelelő működése érdekében olyan edényeket használjon, amelyek legkisebb átmérője megfelelő (lásd a lenti ábrát). Mindig azt a főzőzónát használja, amely a leginkább megfelel az edény alja legkisebb átmérőjének.

Az edény elhelyezésekor ügyeljen, hogy azt a használt főzőzóna közepére helyezze. Javasoljuk, hogy ne használjon olyan edényt, amelynek átmérője nagyobb, mint a használt főzőzóna kerülete.

ADAPTER INDUKCIÓS FŐZÉSRE ALKALMATLAN EDÉNYEKHEZ

Ezt a tartozékot használva lehetővé válik az indukciós főzésre alkalmatlan edények használata. Fontos azonban megjegyezni, hogy az adapter



használata ront a főzés hatásfokán, tehát hosszabb ideig tart a főzés. Az adaptert lehetőleg ne használja túl gyakran, hiszen a felszínén elért hőmérséklet erősen függ a használt edény aljának kiképzésétől és a benne főzött étel típusától. Kerülje az olyan edények használatát, amelyek aljának átmérője kisebb, mint az adapter átmérője, mert ilyenkor az a hőmennyiség, amelyet az adapter nem képes az edény felé leadni, felgyülemlik, és elszíneződést okozhat az adapteren és a főzőlapon is. Használjon a főzőzónák és az adapter átmérőjének megfelelő aljú edényeket.

Ha a beállítási folyamat során hiba történik, megjelenik az „EE” üzenet, és sípolás hallható. Ilyen esetben ismétlje meg a műveletet. Ha a hiba továbbra is fennáll, forduljon a vevőszolgálathoz.

A HANGJELZÉS BE- VAGY KIKAPCSOLÁSA

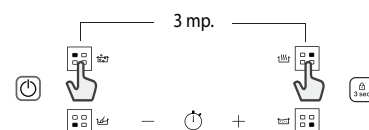
A hangjelzés aktiválásához vagy kikapcsolásához:

- Csatlakoztassa a főzőlapot az elektromos hálózathoz;
- Várja meg, amíg a bekapcsolási folyamat lezajlik;
- 60 másodpercen belül nyomja meg egyszerre és tartsa lenyomva a „+” és gombokat legalább 5 másodpercig.

DEMO ÜZEMMÓD (újramelegítés kikapcsolva, lásd a „Hibaelhárítás” részt)

A Demo üzemmód be- és kikapcsolása:

- Csatlakoztassa a főzőlapot az elektromos hálózathoz;
- Várja meg, amíg a bekapcsolási folyamat lezajlik;
- 60 másodpercen belül nyomja meg egyszerre és tartsa lenyomva legalább 3 másodpercig a bal felső és jobb felső főzőzóna kiválasztógombját (a lenti ábra szerint);
- A kijelzőn a „DE” szöveg látható.



(*) A maximálisan elérhető teljesítményszint a termék jellemzőitől függően 6,0 kW.

NAPI HASZNÁLAT



A FŐZŐLAP BE- ÉS KIKAPCSOLÁSA

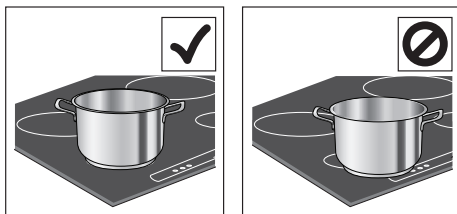
A főzőlap bekapcsolásához tartsa nyomva a bekapcsoló gombot kb. 1 másodpercig. A főzőlap kikapcsolásához nyomja meg ismét a bekapcsoló gombot, és az összes főzőzóna deaktiválódik.

ELHELYEZÉS

Az ikonok segítségével keresse meg a megfelelő főzőzónát. A főzőedényekkel ne takarja le a kezelőpanel ikonjait.

Megjegyzés: A kezelőpanel melletti főzőzónák esetében ajánlatos a főzőedényeket a jelölésen belül tartani (vegye figyelembe az edény alját és felső élét is, mivel ez utóbbi általában nagyobb).

Így elkerülhető a kezelőpanel túlmelegedése. Grillezéshez és sütéshez lehetőség szerint a hátsó főzőzónákat használja.

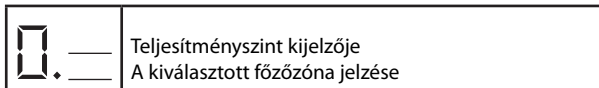


A FŐZŐZÓNÁK AKTIVÁLÁSA/DEAKTIVÁLÁSA ÉS A TELJESÍTMÉNYFOKOZATOK BEÁLLÍTÁSA

A főzőzónák aktiválásához:

Jelölje ki az előre kiválasztott főzőzónát a megfelelő főzőzóna-választó gombbal. A kijelzőn a „0” fokozat látható.

Minden főzőzónához eltérő teljesítményfokozatok tartoznak, amelyek a „+”/„-” gombokkal szabályozhatók a minimum (1) és maximum (9) értékek között. Egyes főzőzónák gyors újramelegítés (Booster) funkcióval rendelkeznek, melyet a kijelzőn a „P” felirat jelez.



JELZŐFÉNYEK



MARADÉKHŐ

Ha a kijelzőn a „H” jelzés látható, a főzőzóna még forró. A jelzés akkor is kigyullad, ha a főzőzónát nem kapcsolták be, de a szomszédos zónák használata miatt felmelegedett, vagy forró edényt helyeztek rá. Amint a zóna lehűl, a „H” jelzés kialszik.

A főzőzónák kikapcsolásához:

Válassza ki a kikapcsolni kívánt főzőzónát a megfelelő főzőzóna-választó gombbal (a kijelzőn, a teljesítményszint jelzés jobb alsó sarkában megjelenik egy világító pont). Nyomja meg a „-” gombot, és állítsa be a „0” fokozatot. Az azonnali kikapcsoláshoz nyomja meg és tartsa lenyomva 3 másodpercig a zónaválasztó gombot. Ekkor a főzőzóna kikapcsol, és megjelenik a kijelzőn a maradványhőt jelző „H” betű.



KEZELŐPANEL ZÁROLÁSA

A beállítások mentéséhez és a véletlen bekapcsolás megakadályozásához nyomja meg és tartsa lenyomva 3 másodpercig a gyerekszár gombját. Ekkor hangjelzés hallható, és az ikon fölött egy figyelmeztető fényjelzés jelenik meg, amely azt mutatja, hogy a gombzár aktív. Ekkor a kikapcsolás funkció kivételével minden funkció le van zárva a kezelőpanelen (🔒). A kezelőpanel lezárásának feloldásához ismételje meg az aktiválási lépéseket.



IDŐZÍTŐ

Az időzítő segítségével minden főzőzónához külön főzési időt állíthat be.

Az időzítő aktiválásához:

Válassza ki és kapcsolja be a főzőzónát, amelyhez be kívánja állítani az időzítőt. Nyomja meg az óra ikonnal jelölt gombot, és állítsa be a kívánt időtartamot a „+” és „-” gombokkal. Ekkor a zónához tartozó időzítő LED világítani kezd. Az utolsó érintés után pár másodperccel az időzítő megkezd a visszaszámlálást, és a kijelzőn látható pont másodpercenként felvillan. Amikor az időtartam letelik, hangjelzés hallható, és a főzőzóna automatikusan kikapcsol. Miután kiválasztotta a főzőzónát, és megnyomta az óra ikont, a főzési időtartam később is bármikor módosítható, és egyszerre több időzítés is beállítható.

Az időzítő mindig vagy az adott zónához beállított időt, vagy a legrövidebb fennmaradó időt mutatja.

Ha egyszerre több időzítő is aktív, a villogó LED mindig arra a főzőzónára vonatkozik, amelynek a főzési időtartama éppen látható a kijelzőn.

A fenti lépéseket megismételve az időzítőt beállíthatja egy másik zónához is.

Az időzítő deaktiválásához:

Válassza ki a főzőzónát, amelynek az időzítését ki szeretné kapcsolni. Nyomja meg és tartsa lenyomva 3 másodpercig az óra ikonnal jelölt gombot (🕒). Másik lehetőségként nyomja meg az óra ikonnal jelölt gombot, majd nyomja meg és tartsa lenyomva a „-” gombot addig, amíg meg nem jelenik a „0:0” jelzés a kijelzőn.



HELYTELENÜL ELHELYEZETT VAGY HIÁNYZÓ EDÉNY

Ez az ikon akkor jelenik meg, ha a főzőedény nem használható indukciós főzőlapon, ha az edényt nem megfelelően helyezték el a kiválasztott főzőzónán, vagy ha az edény a kiválasztott főzőzónának nem megfelelő méretű. Ha a főzőzóna kiválasztását követő 30 másodpercen belül nem észlel edényt a főzőlap, a zóna kikapcsol.

MŰKÖDÉSI ZAJOK

Az indukciós főzőlapok füttyülő vagy recsegő hangokat adnak ki a normál működés során.

Ezek a zajok valójában a főzőedényektől erednek, és azok aljának kiképzése okozza őket (ha például az edény alja többrétegű, vagy szabálytalan alakú).

Ezek a zajok változóak lehetnek, és az edények aljának kiképzése vagy a bennük levő étel mennyisége szerint változnak, tehát semmiféle hibára nem utalnak.


FŐZÉSI TÁBLÁZAT

TELJESÍTMÉNSZINT		FŐZÉSI MÓD	FOKOZAT HASZNÁLATA (a főzési tapasztalatok és szokások alapján)
Maximális teljesítmény	P	Gyors melegítés	Ideális az étel hőmérsékletének forralásig történő gyors emeléséhez, víz vagy a főzés során gyorsan melegíthető folyadékok esetén.
	8 – 9	Sütés – forralás	Ideális piritáshoz, a főzés első szakaszához, gyorsfagyasztott termékek sütéséhez, gyors forraláshoz.
Nagy teljesítmény	7 – 8	Piritás – lassú piritás – forralás – grillezés	Ideális lassú piritáshoz, erős forrásban tartáshoz, főzéshez és grillezéshez (rövid, 5-10 perces időtartamra).
	6 – 7	Piritás – főzés – párolás – lassú piritás – grillezés	Ideális lassú piritáshoz, közepes forrásban tartáshoz, főzéshez és grillezéshez (közepesen hosszú, 10-20 perc időtartamra), tartozékok előmelegítéséhez.
Közepes teljesítmény	4 – 5	Főzés – párolás – lassú piritás – grillezés	Ideális lassú piritáshoz, enyhe forrásban tartáshoz, főzéshez (hosszú időtartamra). Tészta elkeveréséhez.
	3 – 4	Főzés – gyöngyöztetés – sűrítés – krémesre főzés	Ideális hosszabb, folyadékkal (pl. víz, bor, húslé, tej) történő főzéshez (rizs, mártások, sülték, hal), tészta szósszal elkeveréséhez.
	2 – 3		Ideális hosszabb, folyadékkal (pl. víz, bor, húslé, tej) történő főzéshez (egy liternél kevesebb mennyiségűnél: rizs, mártások, sülték, hal).
Kis teljesítmény	1 – 2	Olvasztás – kiolvasztás – melegen tartás – elkeverés	Ideális vaj olvasztáshoz, csokoládé kíméletes olvasztáshoz, kisebb hozzávalók kiolvasztásához és a frissen elkészült ételek (pl. szószok, levesek) melegen tartásához.
	1		Ideális a frissen elkészült ételek melegen tartásához, rizottó elkeveréséhez, tálalóedények melegen tartásához (indukciós tartozékkal).
Nulla teljesítmény	0	Tartófelület	A főzőlap készenléti állapotban vagy kikapcsolva (a főzés után maradékhő előfordulhat, ezt a „H” felirat jelzi).

A PROBLÉMÁK MEGOLDÁSA

- Ellenőrizze, hogy nincs-e áramkimaradás.
- Ha a használat után nem tudja kikapcsolni a főzőlapot, akkor válassza le azt az elektromos hálózatról.
- Ha a főzőlap bekapcsolásakor alfanumerikus kódok jelennek meg a kijelzőn, kövesse az alábbi táblázat utasításait.

Megjegyzés: A víz- és az edényekből származó folyadékcseppek, illetve a vezérlőgombokhoz érő tárgyak véletlenül be- vagy kikapcsolhatják a vezérlőpanel zárolását.

KIJELZETT KÓD	LEÍRÁS	LEHETSÉGES OKOK	MEGOLDÁS
F0E1	A készülék észlelte az edényt, de az nem kompatibilis a kért művelettel.	Nem megfelelően helyezte el az edényt a főzőzónán, vagy az nem kompatibilis egy vagy több főzőzónával.	Nyomja meg kétszer a be- és kikapcsoló gombot az F0E1 kód törléséhez és a főzőzóna működésének visszaállításához. Ezután próbálja ki az edényt egy másik főzőzónán, vagy használjon másik edényt.
F0E7	A tápkábel csatlakoztatása nem megfelelő.	A tápkábel csatlakozása nem felel meg pontosan az „ELEKTROMOS CSATLAKOZÁS” részben leírtaknak.	Módosítsa a tápkábel csatlakozását az „ELEKTROMOS CSATLAKOZÁS” részben leírtak szerint.
F0EA	Magas hőmérséklet esetén kikapcsol a kezelőlap.	Túl magas az elektromos alkatrészek belső hőmérséklete.	Ezért az ismételt használat előtt várjon, hogy a főzőlap lehűljön.
F0E2, F0E4, F0E6, F0E8, F0EC, F1E1, F6E1, F7E5, F7E6	Válassza le a főzőlapot az áramforrásról. Várjon pár másodpercet, majd csatlakoztassa ismét a főzőlapot a hálózati áramforráshoz. Ha a probléma továbbra is fennáll, hívja a vevőszolgálatot, és adja meg a kijelzőn megjelenő hibakódot.		
d E [ha a főzőlap ki van kapcsolva]	A főzőlap nem melegszik fel. A funkciók nem kapcsolnak be.	A DEMO ÜZEMMÓD be van kapcsolva.	Kövesse a „DEMO ÜZEMMÓD” rész utasításait.
pl.  → -	A főzőlap nem engedi a speciális funkció aktiválását.	A teljesítményszabályozó korlátozza a teljesítményszinteket a főzőlapon beállított maximális értéknek megfelelően.	Lásd az „Energiagazdálkodás” részt.
azaz P → S [A teljesítményszint a kívánt szintnél alacsonyabb]	A főzőlap automatikusan minimum teljesítményszintet állít be, ezzel biztosítva, hogy a főzőzónát használni lehessen.	A teljesítményszabályozó a főzőlapon beállított maximális értéknek megfelelően korlátozza a teljesítményszinteket.	Lásd az „Energiagazdálkodás” részt.

A SÜTŐ ELSŐ HASZNÁLATA (NAPI HASZNÁLAT)

! A készülék első használata előtt legalább fél órán át fűtse fel az üres sütőt csukott sütőajtó és maximális hőmérséklet mellett. A sütő kikapcsolása és a sütőajtó kinyitása előtt gondoskodjon a helyiség megfelelő szellőzéséről. A készülékből kissé kellemetlen szag távozhat, melyet a gyártási folyamat során használt védőanyagok elégeése okoz.

A sütő használata

1. Válassza ki a kívánt sütési módot a FUNKCIÓVÁLASZTÓ gomb segítségével.

2. Válassza ki a sütési módhoz ajánlott vagy a kívánt hőmérsékletet a HŐMÉRSÉKLET-VÁLASZTÓ gomb segítségével. A sütési módok és az ajánlott sütési hőmérsékletek listája a vonatkozó táblázatban található (lásd a SÜTÉSI TÁBLÁZATOT).

A sütés során minden esetben:

- módosítható a sütési mód a FUNKCIÓVÁLASZTÓ gombbal.
- módosítható a hőmérséklet a HŐMÉRSÉKLET-VÁLASZTÓ gombbal.
- beállítható a teljes sütési idő és a sütési idő vége.
- leállítható a sütés a FUNKCIÓVÁLASZTÓ gomb „0” helyzetbe állításával.

! Soha ne helyezzen tárgyakat közvetlenül a sütő aljára; így elkerülhető a zománcbevonat sérülése.

! Az edényt mindig a mellékelt rács(ok)ra helyezze.

HŐMÉRSÉKLET-SZABÁLYOZÓ JELZŐFÉNY

Ha világít, a sütő éppen fűt. Ha a sütő elérte a beállított hőmérsékletet, kialszik. Ekkor a jelzőfény villogni kezd, ami azt jelzi, hogy a hőmérséklet-szabályozó működik és állandó szinten tartja a hőmérsékletet.

SÜTŐ VILÁGÍTÁSA

Bekapcsolásához forgassa a FUNKCIÓVÁLASZTÓ gombot bármelyik helyzetbe a „0” álláson kívül. A sütő működése alatt végig világít. Ha a gombot a állásba forgatja, felkapcsol a világítás, de a fűtőelemek nem kapcsolnak be.





Gőzölés +

A (pároló) funkciók a sütési ciklust párolással kiegészítve kiváló eredményt adnak. Hideg sütőnél öntsön ivóvizet a sütő alján levő tálcába, majd válassza ki a kívánt elkészítési módnak megfelelő funkciót. Az egyes ételkategóriákhoz legmegfelelőbb vízmennyiség és hőmérséklet a vonatkozó sütési táblázatban található.

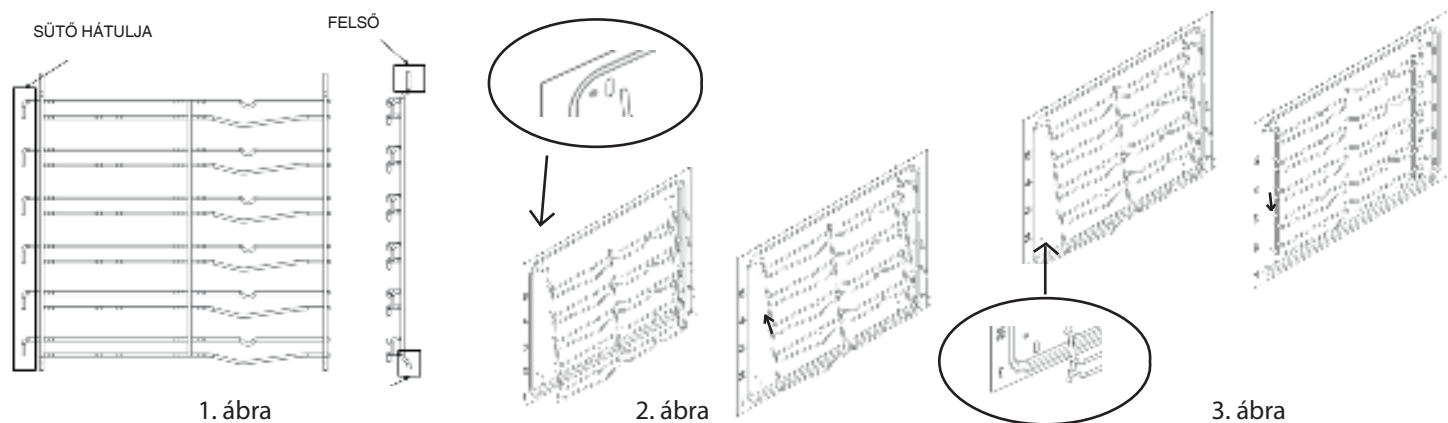
Ne melegítse elő a sütőt, mielőtt betenné az ételt.

1. A FUNKCIÓ KIVÁLASZTÁSA

Funkció kiválasztásához forgassa a *választógombot* a kívánt funkciót jelző szimbólumra.

	VILÁGÍTÁS / GYORS ELŐMELEGÍTÉS A sütő világításának bekapcsolása. A sütő gyors előmelegítése.
	HAGYOMÁNYOS (ALSÓ ÉS FELSŐ SÜTÉS) Tetszőleges étel egyetlen szinten történő sütése.
	ALSÓ+FELSŐ SÜTÉS Egyszerre legfeljebb két szinten történő sütéshez. A sütés felénél ajánlott felcserélni a sütőtepsiket. Ezzel a funkcióval különböző ételek (például hal és zöldségek) süthetők egyszerre, több szinten.
	GRILLFŰTŐTEST Steak, kebab és kolbászok grillezése, rakott zöldségek sütése és kenyérpíritás. Hús sütésekor javasoljuk a cseppfelfogó tálca használatát a kicsöpögő húslé és szaft összegyűjtéséhez: Helyezze a tálcát a sütőrács alatt lévő bármelyik szintre és öntsön bele 200 ml vizet.
	TURBÓ GRILL Nagy egybesült húsok sütése (báránycomb, marhahús, csirke). Javasoljuk a cseppfelfogó tálca használatát a kicsöpögő húslé és szaft összegyűjtéséhez: Helyezze a tálcát a sütőrács alatt lévő bármelyik szintre és öntsön bele 200 ml csapvizet.
	ALSÓ Ez a funkció használható töltött piték sütésének végéhez vagy levesek sűrítéséhez. A funkciót a sütés utolsó 10-15 percében használja.
	KIOLVASZTÁS Élelmiszer gyorsabb kiolvasztásához.
	ALSÓ SÜTÉS+VENTILÁTOR Nagyon folyékony állagú ételek sütésének befejezéséhez és ropogós, aranybarna alsó héj eléréséhez. Használható mártás sűrítéséhez is. Az ételt a 2. szintre helyezze. A sütőt nem szükséges előmelegíteni.
	PÁROLÁS A (pároló) funkciók a sütési ciklust párolással kiegészítve kiváló eredményt adnak. Ha a sütő kihűlt, öntsön csapvizet a sütő aljára, majd állítsa be a kívánt funkciót a sütéshez. Az egyes ételkategóriákhoz legmegfelelőbb vízmennyiség és hőmérséklet a vonatkozó sütési táblázatban található. Ne melegítse elő a sütőt, mielőtt betenné az ételt.
	HŐLÉGBEFÚVÁS Különböző ételek több szinten történő egyidejű sütéséhez. Ezzel a funkcióval úgy készíthetők el különböző ételek egyszerre, hogy azok nem veszik át egymás illatát.

OLDALSÓ RÁCSOK FELSZERELÉSE



A sütőhöz 2 króm rácstartó tartozik, amely a rácsokkal együtt a sütőtérben található.

Ügyeljen, hogy a felső rudak hosszabbak az alsóknál, és a kampóknak a sütő hátuljánál kell lenniük. Lásd az 1. ábrát.

A rácstartó felső részét a sütő oldalán lévő nyílásokba kell illeszteni, a 2. ábra szerint.

Ha beillesztette a felső részt, nyomja az alsó rudakat a sütő oldalán lévő alsó nyílásokba. Enyhén engedje le a rácstartókat, majd tolja be. Lásd a 3. ábrát

A CSÚSZTATHATÓ POLCOK BESZERELÉSE (HA VANNAK)

A részben vagy teljesen kihúzható rácsokkal könnyebben kezelhetők a sütőrácsok és -tapsik

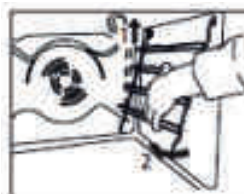
1. Vegye ki az oldalsó tartórácsokat (1. ábra)

2. Vegye le a műanyag védőfóliát a csúsztatható polcokról (2. ábra).

3. Akassza a csúszkák felső részét a tartórácsokra. Ügyeljen arra, hogy a teleszkópos csúszósínek akadálytalanul mozoghassanak a sütő eleje felé. Ezután határozottan nyomja le a csúsztatható polc alsó részét a tartórács felé, amíg az a helyére nem pattan (3. ábra).

4. Szerelje vissza az oldalsó tartórácsokat a sütőtérbe (4. ábra).

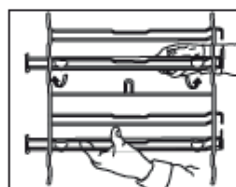
5. Helyezze a tartozékokat a csúszkára (5. és 6. ábra).



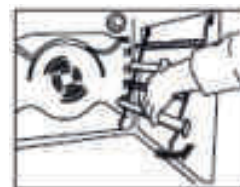
1. ábra



2. ábra



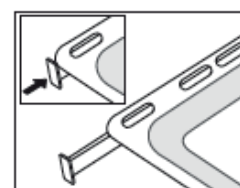
3. ábra



4. ábra



5. ábra



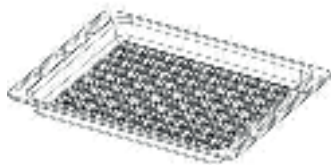
6. ábra

TARTOZÉKOK

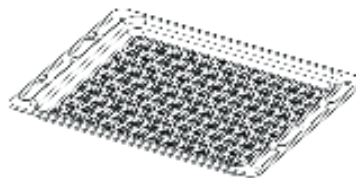
RÁCS



MÉLY TEPSI



SÜTŐTEPSI



FORGÓYÁRS-KÉSZLET



A tartozékok száma a megvásárolt modelltől függően változhat. Azok a tartozékok, amelyek nem részei a csomagnak, külön vásárolhatók meg a vevőszolgálaton.

A RÁCSOK ÉS EGYÉB TARTOZÉKOK BEHELYEZÉSE A SÜTŐBE

1. Tegye be a sütőrácsot vízszintesen úgy, hogy az „A” jelű, magasabb rész felfelé nézzen (1A ábra, 1B ábra)



1A ábra



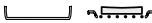
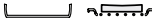

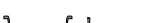

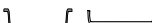

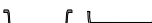


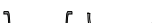


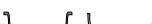
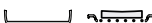


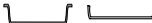
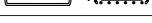


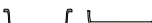


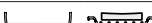
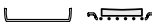



1B ábra




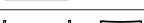



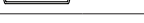



















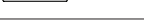
2. Az egyéb tartozékokat, mint például a zsírfogó tálcat és a tepsit, ugyanúgy kell behelyezni, mint a rácsot (2. ábra).









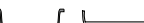











2. ábra

A táblázat a különböző ételtípusok sütéséhez legmegfelelőbb funkciót, tartozékokat és sütési szintet tartalmazza. A sütési idő az étel sütőbe helyezésével kezdődik, nem tartalmazza az előmelegítést (ahol ez szükséges). A sütési hőmérsékletek és idők tájékoztató jellegűek, függenek az étel mennyiségétől és a használt tartozék típusától. Kezdetben használja a legalacsonyabb ajánlott beállításokat, és ha az étel nem sül eléggé, kapcsoljon át magasabb beállításokra. Használja a mellékelt tartozékokat, valamint lehetőleg sötét színű fém süteményes formákat és tepsiket. Ugyancsak használhat jénai vagy kőtálakat és tartozékokat, de ne feledje, hogy a sütési időtartamok kissé hosszabbak lesznek.

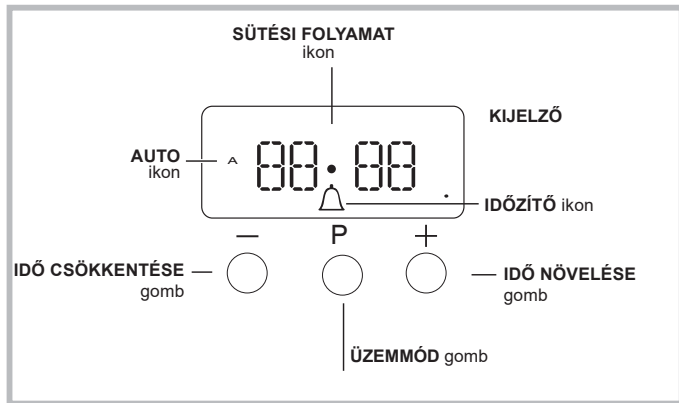
RECEPT	FUNKCIÓ	ELŐMELEGI-TES	HŐMÉRSÉKLET. (°C)	IDŐTARTAM (perc)	SZINT („L” és szám) ÉS TARTOZÉKOK
Kelt sütemények / Piskóta	HAGYOMÁNYOS (ALSÓ ÉS FELSŐ SÜTÉS)	IGEN	170	30 - 50	L-2 
Kelt sütemények / Piskóta	HŐLÉGBEFŰVÁS	IGEN	150 - 160	40 - 60	L-3 
Kelt sütemények / Piskóta	HŐLÉGBEFŰVÁS	IGEN	160	40 - 70	L-5 L-2 
Töltött torta (sajttorta, rétes, gyümölcstorta)	HAGYOMÁNYOS (ALSÓ ÉS FELSŐ SÜTÉS)	IGEN	160-180	40-60	L-2 
Töltött torta (sajttorta, rétes, gyümölcstorta)	HŐLÉGBEFŰVÁS	IGEN	150 - 170	40-70	L-4 L-2 
Aprósütemények / Kecs	HAGYOMÁNYOS (ALSÓ ÉS FELSŐ SÜTÉS)	IGEN	140	30-60	L-3 
Aprósütemények / Kecs	HŐLÉGBEFŰVÁS	IGEN	140	30-60	L-5 L-3 
Aprósütemények / Kecs	HŐLÉGBEFŰVÁS	IGEN	140-150	40-50	L-6 L-4 L-2 
Aprósütemények / Kecs	HŐLÉGBEFŰVÁS	IGEN	140	50 - 60	L-6 L-5 L-4 L-3 
Kisebb torta / Muffin	HAGYOMÁNYOS (ALSÓ ÉS FELSŐ SÜTÉS)	IGEN	160-180	20 - 50	L-4 
Kisebb torta / Muffin	HŐLÉGBEFŰVÁS	IGEN	150 - 160	30-40	L-5 L-2 
Kisebb torta / Muffin	HŐLÉGBEFŰVÁS	IGEN	150 - 160	30 - 50	L-6 L-4 L-2 
Képviselőfánk	HAGYOMÁNYOS (ALSÓ ÉS FELSŐ SÜTÉS)	IGEN	170 - 200	20 - 50	L-3 
Képviselőfánk	HŐLÉGBEFŰVÁS	IGEN	170-180	20 - 50	L-4 
Képviselőfánk	HŐLÉGBEFŰVÁS	IGEN	170-180	20 - 50	L-2 
Képviselőfánk	HŐLÉGBEFŰVÁS	IGEN	170-180	20 - 50	L-6 L-4 L-2 
Habcsók	HAGYOMÁNYOS (ALSÓ ÉS FELSŐ SÜTÉS)	IGEN	80 - 100	120 - 200	L-3 
Habcsók	HŐLÉGBEFŰVÁS	IGEN	80 - 100	120 - 200	L-4 L-2 
Habcsók	HŐLÉGBEFŰVÁS	IGEN	80 - 100	120 - 200	L-5 L-3 L-1 
Pizza / kenyér / focaccia	HAGYOMÁNYOS (ALSÓ ÉS FELSŐ SÜTÉS)	IGEN	190-250	15 - 50	L-2 
Pizza / kenyér / focaccia	LÉGKEVERÉSES SÜTÉS	IGEN	190 - 230	20 - 50	L-4 
Pizza / kenyér / focaccia	LÉGKEVERÉSES SÜTÉS	IGEN	190 - 230	20 - 50	L-1 
Pizza / kenyér / focaccia	HŐLÉGBEFŰVÁS	IGEN	190 - 230	20 - 50	L-6 L-4 L-2 
Pizza / kenyér / focaccia	HŐLÉGBEFŰVÁS	IGEN	190 - 230	20 - 50	L-5 L-4 L-3 L-2 
Sós piték (zöldségtorta, quiche)	LÉGKEVERÉSES SÜTÉS	IGEN	170-180	30-60	L-3 
Sós piték (zöldségtorta, quiche)	HŐLÉGBEFŰVÁS	IGEN	170-180	50 - 60	L-5 L-2 
Vol-au-vent / leveles tésztából készült sütemények	HAGYOMÁNYOS (ALSÓ ÉS FELSŐ SÜTÉS)	IGEN	170 - 190	15-40	L-3 
Vol-au-vent / leveles tésztából készült sütemények	HŐLÉGBEFŰVÁS	IGEN	180-210	15-40	L-4 
Vol-au-vent / leveles tésztából készült sütemények	HŐLÉGBEFŰVÁS	IGEN	180-210	15-40	L-2 

RECEPT	FUNKCIÓ	ELŐMELEGÍTÉS	HŐMÉRSÉKLET (°C)	IDŐTARTAM (perc)	SZINT („L” és szám) ÉS TARTOZÉKOK
Lasagna / felfújtak (flán) / tepsis tészta / cannelloni	HAGYOMÁNYOS (ALSÓ ÉS FELSŐ SÜTÉS)	IGEN	180 - 200	30 - 65	L-3  
Bárány/borjú/marha/sertés, 1 kg	TURBÓ GRILL	-	190 - MAX	40-90	L-3  
Csirke/nyúl/kacsa, 1 kg	TURBÓ GRILL	-	230 - MAX	50 - 100	L-3  
Pulyka/liba, 3 kg	TURBÓ GRILL	-	160 - MAX	130 - 170	L-3  
Halfilé / Sült szelet	GRILLFÜTŐTEST	-	230 - MAX	10-30	L-4  
Töltött zöldségek (paradicsom, cukkini, padlizsán)	TURBÓ GRILL	-	230 - MAX	30-60	L-3  
Csöben sült zöldség	GRILLFÜTŐTEST	-	230 - MAX	10-30	L-4  
Piritós	GRILLFÜTŐTEST	5'	MAX	1-2	L-5 
Kolbász / Kebabfélék / Oldal / Hamburger	GRILLFÜTŐTEST	-	230 - MAX	15 - 30	L-5  
Sült burgonya	TURBÓ GRILL	-	230 - MAX	30-60	L-3  
Báránycomb/csülök	TURBÓ GRILL	-	200 - MAX	50 - 100	L-3  
Teljes menü (3 fogás): Gyümölcstorta Lasagne Sült	HŐLÉGBEFÚVÁS	-	180 - 190	40 - 100	L-6 
					L-4 
Teljes menü (4 fogás): Gyümölcstorta Lasagne Húszeletek Sült zöldségek	HŐLÉGBEFÚVÁS	-	180 - 190	40 - 100	L-2 
					L-6 
					L-4 
					L-3 
					L-1 

RECEPT	FUNKCIÓ	VÍZ (g)	HŐMÉRSÉKLET (°C)	IDŐTARTAM (perc)	SZINT („L” és szám) ÉS TARTOZÉKOK
Kelt sütemények / Piskóta	Párolás	100	170-180	30-60	L-2 
Kisebb torta / Muffin	Párolás	100	160-170	30-55	L-3 
Focaccia	Párolás	150	200-220	20-40	L-3 
Zsömlé	Párolás	100	210	25-40	L-3 
Kenyér, vekni	Párolás	150	170-180	70-100	L-3 
Marhasült	Párolás	200	200	35-60	L-3 
Marhasült (2 kg)	Párolás	250	200	40-70	L-3 
Báránycomb	Párolás	200	180-200	65-75	L-3 
Bárány/borjú/marha/sertés, 1 kg	Párolás	200	200	60-90	L-3 
Csirke/nyúl/kacsa, 1 kg	Párolás	200	200-220	50-70	L-3 
Halfilé / Sült szelet	Párolás	150	180	15-35	L-3 
Töltött zöldségek (paradicsom, cukkini, padlizsán)	Párolás	150	180-200	25-40	L-3 
Sült burgonya	Párolás	200	200-220	50-70	L-3 
Sült csirke 1-1,3 kg	Párolás	250	200	50-80	L-3

TARTOZÉKOK					
Sütőrács	Sütőedény vagy sütőforma a sütőrácsra	Sütőtepsi/cseppfelfogó tálca vagy sütőforma a sütőrácsra	Cseppfelfogó tálca / sütőtepsi	Cseppfelfogó tálca / Sütőtepsi 200 ml vízzel	

AZ ÓRA/PERCSZÁMLÁLÓ HASZNÁLATA



Az óra beállítása

Az óra beállítható kikapcsolt, valamint bekapcsolt sütőnél, amennyiben nincs beállítva a sütési idő vége a programhoz. A készülék hálózatra történő csatlakoztatása vagy áramszünet után a 00:00 számok villognak a KIJELZŐN.



1. Nyomja meg egyszerre a „+” és „-” gombot. Ekkor az óra és a perc közötti kettőspont villog.
2. Állítsa be az időt a „+” és „-” gombokkal; ha valamelyik gombot lenyomva tartja, a kijelzett értékek gyorsabban változnak, így gyorsabban és egyszerűbben beállítható a kívánt érték.

A hangjelzés gyakoriságának módosítása

A hangjelzés gyakorisága a „-” gomb többszöri megnyomásával módosítható.

A percszámláló beállítása


Ez a funkció nem szakítja meg a sütést, és nincs hatással a sütőre; mindössze arra szolgál, hogy a beállított idő lejártakor bekapcsoljon a hangjelzés.

1. Nyomja meg többször a  gombot, amíg az  ikon és a három betű villogni nem kezd a kijelzőn.
 2. Állítsa be a kívánt időt a „+” és „-” gombokkal; ha valamelyik gombot lenyomva tartja, a kijelzett értékek gyorsabban változnak, így gyorsabban és egyszerűbben beállítható az érték.
 3. Várjon 5 másodpercet. Ha ismét megnyomja a gombot, a kijelzőn megjelenik a visszaszámlálás.
- Az idő leteltekor megszólal a hangjelzés.




A sütés programozása

A programozás előtt be kell állítani a sütési módot.

A sütés időtartamának beállítása

1. Nyomja meg többször a  gombot, amíg az „A” ikon és a „DUR” szöveg villogni nem kezd a KIJELZŐN.
 2. Állítsa be a kívánt időtartamot a „+” és „-” gombokkal; ha valamelyik gombot lenyomva tartja, a kijelzett értékek gyorsabban változnak, így gyorsabban és egyszerűbben beállítható az érték.
 3. Várjon 5 másodpercet: az „A” ikon megjelenik a kijelzőn.
 4. Ha lejárt a beállított idő és a sütő kikapcsolt, hangjelzés hallatszik. A hangjelzés leállításához nyomjon meg egy tetszőleges gombot.
- Példa: A pontos idő 9:00, és 1 óra 15 perc időtartamot állítunk be. A program automatikusan leáll 10:15-kor.

A sütési mód kikapcsolási idejének beállítása


1. Hajtsa végre az 1–3. lépéseket az időtartam fentiek szerinti beállításához.
2. Ezután nyomja meg a  gombot, amíg az „END” szöveg villogni nem kezd a kijelzőn.
3. Állítsa be a sütés kikapcsolási idejét a „+” és „-” gombokkal; ha valamelyik gombot lenyomva tartja, a kijelzett értékek gyorsabban változnak, így gyorsabban és egyszerűbben beállítható a kívánt érték.
4. Várjon 5 másodpercet, vagy nyomja meg ismét a  gombot. A sütés bekapcsolásakor az  ikon látható a kijelzőn.
5. A beállított idő leteltekor a sütő kikapcsol, és hangjelzés hallatszik. Nyomjon meg egy tetszőleges gombot a kikapcsoláshoz.

A programozás kész, ha az „A” ikon világít.

- Példa: A pontos idő 9:00, és 1 óra időtartamot állítunk be. A beállított kikapcsolási idő így 12:30. A program automatikusan bekapcsol 11:30-kor.

Program leállítása

Program leállításához:

- nyomja meg többször a  gombot, amíg villogni nem kezd a kijelzőn a törlendő beállításhoz tartozó ikon és szöveg. Nyomja meg a „-” gombot, amíg a 00:00 szám nem látható a kijelzőn.
- Nyomja meg és tartsa lenyomva a „+” és „-” gombokat; ekkor törlődik minden korábbi beállítás, az időzítőt is beleértve.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

ÁLLÍTSA KIKAPCSOLT ÁLLÁSBA A FŐKAPCSOLÓT, ÉS ÜGYELJEN, HOGY TISZTÍTÁSKOR A TŰZHELY HIDEG LEGYEN. ISMÉTELT BEKAPCSOLÁS ELŐTT GYŐZŐDJÖN MEG ARRÓL, HOGY AZ ÖSSZES VEZÉRLŐ KIKAPCSOLT ÁLLÁSBAN VAN.

Ne használjon gőznyomással működő tisztítókészülékeket.

Viseljen védőkesztyűt mindegyik művelethez.

A szükséges műveleteket mindig hideg sütőnél végezze.

Válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.

Ne használjon fémből készült vagy egyéb súrolópárnát vagy maró/súroló hatású tisztítószeret, mert ezek károsíthatják a készülék felületeit.

Válassza le a készüléket az áramforrásról

A KERÁMIA FŐZŐLAP TISZTÍTÁSA

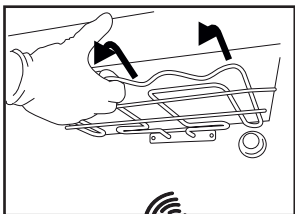
- Ne használjon dörzsszivacsot vagy súrolópárnát, mivel ezek megkarcolhatják az üveget.
- Minden használat után tisztítsa meg a főzőlapot (miután az kihűlt), és távolítsa el róla az ételmaradékok okozta lerakódásokat és foltokat.
- A nem kellően tiszta felület miatt csökkenhet a kezelőfelület gombjainak érzékenysége.
- Csak akkor használjon kaparókést, ha a szennyeződések ráragadtak a főzőlapra. Kövesse a kaparókés gyártójának utasításait, és ügyeljen rá, hogy ne karcolja meg az üvegfelületet.
- A cukor és a magas cukortartalmú ételek károsíthatják a főzőlapot, így azokat azonnal el kell távolítani.
- A só, a cukor és a homok megkarcolhatja az üvegfelületet.
- Használjon puha törlőkendőt, nedvszívó papírtörlőt vagy főzőlap tisztítására szolgáló speciális tisztítóeszközt (kövesse a gyártó utasításait).
- A főzőzónákon lévő folyadék miatt az edények mozoghatnak vagy rezeghetnek.
- A főzőlap tisztítása után alaposan szárítsa meg a felületet.

KÜLSŐ BURKOLATOK

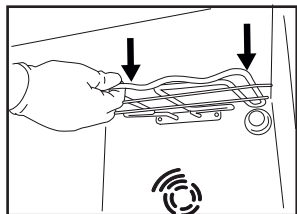
- A felületeket nedves, mikroszálas törlőkendővel tisztítsa. Ha erősen szennyezett a felület, pár csepp pH-semleges tisztítószerrel tegyen a kendőre. Száraz ruhával törölje szárazra.
- Ne használjon maró vagy súroló hatású tisztítószereket. Ha ezek közül bármelyik termék véletlenül kapcsolatba kerül a készülék felületével, azonnal tisztítsa meg a készüléket egy nedves, mikroszálas törlőkendővel. Ne használjon alkoholt tartalmazó termékeket, például denaturált szeszt.

A FELSŐ FŰTŐELEM MOZGATÁSA

1. Távolítsa el az oldalsó tartozéktartó rácsokat.
2. Enyhén húzza ki a fűtőelemet (. ÁBRA 1), majd hajtsa le (. ÁBRA 2).
3. A fűtőelem visszahelyezéséhez emelje azt fel, kissé húzza maga felé, közben pedig győződjön meg arról, hogy az az oldalsó tartóelemre kerül.



1. ábra



2. ábra

BELSŐ BURKOLATOK

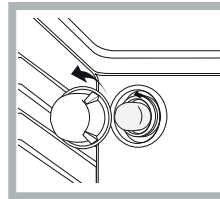
- Használat után hagyja kicsit kihűlni a sütőt, és akkor takarítsa ki, amikor még valamennyire meleg, így könnyebben eltávolíthatja a lerakódásokat vagy az ételfoltokat. A magas víztartalmú ételek sütésekor képződő pára felszárításához hagyja teljesen lehűlni a sütőt, majd törölje ki ruhával vagy szivaccsal.
- Az ajtó üvegét megfelelő folyékony tisztítószerrel tisztítsa.

TARTOZÉKOK

A tartozékokat minden használat után áztassa be mosogatószeres vízbe, használjon sütőkesztyűt, ha még forrók. Az ételmaradékok mosogatókefével vagy szivaccsal távolíthatók el.

IZZÓCSERE

1. Válassza le a sütőt az elektromos hálózatról
2. Csavarozza le a burát a lámpáról, cserélje ki az izzót, majd csavarozza vissza a burát a lámpára.



1. Csatlakoztassa vissza a sütőt az elektromos hálózatra.

Megjegyzés: Használja a következőt típust: 40W/230V, G9

A termékben lévő izzót kifejezetten háztartási gépekhez tervezték, ezért helyiségek megvilágítására nem alkalmas (244/2009/EK rendelet).

Az izzólámpák beszerezhetők a vevőszolgálattól.

- Ne nyúljon az izzókhoz csupasz kézzel, mert az ujjlenyomatok károsíthatják az izzót. Ne működtesse a sütőt, ha a lámpabura nincs visszahelyezve.

KATALITIKUS TISZTÍTÁS

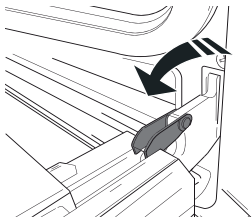
Ezek a panelek speciális zománcbevonattal rendelkeznek, amely sütés közben magába szívja az ételből származó zsírt. Ez a zománc igen tartós, így a különböző tartozékok (rácsok, cseppfelfogó tálcák stb.) sérülés nélkül végighúzhatók rajta. A felületen fehér foltok jelenthetnek meg; ez normális jelenség.

Ennek ellenére ügyeljen a következőkre:

- ne kaparja a zománcot éles tárgyakkal (például késsel);
- ne használjon tisztítószeret vagy súroló hatású anyagokat

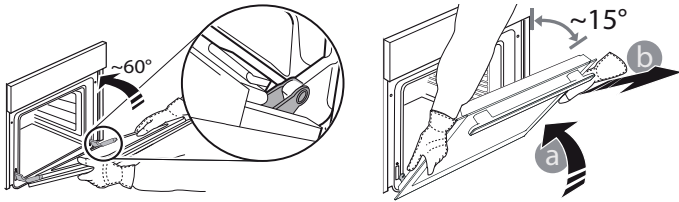
A SÜTŐAJTÓ ÜVEGÉNEK KISZERELÉSE ÉS VISSZAHELYEZÉSE

1. Az ajtó levételéhez nyissa ki teljesen, és engedje le a kallantyúkat, amíg kioldási helyzetbe nem kerülnek.



2. Csukja be az ajtót, amennyire tudja.

Mindkét kezével szorosan fogja meg az ajtót – ne fogja meg a fogantyút. Egyszerűen vegye le az ajtót úgy, hogy folytatja a becsukását, és ezzel egyidejűleg felfelé húzza (a), amíg ki nem ugrik az illesztésből (b).



Helyezze le az ajtót az egyik oldalára egy puha felületen.

3. Helyezze vissza az ajtót azáltal, hogy a sütő felé mozgatja, illessze a zsanérok kampóit a helyükre, és rögzítse a felső részt a helyén.

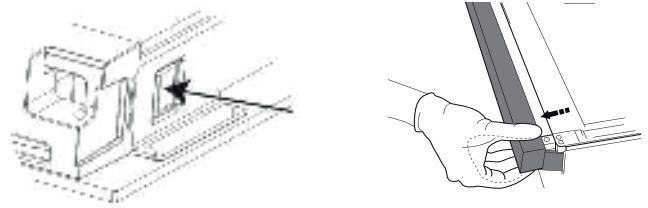
4. Engedje le az ajtót, majd nyissa ki teljesen.

Engedje le a kallantyúkat az eredeti helyzetükbe: győződjön meg arról, hogy teljes mértékben leengedte őket.

5. Próbálja meg becsukni az ajtót, és ellenőrizze, hogy illeszkedik-e a kezelőpanelhez. Ha nem sikerül, ismételje meg a fenti lépéseket.

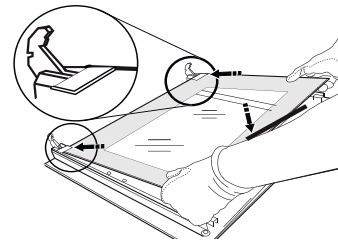
CLICK-TO-CLEAN – AZ ÜVEG TISZTÍTÁSA

1. Vegye le az ajtót, és helyezze puha felületre fogantyúval lefelé. Ezután egyszerre nyomja be a két rögzítőkapcsot, majd húzza maga felé és vegye le az ajtó felső élét.



2. Két kézzel emelje meg és tartsa erősen a belső üveget, majd vegye ki, és a tisztításhoz helyezze egy puha felületre.

3. A belső ajtóüveg visszaszerelésekor ügyeljen, hogy az üvegpánelt megfelelően helyezze vissza: a panelen lévő szöveg ne fordítva álljon, és könnyen olvasható legyen.



4. Szerelje vissza a felső élet: a megfelelő helyzetet kattánás jelzi. Az ajtó visszaszerelése előtt ellenőrizze, hogy a tömítés a helyén van-e.

A PROBLÉMÁK MEGOLDÁSA

Mi a teendő, ha...

Lehetséges okok

A készülék nem működik. Áramkimaradás.
Nincs csatlakoztatva a hálózathoz

Megoldások

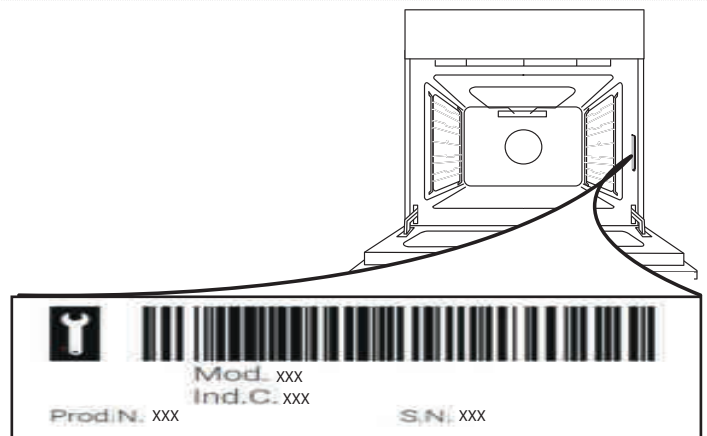
Ellenőrizze, hogy van-e hálózati feszültség, és hogy a sütő elektromos bekötése megtörtént-e. Kapcsolja ki a sütőt, majd kapcsolja be újra, hogy lássa, fennáll-e még a probléma.

VEVŐSZOLGÁLAT

Ha segítségre van szüksége, hívja a termékhez mellékelt garanciafüzetben található telefonszámot, vagy kövesse a weboldalon megadott utasításokat.

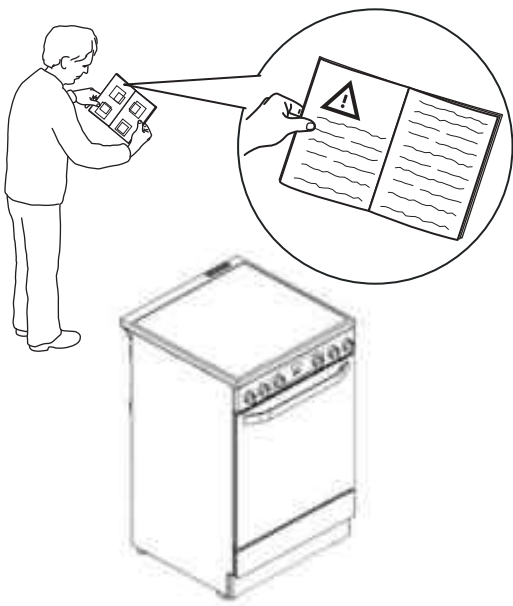
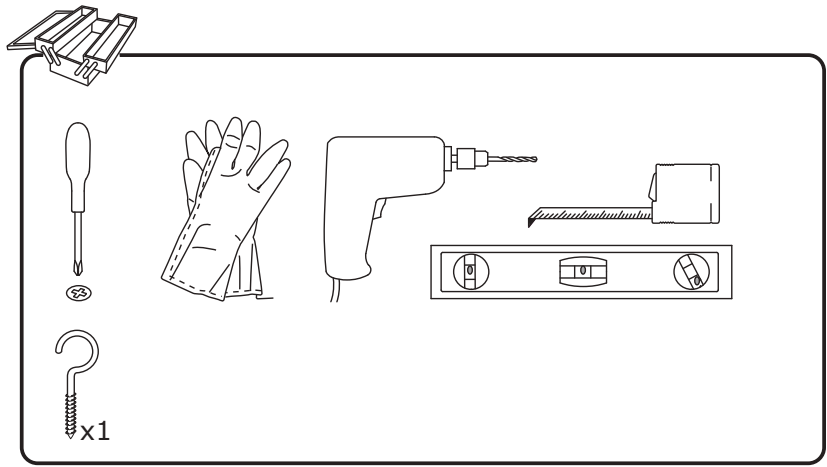
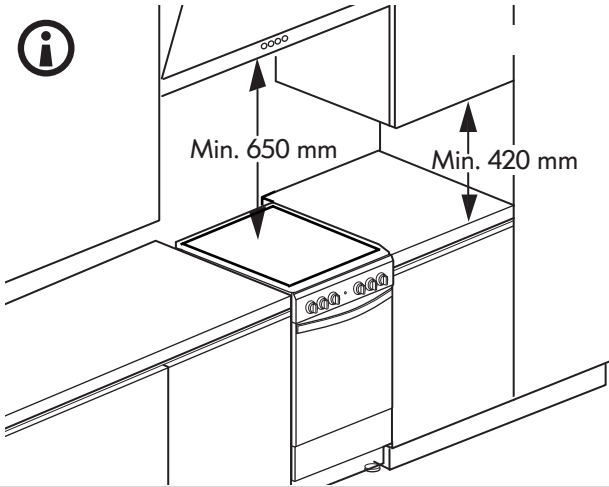
Kérjük, hogy készítse elő:

- a hiba rövid ismertetését;
- a termék pontos típusát és modelljét;
- a szervizszámot (a terméken lévő adattáblán a SERVICE szó után álló szám; az adattábla nyitott sütőajtónál a belső élnél látható)
- a teljes címét;
- a telefonszámát.

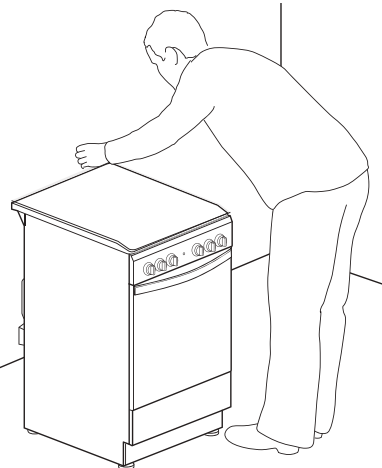
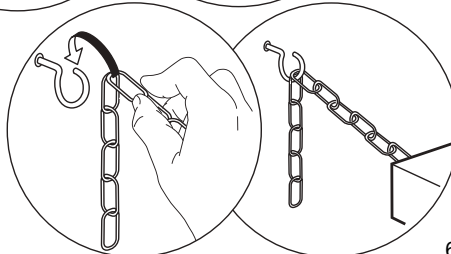
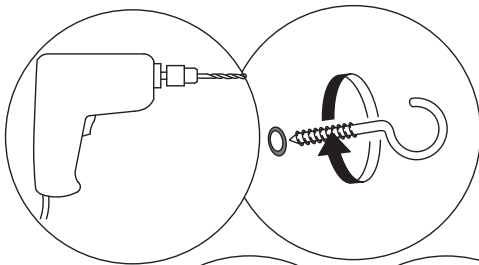
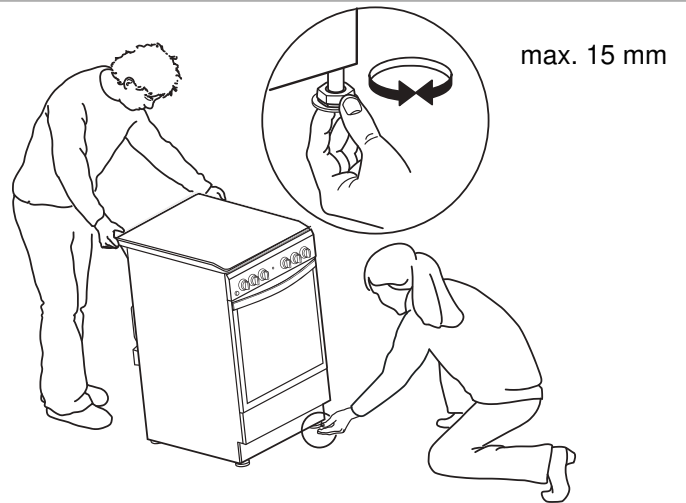
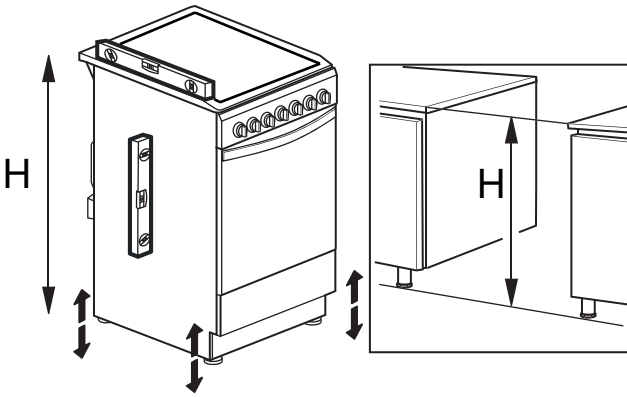


Megjegyzés: Ha javításra van szükség, kizárólag hivatalos szervizt hívjon, mert csak így garantálható, hogy a javítás megfelelően, eredeti alkatrészek felhasználásával történik.

A garanciáról további információkat a mellékelt garanciafüzetben talál.

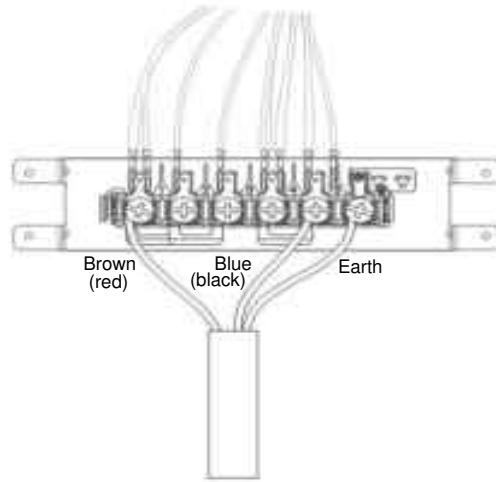
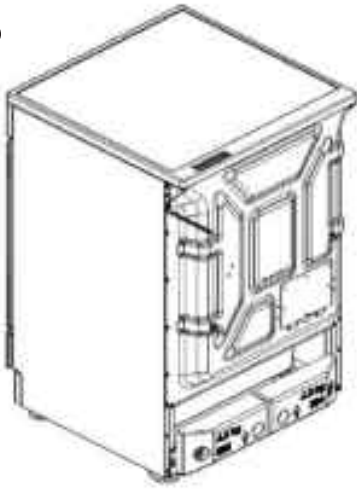
1**2****3** ⓘ

A	B	C	D	F
420mm Min	150mm Min	650mm Min	150mm Min	600mm Min

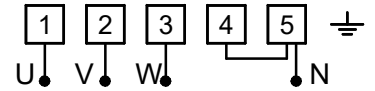
4



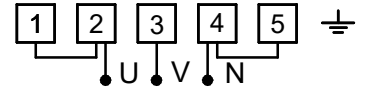
5



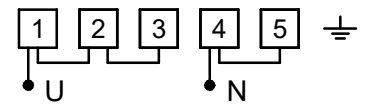
380-415 3N~
 H05V2V2-F 5x1.5 ◀ HAR ▶ 60227 IEC 53
 H05VV-F 5x1.5 ◀ HAR ▶ 60227 IEC 57



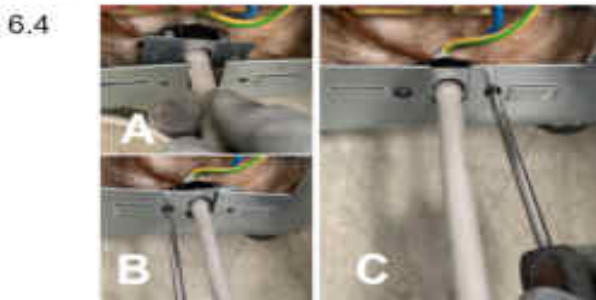
380-415 2N~
 H05V2V2-F 4x4 ◀ HAR ▶ 60227 IEC 53
 H05VV-F 4x4 ◀ HAR ▶ 60227 IEC 57



220-240 V~
 H05V2V2-F 3x6 ◀ HAR ▶ 60227 IEC 53
 H05VV-F 3x6 ◀ HAR ▶ 60227 IEC 57



6



7

