

VESTEL

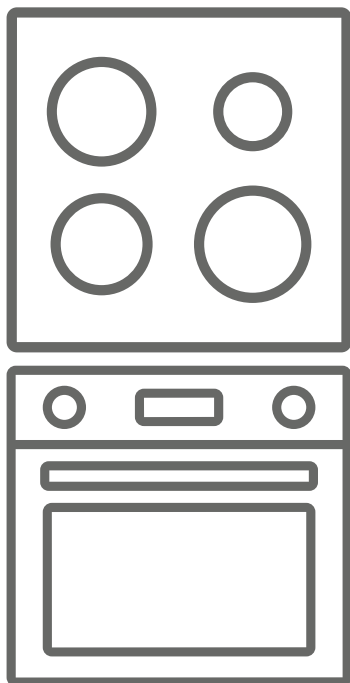
DE Einbau-Herdset / Gebrauchsanweisung

EN Built-in Oven and Hob Set / User Manual

NL Inbouwoven met kookplaat / gebruikershandleiding

PL Piekarnik przeznaczony do zabudowy i płyta grzewcza (zestaw) / instrukcja obsługi

TR Ankastr Fırın ve Ocak Seti / Kullanım Kılavuzu



VG-KHSH78IX1IK0

Vielen Dank, dass Sie sich für dieses Produkt entschieden haben.

Diese Gebrauchsanweisung enthält wichtige Sicherheitshinweise sowie Hinweise zum Gebrauch und der Wartung Ihres Gerätes. Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung vor der ersten Benutzung des Geräts aufmerksam durch, und bewahren Sie sie sorgfältig auf.

Symbol	Typ	Bedeutung
	WARNUNG	Gefahr von schweren Verletzungen oder Lebensgefahr
	GEFAHR EINES ELEKTRISCHEN SCHLAGES	Gefährliche Spannung
	BRANDGEFAHR	Warnung: Brandgefahr / entflammbare Materialien
	ACHTUNG	Gefahr von Personen- und Sachschäden
	WICHTIG / HINWEIS	Bestimmungsgemäße Verwendung des Gerätes

INHALT


1. SICHERHEITSHINWEISE	4
1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise	4
1.2 Für das Dampfgaren.....	7
1.3 Hinweise zum Aufstellen und Anschließen	8
1.4 Während des Betriebs	9
1.5 Warnhinweise zur Reinigung und Wartung	10
2.Installation und Vorbereitung für den Gebrauch.....	13
2.1 Hinweise für den Installateur	13
2.2 Einbauen der Geräte	13
2.3 Elektrischer Anschluss und Sicherheitshinweise.....	15
3.PRODUKTMERKMALE.....	17
4.Verwenden des Produkts.....	19
4.1 Kochfeld-Einstellknöpfe.....	19
4.2 Backofenfunktionen	22
4.3 Gartabelle	23
4.4 Für die Dampffunktion	24
4.5 Nutzung des „Digital Touch Timer“	25
4.6 Zubehör	26
5.REINIGUNG UND WARTUNG	28
5.1 Reinigung	28
5.2 Wartung	30
6.FEHLERBEHEBUNG UND TRANSPORT	31
6.1 Fehlerbehebung	31
6.2 Transport	31
7.TECHNISCHE DATEN	32
7.1 Energieblatt	32
7.2 Energieblatt	33



1. SICHERHEITSHINWEISE

- Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung aufmerksam durch, bevor Sie das Gerät verwenden, und bewahren Sie sie an einem zugänglichen Ort auf, um bei Bedarf wichtige Informationen nachschlagen zu können.
- Diese Gebrauchsanweisung wurde für mehrere Modelle erstellt. Daher verfügt Ihr Gerät möglicherweise nicht über einige der Eigenschaften, die in diesem Dokument beschrieben werden. Achten Sie daher besonders auf die Abbildungen, wenn Sie die Gebrauchsanweisung lesen.

1.1 ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. mit mangelnder Erfahrung oder mangelnden Kenntnissen verwendet werden, sofern diese unter Aufsicht handeln oder hinsichtlich der sicheren Bedienung des Geräts angewiesen wurden und die möglichen Risiken kennen. Das Gerät ist kein Kinderspielzeug – halten Sie Kinder davon fern. Kinder dürfen Reinigungs- und Wartungsmaßnahmen am Gerät nur unter Aufsicht Erwachsener durchführen.



 **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Achten Sie darauf, dass Sie keine Heizelemente berühren. Halten Sie Kinder unter 8 Jahren vom Gerät fern, wenn sie nicht durchgehend beaufsichtigt werden.

  **WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Kochen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein


und einen Brand verursachen. Versuchen Sie NIEMALS einen Brand mit Wasser zu löschen. Schalten Sie stattdessen den Herd aus, und bedecken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer Feuerdecke.


 **VORSICHT:** Die Garvorgang muss überwacht werden. Ein kurzfristiger Garvorgang muss ständig überwacht werden.

  **WARNUNG:** Brandgefahr: Legen Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld ab.


  **WARNUNG:** Hat die Oberfläche Sprünge, müssen Sie das Gerät sofort ausschalten. Es besteht Stromschlaggefahr.

- Entfernen Sie bei Kochfeldern mit Abdeckung vor dem Öffnen der Abdeckung alle darauf vorhandenen Verunreinigungen (verschüttetes Kochgut). Lassen Sie die Kochfelder stets abkühlen, bevor Sie die Abdeckung schließen.
- Schalten Sie das Gerät nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder eine separate Fernsteuerung ein.
- Das Gerät wird beim Betrieb heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie niemals die Heizelemente im Ofeninneren.
- Griffe werden beim Betrieb möglicherweise bereits nach kurzer Zeit heiß.
- Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel oder Schleifvlies, um die Oberflächen von Backöfen zu reinigen. Dabei können Oberflächen zerkratzen, was zum Bersten der Türscheibe oder Schäden an Oberflächen führen kann.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.

 **⚠️ WARNUNG:** Vergewissern Sie sich vor dem Austauschen der Lampe, dass das Gerät ausgeschaltet ist, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.

 **⚠️ ACHTUNG:** Von außen zugängliche Teile können beim Kochen oder Grillen heiß werden. Halten Sie kleine Kinder vom Gerät fern, wenn dieses eingeschaltet ist.

- Das Gerät wurde unter Einhaltung der einschlägigen lokalen und internationalen Normen und Vorschriften hergestellt.
- Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von autorisierten Servicetechnikern durchgeführt werden. Installations- oder Reparaturarbeiten, die von nicht autorisierten Technikern ausgeführt werden, können Sie gefährden. Nehmen Sie keine Änderungen an den Eigenschaften des Herdes vor. Es besteht Unfallgefahr durch Verwendung ungeeigneter Schutzabdeckungen für das Kochfeld.
- Vergewissern Sie sich vor dem Anschluss des Gerätes, dass die lokalen Versorgungsbedingungen (Gasart und Gasdruck im Gasversorgungsnetz und/oder Spannung und Frequenz des Stromnetzes) kompatibel zu den technischen Daten des Gerätes sind. Die technischen Daten für dieses Gerät sind auf dem Typenschild angegeben.

 **⚠️ ACHTUNG:** Dieses Gerät ist nur zum Kochen von Lebensmitteln, für den Gebrauch im Haushalt sowie ausschließlich zur Verwendung in Innenräumen bestimmt. Es sollte nicht für andere Zwecke oder in einem anderen Anwendungsbereich, z. B. außerhalb vom Haushalt, in einer gewerblichen Umgebung oder zum Beheizen eines Raumes verwendet werden.

- Heben oder verschieben Sie den Herd nicht durch

Ziehen an den Griffen der Backofentür.

- Es wurden alle erforderlichen Maßnahmen ergriffen, um Ihre Sicherheit zu gewährleisten. Da das Glas brechen kann, muss beim Reinigen vorsichtig vorgegangen werden, um Kratzer zu vermeiden. Verhindern Sie ein Schlagen oder Klopfen mit Zubehör auf das Glas.
- Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel bei der Installation nicht eingeklemmt oder beschädigt wird. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem autorisierten Kundendienst oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Lassen Sie Kinder nicht auf die Backofentür klettern oder darauf sitzen, während sie geöffnet ist.
- Bitte halten Sie Kinder und Tiere von diesem Gerät fern.

1.2 FÜR DAS DAMPFGAREN

- Das Wasser muss vor dem Ofenbetrieb in den Wasserbehälter gegossen werden.
- Geben Sie kein Wasser in den Wassertank, wenn der Backofen heiß ist.
- Wenn die Ofentür geöffnet wird, kann der Dampf von innen entweichen. Öffnen Sie die Backofentür vorsichtig, da Sie sich sonst verbrennen könnten.
- Beim Dampfgaren kann Feuchtigkeit im Backofen zurückbleiben. Da Feuchtigkeit zu Korrosion führen kann, vergewissern Sie sich, dass das Innere des Ofens nach dem Garen trocken ist.
- Verwenden Sie Trinkwasser zum Dampfgaren im Backofen. Benutzen Sie anstelle von Wasser keinen brennbaren Alkohol oder Feststoffe mit festen Partikeln.
- Verwenden Sie zum Dampfgaren korrosionsbeständi-

ges Geschirr.

- Sollte sich nach jedem Dampfgaren noch etwas Wasser im Wassertank befinden, sollte es nicht für das nächste Garen verwendet werden, sondern gereinigt werden.

1.3 HINWEISE ZUM AUFSTELLEN UND ANSCHLIESSEN

- Nehmen Sie den Herd erst in Betrieb, nachdem er vollständig installiert wurde.
- Das Gerät darf nur von einem autorisierten Techniker installiert werden. Der Hersteller ist nicht haftbar für Schäden, die durch falsche Aufstellung oder wegen der Installation durch nicht autorisierte Personen verursacht werden.
- Während Sie das Gerät auspacken, sollten Sie es auf Transportschäden überprüfen. Falls Sie einen Schaden feststellen, verwenden Sie das Gerät nicht, sondern setzen Sie sich umgehend mit einem qualifizierten Kundendienst in Verbindung. Da die für die Verpackung verwendeten Materialien (Nylon, Heftklammern, Styropor usw.) für Kinder gefährlich sein können, sollten Sie diese einsammeln und sofort entsorgen.
- Schützen Sie das Gerät vor Umwelteinflüssen. Setzen Sie es niemals Einflüssen wie Sonne, Regen, Schnee, Staub oder hoher Feuchte aus.
- Die das Gerät umgebenden Materialien (z. B. Schrank) müssen in der Lage sein, einer Temperatur von mindestens 100°C standzuhalten.
- Das Gerät darf zur Vermeidung von Überhitzungen nicht hinter einer dekorativen Tür installiert werden.

1.4 WÄHREND DES BETRIEBS

- Wenn Sie den Backofen das erste Mal einschalten, nehmen Sie möglicherweise einen leichten Geruch wahr. Das ist vollkommen normal. Der Geruch rührt von den Isoliermaterialien und den Heizelementen her. Deshalb sollten Sie den Backofen vor der ersten Verwendung bei maximaler Temperatur für 45 Minuten leer betreiben. Sorgen Sie in dieser Zeit für eine gründliche Belüftung der Umgebung, in welcher der Herd installiert ist.
- Gehen Sie vorsichtig vor, wenn Sie die Backofentür während oder nach dem Kochen öffnen. Es besteht Verbrennungsgefahr durch den heißen Dampf, der beim Öffnen aus dem Backofen entweicht.
- Stellen Sie während des Betriebs keine entflammbaren oder brennbaren Materialien in das Gerät oder in die Nähe des Gerätes.
- Verwenden Sie immer Topfhandschuhe, um das Gargut aus dem Backofen zu nehmen bzw. hineinzulegen.
- Der Ofen darf auf keinen Fall mit Aluminiumfolie ausgekleidet werden, da er sich dadurch überhitzen könnte.
- Legen Sie während des Garens keine Gerichte oder Backbleche direkt auf den Ofenboden. Der Boden würde dann so heiß, dass es zu Schäden am Gerät kommen könnte.



Lassen Sie den Herd beim Kochen mit festen oder flüssigen Fetten niemals unbeaufsichtigt. Diese können bei sehr hohen Temperaturen in Brand geraten. Gießen Sie niemals Wasser in brennendes Fett oder Öl. Schalten Sie stattdessen den Herd aus, und decken Sie die Pfanne mit ihrem Deckel oder einer Feuerdecke zu.

- Stellen Sie Pfannen immer mittig auf die Kochzone, und drehen Sie die Griffe in eine sichere Position, damit sie nicht angestoßen werden oder sich verfangen.
- Wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wird, schalten Sie den Netzhauptschalter aus.
- Achten Sie stets darauf, dass die Einstellknöpfe in der Stellung „0“ (Aus) stehen, wenn das Gerät nicht verwendet wird.
- Die Backbleche kippen nach unten, wenn sie herausgezogen werden. Sorgen Sie dafür, dass kein heißes Gargut verschüttet wird oder heruntertropft, wenn Sie es aus dem Backofen herausnehmen.
- Belasten Sie die Backofentür nicht, wenn sie geöffnet ist. Dabei kann sich die Backofentür verziehen, oder sie kann beschädigt werden.
- Hängen Sie keine Handtücher, Geschirrtücher oder Textilien auf das Gerät oder an die Griffe.


1.5 WARNHINWEISE ZUR REINIGUNG UND WARTUNG

- Vergewissern Sie sich, dass die Spannungsversorgung zum Gerät netzseitig unterbrochen ist, bevor jegliche Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchgeführt werden.
- Entfernen Sie nicht die Einstellknöpfe, um das Bedienfeld zu reinigen.
- Um einen ordnungsgemäßen Betrieb sowie die größtmögliche Sicherheit für Ihr Gerät sicherzustellen, empfehlen wir, stets Original-Ersatzteile zu verwenden und bei Bedarf stets einen autorisierten Kundendienst zu rufen.
- Versuchen Sie nicht, die Kalkrückstände abzukratzen, die sich auf dem Boden des Backofens bilden können.


Dies könnte den Ofenboden beschädigen.

- So lösen Sie den Kalk, der sich auf dem Boden des Backofens gebildet hat: Gießen Sie nach jeder zweiten oder dritten Benutzung 200-250 ml weißen Essig mit einem Säuregehalt von nicht mehr als 6 % auf den Boden des Backofens und lassen Sie ihn 30 Minuten lang einwirken. Reinigen Sie ihn anschließend mit einem feuchtnassen Tuch.

CE-Konformitätserklärung

 Unsere Produkte entsprechen den geltenden EG-Richtlinien, -Beschlüssen und -Verordnungen sowie den Anforderungen der Normen, auf die verwiesen wird.

Dieses Gerät wurde ausschließlich für das Kochen zu Hause ausgelegt. Jegliche andere Verwendung, wie das Beheizen eines Raumes, ist unsachgemäß und gefährlich.

 Die Gebrauchsanweisungen gelten für mehrere Modelle. Möglicherweise gibt es Abweichungen zwischen der Gebrauchsanweisung und Ihrem Modell.

Entsorgung von Altgeräten



Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern auf dem Produkt oder seiner Verpackung

bedeutet, dass das Gerät nicht im Hausmüll entsorgt werden darf, sondern eine separate Entsorgung erfordert. Sie können das Altgerät kostenfrei bei einer geeigneten kommunalen Sammelstelle für Elektro- und Elektronikaltgeräte, z.B. einem Wertstoffhof, abgeben. Die Adressen erhalten Sie von Ihrer Stadt- bzw. Kommunalverwaltung. Alternativ können Sie kleine Elektroaltgeräte mit einer

Kantenlänge bis zu 25 cm bei Händlern mit einer Verkaufsfläche für Elektro- und Elektronikgeräte von mind. 400 m² oder Lebensmittelhändlern mit einer Gesamtverkaufsfläche von mind. 800 m², die zumindest mehrmals im Jahr Elektro- und Elektronikgeräte anbieten, unentgeltlich zurückgeben. Größere Altgeräte können beim Neukauf eines Geräts der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, bei einem entsprechenden Händler kostenfrei zurückgegeben werden. Bezüglich der Modalitäten der Rückgabe eines Altgeräts im Fall der Auslieferung des neuen Geräts, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.

Bitte Entnehmen Sie – sofern möglich – vor der Entsorgung des Produkts sämtliche Batterien und Akkus sowie alle Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können.

Wir weisen darauf hin, dass Sie für die Löschung personenbezogener Daten auf dem zu entsorgenden Gerät selbst verantwortlich sind.

2. Installation und Vorbereitung für den Gebrauch

! WARNUNG: Das Gerät muss von einem autorisierten Servicemitarbeiter oder einem qualifizierten Techniker gemäß den Hinweisen in dieser Gebrauchsanweisung und unter Einhaltung der geltenden lokalen Vorschriften installiert werden.

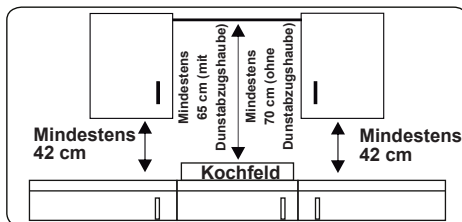
- Eine unsachgemäße Installation kann zu Personen- und Sachschäden führen, für die der Hersteller keine Haftung übernimmt und die nicht von der Garantie abgedeckt sind.
- Überprüfen Sie vor der Montage des Geräts, dass der vom Energieversorger gelieferte Strom (elektrische Spannung und Frequenz) mit der Einstellung des Geräts kompatibel ist. Die Anschlusswerte für dieses Gerät sind auf dem Typenschild angegeben.
- Die im Einsatzland geltenden Gesetze, Verordnungen, Richtlinien und Normen sind einzuhalten (Sicherheitsbestimmungen, sach- und ordnungsgemäßes Recycling usw.).
- Wenn das Gerät mit herausnehmbaren Einschubführungen (für Ofengitter) ausgestattet ist und die Gebrauchsanweisung Rezepte wie Joghurt enthält, müssen für diese die Ofengitter entfernt und muss der Ofen im dafür vorgesehenen Garmodus betrieben werden. Informationen zum Entfernen der Ofengitter finden Sie im Abschnitt REINIGUNG UND WARTUNG.

2.1 HINWEISE FÜR DEN INSTALLATEUR

Allgemeine Hinweise

- Nachdem Sie die Verpackung von dem Gerät und dem Zubehör entfernt haben, vergewissern Sie sich, dass keine Schäden vorhanden sind. Wenn Sie einen Schaden vermuten, verwenden Sie das Gerät nicht, und wenden Sie sich umgehend an einen autorisierten Servicemitarbeiter oder einen qualifizierten Techniker.
- Stellen Sie sicher, dass sich in der direkten Nähe des Gerätes keine entzündlichen oder brennbaren Materialien wie Gardinen, Öl, Kleidung usw. befinden, die in Brand geraten könnten.

- Die Arbeitsplatte und Möbel, die das Gerät umgeben, müssen aus Materialien gefertigt sein, die Temperaturen von über 100°C standhalten können.
- Wenn über dem Gerät eine Dunstabzugshaube oder ein Schrank montiert werden sollen, muss der Sicherheitsabstand zwischen der Kochfeldoberfläche und jeglichem Schrank/jeglicher Dunstabzugshaube den in der Abbildung unten aufgeführten Werten entsprechen.



- Das Gerät sollte nicht direkt über einem Geschirrspüler, einem Kühlschrank, einem Gefrierschrank, einer Waschmaschine oder einem Wäschetrockner installiert werden.
- Der Backofen sollte mit einem Kühllüfter ausgestattet sein.
- Sicherstellen, dass das Induktions-Kochfeld gut belüftet ist und der Lufteinlass nicht verstopft ist.

2.2 EINBAUEN DER GERÄTE

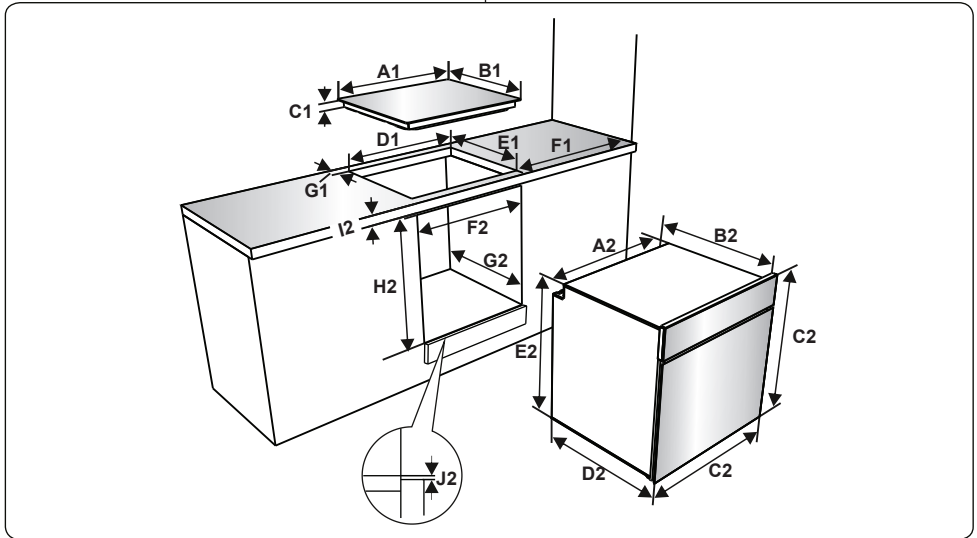
Die Geräte werden mit Montagekits geliefert und können in eine Arbeitsplatte mit geeigneten Abmessungen eingebaut werden. Die Einbaumaße des Kochfeldes und des Backofens sind in der Tabelle unten aufgeführt.

Einbaumaße für Kochfeld

A1 (mm)	590	E1 (mm)	490
B1 (mm)	520	min. F1 (mm)	50
C1 (mm)	54	min. G1 (mm)	50
D1 (mm)	560		

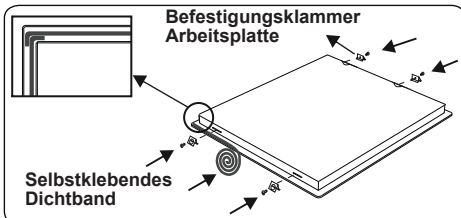
Einbaumaße für Backofen

A2 (mm)	557	E2 (mm)	574
B2 (mm)	550	min. F2 (mm)	560-580
C2 (mm)	595	min. G2 /J2 (mm)	555/5
D2 (mm)	575	H2 (mm)	600
I2(mm)	38		



Einbauen des Kochfeldes

- Das mitgelieferte, einseitig selbstklebende Dichtband umlaufend um die Unterkante der Kochfeldoberfläche herum aufkleben. Dabei nicht dehnen.

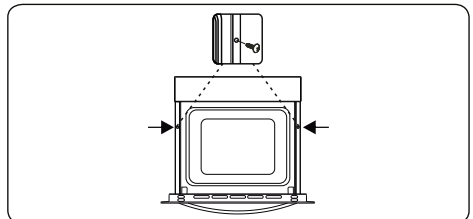


- Die vier Befestigungsklammern für die Arbeitsplatte an den Seiten des Gerätes festschrauben.
- Das Gerät in den Ausschnitt einsetzen.

Einbauen des Backofens

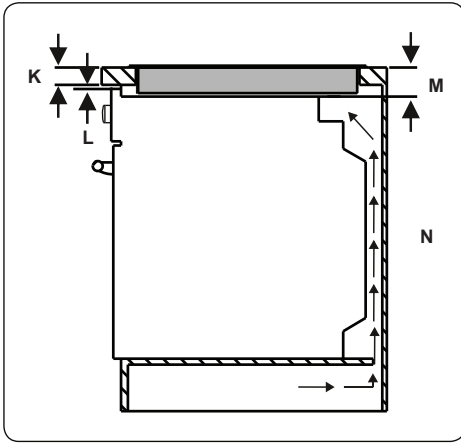
- Nachdem alle elektrischen Anschlüsse ausgeführt wurden, den Backofen in den Einbauschränk einschieben.

Die Backofentür öffnen, und die 2 Schrauben in die Löcher im Rahmen des Backofens einschrauben. Bei an der Schrankoberfläche anliegendem Geräterahmen die Schrauben festziehen.



Wenn der Ofen unter einem Kochfeld installiert ist:

- Die Dicke der Arbeitsplatte, die Abstände zwischen dem Kochfeld und dem Ofen müssen den Angaben in den Abbildungen für die Luftzirkulation entsprechen.



min. K (mm)	38	min. M (mm)	64
min. L (mm)	5	min. N (mm)	20

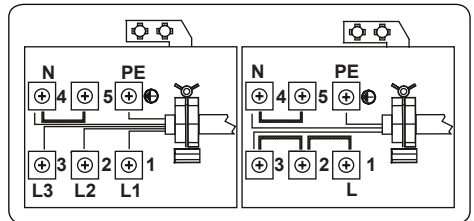
2.3 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS UND SICHERHEITSHINWEISE

! WARNUNG: Der elektrische Anschluss des Gerätes muss von einem autorisierten Servicemitarbeiter oder einer qualifizierten Elektrofachkraft gemäß den Hinweisen in dieser Gebrauchsanweisung und unter Einhaltung der geltenden lokalen Vorschriften durchgeführt werden.

! WARNUNG: Das Gerät muss geerdet sein.

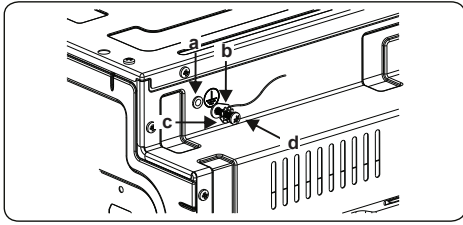
- Vor dem Anschluss des Gerätes an die Spannungsversorgung, die Übereinstimmung der Nennspannung des Gerätes (auf dem Typenschild angegeben) mit der anliegenden Netzversorgungsspannung sicherstellen, und die Netzverkabelung muss für die Leistungsaufnahme des Gerätes ausgelegt sein (ebenfalls auf dem Typenschild angegeben).
- Sicherstellen, dass für den Anschluss isolierte Kabel verwendet werden. Bei einem falsch ausgeführten Anschluss kann das Gerät beschädigt werden. Ein beschädigtes Netzkabel darf nur von einer qualifizierten Fachkraft ausgetauscht werden.
- Keine Adapter, Mehrfachsteckdosen und/oder Verlängerungskabel verwenden.

- Das Netzkabel muss von heißen Teilen des Gerätes ferngehalten werden und darf nicht gebogen oder gequetscht werden. Andernfalls kann das Kabel beschädigt und ein Kurzschluss verursacht werden.
- Wird das Gerät nicht mit einem Stecker angeschlossen, muss ein allpoliger Trennschalter (mit mindestens 3 mm Kontaktabstand) zwischengeschaltet werden, um die Sicherheitsvorschriften zu erfüllen.
- Das Gerät ist für eine Spannungsversorgung mit 220-240 V ~ und 380-415 V 3N~ ausgelegt. Wenn am Anschlussort eine andere Spannungsversorgung anliegt, an einen autorisierten Servicemitarbeiter oder eine qualifizierte Elektrofachkraft wenden.
- Das Netzkabel (H05VV-F) muss lang genug sein, damit es auch bei vor dem Einbauschrank stehendem Gerät angeschlossen werden kann.
- Sicherstellen, dass alle Anschlüsse ordnungsgemäß festgezogen sind.
- Das Anschlusskabel mit einer Kabelschelle zugentlasten und die Abdeckung schließen.
- Der richtige Klemmenanschluss ist auf dem Anschlusskasten dargestellt.



- Die Installation des grün-gelben Erdungskabels sollte wie abgebildet mit Hilfe der Schraube und Unterlegscheibe im Dokumentenbeutel erfolgen. Eine zuverlässige Erdung sollte unbedingt bei der Installation des Ofens hergestellt werden.

a	Mutter	c	Unterlegscheibe
b	Erdungskabel	d	Schraube

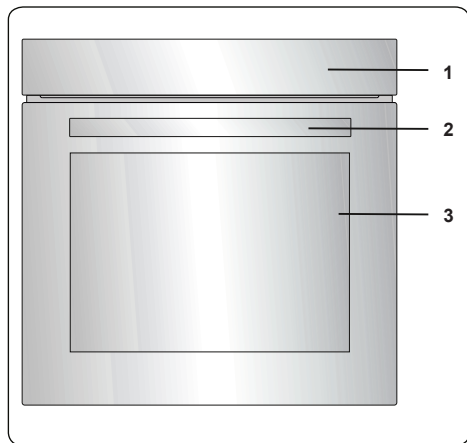


3. PRODUKTMERKMALE

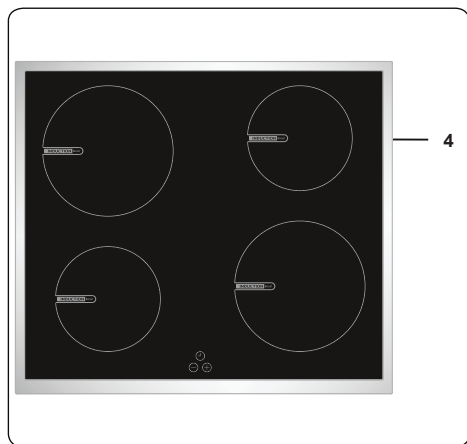


Wichtig:Die Merkmale der einzelnen Produkte können sich unterscheiden und Ihr Gerät sieht möglicherweise anders aus als auf den Abbildungen.

Liste der Komponenten

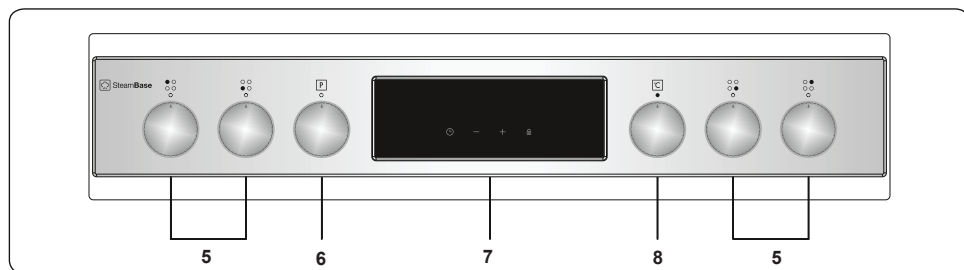


- 1. Bedienfeld
- 2. Backofentürgriff
- 3. Backofentür



- 4. Elektrokochplatte

Bedienfeld



- 5. Kochfeld-Einstellknopf
- 6. Einstellknopf für Backofenfunktion
- 7. Timer
- 8. Temperatur-Einstellknopf für Backofen

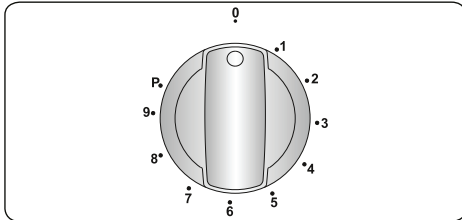
4. Verwenden des Produkts

4.1 KOCHFELD-EINSTELLKNÖPFE

Induktionskochzone

Die Induktionskochzone wird mit einem Einstellknopf mit 9 Stellungen geregelt.

Drehen Sie den Einstellknopf zur Regelung der Induktionskochzone in die gewünschte Stellung. Neben jedem Einstellknopf befindet sich ein Symbol, das angibt, welche Kochzone über den jeweiligen Knopf geregelt wird.





Die Angaben in der nachfolgenden Tabelle sind Richtgrößen.

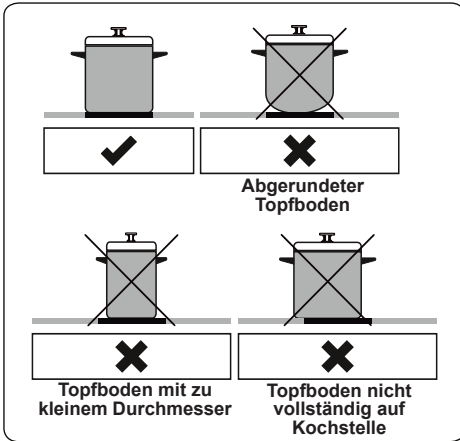
Stufen	Verwendung
0	Kochzone Aus
1-3	Schonendes Erhitzen
4-5	Sanftes Köcheln, langsames Erhitzen
6-7	Aufwärmen, schnelles Köcheln
8	Kochen, scharf Anbraten
9	Maximale Hitze
P	Schnellaufheizfunktion

Kochgeschirr

- Benutzen Sie dickes, flaches Kochgeschirr von hoher Qualität mit einem glattem Boden – aus Stahl, emailliertem Stahl, Gusseisen oder Edelstahl. Die Qualität und Form des Kochgeschirrs wirkt sich direkt auf die Kochleistung aus.
- Benutzen Sie kein Kochgeschirr mit konkav oder konvex geformten Boden. Für die Induktionserwärmung eignet sich kein Kochgeschirr aus Aluminium und Edelstahl mit nicht-ferromagnetischem Boden und auch kein Kochgeschirr aus Glas, Kupfer, Messing, Keramik oder Porzellan.
- Wenn Sie prüfen wollen, ob sich Ihr

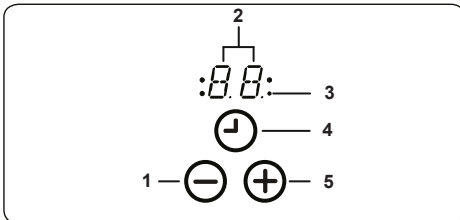
Kochgeschirr für das Induktionskochen eignet, können Sie einen Magneten an den Boden des Kochgeschirrs halten. Wenn der Magnet haften bleibt, eignet sich das Kochgeschirr üblicherweise für das Induktionskochen – oder Sie geben ein wenig Wasser in das Kochgeschirr und stellen es auf eine maximal aufgedrehte Kochplatte. Das Wasser muss sich in wenigen Sekunden erwärmen.

- Bei der Nutzung bestimmter Pfannen erzeugen diese vielleicht diverse Geräusche. Dies liegt am Design der Pfannen und hat keinen Einfluss auf die Funktionalität oder Sicherheit des Kochfelds.
- Für die beste Kochleistung sollten Sie die Pfanne in der Mitte der Kochplatte platzieren.
- Wenn die Leistungsstufe gewählt wird, blinkt auf der Anzeige der Kochplatte das Symbol , wenn ein nicht geeigneter Topf oder gar kein Topf auf die Kochplatte gestellt wird. Die Kochplatte schaltet sich nach 2 Minuten automatisch ab.
- Wenn eine geeignete Pfanne auf die Kochplatte gestellt wird, verschwindet das Symbol  und das Kochen wird auf der ausge- wählten Leistungsstufe fortgesetzt.
- Für eine optimale Energieübertragung sollte der Durchmesser des Kochgeschirr-Bodens dem Durchmesser der Kochplatte entsprechen.
- Der Mindestdurchmesser für Kochgeschirr bei Kochplatten mit 160 mm: D120 mm – bei Kochplatten mit 210 mm: D140 mm – und bei Kochplatten mit 290 mm: D160 mm.



Die Bedienung des Gerätes erfolgt per Knopf, und die eingestellten Funktionen werden per Anzeige oder entsprechenden akustischen Signalen bestätigt.

Touch-Bedieneinheit



- 1 – Timer verringern
- 2 – Timer-Anzeige
- 3 – Timer-Funktions-/Kochzonenanzeige
- 4 – Timer-Auswahl
- 5 – Timer erhöhen

Benutzen Sie für die Induktions-Kochzonen nur geeignetes Kochgeschirr.

Nach dem die Spannungsversorgung angeschlossen wurde, ist das Kochfeld im Standby-Modus und einsatzbereit.

Das Kochfeld ist mit Einstellknöpfen zum Einstellen der Kochstufe und mit Touch-Bedienelementen zum Einstellen des Timers ausgestattet. Jedes Drücken einer Taste wird mit einem akustischen Signal bestätigt.

Einschalten der Kochzonen

Stellen Sie mit dem Einstellknopf die gewünschte Kochstufe zwischen „0“ und „9“ ein. Die Kochzone ist nun betriebsbereit. Halten Sie für kürzere Kochzeiten den

Einstellknopf 2 Sekunden lang in der Stellung „P“, um die Schnellaufheizfunktion zu aktivieren, und stellen Sie anschließend die gewünschte Kochstufe ein.

Ausschalten der Kochzonen

Stellen Sie den Einstellknopf auf „0“.

Wenn die Kochzone heiß ist, wird in der Kochstufenanzeige statt dem Wert „0“ der Wert „H“ angezeigt.

Restwärmanzeige

Die Restwärmanzeige gibt an, dass die Temperatur der Glaskeramik noch so hoch ist, dass es gefährlich ist, sie zu berühren.

Nachdem Sie die Kochzone ausgeschaltet haben, wird in der entsprechenden Anzeige ein „H“ angezeigt, bis die Temperatur der Kochzone auf ein sicheres Niveau gesunken ist.

Sicherheitsabschaltung

Eine Kochzone schaltet automatisch ab, wenn die Kochstufe eine bestimmte Zeit lang nicht mehr verändert wurde. Mit jeder Änderung der Kochstufe wird auch der Timer für die Sicherheitsabschaltung auf den Anfangswert zurückgesetzt. Dieser Anfangswert hängt von der ausgewählten Kochstufe ab, siehe die nachfolgende Tabelle.

Kochstufe	Sicherheitsabschaltung nach
1-2	6 Stunden
3-4	5 Stunden
5	4 Stunden
6-9	1,5 Stunden

Timer-Funktion

Kochzonen-Timer (1 - 99 min.)

Wenn das Kochfeld eingeschaltet ist, kann für jede Kochzone ein unabhängiger Timer eingestellt werden.

Wählen Sie dazu eine Kochzone aus, stellen Sie dann die Kochstufe ein, und aktivieren Sie abschließend den Timer, indem Sie auf die Taste (J) drücken. Mit diesem Timer wird die Kochzone ausgeschaltet. Um den Timer herum sind vier LEDs angeordnet, die angeben, für welche Kochzone der Timer eingestellt wurde.

Wenn 10 Sekunden lang keine Einstellung mehr vorgenommen wurde, wechselt die Timer-Anzeige zu dem Timer, der als nächstes abläuft (wenn die Timer mehrerer Kochzonen eingestellt wurden).

Wenn der Timer abgelaufen ist, ertönt ein Signal, auf der Timer-Anzeige wird der Wert „00“ angezeigt, und die Timer-LED für die entsprechende Kochzone blinkt. Daraufhin wird die entsprechende Kochzone ausgeschaltet, und der Wert „H“ wird angezeigt, wenn die Kochzone heiß ist.

Der Signalton verstummt und die Timer-LED erlischt automatisch nach 2 Minuten und/oder nachdem eine beliebige Taste gedrückt wurde.

Summer

Wenn das Kochfeld in Betrieb ist, signalisiert der Summer Folgendes:

- reguläre Tastenbetätigung mit einem kurzen akustischen Signal
- lange Tastenbetätigung (über 10 Sekunden) mit einem längeren aussetzenden akustischen Signal.

Schnellaufheizfunktion







Um diese Funktion zu verwenden, wählen Sie eine Kochzone aus, stellen Sie die gewünschte Kochstufe ein, und drücken Sie anschließend auf die Schnellaufheiz-Taste „P“.

Die Schnellaufheizfunktion kann nur aktiviert werden, indem sie auf die ausgewählte Kochzone angewendet wird. Wenn die Schnellaufheizfunktion aktiviert ist, wird in der entsprechenden Anzeige das Symbol „P“ angezeigt.

Wenn die Schnellaufheizfunktion aktiviert wird, kann die maximale Leistung überschritten werden, woraufhin der Leistungsregler eingreift.

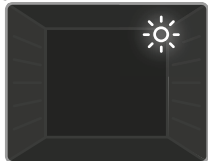
Wenn eine Leistungsminderung erforderlich ist, blinkt die entsprechende Kochzonenanzeige. Die Anzeige blinkt zunächst 3 Sekunden lang, wobei weitere Einstellungen vorgenommen werden können, und anschließend wird die Leistung reduziert.

Fehlercodes	
Wenn ein Fehler auftritt, wird auf den Kochstufenanzeigen ein Fehlercode angezeigt.	
E0	Die Ampere-Begrenzungsfunktion muss ausgewählt sein sobald das Produkt unter Strom steht. Andernfalls ist die Fehlermeldung E0 zu sehen. Diese Funktion sollte zur gleichen Zeit auf dem Display und dem Motherboard ausgewählt werden. Sollte ein Fehler in der Software jeglicher Karten auftreten, zeigt das Produkt eine Fehlermeldung an. Der Kunde kann nicht in diesen Fehler eingreifen. Ein autorisierter Kundendienst sollte kontaktiert werden.

E1	Das Kühlgebläse ist deaktiviert. Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
E2	Diese Fehlermeldung ist sichtbar, wenn die Heizung zu heiß wird. Bei Anzeige dieser Fehlermeldung muss die Heizung gekühlt werden. Sie sollte nach dem Kühlvorgang erneut in Betrieb genommen werden.
E3	Die Versorgungsspannung weicht von den Nennwerten ab. Schalten Sie das Kochfeld aus, indem Sie auf die Taste  drücken, warten Sie, bis das Symbol „H“ bei allen Kochzonen erloschen ist, schalten Sie das Kochfeld ein, indem Sie erneut auf die Taste  drücken, und verwenden Sie das Kochfeld weiter. Wenn derselbe Fehler erneut angezeigt wird, wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
E4	Die Frequenz der Versorgungsspannung weicht von den Nennwerten ab. Schalten Sie das Kochfeld aus, indem Sie auf die Taste  drücken, warten Sie, bis das Symbol „H“ bei allen Kochzonen erloschen ist, schalten Sie das Kochfeld ein, indem Sie erneut auf die Taste  drücken, und verwenden Sie das Kochfeld weiter. Wenn derselbe Fehler erneut angezeigt wird, schalten Sie die Spannungsversorgung des Gerätes aus und wieder ein. Schalten Sie das Kochfeld ein, indem Sie auf die Taste  drücken, und verwenden Sie das Kochfeld weiter. Wenn derselbe Fehler erneut angezeigt wird, wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
E5	Die Innentemperatur des Kochfeldes ist zu hoch. Schalten Sie das Kochfeld aus, indem Sie auf die Taste  drücken, und lassen Sie die Kochzonen abkühlen.
E6	Kommunikationsfehler zwischen dem Touch-Bedienfeld und der Kochzone. Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
E7	Der Spulentemperatursensor ist deaktiviert. Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
E8	Der Kühler temperatursensor ist deaktiviert. Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
EA	Sättigungsfehler der großen Spule. Kochfeld durch Drücken der Ein-/Austaste ausschalten, dann mit der Ein-/Austaste wieder einschalten und die Nutzung fortsetzen. Erscheint der gleiche Fehler erneut, einen autorisierten Kundendienst kontaktieren.
EC	Fehler der Versorgungsspannung. Kochfeld durch Drücken der Ein-/Austaste ausschalten, dann mit der Ein-/Austaste wieder einschalten und die Nutzung fortsetzen. Erscheint der gleiche Fehler erneut, einen autorisierten Kundendienst kontaktieren.
C1 bis C8	Mikroprozessor-Warnung. Nach dieser Warnung muss das Produkt vom Netz genommen und dann wieder unter Strom gesetzt werden. Erscheint der gleiche Fehler erneut, einen autorisierten Kundendienst kontaktieren.

4.2 BACKOFENFUNKTIONEN

* Die Funktionen Ihres Backofens können je nach Modell abweichen.

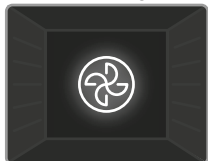


Backofenlampe:Es wird nur die Backofenlampe eingeschaltet. Sie bleibt während der gesamten Dauer der Garfunktion eingeschaltet.



Auftau-Funktion:Die Warnleuchten des Backofens werden eingeschaltet, und der Lüfter geht in Betrieb. Um die Auftau-Funktion zu

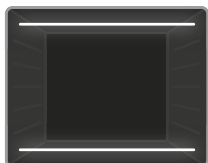
verwenden, legen Sie das Tiefkühlgericht auf die von unten gesehen dritte Einschubebene des Backofens. Es wird empfohlen, ein Blech unter dem Tiefkühlgericht zu platzieren, um das beim Schmelzen von Eis entstehende Wasser aufzufangen. Bei dieser Funktion werden die Speisen nicht gegart oder gebacken, sondern lediglich schneller aufgetaut.



Turbo-Funktion:Das Backofenthermostat und die Warnleuchten werden eingeschaltet, und das Ringheizelement und der Lüfter gehen in

Betrieb. Die Turbo-Funktion sorgt für eine gleichmäßige Wärmeverteilung im Backofen. Dadurch wird das Gargut auf allen Einschubebenen gleichmäßig gegart. Es wird empfohlen, den Backofen ca. 10 Minuten lang vorzuheizen.

Bei dieser Funktion können Sie das Dampfgaren verwenden. Einzelheiten finden Sie unter „Verwendung der Dampffunktion“.



Ober- und Unterhitze:Das Backofenthermostat und die Warnleuchten werden eingeschaltet, und die Heizelemente für Ober- und Unterhitze beginnen zu

heizen. Bei Ober- und Unterhitze wird die Wärme so abgestrahlt, dass das Gargut gleichmäßig gegart wird. Dadurch eignet sie sich hervorragend für Gebäck, Kuchen, Nudelauflauf, Lasagne und Pizza. Es wird empfohlen, den Ofen 10 Minuten lang

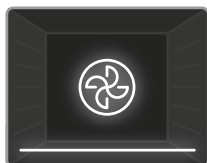
vorzuheizen und bei dieser Funktion auch nur eine Einschubebene zu verwenden.



Umluft-Funktion:Das Backofenthermostat und die Warnleuchten werden eingeschaltet, und die Heizelemente für Ober- und

Unterhitze sowie der Lüfter gehen in Betrieb. Diese Funktion ist besonders für das Backen von Gebäck geeignet. Das Gargut wird über die Heizelemente für Ober- und Unterhitze im Backofen gegart, und der Lüfter zirkuliert die Luft, damit ein leichter Grilleffekt erzielt wird. Es wird empfohlen, den Backofen ca. 10 Minuten lang vorzuheizen.

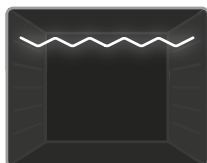
Bei dieser Funktion können Sie das Dampfgaren verwenden. Einzelheiten finden Sie unter „Verwendung der Dampffunktion“.



Pizzafunktion:Das Backofenthermostat und die Warnleuchten werden eingeschaltet, und das Ringheizelement, das

Heizelement für Unterhitze sowie der Lüfter gehen in Betrieb. Diese Funktion eignet sich ideal zum schnellen und gleichmäßigen Backen von Gargut wie Pizza. Während der Lüfter eine gleichmäßige Wärmeverteilung im Backofen gewährleistet, sorgt die Unterhitze für das richtige Ausbacken des Garguts.

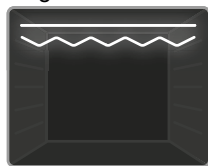
Bei dieser Funktion können Sie das Dampfgaren verwenden. Einzelheiten finden Sie unter „Verwendung der Dampffunktion“.



Grill-Funktion:Das Backofenthermostat und die Warnleuchten werden eingeschaltet, und das Grillheizelement beginnt zu heizen.

Diese Funktion wird zum Grillen und Rösten von Gargut auf den oberen Einschubebenen des Backofens verwendet. Pinseln Sie den Rost leicht mit Öl ein, damit das Gargut nicht daran haften bleibt, und legen Sie das Gargut auf die Mitte des Rosts. Schieben Sie stets eine Fettpfanne unter dem Gargut ein, um heruntertropfendes Öl oder Fett aufzufangen. Es wird empfohlen, den Backofen ca. 10 Minuten lang vorzuheizen.

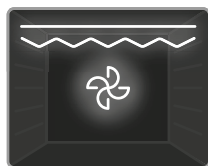
! Warnung: Beim Grillen muss die Backofentür geschlossen bleiben, und die Temperatur sollte auf 190°C eingestellt werden.



Schnellgrill-Funktion: Das Backofenthermostat und die Warnleuchten werden eingeschaltet, und das Grillheizelement sowie

das Heizelement für Oberhitze beginnen zu heizen. Diese Funktion wird zum Schnellgrillen und Grillen von Gargut mit größerer Oberfläche, wie Fleisch, verwendet. Verwenden Sie die oberen Einschubebenen des Backofens. Pinseln Sie den Rost leicht mit Öl ein, damit das Gargut nicht daran haften bleibt, und legen Sie das Gargut auf die Mitte des Rosts. Schieben Sie stets eine Fettpfanne unter dem Gargut ein, um heruntertropfendes Öl oder Fett aufzufangen. Es wird empfohlen, den Backofen ca. 10 Minuten lang vorzuheizen.

! Warnung: Beim Grillen muss die Backofentür geschlossen bleiben, und die Temperatur sollte auf 190°C eingestellt werden.



Doppel-Grill- und Umluft-Funktion: Das Backofenthermostat und die Warnleuchten werden eingeschaltet, und das

Grillheizelement, das Heizelement für Oberhitze sowie der Lüfter gehen in Betrieb. Diese Funktion wird zum Schnellgrillen, zum Grillen von voluminöserem Gargut und zum Grillen von Gargut mit größerer Oberfläche verwendet. Mit dem Heizelement für Oberhitze, dem Grillheizelement und dem Lüfter wird ein gleichmäßiges Garen des Garguts sichergestellt. Verwenden Sie die oberen Einschubebenen des Backofens. Pinseln Sie den Rost leicht mit Öl ein, damit das Gargut nicht daran haften bleibt, und legen Sie das Gargut auf die Mitte des Rosts. Schieben Sie stets eine Fettpfanne unter dem Gargut ein, um heruntertropfendes Öl oder Fett aufzufangen. Es wird empfohlen, den Backofen ca. 10 Minuten lang vorzuheizen.

! Warnung: Beim Grillen muss die Backofentür geschlossen bleiben, und die Temperatur sollte auf 190°C

eingestellt werden.



VapClean:

Stellen Sie Ihren Backofen bei 90 °C auf die Funktion ein, die das Symbol für die Dampfreinigung enthält (die Modi „Unterhitze“, „Unterhitze+Umluft“, „Turbo“ oder „Ober-+Unterhitze“ – dies kann je nach Modell variieren), um die VapClean-Funktion zu nutzen. Gießen Sie 200 bis 250 ml Wasser in das Fach. Bei einigen Modellen gibt es auf dem Backofenboden eine Vertiefung. Gießen Sie bei diesen Modellen 200-250 ml Wasser in diese Vertiefung. Schalten Sie den Backofen ein und VapClean wird Ihren Backofen in etwa 30-60 Minuten problemlos für die Reinigung vorbereiten.


4.3 GARTABELLE


Funktion	Speisen			
				min.
Ober- und Unterhitze	Blätterteig	2 - 3 - 4	170-190	35-45
	Kuchen	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Kekse	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Schmorgericht	2	175-200	40-50
	Hähnchen	2 - 3 - 4	200	45-60
Umluft	Blätterteig	2 - 3 - 4	170-190	25-35
	Kuchen	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Kekse	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Schmorgericht	2	175-200	40-50
	Hähnchen	2 - 3 - 4	200	45-60
Turbo	Blätterteig	2 - 3 - 4	170-190	35-45
	Kuchen	2 - 3 - 4	150-170	30-40
	Kekse	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Schmorgericht	2	175-200	40-50
Grillen	Gegrillte Fleischklöße	7	200	10-15
	Hähnchen	*	190	50-60
	Koteletts	6 - 7	200	15-25
	Rindersteak	6 - 7	200	15-25


*Wenn vorhanden mit Brathähnchen-Spieß garen.


4.4 FÜR DIE DAMPFFUNKTION

Lebensmittel	Funktion	Temp. (°C)	Signatur	Wassermenge (ml)	Zeit, um Wasser hinzuzufügen (Min.)	Garzeit (Ungefähr) (Min.)	Menge (Ungefähr) (g)
Brot	Ventilatorfunktion + Dampf	180-200	2 – 3	200	Vor dem Start des Ofens.	30 – 50	820
Gebackene Pasta		200	3	200		30-40	1500
Gebäck		180	3	200		30-40	500
Kartoffeln		200	3	200		45-60	500
Hähnchen		200-220	3	200		60-70	2000
Steak		180	3	200		100-110	1000

 **Wichtig:** Die Temperaturen und Zeiten, die oben in der Gartabelle angegeben sind, wurden in unseren Labors getestet und diese Werte dienen nur zur Referenz; sie können in Abhängigkeit von Qualität, Menge, Temperatur des Garguts und der verwendeten Netzspannung variieren.

 **Wichtig:** Geben Sie kein Wasser in den Wassertank, wenn der Backofen heiß ist.

 **Wichtig:** Das Dampfgaren ist nur mit den in der Bedienungsanleitung angegebenen Funktionen möglich.

 **Wichtig:** Das Fassungsvermögen des Wassertanks unten im Backofen ist maximal 300 ml. Füllen Sie nicht mehr als 300 ml ein.

- Das Wasser, das in den Boden des Ofens geschüttet wird, erzeugt während des Garvorgangs einen heißen Dampf, mit dem Sie ein besseres Garergebnis Ihrer Speisen erzielen.
- Das Dampfgaren bei fleischartigen Lebensmitteln reduziert den Feuchtigkeitsverlust und sorgt dafür, dass die Lebensmittel innen saftiger und außen knuspriger werden, und bei Gebäck wird die Außenseite fluffiger, knuspriger und voluminöser.

4.5 NUTZUNG DES „DIGITAL TOUCH TIMER“



Funktionsbeschreibung	
A	Automatisches Garen
	Thermostat-Symbol
	Garzeit
	Tastensperre
	Minutenerinnerung
	Modusfunktion
-	Timer verkürzen
+	Timer verlängern
2359	Zeitschaltuhranzeige

Zeiteinstellung

Die Zeit muss vor Nutzung des Ofens eingestellt sein. Nach dem Stromanschluss blinken das Symbol „A“ und „0:00“ auf der Anzeige.



1. Drücken Sie gleichzeitig die Tasten „+“ und „-“. Der Punkt in der Mitte des Bildschirms beginnt zu blinken.



2. Während der Punkt blinkt, stellen Sie die Zeit mit den Tasten „+“ und „-“ ein.



3. Nach einigen Sekunden hört der Punkt auf zu blinken und leuchtet dauerhaft.

Tastensperre

Um die Tastensperre zu aktivieren, halten Sie die Taste „A“ 2 Sekunden lang gedrückt. Das Symbol „A“ erscheint und leuchtet dauerhaft. Um die Timer-Tasten zu entsperren, halten Sie die Taste „A“ 2 Sekunden lang gedrückt. Dann kann die gewünschte Operation durchgeführt werden.

Einstellung des Signaltons des Timers

Die akustische Warnzeit kann auf eine beliebige Zeit zwischen „0:00“ und „23:59“ eingestellt werden. Der Signalton-Timer dient lediglich als Warnung. Der Ofen wird durch die Verwendung dieser Funktion nicht aktiviert.



1. Drücken Sie „A“. Das Symbol „A“ beginnt zu blinken und es wird „0:00“ angezeigt.



2. Wählen Sie den gewünschten Zeitraum mit den Tasten „+“ und „-“, während „A“ blinkt.



3. Das Symbol „A“ leuchtet dauerhaft, die Zeit wird gespeichert und die Warnung wird eingestellt.

Wenn der Timer Null erreicht, ertönt ein Signalton und das Symbol „A“ blinkt auf der Anzeige. Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Signalton zu stoppen, und das Symbol „A“ verschwindet.

Halbautomatische Zeiteinstellung (Kochdauer)

Diese Funktion hilft Ihnen dabei, in einem festen Zeitraum zu garen. Es kann ein Zeitbereich zwischen 0 bis 10 Stunden eingestellt werden. Machen Sie die Speisen zum Garen bereit und stellen Sie sie in den Ofen.

1. Wählen Sie die gewünschte Garfunktion und die Temperatur mit den Drehknöpfen.



2. Drücken Sie „⌚“, bis Sie „dur“ und das Symbol „☀“ auf der Displayanzeige sehen. Die Zeit und die Symbole „A“ und „⌚“ werden blinken.



3. Wählen Sie die gewünschte Garzeit mit den Tasten „+“ und „-“.



4. Die aktuelle Uhrzeit wird wieder auf dem Bildschirm angezeigt und die Symbole „A“ und „⌚“ bleiben erleuchtet.

Wenn der Timer Null erreicht, wird sich der Ofen abschalten und es ertönt ein Signalton. Die Symbole „A“ und „⌚“ werden blinken. Drehen Sie beide Bedienelemente auf die Position „0“ und drücken Sie eine beliebige Taste auf dem Timer, um die Warnung zu stoppen. Das Symbol verschwindet und mit einem Druck auf die Taste „⌚“ schaltet der Timer zurück zur manuellen Funktion. **Tonanpassung**

Um die Lautstärke des akustischen Warnsignals einzustellen, während die aktuelle Tageszeit angezeigt wird, halten Sie die Taste „-“ 3 Sekunden lang gedrückt, bis ein akustisches Signal ertönt. Auf dem Anzeigebildschirm erscheint „ton1“. Danach ertönt bei jedem Drücken der Taste „-“ ein anderes Signal. Es gibt vier verschiedene Typen von Signaltonen. Wenn „OFF“ (AUS) ausgewählt ist, werden alle Töne ausgeschaltet, außer Alarm- und Fehlertöne. Wählen Sie den gewünschten Ton und drücken Sie keine weitere Taste. Nach kurzer Zeit wird der ausgewählte Ton gespeichert.

Helligkeitseinstellung

Um die Anzegehelligkeit einzustellen, halten Sie die Taste „+“ 3 Sekunden lang gedrückt. Auf dem Anzeigebildschirm erscheint „br1“. Danach ertönt bei jedem Drücken der Taste „+“ eine andere Helligkeit.

Das Thermostat-Symbol

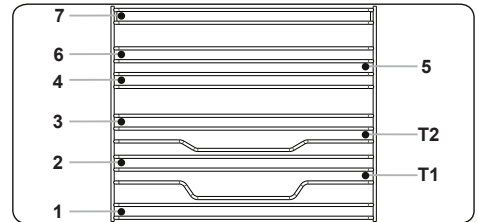


Das Thermostat-Symbol (☼) wird automatisch aktiviert, wenn der Backofenthermostat läuft.

4.6 ZUBEHÖR

Der EasyFix-Gittereinsatz

Reinigen Sie das Zubehör vor der ersten Verwendung gründlich mit warmem Wasser, Spülmittel und einem weichen, sauberen Tuch.



- Setzen Sie das Zubehör an der richtigen Stelle in das Gerät ein.
- Zwischen der Lüfterabdeckung und dem Zubehör sollten Sie mindestens 1 cm Abstand lassen.
- Seien Sie beim Herausnehmen des Kochgeschirrs und/oder des Zubehörs aus dem Ofen vorsichtig. Heiße Speisen oder Zubehörteile können Verbrennungen verursachen.
- Das Zubehör kann sich bei Hitze verformen. Sobald es sich abgekühlt hat, erhält es sein ursprüngliches Aussehen und seine ursprüngliche Leistung zurück.
- Fächer und Gittereinsätze können auf jeder Ebene von 1 bis 7 eingesetzt werden.
- Die Teleskopschiene kann auf den Ebenen T1 und T2 eingesetzt werden.
- Ebene 3 wird für das Kochen auf einer Ebene empfohlen.
- Ebene T2 wird für das Kochen auf einer Ebene mit Teleskopschienen empfohlen.
- Ebene 2 und Ebene 4 werden für das Kochen auf zwei Ebenen empfohlen.
- Das Drehspieß-Drahtgitter muss auf Ebene 3 eingesetzt werden.

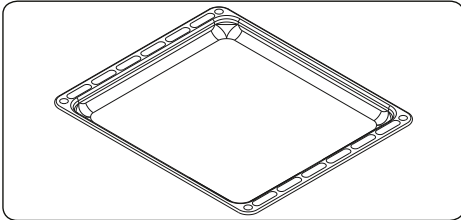
- Ebene T2 wird zur Drehspieß-Drahtgitter-Positionierung mit Teleskopschienen verwendet.

****Das Zubehör kann je nach gekauftem Modell variieren.

Flaches Backblech

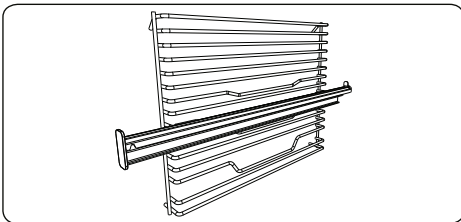
Das flache Backblech eignet sich besonders zum Backen von Gebäck.

Schieben Sie die Fettpfanne in eine beliebige Einschubebene bis ganz nach hinten ein, um den ordnungsgemäßen Sitz zu gewährleisten.



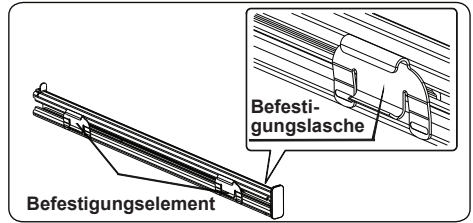
Der Gittereinsatz mit halb ausziehbarer Easyfix-Teleskopschiene

Die halb ausziehbare Teleskopschiene lässt sich bis zur Hälfte ausziehen und bietet einen leichten Zugang zu Ihren Lebensmitteln.

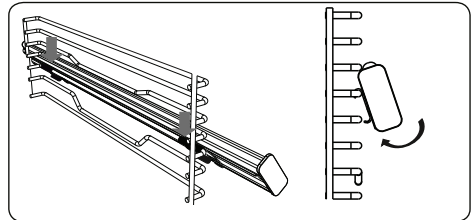


Teleskopschienen

Reinigen Sie das Zubehör vor der ersten Verwendung gründlich mit warmem Wasser, Spülmittel und einem weichen, sauberen Tuch.



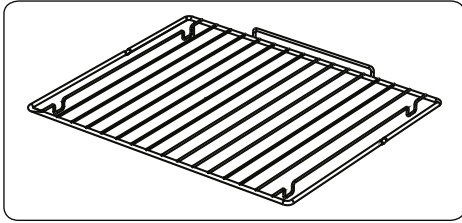
- An jeder Teleskopschiene sind Befestigungen angebracht, durch welche sie zur Reinigung und Neupositionierung entfernt werden können.
- Entfernen Sie den Seitenführungsschiene. Lesen Sie dazu den Abschnitt „Entfernen des Drahtfachbodens“.



- Hängen Sie die oberen Teleskopschienen-Befestigungselemente in den Referenzdraht der seitlichen Einsebene ein und drücken Sie dabei auf die unteren Befestigungselemente, bis Sie deutlich hören, dass die Befestigungselemente in den Befestigungsdraht der seitlichen Einsebene einrasten.
- Beim Entfernen halten Sie die Vorderseite der Schiene fest und wiederholen Sie die vorherigen Anweisungsschritte in umgekehrter Reihenfolge.

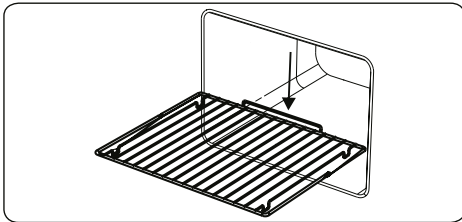
Kombirost

Der Kombirost eignet sich hervorragend zum Grillen oder zum Garen von Gargut in für Backöfen geeignetem Kochgeschirr.



Warnung:

Setzen Sie den Kombirost in die passende Einschubebene in den Garraum ein, und schieben Sie ihn bis ganz nach hinten durch.



5. REINIGUNG UND WARTUNG

5.1 REINIGUNG



WARNUNG: Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung aus, und lassen Sie es abkühlen.

Allgemeine Hinweise

- Vor der Verwendung an Ihrem Gerät prüfen, ob die verwendeten Reinigungsmittel geeignet sind und vom Hersteller empfohlen werden.
- Ausschließlich Reinigungsgel oder -flüssigkeiten verwenden, die keine Partikel enthalten. Keine ätzenden (korrosiven) Gels, Scheuerpulver, Stahlwolle oder harten Gegenstände verwenden, da diese die Herdoberfläche beschädigen können.



Keine Reinigungsmittel mit Partikeln verwenden, da dadurch Glasoberflächen, emaillierte Oberflächen und/oder lackierte Oberflächen an Ihrem Gerät beschädigt werden können.

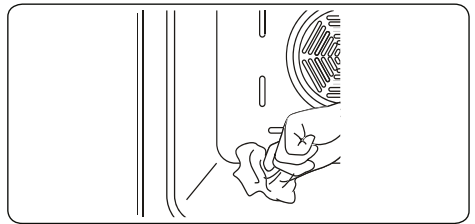
- Wenn Flüssigkeiten überlaufen, diese sofort entfernen, um Beschädigungen an Teilen zu vermeiden.



Keine Teile des Gerätes mit einem Dampfstrahlreiniger reinigen.

Reinigen des Garraums des Backofens

- Der Garraum von emaillierten Backöfen lässt sich am besten reinigen, wenn der Backofen noch warm ist.
- Den Backofen nach jedem Gebrauch mit einem weichen in Seifenwasser eingetauchten Lappen auswischen. Anschließend den Backofen erneut mit einem feuchten Tuch auswischen und dann trocken wischen.
- Es ist möglicherweise gelegentlich ein Flüssigreiniger erforderlich, um den Backofen vollständig zu reinigen.



Reinigen der Glasteile

- Die Glasteile an Ihrem Gerät regelmäßig reinigen.
- Die Glasteile innen und außen mit einem Glasreiniger reinigen. Anschließend abspülen, und mit einem trockenen Tuch gründlich trockenwischen.

Reinigen von Edelstahlteilen (sofern vorhanden)

- Die Edelstahlteile an Ihrem Gerät regelmäßig reinigen.
- Die Edelstahlteile mit einem weichen, ausschließlich in Wasser eingetauchten Tuch reinigen. Anschließend mit einem trockenen Tuch gründlich trockenwischen.



Die Edelstahlteile nicht reinigen, wenn sie noch heiß sind vom Gebrauch.



Essig, Kaffee, Milch, Salz, Wasser, Zitrone oder Tomatensaft nicht zu lange auf Edelstahlteilen belassen.

Reinigung lackierter Oberflächen (falls vorhanden).

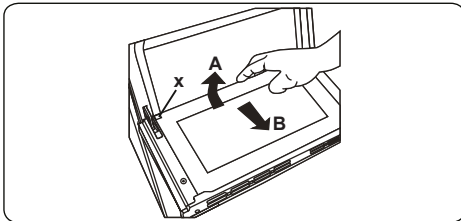
- Entfernen Sie Flecken von Tomaten, Tomatenmark, Ketchup, Zitrone, Öl, Milch, zuckerhaltigen Lebensmitteln, zuckerhaltigen Getränken und Kaffee sofort mit einem in warmes Wasser

getauchten Tuch. Wenn solche Flecken auf den Oberflächen eingetrocknet sind, sollten Sie sie NICHT mit harten Gegenständen (Messerspitzen, Metall- oder Kunststoff-Scheuerschwämme, oberflächenschädigende Spülschwämme) oder mit stark alkoholhaltigen Reinigungsmitteln, Fleckentfernern, Entfettungsmitteln oder die Oberflächen angreifenden Chemikalien abreiben. Sonst kann es zu Korrosion an den pulverlackierten Oberflächen kommen, und können dauerhafte Flecken entstehen. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Schäden durch die Verwendung von ungeeigneten Reinigungsprodukten oder -methoden.

Ausbauen der Innenscheibe

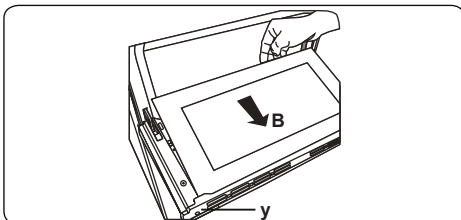
Sie müssen die Innenscheibe des Backofens vor der Reinigung wie unten dargestellt herausnehmen.

1. Die Scheibe in Pfeilrichtung **B** drücken, und aus der Halteklammer **x** lösen. Die Scheibe in Pfeilrichtung **A** herausheben.

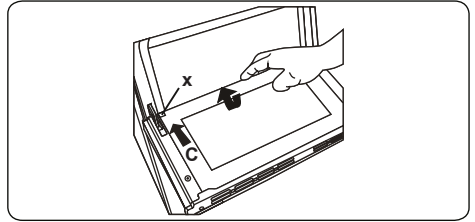


Wiedereinsetzen der Innenscheibe:

2. Die Scheibe in Pfeilrichtung **B** in und unter die Halteklammer **y** drücken.



3. Die Scheibe in Pfeilrichtung **C** unter die Halteklammer **x** drücken.

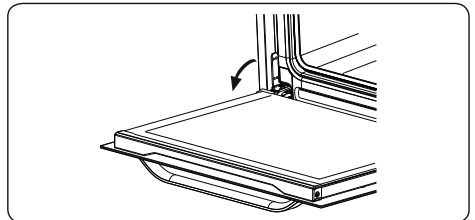


Wenn die Backofentür mit drei Scheiben ausgestattet ist, kann die dritte Scheibe auf dieselbe Weise ausgebaut werden, wie die zweite Scheibe.

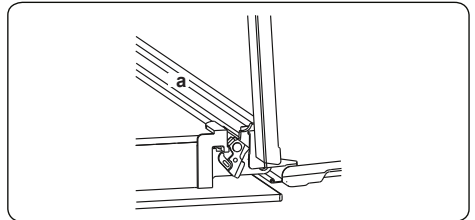
Ausbauen der Backofentür

Sie müssen vor dem Reinigen der Innenscheibe des Backofens die Backofentür wie unten dargestellt herausnehmen.

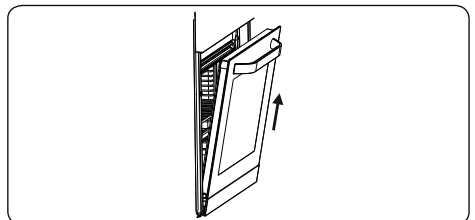
1. Die Backofentür öffnen.



2. Den Sicherheitsbügel **a** mit einem Schraubendreher bis zum Anschlag öffnen.

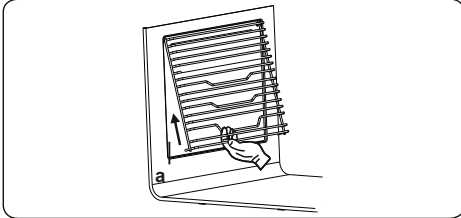


3. Die Tür bis kurz vor die geschlossene Position schließen, in dieser Stellung in Ihre Richtung ziehen und abnehmen.



Ausbauen des Seitengitters

Ziehen Sie das Seitengitter wie in der Abbildung dargestellt heraus, um es auszubauen. Nachdem Sie es aus den Halteklammern **a** gelöst haben, schieben Sie es nach oben.



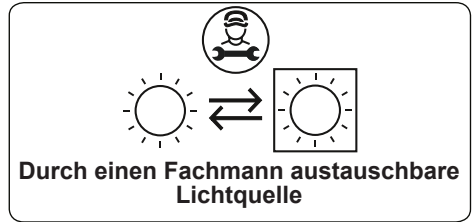
5.2 WARTUNG

! WARNUNG: Das Gerät sollte ausschließlich von einem autorisierten Servicemitarbeiter oder einem qualifizierten Techniker gewartet werden.

Auswechseln der Backofenlampe

! WARNUNG: Schalten Sie das Gerät vor dem Auswechseln der Backofenlampe aus, und lassen Sie es abkühlen.

- Die Streuscheibe abnehmen, und die Glühlampe herausnehmen.
- Die neue Glühlampe (hitzebeständig bis 300°C) anstelle der alten Glühlampe (230 V, 15-25 Watt, Typ E14) einsetzen.
- Die Streuscheibe wieder einsetzen. Nun ist der Backofen wieder einsatzbereit.
- Dieses Gerät enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse G.
- Diese Lichtquelle kann vom Endnutzer nicht ersetzt werden. Dies ist Aufgabe des Kundendienstes.
- Die mitgelieferte Lichtquelle ist nicht für andere Anwendungen bestimmt.



! Hand Die Backofenlampe ist speziell für den Betrieb in Haushaltskochgeräten ausgelegt. Sie eignet sich nicht zur Raumbeleuchtung.

- Versuchen Sie nicht, die Kalkrückstände abzukratzen, die sich auf dem Boden des Backofens bilden können. Dies könnte den Ofenboden beschädigen.
- So lösen Sie den Kalk, der sich auf dem Boden des Backofens gebildet hat: Gießen Sie nach jeder zweiten oder dritten Benutzung 200-250 ml weißen Essig mit einem Säuregehalt von nicht mehr als 6 % auf den Boden des Backofens und lassen Sie ihn 30 Minuten lang einwirken. Reinigen Sie ihn anschließend mit einem feuchtnassen Tuch.

6. FEHLERBEHEBUNG UND TRANSPORT

6.1 FEHLERBEHEBUNG



Wenn an Ihrem Gerät weiterhin ein Fehler vorliegt, nachdem Sie die unten aufgeführten grundlegenden Schritte zur Fehlerbehebung befolgt haben, wenden Sie sich an einen autorisierten Servicemitarbeiter oder einen qualifizierten Techniker.

Fehler	Mögliche Ursache	Lösung
Der Backofen kann nicht eingeschaltet werden.	Die Spannungsversorgung ist ausgeschaltet.	Stellen Sie sicher, dass die Spannungsversorgung vorhanden ist. Stellen Sie sicher, dass die anderen Küchengeräte funktionieren.
Keine Hitze oder Backofen erwärmt sich nicht.	Der Temperaturwahlschalter des Backofens ist falsch eingestellt. Die Backofentür wurde offen gelassen.	Stellen Sie sicher, dass der Temperaturwahlschalter des Backofens ordnungsgemäß eingestellt ist.
Die Backofenlampe leuchtet nicht.	Die Backofenlampe ist ausgefallen. Die Spannungsversorgung wurde getrennt oder ist ausgeschaltet.	Ersetzen Sie die Backofenlampe entsprechend den Anweisungen. Stellen Sie sicher, dass die Spannungsversorgung an den entsprechenden Schaltern eingeschaltet ist.
Der Garvorgang im Backofen ist ungleichmäßig.	Es wird die falsche Einschubebene verwendet.	Stellen Sie sicher, dass Sie die empfohlenen Temperaturen und Einschubebenen verwenden. Öffnen Sie die Backofentür nicht zu häufig, es sei denn, das Gargut muss gewendet werden. Wenn Sie die Backofentür häufig öffnen, hat dies geringere Innentemperaturen zur Folge und beeinträchtigt die Ergebnisse des Garvorgangs.
Die Timer-Tasten lassen sich nicht ordnungsgemäß drücken.	Es haben sich Fremdkörper zwischen den Timer-Tasten angesammelt. Touch-Bedienfeld: es ist zu viel Feuchtigkeit auf dem Bedienfeld. Die Tastensperre ist aktiviert.	Entfernen Sie die Fremdkörper, und versuchen Sie es erneut. Entfernen Sie die Feuchtigkeit, und versuchen Sie es erneut. Prüfen Sie, ob die Tastensperre aktiviert ist.
Der Backofenlüfter (sofern vorhanden) ist zu laut.	Die eingeschobenen Roste oder Bleche vibrieren.	Stellen Sie sicher, dass der Backofen gerade steht. Stellen Sie sicher, dass die eingeschobenen Roste oder Bleche und das Kochgeschirr nicht vibrieren oder an der Rückwand des Backofens anliegen.

6.2 TRANSPORT

Wenn Sie das Gerät transportieren müssen, tragen Sie es in der Originalverpackung. Befolgen Sie die Hinweissymbole zum Transport auf der Verpackung. Befestigen Sie alle losen Teile mit Klebeband, um Beschädigungen an dem Produkt beim Transport zu verhindern.

Wenn Ihnen die Originalverpackung nicht mehr zur Verfügung steht, bereiten Sie einen Transportkarton vor, in dem das Gerät und insbesondere dessen Oberflächen vor Beschädigung durch äußere Einflüsse geschützt sind.

7. TECHNISCHE DATEN

7.1 ENERGIEBLATT

Marke		VESTEL
Modell		VG-KHSH78IX1IK0
Ofentyp		Elektro
Gewicht	kg	32,6
Energieeffizienzindex – konventionell		105,7
Energieeffizienzindex – Umluft		94,3
Energieklasse		A
Energieverbrauch (Elektrizität) – konventionell	kWh/Zyklus	0,93
Energieverbrauch (Elektrizität) – Umluft	kWh/Zyklus	0,83
Anzahl Kavitäten		1
Heizquelle		Elektro
Volumen	l	78
Dieser Ofen stimmt mit EN 60350-1 überein		
Energiespartipps		
Ofen		
- Kochen Sie Mahlzeiten wenn möglich zur gleichen Zeit.		
- Halten Sie Vorheizzeiten kurz.		
- Verlängern Sie die Kochzeiten nicht unnötig.		
- Vergessen Sie nicht, den Ofen am Ende des Kochvorgangs abzuschalten.		
- Öffnen Sie nicht die Ofentür während des Kochvorganges.		






7.2 ENERGIEBLATT

Marke		VESTEL
Modell		VG-KHSH78IX1IK0
Kochfeldart		Elektro
Anzahl Kochzonen		4
Heiztechnologie – 1		Induktion
Größe – 1	cm	Ø 16,0
Energieverbrauch – 1	Wh/kg	189,0
Heiztechnologie – 2		Induktion
Größe – 2	cm	Ø 16,0
Energieverbrauch – 2	Wh/kg	189,0
Heiztechnologie – 3		Induktion
Größe – 3	cm	Ø21,0
Energieverbrauch – 3	Wh/kg	189,0
Heiztechnologie – 4	%	Induktion
Größe – 4	cm	Ø21,0
Energieverbrauch – 4	Wh/kg	189,0
Energieverbrauch des Kochfeldes	Wh/kg	189,0
Dieses Kochfeld stimmt mit EN 60350-2 überein		
Energiespartipps		
<p>Kochfeld</p> <ul style="list-style-type: none"> - Verwenden Sie Kochgeschirr mit einer flachen Unterseite. - Verwenden Sie Kochgeschirr in der passenden Größe. - Verwenden Sie Kochgeschirr mit einem Deckel. - Halten Sie die Menge an Flüssigkeiten und Fett gering. - Reduzieren Sie die Hitze, wenn Flüssigkeiten anfangen zu kochen. 		

Thank you for choosing this product.

This User Manual contains important safety information and instructions on the operation and maintenance of your appliance.

Please take the time to read this User Manual before using your appliance and keep this book for future reference.

Icon	Type	Meaning
	WARNING	Serious injury or death risk
	RISK OF ELECTRIC SHOCK	Dangerous voltage risk
	FIRE	Warning; Risk of fire / flammable materials
	CAUTION	Injury or property damage risk
	IMPORTANT / NOTE	Operating the system correctly

CONTENTS


1.SAFETY INSTRUCTIONS.....	3
1.1 General Safety Warnings	3
1.2 For steam cooking.....	5
1.3 Installation Warnings	6
1.4 During Use.....	7
1.5 During Cleaning and Maintenance	8
2.INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE.....	11
2.1 Instructions for the Installer	11
2.2 Installation of the appliances	11
2.3 Electrical Connection and Safety.....	13
3.PRODUCT FEATURES.....	14
4.USE OF PRODUCT	16
4.1 Hob controls	16
4.2 Oven Functions	18
4.3 Cooking Table.....	20
4.4 For Steam Function.....	21
4.5 Use of the Digital Touch Timer.....	22
4.6 Accessories	23
5.CLEANING AND MAINTENANCE.....	25
5.1 Cleaning	25
5.2 Maintenance.....	27
6.TROUBLESHOOTING&TRANSPORT	28
6.1 Troubleshooting.....	28
6.2 Transport	28



1. SAFETY INSTRUCTIONS


- Carefully read all instructions before using your appliance and keep them in a convenient place for reference when necessary.
- This manual has been prepared for more than one model therefore your appliance may not have some of the features described within. For this reason, it is important to pay particular attention to any figures whilst reading the operating manual.


1.1 GENERAL SAFETY WARNINGS


- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children should not play with the appliance. Cleaning and user maintenance should not be made by children without supervision.

 **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Keep children less than 8 years of age away unless they are continually supervised.


  **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish such a fire with water, but switch off the appliance and cover the flame with a lid or a fire blanket.


 **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously

 **WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.

 **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

- For models which incorporate a hob lid, clean any spillages off the lid before use and allow the cooker to cool before closing the lid.
- Do not operate the appliance with an external timer or separate remote-control system.
- During use the appliance will get hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Handles may get hot after a short period during use.
- Do not use harsh abrasive cleaners or scourers to clean oven surfaces. They can scratch the surface which may result in shattering of the door glass or damage to the surfaces.
- Do not use steam cleaners for cleaning the appliance.


 **WARNING:** To avoid the possibility of electric shocks, make sure that the appliance is switched off before replacing the lamp.

 **CAUTION:** Accessible parts may be hot when cooking or grilling. Keep young children away from the appliance when it is in use.

- Your appliance is produced in accordance with all applicable local and international standards and regulations.
- Maintenance and repair work should only be carried out by authorised service technicians. Installation and repair work that is carried out by unauthorised technicians may be dangerous. Do not alter or

modify the specifications of the appliance in any way. Inappropriate hob guards can cause accidents.

- Before connecting your appliance, make sure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure or electricity voltage and frequency) and the specifications of the appliance are compatible. The specifications for this appliance are stated on the label.

 **CAUTION:** This appliance is designed only for cooking food and is intended for indoor domestic household use only. It should not be used for any other purpose or in any other application, such as for non-domestic use, in a commercial environment or for heating a room.

- Do not use the oven door handles to lift or move the appliance.
- All possible measures have been taken to ensure your safety. Since the glass may break, care should be taken while cleaning to avoid scratching. Avoid hitting or knocking the glass with accessories.
- Make sure that the supply cord is not trapped or damaged during installation. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to prevent a hazard.
- Do not let children climb on the oven door or sit on it while it is open.
- Please keep children and animals away from this appliance.

1.2 FOR STEAM COOKING

- The water must be poured into the water reservoir before oven operating.
- Do not add water to the water reservoir when the

oven is hot.

- When the oven door is opened, steam may escape from the inside. Be careful when opening the oven door, as this may create a risk of burning.
- As a result of steam cooking, moisture may remain in the oven. Since moisture may cause corrosion, make sure that the oven interior dries after cooking.
- Use drinking water in the oven for steam cooking. Do not use flammable alcohol or solids with solid particles instead of water.
- Use stainless dishes for steam cooking.
- At the end of each steam cooking, if there is some water left in the water tank, it should be cleaned and this remaining water should not be used in the next cooking.



1.3 INSTALLATION WARNINGS

- Do not operate the appliance before it is fully installed.
- The appliance must be installed by an authorised technician. The manufacturer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement and installation by unauthorised people.
- When the appliance is unpacked, make sure that it has not been damaged during transportation. In the case of a defect do not use the appliance and contact a qualified service agent immediately. The materials used for packaging (nylon, staplers, Styrofoam, etc.) may be harmful to children and they should be collected and removed immediately.
- Protect your appliance against atmospheric effects. Do not expose it to effects such as sun, rain, snow, dust or excessive humidity.
- Materials around the appliance (i.e. cabinets) must

be able to withstand a minimum temperature of 100°C.

- The appliance must not be installed behind a decorative door, in order to avoid overheating.

1.4 DURING USE


- When you first use your oven, you may notice a slight smell. This is perfectly normal and is caused by the insulation materials on the heater elements. We suggest that, before using your oven for the first time, you leave it empty and set it at maximum temperature for 45 minutes. Make sure that the environment in which the product is installed is well ventilated.
 - Take care when opening the oven door during or after cooking. The hot steam from the oven may cause burns.
 - Do not put flammable or combustible materials in or near the appliance when it is operating.
 - Always use oven gloves to remove and replace food in the oven.
 - Under no circumstances should the oven be lined with aluminium foil as overheating may occur.
 - Do not place dishes or baking trays directly onto the base of the oven whilst cooking. The base becomes very hot and damage may be caused to the product.
-   Do not leave the oven unattended while cooking with solid or liquid oils. They may catch fire under extreme heating conditions. Never pour water on to flames that are caused by oil, instead switch the oven off and cover the pan with its lid or a fire blanket.
- Always position pans over the centre of the cooking zone, and turn the handles to a safe position so they cannot be knocked or grabbed.

- If the product will not be used for a long period of time, turn the main control switch off.
- Make sure the appliance control knobs are always in the “0” (stop) position when the appliance is not in use.
- The trays incline when pulled out. Take care not to spill or drop hot food while removing it from the oven.
- Do not place anything on the oven door when it is open. This could unbalance the oven or damage the door.
- Do not hang towels, dishcloths or clothes from the appliance or its handles.


1.5 DURING CLEANING AND MAINTENANCE

- Make sure that your appliance is turned off at the mains before carrying out any cleaning or maintenance.
- Do not remove the control knobs to clean the control panel.
- To maintain the efficiency and safety of your appliance, we recommend you always use original spare parts and to call our authorised service agents in case of need.
- Do not try to scrape the lime residues that may form on the floor of the oven. Otherwise, the oven floor will be damaged.
- In order to dissolve any lime that may form on the floor of the oven, pour 200-250 ml of white vinegar with an acid ratio of not more than 6% onto the oven floor after every 2 or 3 uses and wait for 30 minutes. Then clean it with a damp wet cloth.

CE Declaration of conformity

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

This appliance has been designed to be used only for home cooking. Any other use (such as heating a room) is improper and dangerous.

 The operating instructions apply to several models. You may notice differences between these instructions and your model.

Disposal of your old machine



The symbol of the crossed-out wheeled bin shown on the product or its packaging means that the device must not be disposed of with other household waste but requires separate collection. You can dispose of the device free of charge at your local waste return and collection system. The addresses can be obtained from your responsible city council or local government. Alternatively, you can return small waste electrical and electronic equipment (WEEE) with an edge length of up to 25 cm free of charge to any retailer with a sales area relating to electrical and electronic equipment (EEE) of at least 400 m² or to a food retailer that offers EEE at least several times a year with a total sales area of 800 m². Larger WEEE can be returned to a respective retailer free of charge when buying a new product of the same type. Regarding the modalities of the collection of WEEE in case of shipment of the newly bought product, please contact your retailer. If possible, please remove all batteries and accumulators as well as all removable lamps before disposing of the device.

Please note that you are responsible for deleting all personal data on the device to be disposed of.

2. INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE

WARNING : This appliance must be installed by an authorised service person or qualified technician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

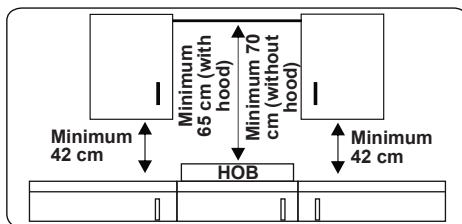
- Incorrect installation may cause harm and damage, for which the manufacturer accepts no responsibility and the warranty will not be valid.
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (electricity voltage and frequency) and the adjustments of the appliance are compatible. The adjustment conditions for this appliance are stated on the label.
- The laws, ordinances, directives and standards in force in the country of use are to be followed (safety regulations, proper recycling in accordance with the regulations, etc.).
- If the product contains removable shelf guides (wire racks) and the user manual includes recipes like yoghurt, the wire racks shall be removed and the oven operated in the defined cooking mode. Removal of the Wire Shelf information is included in the CLEANING AND MAINTENANCE section.

2.1 INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

General instructions

- After removing the packaging material from the appliance and its accessories, ensure that the appliance is not damaged. If you suspect any damage, do not use it and contact an authorised service person or qualified technician immediately.
- Make sure that there are no flammable or combustible materials in the close vicinity, such as curtains, oil, cloth etc. which may catch fire.
- The worktop and furniture surrounding the appliance must be made of materials resistant to temperatures above 100°C.
- If a cooker hood or cupboard is to be installed above the appliance, the safety distance between cooktop and any cupboard/cooker hood should be as

shown below.



- The appliance should not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer.
- The oven should have a cooling fan.
- Make sure that the induction hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked.

2.2 INSTALLATION OF THE APPLIANCES

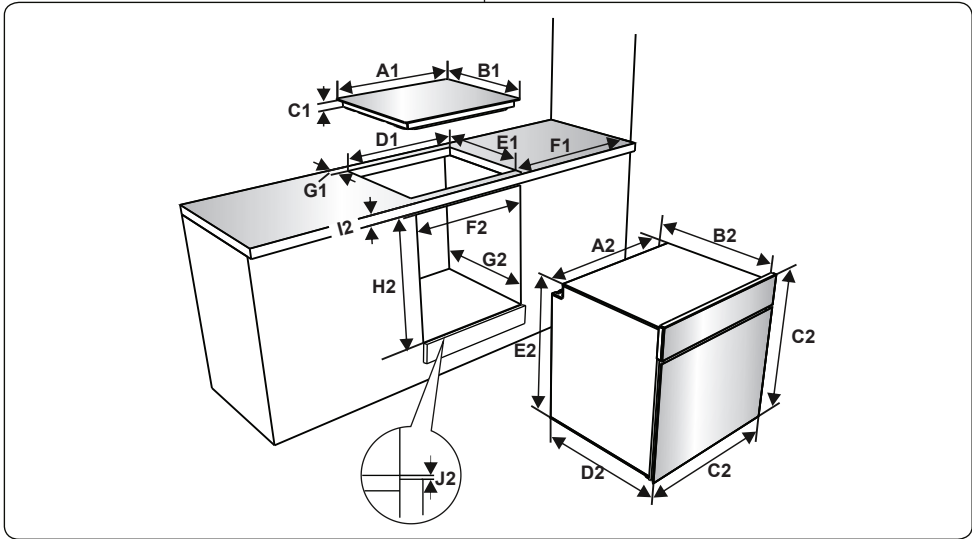
The appliances are supplied with installation kits and can be installed in a worktop with the appropriate dimensions. The dimensions for hob and oven installation are given below.

Installation dimensions for hob

A1 (mm)	590	E1 (mm)	490
B1 (mm)	520	min. F1 (mm)	50
C1 (mm)	54	min. G1 (mm)	50
D1 (mm)	560		

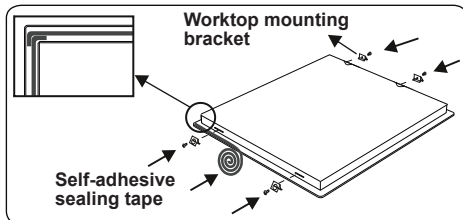
Installation dimensions for oven

A2 (mm)	557	E2 (mm)	574
B2 (mm)	550	min. F2 (mm)	560-580
C2 (mm)	595	min. G2 /J2 (mm)	555/5
D2 (mm)	575	H2 (mm)	600
I2(mm)	38		



Installation of the hob

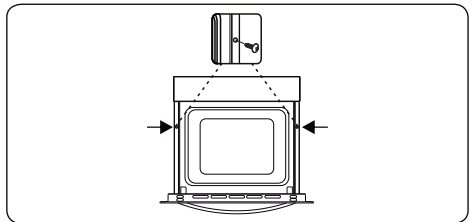
- Apply the supplied one-sided self-adhesive sealing tape all the way around the lower edge of the cooktop. Do not stretch it.



- Screw the 4 worktop mounting brackets on to the side walls of the appliance.
- Insert the appliance into the aperture.

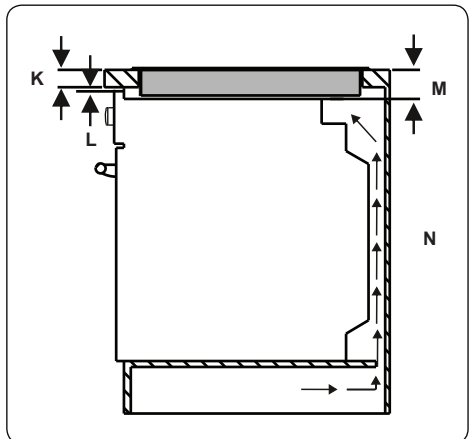
Installation of the oven

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



If the oven is installed under a hob:

- The thickness of the worktop, the distances between the hob and the oven must be as shown in the figures for air circulation.



min. K (mm)	38	min. M (mm)	64
min. L (mm)	5	min. N (mm)	20

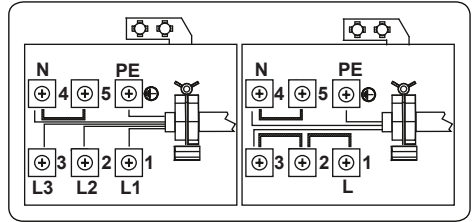
2.3 ELECTRICAL CONNECTION AND SAFETY

WARNING: The electrical connection of this appliance should be carried out by an authorised service person or qualified electrician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

WARNING: THE APPLIANCE MUST BE EARTHED.

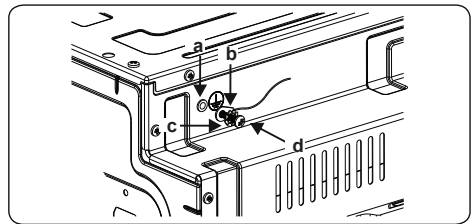
- Before connecting the appliance to the power supply, the voltage rating of the appliance (stamped on the appliance identification plate) must be checked for correspondence to the available mains supply voltage, and the mains electric wiring should be capable of handling the appliance's power rating (also indicated on the identification plate).
- During installation, please ensure that isolated cables are used. An incorrect connection could damage your appliance. If the mains cable is damaged and needs to be replaced this should be done by a qualified person.
- Do not use adaptors, multiple sockets and/or extension leads.
- The supply cord should be kept away from hot parts of the appliance and must not be bent or compressed. Otherwise the cord may be damaged, causing a short circuit.
- If the appliance is not connected to the mains with a plug, a all-pole disconnector (with at least 3 mm contact spacing) must be used in order to meet the safety regulations.
- The appliance is designed for a power supply of 220-240V ~ and 380-415V 3N~. If your supply is different, contact the authorised service person or a qualified electrician.
- The power cable (H05VV-F) must be long enough to be connected to the appliance, even if the appliance stands on the front of its cabinet.
- Ensure all connections are adequately tightened.
- Fix the supply cable in the cable clamp and then close the cover.

- The terminal box connection is placed on the terminal box.



- Installation of the yellow-green grounding cable should be done as shown in the picture using the screw and washer located in the document bag. This procedure should be applied when the oven is installed.

a	Nut	c	Washer
b	Grounding cable	d	Screw

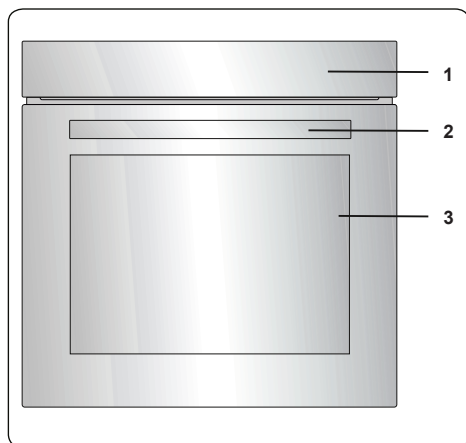


3. PRODUCT FEATURES

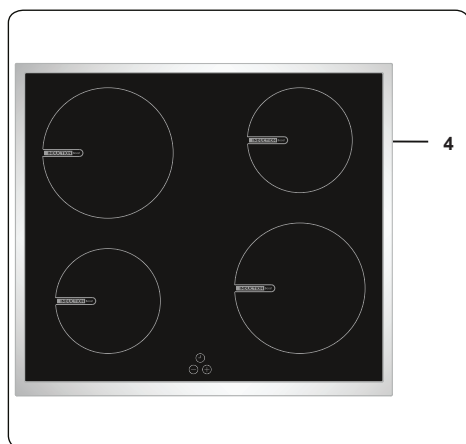


Important: Specifications for the product vary and the appearance of your appliance may differ from that shown in the figures below.

List of Components

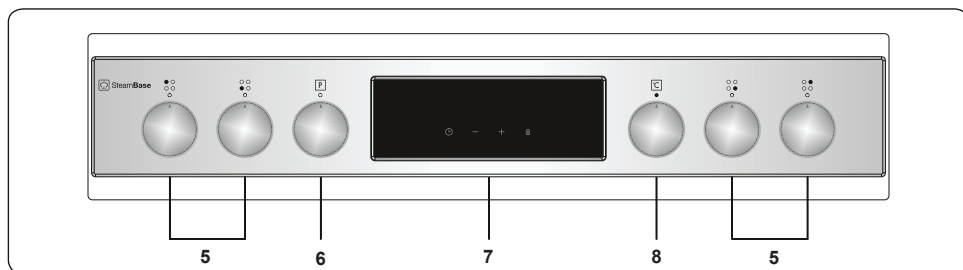


1. Control Panel
2. Oven Door Handle
3. Oven Door



4. Electric Heater

Control Panel



- 5. Hob Control Knob
- 6. Oven Function Control Knob
- 7. Timer
- 8. Oven Thermostat Knob

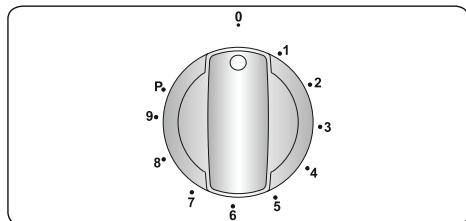
4. USE OF PRODUCT

4.1 HOB CONTROLS

Induction Zone

The induction zone is controlled by a knob with 9 positions.

The induction zone is operated by turning the control knob to the required setting. Near each control knob is a symbol which indicates the zone that is controlled by the knob.



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

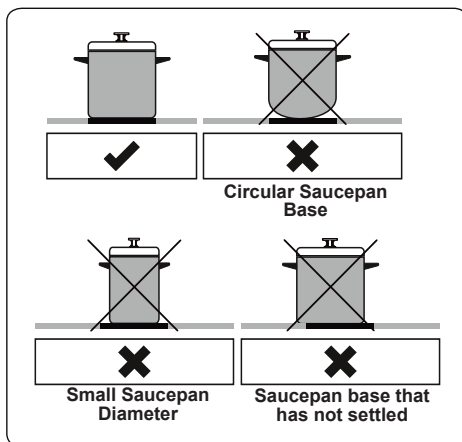
Settings	Use for
0	Element off
1-3	Delicate warming
4-5	Gentle simmering, slow warming
6-7	Reheating and rapid simmering
8	Boiling, saute and searing
9	Maximum heat
P	Boost function

Cookware

- Use thick, flat, smooth bottomed good quality cookware made of steel, enamelled steel, cast iron or stainless steel. The quality and composition of the cookware has a direct effect on cooking performance.
- Do not use concave or convex bottomed cookware. Cookware made from aluminium and stainless steel with non-ferromagnetic bottom, glass, copper, brass, ceramic, porcelain are unsuitable for induction heating.
- To check if the cookware is suitable for induction cooking you can hold a magnet to the base of the cookware. If the magnet sticks, the cookware is generally suitable or you can put little water in the cookware on a cooking zone set at maximum level. The water

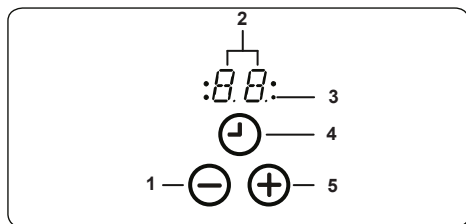
must heating at a few seconds.

- When using certain pans, you may hear various noises coming from them, this is due to the design of the pans and does not affect the performance or safety of the hob.
- To achieve the best cooking performance, the pan should be placed in the center of the cooking zone.
- ⌚ symbol flashes when the power level is selected in cooking zone display if unsuitable pan or no pan is placed on the cooking zone. The cooking zone will switch off automatically after 2 minutes.
- If a suitable pan is placed on the cooking zone ⌚ symbol will disappear and cooking continues at the selected power level.
- To obtain best energy transferring the diameter of the cookware base should match that of the cooking zone.
- The minimum cookware diameter should be D120 mm for 160 mm cooking zones, D140 mm for 210 mm cooking zones and D160 mm for 290 mm cooking zones.



The appliance is operated by pressing knobs and the functions are confirmed by displays and audible sounds.

Touch Control Unit



- 1- Decrease timer
- 2- Timer display
- 3- Timer zone indicator
- 4- Timer selection
- 5- Increase timer

Use the induction cooking zones with suitable cookware.

After mains voltage is applied, the hob is in the stand-by mode and is ready for operation.

The hob is controlled by the use of knobs for setting the cooking level and touch sensors for setting the timer. Each button pressed is followed by a buzzer sound.

Switching the Cooking Zones On

Use the corresponding knob to set the cooking level from 0 to 9. The element is now ready to use. For fast boil times, keep the knob at the “P” position for 2 seconds to activate the Boost function and then adjust to the desired level.

Switching the Cooking Zones Off

Adjust the knob to “0”.

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

Residual Heat Indicator

The residual heat indicator indicates that the glass ceramic area has a temperature that is dangerous to touch.

After switching off the cooking zone, the respective display will show “H” until the corresponding cooking zone temperature is at a safe level.

Safety Switch-Off Function

A cooking zone will automatically switch off if the heat setting has not been modified for a specified duration of time. A change in the heat setting of the cooking zone will reset the time duration to the initial value. This initial value depends on the selected temperature level, as shown below.

Heat setting	Safety switch off after
1-2	6 Hours
3-4	5 Hours
5	4 Hours
6-9	1.5 Hours

Timer Function

Cooking Zone Timer (1 - 99 min.)

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

Select a cooking zone, then select the temperature setting and, finally, activate the timer setting button (⊖), the timer can be programmed to switch off a cooking zone. Four LEDs are arranged around the timer that indicate which cooking zone the timer has been set for.

10 seconds after the last operation, the timer display will change to the timer that will run out next (in cases where a timer is set for more than one cooking zone).

When the timer has run down, a signal will sound, the timer display will show “00” and the assigned cooking zone timer LED will blink. The programmed cooking zone will switch off and “H” will be displayed if the cooking zone is hot.

The sound signal and the blinking of the timer LED will stop automatically after 2 minutes and/or by pressing any button.

Buzzer

While the hob is in operation, the following activities will be signalled by the buzzer.

- Normal button activation will be accompanied with a short sound signal.
- Continuous button operation over a longer period of time (10 seconds) will be accompanied with a longer, intermittent sound signal.

Boost Function

To use this function, select a cooking zone and set the desired cooking level, then press the “P” (Boost) button.







The Boost function can only be activated if it is applicable with the cooking zone selected. If the Boost Function is active, a “P” is shown on the corresponding display.

Activating the booster can exceed the maximum power, in which case the integrated power management will be

activated.

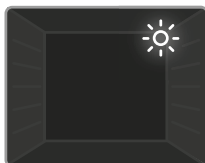
The necessary power reduction is shown by the corresponding cooking zone display blinking. Blinking will be active for 3 seconds to allow for further adaptations of the settings before power reduction.

C1-C8	Microprocessor alert. After this warning, cut off energy from the product and then re-energize the product. If the same error is displayed again, call an authorised service agent.
--------------	---

Error Codes	
If there is an error, an error code will be shown on the heater displays.	
E0	Ampere limit feature must be selected at the moment the product is energized. Otherwise E0 error is seen. At the same time, this feature should be selected on the display and mainboard. If there is an error in the software of any card, the product will show an error. The customer cannot interfere in this error. Authorized service should be called.
E1	Cooling Fan is disabled. Call an authorised service agent.
E2	This error is seen when the heater gets too hot. In case of this error, the heater must be cooled. It should be operated after cooling, again.
E3	Supply voltage is other than the rated values. Switch the hob off by pressing  , wait until "H" disappears for all zones, switch the hob on by pressing  and continue to use. If the same error is displayed again, call an authorised service agent.
E4	Supply frequency is different from the rated values. Switch the hob off by pressing  , wait until "H" disappears from all zones, switch the hob on by pressing  and continue to use. If the same error is displayed again, switch the plug for the appliance off and on. Switch the hob on by pressing  and continue to use. If the same error is displayed again, call an authorised service agent.
E5	Internal temperature of the hob is too high, switch the hob off by pressing  and let the heaters cool down.
E6	Communication error between the touch control and heater. Call an authorised service agent.
E7	Coil temperature sensor is disabled. Call an authorized service agent.
E8	Cooler temperature sensor is disabled. Call an authorized service agent.
EA	Large Coil Saturation Error. Switch the hob off by pressing on/off button, switch the hob on by pressing on/off button and continue to use. If the same error is displayed again, call an authorised service agent.
EC	Supply Voltage Error. Switch the hob off by pressing on/off button, switch the hob on by pressing on/off button and continue to use. If the same error is displayed again, call an authorised service agent.

4.2 OVEN FUNCTIONS

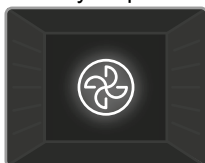
* The functions of your oven may be different due to the model of your product.



Oven Lamp: Only the oven light will switch on. It will remain on for the duration of the cooking function.

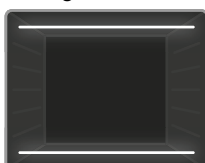


Defrost Function: The oven's warning lights will switch on and the fan will start to operate. To use the defrost function, place your frozen food in the oven on a shelf in the third slot from the bottom. It is recommended that you place an oven tray under the defrosting food to catch the water accumulated due to melting ice. This function will not cook or bake your food, it will only help to defrost it.



Turbo Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the ring heating element and fan will start operating. The turbo function evenly disperses the heat in the oven so all food on all racks will cook evenly. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.

You can use the steam cooking feature in this function. For details, read the text "Using the steam function".



Static Cooking Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the lower and upper heating elements will start operating. The static cooking function emits heat, ensuring even cooking of food. This is ideal for making pastries, cakes, baked pasta, lasagne and pizza. Preheating the oven for 10 minutes is recommended and it is best

to use only one shelf at a time in this function.



Fan Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the upper and lower heating elements and fan will start operating.

This function is good for baking pastry. Cooking is carried out by the lower and upper heating elements within the oven and by the fan, which provides air circulation, giving a slightly grilled effect to the food. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.

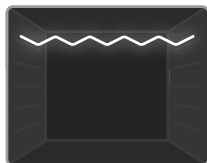
You can use the steam cooking feature in this function. For details, read the text "Using the steam function".



Pizza Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the ring, lower heating elements and fan will start operating. This function

is ideal for baking food, such as pizza, evenly in a short time. While the fan evenly disperses the heat of the oven, the lower heating element ensures baking of the food.

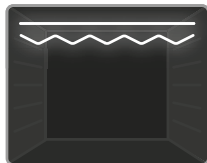
You can use the steam cooking feature in this function. For details, read the text "Using the steam function".



Grilling Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the grill heating element will start operating. This function is used for

grilling and toasting foods on the upper shelves of the oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop food sticking and place food in the centre of the grid. Always place a tray beneath the food to catch any drips of oil or fat. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.

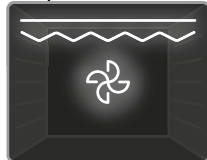
Warning: When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.



Faster Grilling Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the grill and upper heating

elements will start operating. This function is used for faster grilling and for grilling food with a larger surface area, such as meat. Use the upper shelves of the oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop food sticking and place food in the centre of the grid. Always place a tray beneath the food to catch any drips of oil or fat. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.

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



Double Grill and Fan Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the grill, upper heating

elements and fan will start operating. This function is used for faster grilling of thicker food and for grilling of food with a larger surface area. Both the upper heating elements and grill will be energised along with the fan to ensure even cooking. Use the upper shelves of the oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop food sticking and place food in the centre of the grid. Always place a tray beneath the food to catch any drips of oil or fat. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.




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



VapClean:

Set your oven function to the function that includes the vap clean symbol (Bottom, Bottom+Fan, Turbo or Top+Bottom Function. It may differentiate among models.) at 90 °C to operate Vap Clean function. Pour 200-250ml of water into the tray. In some models there is a cavity which is stated on the oven base. In this models pour 200-250ml of water into this cavity. Start the oven and Vapclean will take approximately 30-60 minutes to prepare your oven for easy cleaning.

4.3 COOKING TABLE

Function	Dishes			 min.
Static	Puff Pastry	2 - 3 - 4	170-190	35-45
	Cake	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Cookie	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Stew	2	175-200	40-50
	Chicken	2 - 3 - 4	200	45-60
Fan	Puff Pastry	2 - 3 - 4	170-190	25-35
	Cake	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Cookie	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Stew	2	175-200	40-50
	Chicken	2 - 3 - 4	200	45-60
Turbo	Puff Pastry	2 - 3 - 4	170-190	35-45
	Cake	2 - 3 - 4	150-170	30-40
	Cookie	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Stew	2	175-200	40-50
Grilling	Grilled meatballs	7	200	10-15
	Chicken	*	190	50-60
	Chop	6 - 7	200	15-25
	Beefsteak	6 - 7	200	15-25

*If available cook with roast chicken skewer.

4.4 FOR STEAM FUNCTION

Foods	Function	Temp. (°C)	Shelf Number	Water Amount (ml)	Time to add water (min)	Cooking Time (Approximately) (min)	Amount (Approximately) (g)
Bread	Fan Function + Steam	180-200	2-3	200	Before starting the oven.	30-50	820
Baked pasta		200	3	200		30-40	1500
Pastry		180	3	200		30-40	500
Potato		200	3	200		45-60	500
Chicken		200-220	3	200		60-70	2000
Steak		180	3	200		100-110	1000



Important: The temperatures and times in the cooking table above have been tested in our laboratories and these values are; It may vary depending on the quality, quantity, temperature of the material to be cooked and the mains voltage used.



Important: Do not add water to the water tank when the oven is hot.



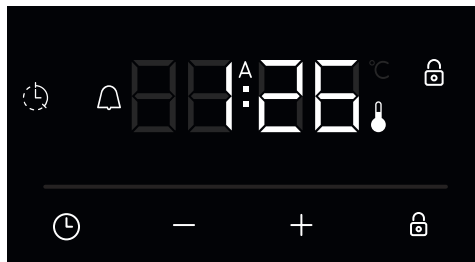
Important: Steam cooking is performed only in the functions specified in the manual.



Important: The capacity of the water tank located at the base of the oven is 300 ml maximum. Do not add more than 300ml.

- The water poured into the bottom of the oven creates hot steam during cooking, allowing you to get better cooking results from your food.
- While steaming reduces moisture loss in meat type foods, it makes the inside of the food more juicy and crispier on the outside, and in the pastry it makes the outside of the food more fluffy, crispy and voluminous.

4.5 USE OF THE DIGITAL TOUCH TIMER



Function Description	
A	Auto Cooking
	Thermostat Symbol
	Cooking Time
	Key Lock
	Minute Minder
	Mode Function
-	Decrease Timer
+	Increase Timer
23:59	Timer Display

Time adjustment

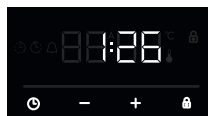
The time must be set before you start using the oven. Following the power connection, the symbol "A" and "0:00" will flash on the display.



1. Press the "+" and "-" keys simultaneously. The dot in the middle of the screen will start to flash.



2. Adjust the time while the dot is flashing using the "+" and "-" keys.



3. After a few seconds, the dot will stop flashing and will remain illuminated.

Key Lock

To activate the key lock, press the "🔒" key for 2 seconds. "🔒" symbol will appear and remain illuminated. To unlock the timer buttons, press and hold the "🔒" key for 2 seconds. The desired operation can then be carried out.

Audible warning time adjustment

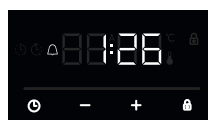
The audible warning time can be set to any time between "0:00" and "23:59" hours. The audible warning time is for warning purposes only. The oven will not be activated with this function.



1. Press "🔔". The symbol 🔔 will begin to flash and "0:00" will be displayed.



2. Select the desired time period using the "+" and "-" keys while 🔔 is flashing.



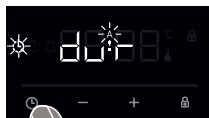
3. The symbol 🔔 will remain illuminated, the time will be saved and the warning will be set.

When the timer reaches zero, an audible warning will sound and the symbol 🔔 will flash on the display. Press any key to stop the audible warning and the 🔔 symbol will disappear.

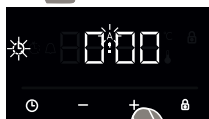
Semi-automatic time adjustment (cooking period)

This function helps you to cook for a fixed period of time. A time range between 0 and 10 hours can be set. Prepare the food for cooking and put it in the oven.

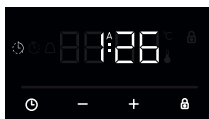
1. Select the desired cooking function and the temperature using the control knobs.



2. Press “⌚” until you see “dur” and ⌚ symbol on the display screen. The time and the symbols “A” and ⌚ will flash.



3. Select the desired cooking time period using the “+” and “-” keys.



4. The current time will reappear on the screen, and the symbols “A” and ⌚ will remain illuminated.

When the timer reaches zero, the oven will switch off and an audible warning will sound. The symbols “A” and ⌚ will flash. Turn both control knobs to the “0” position and press any key on the timer to stop the warning sound. The symbol will disappear and press “⌚” button the timer will switch back to manual function.

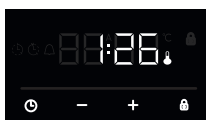
Sound Adjustment

To adjust the volume of the audible warning sound, while the current time of day is displayed, press and hold the “-” button for 3 seconds until an audible signal sounds. “ton1” will appear on the display screen. After this, each time the “-” button is pressed, a different signal will sound. There are four different types of signal sounds. If “OFF” is selected, all sounds will be turned off except alarm and error sounds. Select the desired sound and do not press any other buttons. After a short time, the selected sound will be saved.

Brightness adjustment

To adjust the display screen brightness, press and hold the “+” button for 3 seconds. “br1” will appear on the display screen. After this, each time the “+” button is pressed, a different brightness will appear.

The Thermostat symbol

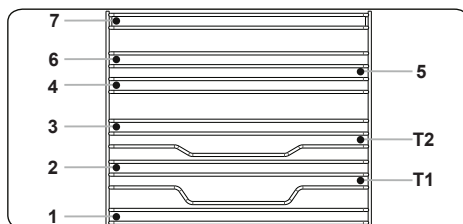


The thermostat symbol (⌚) automatically activates during oven thermostat is running.

4.6 ACCESSORIES

The EasyFix Wire Rack

Clean the accessories thoroughly with warm water, detergent and a soft clean cloth on first use.



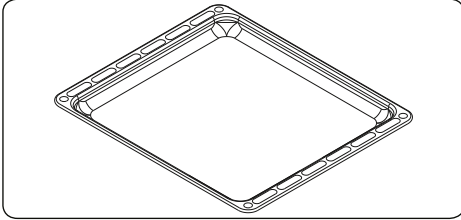
- Insert the accessory to the correct position inside the oven.
- Allow at least a 1 cm space between the fan cover and accessories.
- Take care removing cookware and/or accessories out of the oven. Hot meals or accessories can cause burns.
- The accessories may deform with heat. Once they have cooled down, they will recover their original appearance and performance.
- Trays and wire grids can be positioned on any level from of 1 to 7.
- Telescopic rail can be positioned on levels T1, T2, 3, 4, 5, 6, 7.
- Level 3 is recommended for single level cooking.
- Level T2 is recommended for single level cooking with the telescopic rails.
- Level 2 and Level 4 are recommended for double level cooking.
- The turnspit wire grid must be positioned on Level 3.
- Level T2 is used for turnspit wire grid positioning with the telescopic rails.

**** Accessories may vary depending on the model purchased.

The Shallow Tray

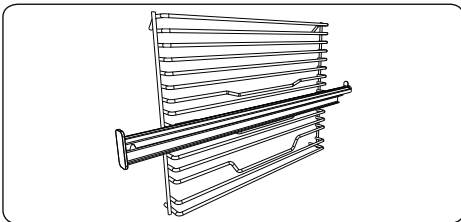
The shallow tray is best used for baking pastries.

Put the tray into any rack and push it to the end to make sure it is correctly placed.



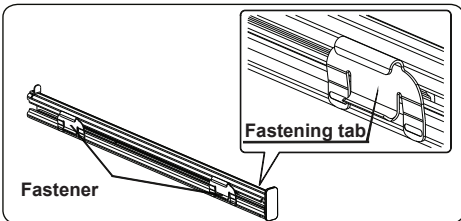
The Wire Rack with Easyfix Half Telescopic Rail

The half telescopic rail extends half-way out, to allow easy access to your food.

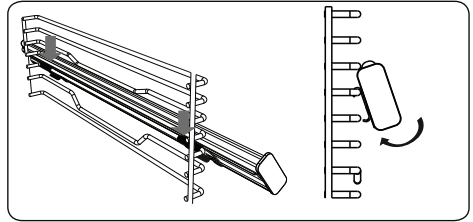


Telescopic rails

Clean the accessories thoroughly with warm water, detergent and a soft clean cloth on first use.



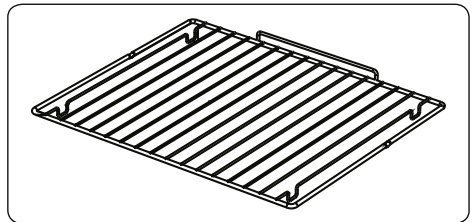
- On each telescopic rail there are fasteners that allow you to remove them for cleaning and repositioning.
- Remove the side runner. See section "Removal of the wire shelf".



- Hang the telescopic rail top fasteners on the side rack level reference wire and simultaneously press the bottom fasteners until you clearly hear the fasteners clip into the side rack level fixing wire.
- In order to remove, hold the front surface of the rail and repeat the previous instructions in reverse.

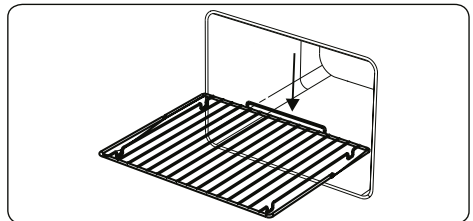
The Wire Grid

The wire grid is best used for grilling or for processing food in oven-friendly containers.



⚠ WARNING

Place the grid to any corresponding rack in the oven cavity correctly and push it to the end.




5. CLEANING AND MAINTENANCE

5.1 CLEANING


WARNING: Switch off the appliance and allow it to cool before cleaning is to be carried out.

General Instructions

- Check whether the cleaning materials are appropriate and recommended by the manufacturer before use on your appliance.
- Use cream cleaners or liquid cleaners which do not contain particles. Do not use caustic (corrosive) creams, abrasive cleaning powders, rough wire wool or hard tools as they may damage the cooker surfaces.

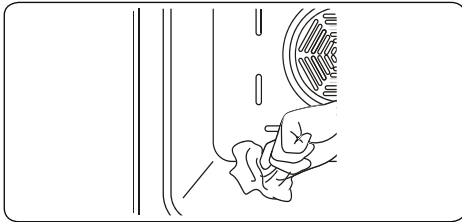
 Do not use cleaners that contain particles as they may scratch the glass, enamelled and/or painted parts of your appliance.

- Should any liquids overflow, clean them immediately to avoid parts becoming damaged.

 Do not use steam cleaners for cleaning any part of the appliance.

Cleaning the Inside of the Oven

- The inside of enamelled ovens are best cleaned while the oven is warm.
- Wipe the oven with a soft cloth soaked in soapy water after each use. Then, wipe the oven over again with a wet cloth and dry it.
- You may need to use a liquid cleaning material occasionally to completely clean the oven.




Cleaning the Glass Parts


- Clean the glass parts of your appliance on a regular basis.
- Use a glass cleaner to clean the inside

and outside of the glass parts. Then, rinse and dry them thoroughly with a dry cloth.

Cleaning the Stainless Steel Parts (if available)

- Clean the stainless steel parts of your appliance on a regular basis.
- Wipe the stainless steel parts with a soft cloth soaked in only water. Then, dry them thoroughly with a dry cloth.

 Do not clean the stainless steel parts while they are still hot from cooking.

 Do not leave vinegar, coffee, milk, salt, water, lemon or tomato juice on the stainless steel for a long time.

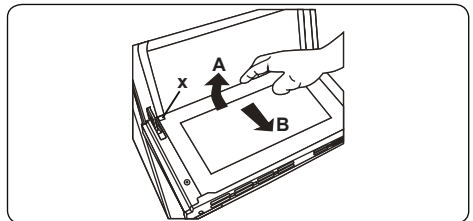
Cleaning Painted Surfaces (if available)

- Spots of tomato, tomato paste, ketchup, lemon, oil derivatives, milk, sugary foods, sugary drinks and coffee should be cleaned with a cloth dipped in warm water immediately. If these stains are not cleaned and allowed to dry on the surfaces they are on, they should NOT be rubbed with hard objects (pointed objects, steel and plastic scouring wires, surface-damaging dish sponge) or cleaning agents containing high levels of alcohol, stain removers, degreasers, surface abrasive chemicals. Otherwise, corrosion may occur on the powder painted surfaces, and stains may occur. The manufacturer will not be held responsible for any damage caused by the use of inappropriate cleaning products or methods.

Removal of the Inner Glass

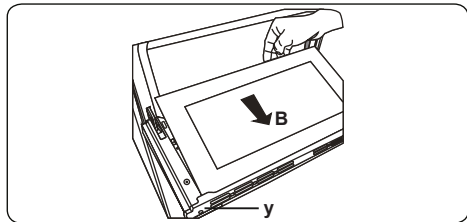
You must remove the oven door glass before cleaning, as shown below.

1. Push the glass in the direction of **B** and release from the location bracket (**x**). Pull the glass out in the direction of **A**.

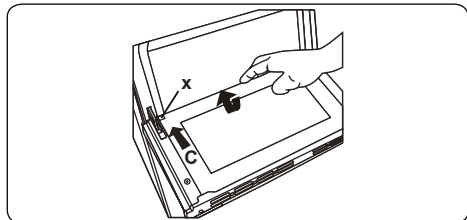



To replace the inner glass:

2. Push the glass towards and under the location bracket (**y**), in the direction of **B**.



3. Place the glass under the location bracket (x) in the direction of C.

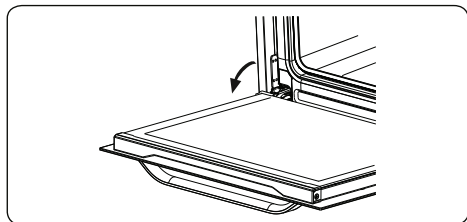


 If the oven door is a triple glass oven door, the third glass layer can be removed the same way as the second glass layer.

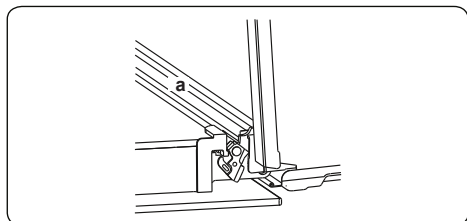
Removal of the Oven Door

Before cleaning the oven door glass, you must remove the oven door, as shown below.

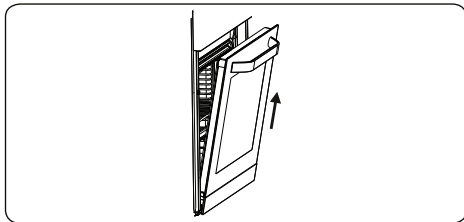
1. Open the oven door.



2. Open the locking catch (a) (with the aid of a screwdriver) up to the end position.

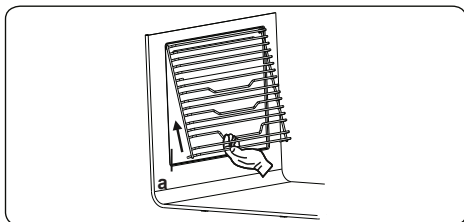


3. Close the door until it is almost in the fully closed position, and remove the door by pulling it towards you.



Removal of the Wire Shelf

To remove the wire rack, pull the wire rack as shown in the figure. After releasing it from the clips (a), lift it up.



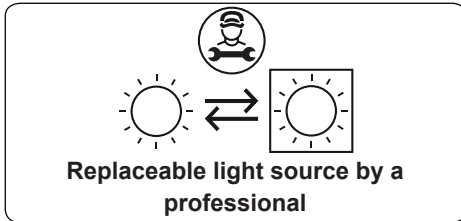
5.2 MAINTENANCE

⚠ WARNING: The maintenance of this appliance should be carried out by an authorised service person or qualified technician only.

Changing the Oven Lamp

⚠ WARNING: Switch off the appliance and allow it to cool before cleaning your appliance.

- Remove the glass lens, then remove the bulb.
- Insert the new bulb (resistant to 300 °C) to replace the bulb that you removed (230 V, 15-25 Watt, Type E14).
- Replace the glass lens, and your oven is ready for use.
- The product contains a light source of energy efficiency class G.
- Light source can not be replaced by end user. After sales service is needed.
- The included light source is not intended for use in other applications.



🚫 The lamp is designed specifically for use in household cooking appliances. It is not suitable for household room illumination.

- Do not try to scrape the lime residues that may form on the floor of the oven. Otherwise, the oven floor will be damaged.
- In order to dissolve any lime that may form on the floor of the oven, pour 200-250 ml of white vinegar with an acid ratio of not more than 6% onto the oven floor after every 2 or 3 uses and wait for 30 minutes. Then clean it with a damp wet cloth.

6. TROUBLESHOOTING&TRANSPORT

6.1 TROUBLESHOOTING



If you still have a problem with your appliance after checking these basic troubleshooting steps, please contact an authorised service person or qualified technician.

Problem	Possible Cause	Solution
Oven does not switch on.	Power is switched off.	Check whether there is power supplied. Also check that other kitchen appliances are working.
No heat or oven does not warm up.	Oven temperature control is incorrectly set. Oven door has been left open.	Check that the oven temperature control knob is set correctly.
Oven light (if available) does not operate.	Lamp has failed. Electrical supply is disconnected or switched off.	Replace lamp according to the instructions. Make sure the electrical supply is switched on at the wall socket outlet.
Cooking is uneven within the oven.	Oven shelves are incorrectly positioned.	Check that the recommended temperatures and shelf positions are being used. Do not frequently open the door unless you are cooking things that need to be turned. If you open the door often, the interior temperature will be lower and this may affect the results of your cooking.
The timer buttons cannot be pressed properly.	There is foreign matter caught between the timer buttons. Touch model: there is moisture on the control panel. The key lock function is set.	Remove the foreign matter and try again. Remove the moisture and try again. Check whether the key lock function is set.
The oven fan (if available) is noisy.	Oven shelves are vibrating.	Check that the oven is level. Check that the shelves and any bake ware are not vibrating or in contact with the oven back panel.

6.2 TRANSPORT

If you need to transport the product, use the original product packaging and carry it using its original case. Follow the transport signs on the packaging. Tape all independent parts to the product to prevent damaging the product during transport.

If you do not have the original packaging, prepare a carriage box so that the appliance, especially the external surfaces of the product, is protected against external threats.

Wij danken u dat u voor dit product hebt gekozen.

Deze gebruikershandleiding bevat belangrijke informatie over veiligheid en instructies die zijn bedoeld u te helpen in de bediening en het onderhoud van uw apparaat. Neem de tijd om deze gebruikershandleiding door te lezen voordat u uw apparaat in gebruik neemt en bewaar hem als naslagwerk voor de toekomst.

Symbool	Type	Betekenis
	WAARSCHUWING	Risico op ernstig of dodelijk letsel
	RISICO OP ELEKTRISCHE SCHOK	Risico van gevaarlijke spanning
	BRAND	Waarschuwing; Gevaar voor brand / ontvlambare materialen
	LET OP	Risico op letsel of beschadiging aan eigendom
	BELANGRIJK / OPMERKING	Correcte bediening van het systeem

INHOUD


1.VEILIGHEIDSINSTRUCTIES	3
1.1. Algemene veiligheidswaarschuwingen	3
1.2. Voor stoomkoken	6
1.3. Waarschuwingen bij de installatie	6
1.4. Tijdens het gebruik	7
1.5. Tijdens reiniging en onderhoud	9
2.INSTALLATIE EN VOORBEREIDING VOOR GEBRUIK	11
2.1. Instructies voor de installateur	11
2.2. Installatie van de apparaten	11
2.3. Elektrische aansluitingen en veiligheid	13
3.PRODUCTKENMERKEN	14
4.GEBRUIK VAN HET PRODUCT	16
4.1. Bedieningsknoppen kookplaat	16
4.2. Ovenfuncties	18
4.3. Bereidingstabel	20
4.4. Voor stoomfunctie	21
4.5. Gebruik van de digitale timer met touch-bediening	22
4.6. Accessoires	23
5.REINIGING EN ONDERHOUD	25
5.1. Reiniging	25
5.2. Onderhoud	27
6.PROBLEEMOPLOSSING EN TRANSPORT	28
6.1. Probleemoplossing	28
6.2. Transport	28

1. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- Lees deze instructies zorgvuldig en volledig voor u uw apparaat in gebruik neemt en bewaar deze op een handige locatie voor eventuele raadpleging in de toekomst.
- Deze handleiding is geschreven voor meer dan één model en het is daarom mogelijk dat een aantal functies, die in deze handleiding worden besproken, niet aanwezig zijn op uw apparaat. Let daarom tijdens het lezen van deze handleiding in het bijzonder op de afbeeldingen.

1.1. ALGEMENE VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN



- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en ouder en personen met een verminderde fysieke, gevoelsmatige en mentale vaardigheden of een gebrek aan ervaring en kennis als ze onder toezicht staan of instructies krijgen met betrekking tot het veilige gebruik van het apparaat en de betrokken risico's. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Kinderen mogen zonder toezicht het apparaat niet schoonmaken of onderhoudswerkzaamheden uitvoeren.

 **WAARSCHUWING:** Het apparaat en zijn toegankelijke onderdelen worden tijdens gebruik heet. Zorg ervoor geen verwarmingselementen aan te raken. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden, tenzij ze onder voortdurend toezicht staan.

  **WAARSCHUWING:** Onbeheerd koken met vet of olie op een kookplaat kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken. Probeer een brand NOOIT met water te blussen, maar schakel het apparaat uit en dek de vlam af met bijv. een deksel of een branddeken.

 **LET OP:** Op het bereidingsproces moet worden toegezien. Op een kort bereidingsproces moet voortdurend worden toegezien.

  **WAARSCHUWING:** Brandgevaar: bewaar geen voorwerpen op de kookoppervlakken.


  **WAARSCHUWING:** Als het oppervlak gebarsten is, moet u het apparaat uitschakelen om het risico op elektrische schokken te voorkomen.

- Voor modellen met geïntegreerde deksel geldt dat bij morsen de deksel schoongemaakt dient te worden voor gebruik en dat u de kookplaat af moet laten koelen voordat u de deksel sluit.
- Gebruik het apparaat niet met een externe timer of afzonderlijk afstandsbedieningsysteem.
- Het apparaat wordt tijdens gebruik heet. Zorg ervoor geen verwarmingselementen in de oven aan te raken.
- Tijdens het gebruik kunnen de handgrepen na een korte tijdsduur heet worden.
- Gebruik geen harde schurende schoonmaakmiddelen of scherpe metalen schrapers om de oppervlakken in de oven schoon te maken. Deze kunnen het oppervlak krassen en dit kan leiden tot het barsten van het deurglas of schade aan de oppervlakken.
- Gebruik geen stoomreinigers om het apparaat schoon te maken.

  **WAARSCHUWING:** Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voor u de lamp vervangt om het risico op elektrische schokken te vermijden.

 **LET OP:** Toegankelijke delen kunnen tijdens het koken of grillen heet zijn. Houd kleine kinderen uit de buurt van het in gebruik zijnde apparaat.

- Uw apparaat werd geproduceerd conform de toepasselijke lokale en internationale normen en voorschriften.
- Onderhoud en reparaties mogen alleen door erkend onderhoudspersoneel worden uitgevoerd. Installatie- en onderhoudswerk dat door niet-erkende installateurs wordt uitgevoerd kan u in gevaar brengen. De specificaties van het apparaat mogen niet worden gewijzigd of aangepast. Ongeschikte kookplaatbeschermers kunnen ongelukken veroorzaken.
- Voor de aansluiting van uw apparaat moet u ervoor zorgen dat de lokale distributievoorwaarden (soort gas en gasdruk of elektrische spanning en frequentie) en de vereisten van het apparaat compatibel zijn. De specificaties voor dit apparaat staan vermeld op het label.

 **LET OP:** Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor de bereiding van etenswaren en voor huishoudelijk gebruik. Het mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden of in een andere toepassing, zoals voor niet-huishoudelijk gebruik, in een commerciële omgeving of om een ruimte te verwarmen.

- Probeer het apparaat niet aan het handvat op te tillen of te verplaatsen.
- Alle mogelijke maatregelen werden genomen om uw veiligheid te garanderen. Aangezien het glas kan breken, moet u voorzichtig zijn tijdens het schoonmaken teneinde krassen te vermijden. Zorg dat u niet met accessoires op het glas slaat of klopt.
- Zorg ervoor dat het netsnoer tijdens de installatie niet klem komt te zitten of wordt beschadigd. Om elk risico uit te sluiten moet het netsnoer door de fabrikant, zijn onderhoudsdienst of een

gekwalficeerd persoon worden vervangen als het is beschadigd.

- Wanneer de ovendeur open is, mogen kinderen niet op de ovendeur klimmen of zitten.
- Houd kinderen en dieren uit de buurt van dit apparaat.

1.2. VOOR STOOMKOKEN

- Giet het water in het waterreservoir alvorens u de oven in werking stelt.
- Doe geen water in het waterreservoir als de oven heet is.
- Als u de ovendeur opent, dan kan er stoom ontsnappen vanuit de ovenruimte. Wees voorzichtig met het openen van de ovendeur, want dit kan gevaar op brandwonden opleveren.
- Na het stoomkoken kan er vocht in de oven achterblijven. Aangezien vocht corrosie kan veroorzaken, moet u ervoor zorgen dat de binnenkant van de oven na het stoom koken droogt.
- Gebruik drinkwater in de oven voor stoomkoken. Gebruik geen ontvlambare alcohol of vaste deeltjes in plaats van water.
- Gebruik roestvrije schalen voor stoomkoken.
- Als er aan het einde van de stoomkookcyclus nog water in de watertank zit, dan moet u deze reinigen. Gebruik het resterende water niet voor de volgende stoomkookcyclus.

1.3. WAARSCHUWINGEN BIJ DE INSTALLATIE

- U mag het apparaat niet gebruiken voor de installatie volledig uitgevoerd is.
- Het apparaat moet worden gemonteerd door een geautoriseerde monteur. De fabrikant is niet

verantwoordelijk voor eventuele schade die kan worden veroorzaakt door de defecte plaatsing en installatie door niet-geautoriseerde personen.

- Controleer bij het uitpakken van het apparaat of er tijdens het transport geen schade is opgelopen. Neem in geval van twijfel het apparaat niet in gebruik en neem onmiddellijk contact op met uw leverancier of een erkende servicedienst. De materialen van de verpakking (nylon, nietjes, piepschuim, enz.) kunnen schadelijk zijn voor kinderen. Ze moeten dan ook onmiddellijk verzameld en verwijderd worden.
- Bescherm uw apparaat tegen weersomstandigheden. Stel het niet bloot aan de zon, regen, sneeuw, stof of overmatig vocht.
- De omliggende materialen van het apparaat (o.a. kastjes) moeten minimaal bestand zijn tegen een temperatuur van 100 °C.
- Om oververhitting te voorkomen mag het apparaat niet worden geïnstalleerd achter een decoratieve deur.

1.4. TIJDENS HET GEBRUIK

- Bij het eerste gebruik van uw oven kan er een lichte geur vrijkomen. Dit is heel normaal en wordt veroorzaakt door het isolatiemateriaal op de verwarmingselementen. Daarom raden wij u aan om de oven voor de ingebruikneming gedurende 45 minuten bij maximumtemperatuur laten werken. Zorg ervoor dat de omgeving, waar het product in wordt geïnstalleerd, goed geventileerd wordt.
- Wees voorzichtig bij het openen van de deur tijdens de bereiding en meteen daarna. De hete stoom uit de oven kan brandwonden veroorzaken.

- Plaats geen ontvlambaar of brandbaar materiaal in of in de buurt van het apparaat als het in werking is.
- Gebruik altijd ovenhandschoenen om gerechten in de oven te verplaatsen of uit de oven te nemen.
- De oven mag onder geen enkel beding worden bekleed met aluminiumfolie, want dit kan oververhitting veroorzaken.
- Plaats tijdens de bereiding geen schalen of bakplaten rechtstreeks op de bodem van de oven. De bodem wordt heel heet en kan het product beschadigen.



Laat het fornuis niet onbeheerd achter wanneer u met vaste of vloeibare vetten kookt. Deze kunnen bij oververhitting vlam vatten. Giet nooit water op vlammen die worden veroorzaakt door olie/vet. Schakel het fornuis uit en dek de pan af met zijn deksel of een branddeken.


- U moet pannen steeds centraal op de kookzone plaatsen, en de handvaten moeten veilig worden gedraaid zodat ze niet kunnen worden omgestoten of vast genomen.
- Indien het product voor een langere periode niet wordt gebruikt, draait u de hoofdschakelaar uit.
- Let erop dat de bedieningstoetsen van het fornuis steeds op “0” (stop) staan als het apparaat niet wordt gebruikt.
- De laden hellen over wanneer ze uit de oven worden getrokken. Wees bij het uit de oven nemen voorzichtig dat u geen heet voedsel morst of laat vallen.
- Als de ovendeur openstaat, mag u er niets op plaatsen. Dit kan het evenwicht van de oven verstoren of de deur beschadigen.
- Hang geen handdoeken, vaatdoeken of kleding aan

het apparaat of de handgrepen.

1.5. TIJDENS REINIGING EN ONDERHOUD

- Zorg ervoor dat uw apparaat van de stroom is afgesloten voordat u schoonmaak- of onderhoudswerkzaamheden uitvoert.
- Verwijder de bedieningsknoppen niet tijdens het reinigen van het bedieningspaneel.
- Om de efficiëntie en veiligheid van het apparaat te handhaven, raden we aan dat u steeds de originele reserveonderdelen gebruikt en dat u bij een eventueel probleem uitsluitend beroep doet op onze erkende servicedienst.
- Probeer de kalkresten die zich op de bodem van de oven kunnen vormen niet weg te schrapen. Anders kan de bodem beschadigd raken.
- Om de kalk die zich op de bodem van de oven heeft gevormd op te lossen, giet u na elke 2 of 3 keer gebruik 200-250 ml witte azijn met een zuurgraad van niet meer dan 6% op de bodem en wacht u 30 minuten. Maak het daarna schoon met een vochtige doek.

EG-conformiteitsverklaring

 We verklaren dat onze producten voldoen aan de van toepassing zijnde Europese richtlijnen, besluiten en voorschriften in de normen waarnaar wordt verwezen.

Dit apparaat werd uitsluitend ontworpen voor om thuis te koken. Het gebruik voor andere doeleinden (zoals het verwarmen van een ruimte) is niet toegestaan en gevaarlijk.

 De gebruiksinstructies zijn van toepassing op verschillende modellen. U kunt verschillen opmerken tussen deze instructies en uw model.

Afvoeren van uw oude machine



Het symbool van de doorgekruiste rolbak op het product of de

apparaat niet met het huisvuil mag worden weggegooid, maar naar een inzamelpunt voor elektrische apparaten moet worden gebracht. U kunt het apparaat gratis inleveren bij het inzamelpunt bij u in de buurt. De adressen zijn verkrijgbaar bij uw gemeente of provincie. Daarnaast kunt u kleine afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA) met een lengte van maximaal 25 cm gratis terugbrengen naar elke winkel met een oppervlakte van ten minste 400 m² gerelateerd aan elektrische en elektronische apparatuur (EEA) of een winkel met een totale verkoopruimte van 400 m². Grotere AEEA kunnen gratis naar een winkel worden gebruikt als er een nieuw product van hetzelfde type wordt gekocht. Neem contact op met uw winkelier voor informatie over de wijze van het inzamelen van AEEA in geval van het verzenden van een nieuw gekocht product. Verwijder indien mogelijk alle batterijen en accumulatoren en ook alle verwijderbare lampjes voordat u het apparaat gaat weggooien. Raadpleeg de gebruiksaanwijzing die door de fabrikant of winkelier van het apparaat werd meegeleverd voor informatie over het veilig weggooien van batterijen of accu's.

Merk op dat u verantwoordelijk bent voor het verwijderen van alle persoonlijke gegevens op het apparaat dat weggegooid gaat worden.

2. INSTALLATIE EN VOORBEREIDING VOOR GEBRUIK

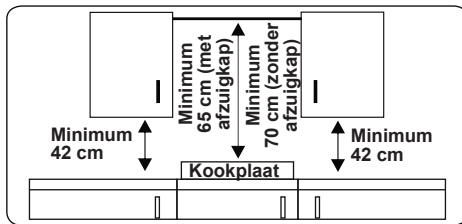
WAARSCHUWING: Erkende onderhoudsmonteurs of gekwalificeerde elektriciens dienen dit apparaat te installeren, volgens de instructies in deze handleiding en in overeenstemming met de huidige lokale regelgeving.

- Een onjuiste installatie kan schade veroorzaken, waarvoor de fabrikant geen verantwoordelijkheid aanvaardt en de garantie niet geldig is.
- Zorg er voorafgaand aan de installatie voor dat de plaatselijke distributie-omstandigheden en de aanpassingsvoorwaarden van het apparaat met elkaar overeenkomen. De aanpassingsvoorwaarden voor dit apparaat staan vermeld op het etiket.
- De wetten, verordeningen, richtlijnen en normen, die gelden in het land van gebruik dienen te worden nageleefd (veiligheidsvoorschriften, correcte recycling overeenkomstig de voorschriften, enz.).

2.1. INSTRUCTIES VOOR DE INSTALLATEUR

Algemene aanwijzingen

- Controleer na het verwijderen van het verpakkingsmateriaal van het apparaat en de accessoires, dat het apparaat niet is beschadigd. Gebruik het apparaat niet, indien u schade vermoedt, en neem onmiddellijk contact op met een erkende onderhoudsmonteur of een gekwalificeerde elektricien.
- Zorg ervoor dat er zich geen brandbare of ontvlambare materialen, zoals gordijnen, olie, textiel etc., in de buurt bevinden, die gemakkelijk vlam kunnen vatten.
- Het werkblad en het meubilair rondom het apparaat moeten gemaakt zijn van materialen die bestand zijn tegen temperaturen boven 100 °C.
- Als er een afzuigkap of een kast boven het apparaat geïnstalleerd moet worden, dan moet u zorgen voor een veiligheidsafstand tussen de afzuigkap en de kast/afzuigkap zoals hieronder aangegeven.



- Het apparaat mag niet direct boven een vaatwasser, koelkast, vriezer, wasmachine of wasdroger geïnstalleerd worden.
- De oven moet een koelventilator hebben.
- Zorg ervoor dat de inductiekookplaat goed geventileerd is en dat de luchtinlaat en -uitlaat niet geblokkeerd worden.

2.2. INSTALLATIE VAN DE APPARATEN

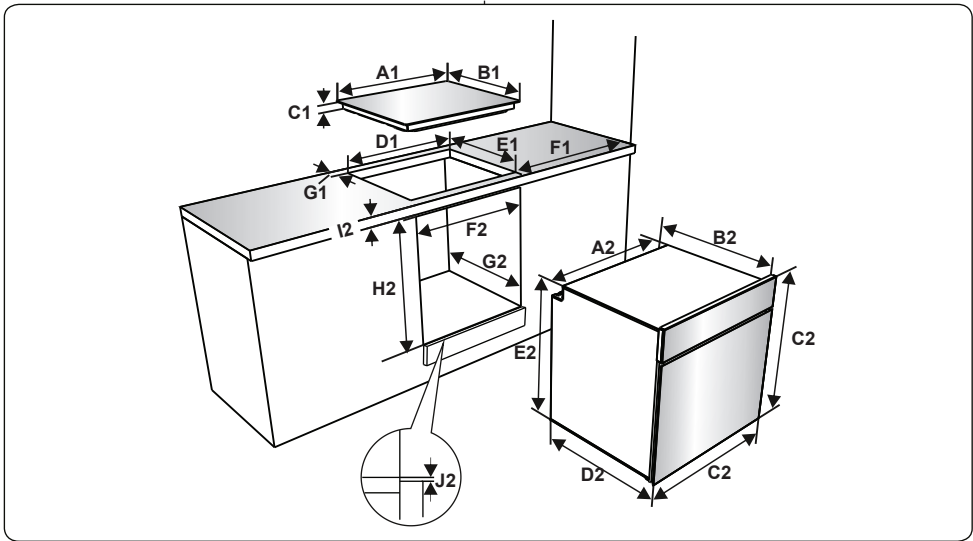
De apparaten worden geleverd met installatiekits en kunnen worden geïnstalleerd in een werkblad met de juiste afmetingen. De afmetingen voor de installatie van de kookplaat en de oven staan hieronder vermeld.

Installatiematen voor de kookplaat

A1 (mm)	590	E1 (mm)	490
B1 (mm)	520	min. F1 (mm)	50
C1 (mm)	54	min. G1 (mm)	50
D1 (mm)	560		

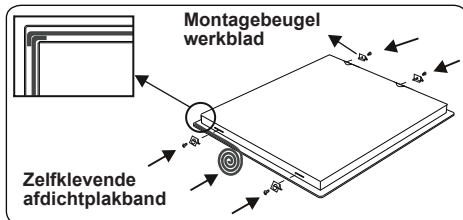
Installatiematen voor de oven

A2 (mm)	557	E2 (mm)	574
B2 (mm)	550	min. F2 (mm)	560-580
C2 (mm)	595	min. G2 /J2 (mm)	555/5
D2 (mm)	575	H2 (mm)	600
I2 (mm)	38		



Installatie van de kookplaat

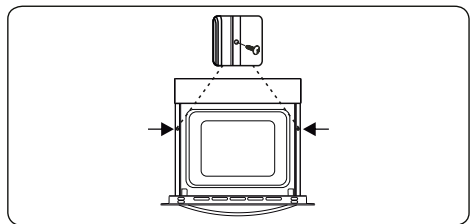
- Breng de meegeleverde eenzijdig zelfklevende afdichtplakband helemaal rond de onderrand van de kookplaat aan. Rek deze niet uit.



- Schroef de 4 werkbladmontagebeugels op de zijwanden van het apparaat.
- Plaats het apparaat in de opening.

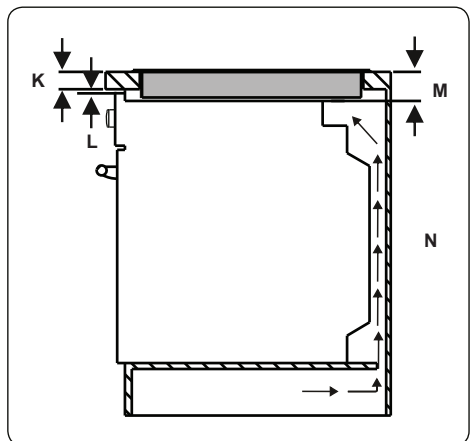
Installatie van de oven

- Nadat u de elektrische aansluitingen hebt gemaakt, plaatst u de oven in de kast door deze naar voren te duwen. Open de ovendeur en plaats 2 schroeven in de gaten op de ovenframe. Als het frame van het product het houten oppervlak van de kast raakt, dan draait u deze schroeven vast.



Als u de oven onder een kookplaat installeert:

- Neem de dikte van het werkblad en de afstanden tussen de kookplaat en de oven die zijn aangegeven op de afbeeldingen voor de luchtcirculatie in acht.



min. K (mm)	38	min. M (mm)	64
min. L (mm)	5	min. N (mm)	20

2.3. ELEKTRISCHE AANSLUITINGEN EN VEILIGHEID

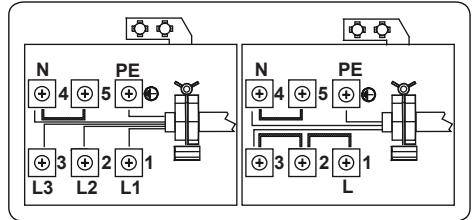
⚠ WAARSCHUWING: De elektrische aansluiting van dit apparaat dient door erkende onderhoudsmonteurs of gekwalificeerde elektriciens te worden uitgevoerd, volgens de instructies in deze handleiding en in overeenstemming met de huidige lokale regelgeving.

⚠ WAARSCHUWING: DIT APPARAAT DIEN TEGEAARD TE ZIJN.

- Alvorens u het apparaat op het stroomnet aansluit, moet u controleren of de spanning van het apparaat (te vinden op het identificatieplaatje van het apparaat) in overeenstemming is met de beschikbare netspanning. Daarnaast moet de elektrische bedrading van het apparaat in staat zijn om het vermogen van het apparaat te verwerken (ook aangegeven op het identificatieplaatje).
- Zorg er tijdens de installatie voor dat er geïsoleerde kabels worden gebruikt. Een verkeerde aansluiting kan uw apparaat beschadigen. Als de netkabel beschadigd is en vervangen moet worden, dan moet een gekwalificeerde monteur dit uitvoeren.
- Gebruik geen adapters, stekkerdozen en/of verlengsnoeren.
- De voedingskabel moet uit de buurt van hete delen van het apparaat worden gehouden en mag niet worden gebogen of samengeperst. Anders kan de kabel beschadigd raken, waardoor kortsluiting kan ontstaan.
- Als het apparaat niet met een stekker op het elektriciteitsnet is aangesloten, dan moet een meerpolige loskoppelinrichting (met minstens 3 mm contactafstand) gebruikt worden om aan de veiligheidsvoorschriften te voldoen.
- Het apparaat is ontworpen voor een stroomvoorziening van 220-240 V ~ en 380-415 V 3 N~. Als de stroomvoorziening anders is, neem dan contact op met een erkende onderhoudsmonteur of een gekwalificeerde elektricien.
- e voedingskabel (H05VV-F) moet lang genoeg zijn om op het apparaat aangesloten te kunnen worden, zelfs als

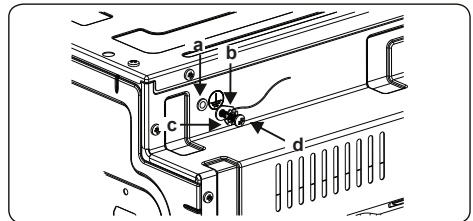
het apparaat voorin de kast staat.

- Zorg ervoor dat alle aansluitingen stevig genoeg zijn aangedraaid.
- Bevestig de voedingskabel in de kabelklem en sluit vervolgens het deksel.
- De aansluiting van de aansluitdoos wordt op de aansluitdoos geplaatst.



- De installatie van de geel-groene aardingskabel dient te geschieden zoals afgebeeld met behulp van de schroef en de sluitring die zich in het documentzakje bevinden. Deze procedure moet worden toegepast wanneer de oven wordt geïnstalleerd.

a	Moer	c	Vaatwasser
b	Aardingskabel	d	Schroef

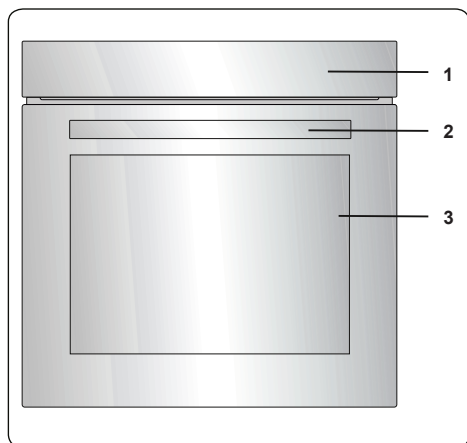


3. PRODUCTKENMERKEN

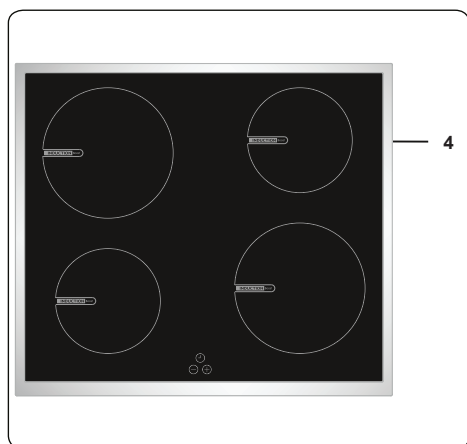


Belangrijk: De specificaties van het product verschillen en het uiterlijk van uw apparaat kan afwijken van de afbeeldingen die hieronder zijn weergegeven.

Onderdelenlijst

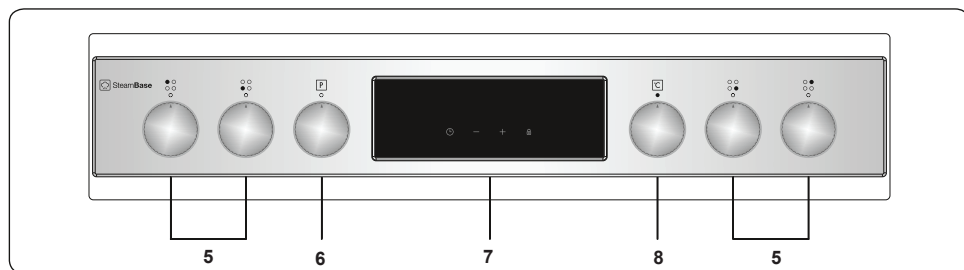


1. Bedieningspaneel
2. Handvat van de ovendeur
3. Ovendeur



4. Elektrische verwarmers

Bedieningspaneel



- 5. Bedieningsknop oven
- 6. Bedieningsknop ovenfunctie
- 7. Timer
- 8. Knop oventhermostaat

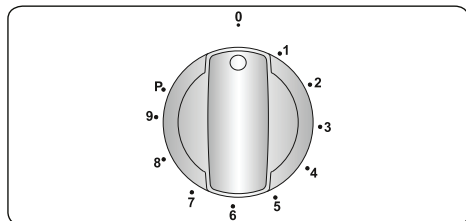
4. GEBRUIK VAN HET PRODUCT

4.1. BEDIENINGSKNOPPEN KOOKPLAAT

Inductiezone

De inductiezone wordt geregeld door middel van een knop met 9 standen.

De inductiezone wordt bediend door de regelknop naar de gewenste stand te zetten. Bij iedere knop ziet u een symbool dat aangeeft welke zone door de knop wordt bediend.



De informatie in de volgende tabel is uitsluitend bedoeld als richtlijn.

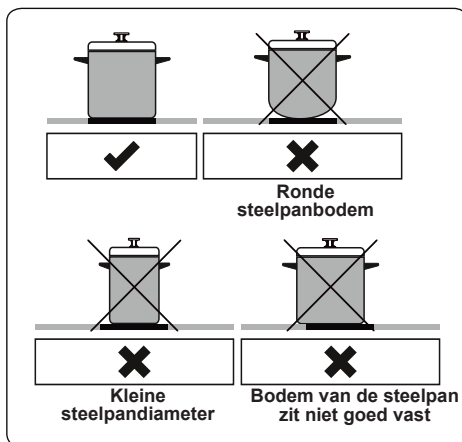
Instellingen	Gebruiken voor
0	Element uit
1-3	Delicate verwarming
4-5	Zacht sudderen, langzaam opwarmen
6-7	Opnieuw opwarmen en stevig sudderen
8	Koken, bakken en braden
9	Maximale warmte
P	Boost-functie

Kookgerei

- Gebruik kwalitatief hoogwaardig kookgerei van geëmailleerd staal, gietijzer of roestvrij staal met een dikke, platte, gladde bodem. De kwaliteit en samenstelling van het kookgerei hebben een direct effect op de kookresultaten.
- Gebruik geen kookgerei met een holle of bolle bodem. Aluminium en roestvrijstalen kookgerei met een niet-ferromagnetische bodem of een bodem van glas, koper, messing, keramiek of porselein is ongeschikt voor inductieverwarming.
- Om te controleren of het kookgerei geschikt is voor inductiekoken houdt u een magneet bij de bodem van het kookgerei houden. Als de magneet

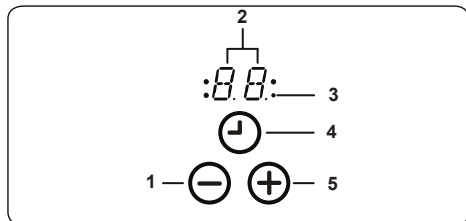
blijft hangen, dan is het kookgerei over het algemeen geschikt. U kunt ook een beetje water in het kookgerei doen en deze op een kookzone zetten die op maximaal vermogen staat. Het water moet binnen een paar seconden opgewarmd zijn.

- Bij het gebruik van bepaalde pannen, kunnen verschillende geluiden te horen zijn. Dit heeft te maken met het ontwerp van de pannen en heeft geen invloed op de prestaties of veiligheid van de kookplaat.
- Plaats de pan in het midden van de kookzone om de beste kookresultaten te bereiken.
- Het  symbool knippert als het vermogensniveau in het display van de kookzone is geselecteerd en er een ongeschikte pan of geen pan op de kookzone is geplaatst. De kookzone schakelt na 2 minuten automatisch uit.
- Als er een geschikte pan op de kookzone is geplaatst, dan verdwijnt het symbool . De bereiding van de etenswaren wordt voortgezet op het gekozen vermogensniveau.
- Voor een optimale energieoverdracht dient de diameter van de kookgereibasis overeen te stemmen met die van de kookzone.
- De minimale diameter van het kookgerei moet D120 mm zijn voor kookzones van 160 mm, D140 mm voor kookzones van 210 mm en D160 mm voor kookzones van 290 mm.



Het apparaat wordt bediend knop en de functies worden via displays en geluidssignalen bevestigd.

Aanraakbedieningseenheid



- 1- Tijdklok verlagen
- 2- Timerbeeldscherm
- 3- Timer zone-indicator
- 4- Timerselectie
- 5- Tijdklok verhogen

Gebruik de inductiekookzones met geschikt kookgerei.

Nadat het voltage van de stroom is aangesloten gaat de kookplaat in stand-bymodus en is deze gereed voor gebruik.

De kookplaat wordt bediend met behulp van knoppen om het kookniveau in te stellen en met aanraaksensoren om de timer in te stellen. Elke keer nadat een knop is ingedrukt, volgt een zoemend geluid.

De kookzones aanzetten

Gebruik de corresponderende knop om het kookniveau tussen 0 en 9 in te stellen. Het element is nu klaar voor gebruik. Houd voor snelle kooktijden de knop gedurende 2 seconden op de "P"-stand om de boost-functie te activeren en pas het niveau dan naar wens aan.

De kookzones uitzetten

Zet de knop op "0".

Als de kookzone heet is, wordt er in plaats van '0' 'H' weergegeven.

Indicator van de restwarmte

De indicator van de restwarmte geeft aan dat het keramische deel een temperatuur heeft die nog te gevaarlijk hoog is om aan te raken.

Na het uitschakelen van de kookzone geeft het respectievelijke display 'H' aan totdat de temperatuur van de desbetreffende kookzone veilig is.

Uitschakelbeveiligingsfunctie

Een kookzone wordt automatisch uitgeschakeld als de warmte-instelling niet is aangepast voor een specifieke tijdsduur.

Een wijziging in de warmte-instelling van de kookzone zal de tijdsduur resetten naar de oorspronkelijke waarde. Deze oorspronkelijke waarde is afhankelijk van het gekozen temperatuurniveau, zoals hieronder weergegeven.

Warmte-instelling	Uitschakelbeveiligingsfunctie uit na
1 - 2	6 uur
3 - 4	5 uur
5	4 uur
6 - 9	1,5 uur

Timerfunctie

Kookzonetimer (1 - 99 min.)

Als de kookplaat is ingeschakeld, kan een onafhankelijke timer voor iedere kookzone worden geprogrammeerd.

Selecteer een kookzone, dan de temperatuurinstelling en activeer tot slot de timerinstellingsknop (4). De timer kan worden geprogrammeerd als uitschakelfunctie voor een kookzone. Vier ledlampjes rondom de timer geven aan voor welke kookzone de timer is ingesteld.

10 seconden na de laatste handeling verandert het timerdisplay naar de timer die als eerste afloopt (als er een timer is ingesteld voor meer dan één kookzone).

Als de timer afloopt, hoort u een geluidssignaal en geeft de timer '00' weer. De led van de desbetreffende kookzone knippert. De geprogrammeerde kookzone wordt uitgeschakeld en als de kookzone heet is, wordt 'H' weergegeven.

Het geluidssignaal en het knippen van het timer-ledlampje stoppen automatisch na 2 minuten en/of door op een willekeurige knop te drukken.

Zoemer

Terwijl de kookplaat in werking is worden de volgende activiteiten aangegeven met de zoemer.

- Normale knopactivering gaat gepaard met een kort geluidssignaal.
- Voortdurende knopbediening voor een langere tijd (10 seconden) gaat gepaard met een langer geluidssignaal met tussenpozen.

Boost-functie







Selecteer een kookzone en stel het gewenste kookniveau in en druk vervolgens

op de (boost-)knop 'P' om deze functie te gebruiken.

De boost-functie kan alleen worden geactiveerd als deze van toepassing is voor de geselecteerde kookzone. Als de boost-functie actief is, wordt een 'P' weergegeven op het desbetreffende display.

Het activeren van de booster kan het maximale vermogen overschrijden; in dat geval wordt het geïntegreerde vermogensbeheer geactiveerd.

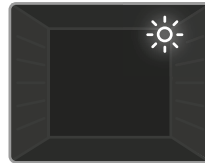
De nodige vermindering van het vermogen wordt weergegeven door het knipperen van het display van de desbetreffende kookzone. Het knipperen is 3 seconden actief en laat u verdere aanpassingen van de instellingen doen voordat het vermogen wordt verminderd.

Foutcodes	
Als er zich een fout voordoet, wordt de foutcode weergegeven op de displays van de verwarmers.	
E0	De functie Ampèrelimiet moet worden geselecteerd op het moment dat het product van stroom wordt voorzien. Anders wordt E0 weergegeven. Deze functie moet tegelijkertijd op de display en het moederbord worden geselecteerd. Als er een fout is in de software van een kaart, wordt er een fout weergegeven. De klant kan deze fout niet oplossen. Bel een erkende servicemonteur.
E1	Koelventilator uitgeschakeld. Bel een erkende servicemonteur.
E2	Deze fout verschijnt als de kookzone oververhit is. Laat de kookzone afkoelen. Daarna moet de kookzone weer normaal werken.
E3	De voedingsspanning is anders dan de nominale waarden. Schakel de kookplaat uit door op  te drukken, wacht tot 'H' voor alle zones verdwijnt, schakel de kookplaat in door op  te drukken en zet het gebruik voort. Bel een erkende servicemonteur als dezelfde fout weer wordt weergegeven.
E4	De netfrequentie is anders dan de nominale waarden. Schakel de kookplaat uit door op  te drukken, wacht tot 'H' bij alle zones verdwijnt, schakel de kookplaat in door op  te drukken en zet het gebruik voort. Haal de stekker van het apparaat eruit en doe hem er weer in als dezelfde fout weer wordt weergegeven. Zet de kookplaat aan door op  te drukken en zet het gebruik voort. Bel een erkende servicemonteur als dezelfde fout weer wordt weergegeven.
E5	De interne temperatuur van de kookplaat is te hoog. Schakel de kookplaat uit door op  te drukken en laat de verwarmers afkoelen.
E6	Communicatiefout tussen de aanraakbediening en de verwarmers. Bel een erkende servicemonteur.

E7	Temperatuursensor van de spiraal is uitgeschakeld. Bel een erkende servicemonteur.
E8	Temperatuursensor van de koeler is uitgeschakeld. Bel een erkende servicemonteur.
EA	Verzadigingsfout grote spiraal Schakel de kookplaat uit door op de aan/uit-knop te drukken, schakel de kookplaat vervolgens weer aan door op de aan/uit-knop te drukken en ga door met het gebruiken ervan. Bel een erkende servicemonteur als dezelfde fout weer wordt weergegeven.
EC	Fout met de voedingsspanning: Schakel de kookplaat uit door op de aan/uit-knop te drukken, schakel de kookplaat vervolgens weer aan door op de aan/uit-knop te drukken en ga door met het gebruiken ervan. Bel een erkende servicemonteur als dezelfde fout weer wordt weergegeven.
C1-C8	Microprocessor-waarschuwing. Als deze waarschuwing verschijnt, verbreekt u de stroomtoevoer naar het product. Sluit de stroom weer aan en schakel het product weer in. Bel een erkende servicemonteur als dezelfde fout weer wordt weergegeven.

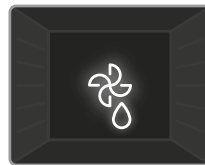
4.2. OVENFUNCTIES

* De ovenfuncties kunnen afhankelijk van het model van uw product verschillen.



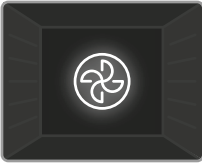
Ovenverlichting:

Alleen de ovenverlichting gaat aan. Deze blijft aan zolang de bereidingsfunctie duurt.



Ontdooifunctie: De

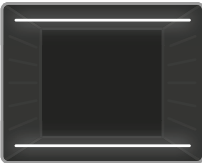
waarschuwingsverlichting van de oven gaat branden en de ventilator treedt in werking. Om de ontdooifunctie te gebruiken, plaatst u het bevroren voedsel in de oven op een bakplaat die zich op de derde richel van onder bevindt. Het is raadzaam om een ovenschaal onder het ontdooiende voedsel te plaatsen om het water dat ontstaat door het smelten van ijs op te vangen. Deze functie kookt of bakt uw voedsel niet. Het helpt alleen bij het ontdooien ervan.



Turbofunctie: Het thermostaatlampje en waarschuwinglampje van de oven gaan aan en het

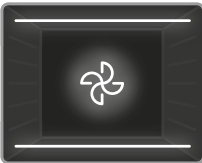
ringverwarmingselement en de ventilator treden in werking. De turbofunctie verspreidt de hitte gelijkmatig door de oven zodat alle schotels op alle rekken gelijkmatig worden bereid. Het is raadzaam om de oven ongeveer 10 minuten voor te verwarmen.

U kunt de stoomkookfunctie in deze functie gebruiken. Lees voor details de tekst "De stoomfunctie gebruiken".



Functie statisch koken: Het thermostaatlampje en waarschuwinglampje van de oven gaan aan en de onderste en bovenste

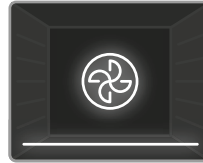
verwarmingselementen treden in werking. De functie statisch koken geeft hitte af, wat een gelijkmatige bereiding van het voedsel garandeert. Dit is ideaal voor het bereiden van gebak, cake, pastaschotels, lasagne en pizza. Het is raadzaam om de oven gedurende 10 minuten voor te verwarmen en het is het beste in deze functie één bakplaat tegelijk te gebruiken.



Ventilatiefunctie: Het thermostaatlampje en waarschuwinglampje van de oven gaan aan en het bovenste en onderste

verwarmingselement en de ventilator treden in werking. Deze functie is geschikt voor het bakken van gebak. De bereiding wordt uitgevoerd door de onderste en bovenste verwarmingselementen in de oven en de ventilator zorgt voor luchtcirculatie, wat een licht gegrild effect aan het voedsel geeft. Het is raadzaam om de oven ongeveer 10 minuten voor te verwarmen.

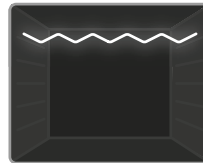
U kunt de stoomkookfunctie in deze functie gebruiken. Lees voor details de tekst "De stoomfunctie gebruiken".



Pizzafunctie: Het thermostaatlampje en waarschuwinglampje van de oven gaan aan en het

ringverwarmingselement, onderste verwarmingselement en de ventilator treden in werking. De functie is ideaal voor het gelijkmatig bakken van voedsel, zoals pizza, in een korte tijd. Terwijl de ventilator de hitte van de oven gelijkmatig verdeelt, zorgt het onderste verwarmingselement ervoor dat het gerecht wordt gebakken.

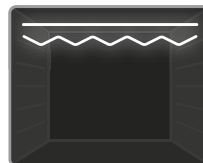
U kunt de stoomkookfunctie in deze functie gebruiken. Lees voor details de tekst "De stoomfunctie gebruiken".



Grillfunctie: Het thermostaatlampje en waarschuwinglampje van de oven gaan aan en het grillelement treedt in werking. Deze functie wordt gebruikt

voor het grillen en roosteren van voedsel op de bovenste rekstanden in de oven. Bestrijk het rooster licht met olie om het voedsel niet vast te laten plakken en plaats het voedsel in het midden van het rooster. Plaats altijd een ovenschaal onder het voedsel om druppels olie of vet op te vangen. Het is raadzaam om de oven ongeveer 10 minuten voor te verwarmen.

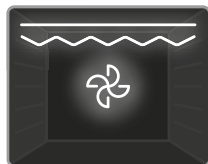
⚠ Waarschuwing: De ovendeur moet tijdens het grillen zijn gesloten, en de temperatuur moet zijn ingesteld op 190 °C.



Snellere grillfunctie: Het thermostaatlampje en waarschuwinglampje van de oven gaan aan en het bovenste

verwarmingselement en de grill treden in werking. De functie wordt gebruikt voor het sneller grillen en het bestrijken van een groter oppervlak, voor bijvoorbeeld vlees. Gebruik de bovenste rekstanden in de oven. Bestrijk het rooster licht met olie om het voedsel niet vast te laten plakken en plaats het voedsel in het midden van het rooster. Plaats altijd een ovenschaal onder het voedsel om druppels olie of vet op te vangen. Het is raadzaam om de oven ongeveer 10 minuten voor te verwarmen.

! Waarschuwing: De ovendeur moet tijdens het grillen zijn gesloten, en de temperatuur moet zijn ingesteld op 190 °C.



Dubbele grill- en ventilatorfunctie: Het thermostaatlampje en waarschuwingslampje van de oven gaan aan en het grillelement, het

verwarmingselement en de ventilator treden in werking. De functie wordt gebruikt voor het sneller grillen van dikkere stukken voedsel en het grillen van voedsel met een groter oppervlak. Naast de werking van het bovenste verwarmingselement en de grill wordt ook de ventilator in werking gezet voor gelijkmatig garen. Gebruik de bovenste rekstanden in de oven. Bestrijk het rooster licht met olie om het voedsel niet vast te laten plakken en plaats het voedsel in het midden van het rooster. Plaats altijd een ovenschaal onder het voedsel om druppels olie of vet op te vangen. Het is raadzaam om de oven ongeveer 10 minuten voor te verwarmen.

! Waarschuwing: De ovendeur moet tijdens het grillen zijn gesloten, en de temperatuur moet zijn ingesteld op 190 °C.



VapClean:

Stel uw oven in op de functie met het VapClean-symbool (modus Bodem, Bodem+ventilator, Turbo of Boven+bodem - dit kan per model verschillen) op 90 °C om de VapClean-functie te gebruiken. Giet 200-250 ml water in het bakje. Bij sommige modellen is er een holte die op de ovenbasis staat vermeld. Bij deze modellen giet u 200-250 ml water in deze holte. Start de oven. De Vapclean-functie neemt ongeveer 30-60 minuten in beslag. Zo bereidt u de oven gemakkelijk voor op de reiniging.

4.3. BEREIDINGSTABEL

Funcie	Gerechten			
Statisch	Bladerdeeg	2 - 3 - 4	170 - 190	35 - 45
	Taart	2 - 3 - 4	170 - 190	30 - 40
	Koekjes	2 - 3 - 4	170 - 190	30 - 40
	Stoofschotel	2	175 - 200	40 - 50
	Kip	2 - 3 - 4	200	45 - 60
Ventilator	Bladerdeeg	2 - 3 - 4	170 - 190	25 - 35
	Taart	2 - 3 - 4	150 - 170	25 - 35
	Koekjes	2 - 3 - 4	150 - 170	25 - 35
	Stoofschotel	2	175 - 200	40 - 50
	Kip	2 - 3 - 4	200	45 - 60
Turbo	Bladerdeeg	2 - 3 - 4	170 - 190	35 - 45
	Taart	2 - 3 - 4	150 - 170	30 - 40
	Koekjes	2 - 3 - 4	150 - 170	25 - 35
	Stoofschotel	2	175 - 200	40 - 50
Grill	Geroosterde gehaktballen	7	200	10-15
	Kip	*	190	50 - 60
	Karbonade	6 - 7	200	15 - 25
	Biefstuk	6 - 7	200	15 - 25

* Bereid indien beschikbaar met vleespen voor geroosterde kip

4.4. VOOR STOOMFUNCTIE

Etenswaren	Functie	Temp. (°C)	Rek-nummer	Waterhoeveelheid (ml)	Moment om water toe te voegen (min.)	Bereidingstijd (bij benadering) (min.)	Hoeveelheid (bij benadering) (g)
Brood	Ventilator-functie + stoom	180-200	2-3	200	Alvorens u de oven start.	30-50	820
Gebakken pasta		200	3	200		30-40	1500
Gebak		180	3	200		30-40	500
Aardappels		200	3	200		45-60	500
Kip		200-220	3	200		60-70	2000
Steak		180	3	200		100-110	1000



Belangrijk: De temperaturen en tijden in de bovenstaande bereidingstabel zijn getest in onze laboratoria en deze waarden zijn bij benadering. De daadwerkelijke waarde kan variëren afhankelijk van de kwaliteit, hoeveelheid, temperatuur van de bereiden etenswaren en de gebruikte netspanning.



Belangrijk: doe geen water in het waterreservoir als de oven heet is.



Belangrijk: Stoomkoken kan alleen uitgevoerd worden met de in de handleiding aangegeven functies.



Belangrijk: De capaciteit van het waterreservoir op de bodem van de oven bedraagt maximaal 300 ml. Voeg niet meer dan 300 ml water toe.

- Het water dat u in het waterreservoir op de bodem van de oven giet, creëert hete stoom tijdens de bereiding. Met stoomkoken krijgt u betere en smakelijkere kookresultaten.
- Stomen beperkt vochtverlies in diverse soorten vlees, het maakt de binnenkant van de etenswaren sappiger en de buitenkant knapperiger. Bij gebak maakt stomen de buitenkant van het voedsel luchtiger, knapperiger en volumineuzer.

4.5. GEBRUIK VAN DE DIGITALE TÍMER MET TOUCH-BEDIENING



Functiebeschrijving	
A	Automatische bereiding
	Thermostaatsymbool
	Bereidingstijd
	Toetsvergrendeling
	Kookwekker
	Modusfunctie
-	Afteltimer
+	Opteltimer
23:59	Timer-display

Tijdsaanpassing

Pas de tijd aan alvorens u de oven gaat gebruiken. Na de aansluiting op het stroomnet knipperen het symbool "A" en "0:00" op het display.



1. Druk tegelijkertijd op de toetsen "+" en "-". De punt in het midden van het scherm begint te knipperen.



2. Pas met de toetsen "+" en "-" de tijd aan terwijl de punt knippert.



3. Na enkele seconden stopt de punt met knipperen en licht deze permanent op.

! Toetsvergrendeling

Om de toetsvergrendeling te activeren, houdt u de toets "A" gedurende 2 seconden ingedrukt. Het symbool "A" verschijnt en blijft branden. Om de timertoetsen te ontgrendelen, houdt u de toets "A" gedurende 2 seconden ingedrukt. Vervolgens kunt u de gewenste handeling uitvoeren.

De duur van de hoorbare waarschuwing aanpassen

U kunt de tijd van de hoorbare waarschuwing instellen op elk tijdstip tussen "0:00" en "23:59" uur. De hoorbare waarschuwing dient slechts voor waarschuwingsdoeleinden. De oven wordt bij deze functie niet geactiveerd.



1. Druk op . Het symbool begint te knipperen en "0:00" wordt weergegeven.



2. Selecteer de gewenste tijdsperiode met de toetsen "+" en "-" terwijl knippert.



3. Het symbool blijft branden, de tijd wordt opgeslagen en de waarschuwing wordt ingesteld.

Als de timer nul bereikt, dan klinkt er een hoorbare waarschuwing. Het symbool en "00:00" knipperen op het display. Druk op een willekeurige knop om de hoorbare waarschuwing stop te zetten, waarna het symbool van het scherm verdwijnt.

Semi-automatische tijdsaanpassing op basis van de bereidingsperiode:

Deze functie helpt u om etenswaren te bereiden gedurende een vastgestelde tijdsperiode. U kunt een bereidingsperiode

tussen de 0 en 10 uur instellen. Bereid de etenswaren die u gaat bereiden voor en plaats deze in de oven.

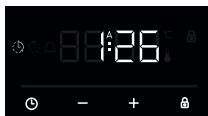
1. Selecteer de gewenste bereidingsfunctie en temperatuur met de bedieningstoetsen.



2. Druk op "☺" totdat u "dur" en het symbool ☺ op het display ziet. De tijd en de symbolen "A" en ☺ knipperen.



3. Selecteer de gewenste bereidingstijd met de toetsen "+" en "-".



4. De huidige tijd verschijnt opnieuw op het scherm. De symbolen "A" en ☺ blijven branden.

Als de timer nul bereikt, dan schakelt de oven uit en klinkt er een geluidssignaal. De symbolen "A" en ☺ knipperen. Draai beide bedieningstoetsen naar de stand "0" en druk op een willekeurige toets op de timer om het waarschuwingsgeluid te stoppen. Het symbool verdwijnt. Door op de toets "☺" te drukken, schakelt de timer terug naar de handmatige functie.

Geluids aanpassing

Om het volume van het geluidssignaal aan te passen, terwijl de huidige tijd wordt weergegeven, houdt u de toets "-" gedurende 3 seconden ingedrukt tot er een geluidssignaal klinkt. "ton1" verschijnt op het display. Hierna klinkt er telkens als u de toets "-" indrukt een ander signaalgeluid. Er zijn drie verschillende signaalgeluiden beschikbaar. Als "OFF" is geselecteerd, dan worden alle geluiden uitgezet, behalve alarm- en foutgeluiden. Selecteer de gewenste piepton en druk niet op een andere toets. Na een korte tijd wordt het geselecteerde geluid opgeslagen.

Helderheidsaanpassing

Om de helderheid van het scherm aan te passen, houdt u de toets "+" gedurende 3 seconden ingedrukt. "br1" verschijnt op het display. Hierna verschijnt er telkens

als u de toets "+" indrukt een andere helderheid.

Het thermostaatsymbool

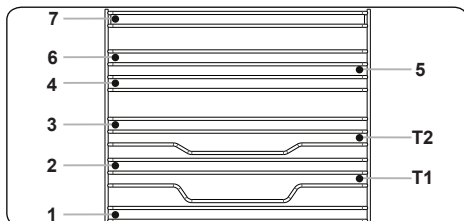


Het thermostaatsymbool (🔥) wordt automatisch geactiveerd wanneer de oventhermostaat in werking is.

4.6. ACCESSOIRES

Het EasyFix-draadrek

Reinig vóór het eerste gebruik de accessoires grondig met warm water, afwasmiddel en een zachte, schone doek.



- Plaats het accessoire op de juiste plaats in de oven.
- Neem een afstand van minstens 1 cm in acht tussen de ventilatorkap en de accessoires.
- Wees voorzichtig als u het kookgerei en/of de accessoires uit de oven haalt. Hete maaltijden of accessoires kunnen brandwonden veroorzaken.
- De accessoires kunnen vervormen door hitte. Zodra deze afgekoeld zijn, nemen deze hun oorspronkelijke vorm weer aan en presteren deze weer als voorheen.
- Trays en draadroosters kunnen op elk niveau van 1 tot 7 geplaatst worden.
- De telescopische rails kunnen geplaatst worden op de niveaus T1, T2.
- Niveau 3 wordt aanbevolen voor bereiding op één niveau.
- Niveau T2 wordt aanbevolen voor bereiding op één niveau met telescopische rails.
- Niveau 2 en niveau 4 worden aanbevolen voor bereiding op twee

niveaus.

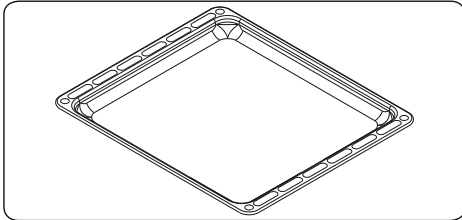
- Het rooster van het draaispit moet op niveau 3 geplaatst worden.
- Niveau T2 wordt gebruikt om het rooster van het draaispit met telescopische rails te plaatsen.

****De accessoires kunnen variëren afhankelijk van het aangeschafte model.

Ondiepe bakplaat

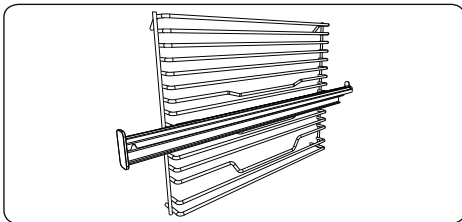
De ondiepe bakplaat wordt gebruikt voor het bakken van gebak zoals vlaaien, enz.

U zet de bakplaat correct in de ovenruimte door deze op een rek te plaatsen en volledig naar achter te duwen.



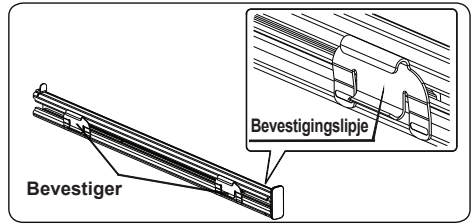
Draadrek met half uitschuifbare Easyfix halve telescopische rail

De halve telescopische rail is half uit te schuiven, zodat u gemakkelijk bij uw voedsel kunt komen.

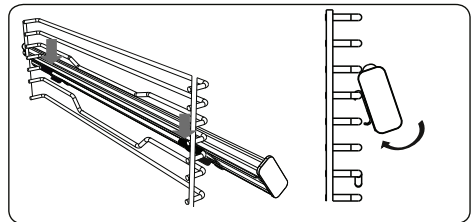


Telescopische rails

Reinig vóór het eerste gebruik de accessoires grondig met warm water, afwasmiddel en een zachte, schone doek.



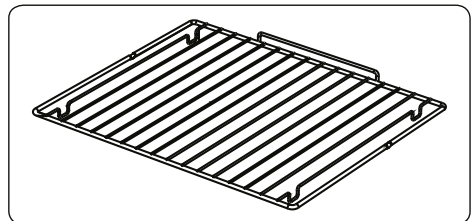
- Op elke telescopische rail zitten bevestigers waarmee u deze kunt verwijderen om de rail te reinigen en terug te plaatsen.
- Verwijder de zijgeleider. Zie het hoofdstuk "Verwijderen van het rooster".



- Hang de bovenste bevestigers voor de telescopische rails op hetzelfde niveau aan de stangen aan de zijkant. Druk tegelijkertijd op de onderste bevestigers, totdat u de bevestigingen duidelijk in de bevestigingsstangen aan de zijkant hoort klikken.
- Om de telescopische rails te verwijderen, houdt u de voorkant van de rail vast en herhaalt u de vorige instructies in omgekeerde volgorde.

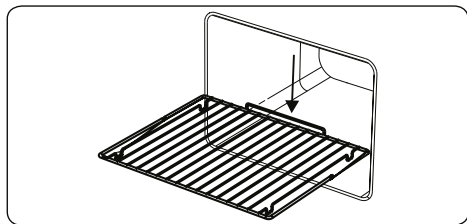
Draadrooster

Het draadrooster wordt gebruikt bij grillen of het bereiden van voedsel in ander kookgerei.



⚠ WAARSCHUWING

Plaats het rooster op een overeenstemmend rek correct in de ovenopening en duw het volledig in.



5. REINIGING EN ONDERHOUD

5.1. REINIGING

⚠ WAARSCHUWING: Schakel het apparaat uit en laat het volledig afkoelen voordat u schoonmaakwerkzaamheden op uw apparaat uitvoert.

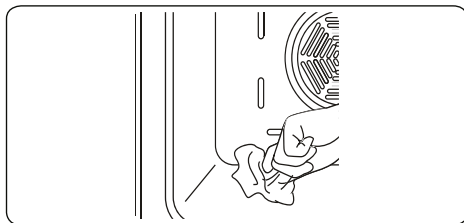
Algemene instructies

- Controleer voor gebruik van schoonmaakmiddelen in uw apparaat of ze geschikt zijn en aanbevolen worden door de fabrikant.
- Gebruik crème of vloeibare reinigingsmiddelen die geen vaste deeltjes bevatten. Gebruik geen bijtende middelen, schuurpoeders, ruwe staalwol of harde gereedschappen, omdat deze het oppervlak kunnen beschadigen.
-  Gebruik geen reinigingsmaterialen met vaste deeltjes die kunnen krassen op het glas en op de gelakte en geverfde delen van uw apparaat.
- Neem eventueel gemorste vloeistoffen meteen op om te voorkomen dat onderdelen worden beschadigd.
-  Gebruik geen stoomreinigers om het apparaat of delen ervan schoon te maken.

De binnenkant van de oven reinigen

- De binnenkant van de geëmailleerde oven wordt het best gereinigd als de oven warm is.
- Veeg de oven na ieder gebruik af met een zachte in zeepwater geweekte doek. Veeg de oven daarna nogmaals af met een vochtige doek en droog hem dan.
- U kunt af en toe een vloeibaar schoonmaakmiddel nodig hebben om

de oven volledig te reinigen.



Reinigen van de glazen onderdelen

- Reinig de glazen onderdelen van uw apparaat regelmatig.
- Reinig de glazen delen binnen en buiten met een glasreiniger, spoel ze af en droog ze grondig met een droge doek.

Reinigen van roestvrij stalen onderdelen (indien aanwezig)

- Reinig de roestvrij stalen onderdelen van uw apparaat regelmatig.
- Veeg de roestvrij stalen delen na ieder gebruik af met een uitsluitend in water gedrenkte doek. Droog ze daarna goed af met een droge doek.
-  Was de roestvrij stalen onderdelen niet als ze nog heet zijn van het koken.
-  Laat geen azijn, koffie, melk, zout, water, citroen of tomatensap gedurende langere tijd achter op het roestvrij staal.

Reinigen van gelakte oppervlakken (indien van toepassing)

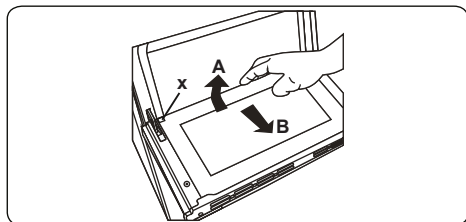
- Vlekken tomaat, tomatenpasta, ketchup, limoen, oliederivaten, melk, suikerhoudende etenswaren, suikerhoudende dranken en koffie moeten meteen worden gereinigd met een doek gedrenkt in warm water. Als deze vlekken niet worden gereinigd en u de vlekken laat drogen op het oppervlak, mogen ze niet worden weggevegen met een hard voorwerp (gepunte voorwerpen, stalen en kunststof schuurponsjes, oppervlakbeschadigende reinigingssponsjes) of reinigingsmiddelen met een hoog alcoholgehalte, vlekkenverwijderaars, ontvetters, schuurmiddelen die het

oppervlak beschadigen. Anders kunnen corrosie of vlekken ontstaan op het poedergelakte oppervlak. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade veroorzaakt door het oneigenlijke gebruik van reinigingsmiddelen of -methodes.

Verwijdering van binnenglas

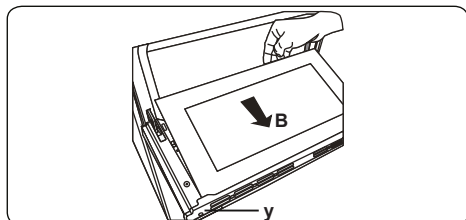
Voordat u de glazen ovendeur reinigt, dient u het binnenglas als volgt te verwijderen:

1. Duw het glas in richting **B** en maak het los uit de beugel die het op zijn plaats houdt (**x**). Trek het glas naar buiten in richting **A**.

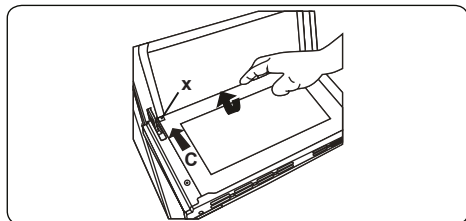



Om het binnenglas te vervangen:

2. Duw het glas naar beneden uit de beugel die het op zijn plaats houdt (**y**) in richting **B**.



3. Plaats het glas onder de beugel die het op zijn plaats houdt (**x**) in richting **C**.

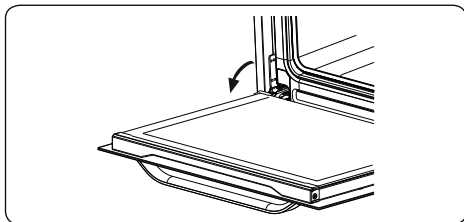


 Als de deur van de oven drie glasplaten telt, kan de derde glasplaat op dezelfde wijze worden verwijderd als de tweede glasplaat.

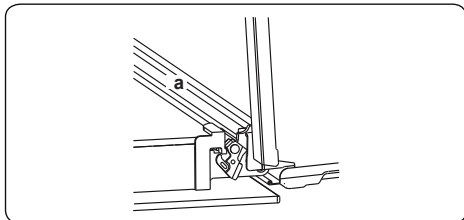
De ovendeur verwijderen

Voordat u de glazen ovendeur reinigt, dient u de ovendeur als volgt te verwijderen:

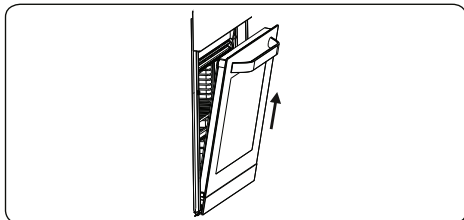
1. Open de ovendeur.



2. Open de bevestigingsbeugel (**a**) (met behulp van een schroevendraaier) naar de eindstand.



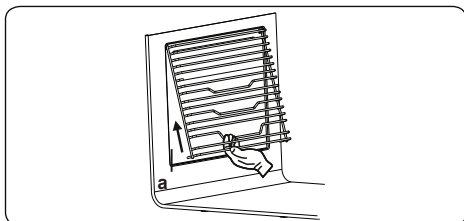
3. Sluit de deur tot deze bijna volledig dicht is en verwijder de deur door deze naar u toe te trekken.



Verwijdering van het draadrooster

Het draadrooster verwijderen;

Trek aan het draadrooster zoals aangegeven in de afbeelding. Til het omhoog na het van de klemmen (**a**) los te hebben gemaakt.



5.2. ONDERHOUD

⚠ WAARSCHUWING: Het onderhoud aan dit apparaat dient uitsluitend te worden uitgevoerd door erkend onderhoudspersoneel of een gekwalificeerd elektricien.

Vervangen van de ovenlamp

⚠ WAARSCHUWING: Schakel het apparaat uit en laat het volledig afkoelen voordat u schoonmaakwerkzaamheden op uw apparaat uitvoert.

- Verwijder de lamp na het lampenkapje te hebben verwijderd.
- Plaats het nieuwe lampje (bestendig tegen 300 °C) op de plek van het lampje dat u hebt verwijderd (230 V, 15-25 Watt, type E14).
- Plaats het lampenkapje en uw oven is daarna klaar voor gebruik.
- Dit product bevat een lichtbron met energie-efficiëntieklasse G.
- De lichtbron kan niet door de eindgebruiker worden vervangen. Hiervoor is de dienst na verkoop nodig.
- De inbegrepen lichtbron is niet bedoeld voor gebruik in andere apparatuur.



👤 Het ontwerp van het lampje is specifiek voor gebruik in huishoudelijke kookapparatuur. Het is niet geschikt voor huishoudelijke kamerverlichting.

- Probeer de kalkresten die zich op de bodem van de oven kunnen vormen niet weg te schrapen. Anders kan de bodem beschadigd raken.
- Om de kalk die zich op de bodem van de oven heeft gevormd op te lossen, giet u na elke 2 of 3 keer gebruik 200-250 ml witte azijn met een zuurgraad van niet meer dan 6% op de bodem en wacht u 30 minuten. Maak het daarna schoon met een vochtige doek.

6. PROBLEEMOPLOSSING EN TRANSPORT

6.1. PROBLEEMOPLOSSING



Als u na deze basisprobleemoplossing nog problemen met uw apparaat ondervindt, neem dan contact op met een erkend servicebedrijf of een erkende technicus.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De oven gaat niet aan.	De stroom is uitgeschakeld.	Controleer de stroomtoevoer. Controleer of andere keukenapparatuur werkt.
Geen warmte of de oven warmt niet op.	Oventemperatuur is niet correct ingesteld. Ovendeur is open blijven staan.	Controleer of de regelknop voor de oventemperatuur juist is ingesteld.
Ovenverlichting (indien aanwezig) werkt niet.	Lampje is kapot. Stroom is afgesloten of uitgeschakeld.	Vervang de lamp volgens de instructies. Zorg ervoor dat de stroom op het stopcontact is ingeschakeld.
Ongelijkmatige bereiding in de oven.	Ovenplaten zijn niet juist geplaatst.	Controleer of de aanbevolen temperaturen en plaatstanden worden gebruikt. Open de deur niet te vaak, tenzij u gerechten bereidt die omgedraaid dienen te worden. Als u de deur regelmatig opent, zal de binnentemperatuur afnemen. Dit kan het kookresultaat beïnvloeden.
De timerknoppen kunnen niet juist worden ingedrukt.	Er bevindt zich vreemd materiaal tussen de timerknoppen Aanraakmodel: er zit vocht op het bedieningspaneel. De toetsvergrendeling is ingesteld.	Verwijder het vreemde materiaal en probeer het nog een keer. Verwijder het vocht en probeer het nog een keer. Controleer of de toetsvergrendeling is ingesteld.
De ovenventilator (indien aanwezig) maakt lawaai.	Ovenplaten trillen.	Controleer of de oven waterpas staat. Controleer of de platen en het kookgerei niet tegen de achterwand van de oven trillen.

6.2. TRANSPORT


Maak gebruik van de originele productverpakking en vervoer het product in zijn originele doos. Volg de transportpictogrammen op de verpakking op. Plak alle onafhankelijke onderdelen met tape op het product om te voorkomen dat tijdens het vervoer schade ontstaat.

Als u de oorspronkelijke verpakking niet hebt: bereid een doos zodanig voor dat het apparaat, in het bijzonder de externe oppervlakken het product, beschermd zijn tegen externe bedreigingen.

Dziękujemy za wybranie niniejszego produktu.

Niniejsza instrukcja obsługi zawiera ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa i wytyczne użytkowania oraz konserwacji urządzenia.

Prosimy o poświęcenie czasu na zapoznanie się z niniejszą instrukcją obsługi przed użyciem urządzenia i zachowanie jej w celu późniejszego wykorzystania.

Symbol	Typ	Znaczenie
	OSTRZEŻENIE	Ryzyko poważnych obrażeń lub śmierci
	RYZYKO PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM	Ryzyko dotyczące niebezpiecznego napięcia
	POŻAR	Ostrzeżenie; ryzyko pożaru / materiały łatwopalne
	PRZESTROGA	Ryzyko urazu lub uszkodzenia mienia
	WAŻNE / UWAGA	Prawidłowe korzystanie z systemu

SPIS TREŚCI


1. ŚRODKI OSTROŻNOŚCI	3
1.1 Ogólne ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa.....	3
1.2 W przypadku gotowania na parze	6
1.3 Ostrzeżenia dotyczące instalacji	7
1.4 Podczas pracy urządzenia	7
1.5 Podczas czyszczenia i konserwacji.....	9
2. INSTALACJA I PRZYGOTOWANIE URZĄDZENIA DO PRACY	11
2.1 Wskazówki dla instalatora	11
2.2 Instalacja urządzeń.....	11
2.3 Podłączenie elektryczne i bezpieczeństwo	13
3. CECHY PRODUKTU	14
4. UŻYTKOWANIE PRODUKTU	16
4.1 Elementy sterujące płyty kuchennej	16
4.2 Funkcje piekarnika.....	18
4.3 Tabela pieczenia	20
4.4 W przypadku gotowania na parze	21
4.5 Korzystanie z cyfrowego timera dotykowego	22
4.6 Akcesoria	23
5. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	25
5.1 Czyszczenie	25
5.2 Konserwacja	27
6. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW I TRANSPORT	28
6.1 Rozwiązywanie problemów	28
6.2 Transport	28



1. ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

- Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać wszystkie instrukcje, a następnie przechowywać je w dostępnym miejscu na wypadek późniejszych wątpliwości.
- Niniejsza instrukcja została opracowana z myślą o kilku modelach, dlatego Twoje urządzenie może nie być wyposażone w niektóre z opisanych funkcji. Z tego względu podczas czytania instrukcji obsługi należy zwrócić szczególną uwagę na wszelkie wartości liczbowe.


1.1 OGÓLNE OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA



- Urządzenie to może być obsługiwane przez dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby z obniżonymi zdolnościami fizycznymi, zmysłowymi bądź umysłowymi, a także przez osoby bez doświadczenia i wiedzy na temat obsługi, jeśli pozostają pod nadzorem opiekunów bądź zostały szczegółowo poinstruowane o sposobie bezpiecznego używania urządzenia i rozumieją ryzyka związane z niewłaściwym użyciem. Dzieci nie powinny wykorzystywać urządzenia do zabawy. Dzieci nie powinny czyścić urządzenia ani wykonywać czynności konserwacyjnych, jeśli pozostają bez nadzoru.



 **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie i jego dostępne elementy silnie nagrzewają się podczas gotowania. Należy zachować szczególną ostrożność, aby nie dotykać elementów grzejnych. Dzieci poniżej 8 roku życia nie należy dopuszczać w pobliże urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem opiekunów.

  **OSTRZEŻENIE:** Pozostawienie bez nadzoru na płycie grzejnej naczynia z podgrzewanym tłuszczem lub olejem może być niebezpieczne i doprowadzić do pożaru. W ŻADNYM WYPADKU nie wolno próbować gasić



pożaru wodą. Należy wyłączyć zasilanie urządzenia, a następnie nakryć ogień, np. pokrywą lub kocem strażackim.

 **OSTRZEŻENIE:** Należy nadzorować proces gotowania. Krótkotrwały proces gotowania powinien być stale nadzorowany.

  **OSTRZEŻENIE:** Zagrożenie pożarem: Nie wolno przechowywać żadnych przedmiotów na powierzchniach przeznaczonych do gotowania.

  **OSTRZEŻENIE:** W przypadku pęknięcia powierzchni należy wyłączyć urządzenie, aby uniknąć możliwości porażenia prądem elektrycznym.

- W przypadku modeli wyposażonych w pokrywę: przed użyciem płyty grzewczej należy oczyścić ją z wszelkich rozlanych płynów; po użyciu pozostawić urządzenie do ostygnięcia przed zamknięciem pokrywy.
- Nie wolno obsługiwać urządzenia za pomocą zewnętrznego włącznika czasowego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- Podczas pracy urządzenie jest gorące. Należy zachować szczególną ostrożność, aby nie dotykać elementów grzejnych wewnątrz piekarnika.
- Uchwyty mogą się silnie nagrzewać po krótkim czasie działania urządzenia.
- Do czyszczenia powierzchni piekarnika nie należy stosować środków do szorowania ani drapaczek. Mogłyby uszkodzić szklaną powierzchnię drzwiczek.
- Do czyszczenia urządzenia nie należy stosować odkurzaczy parowych.

  **OSTRZEŻENIE:** Przed wymianą lampki oświetleniowej należy sprawdzić czy zostało wyłączone zasilanie urządzenia, aby uniknąć porażenia prądem elektrycz-

nym..

⚠ OSTRZEŻENIE: Podczas gotowania lub grillowania potraw dostępne elementy urządzenia mogą być gorące. Należy trzymać małe dzieci z dala od działającego urządzenia.

- Urządzenie zostało wyprodukowane zgodnie ze wszystkimi krajowymi oraz międzynarodowymi normami i przepisami.
- Czynności konserwacyjne i naprawy należy powierzać wyłącznie pracownikom autoryzowanego serwisu. Instalacja i naprawy przeprowadzone przez osoby inne niż pracownicy autoryzowanego serwisu mogą zagrażać bezpieczeństwu użytkowników urządzenia. Wszelkie zmiany i modyfikacje specyfikacji mogą być niebezpieczne pod wieloma względami. Nieodpowiednie osłony płyty grzewczej mogą być przyczyną wypadków.
- Przed przystąpieniem do instalacji należy sprawdzić lokalne warunki dystrybucji (rodzaj i ciśnienie gazu, napięcie i częstotliwość sieci elektrycznej) oraz zgodność z wymaganiami dotyczącymi urządzenia. Parametry techniczne urządzenia znajdują się na etykiecie.

⚠ OSTRZEŻENIE: Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do przygotowywania potraw w warunkach domowych. Nie należy wykorzystywać urządzenia do innych celów ani w innych zastosowaniach, np. do użytku innego niż w gospodarstwie domowym, do użytku przemysłowego lub do ogrzewania pomieszczenia.

- Nie wolno unosić ani przesuwać urządzenia trzymając za uchwyty na drzwiczkach piekarnika.
- Należy podjąć wszystkie możliwe działania, aby zapewnić bezpieczeństwo. Ponieważ szkło może pęknąć, podczas czyszczenia należy zachować szczególną ostrożność, aby nie zadrapać szklanej powierzchni.

Nie należy uderzać ani stukać o szkło innym wyposażeniem.

- Upewnij się, że przewód zasilający nie został przyciśnięty lub uszkodzony podczas instalacji. Wymianę uszkodzonego przewodu zasilającego należy powierzyć producentowi urządzenia, pracownikom autoryzowanego serwisu lub podobnie wykwalifikowanym osobom, aby uniknąć zagrożeń.
- Jeśli drzwiczki piekarnika pozostają otwarte, dzieci nie powinny wspinać się lub siadać na nich.
- Nie wolno pozwalać dzieciom ani zwierzętom domowym, aby zbliżały się do urządzenia.

1.2 W PRZYPADKU GOTOWANIA NA PARZE

- Przed uruchomieniem urządzenia należy napełnić zbiornik na wodę.
- Nie wolno napełniać zbiornika na wodę, jeśli piekarnik jest gorący.
- Po otwarciu drzwiczek piekarnika z wnętrza może wydostawać się para. Należy zachować ostrożność podczas otwierania drzwiczek piekarnika, ponieważ może to spowodować zagrożenie poparzeniami.
- W wyniku gotowania na parze w piekarniku może pozostać wilgoć. Ponieważ wilgoć może doprowadzić do korozji, należy upewnić się, że wnętrze piekarnika zostało osuszone po gotowaniu.
- Do gotowania na parze w piekarniku należy stosować wodę zdatną do picia. Nie wolno stosować palnego alkoholu ani substancji z cząstkami stałymi zamiast wody.
- Do gotowania na parze należy używać naczyń ze stali nierdzewnej.
- Po każdym zakończeniu gotowania na parze: jeśli w zbiorniku na wodę pozostanie trochę wody,

należy go oczyścić, a pozostałej wody nie wolno wykorzystać do następnego gotowania.

1.3 OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE INSTALACJI

- Nie wolno korzystać z urządzenia, dopóki jego instalacja nie zostanie całkowicie zakończona.
- Instalację urządzenia powinien przeprowadzić personel autoryzowanego serwisu. Producent nie ponosi odpowiedzialności za wszelkie szkody powstałe na skutek niewłaściwej lokalizacji i instalacji urządzenia przez osoby nieupoważnione.
- Po rozpakowaniu urządzenia należy upewnić się, że nie zostało ono uszkodzone podczas przewożenia. W przypadku stwierdzenia jakichkolwiek usterek nie wolno korzystać z urządzenia i natychmiast skontaktować się z przedstawicielem autoryzowanego serwisu. Ponieważ materiały wykorzystane do opakowania urządzenia (folia, zszywki, styropian itp.) mogą być niebezpieczne dla dzieci, należy je natychmiast zebrać i usunąć.
- Urządzenie należy chronić przed wpływem czynników atmosferycznych. Nie należy narażać urządzenia na działanie światła słonecznego, deszczu, śniegu, kurzu ani nadmiernej wilgoci.
- Materiały znajdujące się w pobliżu urządzenia (np. szafka) powinny być odporne na temperaturę minimum 100°C.
- Nie wolno instalować urządzenia za ozdobnymi drzwiami, aby uniknąć przegrzania.

1.4 PODCZAS PRACY URZĄDZENIA

- Podczas pierwszego użycia piekarnika może być wyczuwalny nieznaczny zapach. Jest to całkowicie normalne, spowodowane materiałami izolacyjnymi na elementach grzejnych. Sugerujemy, aby przed pierw-

szym użyciem pozostawić piekarnik pusty i ustawić na maksymalną temperaturę przez 45 minut. Upewnij się, że otoczenie, w którym urządzenia zostało zainstalowane, jest dobrze wentylowane.

- Należy zachować szczególną ostrożność otwierając drzwiczki piekarnika w podczas lub po zakończeniu gotowania. Gorąca para z piekarnika mogłaby spowodować oparzenia.
- Nie należy wkładać do niego ani umieszczać w pobliżu łatwopalnych lub wybuchowych materiałów.
- Do wyjmowania i ponownego wkładania potraw należy zawsze używać rękawic kuchennych.
- W żadnym wypadku nie wolno piekarnika wykladać folią aluminiową, ponieważ mogłoby dojść do przegrzania.
- Podczas gotowania nie wolno umieszczać żadnych naczyń ani blach do pieczenia bezpośrednio na podstawie piekarnika. Podstawa bardzo się nagrzewa, co mogłoby doprowadzić do uszkodzenia produktu.



Nie należy odchodzić od piekarnika podczas gotowania z użyciem tłuszczu stałych lub płynnych olejów. Mogą spowodować pożar w przypadku nadmiernego podgrzania. Ognia spowodowanego gorącym olejem nie wolno polewać wodą. Należy wyłączyć piekarnik, a następnie nakryć naczynie pokrywką lub kocem strażackim.

- Należy zawsze umieszczać rondelki na środku strefy gotowania i obrócić uchwyty w bezpiecznym położeniu, aby nie zostały potrącone lub zrzucone.
- Jeśli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas, główny wyłącznik sieciowy należy ustawić w pozycji wyłączonej.
- Sprawdź, czy pokrętła regulacyjne urządzenia znajdują się zawsze w położeniu „0” (praca zatrzymana), jeśli


urządzenie nie jest używane.

- Tace pochylają się przy wysuwaniu. Należy zachować ostrożność, aby nie rozlać ani upuścić gorącej potrawy podczas wyjmowania jej z piekarnika.
- Nie wolno umieszczać obciążenia na otwartych drzwiczkach piekarnika. Mogłoby to spowodować utratę równowagi piekarnika lub uszkodzenie drzwiczek.
- Nie należy wieszć ręczników, ścierek do naczyń lub ubrań na urządzeniu lub jego uchwytach.


1.5 PODCZAS CZYSZCZENIA I KONSERWACJI

- Przed przystąpieniem do czyszczenia lub czynności konserwacyjnych należy upewnić się, że urządzenie jest odłączone od sieci elektrycznej.
- Nie wolno demontować pokręteł regulacyjnych, aby oczyścić panel sterowania.
- Aby zachować wydajność i bezpieczeństwo urządzenia, zalecamy korzystanie wyłącznie z oryginalnych części zamiennych oraz usług autoryzowanego serwisu w razie konieczności.
- Nie należy skrobać osadu wapiennego, który może tworzyć się na spodzie piekarnika. W przeciwnym razie spód piekarnika zostanie uszkodzony.
- Aby rozpuścić osad wapienny, który może powstać na spodzie piekarnika, po każdym dwóch lub trzech użyciach należy nalać 200–250 ml 6% białego octu na spód piekarnika i odczekać 30 minut. Następnie oczyścić wilgotną ściereczką.

Deklaracja zgodności CE

 Oświadczamy, że nasze produkty spełniają wymagania odpowiednich dyrektyw, decyzji i regulacji Unii Europejskiej oraz wymagania określone w wymienionych normach.

Urządzenie to zaprojektowano wyłącznie do gotowania w domu. Wszelkie inne użycie (np. ogrzewanie pomieszczeń) jest niewłaściwe i niebezpieczne.

 Instrukcje obsługi dotyczą kilku modeli. Mogą wystąpić różnice między tymi instrukcjami a Twoim modelem.

Utylizacja starej kuchenki



Ten symbol umieszczony na produkcie lub opakowaniu oznacza, że produktu nie wolno usuwać razem ze zwykłymi odpadkami z gospodarstw domowych. Zamiast tego należy go przekazać odpowiedniemu punktowi zbiórki przekazującemu

urządzenia elektryczne i elektroniczne do recyklingu. Pilnując odpowiedniego usunięcia produktu, pomagasz zapobiegać ewentualnych negatywnym konsekwencjom dla środowiska i zdrowia ludzkiego, które mogłyby

zostać spowodowane niewłaściwym usunięciem zużytego produktu. Szczegółowe informacje dotyczące recyklingu opisywanego produktu można uzyskać od władz lokalnych, służby zbiórki odpadów z gospodarstw domowych lub u sprzedawcy urządzenia.

2. INSTALACJA I PRZYGOTOWANIE URZĄDZENIA DO PRACY

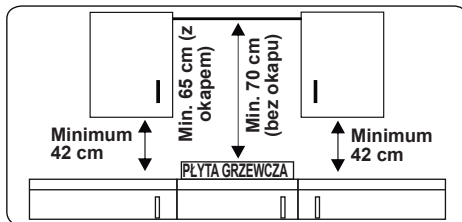
! OSTRZEŻENIE: Instalację opisywanego urządzenia powinien przeprowadzić personel autoryzowanego serwisu lub wykwalifikowany elektryk, zgodnie ze wskazówkami podanymi w niniejszej instrukcji oraz zgodnie z obowiązującymi lokalnymi przepisami.

- Nieprawidłowa instalacja mogłaby spowodować szkody i uszkodzenia, za które producent nie ponosi odpowiedzialności, i doprowadzić do utraty ważności gwarancji.
- Przed przystąpieniem do instalacji należy sprawdzić lokalne warunki dystrybucji (napięcie i częstotliwość sieci elektrycznej) oraz zgodność z wymaganiami dotyczącymi urządzenia. Wymagania dotyczące urządzenia znajdują się na etykiecie.
- Należy postępować zgodnie z przepisami, rozporządzeniami, dyrektywami i normami obowiązującymi w danym kraju (przepisy dotyczące bezpieczeństwa, prawidłowy recykling zgodny z przepisami itp.)

2.1 WSKAZÓWKI DLA INSTALATORA

Wskazówki ogólne

- Po usunięciu materiałów opakowaniowych z urządzenia i wyposażenia należy sprawdzić czy płyta grzewcza nie jest uszkodzona. W przypadku podejrzenia jakichkolwiek uszkodzeń nie wolno korzystać z urządzenia, należy natychmiast skontaktować się z personelem autoryzowanego serwisu lub wykwalifikowanym elektrykiem.
- Upewnij się, że w pobliżu urządzenia nie znajdują się łatwopalne lub wybuchowe materiały, np. zasłony, olej, odzież itp., które mogą zapalić się.
- Blat kuchenny i meble otaczające urządzenie powinny być wykonane z materiałów odpornych na temperatury powyżej 100°C.
- Jeśli chcesz nad urządzeniem zainstalować okap lub szafka, należy zachować bezpieczną odległość między płytą grzewczą a jakąkolwiek szafka/okapem, która powinna być taka, jak pokazano poniżej.



- Urządzenia nie należy instalować bezpośrednio nad zmywarką, chłodziarką, zamrażarką, pralką lub suszarką do ubrań.
- Piekarnik powinien być wyposażony w wentylator chłodzący.
- Upewnij się, że płyta indukcyjna jest dobrze wentylowana, a wlot i wylot powietrza nie są zablokowane.

2.2 INSTALACJA URZĄDZEŃ

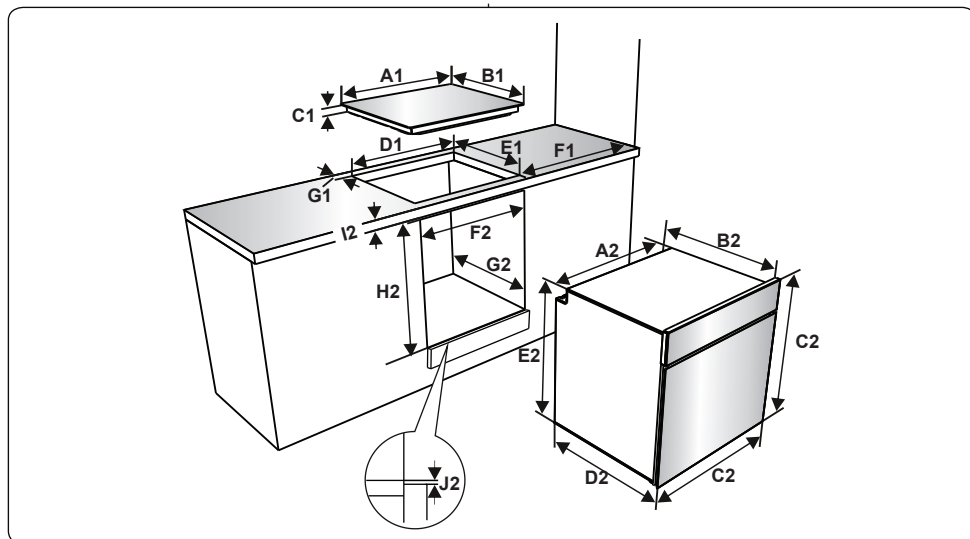
Urządzenia są dostarczane z zestawami instalacyjnymi i można je zainstalować w blacie kuchennym o odpowiednich wymiarach. Poniżej podano wymiary instalacyjne płyty grzewczej i piekarnika.

Wymiary instalacyjne płyty grzewczej

A1 (mm)	590	E1 (mm)	490
B1 (mm)	520	min. F1 (mm)	50
C1 (mm)	54	min. G1 (mm)	50
D1 (mm)	560		

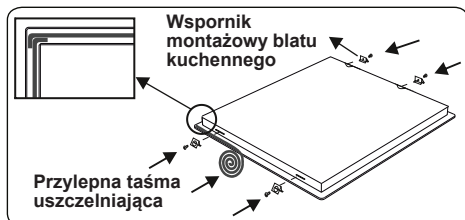
Wymiary instalacyjne piekarnika

A2 (mm)	557	E2 (mm)	574
B2 (mm)	550	min. F2 (mm)	560-580
C2 (mm)	595	min. G2/J2 (mm)	555/5
D2 (mm)	575	H2 (mm)	600
I2 (mm)	38		



Instalacja płyty grzewczej

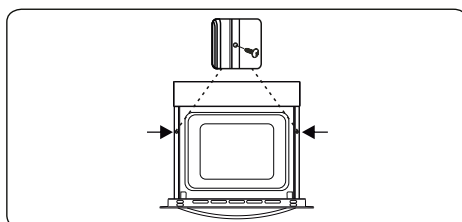
- Zastosuj dostarczoną w zestawie jednostronnie przylepną taśmę uszczelniającą do wszystkich ścian wokół dolnej krawędzi powierzchni do gotowania. Nie wolno jej naciągać.



- Przykręć cztery wsporniki montażowe blatu kuchennego do bocznych ścianek urządzenia.
- Wsuń urządzenie do otworu.

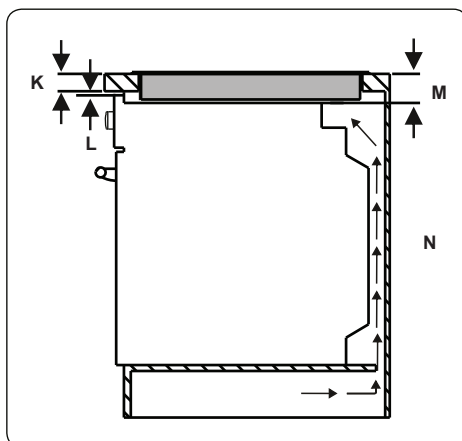
Instalacja piekarnika

- Po przeprowadzeniu podłączeń elektrycznych należy wsunąć piekarnik do szafki kuchennej popychając go do przodu. Otwórz drzwiczki piekarnika i włóż 2 śruby do otworów znajdujących się na ramie piekarnika. Jeśli rama urządzenia zetknie się z drewnianą powierzchnią szafki, dokręć śruby.



W przypadku instalacji piekarnika pod płytą grzewczą:

- Grubość blatu kuchennego oraz odległości między płytą grzewczą a piekarnikiem muszą być zgodne z wymiarami podanymi na rysunkach, aby zapewnić cyrkulację powietrza.



min. K (mm)	38	min. M (mm)	64
Min. L (mm)	5	min. N (mm)	20

2.3 PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE I BEZPIECZEŃSTWO

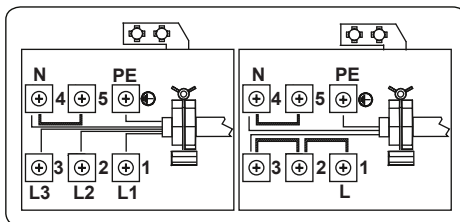
! OSTRZEŻENIE: Podłączenie elektryczne płyty grzewczej należy powierzyć personelowi autoryzowanego serwisu lub wykwalifikowanemu elektrykowi oraz przeprowadzić zgodnie z zaleceniami podanymi w niniejszej instrukcji i obowiązującymi lokalnymi przepisami.

! OSTRZEŻENIE: OPISYWANE URZĄDZENIE NALEŻY UZIEMIĆ

- Przed podłączeniem urządzenia do zasilania należy sprawdzić, czy napięcie znamionowe urządzenia (wyszczególnione na tabliczce znamionowej) jest zgodne z napięciem dostępnego zasilania sieciowego, a przewód zasilający powinien być dostosowany do znamionowego poboru mocy urządzenia (również wyszczególniony na tabliczce znamionowej).
- Do instalacji należy zastosować izolowane przewody. Nieprawidłowe podłączenia mogą spowodować uszkodzenie urządzenia. Jeśli przewód zasilający zostanie uszkodzony i wymaga wymiany, należy powierzyć przeprowadzenie wymiany wykwalifikowanej osobie.
- Nie wolno stosować przejściówek, wielu gniazdek elektrycznych i/lub przedłużaczy.
- Przewód zasilający należy trzymać z dala od gorących elementów urządzenia i nie wolno go zginać ani skracać. W przeciwnym razie przewód może ulec uszkodzeniu, powodując zwarcie.
- Jeśli urządzenie nie jest podłączone do sieci elektrycznej za pomocą wtyczki, należy zastosować wyłącznik wielobiegunowy (o separacji styku przynajmniej 3 mm), aby zachować zgodność z przepisami bezpieczeństwa.
- Opiswane urządzenie przystosowane jest do zasilania napięciem 220–240 V~ i 380–415 V 3N~. Jeśli Twoje źródło zasilania jest inne, skontaktuj się z personelem autoryzowanego serwisu lub wykwalifikowanym elektrykiem.
- Przewód zasilający (H05VV-F) powinien być wystarczająco długi, aby można go podłączyć do urządzenia, nawet jeśli urządzenie zostało umieszczone z przodu szafki.
- Upewnij się, że wszystkie połączenia zostały

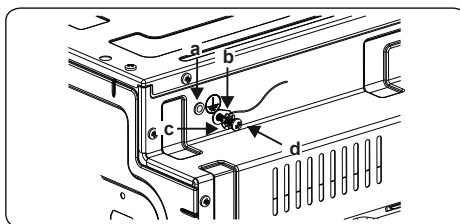
odpowiednio dokręcone.

- Umocuj przewód zasilający za pomocą zacisku przewodu, a następnie zamknij pokrywę.
- Sposób podłączenia kostki ze stykami znajduje się na kostce ze stykami.



- Montaż żółto-zielonego przewodu uziemiającego należy przeprowadzić zgodnie z rysunkiem wykorzystując śrubę i podkładkę znajdujące się w torbie na dokumencie. Montaż należy przeprowadzić po zainstalowaniu uziemniaka.

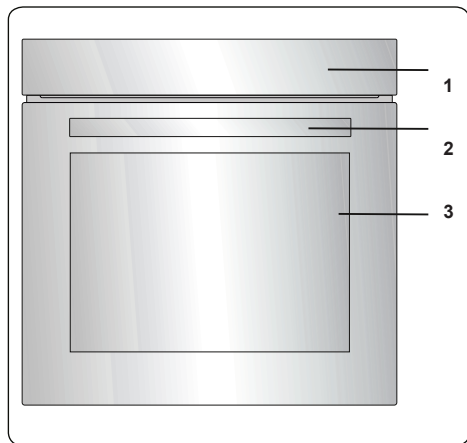
a	Nakrętka	c	Podkładka
b	Przewód uziemiający	d	Śruba



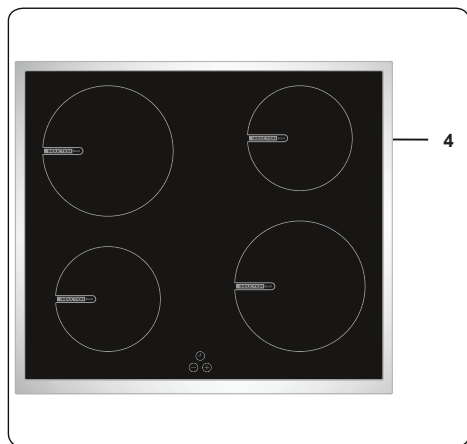
3. CECHY PRODUKTU

Ważne: Specyfikacje urządzenia mogą się różnić oraz wygląd urządzenia może się różnić od przedstawionego na poniższych rysunkach.

Wykaz elementów:

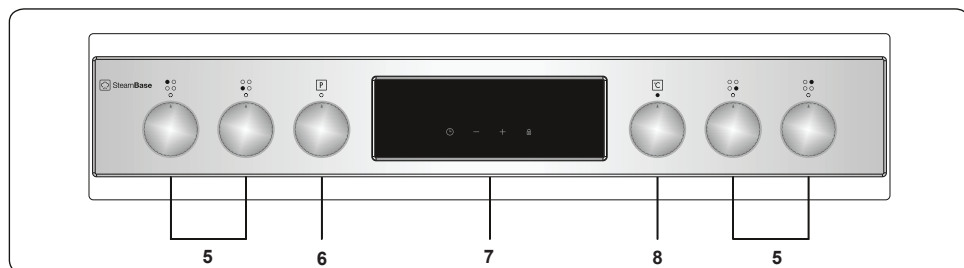


1. Panel sterowania
2. Uchwyt na drzwiczkach piekarnika
3. Drzwiczki piekarnika



4. Elektryczny element grzejny

Panel sterowania



- 5. Pokrętko płyty grzewczej
- 6. Pokrętko do ustawiania funkcji piekarnika
- 7. Timer
- 8. Pokrętko termostatu piekarnika

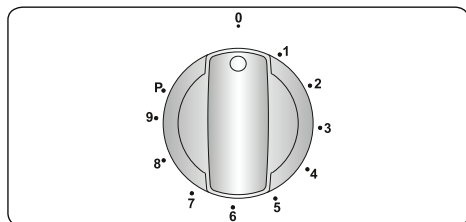
4. UŻYTKOWANIE PRODUKTU

4.1 ELEMENTY STERUJĄCE PŁYTY KUCHENNEJ

Pole indukcyjne

Pole indukcyjne jest regulowane przez pokrętkę o 9 pozycjach.

Działaniem pola indukcyjnego steruje się przez obracanie pokrętki i ustawianie go w odpowiednim położeniu. Przy każdym pokrętle znajduje się symbol określający pole grzejne, które on kontroluje.





Informacje zamieszczone w poniższej tabeli mają charakter wyłącznie informacyjny.

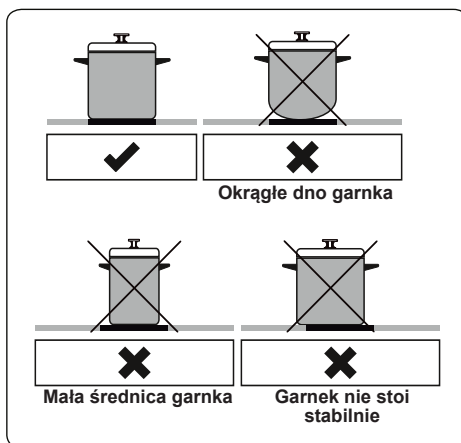
Ustawienia	Przeznaczenie
0	Wyłączenie pola
1–3	Delikatne podgrzewanie
4–5	Gotowanie na wolnym ogniu, powolne podgrzewanie
6–7	Podgrzewanie i szybkie gotowanie na wolnym ogniu
8	Gotowanie, przysmażanie i pieczenie
9	Maksymalny poziom ciepła
P	Funkcja przyspieszenia

Garnki

- Używać grubościennych, płaskich garnków wysokiej jakości o płaskim dnie zrobionych ze stali, stali emaliowanej, żeliwa lub stali nierdzewnej. Jakość i skład garnka ma bezpośredni wpływ na wyniki gotowania.
- Nie stosować garnków o wklęsłych lub wypukłych dnach. Garnki zrobione z aluminium i stali nierdzewnej z dnem z materiału nieferromagnetycznego, szkła, miedzi, mosiądzu, ceramiki, porcelany nie nadają się do płyt indukcyjnych.
- Aby sprawdzić, czy garnki nadają się do gotowania na płycie indukcyjnej, należy przyłożyć magnes do dna garnka. Jeśli magnes przywiera do garnka, to jest

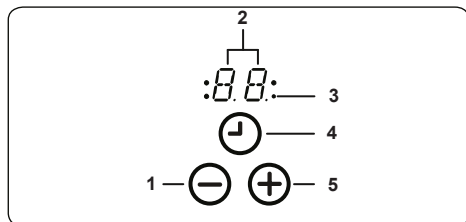
to naczynie kuchenne nadające się do użytku na indukcji; alternatywnie można wlać nieco wody do garnka, postawić go na polu grzejnym i ustawić maksymalną moc. W garnku, który nadaje się do użytku na płycie indukcyjnej, woda powinna zacząć się nagrzewać po kilku sekundach.

- W przypadku korzystania z niektórych garnków mogą się z nich wydobywać dźwięki, co wynika z budowy garnka i nie wpływa na wydajność ani bezpieczeństwo płyty kuchennej.
- Aby uzyskać najlepsze efekty gotowania, należy stawiać garnek na środku pola grzejnego.
- Symbol  miga, jeśli wybrano poziom mocy na wyświetlaczu tego pola grzejnego nieodpowiedni do użytego naczynia lub jeśli na danym polu nie postawiono garnka. Pole grzejne wyłączy się automatycznie po upływie 2 minut.
- Po postawieniu odpowiedniego garnka na polu grzejnym symbol  znika i gotowanie jest kontynuowane przy nastawionym poziomie mocy.
- Aby uzyskać najlepsze efekty przekazywania energii, średnica dna powinna odpowiadać średnicy pola grzejnego.
- Minimalna średnica garnka to D120 mm w przypadku pola o śr. 160 mm, D140 mm w przypadku pola o śr. 210 mm i D160 mm w przypadku pola o śr. 290 mm.



Do sterowania działaniem urządzenia służą przyciski, a zadziałanie funkcji jest potwierdzane na wyświetlaczach i za pomocą dźwięków.

Panel sterowania dotykowego



- 1- Zmniejszenie wartości programatora czasowego
- 2- Wyświetlacz programatora czasowego
- 3- Wskaźnik programatora czasowego pola
- 4- Wybór programatora czasowego
- 5- Zwiększenie wartości programatora czasowego

Na polach grzejnych płyty indukcyjnej należy używać odpowiednich garnków.

Po doprowadzeniu zasilania do płyty kuchennej urządzenie działa w trybie czuwania i jest gotowe do pracy.

Do sterowania płytą kuchenną służą pokręta do ustawiania mocy gotowania i czujniki dotykowe do ustawiania programatora czasowego. Po naciśnięciu każdego przycisku słychać sygnał dźwiękowy.

Włączanie pól grzejnych

Za pomocą odpowiedniego pokręta ustawić poziom mocy gotowania od 0 do 9. W tym momencie pole jest gotowe do użytku. Aby gotować szybko, należy przytrzymać pokręto w położeniu „P” przez 2 sekundy, aby włączyć funkcję przyspieszenia, a następnie ustawić odpowiedni poziom mocy.

Wyłączanie pól grzejnych

Ustawić pokręto na „0”.

Jeśli pole grzejne jest gorące, to na wyświetlaczu jest widoczne „H” zamiast „0”.

Wskaźnik gorącego pola

Ten wskaźnik informuje o tym, że temperatura danego obszaru szkła jest za wysoka, aby móc bezpiecznie jej dotykać.

Po wyłączeniu pola grzejnego na

odpowiednim wyświetlaczu pojawia się litera „H” i świeci do momentu, aż temperatura pola grzejnego spadnie do bezpiecznego poziomu.

Funkcja wyłączenia bezpieczeństwa

Pole grzejne wyłączy się automatycznie, jeśli ustawienie poziomu ciepła nie było zmieniane przez określony czas. Zmiana ustawienia ciepła danego pola grzejnego powoduje wyzerowanie czasu do wartości początkowej. Wartość początkowa zależy od ustawionego poziomu temperatury, jak pokazano poniżej.

Ustawienie ciepła	Wyłączenie bezpieczeństwa po upływie
1-2	6 godz.
3-4	5 godz.
5	4 godz.
6-9	1,5 godz.

Funkcja programatora czasowego

Programator czasowy pola grzejnego (od 1 do 99 min)

Po włączeniu zasilania płyty kuchennej można ustawić niezależny programator czasowy dla każdego z pól grzejnych.

Wybrać pole grzejne, następnie ustawić temperaturę, a na koniec użyć przycisku programatora czasowego (z symbolem zegara), aby móc ustawić programator na wyłączenie pola grzejnego. Wokół programatora czasowego są cztery diody LED, które informują o tym, które pole grzejne obsługuje programator.

10 sekund po ostatnim działaniu zawartość wyświetlacza programatora czasowego zostanie przełączona na programator, którego stan wyzeruje się jako następny (dot. przypadków, w których programator jest ustawiony dla więcej niż jednego pola).

Po wyzerowaniu się programatora czasowego rozlega się dźwięk, na wyświetlaczu widać „00”, a dioda LED programatora związanego z określonym polem grzejnym miga. Zaprogramowane pole grzejne wyłączy się, a jeśli jest jeszcze gorące, to pojawi się litera „H”.

Sygnał dźwiękowy i miganie diody LED zakończy się automatycznie po 2 minutach i/lub po naciśnięciu dowolnego przycisku.

Sygnał dźwiękowy

Wymienione poniżej działania wykonywane na pracującej płycie kuchennej są sygnalizowane dźwiękiem.

- Normalnemu użyciu przycisku

towarzyszy krótki sygnał dźwiękowy.

- Ciągłe naciskanie przycisku przez dłuższy czas (10 sekund) jest sygnalizowane przez dłuższy, przerywany sygnał dźwiękowy.



Funkcja przyspieszenia





Aby skorzystać z tej funkcji należy wybrać pole grzejne i ustawić żądany poziom mocy gotowania, a następnie nacisnąć przycisk „P” (przyspieszenie).

Funkcję przyspieszenia można włączać tylko dla pól grzejnych, które ją obsługują. Jeśli funkcja przyspieszenia jest aktywna, to na odpowiednim wyświetlaczu widać literę „P”.

Włączenie funkcji przyspieszenia może doprowadzić do przekroczenia mocy maksymalnej, co z kolei spowoduje uruchomienie wbudowanej funkcji zarządzania mocą.

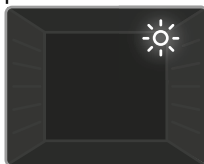
Niezbędne ograniczenie mocy jest sygnalizowane miganiem wyświetlacza odnoszącego się do odpowiedniego pola grzejnego. Miganie trwa 3 sekundy, aby umożliwić użytkownikowi dalsze dostosowanie ustawień przed zastosowaniem ograniczenia mocy.

Kody błędów	
W razie błędu na wyświetlaczu pól grzejnych pojawia się kod błędu.	
E0	Funkcja limitu amperów musi zostać wybrana w momencie, gdy produkt jest zasilany. W przeciwnym razie wyświetla się błąd E0. Jednocześnie ta funkcja powinna być wybrana na wyświetlaczu i płycie głównej. Jeśli wystąpi błąd w oprogramowaniu dowolnej karty, produkt wyświetli błąd. Klient nie może ingerować w ten błąd. Należy wezwać autoryzowany serwis.
E1	Wentylator chłodzący jest wyłączony. Zadzwoń do upoważnionego serwisanta.
E2	Ten błąd wyświetla się, gdy nagrzewnica jest zbyt gorąca. W przypadku wystąpienia tego błędu nagrzewnica musi zostać schłodzona. Powinna zostać uruchomiona ponownie po schłodzeniu.
E3	Napięcie zasilania nie odpowiada wartości znamionowej. Wyłączyć płytę kuchenną poprzez naciśnięcie  , odczekać, aż znikną litera „H” dla wszystkich pól, następnie włączyć płytę kuchenną przyciskiem  i kontynuować używanie kuchenki. Jeśli ten sam błąd pojawi się ponownie, należy zadzwonić do upoważnionego serwisanta.

E4	Częstotliwość zasilania jest inna od wartości znamionowej. Wyłączyć płytę kuchenną poprzez naciśnięcie  , odczekać aż znikną litera „H” dla wszystkich pól, następnie włączyć płytę przyciskiem  i kontynuować używanie kuchenki. Jeśli ten sam błąd pojawi się ponownie, należy odłączyć wtyczkę urządzenia i podłączyć ją ponownie. Włączyć płytę kuchenną przyciskiem  i kontynuować jej używanie. Jeśli ten sam błąd pojawi się ponownie, należy zadzwonić do upoważnionego serwisanta.
E5	Temperatura wewnątrz płyty jest za wysoka; należy wyłączyć płytę kuchenną przyciskiem  i pozostawić elementy grzejne do ostygnięcia.
E6	Błąd komunikacji pomiędzy panelem sterowania dotykowego a elementem grzejnym. Należy zadzwonić do upoważnionego serwisanta.
E7	Czujnik temperatury cewki jest wyłączony. Należy zadzwonić do upoważnionego serwisanta.
E8	Czujnik temperatury modułu chłodzącego jest wyłączony. Należy zadzwonić do upoważnionego serwisanta.
EA	Błąd nasycenia dużej cewki. Wyłączyć płytę kuchenną za pomocą przycisku wyłącznika, następnie włączyć płytę przyciskiem wyłącznika i kontynuować używanie kuchenki. Jeśli ten sam błąd pojawi się ponownie, należy zadzwonić do upoważnionego serwisanta.
EC	Błąd napięcia zasilania. Wyłączyć płytę kuchenną za pomocą przycisku wyłącznika, następnie włączyć płytę przyciskiem wyłącznika i kontynuować używanie kuchenki. Jeśli ten sam błąd pojawi się ponownie, należy zadzwonić do upoważnionego serwisanta.
C1-C8	Alarm mikroprocesora. Po tym ostrzeżeniu odetnij dopływ energii od produktu, a następnie ponownie podłącz zasilanie do produktu. Jeśli ten sam błąd pojawi się ponownie, należy zadzwonić do upoważnionego serwisanta.

4.2 FUNKCJE PIEKARNIKA

* Funkcje tego konkretnego piekarnika mogą się różnić w zależności od modelu produktu.



Lampka piekarnika:
Zapali się tylko lampka piekarnika. Pozostaje ona włączona podczas trwania funkcji gotowania.



Funkcja rozmrażania:

Zapalają się lampki ostrzegawcze piekarnika i zaczyna działać wentylator. Aby skorzystać z funkcji rozmrażania, należy

umieścić mrożonkę w piekarniku na półce zamontowanej w trzeciej szczelinie od dołu. Zaleca się ustawienie pod rozmrażaną potrawą tacki do zbierania wody z topniejącego lodu. Funkcja ta nie służy ani do gotowania, ani do pieczenia, tylko do rozmrażania potraw.



Funkcja Turbo:

Włącza się termostat i zapalają się lampki ostrzegawcze piekarnika, zaczyna działać pierścieniowy element grzejny oraz

wentylator. Funkcja turbo równomiernie rozprowadza ciepło w piekarniku, dzięki czemu jedzenie na wszystkich poziomach jest równomiernie przygotowywane. Zaleca się wstępne podgrzanie piekarnika przez mniej więcej 10 minut.

W tym trybie można korzystać z gotowania na parze. Szczegółowe informacje można znaleźć w opisie „Korzystanie z gotowania na parze”.



Funkcja pieczenia statycznego:

Włącza się termostat i zapalają się lampki ostrzegawcze piekarnika, a dolny i górny element grzejny zaczynają działać.

Funkcja pieczenia statycznego wydziela ciepło, zapewniając równomierne pieczenie potrawy. Idealna funkcja do pieczenia ciastek, ciast, zapiekanek z makaronu, lazanii i pizzy. Przy tej funkcji zaleca się podgrzanie wstępne przez 10 minut. Najlepiej piec tylko na jednej półce naraz.



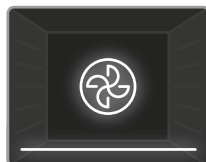
Funkcja wentylatora:

Włącza się termostat i zapalają się lampki ostrzegawcze piekarnika, zaczynają działać dolne i górne elementy grzejne oraz

wentylator. Ta funkcja jest najlepsza do pieczenia ciastek. Pieką górny i dolny element grzejny w piekarniku, a wentylator zapewnia obieg powietrza, co daje lekki efekt grillowania potraw. Zaleca się wstępne

podgrzanie piekarnika przez mniej więcej 10 minut.

W tym trybie można korzystać z gotowania na parze. Szczegółowe informacje można znaleźć w opisie „Korzystanie z gotowania na parze”.

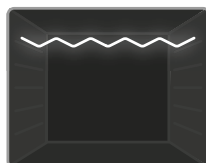


Funkcja pizzy:

Włącza się termostat i zapalają się lampki ostrzegawcze piekarnika, zaczyna działać pierścieniowy element grzejny,

elementy dolne oraz wentylator. Idealna funkcja do pieczenia takich potraw jak pizza – równomiernie i w krótkim czasie. Podczas gdy wentylator równomiernie rozprowadza ciepło w piekarniku, dolny element grzejny odpowiada za pieczenie potraw.

W tym trybie można korzystać z gotowania na parze. Szczegółowe informacje można znaleźć w opisie „Korzystanie z gotowania na parze”.

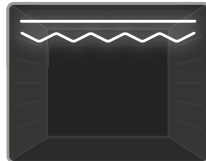


Funkcja grillowania:

Włącza się termostat i zapalają się lampki ostrzegawcze piekarnika, zaczyna działać element grzejny grilla. Funkcja

ta służy do grillowania i opiekania potraw na górnych półkach piekarnika. Posmarować lekko olejem siatkę drucianą, aby zapobiec przywieraniu grillowanych posiłków do siatki, i umieścić potrawę na środku grilla. Należy zawsze ustawiać tackę pod spodem, aby zbierać krople kapiącego oleju lub tłuszczu. Zaleca się wstępne podgrzanie piekarnika przez mniej więcej 10 minut.

! Ostrzeżenie: Przy grillowaniu drzwiczki piekarnika muszą być zamknięte, a temperaturę piekarnika należy nastawić na 190°C.



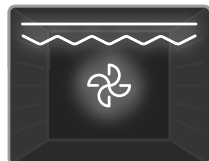
Funkcja przyspieszonego grillowania:

Włącza się termostat i zapalają się lampki ostrzegawcze piekarnika, a grill i

dolny element grzejny zaczynają działać. Funkcja ta służy do szybkiego grillowania i grillowania potraw o większej powierzchni, na przykład mięsa. Używa się górnych półek piekarnika. Posmarować lekko olejem siatkę drucianą, aby zapobiec przywieraniu

grillowanych posiłków do siatki, i umieścić potrawę na środku grilla. Należy zawsze ustawiać tackę pod spodem, aby zbierać krople kapiącego oleju lub tłuszczu. Zaleca się wstępne podgrzanie piekarnika przez mniej więcej 10 minut.

! Ostrzeżenie: Przy grillowaniu drzwiczki piekarnika muszą być zamknięte, a temperaturę piekarnika należy nastawić na 190°C.



Funkcja podwójnego grillowania i wentylatora: Włącza się termostat i zapalają się lampki ostrzegawcze piekarnika oraz

zaczyna działać grill, górne elementy grzejne oraz wentylator. Funkcja ta służy do szybszego grillowania grubszych potraw i do grillowania dań o większej powierzchni. Uruchamiają się oba elementy grzejne, górny i grilla, wraz z wentylatorem, aby zapewnić równomierne pieczenie. Używa się górnych półek piekarnika. Posmarować lekko olejem siatkę drucianą, aby zapobiec przywieraniu grillowanych posiłków do siatki, i umieścić potrawę na środku grilla. Należy zawsze ustawiać tackę pod spodem, aby zbierać krople kapiącego oleju lub tłuszczu. Zaleca się wstępne podgrzanie piekarnika przez mniej więcej 10 minut.

! Ostrzeżenie: Przy grillowaniu drzwiczki piekarnika muszą być zamknięte, a temperaturę piekarnika należy nastawić na 190°C.

! Funkcja VapClean:

Ustaw piekarnik do pracy w trybie oznaczonym symbolem VapClean (tryb grzania od spodu, od spodu z termoobiegiem, turbo lub grzanie od góry i od dołu - to może zależeć od modelu.) w temperaturze 90°C, żeby włączyć funkcję VapClean. Wylej 200-250 ml wody na tacę. W niektórych modelach w podstawie piekarnika znajduje się specjalny zbiornik. W takim przypadku należy wlać 200 - 250 ml wody do tego zbiornika. Uruchom piekarnik, a funkcja Vapclean przygotowuje w ciągu 30-60 minut piekarnik do łatwego czyszczenia.

4.3 TABELA PIECZENIA

Funkcja	Potrawy			
Grzanie statyczne	Ciasto francuskie	2 - 3 - 4	170-190	35-45
	Ciasto	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Ciasteczka	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Potrawka	2	175-200	40-50
	Kurczak	2 - 3 - 4	200	45-60
Termoobieg	Ciasto francuskie	2 - 3 - 4	170-190	25-35
	Ciasto	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Ciasteczka	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Potrawka	2	175-200	40-50
	Kurczak	2 - 3 - 4	200	45-60
Turbo	Ciasto francuskie	2 - 3 - 4	170-190	35-45
	Ciasto	2 - 3 - 4	150-170	30-40
	Ciasteczka	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Potrawka	2	175-200	40-50
Grillowanie	Klopsiki z grilla	7	200	10-15
	Kurczak	*	190	50-60
	Zrazy	6 - 7	200	15-25
	Befsztyk	6 - 7	200	15-25

* Jeśli jest taka możliwość, należy piec na różnie do kurczaka.

4.4 W PRZYPADKU GOTOWANIA NA PARZE

Potrawa	Funkcja	Temp. (°C)	Liczba pótek	Ilość wody [ml]	Czas, po którym należy dodać wody [minuty]	Czas trwania procesu (w przybliżeniu) [minuty]	Ilość (w przybliżeniu) [g]
Pieczyczo	Tryb termoobiegu + gotowanie na parze	180–200	2–3	200	Przed uruchomieniem piekarnika.	30–50	820
Zapiekany makaron		200	3	200		30–40	1500
Ciasto		180	3	200		30–40	500
Ziemniaki		200	3	200		45–60	500
Kurczak		200–220	3	200		60–70	2000
Zrazy		180	3	200		100–110	1000



Ważne: Temperatury i czasy w powyższej tabeli gotowania zostały przetestowane w naszych laboratoriach, a podane wartości mogą się różnić w zależności od jakości, ilości, temperatury przygotowywanego produktu i stosowanego napięcia sieciowego.



Ważne: Nie wolno napełniać zbiornika na wodę, jeśli piekarnik jest gorący.



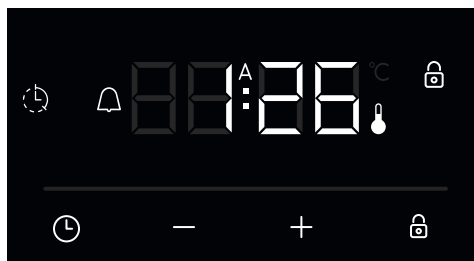
Ważne: Gotowania na parze odbywa się wyłącznie w ramach funkcji określonych w niniejszej instrukcji obsługi.



Ważne: Maksymalna pojemność zbiornika na wodę na spodzie piekarnika to 300 ml. Nie wolno dodawać więcej niż 300 ml wody.

- Woda wylana na spód piekarnika, wytwarza gorącą parę podczas procesu gotowania, umożliwiając uzyskanie lepszych wyników gotowania potraw.
- Gotowanie na parze zmniejsza straty wilgoci w produktach mięsnych, dzięki czemu wnętrze pozostaje bardziej soczyste, a na zewnątrz potrawy są bardziej chrupiące, natomiast pieczone ciasta są bardziej puszyste, chrupiące i wyrośnięte.

4.5 KORZYSTANIE Z CYFROWEGO TIMERA DOTYKOWEGO



Opis funkcji	
A	Automatyczne gotowanie
🌡️	Symbol termostatu
🕒	Czas trwania procesu
🔒	Blokada przycisków
🔔	Minutnik
🕒	Tryb pracy
-	Zmniejszenie wskazania timera
+	Zwiększenie wskazania timera
23:59	Wskazanie timera

Ustawienie godziny

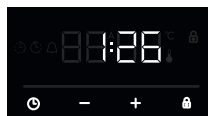
Przed rozpoczęciem korzystania z piekarnika należy ustawić godzinę. Po włączeniu zasilania na wyświetlaczu piekarnika zacznie pulsować symbol „A” i wskazanie „0:00”.



1. Naciśnij równocześnie przyciski „+” i „-”. Zacznie pulsować kropka na środku wyświetlacza.



2. Jeśli kropka pulsuje, ustaw godzinę za pomocą przycisków „+” i „-”.



3. Po kilku sekundach kropka przestanie pulsować i pozostanie wyświetlona.

! Blokada przycisków

Żeby włączyć blokadę przycisków naciśnij i przytrzymaj przycisk „🔒” przez 2 sekundy. Pojawi się symbol „🔒” i pozostanie wyświetlony. Żeby odblokować przyciski timera, naciśnij i przytrzymaj przycisk „🔒” przez 2 sekundy. Następnie można wykonać żądaną czynność.

Ustawienie czasu, po którym zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy

Czas, po którym zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy, można ustawić na dowolną godzinę w zakresie od „0:00” do „23:59”. Ustawienie czasu, po którym zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy, służy wyłącznie jako ostrzeżenie. Funkcja nie powoduje wyłączenia piekarnika.



1. Naciśnij przycisk „🔔”. Symbol 🔔 zacznie pulsować i pojawi się wskazanie „0:00”.



2. Ustaw żądany czas za pomocą przycisków „+” i „-”, jeśli pulsuje symbol 🔔.



3. Symbol 🔔 pozostanie wyświetlony, czas zostanie zapisany w pamięci i sygnał dźwiękowy zostanie ustawiony.

Jeśli wskazanie timera osiągnie zero, zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy i na wyświetlaczu zacznie pulsować symbol 🔔. Naciśnięcie dowolnego przycisku spowoduje wyłączenie sygnału dźwiękowego i zniknięcie symbolu 🔔.

Półautomatyczne ustawienie czasu (czas przygotowania potrawy)

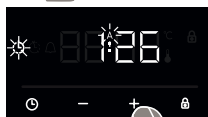
Funkcja umożliwia przygotowanie potrawy

przez określony czas. Czas można ustawić w zakresie od 0 do 10 godzin. Przygotuj potrawę do gotowania i umieść ją w piekarniku.

1. Wybierz żądaną funkcję gotowania i temperaturę za pomocą pokręteł piekarnika.



2. Naciskaj "⌚", dopóki na wyświetlaczu nie pojawią się symbole "dur" i ⌚. Wskazanie czasu oraz symbole "A" i ⌚ zaczną pulsować.



3. Ustaw żądany czas za pomocą przycisków "+", "-" i "0".



4. Na wyświetlaczu ponownie pojawi się aktualne wskazanie zegara, a symbole "A" i ⌚ będą nadal świecić.

Jeśli wskazanie timera osiągnie wartość zero, piekarnik wyłączy się i wyemituje sygnał dźwiękowy. Symbole "A" i ⌚ zaczną pulsować. Ustaw oba pokręta w pozycji „0” i naciśnij dowolny przycisk timera, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy. Symbol zniknie, a naciśnięcie przycisku "⌚" spowoduje powrót timera do trybu ręcznego.

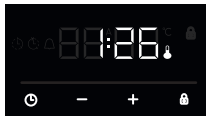
Ustawienie sygnału dźwiękowego

Żeby wyregulować głośność dźwiękowego sygnału ostrzegawczego, gdy widoczne będzie aktualne wskazanie zegara, naciśnij i przytrzymaj przycisk "-" przez 3 sekundy, dopóki nie zostanie wyemitowany sygnał dźwiękowy. "ton1" will appear on the display screen. Następnie po każdym naciśnięciu przycisku "-" będzie emitowany inny sygnał dźwiękowy. Dostępne są cztery rodzaje sygnału dźwiękowego. W przypadku wyboru opcji „OFF” wszystkie sygnały dźwiękowe zostaną wyłączone, z wyjątkiem sygnałów alarmów i błędów. Wybierz żądany sygnał dźwiękowy i nie naciskaj innych przycisków. Po chwili wybrany sygnał dźwiękowy zostanie zapisany w pamięci.

Regulacja jasności

Aby ustawić jasność ekranu wyświetlacza, naciśnij i przytrzymaj przycisk „+” przez trzy sekundy. Na wyświetlaczu pojawi się symbol „br1”. Następnie po każdym naciśnięciu przycisku „+” pojawi się inny poziom jasności.

Symbol termostatu

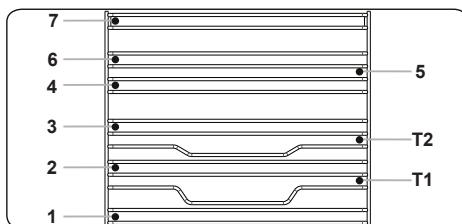


Symbol termostatu (🌡️) włącza się automatycznie podczas działania termostatu piekarnika.

4.6 AKCESORIA

Ruszt EasyFix

Przed pierwszym użyciem wyposażenie należy starannie oczyścić za pomocą miękkiej czystej ściereczki namoczonej ciepłą wodą z dodatkiem detergentu.



- Umieść wyposażenie w prawidłowym położeniu w piekarniku.
- Należy pozostawić przynajmniej 1 cm wolnej przestrzeni między osłoną wentylatora i wyposażeniem.
- Podczas wyjmowania naczyń i/lub wyposażenia z piekarnika należy zachować szczególną ostrożność. Gorące naczynia lub wyposażenie może spowodować poparzenia.
- Wyposażenie może odkształcić się pod wpływem ciepła. Po wystygnięciu odzyskuje swój oryginalny wygląd i wydayność.
- Tace i ruszty można ustawić na dowolnym poziomie od 1 do 7.
- Prowadnice teleskopowe można ustawić na poziomie T1, T2.
- Poziom 3 jest zalecany do gotowania na jednym poziomie.
- Poziom T2 jest zalecany do gotowania na jednym poziomie przy wykorzystaniu

przewodnic teleskopowych.

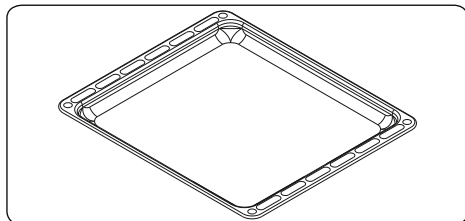
- Poziomy 2 i 4 są zalecane do gotowania na dwóch poziomach.
- Wspornik różna należy ustawić na poziomie 3.
- Poziom T2 służy do ustawienia wspornika różna z przewodnicami teleskopowymi.

**** Wyposażenie może się różnić w zależności od zakupionego modelu.

Tacka płytka

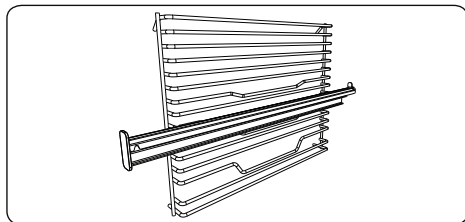
Tacka płytka najlepiej sprawdza się do pieczenia ciastek.

Położyć tackę na dowolnym stelażu, wcisnąć do końca i upewnić się, że jest prawidłowo umieszczona.



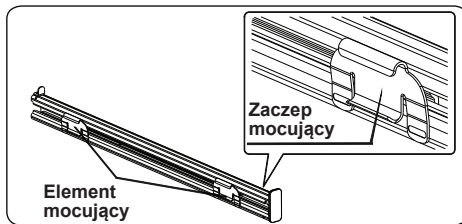
Ruszt wyposażony w wysuwane do połowy przewodnice teleskopowe Easyfix

Przewodnica teleskopowa wysuwa się do połowy, zapewniając łatwy dostęp do potraw.

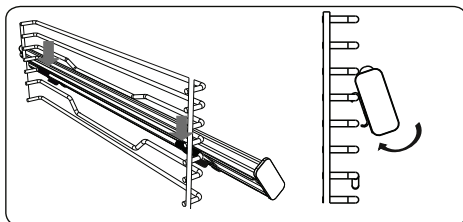


Prowadnice teleskopowe

Przed pierwszym użyciem wyposażenie należy starannie oczyścić za pomocą miękkiej czystej ściereczki namoczonej ciepłą wodą z dodatkiem detergentu.



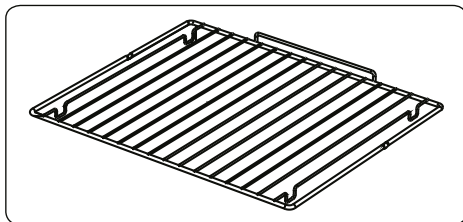
- Na każdej przewodnicy teleskopowej znajdują się elementy mocujące, umożliwiające wyjęcie przewodnic w celu oczyszczenia i ponowne ich zamontowanie.
- Zdemontuj szynę boczną. Patrz sekcja „Wymywanie półki drucianej”.



- Zawieś górne elementy mocujące przewodnicy teleskopowej na poziomie drucianej półki i jednocześnie dociskaj dolne elementy mocujące, dopóki elementy mocujące nie zostaną zamontowane z boku na poziomie półki drucianej.
- Aby zdemontować, przytrzymaj przednią powierzchnię przewodnicy i przeprowadź powyższe czynności w odwrotnej kolejności.

Siatka drucziana

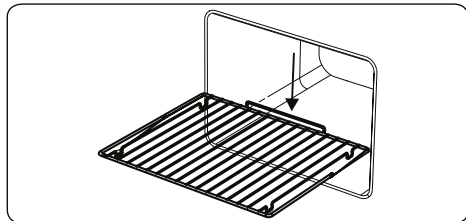
Siatka drucziana jest głównie używana do grillowania lub przetwarzania żywności w pojemnikach przystosowanych do piekarnika.



OSTRZEŻENIE

Włożyć prawidłowo siatkę do

odpowiedniego stelaża we wnęce piekarnika i przesunąć ją do końca.




5. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

5.1 CZYSZCZENIE


! OSTRZEŻENIE: Przed czyszczeniem urządzenia należy je wyłączyć i pozostawić do ostygnięcia.

Instrukcje ogólne

- Przed użyciem środków czyszczących do czyszczenia urządzenia należy sprawdzić, czy są odpowiednie i zalecane przez producenta.
- Używać kremowych lub płynnych środków czyszczących, które nie zawierają cząsteczek. Nie używać żrących (powodujących korozję) kremów, szorstkich proszków czyszczących, grubej wełny stalowej ani twardych narzędzi, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnię kuchenki.

 Nie używać środków czyszczących, które zawierają cząsteczki, ponieważ mogą one zarysować szklane, emaliowane i/lub pomalowane części urządzenia.

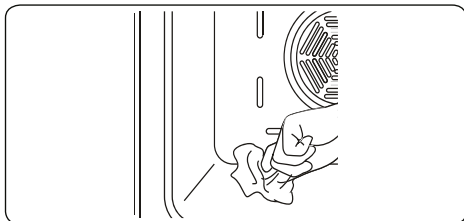
- W razie wycieku cieczy należy natychmiast wyczyścić urządzenie, aby nie doszło do uszkodzenia jego części.

 Nie używać oczyszczaczy parowych do czyszczenia jakichkolwiek części urządzenia.

Czyszczenie wnętrza piekarnika

- Emaliowane wnętrze piekarnika czyści się najlepiej, gdy piekarnik jest ciepły.
- Po każdym użyciu wytrzeć piekarnik miękką ściereczką nasączoną wodą z mydłem. Następnie ponownie przetrzeć go wilgotną ściereczką i osuszyć.


- W celu całkowitego wyczyszczenia piekarnika może być konieczne zastosowanie płynnego środka czyszczącego.




Czyszczenie części szklanych

- Należy regularnie czyścić szklane części urządzenia.
- Do czyszczenia wewnętrznych i zewnętrznych części szklanych używać środka do konserwacji szkła. Następnie spłukać i osuszyć je dokładnie suchą szmatką.

Czyszczenie części ze stali nierdzewnej (jeśli dotyczy)

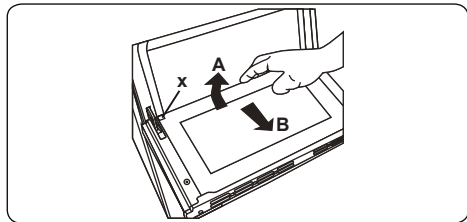
- Należy regularnie czyścić części urządzenia wykonane ze stali nierdzewnej.
 - Wytrzeć części ze stali nierdzewnej miękką ściereczką nasączoną samą wodą. Następnie osuszyć je dokładnie suchą szmatką.
-  Części ze stali nierdzewnej nie należy czyścić, jeśli nie zdążyły jeszcze ostygnąć.

 Nie należy pozostawiać na dłuższy czas octu, kawy, mleka, soli, wody, soku z cytryny lub pomidorowego na częściach ze stali nierdzewnej.

Wymywanie wewnętrznych szyb

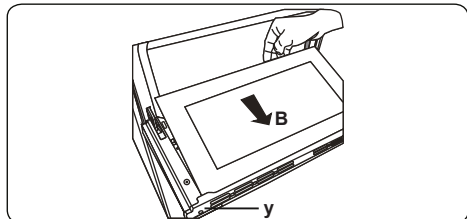
Przed czyszczeniem szyby drzwiczek piekarnika należy ją wyjąć w sposób przedstawiony poniżej.

1. Przesunąć szybę w kierunku **B** i zwolnić ją z klamry mocującej (**x**). Wyciągnąć szybę, pociągając w stronę **A**.

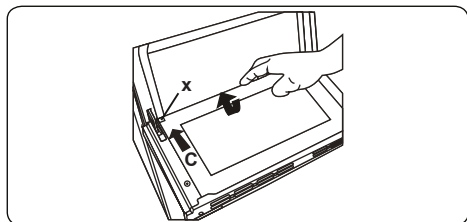



Aby wymienić wewnętrzną szybę:

2. Przesunąć szybę w stronę klamry mocującej oraz pod nią (**y**) w kierunku **B**.



3. Umieścić szybę pod klamrą mocującą (**x**) w kierunku **C**.

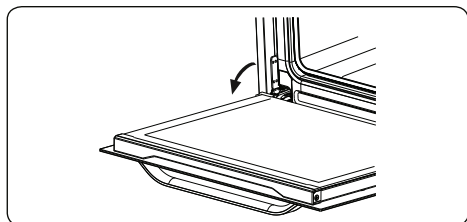


 Jeśli drzwiczki piekarnika mają potrójną szybę, trzecia warstwa szkła może być zdjęta w ten sam sposób, co druga.

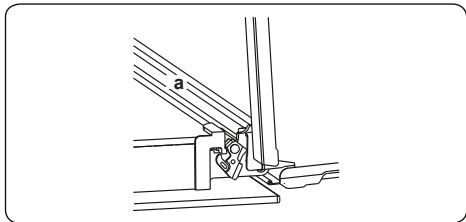
Zdejmowanie drzwiczek piekarnika

Przed czyszczeniem szyby drzwiczek piekarnika zdjąć drzwiczki piekarnika w sposób przedstawiony poniżej.

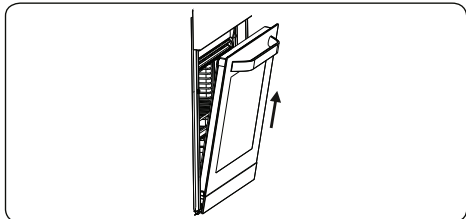
1. Otworzyć drzwiczki piekarnika.



2. Otworzyć zatrzask (**a**) (za pomocą śrubokrętu) do końca.

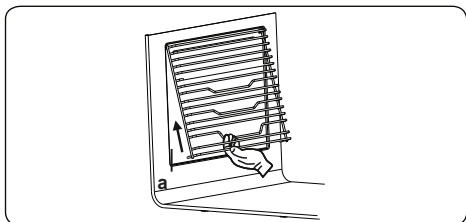


3. Zamknąć drzwiczki prawie do końca i zdjąć je, pociągając do siebie.



Wymijowanie półki drucianej

Aby usunąć stelaż druciany, należy za niego pociągnąć, jak pokazano na rysunku. Po uwolnieniu z uchwyty (**a**) podnieść go.



5.2 KONSERWACJA

! **OSTRZEŻENIE:** Konserwacja urządzenia powinna być wykonywana tylko przez autoryzowanego serwisanta lub wykwalifikowanego technika.

Zmiana lampki piekarnika

! **OSTRZEŻENIE:** Przed czyszczeniem urządzenia należy je wyłączyć i pozostawić do ostygnięcia.

- Zdemontować szklaną soczewkę, a następnie zdjąć żarówkę.
- Założyć nową żarówkę (odporną na temperatury do 300°C) w miejsce usuniętej (230 V, 15–25 W, typ E14).
- Po wymianie szklanej soczewki piekarnik jest gotowy do użycia.
- Produkt zawiera źródło światła o klasie efektywności energetycznej G.
- Użytkownik końcowy nie może wymienić źródła światła. Potrzebny jest serwis posprzedażny.
- Dołączone źródło światła nie jest przeznaczone do innych zastosowań.



! Lampka jest specjalnie zaprojektowana do zastosowania w kuchennych urządzeniach gospodarstwa domowego. Nie nadaje się do oświetlania pomieszczeń domowych.

- Nie należy skrobać osadu wapiennego, który może tworzyć się na spodzie piekarnika. W przeciwnym razie spód piekarnika zostanie uszkodzony.
- Aby rozpuścić osad wapienny, który może powstać na spodzie piekarnika, po każdym dwóch lub trzech użyciach należy nalać 200–250 ml 6% białego octu na spód piekarnika i odczekać 30 minut. Następnie oczyścić wilgotną ściereczką.

6. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW I TRANSPORT

6.1 ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW



Jeżeli po sprawdzeniu tych podstawowych rozwiązań problem z urządzeniem nadal występuje, należy się skontaktować z autoryzowanym serwisantem lub wykwalifikowanym technikiem.

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Piekarnik się nie włącza.	Zasilanie jest wyłączone.	Upewnić się, że zasilanie jest dostępne. Upewnić się również, że inne urządzenia kuchenne działają.
Brak ciepła lub piekarnik się nie nagrzewa.	Temperatura piekarnika nie została poprawnie ustawiona. Drzwiczki piekarnika pozostały otwarte.	Upewnić się, że pokrętko sterujące temperaturą piekarnika jest ustawione poprawnie.
Lampka piekarnika (jeśli jest dostępna) nie działa.	Lampka jest uszkodzona. Zasilanie elektryczne jest odłączone lub wyłączone.	Wymienić lampkę zgodnie z instrukcjami. Upewnić się, że zasilanie elektryczne jest podłączone do gniazdka sieciowego.
Piekarnik piecze nierównomiernie.	Półki piekarnika są nieprawidłowo rozmieszczone.	Upewnić się, że stosowane są zalecane temperatury oraz rozmieszczenie półek. Nie otwierać często drzwiczek, chyba że pieczone są potrawy, które należy obrócić. Częste otwieranie drzwiczek powoduje obniżenie temperatury wewnętrznej, co może wpływać na końcowy efekt pieczenia.
Nie można odpowiednio nacisnąć przycisków regulatora czasowego.	Między przyciskami regulatora czasowego znajdują się ciała obce. Model dotykowy: panel sterowania jest wilgotny. Ustawiona jest funkcja blokady.	Usunąć ciała obce i spróbować ponownie. Usunąć wilgoć i spróbować ponownie. Sprawdzić, czy ustawiona jest funkcja blokady.
Wentylator piekarnika (jeśli jest) działa głośno.	Półki piekarnika drgają.	Upewnić się, że piekarnik stoi poziomo. Upewnić się, że półki i osprzęt do pieczenia nie drgają ani nie stykają się z tylnym panelem piekarnika.

6.2 TRANSPORT

Jeśli zachodzi potrzeba przetransportowania urządzenia, należy użyć oryginalnego opakowania w celu przeniesienia go. Należy przestrzegać oznaczeń transportowych znajdujących się na opakowaniu. Aby nie dopuścić do uszkodzenia produktu w trakcie transportu, należy zabezpieczyć taśmą wszystkie poszczególne części.

Jeśli oryginalne opakowanie jest niedostępne, należy przygotować pudło do opakowania na czas transportu, tak aby zabezpieczyć urządzenie, a zwłaszcza jego powierzchnie zewnętrzne, przed zagrożeniami zewnętrznymi.

Bu ürünü seçtiğiniz için teşekkür ederiz.

Bu Kullanım Kılavuzu, cihazınızın kullanılması ve bakımlarının yapılması hakkında önemli bilgiler içermektedir.

Lütfen bu Kullanım Kılavuzunu cihazınızı kullanmadan önce okuyun ve ileride başvurmak için saklayın.

Simge	Tür	Anlamı
	UYARI	Ciddi yaralanma veya ölüm tehlikesi
	ELEKTRİK ÇARPMASI RİSKİ	Tehlikeli gerilim riski
	YANGIN	UYARI:Yangın riski / Alevlenebilir malzeme
	DİKKAT	Yaralanma veya eşyalara zarar gelme riski
	ÖNEMLİ / NOT	Sistemi düzgün biçimde çalıştırma

İÇİNDEKİLER

1.GÜVENLİK AÇIKLAMALARI	3
1.1. Genel Güvenlik Uyarıları	3
1.2. Buharlı Pişirme İçin.....	6
1.3. Montaj Uyarıları	6
1.4. Kullanım Sırasında	7
1.5. Temizlik ve Bakım Sırasında	8
2.MONTAJ VE KULLANIMA HAZIRLAMA.....	10
2.1. Montajı yapan kişi için açıklamalar	10
2.2. Cihazların montajı.....	10
2.3. Elektrik Bağlantısı ve Güvenlik.....	12
3.ÜRÜN ÖZELLİKLERİ	13
4.ÜRÜNÜN KULLANIMI	15
4.1. Ocak kumandaları	15
4.2. Fırın Fonksiyonları.....	17
4.3. Pişirme Tablosu	19
4.4. Buhar İşlevi İçin	20
4.5. Dijital Dokunmatik Zamanlayıcının Kullanımı	21
4.6. Aksesuarlar	22
5.TEMİZLİK VE BAKIM	23
5.1. Temizleme	23
5.2. Bakım	26
6.SORUN GİDERME VE TAŞIMA.....	27
6.1. Sorun Giderme	27
6.2. Nakliye.....	27

1. GÜVENLİK AÇIKLAMALARI

- Cihazı kullanmadan önce bütün açıklamaları okuyunuz ve gerektiğinde başvurmak üzere uygun bir yerde saklayınız.
- Bu kılavuz birden çok model için hazırlandığından, cihazınız burada açıklanan bazı özelliklere sahip olmayabilir. Bu nedenle, kullanım kılavuzunu okurken şekillere özellikle dikkat etmeniz oldukça önemlidir.

1.1. GENEL GÜVENLİK UYARILARI


- Cihazın güvenli şekilde kullanımı konusunda gözetim veya açık talimat almaları ve kullanımla ilişkili tehlikeleri anlamaları durumunda bu cihaz, 8 yaş ve üzeri çocuklar ve fiziksel, görsel veya akli kapasitelerinde engeller olan ya da gerekli deneyime ve bilgiye sahip olmayan kişiler tarafından kullanılabilir. Çocuklar bu cihazla oynamamalıdır. Temizlik ve kullanıcı bakımı, gözetim altında olmadıkları sürece çocuklar tarafından yapılmamalıdır.

! UYARI: Bu cihaz ve erişilebilir parçaları, kullanım sırasında ısınır. Isınan bileşenlere dokunmamaya dikkat edilmelidir. Sürekli olarak gözetim altında tutuldukları durumlar dışında 8 yaşından küçük çocukları cihazdan uzak tutunuz.

! UYARI: Ocak üzerinde yağda kızartma yaparken cihazın başından ayrılmak tehlikeli olabilir ve yangına yol açabilir. Bu tür bir yangını ASLA suyla söndürmeye çalışmayınız, bunun yerine cihazı kapalı konuma getirip alevi bir kapak ya da yangın battaniyesi ile kapatınız.


! DİKKAT: Pişirme işlemi gözetim altında yapılmalıdır. Kısa süreli pişirme işlemleri sürekli


gözetim altında yapılmalıdır.

 **UYARI:** Yangın tehlikesi: Pişirme yüzeyleri üzerinde herhangi bir eşya bulundurmuyunuz.

 **UYARI:** Yüzeyde çatlama olursa, olası elektrik çarpmalarını önlemek için cihazı kapatınız.

- Ocak kapağı bulunan modellerde, kapağa dökülen şeyleri ocağı kullanmadan önce temizleyiniz ve ocak soğumadan kapağı kapatmayınız.
- Cihazı harici bir zamanlayıcı ya da ayrı bir uzaktan kumanda sistemi aracılığıyla çalıştırmayınız.
- Kullanım sırasında cihaz ısınacaktır. Fırın içindeki ısınan parçalara dokunmama konusunda dikkatli olunmalıdır.
- Kullanım sırasında, tutacaklar kısa süre içinde ısınabilir.
- Fırın yüzeylerini temizlemek için sert aşındırıcı temizleyiciler ya da metal kazıyıcılar kullanmayınız. Bunlar yüzeyi çizebilir ve cam kapağın çatlamasına ya da yüzeylerin hasar görmesine neden olabilir.
- Cihazı temizlemek için buharlı temizleyiciler kullanmayınız.

 **UYARI:** Elektrik çarpma olasılığını önlemek için, lambayı değiştirmeden önce cihazın kapalı olduğundan emin olunuz.

 **DİKKAT:** Pişirme veya ızgara yapma sırasında erişilebilir parçalar sıcak olabilir. Kullanım sırasında küçük çocukları cihazdan uzak tutunuz.

- Cihazınız yürürlükteki tüm bölgesel ve uluslararası standart ve yönetmeliklere uygun biçimde üretilmiştir.
- Bakım ve onarım işlemleri sadece yetkili servis teknisyenleri tarafından yapılmalıdır. Yetkili olmayan

teknisyenler tarafından yapılan montaj ve onarım işlemleri tehlikeli olabilir. Cihazın teknik özelliklerinde hiçbir şekilde deęişiklik yapmayınız. Uygun olmayan ocak korumaları, kazalara neden olabilir.

- Cihazın bağlantılarını yapmadan önce, cihazın özelliklerinin bölgesel dağıtım koşulları (gazın yapısı ve gaz basıncı veya elektrik voltajı ve frekansı) ile uyumlu olduğundan emin olunuz. Bu cihazın teknik özellikleri, etiketinde belirtilmiştir.

! DİKKAT: Bu cihaz, sadece yemek pişirme için tasarlanmıştır ve yalnızca iç mekanlarda ev tipi kullanıma uygundur. Ev dışı kullanım, ticari ortamlarda kullanım veya bir odayı ısıtmak için kullanım gibi diğer amaç ve uygulama alanları için uygun değildir.

- Fırın kapağı tutacaklarını cihazı kaldırmak veya taşımak için kullanmayınız.
- Güvenliğinizi sağlamak için gerekli tüm tedbirler alınmıştır. Cam kırılabileceğinden, temizlik sırasında çizilmeyi önlemek için dikkatli olunmalıdır. Aksesuarların cama çarpmamasına dikkat ediniz.
- Montaj sırasında elektrik kablosunun sıkışmadığından veya hasar görmediğinden emin olunuz. Elektrik kablosu hasar görmüşse, bir tehlike yaratmaması açısından kablonun imalatçısı, servis acentesi veya benzeri nitelikli kişiler tarafından deęiştirilmesi gerekir.
- Çocukların, fırın açık durumdayken kapağa tırmanmasına veya kapağın üzerine oturmasına izin vermeyiniz.
- Lütfen çocuklarınızı ve evcil hayvanlarınızı cihazınızın yanına yaklaştırmayınız.

1.2. BUHARLI PIŞIRME İÇİN

- Fırını çalıştırmadan önce su deposuna su doldurulmalıdır.
- Fırın sıcakken su haznesine su eklemeyin.
- Fırın kapağı açıldığında fırının içinden buhar çıkabilir. Fırını açarken dikkatli olun, çünkü bu yanma riski oluşturabilir.
- Buharlı pişirmenin sonucunda fırının içinde nem kalabilir. Nem korozyona neden olabileceğinden, pişirme bittikten sonra fırının içinin kuruduğundan emin olun.
- Fırında buharlı pişirme yapmak için içme suyu kullanın. Su yerine yanıcı alkol veya katı partikül içeren katı maddeler kullanmayın.
- Buharlı pişirme için paslanmaz kaplar kullanın.
- Her buharlı pişirmenin sonunda su haznesinde bir miktar su kalmışsa temizlenmeli ve kalan bu su bir sonraki pişirmede kullanılmamalıdır.

1.3. MONTAJ UYARILARI

- Montajı tamamlanıncaya kadar cihazı çalıştırmayınız.
- Cihazın montajı mutlaka yetkili bir teknisyen tarafından yapılmalıdır. Hatalı yerleşim ve yetkili olmayan kişiler tarafından yapılan montaj nedeniyle ortaya çıkabilecek hasarlardan üretici sorumlu değildir.
- Ambalajı açtıktan sonra, cihazın nakliye sırasında hasar almış olup olmadığını kontrol ediniz. Hasar varsa, cihazı kullanmayınız ve hemen yetkili bir servis acentesi ile iletişime geçiniz. Ambalaj için kullanılan malzemeler (naylon, zımba teli, strafor vb.) çocuklar için zararlı olabileceğinden bunların hemen toplanması ve ortadan kaldırılması gerekir.

- Cihazı atmosferin etkilerinden koruyunuz. Güneş, yağmur, kar, toz veya aşırı rutubet gibi etkilere maruz bırakmayınız.
- Cihazın etrafındaki malzemelerin (örn. dolapların) en az 100°C sıcaklığa dayanıklı olması gerekir.
- Aşırı ısınma olmaması için, cihazı dekoratif kapıların arkasına yerleştirmeyin.

1.4. KULLANIM SIRASINDA

- Fırını ilk kez kullandığınızda hafif bir koku fark edebilirsiniz. Bu son derece normaldir ve ısıtıcı elemanlarının üzerinde bulunan yalıtım malzemeleri nedeniyle oluşmaktadır. Fırını ilk kez kullanmadan önce, içi boş olarak 45 dakika süreyle maksimum sıcaklık ayarında çalıştırmanızı tavsiye ederiz. Ürünün montajının yapıldığı yerin iyi havalandırıldığından emin olunuz.
- Pişirme sırasında veya sonrasında fırın kapağını açarken dikkatli olunuz. Fırından çıkan sıcak buhar, yanıklara neden olabilir.
- Cihaz çalışır durumdayken, kolay tutuşan veya yanıcı malzemeleri cihazın içine veya yakınlarına koymayınız.
- Fırına yiyecek koyarken veya yiyecekleri fırından çıkarırken her zaman fırın eldiveni kullanınız.
- Fırın hiçbir koşulda alüminyum folyo ile kaplanmamalıdır. Aksi takdirde aşırı ısınma meydana gelebilir.
- Pişirme sırasında kapları veya tepsileri doğrudan fırın tabanına yerleştirmeyin. Taban çok ısınacağı için ürün zarar görebilir.



Katı ve sıvı yağlarla pişirme işlemi yaparken ocağın başından ayrılmayınız. Aşırı ısınmaları durumunda yağlar alev alabilir. Yağ nedeniyle oluşan

alevlerin üzerine asla su dökmeyiniz, bunun yerine ocağı kapalı duruma getirip tencerenin üzerini kapağıyla veya bir yangın battaniyesiyle kapatınız.

- Tencereleri her zaman pişirme bölgesinin ortasına yerleştiriniz ve kulplarını, çarpılıp devrilmesini veya tutulmasını önleyecek güvenli bir konuma çeviriniz.
- Ürünün uzun bir süre kullanılmayacak olması durumunda ana şalteri kapatınız.
- Kullanımda olmadığı zamanlarda cihazın kontrol düğmelerini her zaman “0” (kapalı) konumuna getiriniz.
- Tepsiler, fırından dışarı doğru çekildiğinde aşağı doğru eğilir. Tepsiyi fırından çıkarırken sıcak yiyecekleri dökmemeye veya düşürmemeye dikkat ediniz.
- Açık konumdayken fırın kapağının üzerine herhangi bir şey koymayınız. Aksi takdirde fırının dengesi bozulabilir veya kapak zarar görebilir.
- Cihaza veya tutacaklarına havlu, bulaşık bezi veya temizlik bezi asmayınız.

1.5. TEMİZLİK VE BAKIM SIRASINDA


- Herhangi bir temizlik veya bakım işlemi yapmadan önce cihazın elektrik bağlantısının kesildiğinden emin olunuz.
- Kontrol panelini temizlemek için kontrol düğmelerini sökmeyiniz.
- Cihazın verimli ve emniyetli kalması için her zaman orijinal yedek parçalar kullanmanızı ve gerektiğinde yetkili servis acentelerimizi aramanızı tavsiye ederiz.
- Fırının zemininde oluşabilecek kireç kalıntılarını kazımaya çalışmayınız. Aksi takdirde fırın tabanı zarar görür.
- Fırın tabanında oluşabilecek kireci çözmek için her 2 veya 3 kullanımdan sonra fırın tabanına asit oranı

%6'yı geçmeyen 200-250 ml beyaz sirke dökün ve 30 dakika bekleyin. Daha sonra nemli nemli bir bezle temizleyin.

CE Uygunluk Beyanı

CE Ürünlerimizin, ilgili Avrupa Direktiflerini, Kararlarını, Yönetmeliklerini ve belirtilen standartlarda listelenmiş olan gereklilikleri karşıladığını beyan ederiz.

Bu cihaz yalnızca ev ortamında pişirme için tasarlanmıştır. Farklı amaçlarla kullanımı (örneğin, oda ısıtma) uygun değildir ve tehlikeli olabilir.

 Bu kullanım açıklamaları birden çok model için geçerlidir. Bu açıklamalar ile kendi ürün modeliniz arasında farklılıklar görebilirsiniz.

Eski makinenizin bertaraf edilmesi



Bu cihaz WEEE direktifine uygundur. Ürünün veya ambalajının üstünde yer alan ve üzerinde çarpı olan tekerlekli kutu sembolü, cihazın diğer evsel atıklarla atılmaması ve ayrı olarak toplanması gerektiği anlamına gelir. Bu cihazı yerel atık iade ve toplama sisteminizde ücretsiz olarak bertaraf edebilirsiniz. Adresi sorumlu kent belediyezinden veya yerel yönetiminizden öğrenebilirsiniz. Buna ek olarak, atık elektrikli ve elektronik ekipmanları (WEEE) aynı tür ve işlevde yeni bir ürün alırken bir perakende satıcısına ücretsiz olarak iade edebilirsiniz. Yeni satın alınmış ürünün sevk edilmesi durumunda WEEE'nin toplanma usulüyle ilgili lütfen perakendecinize başvurun. Bertaraf edilecek cihazdaki tüm kişisel verileri silme sorumluluğunun size ait olduğunu lütfen unutmayın.

2. MONTAJ VE KULLANIMA HAZIRLAMA

! UYARI: Cihazın montajı, yetkili servis personeli veya gerekli niteliklere sahip bir kişi tarafından bu kılavuzda verilen açıklamalara ve yürürlükteki bölgesel yönetmeliklere uygun biçimde yapılmalıdır.

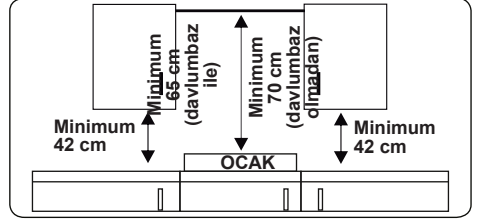
- Hatalı montaj, üreticinin herhangi bir sorumluluk kabul etmeyeceği ve garanti kapsamına girmeyecek zararlara ve hasarlara neden olabilir.
- Montajdan önce bölgesel şebeke koşulları (elektrik gerilimi ve frekansı) ile cihazın ayarlarının uyumlu olduğundan emin olun. Bu cihazın ayarlama koşulları, etiketinde belirtilmiştir.
- Kullanılan ülkede yürürlükte olan yasalar, hükümler, yönetmelikler ve standartlara uyulması gereklidir (güvenlik yönetmelikleri, yönetmeliklere uygun biçimde geri dönüştürme vb.).
- Üründe sökülebilir raf kılavuzları (tel raflar) varsa ve kullanım kılavuzunda yoğurt gibi tarifler yer alıyorsa, tel raflar çıkarılır ve fırın belirtilen pişirme modunda çalıştırılır. Tel Rafın çıkarılmasına ilişkin bilgiler TEMİZLİK VE BAKIM bölümünde verilmiştir.

2.1. MONTAJI YAPAN KIŞI İÇİN AÇIKLAMALAR

Genel bilgiler

- Cihazın ambalaj malzemelerini ve aksesuarlarını çıkardıktan sonra, cihazın hasar görüp görmediğini kontrol edin. Herhangi bir hasar varsa cihazı kullanmayın ve hemen yetkili servis personeline veya gerekli niteliklere sahip bir teknisyene başvurun.
- Yakın çevrede perde, yağ, bez vb. alev alabilecek, kolay tutuşan veya yanıcı malzemeler bulunmamalıdır.
- Cihazın etrafındaki tezgah ve mobilyalar 100°C üzeri sıcaklıklara dayanıklı malzemelerden imal edilmiş olmalıdır.
- Cihazın üst kısmına bir ocak

davlumbazı veya mutfak rafı monte edilecekse, sef üstü ocak ile mutfak rafı/ ocak davlumbazı arasındaki güvenlik mesafesi aşağıda görülebilir.



- Cihaz, bir bulaşık makinesi, buzdolabı, derin dondurucu, çamaşır makinesi veya çamaşır kurutma makinesinin doğrudan üzerine monte edilmemelidir.
- Fırın, soğutucu bir fana sahip olmalıdır.
- İndüksiyonlu ocağın iyi havalandırıldığından ve hava girişi ile çıkışının engellenmediğinden emin olun.

2.2. CİHAZLARIN MONTAJI

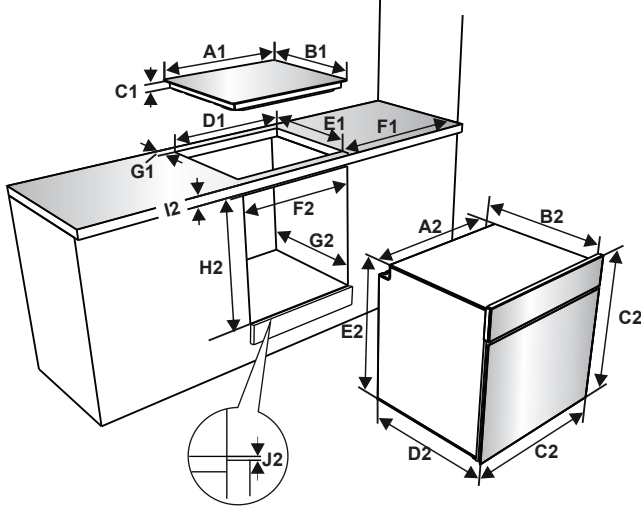
Cihazlar montaj setleri ile birlikte verilir ve uygun ölçülerde bir tezgaha montajları yapılabilir. Ocağın ve fırının montajı için ölçüler aşağıda verilmiştir.

Ocağın montaj ölçüleri

A1 (mm)	590	E1 (mm)	490
B1 (mm)	520	min. F1 (mm)	50
C1 (mm)	54	min. G1 (mm)	50
D1 (mm)	560		

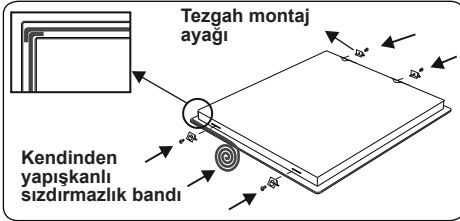
Fırının montaj ölçüleri

A2 (mm)	557	E2 (mm)	574
B2 (mm)	550	min. F2 (mm)	560-580
C2 (mm)	595	min. G2 /J2 (mm)	555/5
D2 (mm)	575	H2 (mm)	600
I2(mm)	25		



Ocağın montajı

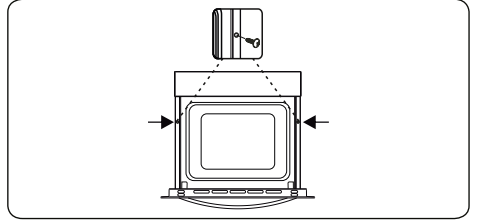
- Birlikte verilen tek taraflı kendinden yapışkanlı sızdırmazlık bandını, set üstünün alt kenarının tamamına uygulayın. Bandı germeyin.



- 4 adet tezgah montaj ayağını cihazın yan duvarlarına vidalayın.
- Cihazı deliğe yerleştirin.

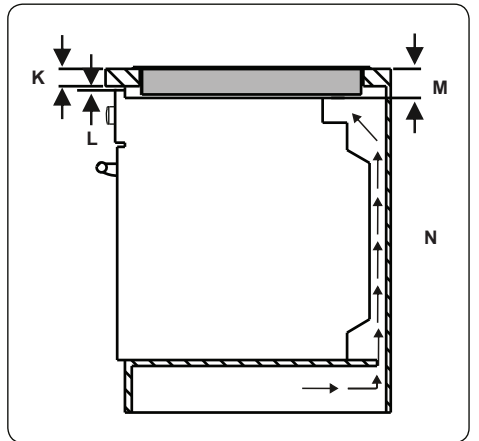
Fırının montajı

- Elektrik bağlantılarını yaptıktan sonra, ileri doğru iterek fırını dolabın içine yerleştirin. Fırının kapağını açın ve 2 adet civatayı fırının çerçevesi üzerinde bulunan deliklere takın. Ürünün çerçevesi dolabın ahşap yüzeyine temas ederken civataları sıkın.



Fırın davlumbaz altına yerleştirilmişse:

- Hava sirkülasyonunun hazırlanması için mutfak tezgahının kalınlığı, davlumbaz ve fırın arasındaki mesafe şekillerde gösterildiği gibi olmalıdır.



min. K (mm)	38	min. M (mm)	64
min. L (mm)	5	min. N (mm)	20

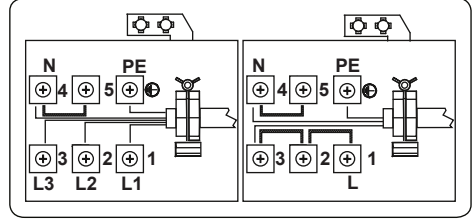
2.3. ELEKTRİK BAĞLANTISI VE GÜVENLİK

! UYARI: Bu cihazın elektrik bağlantısı, yetkili servis personeli veya gerekli niteliklere sahip bir elektrikçi tarafından, bu kılavuzda verilen açıklamalara ve yürürlükteki bölgesel yönetmeliklere uygun biçimde yapılmalıdır.

! UYARI: CİHAZIN TOPRAKLANMASI GEREKLİDİR.

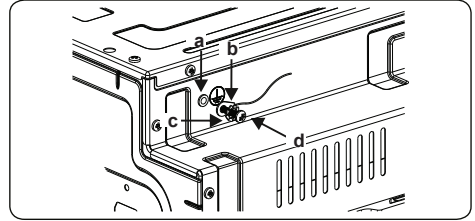
- Cihazın güç kaynağına bağlanmasından önce, cihazın voltaj değerinin (cihazın tanımlama plakasına basılmıştır) kullanılan şebeke kaynağının voltajına uygun olduğu ve şebekenin elektrik kablo tesisatının, cihazın enerji kademesini (bu da tanımlama plakasında belirtilmiştir) karşılayacak düzeyde olduğu kontrol edilmelidir.
- Montaj sırasında yalıtımlı kablolar kullanılmasına lütfen dikkat edin. Hatalı bir bağlantı, cihazınıza zarar verebilir. Elektrik kablosu hasar gördüğünde ve değiştirilmesi gerektiğinde, bu işlem yetkili bir kişi tarafından yapılmalıdır.
- Adaptörler, çoklu prizler ve/veya uzatma kabloları kullanmayın.
- Besleme kablosu, cihazın sıcak kısımlarından uzak tutulmalı ve bükülmemeli ya da sıkışmamalıdır. Aksi takdirde kablo hasar görebilir ve kısa devreye yol açılabilir.
- Cihaz şebekeye bir fiş aracılığıyla bağlanmıyorsa güvenlik gerekliliklerine uymak için en az 3 mm kontak aralığına sahip tüm kutuplu devre kesme şalteri kullanılmalıdır.
- Bu cihaz 220-240V ~ ve 380-415V 3N~ enerji beslemesi için tasarlanmıştır. Besleme farklıysa, yetkili bir servis personeline veya elektrik teknisyenine başvurun.
- Cihaz, dolabının önünde duruyor olsa bile elektrik kablosunun (H05VV-F) cihaza bağlanabilecek uzunlukta olması gerekir.
- Tüm bağlantılar yeterince sıkı olmalıdır.
- Besleme kablosunu kablo kelepçesine sabitleyin ve ardından kapağı kapatın.
- Terminal kutusu bağlantısı, terminal

kutusunun üzerine yerleştirilmiştir.



- Şekilde gösterilen cıvata üzerindeki somunu ve pulu çıkarın ve Sarı + Yeşil topraklama kablosunu bu cıvataya takın. Ardından, fırının montajı yapıldığında cıvatayı pul ve somun ile yeniden sıkın.

a	Somun-Perçin	c	Rondela
b	Topraklama kablosu	d	Cıvata

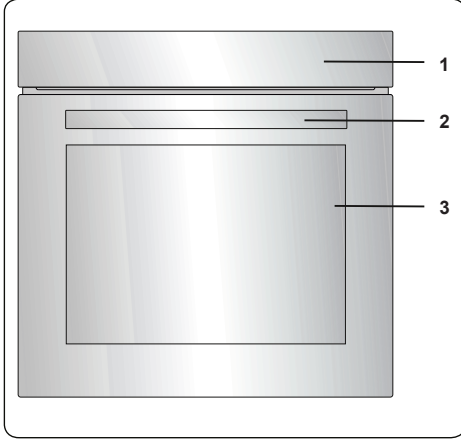


3. ÜRÜN ÖZELLİKLERİ

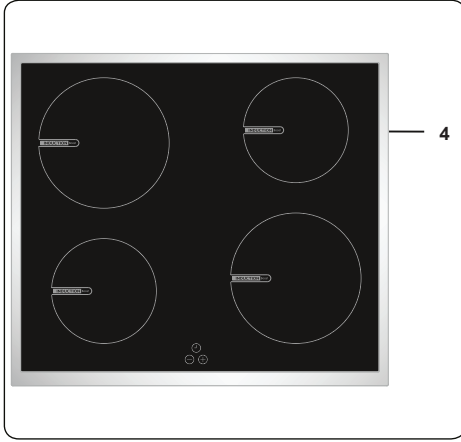


Önemli: Ürünün teknik özellikleri farklılık gösterebilir ve cihazınızın görünümü aşağıdaki şekillerde gösterilenlerden farklı olabilir.

Bileşenlerin Listesi

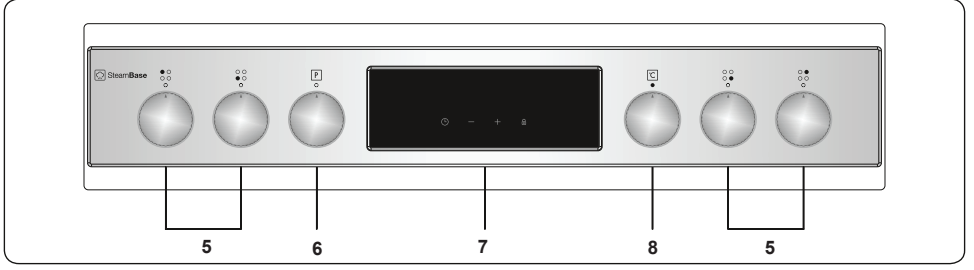


1. Kontrol Paneli
2. Fırın Kapağı Tutacağı
3. Fırın Kapağı



4. Elektrikli Isıtıcı

Kontrol Paneli



- 5. Ocak Kontrol Düğmesi
- 6. Fırın Fonksiyon Kontrol Düğmesi
- 7. Timer
- 8. Fırın Termostat Düğmesi

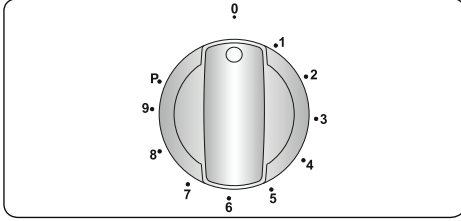
4. ÜRÜNÜN KULLANIMI

4.1. OCAK KUMANDALARI

Endüksiyon Bölgesi

Endüksiyon bölgesi 9 konumlu bir düğme ile kontrol edilir.

Endüksiyon bölgesi, düğmesi gerekli ayara çevrilerek çalıştırılır. Her kumanda düğmesinin yanında, düğme ile kontrol edilen bölgeyi belirten bir sembol bulunur.



Aşağıdaki tabloda verilen bilgiler yalnızca referans amaçlıdır.

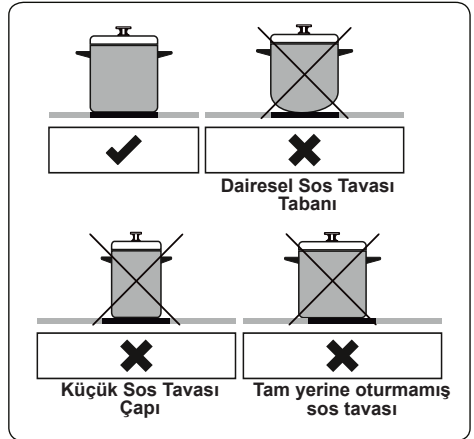
Ayarlar	Kullanıldığı yer
0	Isıtıcı eleman kapalı
1-3	Lezzetli ısıtma
4-5	Hafif haşlama, ağır ısıtma
6-7	Yeniden ısıtma, hızlı haşlama
8	Kaynatma, soteleme ve mühürleme
9	Maksimum ısı
P	Takviye fonksiyonu

Pişirme kapları

- Çelik, emaye çelik, dökme demir ve paslanmaz çelikten mamul kalın, düz, pürüzsüz tabanlı, iyi kaliteli pişirme kapları kullanın. Pişirme kaplarının kalitesinin ve malzemesinin pişirme performansı üzerinde doğrudan bir etkisi vardır.
- İçbükey ya da dışbükey tabana sahip pişirme kapları kullanmayın. Ferromanyetik olmayan tabana sahip alüminyumdan ya da paslanmaz çelikten, camdan, bakırdan, seramikten, porselenden mamul pişirme kapları induksiyonlu ısıtma için uygun değildir.
- Pişirme kabının induksiyonlu pişirmeye uygun olup olmadığını anlamak için pişirme kabının tabanına bir mıknatıs değdirin. Mıknatıs yapışıyorsa, genelde pişirme kabı uygun demektir. Ya da en

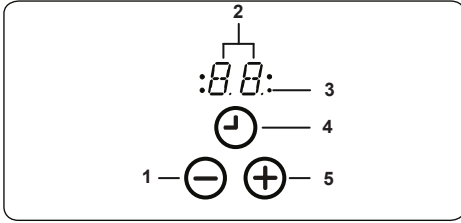
yüksek ayardaki bir pişirme bölümünün üzerinde duran bir pişirme kabının içine biraz su koymayı deneyin. Su birkaç saniyede ısınmalıdır.

- Bazı tavalardan bir ses geldiğini duyabilirsiniz; bunun sebebi bu tip tavaların tasarımıdır ve ocağın performansını ya da güvenliğini etkilemez.
- En iyi pişirme performansını elde etmek için, tava pişirme bölümünün ortasına koyulmalıdır.
- Pişirme bölümünün üstüne uygun olmayan bir tava koyulursa ya da hiç tava koyulmazsa güç seviyesi seçildiğinde pişirme bölümünün ekranında sembolü yanıp söner. 2 dakika sonra pişirme bölümü otomatik olarak kapanır.
- Pişirme bölümüne uygun bir tava yerleştirilirse sembolü söner ve pişirme seçilen güç seviyesinde devam eder.
- Enerjinin en iyi şekilde aktarılmasını sağlamak için, pişirme kabının tabanının çapı pişirme bölümüne uygun olmalıdır.
- Minimum pişirme kabı çapı, 160 mm'lik pişirme bölümleri için D120 mm, 210 mm'lik pişirme bölümleri için D140 mm ve 290 mm'lik pişirme bölümleri için D160 mm olmalıdır.



Bu cihaz düğmelere basılarak çalıştırılır ve fonksiyonları gösterimler ve sesli uyarılar ile doğrulanır.

Dokunmatik Kumanda Ünitesi



- 1- Zamanlayıcı ayarını düşürme
- 2- Zamanlayıcı göstergesi
- 3- Zamanlayıcı bölgesi göstergesi
- 4- Zamanlayıcı seçimi
- 5- Zamanlayıcı ayarını yükseltme

Endüksiyonlu pişirme bölgelerini uygun pişirme kapları ile kullanınız.

Şebeke gerilimi verildikten sonra, ocak çalışmaya hazır bir şekilde bekleme modundadır.

Ocak, pişirme seviyesi ayarı için düğmeler ve zamanlayıcı ayarı için dokunmatik sensörler kullanılarak kontrol edilir. Her butona basılmasının ardından bir ikaz sesi duyulur.

Pişirme Bölgelerini Açma

Pişirme seviyesini 0 ile 9 arasında ayarlamak için karşılık gelen düğmeyi kullanınız. Isıtıcı eleman artık kullanıma hazırdır. Daha hızlı kaynatma için Takviye fonksiyonunu aktif etmek üzere düğmeyi 2 saniye boyunca "P" konumunda tutunuz ve ardından istediğiniz pişirme seviyesini ayarlayınız.

Pişirme Bölgelerini Kapatma

Düğmeyi "0" konumuna ayarlayınız.

Pişirme bölgesi sıcaksa, "0" yerine "H" gösterilecektir.

Artakalan Isı Göstergesi

Artakalan ısı göstergesi, dokunulması tehlikeli bir sıcaklığa sahip olan cam seramik alanı belirtir.

Pişirme bölgesini kapattıktan sonra, karşılık gelen pişirme bölgesinin sıcaklığı güvenli bir seviyeye düşüncüye kadar karşılık gelen göstergede "H" gösterilecektir.

Güvenlik Kapatması Fonksiyonu

Isıtma ayarı belirli bir süre boyunca değiştirilmezse pişirme bölgesi otomatik olarak kapatılacaktır. Pişirme bölgesinin ısı ayarında yapılan değişiklik, bu süreyi başlangıç değerine sıfırlayacaktır. Başlangıç değeri, aşağıda gösterildiği gibi seçilen sıcaklık seviyesine bağlıdır.

Isı ayarı	Güvenlik kapatması fonksiyonu süresi
1-2	6 Saat
3-4	5 Saat
5	4 Saat
6-9	1,5 Saat

Zamanlayıcı Fonksiyonu

Pişirme Bölgesi Zamanlayıcısı (1 - 99 dakika)

Ocak açık olduğunda, her bir pişirme bölgesi için bağımsız bir zamanlayıcı programlanabilir.

Bir pişirme bölgesi seçiniz, ardından sıcaklık ayarını yapınız ve son olarak zaman ayarı butonunu (⏻) aktif ediniz. Zamanlayıcı bir pişirme bölgesini kapatmak için programlanabilir. Zamanlayıcının etrafında ayarlanmış olduğu pişirme bölgesini gösteren dört adet LED bulunmaktadır.

Son işlemten 10 saniye sonra, bir sonraki zamanlayıcı göstergesi görünecektir (bir zamanlayıcının birden fazla pişirme bölgesi için ayarlanması durumunda).

Zamanlayıcının geri sayımı dolduğunda bir sinyal sesi duyulacak, zamanlayıcı göstergesi "00" gösterecek ve karşılık gelen pişirme bölgesinin zamanlayıcı LED'i yanıp sönecektir. Programlanan pişirme bölgesi kapatılacak ve pişirme bölgesi halen sıcaksa "H" görüntülenecektir.

Sinyal sesi ile zamanlayıcı LED'inin yanıp sönməsi 2 dakika sonra otomatik olarak ve/veya herhangi bir butona basıldığında duracaktır.

Sesli İkaz

Ocak çalışırken, aşağıdaki işlemler bir ikaz sesi ile işaret edilir.

- Normal tuş işlemi ile birlikte kısa bir sesli sinyal verilir.
- Daha uzun bir süreyle (10 saniye) tuşa basılması durumunda, daha uzun ve kesintili bir ses sinyali verilecektir.

Takviye Fonksiyonu

Bu fonksiyonu kullanmak için bir pişirme bölgesi seçiniz ve istediğiniz pişirme seviyesini ayarlayınız, ardından "P" (Takviye) butonuna basınız.

Takviye fonksiyonu yalnızca pişirme bölgesi seçilmiş olduğunda aktif edilebilir. Takviye

fonksiyonu aktif olduğunda, karşılık gelen göstergede "P" gösterilir.

Takviye aktif edildiğinde, maksimum güç seviyesi aşılabilir ve bu durumda üçlüleşik güç yönetimi aktif edilecektir.

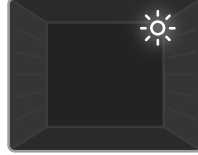
Gerekli güç seviyesini düşürme işlemi, karşılık gelen pişirme bölgesi göstergesinin yanıp sönmesi ile gösterilir. Güç seviyesinde kesinti yapılmadan önce daha fazla ayar yapılabilmesine olanak vermek için yanıp sönme 3 saniye boyunca aktif olacaktır.

Hata Kodları	
Bir hata oluşursa, ısıtıcı göstergelerinde bir hata kodu gösterilecektir.	
E0	Ürüne elektrik akımı verildiğinde amper limit özelliğinin seçilmesi gerekmektedir. Aksi takdirde E0 hatası meydana gelir. Bu özellik, aynı zamanda ekran ve anakart üzerinde de seçilmelidir. Herhangi bir kartta yazılım hatası varsa ürün hata gösterecektir. Müşteri bu hataya müdahale edemez. Yetkili servis aranmalıdır.
E1	Soğutma Fanı devre dışı bırakıldı. Yetkili servis acentesine başvurunuz.
E2	Bu hata, ısıtıcı çok ısındığında görülür. Böyle bir hata durumunda ısıtıcı soğutulmalıdır. Soğuduktan sonra tekrar çalıştırılmalıdır.
E3	Besleme gerilimi anma değerlerinden farklıdır. ① üzerine basarak ocağı kapatınız, tüm bölgelerde "H" kayboluncaya kadar bekleyiniz, ① üzerine basarak ocağı açınız ve kullanmaya devam ediniz. Aynı hata tekrarlanırsa, yetkili bir servis acentesine başvurunuz.
E4	Besleme frekansı anma değerlerinden farklıdır. ① üzerine basarak ocağı kapatınız, tüm bölgelerde "H" kayboluncaya kadar bekleyiniz, ① üzerine basarak ocağı açınız ve kullanmaya devam ediniz. Aynı hata tekrarlanırsa, cihazı açıp kapatmak için fişini çekiniz. ① üzerine basarak ocağı açınız ve kullanmaya devam ediniz. Aynı hata tekrarlanırsa, yetkili bir servis acentesine başvurunuz.
E5	Ocağın iç sıcaklığı çok yüksektir, ① üzerine basarak ocağı kapatınız ve ısıtıcıların soğumasını bekleyiniz.
E6	Dokunmatik kumanda ile ısıtıcı arasında iletişim hatası vardır. Yetkili servis acentesine başvurunuz.
E7	Bobin sıcaklık sensörü devre dışı bırakıldı. Yetkili servis acentesine başvurunuz.
E8	Soğutucu sıcaklık sensörü devre dışı bırakıldı. Yetkili servis acentesine başvurunuz.
EA	Büyük Bobin Satürasyon Hatası. Açma/kapatma düğmesine basarak ocağı kapatın ve aynı düğmeye tekrar basarak açın. Sonrasında ocağı kullanmaya devam edin. Aynı hata tekrarlanırsa yetkili servis temsilcisini arayın.

EC	Voltaj Besleme Hatası. Açma/kapatma düğmesine basarak ocağı kapatın ve aynı düğmeye tekrar basarak açın. Sonrasında ocağı kullanmaya devam edin. Aynı hata tekrarlanırsa yetkili servis temsilcisini arayın.
C1-C8	Mikroişlemci uyarısı. Bu uyarıdan sonra ürünün elektrik akımını kesin ve ardından ürüne tekrar elektrik akımı verin. Aynı hata tekrarlanırsa yetkili servis temsilcisini arayın.

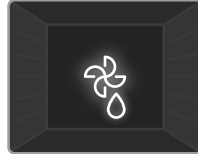
4.2. FIRIN FONKSİYONLARI

* Fırının fonksiyonları, sizin ürününüzün modeli nedeniyle farklı olabilir.



Fırın Lambası:

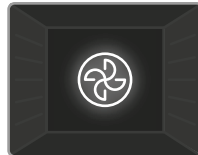
Yalnızca fırın lambası açılacaktır. Pişirme süresi boyunca açık kalacaktır.



Buz Çözme

Fonksiyonu: Fırının uyarı lambaları açılacak ve fan çalışmaya başlayacaktır. Buz çözme fonksiyonunu

kullanmak için dondurulmuş yiyeceği alttan üçüncü yuvaya yerleştirilmiş rafın üzerine yerleştiriniz. Eriyen buz nedeniyle biriken suları toplamak için buzu çözülen yiyeceklerin altına bir fırın tepsi koymanız tavsiye edilir. Bu fonksiyon yiyecekleri pişirmek için uygun değildir, yalnızca buzların çözülmesine yardımcı olur.



Turbo Fonksiyonu:

Fırının termostati ve uyarı lambaları açılacak ve halka ısıtıcı eleman ile fan çalışmaya başlayacaktır. Turbo

fonksiyonu ısının fırın içinde eşit düzeyde yayılmasını, tüm raflarda bulunan yiyeceklerin eşit düzeyde ısınmasını sağlar. Fırını önceden yaklaşık 10 dakika ısıtmanız tavsiye edilir.

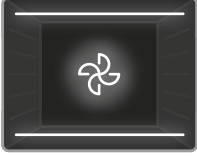
Bu fonksiyonda buharlı pişirme özelliğini kullanabilirsiniz. Ayrıntılar için "Buhar işlevini kullanma" metnini okuyun.



Statik Pişirme

Fonksiyonu: Fırının termostati ve uyarı lambaları açılacak ve alt ile üst ısıtıcı elemanlar çalışmaya başlayacaktır. Statik

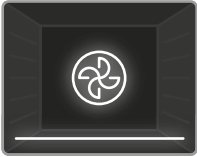
pişirme fonksiyonu ısı yayar, yiyeceklerin eşit düzeyde pişirilmesini sağlar. Kurabiyeler, kekler, fırın makarna, lazanya ve pizza yapmak için idealdir. Önceden fırının 10 dakika ısıtılması tavsiye edilir ve bu fonksiyon sırasında yalnızca bir rafın kullanılması en iyi sonucu verir.



Fan Fonksiyonu: Fırının termostati ve uyarı lambaları açılacak ve üst ve alt ısıtıcı elemanlar ile fan çalışmaya başlayacaktır. Bu

fonksiyon kurabiye pişirmek için iyidir. Pişirme fırının içindeki alt ve üst ısıtıcı elemanlar ile yapılır ve hava sirkülasyonu sağlayan fan ile yiyeceklere hafif kızarma etkisi verilir. Fırını önceden yaklaşık 10 dakika ısıtmanız tavsiye edilir.

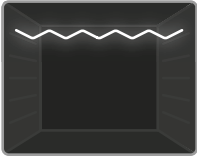
Bu fonksiyonda buharlı pişirme özelliğini kullanabilirsiniz. Ayrıntılar için "Buhar işlevini kullanma" metnini okuyun.



Pizza Fonksiyonu: Fırının termostati ve uyarı lambaları açılacak ve halka, alt ısıtıcı eleman ile fan çalışmaya başlayacaktır. Bu

fonksiyon pizza gibi yiyecekleri kısa sürede pişirmek için idealdir. Fan fırının içindeki ısıyı eşit düzeyde yayarken, alt ısıtıcı eleman yiyecekleri pişirir.

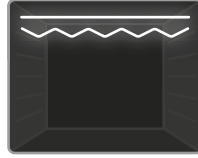
Bu fonksiyonda buharlı pişirme özelliğini kullanabilirsiniz. Ayrıntılar için "Buhar işlevini kullanma" metnini okuyun.



Izgara Fonksiyonu: Fırının termostati ve uyarı lambaları açılacak ve ızgara ısıtıcı eleman çalışmaya başlayacaktır. Bu

fonksiyon yiyeceklerin fırının üst raflarında ızgara ve tost yapılması için kullanılır. Yiyeceklerin yapışmaması için tel ızgaraya bir fırça ile az bir miktar yağ sürünüz ve yiyecekleri ızgaranın ortasına yerleştiriniz. Damlayan yağları toplamak için her zaman yiyeceklerin altına bir tepsi koyunuz. Fırını önceden yaklaşık 10 dakika ısıtmanız tavsiye edilir.

Uyarı: Izgara sırasında fırının kapağının kapalı tutulması ve fırın sıcaklığının 190°C değerine ayarlanması gerekir.

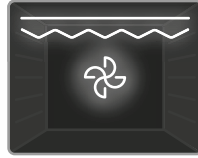


Hızlı Izgara

Fonksiyonu: Fırının termostati ve uyarı lambaları açılacak ve ızgara ile üst ısıtıcı elemanlar çalışmaya başlayacaktır. Bu

fonksiyon hızlı ızgara ve et gibi yüzey alanı geniş yiyeceklerin ızgara yapılması için kullanılır. Fırının üst raflarını kullanınız. Yiyeceklerin yapışmaması için tel ızgaraya bir fırça ile az bir miktar yağ sürünüz ve yiyecekleri ızgaranın ortasına yerleştiriniz. Damlayan yağları toplamak için her zaman yiyeceklerin altına bir tepsi koyunuz. Fırını önceden yaklaşık 10 dakika ısıtmanız tavsiye edilir.

Uyarı: Izgara sırasında fırının kapağının kapalı tutulması ve fırın sıcaklığının 190°C değerine ayarlanması gerekir.



İkili Izgara ve Fan

Fonksiyonu: Fırının termostati ve uyarı lambaları açılacak ve ızgara, üst ısıtıcı elemanlar ile döner tabla çalışmaya

başlayacaktır. Bu fonksiyon hızlı ızgara ve yüzey alanı geniş yiyeceklerin ızgara yapılması için kullanılır. Eşit düzeyde pişirmeyi sağlamak amacıyla her iki üst ısıtıcı eleman ve ızgara fan ile birlikte çalışacaktır. Fırının üst raflarını kullanınız. Yiyeceklerin yapışmaması için tel ızgaraya bir fırça ile az bir miktar yağ sürünüz ve yiyecekleri ızgaranın ortasına yerleştiriniz. Damlayan yağları toplamak için her zaman yiyeceklerin altına bir tepsi koyunuz. Fırını önceden yaklaşık 10 dakika ısıtmanız tavsiye edilir.




Uyarı: Izgara sırasında fırının kapağının kapalı tutulması ve fırın sıcaklığının 190°C değerine ayarlanması gerekir.



VapClean:

Vap Clean işlevini çalıştırmak için fırınınızı 90°C'de vap clean sembolünü içeren işleve (Alt, Alt+Fan, Turbo veya Üst+Alt modu - modele göre değişebilir) ayarlayınız. Tepsinin içine 200-250 ml su dökün. Bazı modellerde fırın tabanında bir oyuk vardır. Bu modellerde 200-250 ml suyu bu oyuca dökün. Fırını çalıştırınız. Vapclean işlevi fırınınızın kolayca temizlenmeye hazır hale gelmesi için yaklaşık 30-60 dakika çalışacaktır.

4.3. PIŞIRME TABLOSU

Fonksiyon	Yemekler			
Statik	Puf Böreği	2 - 3 - 4	170-190	35-45
	Kek	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Kurabiye	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Yahni	2	175-200	40-50
	Piliç	2 - 3 - 4	200	45-60
Fan	Puf Böreği	2 - 3 - 4	170-190	25-35
	Kek	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Kurabiye	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Yahni	2	175-200	40-50
	Piliç	2 - 3 - 4	200	45-60
Turbo	Puf Böreği	2 - 3 - 4	170-190	35-45
	Kek	2 - 3 - 4	150-170	30-40
	Kurabiye	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Yahni	2	175-200	40-50
Izgara	Izgara köfte	7	200	10-15
	Piliç	*	190	50-60
	Pirzola	6 - 7	200	15-25
	Biftek	6 - 7	200	15-25

*Varsa, piliç çevirme aleti ile pişiriniz.

4.4. BUHAR İŞLEVI İÇİN

Gıdalar	Fonksiyon	Sıcaklık (°C)	Raf Konumu	Su miktarı (ml)	Su ekleme süresi (dk.)	Pişirme Süresi (dk) (yaklaşık)	Ağırlık (yaklaşık gıda ağırlığı g)
Ekmek	Fan Fonksiyonu + Buhar	180 - 200	2 - 3	200	Fırını çalıştırmadan önce.	30-50	820
Fırında makarna		200	3	200		30-40	1500
Hamur işi		180	3	180		30-40	500
Patates		200	3	200		45-60	500
Tavuk		200 - 220	3	200		50-70	2000
Biftek		180	3	200		100-110	1000



Önemli: Yukarıdaki pişirme tablosundaki sıcaklık ve süreler laboratuvarlarımızda denenmiş olup bu değerler; pişirilecek malzemenin niteliği, miktarı, sıcaklığına ve kullanılan şebeke voltajına göre değişkenlik gösterebilir.



Önemli: Fırın sıcakken su haznesine su eklemeyin.



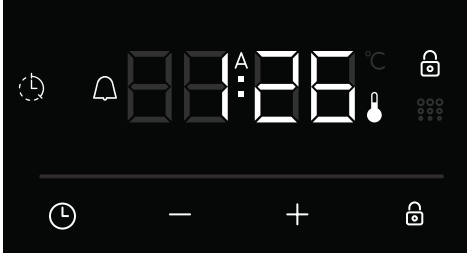
Önemli: Buharlı pişirme sadece kılavuzda belirtilen fonksiyonlarda gerçekleştirilir.



Önemli: Fırının tabanında bulunan su deposu kapasitesi maksimum 300 ml'dir. 300ml'den fazla eklemeyin.

- Fırının tabanına dökülen su, pişirme sırasında sıcak buhar oluşturarak yemeğinizden daha iyi pişirme sonucu elde etmenizi sağlar.
- Buharlı pişirme et türü gıdalarda nem kaybını azaltırken, içinin daha sulu ve dışının daha gevrek, hamur işinde ise gıdanın dışının daha kabarık, gevrek ve hacimli olmasını sağlar.

4.5. DİJİTAL DOKUNMATİK ZAMANLAYICININ KULLANIMI



Fonksiyon Açıklaması

A	Otomatik pişirme
🌡️	Termostat Sembölü
🕒	Pişirme süresi
🔒	Tuş kilidi
🔔	Dakika bazlı hatırlatıcı
🕒	Mod fonksiyonu
-	Süre azaltma
+	Süre artırma
2359	Zamanlayıcı göstergesi

Zaman ayarı

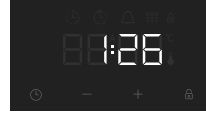
Fırını kullanmaya başlamadan önce zamanı ayarlamanız gerekir. Güç bağlantısı yapıldıktan sonra "A" ve "00:00" göstergede yanıp söner.



1. "+" ve "-" düğmesine 2 saniye basılı tuttuğunuzda tuş kilidi devreden çıkar ve ekranın ortasında yer alan nokta yanıp sönmeye başlar.



2. Nokta yanıp sönerken "+" ve "-" tuşlarını kullanarak zamanı ayarlayın.



3. Birkaç saniye sonra nokta yanıp sönmeyi bırakır ve sürekli yanar.

⚠️ Tuş kilidi

Zamanlayıcı 25 saniye kullanılmazsa tuş kilidi otomatik olarak devreye girer. "🔒" sembolü görüntülenir ve sürekli yanar. Zamanlayıcı düğmelerinin kilidini açmak için "🕒" düğmesine 2 saniye basılı tutun. Sonrasında istediğiniz işlemi yapabilirsiniz.

Sesli uyarı verilen zaman ayarı

Sesli uyarı verilen zaman ayarını "00:00" ile "23:59" saat arasında istediğiniz zamana ayarlayabilirsiniz. Sesli uyarı zamanı yalnızca uyarı amaçlıdır. Bu fonksiyon, fırını etkinleştirmez.



1. "🕒" düğmesine basın. "🔔" sembolü yanıp sönmeye başlar ve "000" görüntülenir.



2. "🔔" yanıp sönerken "+" ve "-" tuşlarını kullanarak istediğiniz zamanı ayarlayın.



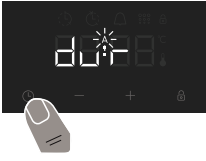
3. "🔔" sembolü sürekli yanar, zaman kaydedilir ve uyarı ayarlanır.

Zamanlayıcı sıfıra ulaştığında sesli bir uyarı verilir ve ekranda "🔔" sembolü yanıp söner. Sesli uyarıyı durdurmak için herhangi bir tuşa basabilirsiniz.

Yarı otomatik zaman ayarı (pişirme süresi)

Bu fonksiyon belirli bir süre boyunca pişirme işlemi yapmanıza yardımcı olur. 0 ile 10 saat arasında bir ayar yapabilirsiniz. Pişireceğiniz yemeği hazırlayıp fırına yerleştirin.

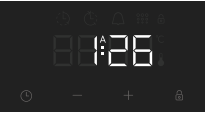
1. Kontrol düğmelerini kullanarak istediğiniz pişirme fonksiyonu ve sıcaklığını seçin.



2. Gösterge ekranında "dur" sembolü ve "A" görüntülenene kadar "A" düğmesine basın. "A" sembolü yanıp söner.



3. "+" ve "-" tuşlarını kullanarak istediğiniz pişirme süresini seçin.



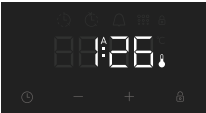
4. O anki saat ekranda tekrar görüntülenir, "A" ve "A" sembolleri yanık halde kalır.

Zamanlayıcı sıfır değerine ulaştığında fırın kapanır ve sesli uyarı verilir. "A" ve "A" sembolü yanıp söner. Sesli uyarıyı kapatmak için her iki kontrol düğmesini de "0" konumuna getirip zamanlayıcı üzerindeki herhangi bir tuşa basın. "A" ve "A" kaybolur ve zamanlayıcı manual fonksiyona geri döner.

Ses Ayarı

Sesli uyarının ses seviyesini ayarlamak için saat görüntüleniyorken "-" tuşuna 1-2 saniye ses duyana kadar basın. Ekranın ortasındaki nokta yanıp sönmeye başlar. Bundan sonra, "-" düğmesine her bastığınızda farklı bir sinyal sesi duyulur. Üç farklı türde sinyal sesi vardır. İsteddiğiniz sesi seçin ve başka herhangi bir düğmeye basmayın. Seçtiğiniz sinyal sesi kısa süre sonra kaydedilir.

Termostat Sembolü

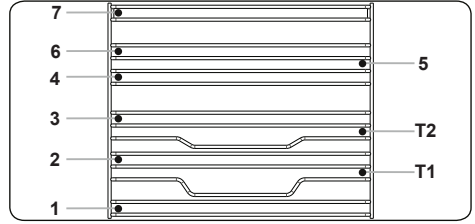


Fırın termostatı aktif olduğunda (A) sembolü ekranda görünür.

4.6. AKSESUARLAR

EasyFix Tel Raf

Aksesuarları ilk kullanımdan önce sıcak su, deterjan ve temiz yumuşak bir bezle iyice temizleyin.



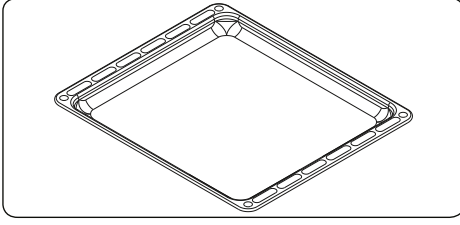
- Aksesuarı fırının içinde doğru konuma yerleştirin.
- Fan kapağı ve aksesuarlar arasında en az 1 cm boşluk bırakın.
- Pişirme kaplarını ve/veya aksesuarları fırından çıkarırken dikkatli olun. Sıcak yemekler ya da aksesuarlar yanmanıza yol açabilir.
- Isı sebebiyle aksesuarlar deforme olabilir. Soğuduktan sonra normal görünümüne ve performanslarına geri dönerler.
- Tepsiler ve tel ızgaralar 1 ve 7 arasındaki herhangi bir seviyeye yerleştirilebilir.
- Teleskopik ray T1, T2 seviyelerine yerleştirilebilir.
- Tek seviyede pişirme için seviye 3 tavsiye edilir.
- Teleskopik raylarla tek seviyede pişirme için T2 seviyesi tavsiye edilir.
- Çift seviyeli pişirme için Seviye 2 ve Seviye 4 tavsiye edilir.
- Piliç çevirme teli Seviye 3'e yerleştirilmelidir.
- T2 seviyesi teleskopik raylarda piliç çevirme telinin yerleştirilmesi için kullanılır.

****Aksesuarlar satın alınan modele göre farklılık gösterebilir.

Siğ Tepsi

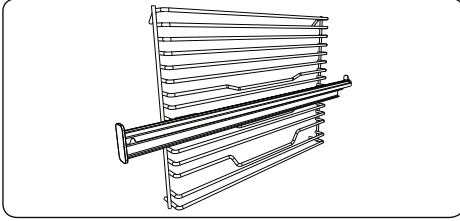
Siğ tepsi, börek pişirmek için çok uygundur. Tepsiyi herhangi bir kızığın içine yerleştirin ve düzgünce oturması için sonuna kadar

itin.



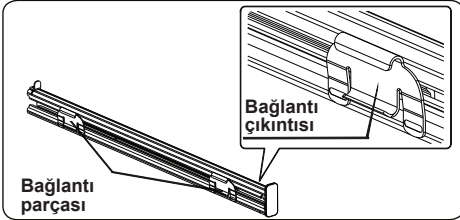
Easyfix Yarım Teleskopik Raylı Tel Tepsi

Yiyeceklerinize kolayca ulaşabilmeniz için yarım teleskopik ray yarısına kadar uzar.

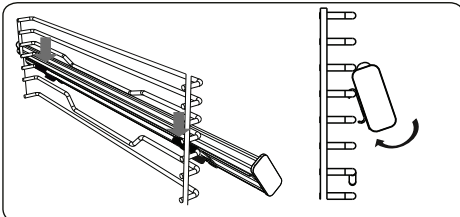


Teleskopik raylar

Aksesuarları ilk kullanımdan önce sıcak su, deterjan ve temiz yumuşak bir bezle iyice temizleyin.



- Her teleskopik rayda temizlemek için çıkarmanız ve yeniden yerine takmanız için bağlantı parçaları bulunur.
- Yan kızak ayağını çıkarın. "Tel rafın çıkarılması" bölümüne bakın.



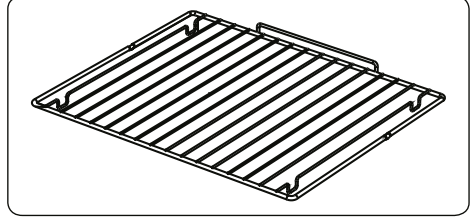
- Teleskopik rayın üst bağlantı parçalarını yan tepsi seviye referans teline asın

ve aynı anda bağlantı parçalarının yan tepsi seviye sabitleme teline oturduklarına oturduklarını net bir şekilde duyana kadar alt bağlantı parçalarına bastırın.

- Çıkarmak için, rayın ön yüzeyini tutun ve bir önceki talimatı tersten uygulayın.

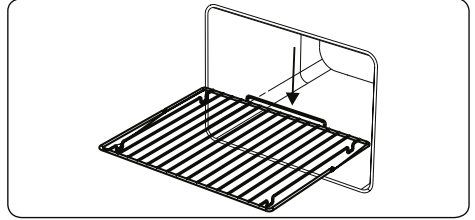
Tel Izgara

Tel ızgara, yiyecekleri ızgara yapmak veya fırında kullanıma uygun kaplarda pişirmek için kullanıma çok uygundur.



⚠ UYARI

Izgarayı fırın boşluğundaki ilgili rafa doğru şekilde yerleştirin ve sonuna kadar itin.



5. TEMİZLİK VE BAKIM

5.1. TEMİZLEME

- ⚠ **UYARI:** Temizlemeye başlamadan önce cihazı kapatınız ve soğumasını bekleyiniz.

Genel Açıklamalar

- Temizleme malzemelerinin uygun olduğunu ve üretici tarafından cihazda kullanımlarının tavsiye edildiğini kontrol ediniz.
- Parçacık içermeyen krem temizleyiciler veya sıvı temizleyiciler kullanınız. Kostik (aşındırıcı) kremler, aşındırıcı temizlik tozları, sert bulaşık telleri veya sert aletler kullanmayınız, bunlar ocağın yüzeylerine zarar verebilir.

- 🚫 Parçacık içeren temizleyiciler kullanmayınız, bunlar cihazın cam,

emaye kaplanmış ve/veya boyalı parçalarına zarar verebilir.

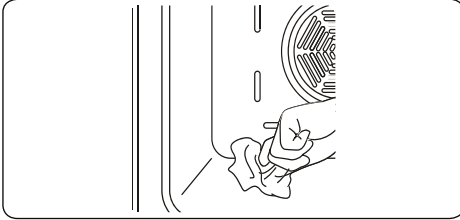
- Herhangi bir sıvı taşıdığına, parçaların zarar görmemesi için taşan sıvıyı hemen temizleyiniz.



Cihazın herhangi bir parçasını temizlemek için buharlı temizleyiciler kullanmayınız.

Fırının İçinin Temizlenmesi

- Emaye kaplanmış fırınların içi en iyi fırın sıcakken temizlenir.
- Her kullanımdan sonra fırını sabunlu suya batırılmış bir bezle siliniz. Ardından fırını ıslak bir bezle tekrar siliniz ve kurutunuz.
- Fırını tamamen temizlemek için ara sıra sıvı bir temizlik maddesi kullanmanız gerekebilir.



Cam Parçaların Temizlenmesi

- Cihazın cam parçalarını düzenli olarak temizleyiniz.
- Cam parçaların içini ve dışını temizlemek için bir cam temizleyici kullanınız. Ardından durulayınız ve kuru bir bez ile iyice kurulayınız.

Paslanmaz Çelik Parçaların (varsa) Temizlenmesi

- Cihazın paslanmaz çelik parçalarını düzenli olarak temizleyiniz.
- Paslanmaz çelik parçaları sadece suya batırılmış yumuşak bir bezle siliniz. Ardından kuru bir bez ile iyice kurulayınız.



Pişirme sonrasında halen sıcakken paslanmaz çelik parçaları temizlemeyiniz.



Paslanmaz çelik yüzeylerde sirke, kahve, süt, tuz, su, limon veya domates suyu gibi malzemeleri uzun süreyle bırakmayınız.

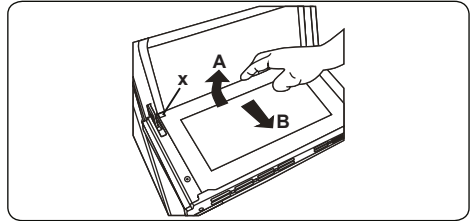
Boyalı Yüzeylerin Temizlenmesi (varsa)

- Domates, salça, ketçap, limon, yağ türevleri, süt, şekerli gıdalar, şekerli içecekler ve kahve, ılık suya batırılmış bir bezle derhal temizlenmelidir. Bu lekeler temizlenmezse ve döküldüğü yüzeyde kurursa sert nesnelere (örneğin sivri nesnelere, çelik ve plastik ovma telleri, yüzeylere zarar veren bulaşık süngeri) OVULMAMALI ve yüksek düzeyde alkol içeren temizlik maddeleri, leke çıkarıcılar, yağ temizleyiciler, yüzey aşındırıcı kimyasallarla temizlenmemelidir. Aksi takdirde, toz boyayla kaplı yüzeylerde aşınma meydana gelebilir ve leke oluşabilir. Üretici, uygunsuz temizlik ürünlerinin veya yöntemlerinin kullanılmasından kaynaklanan hiçbir hasar için sorumluluk kabul etmemektedir.

İç Camın Sökülmesi

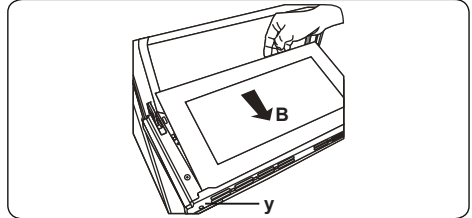
Temizlemeden önce fırın kapağının camını aşağıdaki gösterildiği gibi sökmeniz gerekir.

1. Camı **B** yönünde itin ve konuma sabitleme ayağından (**x**) serbest bırakın. Camı **A** yönünde çıkarın.

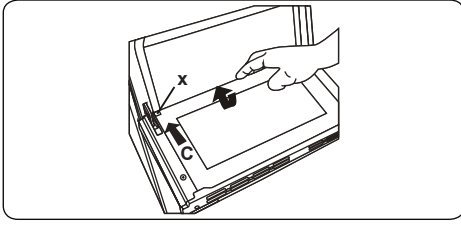



İç camı yerine takmak için:

2. Camı **B** yönünde, konum sabitleme ayağının (**y**) altına doğru ileriye itin.



3. Camı **C** yönünde, konum sabitleme ayağının (**x**) altına yerleştirin.

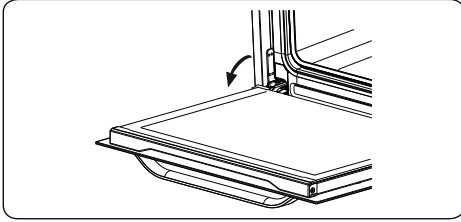


 Fırın kapağının üç katlı cam olması halinde, üçüncü cam tabakasının ikinci cam tabakası ile aynı şekilde sökülmesi gerekir.

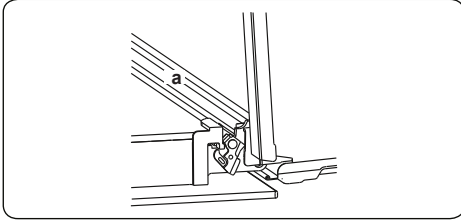
Fırın Kapağının Sökülmesi

Temizlemeden önce fırın kapağının camını aşağıdaki gösterildiği gibi sökmeniz gerekir.

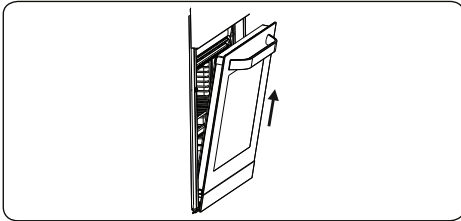
1. Fırının kapağını açın.



2. Bağlantı parçasını bir tornavida yardımıyla sonuna kadar açın (a).

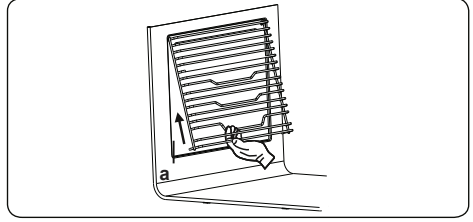


3. Kapağı, tamamen kapalı konuma yaklaşıncaya kadar kapatın ve kendinize doğru çekerek sökün.



Tel Rafın Sökülmesi

Sökmek için, tel rafı şekilde gösterildiği gibi çekin. Klipsler açıldıktan sonra (a), yukarı doğru kaldırın.



5.2. BAKIM

! UYARI: Bu cihazın bakımı yalnızca yetkili bir servis personeli veya gerekli niteliklere sahip bir teknisyen tarafından yapılmalıdır.

Fırın Lambasının Değiştirilmesi

! UYARI: Temizlemeye başlamadan önce cihazı kapatın ve soğumasını bekleyin.

- Cam lensi ve ardından ampulü çıkarın.
- Yeni ampulü (300 °C sıcaklığa dayanıklı) söktüğünüz ampulün (230 V, 15-25 Watt, Tip E14) yerine takın.
- Cam lensi değiştirin. Fırınınız artık kullanıma hazırdır.
- Bu üründe, G sınıfı enerji verimliliğine sahip bir ışık kaynağı bulunur.
- Işık kaynağı son kullanıcı tarafından değiştirilemez. Satış sonrası hizmet alınması gerekir.
- Üründeki ışık kaynağı başka uygulamalarda kullanıma uygun değildir.



! UYARI: Bu lamba, elektrikli ev eşyalarında kullanım için özel olarak tasarlanmıştır. Ev aydınlatması amacıyla kullanım için uygun değildir.

- Fırının zemininde oluşabilecek kireç kalıntılarını kazımaya çalışmayınız. Aksi takdirde fırın tabanı zarar görür.
- Fırın tabanında oluşabilecek kireci çözmek için her 2 veya 3 kullanımdan sonra fırın tabanına asit oranı %6'yı geçmeyen 200-250 ml beyaz sirke dökün ve 30 dakika bekleyin. Daha sonra nemli nemli bir bezle temizleyin.

6. SORUN GİDERME VE TAŞIMA

6.1. SORUN GİDERME



Bu temel sorun giderme adımlarını kontrol ettikten sonra halen sorun yaşıyorsanız, lütfen yetkili bir servis personeline veya gerekli niteliklere sahip bir teknisyene başvurunuz.

Sorun	Olası Neden	Çözüm
Fırın açılmıyor.	Enerji kapatılmıştır.	Enerji verildiğini kontrol ediniz. Ayrıca diğer mutfak cihazlarının çalıştığını kontrol ediniz.
Pişirim yapmıyor veya fırın ısınmıyor.	Fırının sıcaklık kumandası yanlış ayarlanmıştır. Fırının kapağı açık bırakılmıştır.	Fırının sıcaklık kumanda düğmesinin doğru ayarlandığını kontrol ediniz.
Fırının lambası (varsa) çalışmıyor.	Lamba arızalanmıştır. Elektrik beslemesi kesilmiş ya da kapatılmıştır.	Lambayı açıklamalara uygun biçimde değiştiriniz. Prizde elektrik beslemesi olduğundan emin olunuz.
Fırında yapılan pişirim eşit düzeyde olmuyor.	Fırının rafları hatalı yerleştirilmiştir.	Tavsiye edilen sıcaklıkların ve raf konumlarının kullanıldığını kontrol ediniz. Çevrilmesi gereken yiyecekler pişirmedikçe fırının kapağını sık aralıklarla açmayınız. Fırının kapağını sık aralıklarla açarsanız, iç sıcaklık düşer ve bu durumda pişirme sonuçları etkilenebilir.
Zamanlayıcı butonlarına düzgün basılmıyor.	Zamanlayıcı butonlarının arasında yabancı maddeler sıkışmıştır. Dokunmatik modeli: kumanda panelinde rutubet vardır. Tuş kilidi fonksiyonu ayarlanmıştır.	Yabancı maddeleri temizleyiniz ve tekrar deneyiniz. Rutubeti temizleyiniz ve tekrar deneyiniz. Tuş kilidi fonksiyonunun ayarlanmamış olduğunu kontrol ediniz.
Fırının fanı (varsa) gürültülü çalışıyor.	Fırının rafları titreşim yapıyordur.	Fırının terazide olduğunu kontrol ediniz. Rafların ve içinde pişirilenlerin titreşim yapmadığını veya arka panele temas etmediğini kontrol ediniz.

6.2. NAKLIYE

Ürünü taşımanız gerekirse, ürünün orijinal ambalajını kullanınız ve orijinal kasasını kullanarak taşıyınız. Ambalaj üzerindeki taşıma işaretlerine uyunuz. Taşıma sırasında ürünün zarar görmemesi için tüm bağımsız parçaları ürüne bantlayınız.

Orijinal ambalajını bulamıyorsanız, ürünün dış yüzeyleri başta olmak üzere, dışarıdan alacağı darbelerle karşı cihazı koruyacak bir taşıma ambalajı hazırlayınız.



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



VESTEL GERMANY GMBH
Parkring 6
85748 Garching
<https://vestel-germany.de/de/>

52502113