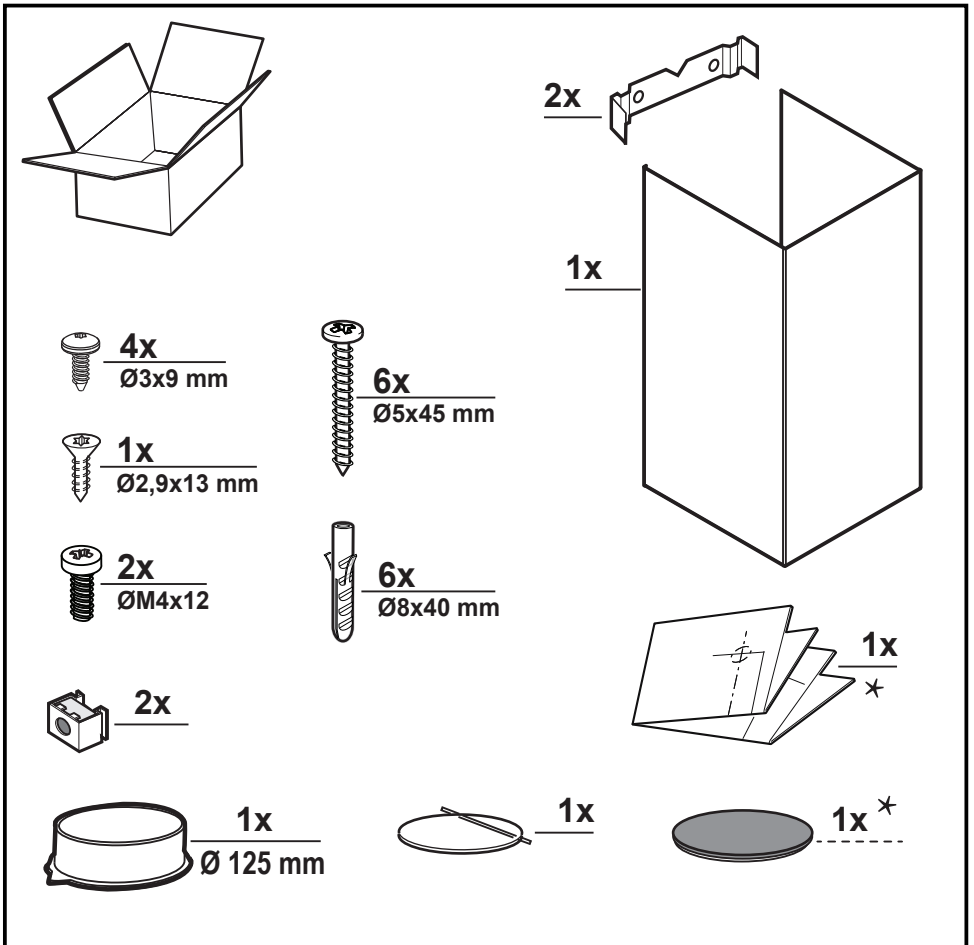
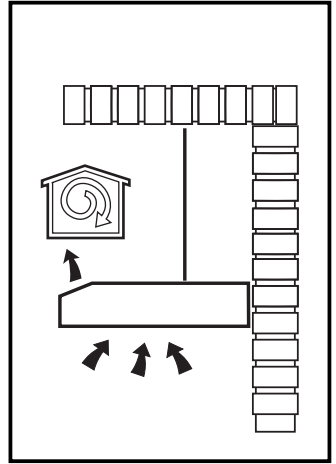
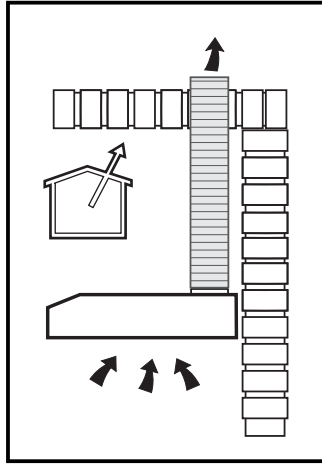
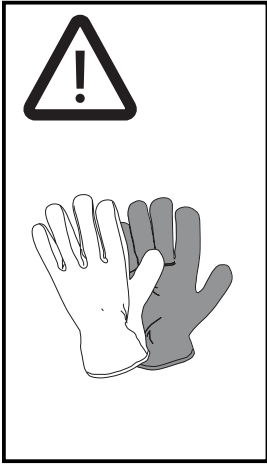
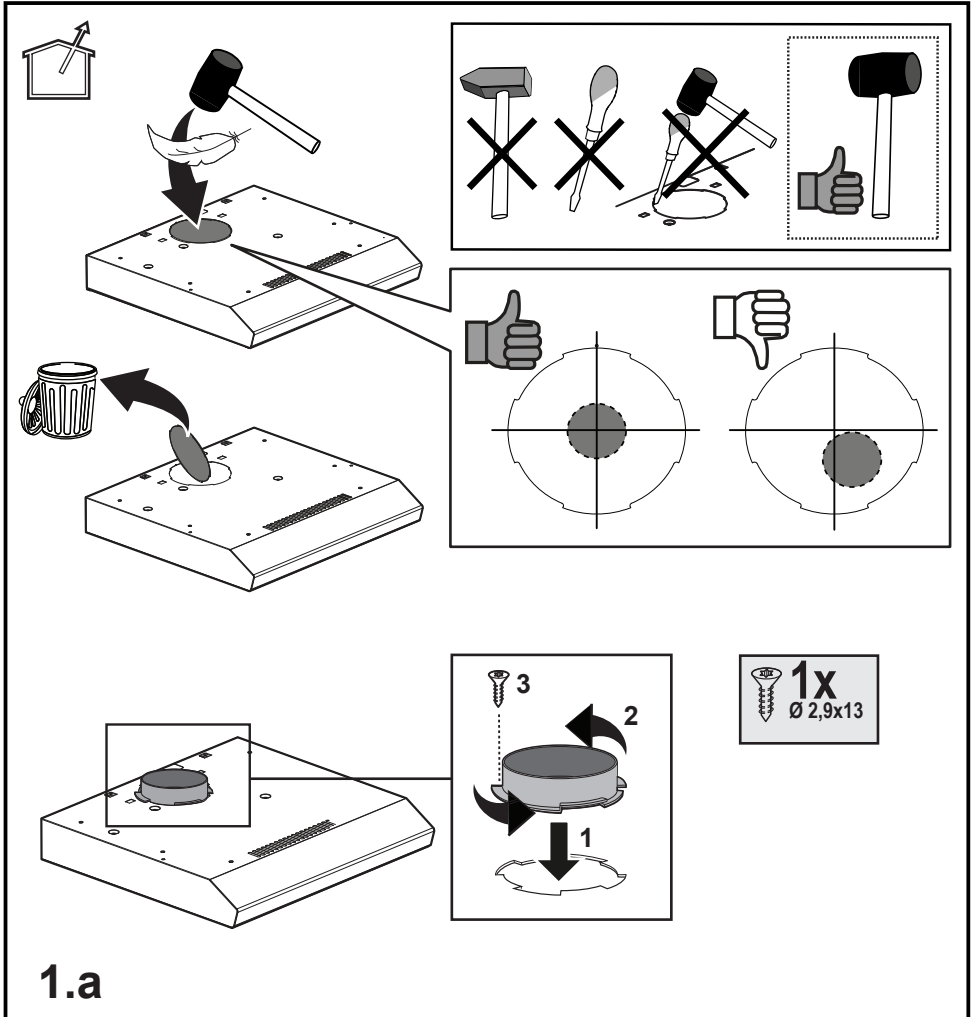
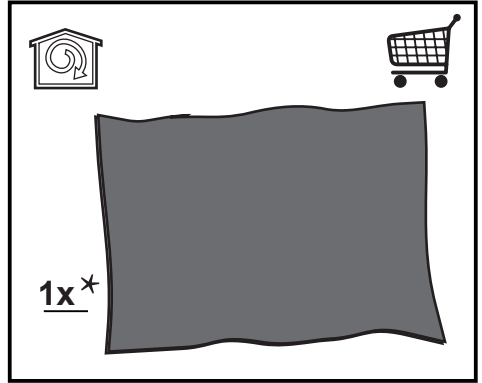
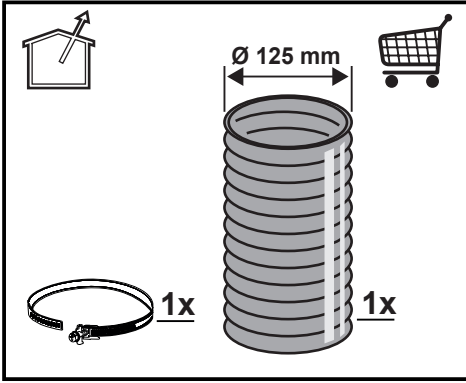


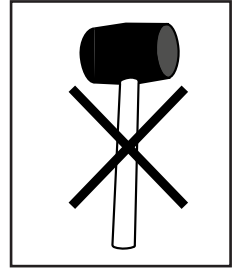
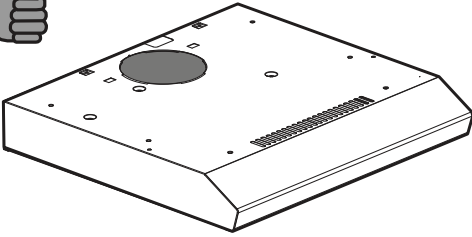


- IT Istruzioni di montaggio e d'uso
- EN Instruction on mounting and use
- DE Montage- und Gebrauchsanweisung
- FR Prescriptions de montage et mode d'emploi
- NL Montagevoorschriften en gebruiksaanwijzingen
- ES Montaje y modo de empleo
- PT Instruções para montagem e utilização
- EL ΟΔΗΓΙΕΣ ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗΣ ΚΑΙ ΧΡΗΣΗΣ
- SV Monterings- och bruksanvisningar
- FI Asennus- ja käyttöohjeet
- NO Instrukser for montering og bruk
- DA Bruger- og monteringsvejledning
- PL Instrukcja montażu i obsługi
- CS Návod na montáž a používání
- SK Návod k montáži a užití
- HU Felszerelési és használati utasítás
- BG Инструкции за монтаж и употреба
- RO Instrucțiuni de montaj și utilizare
- RU Инструкции по монтажу и эксплуатации
- UK Інструкція з монтажу і експлуатації
- KK Монтаждау мен пайдалану нұсқауы
- ET Paigaldus- ja kasutusjuhend
- LT Montavimo ir naudojimosi instrukcija
- LV Ierīkošanas un izmantošanas instrukcija
- SR Uputstva za montažu i upotrebu
- SL Navodila za montažo in uporabo
- HR Uputstva za montažu i za uporabu
- TR Montaj ve kullanım talimatları
- AR طرق التركيب والاستعمال

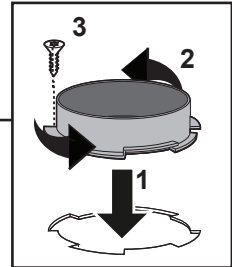
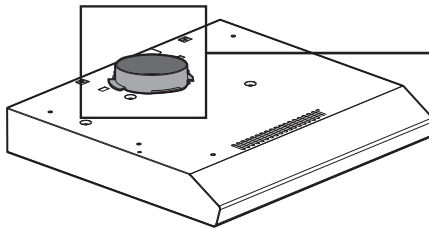
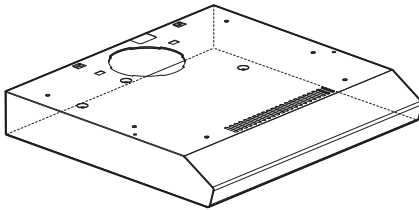




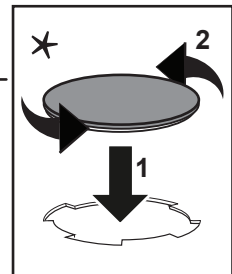
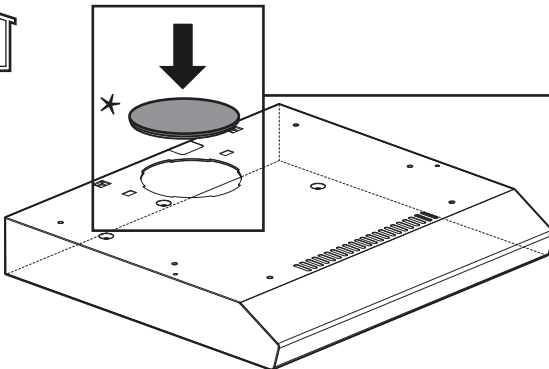
1.a



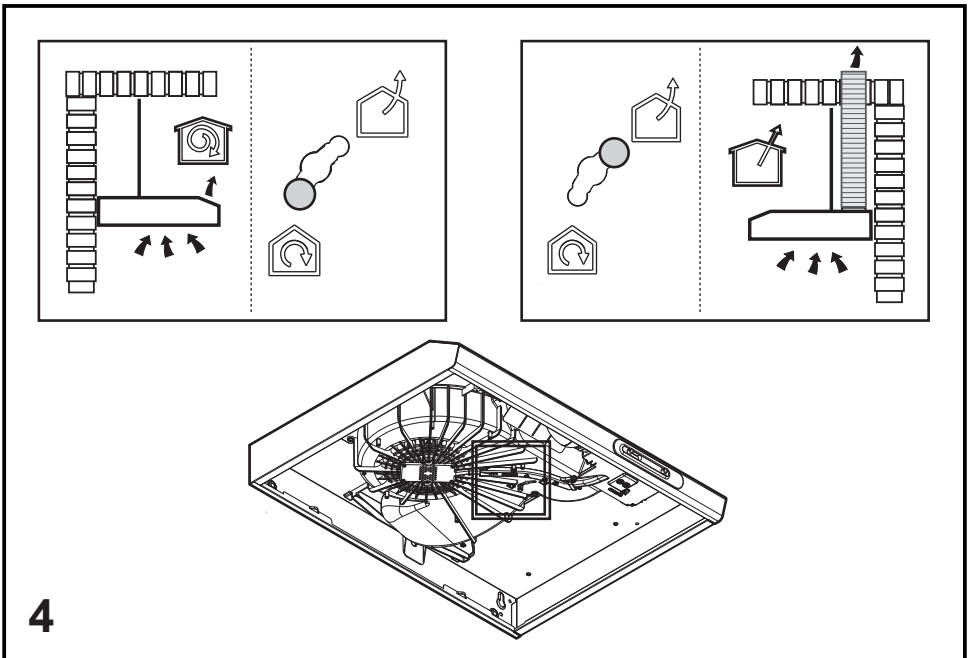
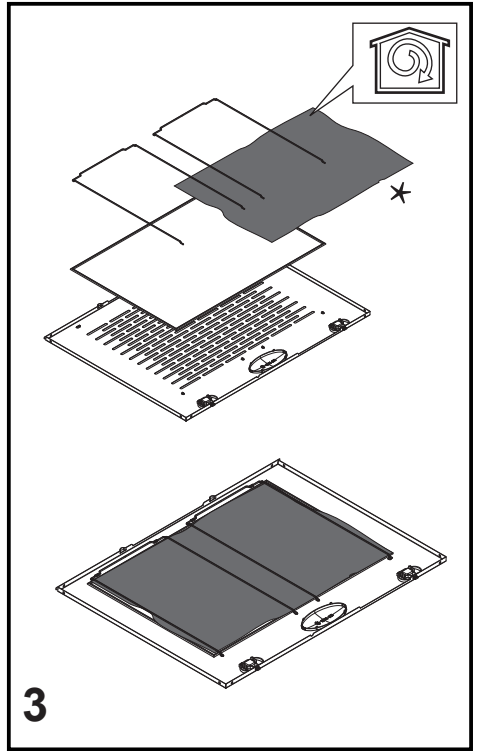
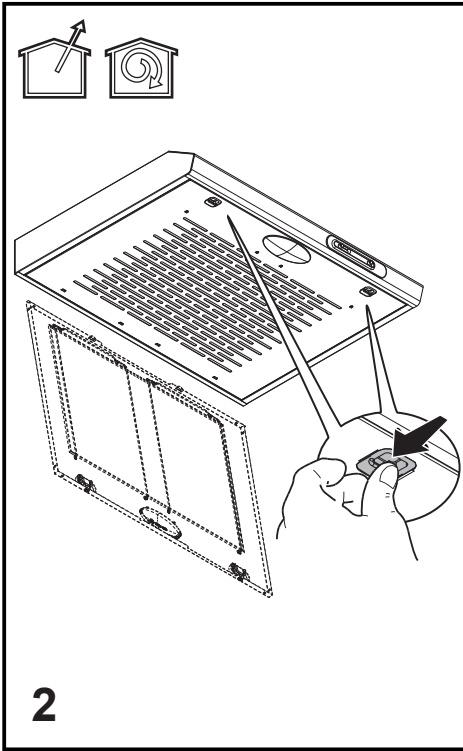
1.b

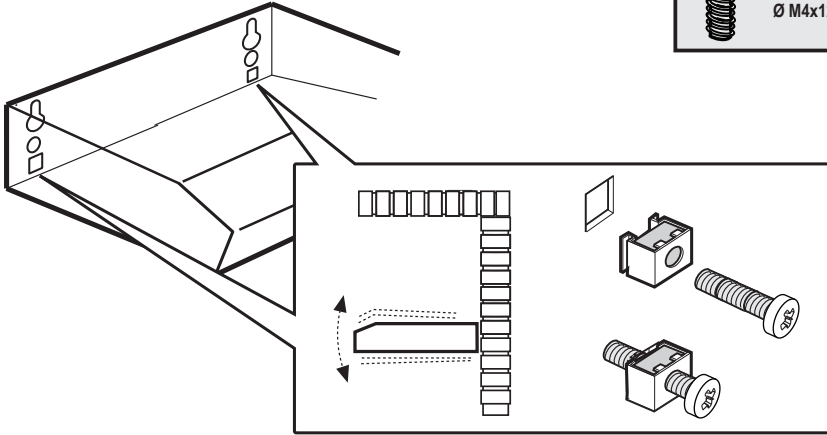
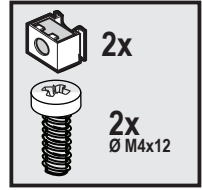
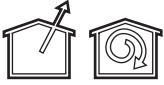


1.c

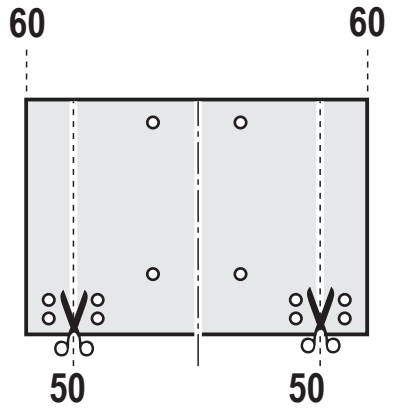
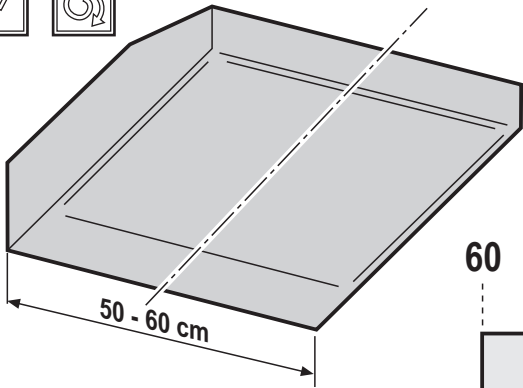
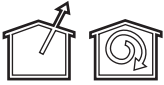


1.d

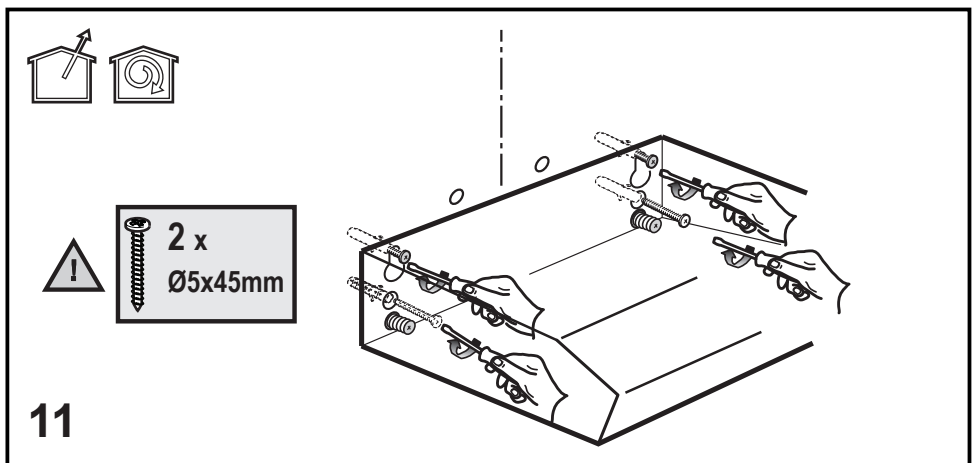
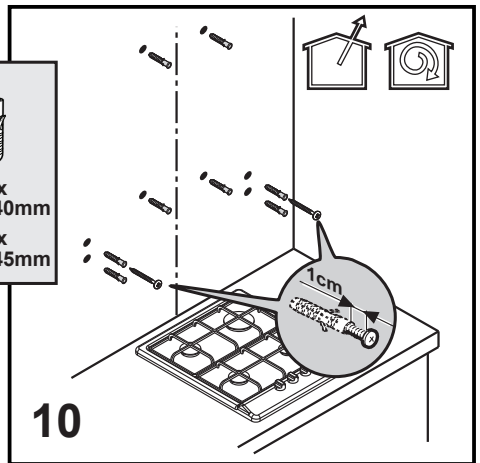
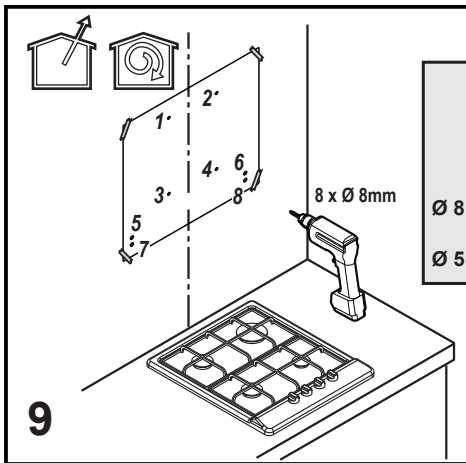
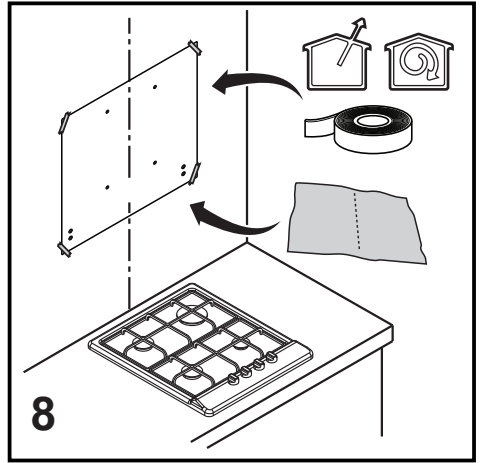
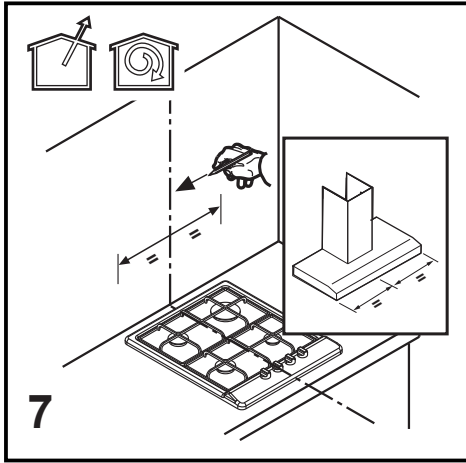


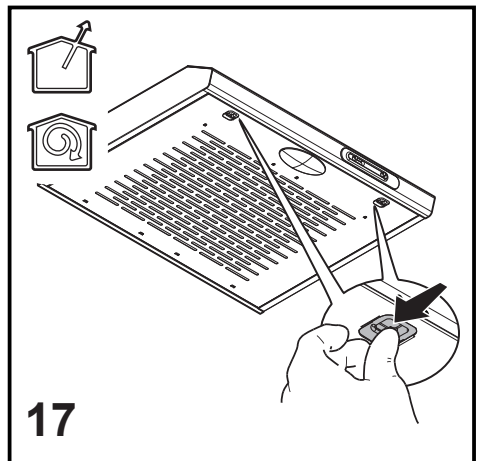
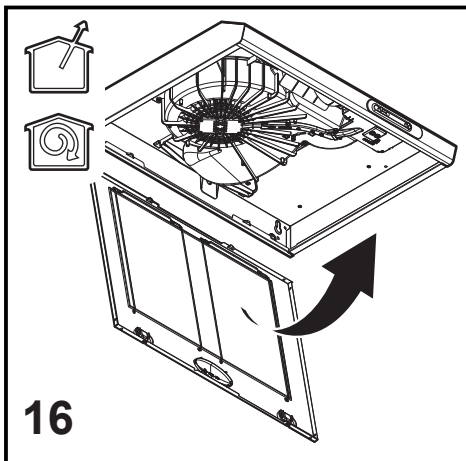
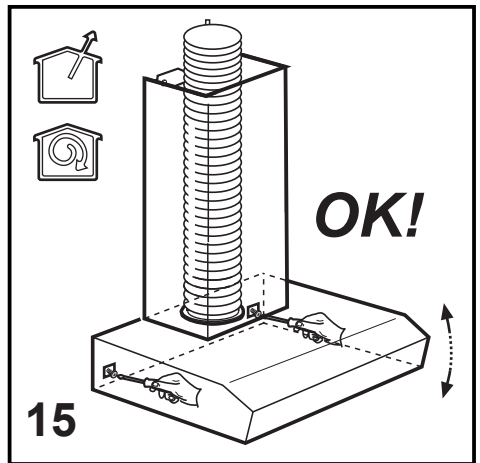
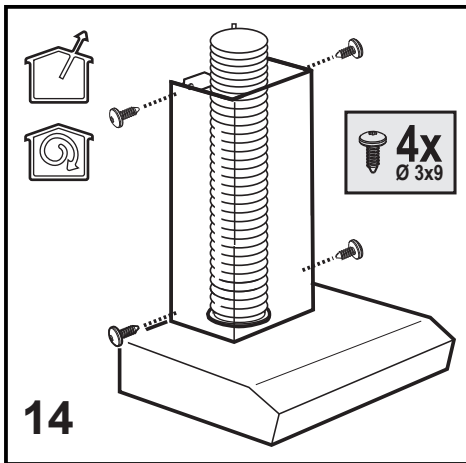
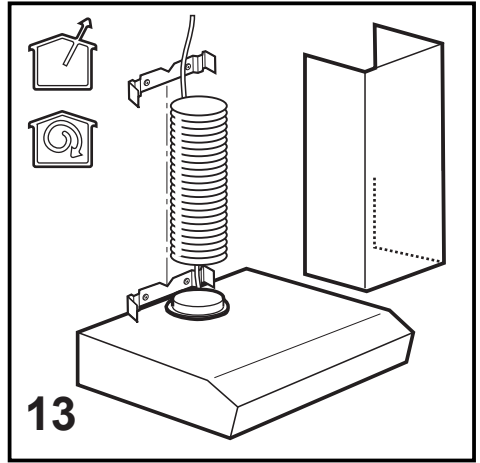
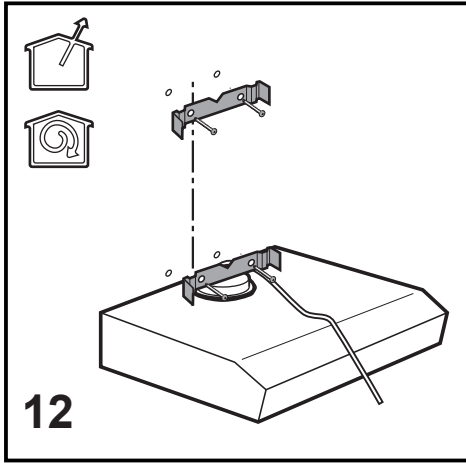


5



6





Attenersi strettamente alle istruzioni riportate in questo manuale. Si declina ogni responsabilità per eventuali inconvenienti, danni o incendi provocati all'apparecchio derivati dall'inosservanza delle istruzioni riportate in questo manuale. La cappa è concepita per l'aspirazione dei fumi e vapori della cottura ed è destinata al solo uso domestico.

Nota: I particolari contrassegnati con il simbolo "(*)" sono accessori opzionali forniti solo in alcuni modelli o particolari non forniti, da acquistare.

Avvertenze

- Prima di qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, disinserire la cappa dalla rete elettrica togliendo la spina o staccando l'interruttore generale dell'abitazione.
- Per tutte le operazioni di installazione e manutenzione utilizzare guanti da lavoro.
- L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età non inferiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza o della necessaria conoscenza, purché sotto sorveglianza oppure dopo che le stesse abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso sicuro dell'apparecchio e alla comprensione dei pericoli ad esso inerenti.
- I bambini devono essere controllati affinché non giochino con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione non deve essere effettuata da bambini senza sorveglianza.
- Il locale deve disporre di sufficiente ventilazione, quando la cappa da cucina viene utilizzata contemporaneamente ad altri apparecchi a combustione di gas o altri combustibili.
- La cappa va frequentemente pulita sia internamente che esternamente (ALMENO UNA VOLTA AL MESE), rispettare comunque quanto espressamente indicato nelle istruzioni di manutenzione. L'inosservanza delle norme di pulizia della cappa e della sostituzione e pulizia dei filtri comporta rischi di incendi.

- E' severamente vietato fare cibi alla fiamma sotto la cappa.

- Per la sostituzione della lampada utilizzare solo il tipo lampada indicato nella sezione manutenzione /sostituzione lampada di questo manuale.

L'impiego di fiamma libera è dannoso ai filtri e può dar luogo ad incendi, pertanto deve essere evitato in ogni caso.

La frittura deve essere fatta sotto controllo onde evitare che l'olio surriscaldato prenda fuoco.

ATTENZIONE: Quando il piano di cottura è in funzione le parti accessibili della cappa possono diventare calde.

- Non collegare l'apparecchio alla rete elettrica finché l'installazione non è totalmente completata.

- Per quanto riguarda le misure tecniche e di sicurezza da adottare per lo scarico dei fumi attenersi strettamente a quanto previsto dai regolamenti delle autorità locali competenti.

- L'aria aspirata non deve essere convogliata in un condotto usato per lo scarico dei fumi prodotti da apparecchi a combustione di gas o di altri combustibili.

- Non utilizzare o lasciare la cappa priva di lampade correttamente montate per possibile rischio di scossa elettrica.

- Mai utilizzare la cappa senza griglia correttamente montata!

- La cappa non va MAI utilizzata come piano di appoggio a meno che non sia espressamente indicato.

- Utilizzare solo le viti di fissaggio in dotazione con il prodotto per l'installazione o, se non in dotazione, acquistare il tipo di viti corretto.

- Utilizzare la lunghezza corretta per le viti che sono identificati nella Guida all'installazione.

- In caso di dubbio, consultare il centro di assistenza autorizzato o personale qualificato similare.


ATTENZIONE!

- La mancata installazione di viti e dispositivi di fissaggio in conformità di queste istruzioni può comportare rischi di natura elettrica.

- Non utilizzare con un programmatore, timer, telecomando separato o qualsiasi altro dispositivo che si attiva automaticamente.

Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2012/19/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito in modo corretto, l'utente contribuisce a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute.



Il simbolo  sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico ma deve essere consegnato presso l'adeguato punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Disfarsene seguendo le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti. Per ulteriori informazioni sul trattamento, recupero e riciclaggio di questo prodotto, contattare l'adeguato ufficio locale, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato.

Apparecchiatura progettata, testata e realizzata nel rispetto delle norme sulla:

- Sicurezza: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.
- Prestazione: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301.
- EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-2; EN/IEC 61000-3-3. Suggestioni per un corretto utilizzo al fine di ridurre l'impatto ambientale: Quando iniziate a cucinare, accendere la cappa alla velocità minima, lasciandola accesa per alcuni minuti anche dopo il termine della cottura. Aumentare la velocità solo in caso di grandi quantità di fumo e vapore, utilizzando la funzione booster solo in casi estremi. Per mantenere ben efficiente il sistema di riduzione degli odori, sostituire, quando è necessario, il/i filtro/i carbone. Per mantenere ben efficiente il filtro del grasso, pulirlo in caso di necessità. Per ottimizzare l'efficienza e minimizzare i rumori, utilizzare il diametro massimo del sistema di canalizzazione indicato in questo manuale.

Utilizzazione

La cappa è realizzata per essere utilizzata in versione aspirante ad

evacuazione esterna  o filtrante a ricircolo interno .

Installazione

La distanza minima fra la superficie di supporto dei recipienti sul dispositivo di cottura e la parte più bassa della cappa da cucina deve essere non inferiore a 50 cm in caso di cucine elettriche e di 65 cm in caso di cucine a gas o miste.

Se le istruzioni di installazione del dispositivo di cottura a gas specificano una distanza maggiore, bisogna tenerne conto.

La tensione di rete deve corrispondere alla tensione riportata sull'etichetta caratteristiche situata all'interno della cappa. Se provvista di spina allacciare la cappa ad una presa conforme alle norme vigenti posta in zona accessibile anche dopo l'installazione. Se sprovvista di spina (collegamento diretto alla rete) o la spina non è posta in zona accessibile, anche dopo installazione, applicare un interruttore bipolare a norma che assicuri la disconnessione completa della rete nelle condizioni della categoria di sovratensione III, conformemente alle regole di installazione.

ATTENZIONE!

Prima di ricollegare il circuito della cappa all'alimentazione di rete e di verificarne il corretto funzionamento, controllare sempre che il cavo di rete sia stato montato correttamente.

Funzionamento

La cappa è fornita di un pannello comandi con un controllo delle velocità di aspirazione ed un controllo di accensione della luce per l'illuminazione del piano di cottura.

Manutenzione

Per la pulizia usare **ESCLUSIVAMENTE** un panno inumidito con detersivi liquidi neutri. **NON UTILIZZARE UTENSILI O STRUMENTI PER LA PULIZIA!**

Evitare l'uso di prodotti contenenti abrasivi. **NON UTILIZZARE ALCOOL!**

Filtro grassi - Filtro al carbone(*): è/sono montato/i su lato posteriore della griglia deve/devono essere sostituito/i una volta al mese.

Se nel modello in possesso è previsto il filtro grassi metallico, questo deve essere pulito una volta al mese con detersivi non aggressivi, manualmente oppure in lavastoviglie a basse temperature ed a ciclo breve.

Con il lavaggio in lavastoviglie il filtro antigrasso metallico può scolorirsi ma le sue caratteristiche di filtraggio non cambiano assolutamente.

Sostituzione lampade (Attenzione! Prima di toccare le lampade sincerarsi che siano fredde);

Rimuovere la griglia.

Sostituire la lampada danneggiata

Utilizzare solo lampade LED da max 3W-E14. Per maggiori dettagli, consultare il foglio allegato "ILCOS D" (posizione alfanumerica "1d").

Closely follow the instructions set out in this manual. All responsibility, for any eventual inconveniences, damages or fires caused by not complying with the instructions in this manual, is declined. This appliance is intended to be used in household and similar application such as: - staff kitchen areas in shop, offices and other working environments; - farm houses; - by clients in hotels, motels and other residential type environments; - bed and breakfast type environments.

Note: The parts marked with the symbol "(*)" are optional accessories supplied only with some models or otherwise not supplied, but available for purchase.

Caution

- Before any cleaning or maintenance operation, disconnect hood from the mains by removing the plug or disconnecting the mains electrical supply.
- Always wear work gloves for all installation and maintenance operations.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not be allowed to tamper with the controls or play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- The premises where the appliance is installed must be sufficiently ventilated, when the kitchen hood is used together with other gas combustion devices or other fuels.
- The hood must be regularly cleaned on both the inside and outside (AT LEAST ONCE A MONTH).
- This must be completed in accordance with the maintenance instructions provided. Failure to follow the instructions provided regarding the cleaning of the hood and filters will lead to the risk of fires.
- Do not flambé under the range hood.

- Do not remove filters during cooking.
- For lamp replacement use only lamp type indicated in the Maintenance/Replacing lamps section of this manual.

The use of exposed flames is detrimental to the filters and may cause a fire risk, and must therefore be avoided in all circumstances.

Any frying must be done with care in order to make sure that the oil does not overheat and ignite.


CAUTION: Accessible parts of the hood may become hot when used with cooking appliances.

- Do not connect the appliance to the mains until the installation is fully complete.
- With regards to the technical and safety measures to be adopted for fume discharging it is important to closely follow the regulations provided by the local authorities.
- The air must not be discharged into a flue that is used for exhausting fumes from appliance burning gas or other fuels.
- Do not use or leave the hood without the lamp correctly mounted due to the possible risk of electric shocks.
- Never use the hood without effectively mounted grids.
- The hood must NEVER be used as a support surface unless specifically indicated.
- Use only the fixing screws supplied with the product for installation or, if not supplied, purchase the correct screws type.
- Use the correct length for the screws which are identified in the Installation Guide.
- In case of doubt, consult an authorized service assistance center or similar qualified person.

WARNING!

- Failure to install the screws or fixing device in accordance with these instructions may result in electrical hazards.
- Do not use with a programmer, timer, separate remote control system or any other device that switches on automatically.
- This appliance is marked according to the European directive 2012/19/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).
- By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.



- The symbol  on the product, or on the documents accompanying the product, indicates that this appliance may not



be treated as household waste. Instead it should be taken to the appropriate collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. Disposal must be carried out in accordance with local environmental regulations for waste disposal.

• For further detailed information regarding the process, collection and recycling of this product, please contact the appropriate department of your local authorities or the local department for household waste or the shop where you purchased this product.

Appliance designed, tested and manufactured according to:

- Safety: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.
- Performance: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301.
- EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-2; EN/IEC 61000-3-3. Suggestions for a correct use in order to reduce the environmental impact: Switch ON the hood at minimum speed when you start cooking and kept it running for few minutes after cooking is finished. Increase the speed only in case of large amount of smoke and vapor and use boost speed(s) only in extreme situations. Replace the charcoal filter(s) when necessary to maintain a good odor reduction efficiency. Clean the grease filter(s) when necessary to maintain a good grease filter efficiency. Use the maximum diameter of the ducting system indicated in this manual to optimize efficiency and minimize noise.

Use

The hood is designed to be used either for exhausting  or filter version .

Installation

The minimum distance between the supporting surface for the cooking equipment on the hob and the lowest part of the range hood must be not less than 50cm from electric cookers and 65cm from gas or mixed cookers.

If the instructions for installation for the gas hob specify a greater distance, this must be adhered to.

The mains power supply must correspond to the rating indicated on the plate situated inside the hood. If provided with a plug connect the hood to a socket in compliance with current regulations and positioned in an accessible area, after installation. If it not fitted with a plug (direct mains connection) or if the plug is not located in an accessible area, after installation, apply a double pole switch in accordance with standards which assures the complete disconnection of the mains under conditions relating to over-current category III, in accordance with installation instructions.

WARNING!

Before re-connecting the hood circuit to the mains supply and checking the efficient function, always check that the mains cable is correctly assembled.

Operation

The hood is fitted with a control panel with aspiration speed selection control and a light switch to control cooking area lights.

Maintenance

Clean using **ONLY** a cloth dampened with neutral liquid detergent. **DO NOT CLEAN WITH TOOLS OR INSTRUMENTS.** Do not use abrasive products. **DO NOT USE ALCOHOL!**

Grease filter - Carbon filter (*): it is/they are mounted on the back of the grill and must be changed once a month.

If the metal fats filter is envisaged in the model in your possession, this must be cleaned once a month with non-aggressive detergent manually or in a dishwasher at low temperature and short cycle.

The metal anti-fats filter might discolour by washing in a dishwasher but its filtering characteristics do not change at all.

Changing bulbs (Attention! Make sure that the bulbs are cool before touching them):

Remove the grill.

Replace the damaged lamp.

Use E14 3W max LED lamps only. For more details, check enclosed leaflet "ILCOS D" (alfanumeric position "1d").

Die Anweisungen, die in diesem Handbuch gegeben werden, müssen strikt eingehalten werden. Es wird keinerlei Haftung übernommen für mögliche Mängel, Schäden oder Brände der Dunstabzugshaube, die auf die Nichtbeachtung der Vorschriften in diesem Handbuch zurückzuführen sind. Die Dunstabzugshaube wurde für die Absaugung der beim Kochen entstehenden Dünste und Dämpfe entwickelt. Sie ist nur für den Hausgebrauch geeignet.

Hinweis: Die mit dem“(*)“ Symbol versehenen Elemente sind optionales Zubehör, welche nur bei einigen Modellen vorhanden sind oder Teile die nicht im Lieferumfang enthalten sind und getrennt zu erwerben sind.

Warnung

• Vor jeglicher Reinigung bzw. Wartung muss das Gerät vom Stromnetz getrennt werden, indem man den Stecker herauszieht bzw. den Hauptschalter ausschaltet.

• Alle Installations- und Wartungsarbeiten sind mit Arbeitshandschuhen durchzuführen.

• Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren, sowie von Menschen mit verringerten physischen, sinnlichen oder psychischen Fähigkeiten (oder ohne Erfahrung und Kenntnisse) benutzt werden, sofern sie entsprechend überwacht werden bzw. in die Benutzung des Geräts sicher eingewiesen wurden und sich der damit verbundenen Gefahren bewusst sind.

• Darauf achten, dass Kinder mit dem Gerät nicht spielen. Kinder dürfen bei Reinigung und Wartung nur dann helfen, wenn sie dabei beaufsichtigt werden.

• Der Raum muss ausreichend belüftet sein, wenn die Dunstabzugshaube zusammen mit anderen Gas- bzw. Brennstoffgeräten verwendet wird.

• Die Dunstabzugshaube muss regelmäßig von innen und außen gereinigt werden (MINDESTENS EINMAL IM MONAT), außerdem sollten die Anweisungen zur Wartung befolgt werden. Das nicht befolgen der Normen zur Reinigung der Dunstabzugshaube, das nicht befolgen der

Hinweise zur Reinigung und zum Austausch von Filtern führt zu Brandgefahr.

• Es ist streng verboten, Speisen auf Kochstellen mit offener Flamme unter der Dunstabzugshaube zu kochen.

• Für den Lampenersatz verwenden Sie nur den Lampentyp, der in dem Absatz Lampenwartung / Ersatz des vorliegenden Handbuchs angegeben wird.

Die Verwendung von offener Flamme schadet den Filtern und kann zu Brandgefahr führen, daher ist sie in jedem Fall zu vermeiden.

Das Frittieren muss mit Vorsicht durchgeführt werden, um zu vermeiden, dass das überhitzte Öl Feuer fängt.

ACHTUNG: Ist das Kochfeld in Betrieb, können zugängliche Teile der Dunstabzugshaube heiß werden.

• Das Gerät nicht an das Stromnetz anschließen, bis die Installation vollständig abgeschlossen ist.

Für das Ableiten der Küchengerüche halten Sie sich an die Vorschriften der örtlichen Behörde.

• Bei gleichzeitigem Betrieb der Dunstabzugshaube im Abluftbetrieb und gas- oder brennstoffbetriebenen Geräten darf im Aufstellraum der Geräte der Unterdruck nicht größer als 4 Pa (4×10^{-5} bar) sein.

• Die Abluft darf nicht in einen Kamin geleitet werden, der zugleich Abgase von der Verbrennung von Gas oder anderen Brennstoffen führt.

• Benutzen Sie die Haube nicht ohne korrekt montierte Lampen, um Stromschlaggefahr zu vermeiden.

• Die Dunstabzugshaube niemals ohne richtig installiertes Gitter verwenden!

• Die Dunstabzugshaube darf NIEMALS als Auflagefläche verwendet werden, sofern es nicht ausdrücklich angegeben ist.

• Verwenden Sie nur die mit dem Produkt für die Installation mitgelieferten Schrauben, oder, falls nicht im Lieferumfang enthalten, kaufen Sie den richtigen Schraubentyp.

• Die Länge für die Schrauben verwenden, die im Installationshandbuch angegeben wird.

• Im Zweifelsfall, fragen Sie Ihren autorisierten Kundendienst oder ein ähnliches Fachpersonal.


ACHTUNG!

- Schrauben und Befestigungselemente, die nicht in Übereinstimmung mit diesen Hinweisen sind, können zur elektrischen Gefährdung führen.

- Nicht mit einem externen Timer, einer Schaltuhr oder einer Fernbedienung oder jeglicher anderer Vorrichtung, die sich automatisch aktiviert, verwenden.

In Übereinstimmung mit den Anforderungen der Europäischen Richtlinie 2012/19/EC über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) ist vorliegendes Gerät mit einer Kennzeichnung versehen. Sie leisten einen positiven Beitrag für den Schutz der Umwelt und die Gesundheit des Menschen, wenn Sie dieses Gerät einer gesonderten Abfallsammlung zuführen. Im unsortierten Siedlungsmüll könnte ein solches Gerät durch unsachgemäß Entsorgung negative Konsequenzen nach sich ziehen. Auf dem Produkt oder der beiliegenden Produktdokumentation ist





folgendes Symbol  einer durchgestrichenen Abfalltonne abgebildet. Es weist darauf hin, dass eine Entsorgung im normalen Haushaltsabfall nicht zulässig ist. Entsorgen Sie dieses Produkt im Recyclinghof mit einer getrennten Sammlung für Elektro- und Elektronikgeräte. Die Entsorgung muss gemäß den örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung erfolgen.

Bitte wenden Sie sich an die zuständigen Behörden Ihrer Gemeindeverwaltung, an den lokalen Recyclinghof für Haushaltsmüll oder an den Händler, bei dem Sie dieses Gerät erworben haben, um weitere Informationen über Behandlung, Verwertung und Wiederverwendung dieses Produkts zu erhalten.

Gerät entwickelt, getestet und hergestellt nach:

- Sicherheit: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.
- Leistungsfähigkeit/Gebrauchstauglichkeit: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301.
- EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-2; EN/IEC 61000-3-3. Empfehlungen für eine korrekte Verwendung, um die Umweltbelastung zu verringern: Schalten Sie die Haube beim Kochbeginn bei kleinster Geschwindigkeit EIN und lassen Sie die Haube einige Minuten nachlaufen, wenn Sie mit dem Kochen fertig sind. Erhöhen Sie die Geschwindigkeit nur bei großen Mengen von Kochdunst und Dampf und benutzen Sie die Intensivstufe(n) nur bei extremen Situationen. Wechseln Sie die Kohlefilter, wenn notwendig, um eine gute Geruchsreduzierung zu gewährleisten. Säubern Sie die Fettfilter, wenn notwendig, um eine gute Fettfiltereffizienz zu gewährleisten. Verwenden Sie den in der Gebrauchsanweisung angegebenen grössten Durchmesser des Luftaustrittssystems, um die Leistungsfähigkeit zu optimieren und die Geräuschentwicklung zu minimieren.

Betriebsart

Die Haube kann sowohl als Abluftgerät  als auch als Umluftgerät  eingesetzt werden.

Befestigung

Der Abstand zwischen der Abstellfläche auf dem Kochfeld und der Unterseite der Dunstabzugshaube darf 50 cm im Fall von elektrischen Kochfeldern und 65 cm im Fall von Gas- oder kombinierten Herden nicht unterschreiten.

Wenn die Installationsanweisungen des Gaskochgeräts einen größeren Abstand vorgeben, ist dieser zu berücksichtigen.

Die Netzspannung muss der Spannung entsprechen, die auf dem Typenschild im Inneren der Haube angegeben ist. Sofern die Haube einen Netzstecker hat, ist dieser an zugänglicher Stelle an eine den geltenden Vorschriften entsprechende Steckdose nach der Montage anzuschließen. Bei einer Haube ohne Stecker (direkter Netzanschluss) oder falls der Stecker nicht zugänglich ist, ist ein normgerechter zweipoliger Schalter nach der Montage anzubringen, der unter Umständen der Überspannung Kategorie III entsprechend den Installationsregeln ein vollständiges Trennen vom Netz garantiert.

▲ HINWEIS!

Vor der Inbetriebnahme muss sichergestellt werden, dass die Netzversorgungsleitung (Steckdose) ordnungsgemäß montiert wurde.

Betrieb

Die Dunstabzugshaube ist mit einer Bedienungsblende ausgestattet, die mit einer Steuerung für die Ansaugstärke bzw. -geschwindigkeit, sowie einer Steuerung zur Einstellung der Arbeitsplatzbeleuchtung versehen ist.

Wartung

Zur Reinigung **AUSSCHLIESSLICH** ein mit flüssigem Neutralreiniger getränktes Tuch verwenden. **KEINE WERKZEUGE ODER GERÄTE FÜR DIE REINIGUNG VERWENDEN!** Keine Produkte verwenden, die Scheuermittel enthalten. **KEINEN ALKOHOL VERWENDEN!**

Fettfilter - Kohlefilter(*): ist/sind auf der hinteren Seite des Gitters angebracht und muss/müssen einmal im Monat ausgetauscht werden.

Sollte bei dem Modell, das Sie besitzen, ein Metallfettfilter vorgesehen sein, muss dieser einmal im Monat mit nicht aggressiven Reinigungsmitteln von Hand oder in der Spülmaschine bei kurzen Waschgang und niedriger Temperatur gereinigt werden.

Bei Reinigung in der Spülmaschine kann der Metallfettfilter sich verfärben, aber dies schränkt seine Filter-Eigenschaften in keiner Weise ein.

Wechseln der Glühbirne (Achtung! Bevor Sie die Glühbirnen berühren, vergewissern Sie sich, dass diese kalt sind):

Entfernen Sie das Gitter.

Die beschädigte Lampe auswechseln.

Verwenden Sie nur max. 3W-E14 LED-Lampen. Für detailliertere Angaben, bitte im Blatt "ILCOS D" (alphanumerische Position "1d") im Anhang nachsehen.

Suivre impérativement les instructions de cette notice. Le constructeur décline toute responsabilité pour tous les inconvénients, dommages ou incendies provoqués à l'appareil et dus à la non observation des instructions de la présente notice. Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que : - des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ; - des fermes ; - l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ; - des environnements du type chambre d'hôtes.

Remarque : Les pièces portant le symbole "(*)" sont des accessoires optionnels fournis uniquement avec certains modèles ou des pièces non fournies, à acheter.

Attention

- Avant tout entretien ou nettoyage du produit débranchez l'alimentation électrique en retirant la fiche électrique ou en coupant l'interrupteur général.

- Utilisez des gants de travail pour toute opération de nettoyage ou d'entretien.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expériences ou de connaissances, sauf si ces personnes sont correctement surveillées ou si des instructions relatives à l'utilisation correcte de l'appareil permettant d'éviter tout danger leur ont été communiquées.

- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

- La pièce doit avoir une aération suffisante lorsque la hotte est utilisée conjointement avec d'autres appareils fonctionnant au gaz ou autres combustibles.

- La hotte doit être régulièrement nettoyée à la fois à l'intérieur et à l'extérieur (AU MOINS UNE FOIS PAR MOIS); cela devrait se faire en conformité avec les instructions d'entretien. Le non respect des

instructions expressément fournies concernant le nettoyage de la hotte et des filtres peut provoquer des risques d'incendie.

- Ne pas flamber d'aliments sous la hotte.

- Pour le remplacement de la lampe, utilisez uniquement le type de lampe spécifié dans la section remplacement/maintenance lampe dans ce manuel.

L'utilisation d'une flamme nue est dommageable pour les filtres et peut causer un incendie, par conséquent, il est déconseillé de l'utiliser.

La friture doit être faite avec soin afin de s'assurer que l'huile surchauffée ne prenne pas feu.

AVERTISSEMENT: Lorsque la table de cuisson est en fonctionnement, les parties accessibles de la hotte peuvent devenir très chaudes.

- Ne pas brancher l'appareil au réseau électrique avant que l'installation ne soit complètement terminée.

- En ce qui concerne les mesures techniques et de sécurité à prendre pour l'évacuation des fumées, respectez strictement les dispositions des règlements locaux.

- L'air ne doit pas être envoyé dans un conduit utilisé pour évacuer les fumées d'appareils utilisant du gaz ou un autre combustible.

- Ne pas utiliser ou laisser la hotte sans les lampes correctement montées, car un éventuel risque de choc électrique est possible.

- N'utilisez jamais la hotte sans la grille montée correctement!

- La hotte ne doit JAMAIS être utilisée comme une surface d'appui, sauf indication expresse.

- Utilisez uniquement les vis de fixation fournies avec le produit pour l'installation, ou, si non fournies, acheter le type correct de vis.

- Utilisez la longueur correcte pour les vis qui sont identifiées dans le Guide d'installation.

- En cas de doute, consultez votre centre de service agréé ou du personnel qualifié.

ATTENTION !


- Le défaut d'installer les vis et les dispositifs de fixation conformément à ces instructions peut entraîner des risques électriques.

- Ne pas mettre en marche au moyen d'un programmeur, d'une minuterie, ou d'un système de commande à distance séparé ou tout autre dispositif qui met l'appareil sous tension automatiquement.

Cet appareil porte le symbole du recyclage conformément à la Directive Européenne 2012/19/EC concernant les Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE ou WEEE).

En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuerez à empêcher toute conséquence nuisible pour l'environnement et la santé de l'homme.



Le symbole  présent sur l'appareil ou sur la documentation qui l'accompagne indique que ce produit ne peut en aucun cas être traité comme déchet ménager. Il doit par conséquent être remis à un centre de collecte des déchets chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques.

Pour la mise au rebut, respectez les normes relatives à l'élimination des déchets en vigueur dans le pays d'installation.

Pour obtenir de plus amples détails au sujet du traitement, de la récupération et du recyclage de cet appareil, veuillez vous adresser au bureau compétent de votre commune, à la société de collecte des déchets ou directement à votre revendeur.



Appareil conçu, testé et fabriqué conformément aux normes suivantes :

- Sécurité : EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.
- Performances : EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301.

- EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-2; EN/IEC 61000-3-3. Suggestions pour une utilisation correcte afin de réduire l'impact environnemental : Allumer la hotte à la vitesse minimum pendant la cuisson et la laisser fonctionner pendant quelques minutes après la fin de la cuisson. Augmenter la vitesse uniquement en présence d'une grande quantité de fumée ou de vapeur et n'utiliser la/les vitesse(s) accélérées que dans les cas extrêmes. Remplacer le(s) filtre(s) au charbon lorsque cela est nécessaire afin de maintenir une réduction efficace des odeurs. Nettoyer le(s) filtres à graisse lorsque cela est nécessaire afin de maintenir un filtrage efficace des graisses. Utiliser un système de tuyauterie du diamètre maximum indiqué dans ce manuel afin d'optimiser le rendement et de minimiser le bruit.

Utilisation

La hotte est réalisée de façon qu'elle puisse être utilisée en version

aspirante à évacuation extérieure  , ou filtrante à recyclage intérieur .

Installation

La distance minimum entre la superficie de support des récipients sur le dispositif de cuisson et la partie la plus basse de la hotte de cuisine ne doit pas être inférieure à 50cm dans le cas de cuisinières électriques et de 65 cm dans le cas de cuisinières à gaz ou mixtes.

Si les instructions d'installation du dispositif de cuisson au gaz spécifient une plus grande distance, il faut en tenir compte.

La tension électrique doit correspondre à la tension reportée sur la

plaque signalétique située à l'intérieur de la hotte. Si une prise est présente, branchez la hotte dans une prise murale conforme aux normes en vigueur et placée dans une zone accessible également après l'installation. Si aucune prise n'est présente (raccordement direct au circuit électrique), ou si la prise ne se trouve pas dans une zone accessible également après l'installation, appliquez un disjoncteur normalisé pour assurer de débrancher complètement la hotte du circuit électrique en conditions de catégorie surtension III, conformément aux réglementations de montage.

▲ ATTENTION!

Avant de rebrancher le circuit de la hotte à l'alimentation électrique et d'en vérifier le fonctionnement correct, contrôlez toujours que le câble d'alimentation soit monté correctement.

Fonctionnement

La hotte est équipée d'un panneau de contrôle doté d'une commande de vitesse d'aspiration et d'une commande d'éclairage du plan de cuisson.

Entretien

Pour le nettoyage, utiliser **EXCLUSIVEMENT** un chiffon humidifié avec des détergent liquides neutres. **NE PAS UTILISER D'OUTILS OU D'INSTRUMENTS POUR LE NETTOYAGE** ! Éviter l'usage de produits abrasifs, **NE PAS UTILISER D'ALCOOL!**

Filtre à graisse - Filtre à charbon(*): il(s) est/ont monté(s) sur le côté postérieur de la grille, il(s) doit (doivent) être remplacé(s) une fois par mois.

Si pour le modèle en votre possession est prévu le filtre à graisses métallique, ce dernier devra être nettoyé une fois par mois à l'aide de détergents non agressifs, à la main ou bien dans le lave-vaisselle à température basse et cycle court. En le lavant au lave-vaisselle, le filtre à graisses métallique peut se décolorer mais cela n'altère en rien ses caractéristiques de filtration.

Remplacement lampes (Attention!) Avant de toucher les lampes, s'assurer avant qu'elles soient refroidies):

Enlever la grille.

Remplacer l'ampoule brûlée.

Utiliser uniquement des ampoules LED de 3W-E14 (maximum). Pour de plus amples détails, consulter la notice jointe "ILCOS D" (position alphanumérique "1d").

Houd u altijd aan de instructies in deze gids. Wij aanvaarden geen enkele aansprakelijkheid voor problemen, schade of brand die voortvloeien uit nalatigheid, zoals het niet opvolgen van de instructies in deze gids. Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk gebruik en vergelijkbare toepassingen zoals: - personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen; - boerderijen; - gebruik door klanten in hotels, motels en andere verblijfsomgevingen zoals bed and breakfast.

Opmerking: De elementen gemarkeerd met het symbool "(*)" zijn optionele accessoires die alleen samen met bepaalde modellen geleverd worden, of het zijn niet-geleverde onderdelen die aangekocht moeten worden.

Waarschuwing

- Zorg voordat u de afzuigkap schoonmaakt of onderhoudt eerst dat hij geen stroom heeft door de stekker uit het stopcontact te halen, de tweepolige schakelaar uit te zetten of de betreffende elektriciteitsgroep geheel uit te schakelen.
- Draag tijdens installatie en onderhoud altijd werkhandschoenen.
- Dit apparaat is geschikt voor bediening door kinderen vanaf 8 jaar, personen met lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke beperkingen, onervaren personen en degenen die over onvoldoende kennis beschikken, onder voorwaarde dat ze hierbij eerst worden begeleid en geïnstrueerd over veilig gebruik en bediening van het apparaat, en voldoende inzicht hebben in de bijbehorende gevaren.
- Laat kinderen niet aan de knoppen zitten of met het apparaat spelen.
- Schoonmaken en onderhoud door kinderen van voor de gebruiker toegankelijke onderdelen mag alleen onder toezicht van een volwassene.
- Wanneer de afzuigkap wordt gebruikt voor apparaten die op gas of een andere brandstof werken, moet de ruimte waar de apparaten zijn geïnstalleerd voldoende worden geventileerd.
- De afzuigkap moet regelmatig van binnen en van buiten worden schoongemaakt

(MINSTENS 1 KEER PER MAAND).

- Hierbij moeten de verstrekte onderhoudsinstructies worden opgevolgd. Als de verstrekte instructies voor het reinigen van de afzuigkap en de filters niet worden opgevolgd, ontstaat de kans op brand.

- U mag niets flamberen onder de afzuigkap.

- Vervang de lampen uitsluitend door het type dat staat aangegeven onder "Onderhoud > Lampjes vervangen" van deze gids.

Blootstellen aan vlammen is slecht voor de filters en kan tot brand leiden. Dit moet dus onder alle omstandigheden worden vermeden. Werk bij bakken en braden dus extra zorgvuldig en zorg dat vet of olie niet oververhit raakt en in brand vliegt.

LET OP: het is mogelijk dat toegankelijke onderdelen van de afzuigkap heet worden tijdens het afvoeren van kookdampen.

- Sluit het apparaat niet op het lichtnet aan voordat de installatie is voltooid.

- Bij technische maatregelen en veiligheidsmaatregelen voor installaties die kookdampen afvoeren, is het belangrijk dat de lokale wet- en regelgeving nauwkeurig wordt gevolgd.

- De afgezogen lucht mag niet worden afgevoerd naar een uitvoer voor dampen van apparaten die op gas of andere brandstoffen werken.

- Zorg dat de lamp op de juiste manier is geplaatst omdat anders de kans ontstaat op elektrische schokken, zelfs als de kap niet wordt gebruikt.

- Gebruik de afzuigkap nooit zonder op de juiste manier geplaatste roosters.

- Laat NOOIT andere zaken op de afzuigkap rusten, tenzij specifiek aangegeven.

- Gebruik voor de installatie alleen de meegeleverde schroeven, of koop schroeven van het juiste type.

- Raadpleeg de installatiegids voor de correcte afmetingen van de schroeven.

- Raadpleeg bij twijfel een geautoriseerd service center of iemand met vergelijkbare kwalificaties.

WAARSCHUWING!

- Wanneer niet de in deze instructies vermelde schroeven worden gebruikt of als het apparaat niet volgens deze instructies wordt bevestigd, kunnen elektrische risico's ontstaan.

• Sluit het product niet aan op een (programmeerbare) timer, externe afstandsbediening of ander apparaat waardoor het product automatisch wordt ingeschakeld.

Dit toestel is gemarkeerd in overeenstemming met Europese richtlijn 2012/19/EC betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA).

Zorg aan het einde van de levensduur van het apparaat dat het op de juiste manier wordt afgevoerd en verwerkt. Zo voorkomt u negatieve gevolgen voor volksgezondheid en milieu.



Het pictogram  op het product en/of in de bijbehorende documenten geeft aan dat dit apparaat niet als normaal huishoudelijk afval mag worden behandeld. Het product dient te worden afgegeven bij een officieel innamepunt voor elektrische en elektronische apparatuur om gerecycled te worden. Afvoer en verwerking moet worden uitgevoerd volgens plaatselijke milieu-regelgeving.



Neem voor nadere informatie over inzamelen, verwerken en recyclen van dit product contact op met de betreffende afdeling van de lokale overheid, of de afdeling van uw leverancier die verantwoordelijkheid draagt voor afvalverwerking.

Toestel ontworpen, getest en gefabriceerd volgens:

- Veiligheid: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.
- Prestaties: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301.
- EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-2; EN/IEC 61000-3-3. Suggesties voor correct gebruik om impact op het milieu te verkleinen: zet de afzuigkap aan op de laagste snelheid wanneer u gaat koken en laat hem na afloop nog een paar minuten doorlopen. Kies alleen een hogere snelheid bij grote hoeveelheden damp of rook en gebruik de hoge snelheid/snelheden (Boost) alleen voor extreme omstandigheden. Vervang tijdig de koolfilter(s) om de afzuiging van kookgeurtjes zo effectief mogelijk te houden. Vervang tijdig vetfilter(s) om de gevolgen van vetafzetting zo effectief mogelijk tegen te gaan. Gebruik buizen van de maximale doorsnede zoals vermeld in deze gids, voor optimale efficiëntie en minimale geluidsproductie.

Het gebruik

De kap is vervaardigd voor gebruik in de afzuigversie met afvoer

naar buiten , of de filtrerende versie, met luchtcirculatie .

Het installeren

De minimale afstand tussen het kookoppervlak en de onderkant van de afzuigkap is 50cm bij een elektrische kookplaat en 65 cm, in geval van een gas- of gemengd fornuis.

Als in de installatie-instructies van een gaskookplaat een grotere afstand wordt genoemd, moet de grotere afstand worden gebruikt.

De aansluiting op het lichtnet moet overeenkomen met de waarde op het plaatje aan de binnenkant van de afzuigkap. Als de afzuigkap een stekker heeft, moet deze in een stopcontact dat aan

de nieuwste regelgeving voldoet en ook na de installatie bereikbaar blijft. Als het product geen stekker heeft (rechtstreekse aansluiting op lichtnet), of als de stekker na de installatie niet meer bereikbaar is, moet gebruik worden gemaakt van een tweepolige aan/uitschakelaar, zodat het product (bijvoorbeeld bij een te hoge stroomsterkte, categorie III) geheel kan worden losgekoppeld van het lichtnet.

▲ WAARSCHUWING!

Controleer eerst of het netsnoer correct is gemonteerd voordat de afzuigkap op het lichtnet wordt aangesloten om de juiste werking te controleren.

Werking

De kap is voorzien van een bedieningspaneel met een schakelaar voor de snelheid van afzuiging en een schakelaar voor de verlichting van het fornuis.

Onderhoud

ALLEEN reinigen met een doek die is bevochtigd met een neutraal vloeibaar schoonmaakmiddel. **GEBRUIK BIJ HET REINIGEN GEEN GEREEDSCHAPPEN OF ANDERE VOORWERPEN.** Gebruik geen schuumdelen. **GEBRUIK GEEN ALCOHOL!**

Vetfilter - Koolstoffilter(*): deze is/zijn gemonteerd aan de achterkant van het rooster en moet/en elke maand worden vervangen.

Indien het model in Uw bezit voorzien is van vetfilter, moet het eenmaal per maand gereinigd worden met niet agressieve reinigingsmiddelen, met de hand of in de vaatwasmachine op lage temperaturen en met een kort wasprogramma.

Door hem in de vaatwasmachine te wassen kan het metalen vetfilter ontkleuren, maar dit is niet van invloed op de eigenschappen die beslist niet veranderen.

Lampjes vervangen (Attentie! Alvorens de lampjes aan te raken controleer eerst of ze koud zijn):

Verwijder het rooster.

Vervang de beschadigde lamp.

Gebruik alleen ledlampen van max 3W-E14. Raadpleeg voor meer informatie de bijgevoegde folder "ILCOS D" (alfanumerieke positie "1d").

Aténgase estrictamente a las instrucciones del presente manual. Se declina cada responsabilidad por eventuales inconvenientes, daños o incendios provocados al aparato originados por la inobservancia de las instrucciones colocadas en este manual. La campana extractora ha sido ideada para la aspiración de humos y vapores producidos durante la cocción y para el uso doméstico.

Nota: Los elementos que están marcados con el símbolo "(*)" son accesorios opcionales suministrados únicamente con algunos modelos o elementos no suministrados, que deben comprarse a parte.

Advertencias

- Antes de llevar a cabo cualquier operación de limpieza o mantenimiento, desconectar la campana de la alimentación eléctrica desenchufando la clavija o desconectando el interruptor general de la vivienda.
- Para todas las operaciones de instalación y mantenimiento utilizar los guantes de trabajo.
- El aparato puede ser usado por niños mayores a 8 años y por personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o con falta de experiencia o de conocimiento necesario, previsto que estén bajo vigilancia o después de que las mismas hayan recibido instrucción relacionada con el uso seguro del aparato y de la comprensión de los peligros inherentes a éste.
- Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños sin debida supervisión.
- La habitación debe estar suficientemente ventilada cuando la campana se utiliza contemporáneamente con otros dispositivos a combustión de gas u otros combustibles.
- La campana debe ser limpiada con frecuencia, tanto internamente como

externamente (POR LO MENOS UNA VEZ AL MES), en todo caso seguir lo que se indica expresamente en las instrucciones de mantenimiento.

- La inobservancia de las normas de limpieza de la campana y del cambio y la limpieza puede comportar riesgo de incendios.
- Es estrictamente prohibido flamear los alimentos bajo la campana.
- Para la sustitución de la lámpara sólo utilizar el tipo de lámpara indicado en la sección de mantenimiento/sustitución de este manual.

El uso de una llama libre es perjudicial para los filtros y puede provocar incendios, por lo tanto, debe evitarse en cualquier caso.

Los fritos debe realizarse con cuidado para evitar que el aceite caliente prenda fuego.

ATENCIÓN: Cuando la placa de cocción está funcionando las partes accesibles de la campana pueden calentarse.

- No conectar la unidad a la red eléctrica hasta que la instalación sea totalmente completada.
- En cuanto a las medidas técnicas y de seguridad a adoptar para la descarga de los humos, seguir estrictamente lo previsto por los reglamentos de las autoridades locales competentes.
- El aire aspirado no debe ser transportado en un conducto usado para la descarga de humos producidos por dispositivos de combustión a gas u otros combustibles.
- No utilizar ni dejar la campana sin las luces correctamente instaladas debido al posible riesgo de descarga eléctrica.
- No utilizar nunca la campana sin la rejilla montada correctamente!
- La campana NUNCA debe utilizarse como una superficie de apoyo a menos que así se indique específicamente.
- Utilizar sólo los tornillos para fijación suministrados con el producto para su instalación, o, si no se suministran, comprar el tipo correcto de tornillos. Utilizar la longitud correcta para los tornillos que se identifican en la Guía de instalación.
- En caso de duda, consultar el centro de asistencia autorizado o un similar personal calificado.

¡ATENCIÓN!


- Si no se instalan los tornillos y elementos de fijación de acuerdo con estas instrucciones se puede incurrir en riesgos de naturaleza eléctricos.

- No utilizar con un programador, temporizador, mando a distancia separado o cualquier otro dispositivo que se active automáticamente.

Este aparato lleva el marcado CE en conformidad con la Directiva 2012/19/EC del Parlamento Europeo y del Consejo sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE).

La correcta eliminación de este producto evita consecuencias negativas para el medioambiente y la salud.



El símbolo  en el producto o en los documentos que se incluyen con el producto, indica que no se puede tratar como residuo doméstico. Es necesario entregarlo en un punto de recogida para reciclar aparatos eléctricos y electrónicos.

Deséchelo con arreglo a las normas medioambientales para eliminación de residuos.

Para obtener información más detallada sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, póngase en contacto con su Municipalidad, con el servicio de eliminación de residuos urbanos o la tienda donde adquirió el producto.

Aparato diseñado, probado y fabricado de acuerdo con:



- Seguridad: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.

- Prestación: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301.

- EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-2; EN/IEC 61000-3-3. Sugerencias para un uso correcto con el fin de reducir el impacto ambiental: Encienda la campana a la velocidad mínima cuando empiece a cocinar y mantenga en marcha durante unos minutos después de haber acabado de cocinar. Aumente la velocidad solo si se produjera una gran cantidad de humo y vapor y use la velocidad o velocidades turbo solo en situaciones extremas. Cambie el filtro o filtros de carbón cuando sea necesario para mantener un buen rendimiento en la reducción de los olores. Limpie el filtro o filtros de grasa cuando sea necesario para mantener un buen rendimiento del filtro de grasa. Utilice el diámetro máximo del sistema de conductos indicado en este manual, para optimizar el rendimiento y minimizar el ruido.

Utilización

La campana está diseñada para ser utilizada tanto en la forma de

extracción  como para la forma filtrante de interior .

Instalación

La distancia mínima entre la superficie de cocción y la parte más baja de la campana no debe ser inferior a 50cm en el caso de cocinas eléctricas y de 65cm en el caso de cocinas a gas o mixtas.

Si las instrucciones para la instalación del dispositivo para cocinar con gas especifican una distancia mayor, hay que tenerlo en consideración.

La tensión de red debe corresponder con la tensión indicada en la etiqueta colocada en el interior de la campana. Si es suministrada con un enchufe, conectar la campana a un enchufe conforme a las

normas en vigor y colocarlo en una zona accesible, aun después de la instalación. Si no es suministrada con enchufe (conexión directa a la red) o clavija y no es posible situarla en un lugar accesible, aun después de la instalación, colocar un interruptor bipolar de acuerdo con las normativas, para asegurarse la desconexión completa a la red en el caso de la categoría de alta tensión III, conforme con las reglas de instalación.

▲ ATENCIÓN!

Antes de reconectar el circuito de la campana a la red y de verificar el correcto funcionamiento, controlar siempre que el cable de red fue montado correctamente.

Funcionamiento

La campana está dotada de un panel de mandos con control de las velocidades de aspiración y control de encendido de la luz para la iluminación del plano de cocción.

Mantenimiento

Para la limpieza, utilice **EXCLUSIVAMENTE** un paño impregnado de detergente líquido neutro. **¡NO UTILICE UTENSILIOS O INSTRUMENTOS PARA LA LIMPIEZA!** No utilice productos que contengan abrasivos. **¡NO UTILICE ALCOHOL!** **¡NO UTILICE DESINFECTANTES NI PRODUCTOS QUE CONTENGAN CLORO!**

Filtro de grasa – Filtro a carbón (*) : es/son montado/dos en el parte posterior de la parrilla y debe/deben ser reemplazado/dos una vez al mes.

Si en el modelo que se tiene A es provisto del filtro grasa de metal, este debe ser limpiado una vez por mes con detergentes no agresivos, manualmente o en lavavajillas a bajas temperaturas y en ciclos breves.

Con el lavado en lavavajillas el filtro antigrasa de metal, puede perder el color pero sus características de filtración no cambian absolutamente.

Sustitución de las bombillas (Atención!!! Antes de tocar las bombillas asegurarse que estén frías) :

Extraiga el cajón.

Sostituir la lámpara dañada.

Utilizar solo lámparas LED de máx 3W-E14. Para mayores detalles, consultar la hoja anexa "ILCOS D" (posición alfanumérica "1d").

Siga especificamente as instruções indicadas neste manual. Declina-se qualquer responsabilidade por eventuais inconvenientes, danos ou incêndios provocados ao aparelho, derivantes da inobservância das instruções indicadas neste manual. O exaustor foi concebido para a aspiração de fumos e vapores de cozedura e é destinado exclusivamente para uso doméstico.

Nota: As partes sinalizadas com o símbolo "(*)" são acessórios opcionais fornecidos apenas em alguns modelos ou opcionais não fornecidos, a serem comprados

Advertências

- Antes de fazer qualquer operação de limpeza ou de manutenção, deve-se desligar o exaustor da rede elétrica retirando a tomada ou desligando a alimentação da rede elétrica.
- Usar sempre luvas de trabalho para todas as operações de instalação e manutenção.
- Este aparelho pode ser usado por crianças a partir de 8 anos de idade e por pessoas com reduzidas capacidades físicas, sensoriais e mentais, ou falta de experiência e conhecimento, desde que sejam supervisionadas ou se tiverem recebido as necessárias instruções relativas ao uso em segurança do aparelho e que tenham conhecimento dos riscos envolvidos.
- As crianças não devem ser autorizadas a manipular os comandos ou a brincar com o aparelho.
- A limpeza e a manutenção não devem ser feitas por crianças sem supervisão.
- O local onde o aparelho será instalado, deve ser suficientemente ventilado, quando o exaustor for utilizado em conjunto com outros dispositivos de combustão de gás ou outros combustíveis.
- O exaustor deve ser limpo regularmente, interna e externamente (PELO MENOS UMA VEZ POR MÊS), respeitando expressamente as indicações no manual, nas instruções de manutenção.
- A inobservância das normas de limpeza

do aparelho e da substituição e limpeza dos filtros comporta riscos de incêndio.

- É severamente proibido colocar alimentos diretamente na chama, sob o exaustor.
- Para a substituição da lâmpada, utilizar apenas o tipo de lâmpada indicado na secção de Manutenção/Substituição de lâmpadas deste manual.

O uso de chama livre causa danos aos filtros e pode originar incêndios, portanto, deve ser evitado em quaisquer circunstâncias.

Os alimentos fritos devem ser feitos sob controle, para evitar que o óleo sobreaqueça e se incendeie.

CUIDADO: Peças acessíveis do exaustor podem queimar quando utilizado com a placa de fogão.

- Não ligar o aparelho à rede elétrica até que a instalação esteja totalmente concluída.
- Relativamente às medidas técnicas e de segurança a serem adotadas para a descarga de fumos, é importante respeitar rigorosamente os regulamentos fornecidos pelas autoridades locais.
- O sistema de condutas deste aparelho não pode ser conectado a outro sistema de ventilação já existente que esteja a ser usado para qualquer outra finalidade, como descarga de fumos de aparelhos a gás ou outros combustíveis.
- Não utilizar ou deixar o exaustor sem lâmpadas corretamente montadas, devido ao possível risco de choques elétricos.
- Nunca utilizar o exaustor sem as grades montadas corretamente.
- O exaustor NUNCA deve ser utilizado como uma superfície de apoio, a menos que seja especificamente indicado.
- Usar somente os parafusos de fixação fornecidos com o aparelho, para a instalação, ou, se não for fornecido, comprar o tipo de parafuso correto.
- Usar o comprimento correto para os parafusos que são identificados no Guia de Instalação.
- Em caso de dúvida, consultar um centro de assistência autorizado ou técnico qualificado.


ATENÇÃO!

- A falta de instalação de parafusos ou dispositivos de fixação em conformidade com estas instruções, pode resultar em riscos elétricos.
- Não utilizar com um programador, temporizador, telecomando separado ou qualquer outro dispositivo que se ativa automaticamente.

Este aparelho está classificado de acordo com a Diretiva Europeia 2012/19/EC sobre Resíduos de equipamento elétrico e eletrónico (REEE).

Ao garantir a eliminação adequada deste produto, estará a ajudar a evitar potenciais consequências negativas para o ambiente e para a saúde pública, que poderiam derivar de um manuseamento de dispersão inadequada deste produto.



O símbolo  no produto ou nos documentos que acompanham o produto, indica que este aparelho não pode receber um tratamento semelhante ao de uma dispersão doméstica.

Pelo contrário, deverá ser depositado no respectivo centro de recolha para a reciclagem de equipamento elétrico e eletrónico.

A eliminação deverá ser efetuada em conformidade com as normas ambientais locais para a eliminação de desperdícios.

Para obter informações mais detalhadas sobre o tratamento, a recuperação e a reciclagem deste produto, contate o Departamento na sua localidade, o seu serviço de eliminação de desperdícios domésticos ou a loja onde adquiriu o produto.

Aparelho projetado, testado e fabricado de acordo com:

- Segurança: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.

- Desempenho: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301.

- EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-2; EN/IEC 61000-3-3.

Sugestões para uma utilização correta, de modo a reduzir o impacto ambiental: LIGUE o exaustor na velocidade mínima quando começar a cozinhar e mantenha-o em função por mais alguns minutos após ter terminado. Aumente a velocidade somente em caso de muito fumo ou vapor e use as velocidades altas somente em situações extremas. Substitua o(s) filtro(s) a carvão quando necessário, para manter uma boa eficiência na redução dos odores. Limpe o(s) filtro(s) de gordura quando necessário para manter uma boa eficiência. Use o diâmetro máximo do sistema de condutas indicado neste manual para otimizar a eficiência e minimizar o ruído.

Uso

A coifa é fabricada para ser utilizada na versão aspirante, com

evacuação externa , ou filtrante, com recirculação interna



Instalação

A distância mínima entre a superfície de suporte dos recipientes sobre o fogão e a parte mais baixa do exaustor não deve ser inferior a 50cm no caso de fogões elétricos e 65 cm no caso de fogões a gás ou combinados.

Se as instruções de instalação do fogão a gás especificarem uma distância maior, deve-se levar em conta esta indicação.

A voltagem da rede elétrica deve corresponder com a voltagem indicada na etiqueta das características, situada no interior do

exaustor. Se dotado de ficha, conectar o exaustor a uma tomada, em conformidade com as normas vigentes, posta em zona acessível, mesmo depois da instalação. Se não tiver ficha (conexão direta à rede) ou a tomada não se encontrar numa zona acessível, mesmo depois da instalação, aplicar um interruptor bipolar, em conformidade com a norma que assegure a desconexão completa da rede nas condições da categoria de sobretensão III, de acordo com as regras de instalação.

▲ ATENÇÃO!

Antes de conectar novamente o circuito do exaustor com a alimentação elétrica, verificar o seu funcionamento, e verificar se o cabo de rede está montado corretamente.

Funcionamento

O exaustor vem equipado com um painel de comandos com um controlo de velocidade de aspiração e um controlo para acender a luz de iluminação do plano de cozedura.

Manutenção

Para a limpeza, utilizar um pano humedecido com detergentes líquidos neutros. Evitar o uso de produtos contendo abrasivos.

NÃO UTILIZE ALCOOL!

Filtro gorduras – Filtro de carvão activado (*): é/são montado/s no lado traseiro da grelha deve/m ser substituído/s uma vez por mês.

Se no modelo em sua posse estiver previsto o filtro gorduras metálico, este deve ser limpo uma vez por mês com detergentes não agressivos, manualmente ou em máquina de lavar louças a baixas temperaturas e em ciclo breve.

Com a lavagem em máquina de lavar louças o filtro anti-gorduras metálico pode se descolorir mas suas características de filtração não mudam em hipótese alguma.

Substituição das lâmpadas (Atenção! Antes de tocar as lâmpadas certificar-se que as mesmas estejam frias):

Remover a grelha.

Substituir a lâmpada danificada.

Utilizar apenas lâmpadas LED de 3W-E14 no máximo. Para mais informações, consultar a folha em anexo "ILCOS D" (posição alfanumérica "1d").

Ακολουθήστε αυστηρά τις οδηγίες που αναφέρονται σε αυτό το εγχειρίδιο. Δεν αναλαμβάνουμε καμία ευθύνη για τυχόν δυσχέρειες, ζημιές ή πυρκαγιές που προκαλούνται και προέρχονται από την μη τήρηση των οδηγιών που αναφέρονται σε αυτό το εγχειρίδιο. Ο απορροφητήρας έχει κατασκευαστεί για την απορρόφηση καπνών και ατμών μαγειρέματος και έχει σχεδιαστεί αποκλειστικά για οικιακή χρήση.

Σημείωση: Τα πεδία με την υποσημείωση "(*)" αφορούν προαιρετικά εξαρτήματα τα οποία είναι διαθέσιμα μόνον για ορισμένα μοντέλα ή εξαρτήματα τα οποία δεν παρέχονται δωρεάν.

Προηδοποιήσεις

- Πριν εκτελέσετε οποιαδήποτε διαδικασία καθαρισμού ή συντήρησης, αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα, βγάζοντας το φις από την πρίζα ή κλείνοντας την ηλεκτρική παροχή.

- Για όλες τις εργασίες εγκατάστασης και συντήρησης χρησιμοποιείτε γάντια εργασίας.

- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή πνευματικές δυνατότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εάν επιβλέπονται ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και κατανοούν τους κινδύνους που ενέχονται.

- Μην αφήνετε μικρά παιδιά να παίζουν με τη συσκευή.

- Ο καθαρισμός και η συντήρηση δεν πρέπει να πραγματοποιούνται από παιδιά χωρίς επίβλεψη.

- Όταν στον χώρο που λειτουργεί ο απορροφητήρας υπάρχουν και συσκευές καύσης αερίου ή άλλων καυσίμων, πρέπει να εξασφαλίζεται πάντα επαρκής αερισμός.

- Ο απορροφητήρας πρέπει να καθαρίζεται συστηματικά, τόσο εσωτερικά όσο και εξωτερικά (ΤΟΥΛΑΧΙΣΤΟΝ ΜΙΑ ΦΟΡΑ ΤΟΝ ΜΗΝΑ), σε κάθε περίπτωση δώστε μεγάλη προσοχή στις οδηγίες

συντήρησης του παρόντος εγχειριδίου.

- Η μη τήρηση των κανονισμών σχετικά με τον καθαρισμό του απορροφητήρα και την αντικατάσταση και καθαρισμό των φίλτρων μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιές.

- Απαγορεύεται αυστηρά το μαγείρεμα σε φλόγα (φλαμπέ) κάτω από τον απορροφητήρα.

- Αντικαταστήστε τον λαμπτήρα μόνο με ίδιου τύπου λαμπτήρα (βλέπε κεφάλαιο συντήρησης/αντικατάστασης λαμπτήρων του παρόντος εγχειριδίου).

Η χρήση ελεύθερης φλόγας καταστρέφει τα φίλτρα και μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά, για αυτό θα πρέπει να αποφεύγεται.

Το τηγάνισμα πρέπει να γίνεται υπό έλεγχο έτσι ώστε να αποφευχθεί φωτιά από υπερθέρμανση λαδιού.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Όταν η μονάδα εστιών βρίσκεται σε λειτουργία, τα προσβάσιμα μέρη του απορροφητήρα μπορεί να είναι ζεστά.

- Μη συνδέετε τη συσκευή στο ηλεκτρικό δίκτυο εάν δεν έχει ολοκληρωθεί η εγκατάσταση.

- Πρέπει να τηρούνται πιστά όλοι οι ισχύοντες τοπικοί κανονισμοί για τα τεχνικά μέτρα και τα μέτρα ασφαλείας της εκκένωσης των καπνών.

- Ο αέρας που αποβάλλεται δεν πρέπει να κατευθύνεται σε αγωγό που χρησιμοποιείται για την εκκένωση καπνών που παράγονται από συσκευές καύσης αερίου ή άλλου είδους καύση.

- Μη χρησιμοποιείτε ή μην αφήνετε τον απορροφητήρα χωρίς λάμπες σωστά τοποθετημένες, εξαιτίας ενδεχόμενου κινδύνου ηλεκτροπληξίας.

- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ τον απορροφητήρα αν δεν είναι σωστά τοποθετημένο το μεταλλικό πλέγμα!

- Μη χρησιμοποιείτε ΠΟΤΕ τον απορροφητήρα σαν επίπεδο στήριξης, εκτός αν αναφέρεται ρητά στο εγχειρίδιο.

- Χρησιμοποιήστε μόνο τις βίδες στερέωσης που παρέχονται με το προϊόν εγκατάστασης ή, αν δεν παρέχονται, προμηθευτείτε τον σωστό τύπο βιδών.

- Χρησιμοποιήστε το σωστό μέγεθος βιδών, όπως ορίζεται στις Οδηγίες εγκατάστασης.

- Σε περίπτωση αμφιβολίας, συμβουλευτείτε ανιπρόσωπο ή εξουσιοδοτημένο κέντρο εξυπηρέτησης.


ΠΡΟΣΟΧΗ!

- Εάν η εγκατάσταση βιδών και σπριγγμάτων σπερέωσης δεν γίνει σύμφωνα με τις οδηγίες, μπορεί να προκληθούν κίνδυνοι ηλεκτρικής φύσεως.
- Να μην χρησιμοποιείται με προγραμματιστή, χρονόμετρο, ξεχωριστό τηλεχειριστήριο ή οποιοδήποτε άλλη συσκευή που ενεργοποιείται αυτομάτως.

Αυτή η συσκευή φέρει σήμανση σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή οδηγία 2012/19/EC σχετικά με τα Απορριπτόμενα Ηλεκτρικά και Ηλεκτρονικά εξαρτήματα (WEEE).

Εξασφαλίζοντας ότι το προϊόν αυτό απορρίπτεται σωστά, θα βοηθήσετε στην πρόληψη πιθανά αρνητικών επιπτώσεων για το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία, οι οποίες θα μπορούσαν να δημιουργηθούν από τον ακατάλληλο χειρισμό αυτού του προϊόντος ως απόρριμμα.



Το σύμβολο  πάνω στο προϊόν, ή στα έγγραφα που συνοδεύουν το προϊόν, υποδεικνύει ότι αυτή η συσκευή δεν μπορεί να θεωρηθεί οικιακό απόρριμμα. Αντί για αυτό θα πρέπει να παραδοθεί στο κατάλληλο σημείο περισυλλογής για την ανακύκλωση των ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών εξαρτημάτων. Η απόρριψή του πρέπει να πραγματοποιείται τηρώντας την τοπική νομοθεσία για την διάθεση των απορριμμάτων.



Για πιο λεπτομερείς πληροφορίες σχετικά με την επεξεργασία, την περισυλλογή και την ανακύκλωση αυτού του προϊόντος, παρακαλούμε επικοινωνήστε με το αρμόδιο γραφείο την τοπικής αυτοδιοίκησης, την τοπική σας υπηρεσία αποκομιδής οικιακών απορριμμάτων ή το κατάστημα όπου αγοράσατε αυτό το προϊόν.

Η συσκευή έχει σχεδιαστεί, δοκιμαστεί και κατασκευαστεί σύμφωνα με την:

- Ασφάλεια: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.
- Επίδοση: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301.

- EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-2; EN/IEC 61000-3-3. Προτάσεις για μια σωστή χρήση ούτως ώστε να μειωθούν οι περιβαλλοντικές επιπτώσεις: Ενεργοποιήστε τον απορροφητήρα στην ελάχιστη ταχύτητα όταν αρχίσετε το μαγείρεμα και αφήστε τον αναμμένο για λίγα λεπτά μετά το τέλος του μαγειρέματος. Αυξήστε την ταχύτητα μόνο σε περίπτωση μεγάλης συγκέντρωσης καπνού και ατμού και χρησιμοποιήστε την επιταχυνόμενη ταχύτητα μόνο σε ακραίες καταστάσεις. Αντικαταστήστε το φίλτρο ενεργού άνθρακα όταν θα πρέπει να διατηρηθεί μια καλή απόδοση της μείωσης της οσμής. Καθαρίστε το φίλτρο λίπους όταν θα πρέπει να διατηρηθεί μια καλή απόδοση του φίλτρου λίπους. Χρησιμοποιήστε τη μέγιστη διάμετρο του συστήματος των σωληνώσεων που υποδεικνύεται στο εγχειρίδιο αυτό, ούτως ώστε να βελτιστοποιηθεί η απόδοση και να ελαχιστοποιηθεί ο θόρυβος.

Χρήση

Ο απορροφητήρας έχει σχεδιαστεί για την χρήση του ως μοντέλο απορρόφησης και εξαέρωσης στο εξωτερικό περιβάλλον  ή ως μοντέλο φιλτραρίσματος εσωτερικής ανακύκλωσης .

Εγκατάσταση

Η ελάχιστη απόσταση μεταξύ της επιφάνειας της βάσης εστιών και του κατώτερου μέρους του απορροφητήρα κουζίνας δεν πρέπει να είναι μικρότερη των 50εκ. στην περίπτωση ηλεκτρικών κουζινών και των 65εκ στην περίπτωση κουζινών υγραερίου ή μικτών.

Εάν οι οδηγίες εγκατάστασης για βάση εστιών με αέριο καθορίζουν μια μεγαλύτερη απόσταση, πρέπει να την λάβετε υπόψη.

Η τάση των κεντρικών αγωγών πρέπει να αντιστοιχεί σε αυτήν που αναγράφεται στην χαρακτηριστική ετικέτα, τοποθετημένη στο εσωτερικό του απορροφητήρα. Εάν παρέχεται η πρίζα, συνδέστε τον απορροφητήρα με παροχή ρεύματος που, σύμφωνα με τους προβλεπόμενους κανονισμούς, πρέπει να βρίσκεται σε προσταγή ζώνη, ακόμη και μετά την εγκατάσταση. Εάν δεν παρέχεται η πρίζα (προβλεπόμενη σύνδεση απευθείας με το ρεύμα) ή η πρίζα δεν είναι σε προσβάσιμη ζώνη, ακόμη και μετά την εγκατάσταση, εφαρμόστε έναν διπολικό διακόπτη ώστε να πληρεί τους κανόνες ασφαλείας που εξασφαλίζουν την ολοκληρωμένη απασύνδεση του συστήματος σε περίπτωση κέρτασης (κατηγορίας III), σύμφωνα με τις οδηγίες και τους κανόνες εγκαταστάσεως.

▲ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

πριν συνδέσετε το σύστημα του απορροφητήρα με την ηλεκτρική εγκατάσταση και βεβαιωθείτε για την σωστή του λειτουργία, να ελέγχετε πάντοτε εάν το καλώδιο σύνδεσης είναι ορθά μονταρισμένο.

Λειτουργία

Ο απορροφητήρας είναι εξοπλισμένος με πίνακα ελέγχου που έχει τη δυνατότητα ελέγχου επιλογής ταχυτήτων και με διακόπτη φωτισμού για να ελέγχει το φωτισμό στη μαγειρική ζώνη.

Συντήρηση

Για τον καθαρισμό χρησιμοποιήστε **ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ** ένα υγρό πλάνι με ουδέτερο υγρό απορρυπαντικά. **ΜΗΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΕΡΓΑΛΕΙΑ Ή ΜΕΣΑ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ!**

Αποφύγετε τη χρήση λειαντικών μέσων. **ΜΗ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΑΛΚΟΟΛ!**

Φίλτρο για τα λίπια – φίλτρο άνθρακα (*): είναι μονταρισμένο/μονταρισμένα στην οπίσθια πλευρά της σχάρας πρέπει να αντικατασταθεί/ να αντικατασταθούν μία φορά τον μήνα.

Εάν στο μοντέλο που κατέχετε προβλέπεται το μεταλλικό φίλτρο για τα λίπια, αυτό πρέπει να καθαρίζεται μία φορά το μήνα με απορρυπαντικά που δεν χαράζουν, στο χέρι ή στο πλυντήριο πιάτων σε χαμηλές θερμοκρασίες και στον πύο σύντομο κύκλο.

Με το πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων το μεταλλικό φίλτρο για τα λίπια είναι δυνατόν να χάσει το χρώμα του αλλά τα δικά του χαρακτηριστικά φιλτραρίσματος δεν αλλάζουν.

Αντικατάσταση λάμπων (Προσοχή!) Πριν αγγίξε τις λάμπες βεβαιωθείτε ότι είναι κρύες:

Αφαιρέστε τη σχάρα.

Αντικαταστήστε τον καμένο λαμπτήρα.

Χρησιμοποιήστε μόνο λαμπτήρες LED E14 έως 3W. Για περισσότερες λεπτομέρειες, συμβουλευτείτε το επισυναπτόμενο φυλλάδιο "ILCOS D" (αλφαριθμητική θέση "1d")

Följ noga instruktionerna i denna manual. Tillverkaren fransäger sig allt ansvar för eventuella funktionsfel, skador eller bränder som uppstår på apparaten på grund av att instruktionerna i denna manual inte har respekterats. Fläkten har tillverkats för utsugning av matos och ånga som bildas vid matlagning och är endast ämnad för privat bruk.

Obs: Komponenter som är märkta med symbolen (*) är särskilda tillbehör som endast levereras med vissa modeller eller extra tillbehör som ska införskaffas separat.

Varningsföreskrifter

- Gör alltid fläkten strömlös innan någon typ av underhållsarbete eller rengöring inleds genom att dra ur kontakten eller slå av bostadens huvudströmbrytare.

- Använd alltid skyddshandskar vid installation och underhållsingrepp.

- Apparaten får inte användas av barn från 8 års ålder eller personer med reducerad rörelseförmåga eller mental kapacitet, eller personer som saknar erfarenhet och kännedom om apparaten, såtillvida inte användandet övervakas eller instruktioner ges av erfaren person som ansvarar för säkerheten.

- Barn får inte lämnas utan uppsikt för att förhindra att de leker med apparaten.

- Rengörings- och underhållsingrepp får inte utföras av barn utan uppsikt.

- Lokalen skall vara ordentligt ventilerad när köksfläkten används tillsammans med andra apparater vilka drivs med gas och andra typer av bränsle.

- Fläktkåpan ska rengöras regelbundet både invändigt och utvändigt (MINST EN GÅNG I MÅNADEN), anvisningarna i instruktionerna för skötsel måste emellertid följas.

- Om reglerna för rengöring av fläktkåpan samt utbyte och rengöring av filtren inte observeras kan detta medföra brandrisk.

- Det är strängt förbjudet att flambara mat under fläkten.

- Använd endast den typ av lampor som

anges i denna handbok i kapitlet Underhåll/Byte av lampa när lampan skall bytas ut.

Öppna lågor skadar filtren och kan orsaka brand och skall därför undvikas i alla lägen. Frityrkokning skall ske under uppsikt för att undvika att överhettad olja fattar eld.

VARNING: När spishällen är i funktion kan tillgängliga delar av fläkten hettas upp.

- Anslut inte apparaten till elnätet innan installationen är helt slutförd.

- Vad beträffar de tekniska föreskrifter och säkerhetsåtgärder som skall vidtas för avledning av utblåsningsluften, skall de föreskrifter som utfärdats av lokala myndigheter noga efterlevas.

- Utblåsningsluften får inte ledas in i rökkanal som används för avledning av rökångor som kommer från apparater vilka matas med gas eller andra typer av bränsle.

- Använd eller lämna aldrig fläkten utan korrekt imonterade lampor för att undvika risken för elektriska stötar.

- Fläkten får aldrig användas utan att galleret är korrekt monterat!

- Fläkten får ALDRIG användas som avställningsyta om inte detta är uttryckligen angivet.

- Använd endast de medlevererade fixeringskruvorna eller införskaffa skruvar av korrekt typ.

- Använd skruvar med rätt längd enligt föreskrifterna i Installationsguiden. I händelse av tvivel, kontakta Servicekontoret eller behörig personal.

VARNING!


- I det fall skruvar och fixeringsanordningar inte installeras enligt dessa instruktioner kan elektriska risker uppstå.

- Använd inte med en separat programmeringsenhet, timer, fjärrkontroll eller någon annan anordning, som aktiveras automatiskt.

Denna produkt är märkt enligt EG-direktiv 2012/19/EC beträffande elektriskt och elektroniskt avfall (Waste Electrical and Electronic Equipment, WEEE).

Genom att säkerställa en korrekt kassering av denna produkt bidrar du till att förhindra potentiella, negativa konsekvenser för vår miljö och vår hälsa, som annars kan bli följden om produkten inte hanteras på rätt sätt.



Symbolen  på produkten, eller i medföljande dokumentation, indikerar att denna produkt inte får behandlas som vanligt hushållsavfall. Den skall i stället lämnas in på en lämplig uppsamlingsplats för återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning. Produkten måste kasseras enligt lokala miljöbestämmelser för avfallshantering.

För mer information om hantering, återvinning och återanvändning av denna produkt, var god kontakta de lokala myndigheterna,



ortens sophanteringsstjänst eller butiken där produkten inhandlades.

Apparat utformad, testad och tillverkad i enlighet med:

- Säkerhet: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.
- Prestanda: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301.
- EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-2; EN/IEC 61000-3-3. Råd för en korrekt användning för att minska miljöpåverkan: Sätt PÅ fläkten på minsta farten när du börjar att laga mat och låt den vara på i några minuter efter att du är färdig. Öka farten bara om det skulle uppstå mycket rök och ånga och använd ökad fart bara i extrema fall. Byt ut kolfiltret(en) vid behov för att bevara en god lukt och effektivitet. Rengör fettfiltret vid behov för att bevara fettfiltrets effektivitet. Använd den maximala diametern på ventilationssystemet som indikeras i denna manualen för att förbättra effektiviteten och minimera oljudet.

Användning

Fläkten har tillverkats för att användas som utsugningsversion med

utvändig evakuering  eller som filterversion med intern återcirkulation .

Installation

Minsta tillåtna avstånd mellan kokkärlens stödyta på spishällen och köksfläktens underkant är 50cm om det är frågan om en elektrisk spis och 65cm om det är frågan om gasspis eller kombinerad gashäll.

Om spishällens instruktioner anger ett större avstånd skall detta respekteras.

Nätspänningen skall motsvara spänningen som anges på märkplåten som sitter inne i fläkten. Om fläkten är utrustad med stickkontakt skall denna anslutas till ett uttag som är lättillgängligt även efter installationen och som uppfyller gällande föreskrifter. I det fall fläkten saknar stickkontakt (*direktanslutning till nätet*), eller om uttaget är placerat på en svåråtkomlig plats skall en godkänd tvåpolig strömbrytare installeras som garanterar en fullkomlig fränkoppling från nätet i samband med överspänningsklass III, i enlighet med installationsbestämmelserna.

⚠ VARNING!

Kontrollera innan fläktens krets ansluts med nätspänningen att den fungerar korrekt och är korrekt monterad.

Funktion

Fläkten är utrustad med en manöverpanel med en hastighetskontroll och en strömbrytare för spishällens belysning.

Underhåll

Använd endast en trasa fuktad med neutrala rengöringsmedel vid rengöring. **Använd inte några verktyg eller instrument för rengöringen!**

Undvik produkter som innehåller slipmedel. **ANVÄND INTE ALKOHOL!**

Fettfilter - Kolfilter(*); detta/dessa är monterat/monterade på gallrets baksida och skall bytas ut en gång i månaden.

I det fall den modell ni är ägare till är utrustad med fettfilter av metall, skall detta rengöras en gång i månaden, för hand med ett mildt rengöringsmedel, eller i diskmaskin med låg temperatur och kort program. I samband med disk i diskmaskin kan fettfiltret tappa färg utan att detta på något sätt påverkar filtrets uppsugningskapacitet.

Byte av lampor (Varning! Kontrollera att lamporna har svalnat innan ni vidrör dem):

Ta av gallret.

Byt ut den skadade lampan.

Använd endast LED lampor med max 3W-E14. För ytterligare detaljer konsultera den bifogade broschyren "IL COS D" (alfanumerisk position "1d").

Noudata käyttöohjetta huolellisesti. Valmistaja ei vastaa käyttöohjeen noudattamattajättämisestä aiheutuneista haitoista, vahingoista tai tulipaloista. Tuuletin imee savun ja höyryn ja se on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön.

Huomautus: Symbolilla “(*)” merkityt tarvikkeet ovat vain joissakin malleissa mukana olevia lisävarusteita tai tarvikkeita, jotka on ostettava erikseen.

Turvallisuustietoa

• Ennen minkään asennustoimenpiteen aloittamista laite tulee kytkeä irti sähköverkosta irrottamalla liitäntäjohto tai katkaisemalla virta huoneiston pääkytkimestä.

• Käytä kaikkien asennus- ja huoltotöiden aikana työkasineitä.

• Yli 8-vuotiaat lapset sekä henkilöt, joiden fyysinen, aistinen tai mielen terveys on heikentynyt tai joilla ei ole tarpeellista kokemusta ja tietoa, saavat käyttää tätä laitetta, jos käyttöä valvotaan tai jos heille on annettu laitteen turvallista käyttöä koskevat ohjeet ja he ymmärtävät mahdolliset vaarat.

• Valvo, että lapset eivät pääse leikkimään laitteella.

• Lapset eivät saa puhdistaa laitetta tai tehdä kunnossapitotoimenpiteitä ilman valvontaa.

• Huoneisto on aina tuuletettava hyvin, kun tuuletinta käytetään yhtäaikaaisesti kaasulla tai muilla polttoaineilla toimivien laitteiden kanssa.

• Tuuletin on puhdistettava säännöllisesti sisä- ja ulkopuolelta (**VÄHINTÄÄN KERRAN KUUKAUDESSA**), noudata kuitenkin tämän käyttöohjeen neuvoja.

• Tuulettimen puhdistusta ja suodattimien vaihtoa ja puhdistusta koskevien määräysten noudattamatta jättäminen voi aiheuttaa tulipalovaaran.

• Tuulettimen alla liekittäminen on ehdottomasti kielletty.

• Käytä ainoastaan lampujen

huolto/vaihto-ohjeessa ilmoitettuja vaihtolamppuja.

Avotulen käyttö vahingoittaa suodattimia ja voi aiheuttaa tulipalon, siksi sitä on vältettävä joka tapauksessa.

Älä jätä paistumassa olevaa ruokaa ilman valvontaa, jotta kuumentunut öljy ei syty palamaan.

HUOMIO: Liesituulettimen esillä olevat osat voivat kuumentua keittotason käytön aikana.

• Älä yhdistä laitetta sähköverkkoon ennenkuin asennus on täysin valmis.

• Noudata huolellisesti paikallisten viranomaisten antamia savunpoiston teknisiä ja turvatoimenpiteitä koskevia määräyksiä.

• Poistoilmaa ei saa johtaa kaasulla tai muilla polttoaineilla toimivien laitteiden savunpoistohormiin.

• Älä käytä liesituuletinta, jos lamppu ei ole paikallaan tai jos lamppuja ei ole asennettu oikein, sillä seurauksena voi olla sähköisku.

• Älä koskaan käytä tuuletinta, jos sen verkkoa ei ole asennettu oikealla tavalla!

• Tuuletinta ei saa KOSKAAN käyttää tukipintana, jollei niin ole erikseen mainittu.

• Käytä vain laitteen mukana tulevia asennukseen tarkoitettuja kiinnitysruuveja, tai hanki oikeanlaisia ruuveja jos ne eivät kuulu varustukseen.

• Käytä Asennusohjeen mukaisia oikean pituisia ruuveja.

• Epäselvissä tapauksissa ota yhteys tekniseen tukeen tai vastaavaan asiantuntijaan.

VAROITUS!

• Kiinnitysruuvien ja -laitteiden ohjeiden vastainen asennus voi vaikuttaa sähköturvallisuuteen.

• Älä käytä ohjelmointilaitteen, ajastimen, erillisen kaukosäätimen tai minkä tahansa laitteen kanssa, joka aktivoituu automaattisesti.

Tämä laite on valmistettu EU-direktiivin 2012/19/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) mukaisesti. Hävittämällä laitteen asianmukaisesti käyttäjä voi ehkäistä mahdolliset ympäristölle ja ihmisten terveydelle haitalliset seuraukset



Tuotteesta tai tuoteasiakirjoista löytyvä merkki ilmoittaa, että tuotetta ei saa käsitellä talousjätteenä ja että se on toimitettava sähkö- ja elektronisten laitteiden kierrätyspisteeseen. Laite on hävitettävä paikallisten jätteenkäsittelysäännösten mukaisesti. Jos tarvitset lisätietoja laitteen käsittelystä, palautuksesta ja kierrätyksestä, ota yhteys paikalliseen viranomaiseen, jätehuoltoon

tai liikkeeseen josta tuote on ostettu.

Laitteisto suunniteltu, testattu ja valmistettu seuraavien standardien mukaisesti:

- Turvallisuus: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.
- Suorituskyky: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301.
- EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-2; EN/IEC 61000-3-3. Suositukset oikeaa käyttöä varten ympäristövaikutusten vähentämiseksi: Kytke liesikupu päälle miniminopeudelle, kun aloitat kypsennyksen, ja pidä sitä päällä muutama minuutti kypsennyksen jälkeen. Nosta nopeutta vain, jos tilassa on runsaasti savua tai höyryä, ja käytä tehostettua/-ja nopeutta/nopeuksia vain erityistarpeessa. Vaihda aktiivihillisuodatin/-suodattimet, kun haluat säilyttää hyvän hajujenpoistotehokkuuden. Puhdista rasvasuodatin/-suodattimet, kun haluat säilyttää hyvän rasvasuodatustehokkuuden. Käytä tässä oppaassa annetun kanavoitintärjestelmän maksimilämpimittä tehokkuuden parantamiseksi ja melun vähentämiseksi.

Käyttö

Tuuletin on tarkoitettu käytettäväksi joko imukupuversiona 

ulkoisella poistolla tai suodatinversiona  sisäiseen kiertoon.

Asennus

Lieden keittotason tukipinnan ja keittiötuuletin alimman osan välinen minimietäisyys on oltava vähintään 50cm sähköliesien osalta ja 65cm kaasui- ja sekaliesien osalta.

Jos kaasulieden käyttöohjeissa vaaditaan suurempi etäisyys, on se otettava huomioon.

Verkon jännitteen on oltava sama kuin tuuletin sisäpuolella olevassa tyyppikilvessä ilmoitettu jännite. Jos laitteessa on pistoke, liitä tuuletin voimassaolevien normien mukaiseen pistorasiaan, joka sijaitsee sellaisessa paikassa, että siihen pääsee käsiksi myös asennuksen jälkeen. Jos laitteessa ei ole pistoketta (suora liitos verkkoon) tai pistoke ei ole sellaisessa paikassa että siihen pääsee käsiksi myös asennuksen jälkeen, käytä normien mukaista kaksinapaista katkaisijaa, jolla varmistetaan että laite saadaan kokonaan irti sähköverkosta, jos ylijännite kategoria on III, asennussääntöjen mukaisesti.

HUOMIO!

Tarkista aina, että verkkokaapeli on asennettu oikealla tavalla ennen kuin yhdistät tuuletin sähköverkkoon ja tarkistat että se toimii oikein.

Toiminta

Liesituuletin on varustettu ohjauspaneelilla, josta voidaan säätää imun nopeuksia ja kytkeä valo, joka valaisee keittotasoa.

Huolto

Puhdistusta varten käytä **YKSINOMAAN** neutraaleihin pesuaineisiin kostutettua liinaa. **ÄLÄ KÄYTÄ PUHDISTUKSESSA TYÖKALUJA TAI VÄLINEITÄ!**

Vältä hankaavien tuotteiden käyttöä. **ÄLÄ KÄYTÄ ALKOHOLIA!**

Rasvasuodatin – Hiilisuodatin (*): se/ne asennetaan verkon

takaosaan, se/ne on vaihdettava kerran kuukaudessa.

Mikäli valitussa mallissa on metallinen rasvasuodatin, tulee se pestä kerran kuussa miedolla pesuaineella, joko käsin tai astianpesukoneessa alhaisella lämpötilalla ja lyhyellä pesuohjelmalla. Astianpesukoneessa metallinen rasvasuodatin voi haalistua, mutta se ei vaikuta suodatimen toimintakykyyn millään tavalla.

Lamppujen vaihto (Huomio! Tarkista ennen vaihtoa että lamput eivät ole kuumia:

Irrota suodatinverkko

Vaihda vaurioitunut lamppu.

Käytä ainoastaan LED-lamppuja, joiden teho on enintään 3 W ja joiden kanta on E14.

Jos haluat lisätietoja, lue liitteenä oleva lehtinen "ILCOS D" (aakkosnumeerinen sijainti on "1d").

Instruksjonene i denne håndboken må følges nøye. Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar for eventuelle uhell, skader eller brann på apparatet som skyldes at bruksanvisningen i denne håndboken ikke har blitt overholdt. Ventilatoren er ment for avtrekk av røyk og damp fra matlaging og er kun til husholdningsbruk.

Merknad: Bestanddelene som er merket med "(*)" er enten ekstrautstyr som kun leveres sammen med enkelte modeller eller deler som må kjøpes i tillegg.

Advarsel

- Før det utføres et hvilket som helst vedlikehold eller rengjøring må hetten kobles fra strømmen, enten ved å dra ut støpselet eller ved å kutte strømmen i hele huset.

- Bruk alltid arbeidshansker under hele installasjonen og når det utføres vedlikehold.

- Dette apparatet kan benyttes av barn fra 8 år og oppover og av personer med svekkede fysiske, følelsesmessige eller mentale egenskaper, eller manglende erfaring og kjennskap, hvis de overvåkes eller hvis de er opplært til å ta apparatet i bruk på en sikker måte og er informert om tilhørende farer.

- Pass på at barn ikke leker med apparatet.
- Rengjøring og vedlikehold må ikke utføres av barn, med mindre de overvåkes.

- Rommet må være tilstrekkelig ventilert hvis hetten anvendes sammen med andre apparater som forbrenner gass eller annet brensel.

- Hetten må rengjøres ofte både innvendig og utvendig (MINST EN GANG I MÅNED), ta hensyn til informasjonene skrevet i bruksanvisning og vedlikehold håndbok.

- Manglende overholdelse av rengjøringsindikasjon samt som erstatning og rengjøring av filter kan føre til brann fare.

- Det er strengt forbudt å lage flambert mat under hetten.

- Bruk kun samme type lyspære som

indikeres i avsnittet vedlikehold/utbytting av lyspære i denne veiledningen når lyspæren skal byttes ut.

Frie flammer kan skade filterne og medføre brann og må derfor alltid unngås.

Frityrsteking må overvåkes for å unngå at oljen blir for varm og antennes.

VÆR OPPMÆRKSOM: Hettens tilgjengelige deler kan bli varme når koketoppen er i drift.

- Ikke kobl apparatet til strømmen før installasjonen er helt ferdig.

- Når det gjelder tekniske mål og sikkerhet for røykuttak, følg nøye alle lokale forskrifter og regler.

- Oppsugd luft må ikke føres inn i et rør som benyttes som uttak for apparater med gassforbrenning eller annen brensel.

- Ikke bruk hetten uten lyspære eller med feilmontert lyspære, da det finnes fare for elektriske støt.

Ikke bruk hetten med feilmontert rist!

Hetten må ALDRI brukes som støtteflate, med mindre dette er uttrykkelig indikert.

- Bruk kun de festeskruene som leveres sammen med apparatet for å utføre installasjonen eller, hvis de ikke utleveres, kjøp riktige skruer.

- Bruk riktig lengde på skruene som er oppført i Installasjonsveiledningen.

- Vennligst ta kontakt med et autorisert servicesenter eller lignende kvalifisert personell hvis man er i tvil.


VÆR OPPMÆRKSOM!

- Manglende installasjon av skruer og festeordninger i samsvar med disse instruksjonene kan føre til elektriske farer.

- Ikke bruk tidsmåler, timer, separat fjernkontroll eller andre typer anordninger som aktiveres automatisk.

Dette apparatet er merket i konformitet med EU-direktivet 2012/19/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Ved å forsikre seg om at dette produktet kasseres forskriftsmessig, bidrar brukeren med å forebygge mulige negative miljø- og helsekonsekvenser.



Symbolet  på produktet eller på papirer som følger med viser at dette produktet ikke må behandles som vanlig husholdningsavfall, men må leveres til et egnet gjenvinningscenter for elektrisk og elektronisk avfall. Produktet må kasseres i henhold til lokale normer for kassering av avfall. For videre informasjon om behandling, gjenvinning og resirkulering av dette produktet kan du kontakte egnet lokalt kontor, renovasjonskontoret for husholdningsavfall eller butikken hvor du kjøpte produktet.

Apparatet er utformet, testet og produsert i henhold til:

- Sikkerhet: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.
- Kapasitet: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301.

- Elektromagnetisk kompatibilitet EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-2; EN/IEC 61000-3-3.

Forslag til riktig bruk for å redusere miljøpåvirkning: Skru PÅ ventilatorheten på minimum hastighet når du starter matlagingen og lå den holdes i gang i noen minutter etter at matlagingen er ferdig. Øk hastigheten kun ved store mengder røyk og damp og bruk boost-hastighet(er) kun i ekstreme situasjoner. Skift ut kullfilter når det er nødvendig for å opprettholde optimal effektivitet for odørreduksjon. Rengjør fettfilter når det er nødvendig for å opprettholde optimal effektivitet for fettfilter. Bruk maksimum diameter på kanalsystemet som er angitt i denne bruksanvisningen for å optimalisere effektivitet og minimere støy.

Bruksmåte

Ventilatoren er laget for å brukes med direkte avtrekk der

avtrekksluften føres ut i friluft , eller med resirkulering av

avtrekksluften .

Installasjon

Minimumsavstanden mellom koketoppen og undersiden av kjøkkenventilatoren må ikke være på mindre enn 50cm når det gjelder elektriske kokeplater og 65cm når det gjelder gassbluss og kombinerte koketopper.

Dersom bruksanvisningen for et gasskokeapparat opererer med en større avstand, må denne overholdes.

Nettspenningen må være i samsvar med den elektriske spenningen som angis på typeskiltet inne i ventilatoren. Hvis det følger med støpsel, kobles ventilatoren til en lett tilgjengelig stikkontakt som er godkjent i henhold til gjeldende nomer. Stikkontakten må være lett tilgjengelig også etter installasjonen. Hvis det ikke følger med støpsel (direkte kobling til strømmettet), eller stikkontakten selv etter installasjonen ikke er lett tilgjengelig, må man sette på en godkjent topolet bryter som garanterer fullstendig frakobling fra strømmettet i situasjonene som oppstår i kategorien overspenning III, i henhold til installasjonsreglene.

MERK!

Før man kobler ventilatorens strømkrets til strømmettet og fastslår at alt fungerer korrekt, må man alltid kontrollere at strømledningen er korrekt montert.

Funksjon

Viften er utstyrt med et kontrollpanel med viftehastighetsvalg og en lysbryter for å kontrollere kokeområdets lys.

Vedlikehold

Til rengjøring skal det **KUN** benyttes en klut fuktet med et nøytralt rengjøringsmiddel. **VERKTØY ELLER APPARATER SKAL IKKE BRUKES TIL RENGJØRING!**

Unngå bruk av slipende eller etsende produkter. **ALKOHOL SKAL IKKE BRUKES!**

Fettfilter - Kullfilter (*): er montert bak på risten og må skiftes ut en gang i måneden.

Hvis modellen din er utstyrt med fettfilter av metall, må dette rengjøres en gang i måneden med et skånsomt vaskemiddel, eller vaskes i oppvaskmaskin på lav temperatur og på en kort syklus. Ved vask i oppvaskmaskin kan det hende fettfilteret av metall blekner, men dette har ingen innvirkning på filterets filtreringsevne.

Utskifting av lyspærer (Advarsel! Før du berører lyspærene, må du forsikre deg om at de er avkjølt):

Ta vekk gitteret.

Skift ut den defekte lampen.

Bruk utelukkende E14 3W LED-lamper. For ytterligere informasjon henvises det til brosjyren "LICOS D" (alfanumerisk posisjon "1d").

Overhold venligst alle instruktioner i denne vejledning. Fabrikanten frasiger sig ethvert ansvar for eventuelle fejl, skader eller brande forårsaget af apparatet, men afledt af manglende overholdelse af instruktionerne i denne vejledning. Emhætten er beregnet til udsugning af røg og damp fra madlavning, og må kun benyttes til almindelig husholdning.

Bemærk: Dele, der er markeret med symbolet "(*)", er ekstraudstyr, der kun findes på visse modeller eller ikke medfølgende dele, som kan købes separat.

Advarsel

- Før deres foretages nogen form for indgreb i forbindelse med rengøring og vedligeholdelse skal forbindelsen til strømforsyningen afbrydes ved at trække stikket ud eller ved at slukke for boligens hovedafbryder.

- For indgreb i forbindelse med installation og vedligeholdelse skal der bruges arbejdshandsker.

- Apparatet må kun anvendes af børn under 8 år eller af personer med nedsatte fysiske eller mentale evner, eller som ikke har den nødvendige erfaring og kendskab til det, hvis de er under opsyn, eller såfremt de har modtaget de nødvendige anvisninger til sikker brug af apparatet og kender de dermed forbundne risici.

- Det er nødvendigt at holde øje med, at børnene ikke leger med opladeren.

- Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn.

- Lokalet skal være udstyret med tilstrækkelig ventilation, hvis emhætten bruges samtidig med andre forbrændingsapparater, der drives af gas eller andre brændstoffer.

- Emhætten skal rengøres med hyppige mellemrum, både indvendigt og udvendigt (MINDST EN GANG OM MÅNEDEN).

- Overhold under alle omstændigheder anvisningerne i vedligeholdelsesvejledningen.

Manglende overholdelse af emhættens

rengøringsforskrifter og af filtrenes udskiftning og rengøring medfører fare for brand. Det er strengt forbudt at tilberede mad under åben ild under emhætten.

- Ved udskiftning af pæren må du kun anvendes den type lyspære, der er angivet i afsnittet om vedligeholdelse/udskiftning af pære i denne manual.

Brug af åben ild er skadeligt for filtrene og kan medføre en brand, og det skal derfor for enhver pris undgås.

Friturestegning skal udføres under overvågning for at undgå, at olien overophedes og antændes.

PAS PÅ! Når kogepladen er i brug, kan emhættens tilgængelige dele blive meget varme.

- Apparatet må ikke tilsluttes strømforsyningen, før installationen er helt fuldført.

- Hvad angår de anviste tekniske og sikkerhedsmæssige forholdsregler til udledning af røg, skal du omhyggeligt overholde de lokale myndigheders forskrifter.

- Den udsugede luft må ikke tilføres en skakt, der bruges til udledning af røg fra forbrændingsapparater, der fungerer med gas eller andre brændstoffer.

- Du må ikke bruge eller efterlade emhætten uden korrekt monterede pærer for at undgå en risiko for elektrisk stød.

- Brug aldrig emhætten uden en korrekt monteret rist!

- Emhættens overflade må ALDRIG anvendes som afsætningsplade, med mindre dette er udtrykkeligt angivet.

- Brug kun de medfølgende fastspændingsskruer til produktet i forbindelse med installationen eller – såfremt de ikke medfølger – skal du indkøbe den korrekte type skruer.

- Brug skruer af korrekt længde, som anført i installationsvejledningen.

- I tvivlstilfælde bør du kontakte dit autoriserede servicecenter eller en kvalificeret tekniker.

ADVARSEL!


- Hvis der ikke monteres de skruer og fastspændingsanordninger som angivet i disse anvisninger, kan der opstå risiko for elektriske problemer.
- Brug ikke sammen med en programmeringsenhed, timer, separat fjernbetjening eller andre enheder, der aktiveres automatisk.

Dette apparat er mærket i overensstemmelse med det Europæiske Direktiv 2012/19/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

Elektrisk og elektronisk udstyr indeholder materiale, komponenter og stoffer, der kan være skadelige for menneskers sundhed og for miljøet, hvis kasseret elektrisk og elektronisk udstyr ikke håndteres korrekt.

Elektrisk og elektronisk udstyr er mærket med nedenstående



overkrydsede skraldespand . Den symboliserer, at elektrisk og elektronisk udstyr ikke må bortskaffes sammen med usorteret husholdningsaffald, men indsamles særskilt.



Alle kommuner har etableret indsamlingsordninger, hvor elektrisk og elektronisk udstyr gratis kan afleveres af borgerne på genbrugsstationer og andre indsamlingssteder eller bliver afhentet direkte fra husholdningerne. Nærmere information kan fås hos kommunens tekniske forvaltning.

Produktet er designet, testet og produceret i henhold til:

- Sikkerhed: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.
- Kapacitet: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301.
- EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-2; EN/IEC 61000-3-3. Forslag til korrekt anvendelse til reducere af miljøbelastning: Indstil ON på emhættens laveste hastighed, når du begynder at lave mad og sluk den først et par minutter efter endt madlavning. Forhøj kun hastigheden ved meget røg og damp. Anvend kun boost hastigheden i tilfælde, hvor det er nødvendigt. Udskift kulfileret/kulfiltrene, når det er nødvendigt for at bibeholde udsugningseffektiviteten. Rens fedtfilteret/fedtfiltrene, når det er nødvendigt for at bibeholde filtereffektiviteten. Anvend det største kabelsystemdiameter til optimering af effektiviteten og til minimering af støjen.

Brug

Emhætten er udviklet til brug i den sugende udgave med ekstern

udledning  eller i den filtrerende udgave med intern recirkulation .

Installation

Minimumsafstanden mellem kogevejlets støtteoverflade på komfuret og den nederste del af emhætten må ikke være under 50cm ved elektriske kogeplader, og ikke under 65cm ved gasblus eller komfurer med både gasblus og elektriske kogeplader.

Hvis gaskomfurets vejledning angiver en større afstand, skal dette overholdes.

Netspændingen skal svare til spændingen vist på typeskiltet internt i emhætten. Hvis emhætten er udstyret med et stik, skal emhætten tilsluttes en let tilgængelig stikkontakt, der er i overensstemmelse med de gældende standarder. Stikkontakten skal også være let tilgængelig efter installationen. Hvis emhætten ikke er udstyret med et stik (direkte tilslutning til elnettet), eller hvis stikket ikke findes i et område, der også er let tilgængeligt efter installationen, skal der monteres en topolet afbryderkontakt i overensstemmelse med standarderne, der sørger for fuld afbrydelse fra elnettet i tilfælde af forhold i overspændingskategori III, og i overensstemmelse med reglerne for elektriske installationer.

▲ OBS!

Undersøg altid, at netkablet er blevet monteret rigtigt, før emhættens kredsløb tilsluttes forsyningsnettet og der udføres kontrol af korrekt funktion.

Funktion

Emhætten er udstyret med et betjeningspanel med mulighed for regulering af sugestykken og lys til oplysning af kogeområdet.

Vedligeholdelse

Ved rengøring må der **UDELUKKENDE** anvendes en klud fugtet med neutrale, milde rengøringsmidler i flydende form. **ANVEND IKKE VÆRKTØJ ELLER ANDET UDSTYR TIL RENGØRING.**

Undgå brug af produkter indeholdende slibemidler **BENYT ALDRIG SPRIT!**

Fedtfilter - Kulfiler (*): er monteret på bagsiden af risten, og skal nødvendigvis udskiftes hver måned.

Hvis modellen er udstyret med metal-fedtfilter, skal dette rengøres én gang om måneden med milde vaskemidler; filteret kan enten vaskes i hånden eller i opvaskemaskine ved lav temperatur og med en kort opvaskecyklus.

Ved vask i opvaskemaskinen kan metal-fedtfilteret blive misfarvet, men dette vil ikke have negativ indflydelse på dets filtrerende egenskaber.

Udskiftning af lyspærerne (Pas på! Sørg for at pærerne er kolde, før de berøres):

Fjern risten.

Udskift den beskadigede lampe.

Anvend udelukkende lamper med lysdiode på højst 3W-E14. For yderligere detaljer, se det vedlagte blad "ILCOS D" (alfanumerisk position "1d").

Przy przeprowadzaniu instalacji urządzenia należy postępować według wskazówek podanych w niniejszej instrukcji. Producent uchyli się od wszelkiej odpowiedzialności za uszkodzenia wynikłe na skutek instalacji niezgodnej z informacjami podanymi w niniejszej instrukcji. Okap służy do zasysania oparów kuchennych i jest przeznaczony wyłącznie do użytku domowego.

NB.: Elementy oznaczone symbolem „(*)” są dodatkowymi akcesoriami dostarczonymi tylko z niektórymi modelami lub oddzielnymi elementami, które można zakupić.

Ostrzeżenia

- Przed każdym rozpoczęciem czyszczenia lub konserwacji należy odłączyć okap od zasilania elektrycznego poprzez wyciągnięcie wtyczki lub odłączenie głównego bezpiecznika pomieszczenia.
- W trakcie wykonywania wszystkich prac instalacyjnych i konserwacyjnych należy używać rękawice robocze.
- Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku nie niższym niż 8 lat oraz osoby o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej lub pozbawione doświadczenia czy niezbędnej wiedzy, pod warunkiem, że pozostaną pod nadzorem lub zostaną poinstruowane o bezpiecznym używaniu urządzenia i rozumieją niebezpieczeństwa z nim związane. Dzieci powinny być pilnowane, aby nie bawiły się urządzeniem.
- Czyszczenie i konserwacja nie może być wykonywana przez dzieci pozostawione bez opieki.
- Pomieszczenie, w którym zainstalowany jest okap powinno posiadać odpowiednią wentylację, kiedy jest on używany jednocześnie z innymi urządzeniami zasilanymi gazem lub innymi paliwami.
- Okap powinien być często czyszczony zarówno wewnątrz jak i na zewnątrz (PRZYNAJMNIĘJ RAZ NA MIESIĄC), należy bezwzględnie przestrzegać wskazówek zawartych w instrukcji

konserwacji. Nieprzestrzeganie zasad czyszczenia okapu oraz wymiany i czyszczenia filtrów może spowodować ryzyko powstania pożaru.

- Jest surowo zabronione przygotowywanie posiłków z płomieniem pod okapem.
- Aby wymienić lampkę należy użyć wyłącznie ten rodzaj lampki, który został wskazany w rozdziale konserwacja/wymiana lampki w niniejszej instrukcji.

Używanie wolnego płomienia jest szkodliwe dla filtrów i może spowodować pożary, dlatego należy tego unikać w każdym przypadku.

Smażenie musi być wykonywane pod kontrolą, aby uniknąć zapalenia się rozgrzanego oleju.

UWAGA: Kiedy powierzchnia do gotowania jest włączona dostępne części okapu mogą się rozgrzać.

- Nie podłączać urządzenia do sieci elektrycznej dopóki instalacja nie zostanie całkowicie zakończona.

• Jeśli chodzi o normy techniczne i bezpieczeństwa, których należy przestrzegać podczas wydalania oparów należy rygorystycznie przestrzegać zasad przewidzianych w regulaminie właściwych organów lokalnych.

• Zasysane powietrze nie może być przekazane do kanału używanego do wydalania oparów wytworzonych przez urządzenia spalania gazów lub innych paliw.

• Nie należy używać ani pozostawiać okapu pozbawionego poprawnie zamontowanych lampek w związku z możliwością porażenia prądem.

• Nigdy nie używać okapu bez poprawnie zamontowanej kratki!

• Okap nie może być NIGDY używany, jako płaszczyna oparcia, o ile nie zostało to wyraźnie wskazane.

• Należy używać do instalacji wyłącznie śrub mocujących będących na wyposażeniu z produktem lub jeśli ich nie ma na wyposażeniu, zakupić właściwy rodzaj śrub.

• Używać śrub o odpowiedniej długości, które są opisane w Przewodniku do instalacji.

• W razie wątpliwości, skontaktować się z odnośnym autoryzowanym centrum obsługi lub z wykwalifikowanym personelem.

UWAGA!

- Niezainstalowanie śrub i urządzeń mocujących zgodnie z


instrukcją może spowodować zagrożenia natury elektrycznej.

- Nie stosować w połączeniu z oddzielnym programatorem, timerem, zdalnym sterowaniem lub każdym innym urządzeniem, które uaktywnia się automatycznie.

Niniejsze urządzenie posiada oznaczenia zgodnie z Dyrektywą Unijną 2012/19/EC w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE).

Zapewniając prawidłowe złomowanie niniejszego urządzenia, przyczynią się Państwo do ograniczenia ryzyka wystąpienia negatywnego wpływu produktu na środowisko i zdrowie ludzi, które mogłoby zaistnieć w przypadku niewłaściwej utylizacji urządzenia.



Symbol  na urządzeniu lub opakowaniu oznacza, że tego produktu nie można traktować jak innych odpadów komunalnych. Należy oddać go do właściwego punktu zbiórki i recyklingu sprzętów elektrycznych i elektronicznych.

Właściwa utylizacja i złomowanie pomagają w eliminacji niekorzystnego wpływu złomowanych urządzeń na środowisko oraz zdrowie. Aby uzyskać szczegółowe dane dotyczące możliwości recyklingu niniejszego urządzenia, należy skontaktować się z lokalnym urzędem miasta, służbami oczyszczania miasta lub sklepem, w którym produkt został zakupiony.

Urządzenie zostało zaprojektowane, przetestowane i wyprodukowane zgodnie z następującymi warunkami:

- Bezpieczeństwo: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.
- Wydajność: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301.
- EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-2; EN/IEC 61000-3-3.

Sugestie dotyczące prawidłowego użytkowania w celu zmniejszenia wpływu na środowisko:

Włączyć okap na minimalne obroty w momencie rozpoczęcia gotowania i zostawić go włączony przez kilka minut po zakończeniu gotowania. Zwiększać obroty jedynie w przypadku dużej ilości dymu i pary oraz używać wysokich obrotów tylko w ekstremalnych sytuacjach. W razie potrzeby wymienić filtr/filtry węglowe, aby utrzymać dobrą skuteczność redukcji zapachów. W razie konieczności wyczyścić filtr/filtry smaru, aby utrzymać dobrą wydajność filtra smaru. Używać maksymalnej średnicy systemu wentylacyjnego wskazanej w niniejszej instrukcji, w celu optymalizacji wydajności i minimalizacji hałasu.

Obsługa

Okap został wykonany do działania w wersji zasysającej z

wydalaniem wentryznym  lub filtrującej o recyrkulacji

wentryznej .

Instalacja okapu

Minimalna odległość między powierzchnią, na której znajdują się

naczynia na urządzeniu grzejnym a najniższą częścią okapu kuchennego powinna wynosić nie mniej niż 50cm w przypadku kuchenek elektrycznych i nie mniej niż 65cm w przypadku kuchenek gazowych lub typu mieszane.

Jeżeli w instrukcji zainstalowania kuchni gazowej podana jest większa odległość, należy dostosować się do takich wskazań.

Napięcie sieciowe musi odpowiadać napięciu wskazanemu na tabliczce umieszczonej w wewnętrznej części okapu. Jeśli okap jest wyposażony we wtyczkę, należy ją podłączyć do gniazdka zgodnego z obowiązującymi normami i umieszczonego w łatwo dostępnym miejscu, również po zakończonej instalacji.

Jeśli okap nie jest wyposażony we wtyczkę (bezpośrednie podłączenie do sieci) lub wtyczka nie znajduje się w łatwo dostępnym miejscu, również po zakończonej instalacji, należy zastosować znormalizowany wyłącznik dwubiegunowy, który umożliwi całkowite odcięcie od sieci elektrycznej w warunkach nadprądowych kategorii III, zgodnie z zasadami instalacji.

▲ UWAGA!

Przed ponownym podłączeniem obwodu okapu do zasilania i sprawdzeniem poprawności jego działania należy się zawsze upewnić, czy przewód zasilający jest prawidłowo zamontowany.

Działanie okapu

Okap jest wyposażony w panel sterowania z regulacją prędkości turbiny zasysającej oraz wyłącznikiem oświetlenia przestrzeni roboczej pod okapem.

Konserwacja

Do czyszczenia używać **WYŁĄCZNIE** szmatki nawilżonej płynnymi neutralnymi środkami czyszczącymi. **DO CZYSZCZENIA NIE NALEŻY UŻYWAĆ NARZĘDZI ANI PRZYRZĄDÓW!** Unikać stosowania produktów zawierających środki ścieme. **NIE STOSOWAĆ ALKOHOLU!**

Filtr przeciwłuszczowy - Filtr węglowy(*): jest/są zamontowany/e w tylnej części kratownicy, powinien/powinny być wymieniany/e co miesiąc.

Jeżeli posiadany model jest wyposażony w metalowy filtr przeciwłuszczowy, powinien on być raz na miesiąc czyszczony ręcznie łagodnym detergentem, lub w zmywarce w niskiej temperaturze i krótkim cyklu.

W trakcie mycia w zmywarce metalowy filtr przeciwłuszczowy może stracić kolor, lecz nie ma to żadnego wpływu na jego właściwości filtracyjne.

Wymiana żarówek (Uwaga! Przed dotknięciem upewnić się, że żarówki są zimne):

Usunąć kratkę.

Wymienić uszkodzoną żarówkę.

Używać wyłącznie żarówek LED maks. 3W-E14. Więcej szczegółów wskazano w załączniku „ILCOS D” (pozycja alfanumeryczna „1d”).

Výrobce odmítá převzít jakoukoliv odpovědnost za případné závady, škody nebo vznícení digestoře, které byly způsobeny nedodržением těchto předpisů. Digestoř je projektována pro odsávání dýmů a par při vaření a je určena pouze k domácímu účelům.

Poznámka: Součástky označené symbolem "(*)" jsou volitelná příslušenství, která jsou dodávána pouze pro některé modely, nebo nedodané součástky, které je třeba dokoupit.

Výměna žárovek

- Před jakýmkoli čištěním či údržbou odpojte digestoř z elektrické sítě odpojením ze zásuvky nebo vypnutím hlavního domovního vypínače.

- Při jakýchkoli úkonech spojených s instalací či údržbou používejte ochranné rukavice.

- Tento přístroj mohou používat děti starší 8 let a osoby se sníženými tělesnými, smyslovými či duševními schopnostmi nebo osoby bez patřičných zkušeností a znalostí, pouze pokud jsou pod neustálým dozorem nebo byly poučeny o bezpečném použití výrobku a jsou si vědomy rizik spojených s jeho použitím.

- Je nutné se ujistit, zda si děti nehrají se zařízením.

- Čištění a údržba nesmí být prováděna dětmi bez dozoru.

- Místnost musí být dostatečně větraná, pokud je digestoř používána společně s jinými spalovacími zařízeními na plyn či jiná paliva.

- Vnitřní a vnější části digestoře musí být často čištěny (**NEJMÉNĚ JEDNOU ZA MĚSÍC**), za dodržení výslovných pokynů uvedených v návodu k údržbě.

- Při nedodržení pokynů pro čištění digestoře a výměnu a čištění filtrů hrozí nebezpečí požáru.

- Je přísně zakázáno připravovat pod digestoří pokrm na ohni.

- Při výměně žárovky používejte pouze typ žárovky uvedený v tomto návodu, v části

věnované údržbě/výměně žárovek.

Použití otevřeného ohně může poškodit filtry a způsobit požáry, proto oheň nesmí být nikdy používán.

Zvýšenou pozornost je nutné věnovat smažení, protože přehřátý olej by se mohl vznítit.

POZOR: Pokud je varná deska v provozu, přístupné části digestoře se mohou stát velmi teplými.

- Nepřipojujte přístroj k elektrické síti, dokud instalace nebude zcela ukončena.

- Nepřipojujte přístroj k elektrické síti, dokud instalace nebude zcela ukončena.

- Co se týče technických a bezpečnostních opatření pro odvod kouře, postupujte přesně podle předpisů příslušných místních orgánů.

- Odsávaný vzduch musí být odváděn do potrubí používaného pro odtah kouřů vznikajících při použití spalovacích zařízení na plyn či jiná paliva.

- Nepoužívejte a nenechávejte digestoř bez správně instalovaných žárovek, jelikož hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

- Nikdy nepoužívejte digestoř bez správně namontované mřížky!

- Digestoř nesmí být NIKDY používána jako opěrná plocha, pokud pro tento účel není výslovně určena.

- Při instalaci používejte pouze úchytné šrouby dodané z výrobkem.

- Pokud šrouby nejsou součástí vybavení, zakupte správný typ šroubů. Používejte šrouby se správnou délkou, podle pokynů v Návodu pro instalaci.

- V případě pochyb se obraťte na pověřený servis nebo se poraďte s odborným personálem.


POZOR!

- V případě chybějící instalace šroubů a úchytných prvků dle pokynů uvedených v tomto návodu může dojít k vzniku nebezpečí elektrické povahy.

- Nepoužívejte s programátorem, časovým spínačem, samostatným dálkovým ovládáním nebo jiným zařízením, které se aktivuje automaticky.

Tento spotřebič je označený v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EC o likvidaci elektrického a elektronického zařízení (WEEE). Zajištěním správné likvidace tohoto výrobku pomůžete zabránit případným negativním důsledkům na životní prostředí a lidské zdraví, ke kterým by nevhodnou likvidací tohoto výrobku mohlo dojít.



Symbol  na výrobku nebo na dokumentech přiložených k výrobku udává, že tento spotřebič nepatří do domácího odpadu.

Spotřebič je nutné odvézt do sběrného místa pro recyklaci elektrického a elektronického zařízení.

Likvidace musí být provedena v souladu s místními předpisy o ochraně životního prostředí, které se týkají likvidace odpadu.

Podrobnější informace o zpracování, recukeraci a recyklaci tohoto výrobku zjistíte u příslušného místního úřadu, služby pro likvidaci domovního odpadu nebo v obchodě, kde jste výrobek zakoupili.

Přístroj byl navržen, testován a vyroben v souladu s:

- Bezpečnost: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.

- Výkonnost: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301.

- EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-2; EN/IEC 61000-3-3.



(Osobitý mezinárodní výbor pro rádiové rušení, pozn. překl)

Doporučení pro správné použití s cílem snížit dopad na životní prostředí:

Zapněte digestoř na minimální rychlost, když začnete s vařením a nechte ji běžet několik minut poté, co jste vaření ukončili. Zvyšte rychlost pouze v případě nadměrného množství kouře nebo páry a použijte podpomou rychlost (i) jenom v extrémních situacích. Vyměňte uhlíkový filtr (y), je-li to nutné pro udržování účinnosti snižování zápachu. Vyčistěte tukový filtr (y), je-li to nutné pro udržování jeho účinnosti. Použijte maximální průměr potrubního systému, jak je uvedeno v tomto návodu, pro optimalizaci účinnosti a minimalizaci hluku.

Použití

Digestoř je projektována k použití v odsávací verzi s vnějším

vývodem  anebo ve filtrující verzi s vnitřním čištěním vzduchu .

Instalace

Minimální vzdálenost mezi podporou nádoby na varné ploše a nejnižší částí digestoře nesmí být menší než 50cm v případě elektrických sporáků 65cm v případě plynových či smíšených sporáků.

Pokud návod na instalaci varného zařízení na plyn doporučuje větší vzdálenost, je třeba se tímto pokynem řídit.

Síťové napětí musí odpovídat napětí uvedenému na štítku s charakteristikami umístěného uvnitř krytu. Pokud je kryt vybaven přípojkou, stačí jej zapojit do zásuvky odpovídající stávajícím normám, která se nachází ve snadno dosažitelném prostoru i po provedené montáži. Pokud kryt není vybaven přípojkami (přímé připojení k síti) nebo se zásuvka nenachází ve snadno dosažitelném prostoru i po provedené montáži, je třeba použít dvojpólový vypínač odpovídající normám, který zaručí úplné odpojení od sítě v podmínkách kategorie přepětí III, v souladu s pravidly instalace.

POZOR!

Dříve než opět napojíte obvod digestoře na síťové napájení a ověříte správné fungování, zkontrolujte si vždy, že síťový kabel byl správně namontován.

Provoz

Odsavač je vybaven ovládacím panelem s ovládaním rychlosti odsávání a zapínáním osvětlení pracovní plochy.

Údržba

Pro čištění je třeba použít **VÝHRADNĚ** látku navlhčenou neutrálními tekutinami čistícími prostředky. **NEPOUŽÍVEJTE ŽÁDNÉ NÁSTROJE NEBO POMŮCKY NA ČIŠTĚNÍ. NEPOUŽÍVEJTE ALKOHOL!**

Tukový filtr – Uhlíkový filtr(*): je/jsou namontovány na zadní stranu mřížky a jednu za měsíc musí být vyměněn/y.

Pokud se u vlastněného modelu počítá s užitím kovového filtru proti mastnotám, filtr musí být čištěn jednou měsíčně neagresivními rozpouštědly, ručně anebo v myčce nádobí pracující za nízké teploty a v krátkém cyklu. Mytím v myčce nádobí se kovový filtr proti mastnotám může odbarvit ale jeho filtrující vlastnosti se tím naprosto nemění.

Výměna žárovek (Pozor! Před výměnou žárovek je nutné se ujistit, že jsou chladné):

Vyměňte mřížku

Vyměňte poškozenou žárovku.

Používejte pouze žárovky LED max. 3W E14. Další podrobnosti naleznete v příloženém listu "LCOS D" (alfanumerická pozice "1d").

Prísne dodržiavajte pokyny uvedené v tomto návode. Výrobca odmieta prevziať akúkoľvek zodpovednosť za prípadné poškodenie, poruchy, škody, alebo vznietenie odsávača, ktoré bolo spôsobené nedodržaním týchto predpisov. Odsávač pár slúži výhradne na odsávanie pár, dymu, pachov vzniknutých pri varení a je určený výhradne pre domáce použitie.

Poznámka: Prvky označené symbolom „(*)“ sú voliteľné príslušenstvo dodávané iba pri niektorých modeloch alebo prvkoch, ktoré nie sú poskytované, na zakúpenie.

Upozornenia

- Pred každým čistením alebo údržbou, odpojte odsávač pár od elektrickej siete vytiahnutím zástrčky alebo vypnutím hlavného vypínača bytu.

- Pre všetky inštalčné a údržbové operácie používajte pracovné rukavice.

- Zariadenie môže byť používané deťmi vo veku nie menej ako 8 rokov a osobami so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, alebo nedostatkom skúseností a potrebných znalostí, pokiaľ sú pod primeraným dozorom, alebo dostali pokyny o bezpečnom užívaní zariadenia a keď si uvedomujú s ňou spojené nebezpečenstvo.

- Deti musia byť kontrolované, aby sa nehrali so zariadením.

- Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.

- Miestnosť musí mať dostatočné vetranie, keď kuchynský odsávač pár sa používa súčasne s inými zariadeniami spaľujúce plyn alebo iných palív.

- Odsávač pár sa musí pravidelne čistiť ako vnútorne tak zvonka (ASPOŇ RAZ ZA MESIAC), v každom prípade rešpektujte ako je výslovne uvedené v návode na údržbu.

- Nedodržiavanie noriem čistenia odsávača pár a výmeny a čistenia filtrov môže spôsobiť požiare. Je prísne zakázané pod odsávačom pár robiť jedlá na plameni.

- Pri výmene lampy používajte len typ lampy uvedený v sekcii údržba/výmena lampy v tejto príručke.

Používanie otvoreného ohňa poškodzuje filtre a môže spôsobiť požiar a preto sa mu treba v každom prípade vyhnúť.

Vyprázdňovanie musí byť vykonané pod kontrolou, aby prehriaty olej sa nezapálil.

POZOR: Keď je varná doska v prevádzke, prístupné časti odsávača pary sa môžu zahriať.

- Nepripájajte zariadenie do elektrickej siete, kým inštalácia nie úplne dokončená.

- Pokiaľ ide o technické a bezpečnostné opatrenia, ktoré sa majú prijať pre vypúšťanie výparov, prísne sa dodržujte nariadeniam ustanovenými príslušnými miestnymi úradmi.

- Odsávaný vzduch nesmie byť dopravený do potrubia používaného pre vypúšťanie výparov produkovaných zariadeniami spaľujúcimi plyn alebo iné palivá.

- Nepoužívajte alebo nechajte odsávač pár bez správne namontovaných lúčok kvôli možnému riziku úrazu elektrickým prúdom.

- Nikdy nepoužívajte odsávač pár bez správne namontovanej mriežky!

- Odsávač pár sa nesmie NIKDY používať ako nosný povrch, pokiaľ nie je výslovne uvedené

- Používajte len upevňovacie skrutky dodávané s výrobkom pre inštaláciu alebo, ak nie sú súčasťou dodávky, kúpte správny typ skrutiek.

- Používajte správnu dĺžku skrutiek, ktorá je označená v Návode na inštaláciu.

- Ak si nie ste istí, poraďte sa s autorizovaným servisným strediskom alebo podobným kvalifikovaným personálom.

POZOR!


- Chýbajúca inštalácia upevňovacích skrutiek alebo prostriedkov v súlade s týmito pokynmi môže spôsobiť úraz elektrickým prúdom.

- Nepoužívajte s programovacím zariadením, časovačom, samostatným diaľkovým ovládaním alebo s akýmkoľvek iným zariadením, ktoré sa aktivuje samostatne.

Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2012/19/EC o likvidácii elektrického a elektronického zariadenia (WEEE).

Uistením sa, že tento výrobok bol po svojej životnosti odstránený správnym spôsobom, užívateľ prispieva k predchádzaniu možným negatívnym následkom pre životné prostredie a zdravie.



Symbol  výrobku alebo na jeho sprievodnej dokumentácii,

upozorňuje, že s týmto výrobkom sa nesmie zaobchádzať ako s domácim odpadom, ale musí byť odovzdaný do príslušného miesta zberu pre recykláciu elektrických a elektronických prístrojov. Zbaviť sa ho riadením sa podľa miestnych zákonov o odstránení odpadkov. Kvôli dokonalejším informáciám o zaobchádzaní, znovuzískaní a recyklácii tohto výrobku, kontaktujte príslušné miestne úrady, služby pre zber domáceho odpadu alebo predajňu, v ktorej výrobok bol zakúpený.

Prístroj bol navrhnutý, testovaný a vyrobený v súlade s:

- Bezpečnosť: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.

- Výkonnosť: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301.



- EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-2; EN/IEC 61000-3-3.

(CISPR - Osobitný medzinárodný výbor pre rádiové rušenie, pozn. prekl.)

Odporúčania pre správne použitie s cieľom znížiť dopad na životné prostredie: Zapnite digestor na minimálnu rýchlosť, keď začnete s varením a nechajte ho bežať niekoľko minút po ukončení varenia. Zvysťe rýchlosť len v prípade veľkého množstva dymu a pary a použite podpornú rýchlosť (rýchlosti) len v extrémnych situáciách. Vymeňte uhlíkový filter (filtre), ak je to potrebné na udržiavanie dobrej účinnosti zniženia zápachu. Vyčistite tukový filter (filtre), ak je to potrebné na udržiavanie jeho účinnosti. Použite maximálny priemer potrubného systému, ako je uvedené v tomto návode, na optimalizáciu účinnosti a minimalizáciu hluku.

Použitie

Odsávač pary je zhotovený na použitie v odsávacej verzii s

vonkajšou evakuáciou  alebo vo filtračnej s vnútornou recirkuláciou .

Montáž

Minimálna vzdialenosť medzi podporou nádoby na vanej ploche a najnižšou časťou digestora nesmie byť menšia než 50cm v prípade elektrických sporákov, 65cm v prípade plynových či kombinovaných/zmiešaných sporákov.

Pokiaľ návod na inštaláciu varného zariadenia na plyn odporúča väčšiu vzdialenosť, je treba sa týmto pokynom riadiť.

Sieťové napätie musí zodpovedať napätiu uvedenému na štítku s charakteristikami umiestnenom vo vnútri odsávača. Pokiaľ je odsávač vybavený prípojkou/vidlicou, stačí ju zapojiť do zásuvky zodpovedajúcej aktuálnym normám, ktorá sa nachádza v ľahko dosiahnuteľnom priestore aj po prevedenej montáži. Pokiaľ odsávač nie je vybavený prípojkami/vidlicou (priame pripojenie k sieti) alebo sa zásuvka nenachádza v ľahko dosiahnuteľnom priestore aj po prevedení montáže, je nutné použiť dvojpólový vypínač zodpovedajúci normám, ktorý zaručí úplné odpojenie od siete v podmienkach kategórie prepätí III, v súlade s pravidlami inštalácie.

UPOZORNENIE!

Skôr než opäť napojíte obvod digestora na sieťové napájanie a overíte správne fungovanie, skontrolujte si vždy, že sieťový kábel

bol správne namontovaný.

Činnosť

Odsávač pary je vybavený ovládacím panelom s kontrolou odsávacej rýchlosti a s kontrolou zapínania svetidla na osvetlenie vanej pracovnej plochy.

Údržba

Pri čistení je treba použiť **VÝLUČNE** látku navlhčenú neutrálnymi tekutými čistiacimi prostriedkami.

NEPOUŽÍVAJTE ŽIADNE NÁSTROJE ALEBO POMOCKY NA ČISTENIE. NEPOUŽÍVAJTE ALKOHOOL!

Filter tukov – Uhoľný filter (*): je/sú nasadený/é na zadnej strane mreže, musí/musia byť nahradený/é jedenkrát za mesiac.

Ak sa predpokladá, že príslušný model má kovový filter na tuky, je za potreby jedenkrát za mesiac očistiť ho s neagresívnymi čistiacimi prostriedkami ručne alebo v umývačke nádob s nízkou teplotou vody a krátkym umývacím cyklom.

S umývaním v umývačke nádob kovový protitukový filter môže zmeniť farbu, ale jeho filtrácie charakteristiky sa absolútne nezmenia.

Náhrada žiaroviek (Pozor!) Skôr ako sa dotýka žiaroviek, overiť či sú studené):

Vyberte mrežku.

Vymeňte poškodenú žiarovku.

Používajte iba LED žiarovky max. 3W-E14. Ďalšie podrobnosti nájdete v priloženom letáku "ILCOS D" (alfanumerická poloha "1d").

Ezen kézikönyv utasításait szigorúan be kell tartani. Az itt feltüntetett utasítások be nem tartásából származó bármilyen hiba, kár vagy tűzesséssel kapcsolatban a gyártó felelősséget nem vállal. A páraelszívó a főzési pára és füst elszívására szolgál, kizárólag háztartási használatra.

Megjegyzés: A „(*)” jelzésű részek opcionális kiegészítők, amelyek csak az egyes modellek tartozékai, illetve olyan részek, amelyek nem részei a csomagnak, külön kell ezeket beszereznie.

Figyelmeztetés

• Bármilyen tisztítási és karbantartási művelet megkezdése előtt, a készüléket le kell választani az elektromos hálózatról! Húzza ki a készülék villásdugóját, vagy áramtalanítsa a háztartási elosztódoboz főkapcsolóját lekapcsolva!

• Minden beszerelési és karbantartási munkálathoz használjon munkavédelmi kesztyűt!

• A készüléket 8 éven felüli gyerekek, valamint a csökkent fizikális, érzékszervi és szellemi képességekkel bíró személyek, illetve azok, akik nem rendelkeznek megfelelő tudással és tapasztalattal, kizárólag megfelelő felügyelet mellett használhatják, illetve abban az esetben, ha megfelelő útmutatást kaptak a készülék biztonságos használatát illetően és megértették a készülék használatával járó veszélyeket!

• Ne engedje, hogy a gyermekek játszanak a készülékkel!

• A készülék tisztítását és karbantartását gyermekek csak felügyelet mellett végezhetik!

• Az elszívó más, gáz- vagy egyéb tüzelőanyagú készülékkel való egyidejű használata esetén biztosítani kell a helyiség megfelelő szellőzését!

• Az elszívót mind belül, mind kívül (LEGALÁBB HAVONTA EGYSZER) rendszeres gyakorisággal tisztítani kell!

• A kézikönyvben feltüntetett karbantartási utasításokat minden esetben tartsa be!

• Az elszívó tisztítási előírásainak, valamint a szűrők cseréjének és tisztításának figyelmen kívül hagyása tűzveszélyt okoz! Az elszívó alatt szigorúan tilos nyílt lángon készíteni ételt!

• Az izzó cseréjéhez kizárólag az e kézikönyv „karbantartás - izzó cseréje” c. részben megadott típusú izzót használjon!

A nyílt láng használata károsítja a szűrőket és tűzveszélyt okozhat, emiatt minden esetben kerülni kell a nyílt láng használatát! Ne hagyja őrizenlenül a sütést, mert a túlhevült olaj meggyulladhat!

FIGYELEM! A főzőlap működése közben az elszívó hozzáférhető részei felforrósodhatnak!

• Ne csatlakoztassa a készüléket az elektromos hálózatra, amíg a beszerelést teljesen el nem végezte!

• A füstelvezetéshez szükséges műszaki és biztonsági intézkedéseket illetően, az illetékes helyi hatóságok vonatkozó rendeleteit szigorúan tartsa be!

• A keringetett levegőt nem szabad a gáz- vagy egyéb égéstermek üzemű készülékek füstjének elvezetéséhez használt csőben szállítani!

• Ne használja az elszívót helytelenül felszerelt lámpával, illetve ne hagyja azt lámpa nélkül, mert áramütést okozhat!

• Soha ne használja az elszívót felszerelt rostély nélkül!

• Az elszívót SOHA ne használja tárolófelületként, hacsak az ilyen célra való használata nincs egyértelműen jelezve!

• Beszereléshez kizárólag a készülékhez mellékelt csavarokat használja! Amennyiben a csavar nem része a csomagnak, ügyeljen a megfelelő típusú csavarok beszerezésére!

• A beszerelési útmutatóban feltüntetett, megfelelő hosszúságú csavarokat használjon!

• Kétség esetén kérjen tájékoztatást a szakszerviztől, vagy hasonló képesítésű személyzettől!

FIGYELEM!

• A csavarok és rögzítő elemeknek nem az útmutató szerinti felhelyezése áramütés-veszélyt okozhat!

• Ne használja programozóval, időzítővel, különálló távirányítóval vagy bármilyen más olyan eszközzel, amelyik automatikusan kapcsol be.


A készüléken található jelzés megfelel az elektromos és elektronikus berendezések hulladékaival szülő 2012/19/EC európai irányelvben (WEEE) foglalt előírásoknak.

A hulladékká vált termék szabályszerű elhelyezésével Ön segít elkerülni a környezettel és az emberi egészséggel kapcsolatos

azon esetleges negatív következményeket, amelyeket a termék nem megfelelő hulladékkezelése egyébként okozhatna.

A terméken vagy a termékhez mellékelte dokumentumokon



feltüntetett  jelzés arra utal, hogy ez a termék nem kezelhető háztartási hulladékként. Ehelyett a terméket a villamos és elektronikus berendezések újrahasznosítását végző telephelyek valamelyikén kell leadni.

Kiselejtezőskor a hulladéktávoltításra vonatkozó helyi környezetvédelmi előírások szerint kell eljárni.



A termék kezelésével, hasznosításával és újrahasznosításával kapcsolatos bővebb tájékoztatásért forduljon a lakóhelye szerinti polgármesteri hivatalhoz, a háztartási hulladékok kezelését végző társasághoz vagy ahhoz a bolthoz, ahol a terméket vásárolta.

A berendezést a következő szabványoknak megfelelően tervezték, gyártották, és ellenőrizték:

- Biztonság: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.
- Teljesítmény: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301.
- Elektromágneses összeférhetőség EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-2; EN/IEC 61000-3-3.

A megfelelő használatot és a környezetre gyakorolt káros hatás mérséklését elősegítő javaslatok: Az elszívót a minimum sebességen kapcsolja be akkor, amikor a főzést megkezdte, és hagyja néhány percig üzemelni még azt követően is, hogy a főzést befejezte. A berendezést csak akkor kapcsolja nagyobb sebességfokozatra, ha a főzés közben nagy mennyiségű füst vagy gőz keletkezik, és csak akkor használja az intenzív sebességet, ha arra ténylegesen szükség van. Cserélje ki a szénzsűrőket akkor, amikor a berendezés jelzi ennek szükségességét, így biztosíthatja, hogy a készülék hatékonyan nyeli el a szagokat. A megfelelő szűrőképesség biztosítása érdekében cserélje ki a zsírszűrőt akkor, amikor a berendezés erre figyelmeztet. A hatékonyság növelése és a zajszint csökkentése érdekében tanácsos a jelen útmutató által megadott maximális csőátmérőket alkalmazni.

Használat

Az elszívó külső elvezetésű elszívó  vagy belső visszaforgatásos szűrős  üzemmódban is használható.

Felszerelés

A főzőkészülék felülete és a konyhai szagelszívó legalsó része közötti minimális távolság nem lehet kisebb, mint 50cm elektromos főzőlap, és 65cm gáz vagy vegyes tüzelésű főzőlap esetén.

Ha a gázfőzőlap beszerelési utasításában ennél nagyobb távolság szerepel, azt kell figyelembe venni.

A hálózati feszültségnek azonosnak kell lennie a konyhai páraelszívó belsejében elhelyezett műszaki adattáblán feltüntetett feszültséggel. Ha az elszívó rendelkezik villásdugóval, csatlakoztassa egy hozzáférhető helyen elhelyezett, az érvényben lévő szabványoknak megfelelő dugaszoló aljzathoz, akár a beszerelést követően is. Ha nem rendelkezik csatlakozódugóval (közvetlen csatlakozás a hálózathoz) vagy a dugaszoló aljzat nem hozzáférhető, szereljen fel egy szabványos, kétpólusú megszakítót

akár a beszerelést követően is, amely III. túláram-kategória esetén biztosítja a hálózatról való teljes leválasztását, a telepítési szabályoknak megfelelően.

▲ FIGYELEM!

Mielőtt az elszívó áramkörét visszaköti a hálózatba és ellenőrzi, hogy az elszívó helyesen működik-e, mindig ellenőrizze azt is, hogy a hálózati vezeték beszerelése szabályos-e.

Működése

Az elszívó szívóerősség-szabályozóval és főzőlapvilágítás-kapcsolóval ellátott kezelőpanellel rendelkezik.

Karbantartás

A tisztításhoz KIZÁRÓLAG semleges folyékony mosószerrel átitatott nedves ruhát használjon. **A TISZTÍTÁSHOZ NINCS SZÜKSÉG SEMMILYEN ESZKÖZRE.** Kerülje a sűrűlőszert tartalmazó mosószeres használatát. **NE HASZNÁLJON ALKOHOLT!**

Zsírszűrő – Szénzsűrő(*): a rács hátsó oldalán található/k, havonta ki kell cserélni.

Ha a megvásárolt modellhez fém zsírszűrő filter tartozik, ezt havonta egyszer, nem durva mosószerrel, kézzel vagy mosogatógépben alacsony hőfokon és rövid ciklussal el kell mosogatni.

Mosogatógépben történő mosogatás esetében a zsírszűrő filter elszíneződhet, de ez egyáltalán nem változtatja meg a szűrési jellemzőket.

Égőcsere (Figyelem! Mielőtt az égőkhöz érne, győződjön meg arról, hogy hidegek-e.) :

Távolítsa el a rostélyt.

Cserélje ki a sérült lámpát.

Max. 3W-E14 LED lámpákat használjon. További információért tekintse át a mellékelte "ILCOS D" lapot ("1d" alfanumerikus pozíció).

Придържайте се стриктно към тук посочените инструкции. Фирмата не носи отговорност за евентуални неизправности, повреди или възпламеняване на уреда, възникнали в резултат на неспазване на инструкциите в настоящото упътване. Аспираторът е проектиран за аспириране на дима и парата, които се отделят при готвене, и е предназначен само за битова употреба.

Забележка: Частите, отбелязани със символа “(*)” са опция и се доставят само с някои модели или трябва да бъдат закупени отделно.

Предупреждения

- Преди каквато и да било операция, свързана с почистването или поддръжката, изключете аспиратора от ел. мрежата, като извадите щепсела от контакта или изключите главния прекъсвач в жилището.

- При извършване на всички операции свързани с инсталирането и поддръжката, използвайте работни ръкавици.

- Уредът може да бъде използван от деца на възраст не по-ниска от 8 години и от лица с ограничени физически, сетивни или умствени възможности или хора без опит или необходимите познания, но при условие че са под наблюдение или след като са получили необходимите инструкции за безопасно използване на уреда и свързаните с него опасности.

- Не позволявайте на децата да си играят с уреда!

- Почистването и поддръжката не трябва да се извършва от деца без надобното наблюдение на възрастен.

- Помещението трябва да разполага с достатъчна вентилация когато аспираторът се използва едновременно с други уреди на газ или друг вид гориво.

- Аспираторът трябва да се почиства често както отвътре така и отвън (ПОНЕ ВЕДНЪЖ В МЕСЕЦА).

- Придържайте се към инструкциите посочени в наръчника за поддръжка!

- Неспазването на инструкциите за почистване на аспиратора и за подмяна и почистване на филтрите води до риск от пожар.

- Строго забранено е приготвянето на ястия фламбе под аспиратора.

- За да подмените лампите, използвайте само тези, които са посочени в раздел „Поддръжка/подмяна на лампите“, както е посочено в настоящия наръчник за експлоатация.

Използването на открит пламък е вредно за филтрите и може да предизвика пожар, затова трябва на всяка цена да се избягва.

Приготвянето на пържени храни трябва да се извършва под наблюдение, тъй като сгорещеното олио може да се възпламени.

ВНИМАНИЕ: Когато готварският плот работи, достъпните части на аспиратора могат да се нагорещат.

- Не свързвайте уреда към ел. мрежата докато не сте приключили окончателно с монтажа.

- Що се отнася до техническите размери и мерките за безопасност, които трябва да предприемете за отвеждането на димните газове навън, Ви препоръчваме да се придържате стриктно към правилата, предвидени в регламентите на компетентните местни власти.

- Аспирираният въздух не трябва да се насочва към тръбопроводите, които се използват за отвеждане на димните газове, отделящи се при използването на уреди работещи с газ или друг вид гориво.

- Не използвайте и не оставяйте аспиратора без правилно монтирани лампички поради евентуален риск от токов удар.

- Никога не използвайте аспиратора без правилно монтирана решетка!

- Аспираторът не трябва НИКОГА да се използва като опорен плот освен ако това не е специално указано.

- При монтажа използвайте само фиксиращите болтове, които са доставени заедно с уреда или ако няма такива, закупете подходящи болтове.

- Използвайте болтове с подходяща дължина, както е посочено в наръчника за инсталиране.

- При наличие на съмнения, моля свържете се с оторизирания

сервис за техническо обслужване или квалифициран персонал.

▲ ВНИМАНИЕ!

- Неинсталирането на болтовете и механизмите за фиксирание в съответствие с настоящите инструкции може да доведе до рискове от електрическо състояние.
- Не използвайте с програматор, таймер, отделно дистанционно управление или каквото и да е друго устройство, което се активира автоматично.


Този уред отговаря на изискванията на :

- Европейската директива 2012/19/EC

- Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

Уверявайки се, че този уред ще бъде рециклиран по подобаващия за това начин. Вие допринасяте за опазването на околната среда и вашето здраве.



Символът  върху уреда или в придружаващата го документация посочва, че този продукт не трябва да бъде считан за домашен отпадък, а трябва да бъде предаден в специално предназначени за това пунктове за рециклиране на електрическа и електронна техника. Придържайте се към местните нормативи за преработка на отпадъци. За по-подробна информация във връзка с предаването, събирането и рециклирането на този продукт ви съветваме да се обърнете към компетентните местни служби, службите за събиране на домашни отпадъци или магазинът, в който сте закупили този ел. уред.

Уредът е проектиран, тестван и произведен в съответствие с:

• Безопасност: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.

• Работни характеристики: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301.


• EMC - Електромагнитна съвместимост: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-2; EN/IEC 61000-3-3.

Предложения за правилна употреба, за да се намали въздействието върху околната среда: Включете (ON) аспиратора на минимална скорост, когато започнете да готвите и го оставете да работи няколко минути след приключване на готвенето. Увеличаватے скоростта само в случай на голямо количество дим и пари и използвайте увеличените скорости само в екстремни ситуации. Сменяйте филтъра/филтрите с активен въглен, когато е необходимо, за да поддържате добра ефективност на намаляване на миризмата. Почиствайте филтъра/филтрите за мазнини, когато е необходимо, за да поддържате добра ефективност на филтъра за мазнините. Използвайте максималния диаметър на системата за отвеждане на въздуха, посочен в това ръководство за оптимизиране на ефективността и за намаляване на шума.

Употреба

Аспираторът е предвиден за употреба във вариант на

аспирираща версия с вентилационен изход  или

филтрираща версия с рециркулиране .

Монтиране

Минималното разстояние между повърхността, на която се поставят съдовете за готвене и най-ниската част на кухненския аспиратор, трябва да бъде не по-малко от 50cm в случай на електрически печки и не по-малко от 65cm, в случай на газови или комбинирани печки.

Ако в инструкциите на газовия уред за готвене е посочено по-голямо разстояние, то трябва да се има предвид.

Напрежението в ел.мрежата трябва да отговаря на напрежението, което е посочено върху етикета с данните за аспиратора, поставен от вътрешната му страна. Ако е снабден с щепсел свържете аспиратора към контакт, съответстващ на действащите норми и намиращ се на лесно достъпно място дори и след приключване на монтажа. Ако не е снабден с щепсел (директно свързване към мрежата), или щепселът не е на достъпно място след приключване на монтажа, използвайте дуполуосен прекъсвач според нормите, така че да се осигури пълно изключване на мрежата при свръхнапрежение III, в съответствие с правилата за монтиране.

▲ ВНИМАНИЕ!

Преди да свържете отново аспиратора към мрежата и да проверите дали функционира правилно, проверете дали кабелът е монтиран както трябва.

Начин на употреба

Аспираторът е снабден с командно табло с възможност за регулиране скоростта на аспириране и превключвател на осветлението на готварския плот.

Поддръжка

За почистването използвайте **ЕДИНСТВЕНО** кърпа, навлажнена с неутрални течни почистващи препарати. **НЕ ИЗПОЛЗВАЙТЕ ИНСТРУМЕНТИ ИЛИ ПРИБОРИ ЗА ПОЧИСТВАНЕ!**

Избягвайте препарати, които съдържат абразивни частици.

НЕ ИЗПОЛЗВАЙТЕ СПИРТ!

Маслен филтър - Филтър с активен въглен(*): той е/те са монтирани на задната страна на решетката ; трябва да се подменя/подменят един път в месеца.

Ако към закупуения от Вас модел е включен метален филтър с ефективност за задържане на мазнините, е необходимо той да бъде почистван един път месечно с не много силни миялни препарати на ръка или в съдомиялна машина на ниска температура и кратък цикъл на работа. Възможно е при миенето в съдомиялната машина, металният филтър да се обезцвети, но това по никакъв начин не влияе на неговата ефективност за задържане на мазнините.

Подмяна на лампите (Внимание!) Преди да се борави с лампите, уверете се, че те са студени);

Отстранете решетката.

Заменете повредената лампа.

Използвайте единствено лампи LED с максимална мощност 3W-E14. За допълнителна информация, консултирайте приложената листовка "ILCOS D" (цифрено-буквена позиция "1d").

Urmăriți îndeaproape instrucțiunile conținute în acest manual. Producătorul își declină orice responsabilitate în cazul daunelor sau incendiilor provocate aparatului și derivate dintr-o utilizare incorectă și din nerespectarea instrucțiunilor conținute în acest manual. Hota a fost proiectată pentru aspirarea gazelor arse și vaporilor rezultați în urma gătirii alimentelor și este destinată doar utilizării casnice.

Observație: Elementele marcate cu simbolul „(*)” sunt accesorii opționale furnizate doar pentru anumite modele sau care nu sunt prevăzute și trebuie cumpărate.

Avertismente

- Înainte de orice operațiune de curățare sau de întreținere, deconectați hota de la rețea prin scoaterea ștecherului sau deconectați sursa de alimentare cu energie.
- Purtați întotdeauna mănuși de lucru pentru toate operațiunile de instalare și întreținere.
- Acest aparat poate fi folosit de copii cu vârsta peste 8 ani și persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsite de experiență și cunoștințe, dacă sunt sub supraveghere și au fost instruite cu privire la utilizarea aparatului în condiții de siguranță și înțeleg riscurile implicate.
- Copiiiilor nu trebuie să li se permită să manipuleze comenzile sau să se joace cu aparatul.
- Curățarea și întreținerea nu se face de către copii fără supraveghere.
- Locul în care este instalat aparatul trebuie să fie ventilat suficient, în cazul în care hota de bucătărie se utilizează împreună cu alte dispozitive de ardere a gazelor sau a altor combustibili.
- Hota trebuie să fie curățată în mod regulat atât în interior cât și în exterior (cel puțin o dată pe lună).
- Trebuie să se respecte în mod expres ceea ce este indicat în Instrucțiunile de întreținere.
- Defectarea capotei de curățare a

aparatului, schimbarea și curățarea filtrelor poate provoca incendii.

- Gătirea alimentelor cu foc cu flacără direct sub hotă este strict interzisă.
- Pentru înlocuirea becurilor, utilizați numai tipul de becuri indicat în secțiunea **Întreținere/Înlocuirea becurilor** din acest manual.

Utilizarea flăcării este dăunătoare filtrelor și poate provoca risc de incendiu; prin urmare, trebuie evitată în orice situație. Orice prăjire trebuie să se facă cu grijă, pentru a se asigura că uleiul nu se supraîncălzeste și aprinde.

AVERTISMENT: Părțile accesibile ale hotei pot deveni fierbinti pe durata utilizării.

- Nu conectați aparatul la rețeaua electrică până când instalarea este până când instalarea nu este complet terminată.

- În ceea ce privește măsurile tehnice și de siguranță care trebuie adoptate pentru evacuarea fumului, este important să se urmărească îndeaproape normele locale.
- Sistemul de evacuare a fumului pentru acest aparat nu trebuie să fie conectat la nici un sistem de ventilație existent care este folosit în alte scopuri, cum ar fi evacuarea gazelor de ardere rezultate de la aparatele consumatoare de gaz sau alți combustibili.
- Nu folosiți și nu lăsați hota fără bec montat corect din cauza riscului de electrocutare.
- Nu folosiți niciodată hota fără ca aceasta să aibă grilele montate în mod eficient.
- Hota nu trebuie utilizată NICIODATĂ ca suprafață de sprijin dacă acest lucru nu este precizat în mod expres.
- Folosiți numai șuruburile de fixare furnizate împreună cu produsul pentru instalare sau, în cazul în care nu sunt incluse, achiziționați tipul corespunzător de șuruburi.
- Utilizați lungimea corectă pentru șuruburile identificate în Ghidul de instalare.
- În caz de incertitudine, consultați un centru de asistență service autorizat sau o persoană cu calificare corespunzătoare.

ATENȚIE!


- Neinstalarea șuruburilor sau a dispozitivului de fixare în conformitate cu aceste instrucțiuni poate duce la pericolul de natură electrică.
- Nu utilizați cu un temporizator, timer, o telecomandă separată sau orice alt dispozitiv care este activat automat.

Acest aparat este marcat în conformitate cu Directiva Europeană 2012/19/EC referitoare la Deșeurile de Echipament Electric și

Electronic (WEEE).

Asigurându-vă că acest produs este eliminat în mod corect, contribuiți la prevenirea potențialelor consecințe negative asupra mediului înconjurător și sănătății persoanelor, consecințe care ar putea fi provocate de aruncarea necorespunzătoare la gunoi a acestui produs.



Simbolul  de pe produs, sau de pe documentele care însoțesc produsul, indică faptul că acesta nu poate fi aruncat împreună cu deșeurile menajere. Trebuie predat la punctul de colectare corespunzător, pentru reciclarea echipamentului electric și electronic.

Aruncarea la gunoi a aparatului trebuie făcută în conformitate cu nomele locale pentru eliminarea deșeurilor.

Pentru informații mai detaliate privind eliminarea, valorificarea și reciclarea acestui produs, vă rugăm să contactați administrația locală, serviciul de eliminare a deșeurilor menajere sau magazinul de unde ați cumpărat produsul.



Aparat proiectat, testat și fabricat în conformitate cu:

- Siguranță: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.
- Randament: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301.
- EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-2; EN/IEC 61000-3-3.

Recomandări pentru o utilizare corespunzătoare în scopul reducerii impactului asupra mediului: Când începeți să gătiți, porniți hota la viteză minimă și lăsați-o să funcționeze timp câteva minute după ce ați terminat de gătit. Măriți viteza în cazul cantităților mari de fum sau vapori și utilizați viteza/ele sporită/e doar în cazuri extreme. Înlocuiți filtrul/ele de carbon, atunci când este necesar, pentru a menține o eficiență optimă de reducere a mirosului. Curățați filtrul/ele de grăsime, atunci când este necesar, pentru a menține o eficiență optimă a filtrului. Utilizați diametrul maxim al sistemului de conducte indicat în acest manual pentru a optimiza eficiența și pentru a reduce la minimum nivelul de zgomot.

Utilizarea

Hota a fost realizată pentru a fi utilizată în versiunea aspirantă cu

evacuare externă  sau în versiunea filtrantă cu recirculare internă .

Instalarea

Distanța minimă între suprafața suportului recipientelor pe dispozitivul de gătit și partea de jos a hotei nu trebuie să fie mai mică de 50cm în cazul mașinilor de gătit electrice și de 65cm în cazul mașinilor de gătit cu gaz sau mixte.

Dacă instrucțiunile dispozitivului de gătit cu gaz specifică o distanță mai mare, este necesar să țineți cont de aceasta.

Tensiunea din rețea trebuie să corespundă cu tensiunea la care se referă eticheta situată în interiorul hotei. Dacă este prevăzută cu ștecher conectați hota la o priză conform cu normele în vigoare, poziționată într-o zonă accesibilă și după instalare. Dacă nu este prevăzută cu ștecher (conexiunea este direct la rețea) sau ștecherul nu este poziționat într-o zonă accesibilă și după instalare,

aplicați un întrerupător bipolar la normă care să asigure deconectarea completă de la rețea în condițiile categoriei de supratensiune III, conform regulilor de instalare.

⚠ ATENȚIE!

Înainte de a efectua conectarea circuitului hotei la alimentația din rețea și de a verifica funcționarea corectă, controlați întotdeauna dacă cablul a fost montat în mod corect.

Funcționarea

Hota este dotată cu un panou de comandă, de la care se modifică viteza de aspirație și se declanșează aprinderea becurilor pentru iluminarea blatului de aragaz.

Întreținerea

Pentru curățare folosiți **EXCLUSIV** un material îmbibat cu detergenți lichizi neutri. **NU UTILIZAȚI UNELTE SAU INSTRUMENTE PENTRU CURĂȚARE!** Evitați folosirea produselor pe bază de abrazivi **NU FOLOSIȚI ALCOOL!**

Filtru grăsimi – Filtru cu cărbune (*): este/sunt montat/ți pe latura posterioară a grătarului hotei și trebuie să fie înlocuit/ți odată pe lună.

Dacă în modelul pe care îl dețineți este prevăzut filtrul metalic pentru grăsimi, acesta trebuie să fie curățat odată pe lună cu detergenți delicatți, manual sau în mașina de spălat vase la temperaturi joase și ciclu de scurtă durată.

Dacă spălarea se face în mașina de spălat vase, filtrul metalic împotriva grăsimii se poate decolora dar caracteristicile sale de filtrare, în mod absolut, nu se schimbă.

Înlocuirea becurilor (Atenție! Înainte de a atinge becurile așteptați ca acestea să se răcească):

Îndepărtați grilajul

Înlocuiți becul defect.

Utilizați exclusiv becuri LED de max 3W-E14. Pentru mai multe detalii, consultați instrucțiunile atașate "ILCOS D" (poziție alfanumerică "1d").

Изделие хозяйственно-бытового назначения.

Производитель снимает с себя всякую ответственность за неполадки, ущерб или пожар, которые возникли при использовании прибора вследствие несоблюдения инструкций, приведенных в данном руководстве. Вытяжка служит для всасывания дыма и пара при приготовлении пищи и предназначена только для бытового использования.

Примечание: Принадлежности, обозначенные знаком "(*)", являются опциональными, поставляемыми только на некоторые модели, или представляют собой детали, не входящие в комплект поставки, и которые закупаются отдельно.

⚠ Внимание!

• Перед началом какой либо операции по чистке или обслуживанию, отключить вытяжку от электрической сети, вынимая вилку из розетки или отключая общий выключатель помещения. Для всех операций по установке и обслуживанию использовать рабочие рукавицы.

• Прибор может быть использован детьми не младше 8 лет и лицами со сниженными физическими, сенсорными или умственными способностями, или же с недостаточным опытом, если находятся под контролем, или если были обучены использовать прибор безопасным образом и если понимают связанные с этим опасности.

• Дети должны быть под контролем и не должны играть с прибором.

• Операции по чистке и обслуживанию не должны проводиться детьми без надзора

• Помещение должно иметь достаточную вентиляцию, когда кухонная вытяжка используется одновременно с другими приборами, работающими на газе или других топливах.

• Вытяжка должна часто очищаться как внутри, так и снаружи (ХОТЯ БЫ ОДИН РАЗ В МЕСЯЦ), придерживаясь того,

что указано в инструкциях по обслуживанию.

• Несоблюдение норм чистки вытяжки и замены и чистки фильтров увеличивает риск возгорания.

Строго запрещено приготовление еды на открытом огне под вытяжкой.

• Для замены лампочки освещения использовать только тип лампочки указанный в разделе обслуживания/замены лампочки этого руководства.

Использование открытого пламени наносит ущерб фильтрам и может привести к загораниям, поэтому должно избегать в любом случаи.

Жаренье должно проводиться под надзором, чтобы избежать возможности возгорания раскаленного подсолнечного масла.

ВНИМАНИЕ: Когда варочная поверхность работает, доступные части вытяжки могут нагреваться.

• Не подключать прибор к электрической сети до тех пор, пока установка полностью не закончена.

• То что касается технических мер и мер безопасности в применении до сброса паров строго придерживаться того что предусматривается по нормам локальных компетентных органов.

• Всасываемый воздух не должен выпускаться в трубу, используемую для выбросов дымов приборами, работающими на газе или других топливах.

• Не использовать или оставлять вытяжку без лампочек правильно установленных с риском получить удар электрическим током.

• Никогда не использовать вытяжку без правильно установленной решётки!

• Вытяжка НИКОГДА не должна использоваться, как опорная поверхность, если только не указано иначе.

• Использовать только винты для фиксирования в комплекте с продуктом для установки или, если нет в комплекте, приобрести винты правильного типа.

• Использовать правильную длину винтов, указанную в руководстве по установке.

• В случае сомнений, консультироваться в авторизованном центре по обслуживанию или с квалифицированным персоналом.


▲ ВНИМАНИЕ!

- Неустановка соответствующих винтов и приспособлений для фиксации в соответствии с этими инструкциями может привести к рискам электрического происхождения.
- Не используйте устройство с программатором, таймером, отдельным пультом дистанционного управления или любым другим устройством, которое включается автоматически.

Данное изделие промаркировано в соответствии с Европейской директивой 2012/19/ЕС по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE).

Обеспечив правильную утилизацию данного изделия, Вы можете предотвратить потенциальные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека.



Символ  на самом изделии или сопроводительной документации указывает, что при утилизации данного изделия с ним нельзя обращаться как с обычными бытовыми отходами. Вместо этого, его следует сдавать в соответствующий пункт приемки электрического и электронного оборудования для последующей утилизации.

Сдача на слом должна производиться в соответствии с местными правилами по утилизации отходов.

За более подробной информацией о правилах обращения с такими изделиями, их утилизации и переработки обращайтесь в местные органы власти, в службу по утилизации отходов или в магазин, в котором Вы приобрели данное изделие.

Устройство разработано, испытано и изготовлено в соответствии с:


- Безопасность: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.

- Эксплуатационные характеристики: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301.

- EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-2; EN/IEC 61000-3-3. Предложения для правильного использования в целях снижения воздействия на окружающую среду: Включите вытяжной колпак на минимальной скорости, когда начинаете готовить, и оставьте его работать в течение нескольких минут после того, как закончите готовить. Увеличивайте скорость только в случае большого количества дыма и пара, и прибегайте к использованию повышенных скоростей только в экстремальных ситуациях. Заменяйте угольный фильтр(ы), когда это необходимо, для поддержания хорошей эффективности уменьшения запахов. Очищайте жировой/ые фильтр(ы), когда это необходимо, для поддержания хорошей эффективности жирового фильтра. Используйте максимальный диаметр системы воздуховодов, указанный в данном руководстве, для оптимизации эффективности и минимизации уровня шума.

Эксплуатация

Вытяжка выполнена для применения в исполнении с отводом

наружу  или в исполнении с внутренней рециркуляцией

воздуха .

Установка

Расстояние нижней грани вытяжки над опорной плоскостью под сосуды на кухонной плите должно быть не менее 50 см – для электрических плит, и не менее 65 см для газовых или комбинированных плит.

Если в инструкциях по установке газовой плиты оговорено большее расстояние, то учитите это.

Напряжение сети должно соответствовать напряжению, указанному на табличке технических данных, которая размещена внутри прибора. Если вытяжка снабжена вилкой, подключите вытяжку к штепсельному разъему. Он должен отвечать действующим правилам и быть расположен в легкодоступном месте. Включить в розетку можно после установки. Если же вытяжка не снабжена вилкой (прямое подключения к сети), или штепсельный разъем не расположен в доступном месте, также и после установки, то используйте надлежащий двухполюсный выключатель, обеспечивающий полное размыкание сети при возникновении условий перенапряжения 3-ей категории, в соответствии с инструкциями по установке.

▲ ВНИМАНИЕ!

прежде чем подключить к сети питания электрическую систему вытяжки и проверить исправное функционирование ее убедитесь в том, что кабель питания правильно смонтирован.

Функционирование

Вытяжка оснащена панелью управления для контроля скорости вытяжного вентилятора и включения света для освещения рабочей поверхности плиты.

Уход

Для очистки используйте **ТОЛЬКО** специальную тряпку, смоченную нейтральным жидким моющим средством. **НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ НИКАКИЕ ИНСТРУМЕНТЫ ДЛЯ ОЧИСТКИ.** Не применяйте средства, содержащие абразивные материалы. **НЕ ПРИМЕНЯЙТЕ СПИРТ!**

Фильтр задержки жира – Угольный фильтр (*): смонтирован/ы сзади решетки, должен/ны заменяться раз в месяц.

Если имеющаяся модель снабжена металлическим фильтром для задержки жира, мойте его каждый месяц неагрессивным моющим средством, вручную или в посудомоечной машине при низкой температуре и коротким циклом мойки.

При мойке в посудомоечной машине металлический фильтр может обезжелезиваться, но фильтрующие свойства его остаются абсолютно неизменными.

Замена ламп (Внимание!) Прежде чем прикасаться к лампам убедитесь в том, что они остыли):

Снимите фильтры задержки жира или вытяжную решетку.

Замените поврежденную лампу.

Используйте только светодиодные лампы макс. мощностью 3 Вт, с цоколем E14. Для получения подробной информации смотрите прилагаемую листовку "ILCOS D" (буквенно-цифровой код "1d").

Чітко дотримуйтеся приведених в даному керівництві інструкцій. Виробник знімає з себе будь-яку відповідальність за несправності, збитки або пожежу, що може мати місце при використанні пристрою внаслідок невиконання інструкцій, приведених в даному керівництві. Витяжний ковпак спроектований для всмоктування диму та пару, що утворюється під час приготування їжі та призначений лише для побутового використання..

Примітка: Деталі, позначені знаком "(*)" є додатковими аксесуарами та постачаються лише з деякими моделями, або є деталями, які не постачаються в комплекті і їх потрібно купувати.

Попередження по безпеці

Перед початком будь якої операції по очищенню або обслуговуванню, відключіть витяжку від електричної сітки витягуючи вилку з розетки або відключаючи загальний вимикач приміщення.

- Для усіх операцій по установці та обслуговуванню використовуйте робочі рукавиці.

- Пристрій може використовуватися дітьми не молодшими 8 років та особами із зниженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, або з недостатнім досвідом якщо знаходяться під контролем, або були навчені використовувати пристрій в безпечній спосіб та якщо розуміють пов'язані з тим небезпеки.

- Діти повинні бути під контролем і не повинні гратися з пристроєм.

- Операції по чищенню та обслуговуванню не повинні проводитися дітьми без нагляду.

- Приміщення повинно мати достатню вентиляцію коли витяжка використовується одночасно з іншими пристроями що працюють на газі або інших паливах.

- Витяжку необхідно часто чистити як в середині, так і ззовні (ХОЧА Б ОДИН РАЗ НА МІСЯЦЬ), дотримуватися в будь

якому випадку того, що вказується в інструкціях по обслуговуванню.

- Не дотримання норм очищення та заміни і очищення фільтрів збільшує ймовірність ризику загорання.

- Суворо заборонено приготування їжі на відкритому вогні під витяжкою.

- Для заміни лампочки освітлення використовувати тільки тип лампочки вказаний в розділі обслуговування/заміна лампочки цього посібника.

Використання відкритого полум'я наносить збиток фільтрам і може призвести до загорання, тому потрібно уникати в будь якому випадку.

Смаження повинно проводитися під наглядом щоб уникнути загорання розливої олії.

УВАГА: Коли варильна поверхня працює, доступні частини можуть нагріватися.

- Не підключати пристрій до електричної сітки до тих пір, поки не буде повністю закінчена установка.

- Що стосується технічних мір та мір безпеки у використанні що відноситься до викидів парів, суворо дотримуйтеся норм місцевих компетентних органів.

- Повітря що втягується, не повинно випускатися в трубу яка використовується для викиду димів пристроями що працюють на газі та інших паливах.

- Не використовувати або залишати витяжку без правильно встановлених лампочок з ризиком отримати удар електричним струмом.

- Ніколи не використовувати витяжку без правильно встановленої решітки!

- Витяжка НІКОЛИ не повинна використовуватися як опорна поверхня, якщо тільки не вказується.

- Використовувати гвинти для фіксування в наборі з продуктом для установки, якщо немає в наборі, придбати гвинти правильного типу.

- Використовувати правильну довжину гвинтів яка вказується в посібнику по встановленню.

- У випадку сумнівів, консультуватися в авторизованому центрі або з кваліфікованим персоналом.

УВАГА!


- Не встановлювання відповідних гвинтів і пристроїв для

фіксування у відповідності з цими інструкціями може привести до ризиків електричного походження.

- Не слід використовувати з програматором, таймером, окремим пультом керування або з будь-яким іншим пристроєм, який приводиться в дію автоматично.

Даний виріб промаркований відповідно до Європейської директиви 2012/19/ЕС, утилізація електричного і електронного обладнання (WEEE). Забезпечуючи вірну утилізацію цього виробу, Ви допоможете попередити потенційні негативні наслідки для оточуючого середовища і здоров'я людини, котрі могли б мати місце в протилежному випадку.




Символ  на самому виробі або на супроводжувачому його документі вказує, що при утилізації цього виробу з ним не можна поводитися як зі звичайними побутовими відходами. Він має здаватися у відповідний пункт прийому електричного і електронного обладнання для подальшої утилізації. Здавання на злам повинно виконуватися згідно з місцевими правилами по утилізації відходів. Для більше детальної інформації про правила поводження з такими виробами, їх утилізації і переробки звертайтеся в місцеві органи влади, в службу по утилізації відходів, або в магазин, в якому Ви придбали даний виріб.

Прилад спроектовано, випробувано і виготовлено згідно з:

- Безпека: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.
- Експлуатаційні якості: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301.
- EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-2; EN/IEC 61000-3-3. Поради для правильної експлуатації та для зниження впливу на середовище: Вмикайте витяжку на мінімальну швидкість перед початком приготування їжі, і залишайте її працювати на декілька хвилин після закінчення приготування. Збільшуйте швидкість тільки у разі великої кількості диму і пару та використовуйте наддув тільки у крайніх випадках. Для підтримання високої ефективності видалення запахів, за необхідності, виконуйте заміну вугільного(-их) фільтру(-ів). Для підтримання високої ефективності фільтру жирів, за необхідності, виконуйте чистку фільтру(-ів) жирів. Використовуйте максимальний діаметр системи повітроводів, що вказаний у інструкції для оптимізації ефективності та мінімізації шуму.

Використання

Витяжний ковпак спроектований для використання в режимі

відводу назовні  чи в режимі внутрішньої рециркуляції



Інсталяція

Відстань нижньої від частини витяжки до посуду на кухонній плиті має бути не менше 50см, у випадку електричних плит, та 65 см, у випадку газових та комбінованих плит.

Необхідно приймати до уваги відстані, які вказуються в інструкції з інсталяції газової плити.

Напряга в електромережі має відповідати вказаним характеристикам на етикетці, яка знаходиться всередині витяжки. Якщо в комплект входить вилка під'єднання в електромережу, то слід під'єднати витяжку до розетки, що відповідає існуючим нормам та знаходиться в доступному місці, що можна виконати й після інсталяції. Якщо ж вилка не входить в комплект (пряме під'єднання в електромережу), або розетка не знаходиться в доступному місці, також і після інсталяції, то слід вмонтувати належний двох-полюсний вимикач, який забезпечить повне відключення від мережі в умовах перенапруги III категорії, в повній відповідності з правилами інсталяції.

⚠ УВАГА!

перед тим як знову підключити витяжку до електромережі і перевірити правильність роботи, завжди контролюйте щоб шнур мережі був змонтований вірно.

Функціонування

Витяжка обладнана панеллю команд з контролем швидкості витягування та контролем світла для освітлення варильної поверхні.

Догляд

Для чистки використовуйте **ЛИШЕ** спеціальну серветку, намочену нейтральним рідким миючим засобом. **НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ ЗАСОБІВ АБО ІНСТРУМЕНТІВ ДЛЯ ОЧИЩЕННЯ!**

Не використовуйте засоби що мають абразивні матеріали. **НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ СПИРТ!**

Фільтр для жирів – вугляний фільтр (*): є вмонтований/і на задній стінці риштки і має/ють замінитися що місяця.

Якщо у вашій моделі передбачено металевий фільтр жирів, він повинен чиститися один раз в місяць за допомогою не агресивних миючих засобів, вручну або в миючій машині для посуду при низькій температурі і короткому циклі.

При митті в машині металевий фільтр жиру може втратити колір, але його фільтруючі характеристики ні в якому разі не змінюються.

Заміна ламп (Увага! Перш ніж торкатися лам, упевнитися, що вони є холодними):

Зняти решітку

Замінити пошкоджену лампу.

Використовуйте світлодіодні лампи виключно макс. 3W-E14. Для більше детальної інформації див. додаток "ILCOS D" (позиція "1d").

Дайындаушы аспапты пайдалану барысында бұл нұсқауда белгіленген қолдану шарттарын сақтамағанның кесірінен болған олқылық өрт пен зақым үшін жауап бермейді. Сорғыш тек қана үйде пайдалануға болатындай етіп жобаланған.

Ескертпе: "(*)" таңбасы бар бөліктер тек кейбір үлгілермен берілетін (басқа жағдайларда берілмейтін), бірақ сатып алуға болатын қосымша аксессуарлар болып табылады.

Ескерту!

- Кез келген тазалау немесе техникалық қызмет көрсету жұмыстарын орындамас бұрын ашаны шығару немесе желілік қуат көзін ажырату арқылы сорғышты электр желісінен ажыратыңыз.

- Орнату және техникалық қызмет көрсету жұмыстарын жүргізген кезде әрдайым жұмыс қолғабын киіңіз.

- Бұл құрылғыны 8 жастағы және одан үлкен балалар, дене, сезу немесе ақыл-ой қабілеттері шектеулі тұлғалар немесе тәжірибесі мен білімі жоқ тұлғалар оны қауіпсіз жолмен пайдалануға қатысты нұсқау алып, ықтимал қауіптерді ұғынған жағдайда және бақылауда болғанда пайдалана алады.

Балалардың басқару элементтерін өзгертуіне және құрылғымен ойнауына жол бермеу керек.

- Тазалау және өз бетінше техникалық қызмет көрсету жұмыстарын балалардың бақылаусыз жүргізуіне болмайды.

- Асүй сорғышы басқа газ жағу құрылғыларымен немесе басқа

отындармен пайдаланылған кезде, құрылғы орнатылған бөлме жеткілікті түрде желдетілуі қажет.

- Сорғышты ішінен де, сыртынан да жүйелі түрде (КЕМ ДЕГЕНДЕ АЙЫНА БІР РЕТ) тазалау керек, әрдайым техникалық қызмет көрсету нұсқаулығында берілген нұсқауларды орындаңыз.

- Сорғыштың тазалау стандарттарын және сүзгілерді алмастыру және тазалау бойынша ережелерді

- ұстанбау нәтижесінде өрт туындауы мүмкін. Тамақты тікелей сорғыш астында жандыруға қатаң тыйым салынады.

- Шамды ауыстыру үшін тек осы нұсқаулықтың «Техникалық қызмет көрсету/Шамдарды ауыстыру» бөлімінде көрсетілген шам түрін пайдаланыңыз.

Ашық жалынды пайдалану сүзгілер үшін зиян және өрт қаупін туындатуы мүмкін, сондықтан оған ешқашан жол бермеу керек.

Майдың шамадан тыс қызып немесе жанып кетпеуін қамтамасыз ету үшін, тамақты абайлап қуыру қажет.

САҚ БОЛҢЫЗ: Сорғыштың қолжетімді бөліктері тамақ дайындау құрылғылары пайдаланылған кезде қызып кетуі мүмкін.

- Орнату толық аяқталмайынша құрылғыны электр желісіне қоспаңыз.

- Будың шығуына қарсы қолданылатын техникалық және қауіпсіздік шараларын ескере отырып, жергілікті билік органдары бекіткен

ережелерді мұқият орындау маңызды.

- Осы құрылғының түтік арқылы бағыттау жүйесін газ немесе басқа отынды жағатын құрылғылардан шыққан буларды шығару сияқты басқа да мақсаттарда пайдаланылатын кез келген қолданыстағы желдету жүйесіне жалғау қажет. Электр тогының соғу қаупіне байланысты шамы дұрыс бекітілмеген сорғышты пайдаланбаңыз және қалдырмаңыз.

- Торлары тиісті түрде бекітілмеген сорғышты ешқашан пайдаланбаңыз.

- Арнайы көрсетілмейінше, сорғышты ЕШҚАШАН тірек беті ретінде пайдаланбаңыз.

- Тек орнату үшін өніммен бірге берілген бекіту бұрандаларын пайдаланыңыз, егер берілмесе, бұрандалары тиісті түрін сатып алыңыз.

- Бұрандалардың орнату нұсқаулығында көрсетілген дұрыс ұзындығын пайдаланыңыз.

- Күмәндансаңыз, өкілетті қызмет көрсету бойынша жәрдем көрсету орталығына немесе тиісті маманданған тұлғаға хабарласыңыз.

▲ ЕСКЕРТУ!

- Бұрандаларды немесе бекіту құрылғысын осы нұсқауларға сәйкес орнатпау электрлік қауіптерге әкелуі мүмкін.
- Бағдарламалаушымен, таймермен, бөлек қашықтан басқару жүйесімен немесе автоматты түрде қосылатын кез келген басқа құрылғымен қолданбаңыз.

Электрлік және электрондық аспаптарды қайта пайдаға асыру жөніндегі 2012/19/ЕС Европалық директивке (WEEE) сәйкес берілген өнім таңбаланды.

Берілген өнімді дұрыс қайта пайдаға асыруды қамтамасыз етумен, Сіз қоршаған ортаға және адам денсаулығына кері әсерін тигізу ді болдырмауға көмектесесіз.



Аспаптағы немесе жолдама құжаттағы таңбасы берілген аспапты қайта пайдаға асыруда әдеттегі тұрмыстық қалдық ретінде игеруге болмайтынын көрсетеді. Оның орнына электрлік және электрондық аспаптарды қайта пайдаға асыруға арналған қабылдау пунктіне тапсыру керек.

Бүзуға тапсыру аспапты қайта пайдаға асыру жөніндегі жергілікті ережелерге сәйкес шығарылуы тиіс.

Бұндай өнімдерді пайдалану, қайта пайдаға асыру ережелері жөнінде толық ақпаратты жергілікті әкімшілік орындарынан, қалдықтарды қайта пайдаға асыру қызметінен немесе берілген өнімді Сіз сатып алған дүкеннен ала аласыз.

Құрылғы келесілерге сай жобаланған, сыналған

және жасап шығарылған:

- Қауіпсіздік: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.

- Өнімділік: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301.

- EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-2; EN/IEC 61000-3-3.

Қоршаған ортаға әсерді азайту үшін дұрыс пайдалану туралы нұсқаулар:

Өзірлеуді бастағанда қақтақты ең аз жылдамдықпен қосыңыз және әзірлеу аяқталғаннан кейін біраз минут бойы жұмыс істетіңіз. Жылдамдықта тек түтіннің және будың үлкен мөлшері жағдайында арттырыңыз және күшейту жылдамдығын(қтарын) тек шекті жағдайларда пайдаланыңыз. Жақсы жағымсыз иісті азайту тиімділігін сақтау үшін қажет болғанда көмір сүзгісін(лерін) ауыстырыңыз. Жақсы май сүзгісі тиімділігін сақтау үшін қажет болғанда май сүзгісін(лерін) ауыстырыңыз. Тиімділікті оңтайландыру және шуды барынша азайту үшін осы нұсқаулықта көрсетілген өткізу жүйесінің ең үлкен диаметрін пайдаланыңыз.

Қолдануы

Суыру қалпағы сорғыш  ретінде немесе фильтр  ретінде пайдалану үшін өңделген.

Орнату

Сорғыштың төменгі қыры мен ыдыс астындағы тіреуіш жазықтығының ара қашықтығы электр плитасы үшін 50см, ал газ немесе біріктірілген плиталар үшін 65см ден кем болмауы тиіс.

Егер нұсқауда газ плитасын орнатуға артығырақ ара қашықтық белгіленген болса, оны ескеріңіз.

Желінің кернеуі аспаптың ішінде орналасқан тақтайшада белгіленген техникалық деректердей кернеуге сәйкес келуі керек. Егер сорғыш вилкамен жабдықталған болса, орнатылғаннан кейін де істеуге болатын, қол жетерлік жерде болуы тиіс, істеп тұрған ережелерге сәйкес алмалы-салмалы штепсельге сорғышты қосыңыз. Егер сорғыш вилкамен жабдықталмаған болса (желіге тура қосылу), немесе алмалы-салмалы штепсель орнатылғаннан кейін де қол жетерлік жерде болмаса, онда орнату нұсқауына сәйкес 3-дәрежедегі асқын кернеуді болдырмайтын және желінің толық ашылуын қамтамасыз ететін тиісті екіполюстік ажыратқышты пайдаланыңыз.

▲ ЕСКЕРТУ!

қорек желісіне сорғыштың электрлік жүйесін қосу алдында қорек кабелі дұрыс монтаждалғанына көз жеткізіңіз.

Жұмыс жасауы

Суыру желдеткішінің жылдамдығын бақылау үшін және плитаның үстіне жарық түсіру үшін, суыру қалпағы басқару қалқанымен жабдықталған.

Күтімі

Тазалау үшін **ТЕК** бейтарап жуғыш затпен суланған арнайы шүберекті пайдаланыңыз. **ҚҰРЫЛҒЫНЫ НЕМЕСЕ ТАЗАЛАУ ҚҰРАЛЫН ПАЙДАЛАНБАҢЫЗ!** Абразиялық қоспасы бар затты пайдаланбаңыз. **СПИРТТІ ПАЙДАЛАНБАҢЫЗ!**

Майды ұстап қалатын сүзгі – Бұрыштық сүзгі (*): тордың артында монтаждалған, айына бір рет ауыстырылуы тиіс. Егер қолданыстағы үлгі майды ұстап қалуға арналған металл сүзгімен қамтылған болса, оны агрессивті емес жуғыш құралмен, қолмен немесе ыдыс-аяқ жуғыш машинада, төмен температура ауқымында және қысқа жуу циклымен жуыңыз. Ыдыс-аяқ жуғыш машинаның ішінде жуған кезде металл сүзгісі түссізденуі мүмкін, бірақ оның сүзгіден өткізу қасиеттері мүлдем өзгеріссіз қалады.

Шамдарды ауыстыру (Назар аударыңыз! Шамдарды ұстамастан бұрын, олардың суығанына көз жеткізіңіз): Торды алып тастаңыз.

Зақымданған шамды ауыстырыңыз.

Тек макс. 3 Вт E14 ЖШД шамдарын пайдаланыңыз. Қосымша мәліметтерді берілген "ILCOS D" ("1d" әрібі-санды позициясы) буклетінен көріңіз.

Järgige täpselt käesolevas juhendis antud juhiseid. Seadme valmistaja keeldub igasugusest vastutusest seadmega seotud võimalike ebaeeldivuste, rikete või tulekahjude eest, mis tulenevad selles juhendis antud juhiste eiramisest. Õhupuhaсти on ette nähtud küpsetuslõhnade ja -aurude eemaldamiseks üksnes kodus majapidamises.

Märkus. Juhendis sümboliga „(*)“ tähistatud komponendid on valikulised lisaseadmed ning need on kaasas ainult osa mudelitega või tuleb need soetada eraldi.

Ohuabinõud

- Enne puhastamist või hooldamist lülitage kuhu elektrivõrgust välja, võtke juhe seinast või lülitage ruumi üldlüliti välja.
- Puhastamise ja hoolduse ajal kasutage töökindaid.
- Masinat tohivad kasutada lapsed alates 8. eluaastast ja füüsiliste, sensoorsete või mentaalsete häiretega inimesed või eelneva kogemuse ja teadmisteta isikud vaid järelevalve all või kui neid on õpetatud masinat ohutult kasutama ja nad mõistavad seotud ohtusid.
- Lapsi peab valvama ja nad ei tohi masinaga mängida.
- Järelevalveta lapsed ei tohi masinat puhastada ega hooldada.
- Ruumis peab olema piisav ventilatsioon, kui kuhu kasutatakse koos teiste seadmetega, mis kasutavad gaasi või teisi süttivaid aineid.
- Õhupuhaсти tuleb korrapäraselt puhastada nii seest kui ka väljast (VÄHEMALT KORD KUUS), pidades seejuures kinni hooldusjuhendis esitatud täpsetest nõuetest.
- Kui õhupuhaсти puhastusnõudeid ja kohustust filtreid puhastada või vahetada eiratakse, tekib tulekahju oht.
- Kuhu all ei tohi toidukasutamisel kasutada leeke.
- Pirmi vahetamisel kasutage juhendi hooldus/varuosade osas kirjeldatud pirmi tüüpi.

Lahtise tule kasutamine kahjustab filtreid ja võib põhjustada tulekahju, seepärast tuleb selle kasutamist vältida.

Praadimine peab olema kontrollitud tingimustes, et vältida kuuma õli süttimist.

TÄHELEPANU: Pliidi kasutamise ajal võivad kuhu välised osad muutuda tuliseks.

• Ärge ühendage elektrivõrku seadet enne täielikku paigaldamist.


- Tehniliste ja ohutusmeetmete kasutamisel järgige alati kohalike võimude kehtestatud nõudeid.
- Kuhu sisetõmmatud õhku ei tohi juhtida torusse, kuhu juhitakse ka gaasil või teistel kütustel töötavate seadmete suits.
- Ärge kasutage kuhu, kui pimid ei ole nõuetekohaselt paigaldatud, elektrilöögiolt.
- Mitte kasutada kuhu ilma võreta!
- Kuhu ei TOHI kunagi kasutada toetuspinnana, kui seda ei ole eraldi välja toodud.
- Paigaldamisel kasutage kaasasolevaid kinnituskruvisid, kui neid ei ole kaasas, siis ostke õiget tüüpi kruvid. Kasutage kruvisid, mille pikkus vastab paigaldusjuhiste. Kahtluse korral pöörduge teeninduse või vajaliku väljaõppega inimese poole.

TÄHELEPANU!

- Puudulik kruvide ja kinnitusseadmete paigaldamine, mis ei vasta juhistele, toob kaasa elektrilöögiolu.
- Ärge kasutage eraldi programmeerimisseadet, taimerit, kaugjuhtimispuhiti või mis tahes muud automaatselt aktiveeruvat seadet.

Seade on märgistatud direktiivi 2012/19/EC (elektri- ja elektronikaseadmete jäätmete kohta) (Waste Electrical and Electronic Equipment, WEEE) kohaselt. Kui hoolitsete selle eest, et see toode kõrvaldatakse kasutusest õigesti, aitate vältida võimalikke negatiivseid tagajärgi keskkonnale ja tervisele.



Sümbol  tootel või sellega kaasas olevates dokumentides näitab, et toodet ei tohi käidelda nagu olmejäätmeid, vaid see tuleb anda elektri- ja elektronikaseadmete jäätmete vastuvõtupunkti, kust see läheb taasinglusse. Järgige kohalikke jäätmete kõrvaldamise alaseid õigusnorme. Lisateabe saamiseks selle toote käitlemise, taaskasutamise ja ringlussevõtu kohta võtke ühendust vastava kohaliku asutuse, olmejäätmete kogumise ettevõtte või selle firmaga, kelle käest te toote ostsite.

Seade on välja töötatud, testitud ja toodetud vastavalt:

- Ohutus: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.
- Jõudlus EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301.
- Elektromagnetiline ühilduvus: EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-2; EN/IEC 61000-3-3.

Soovitused keskkondlike mõjude vähendamiseks kasutamise ajal:
Lülita tõmbekapp minimaalkiirusel sisse kohe kui oled hakanud sööki valmistama ning lase sel töötada paar minutit pärast toidu valmist. Suurenda töökiirust vaid suure suitsu või auru korral ning kasuta intensiivrežiimi ainult hädavajaduse korral. Vaheta vajaduse tekkides välja söefiltrid, et tagada piisav lõhnaemaldus. Puhasta vajaduse tekkides rasvafiltrid, et tagada piisav rasvaemaldus. Kasutada juhendis näidatud maksimaalset ärajuhtimisava, et optimeerida tõhusus ja vähendada müra.

Kasutamine

Õhupuhasti on mõeldud kasutamiseks väljatõmberežiimis



või õhu filtreeriva toasisese ringlusega režiimis



Paigaldamine

Minimaalne vahekaugus pliidi pinna ja köögi õhupuhasti alumise ääre vahel ei tohi elektripliidi puhul olla väiksem kui 50cm ning gaasi- või kombineeritud pliidi puhul väiksem kui 65cm.

Kui gaasipliidi paigaldusjuhendis nõutakse suuremat vahekaugust, tuleb seda arvesse võtta.

Võrgupinge peab vastama õhupuhasti sees asuval andmesildil toodud pingele. Kui õhupuhastil on pistik, ühendage see kehtivatele eeskirjadele vastavasse pistikupesasse, mis asub ka pärast õhupuhasti paigaldamist ligipääsetavas kohas. Kui õhupuhastil pistikut ei ole (puhasti on otse võrku ühendatud) või kui pistik ei asu kohas, mis jääks ka pärast õhupuhasti paigaldamist ligipääsetavaks, paigaldage nõuetekohane kahepooluseline lüliti, mis kindlustaks vastavalt paigalduseeskirjadele III kategooria liigpinge korral täieliku eraldamise vooluvõrgust.

⚠ TÄHELEPANU!

Enne kui lülitate õhupuhasti uuesti elektrivõrku ja kontrollite, kas see töötab korralikult, kontrollige alati, kas võrgukaabel on korralikult monteeritud.

Töötamine

Tulede ja tõmbemootori sisselülitamiseks kasutada õhupuhasti eesküljel olevaid lüliteid.

Hooldus

Puhastamiseks kasutage **AINULT** neutraalse vedela puhastusvahendiga niisutatud lappi. **ÄRGE KASUTAGE PUHASTAMISEKS TÕORIISTU VÕI VAHENDEID!**

Vältige abrasiivseid aineid sisaldavaid vahendeid. **ÄRGE KASUTAGE PUHASTAMISEKS ALKOHOLI!**

Rasvafilter – Söefilter*: on paigaldatud võre tagumisele küljele, ning peab olema asendatud üks kord kuus.

Käesoleva mudeliga ettenähtud metallrasvafilter peab olema puhastatud üks kord kuus, kasutades selleks mitteagressiivseid puhastustooteid, seda nii käsitsi pestes kui ka nõudepesumasinat kasutades. Viimase korral eelistada madalaid temperatuure ja lühikest pesutsükliit.

Metallrasvafiltrit nõudepesumasinas pestes, võib esineda värvikaotust, ent tema filtreerivad omadused ei kannata selle all absoluutselt.

Lampide vahetamine (Tähelepanu! Enne lampide puudutamist, kindlustage et nad oleksid jahtunud):

Eemaldage võre.

Vahetage kahjustatud lamp välja.

Maksimaalselt võib kasutada LED-lampi 3 W E14. Täpsemat teavet leiate kaasas olevalt lehelt "ILCOS D" (punkt "1d").

Griežtai laikykitės naudojimosi instrukcijų. Gamintojas neprišima jokios atsakomybės, jei montuojant prietaisą buvo nesilaikoma naudojimosi instrukcijoje nurodytų taisyklių ir tokiu būdu prietaisas sugedo, buvo pažeistas ar užsidegė. Gartraukis skirtas dūmams ir garams, susidariusiems gaminant maistą, ištraukti. Jis skirtas naudoti tik namuose.

Pastaba: „(*)“ simboliu pažymėtos dalys yra papildomi priedai, tiekiami tik su tam tikrais modeliais arba papildomi priedai, kuriuos galima nusipirkti atskirai.

Saugos taisyklės

- Prieš atlikdami bet kokius valymo ar priežiūros veiksmus, atjunkite gartraukį nuo elektros tinklo ištraukdami maitinimo laido kištuką ar išjungdami pagrindinį namo jungiklį.
- Atlikdami visus montavimo ir priežiūros darbus mūvėkite darbinės pirštines.
- Vaikai nuo 8 metų amžiaus ir asmenys su ribotomis fizinėmis, jutimo ar psichinėmis galimybėmis, ar neturintys patirties ar reikalingų žinių, gali naudoti aparatą su priežiūra arba gavę atitinkamas instrukcijas apie saugų aparato naudojimą bei supratę visus pavojus, susijusius su jo naudojimu.
- Vaikai turi būti prižiūrimi, kad nežaistų su įrenginiu.
- Valymas ir priežiūra negali būti atliekama vaikų be priežiūros.
- Patalpoje turi būti pakankama ventilacija, kai virtuvinis gartraukis naudojamas vienu metu kartu su kitais įrenginiais, naudojančiais dujų ar kitų medžiagų degimą.
- Gartraukis turi būti dažnai valomas tiek iš vidaus, tiek iš išorės (MAŽIAUSIAI VIENĄ KARTĄ PER MĖNESĮ), bet kuriuo atveju rekomenduojama vadovautis priežiūros instrukcijose pateiktais nurodymais.
- Nesilaikant gartraukio valymo bei filtrų keitimo ir valymo instrukcijų, gali kilti gaisro pavojus.
- Griežtai draudžiama gaminti patiekalus su ugnimi po gartraukiu.

• Lempos keitimui naudokite tik šių instrukcijų vadove esančiame priežiūros skyriuje nurodytus lempų tipus.

Atviros liepsnos naudojimas pažeidžia filtrus ir gali sukelti gaisrą, dėl to jos būtina vengti.

Kepimas turi būti nuolatos stebimas, kad įkaitęs aliejus neužsidegtų.

DĖMESIO: Viryklei veikiant, prieinamos gartraukio dalys gali tapti karštos.

• Nejunkite įrenginio prie elektros tinklo, kol jis nėra visiškai sumontuotas.


- Griežtai laikykitės vietinės valdžios pateiktų taisyklių dėl išmetamų dūmų techninių matmenų ir saugumo.
- Įsiurbiamas oras negali būti išleidžiamas į vamzdyną naudojamą dūmų, susidariusių dėl dujų ar kitų medžiagų degimo, išmetimui.
- Nenaudokite ir nepalikite gartraukio tinkamai nesumontavę lempų, nes rizikuojate elektros nutrenkimu.
- Niekuomet nenaudokite gartraukio tinkamai nesumontavę grotelių!
- Gartraukis JOKIAIS BŪDAIS negali būti naudojamas, kaip atrama, nebent aiškiai nurodyta kitaip.
- Montavimui naudokite tik kartu su gaminiu gautus tvirtinimo varžtus, o jeigu jų negavote, naudokite tinkamo tipo varžtus.
- Naudokite tinkamo ilgio varžtus, kuris nurodytas Montavimo vadove.
- Iškilus dvejoniems, kreipkitės į įgaliotą aptamavimo centrą ar panašų kvalifikuotą personalą.

DĖMESIO!

- Netinkamai sumontavus varžtus ir kitas tvirtinimo detales nurodytas šiose instrukcijose, gali kilti pavojų su elektra.
- Nenaudoti su atskiru programavimo įtaisu, laikmačiu, nuotoliniu valdymo pultu arba bet kuriuo kitu automatiškai suaktyvinamu prietaisu.

Šis prietaisas pažymėtas remiantis ES Direktyva 2012/19/EC dėl elektros ir elektroninės įrangos atliekų, (EEI atliekų). Pasiūpindamas, kad šis gaminys būtų išmestas tinkamai, vartotojas padeda išvengti neigiamų pasekmių aplinkai ir sveikatai.





Simbolis  ant gaminio ar jo dokumentuose rodo, kad šis gaminys neturi būti priskiriamas buitiniams atliekams, o turi būti pristatytas į tam tikrą atliekų surinkimo punktą elektrinių ir elektroninių aparatų pakartotiniam panaudojimui. Gaminį išmeskite laikydamiesi vietinių atliekų šalinimo normų. Norėdami gauti daugiau informacijos apie šio gaminio apdorojimą, rinkimą ir pakartotinį panaudojimą, kreipkitės į specialią vietinę įstaigą, buitinių atliekų rinkimo centrą ar parduotuvę, kurioje gaminys buvo pirktas.

Prietaisas suprojektuotas, išbandytas ir pagamintas pagal:

- Sauga: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.
- Eksploatavimas: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301.
- Elektromagnetinis suderinamumas: EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-2; EN/IEC 61000-3-3. Tinkamo naudojimo patarimai, siekiant sumažinti poveikį aplinkai: Kai pradėdame virti, įjunkite gartraukį, nustatykite mažiausią greitį ir, baigę virti, palikite jį veikti dar kelioms minutėms. Padidinkite greitį tik tuomet, jei susikaupia daug dūmų ar garų, o forsuotąją veikseną naudokite tik kraštutiniais atvejais. Kad išlaikytumėte kvapų sugėrimo efektyvumą, keiskite anglies filtra(-us). Kad išlaikytumėte riebalų filtro(-us) veiksmingumą, valykite jį (juos). Naudokite didžiausio šiame vadove nurodyto skersmens kanalus, kad išlaikytumėte prietaiso efektyvumą ir sumažintumėte jo skleidžiamą triukšmą.

Naudojimas

Sukurtos dvi gaubto naudojimo versijos: įtraukiamoji, kai oras

pašalinamas į išorę , ir filtruojamoji, kai vykdoma vidinė oro recirkuliacija .

Įrengimas

Jei viryklė elektrinė, mažiausias atstumas tarp viryklės kaitlentės paviršiaus ir žemiausios virtuvinio gaubto dalies turi būti 50cm, o jei viryklė dujinė ar kombinuota – 65cm o jei viryklė dujinė ar kombinuota.

Jei dujinės viryklės įrengimo instrukcijoje nurodomas didesnis atstumas, būtina jį tai atsižvelgti.

Įtampa elektros tinkle turi atitikti įtampą, nurodytą etiketėje, priklijuotoje gaubto viduje. Jei yra kištukas, reikia įjungti gaubtą į rozetę, atitinkančią galiojančius nuostatus ir esančią prieinamoje vietoje net ir po gaubto įdiegimo. Jeigu kištuko (yra numatytas tiesioginis prijungimas prie elektros srovės) arba nėra rozetės prieinamoje vietoje net ir po gaubto įdiegimo, yra naudojamas dvipolis jungiklis, pagal visas įdiegimo taisykles užtikrinantis visišką atsijungimą nuo elektros tinklo per aukštos įtampos atvejų.

▲ DĖMESIO!

Prieš vėl prijungdami gaubtą prie elektros maitinimo tinklo ir patikrindami, ar jis tinkamai veikia, visada įsitikinkite, ar tinklo kabelis tinkamai įmontuotas.

Veikimas

Gaubte yra valdymo skydelis su ištraukimo greičio parinkimu ir šviesos jungikliu, kuriuo galima valdyti kepimo ploto šviesas.

Priežiūra

Valymui naudokite **TIK** šluostę, suvilgytą skystu neutraliu valikliu.

NENAUDOKITE VALYMO REIKMENŲ AR INSTRUMENTŲ!

Nenaudokite abrazyvinių valymo priemonių. **NENAUDOKITE SPIRITO!**

Riebalų filtras – anglies filtras (*): tvirtinamas/-i prie užpakalinės grotelių dalies, keičiamas/-i kartą per mėnesį. Jei įsigytame modelyje yra metalinis riebalų filtras, jis nedirginančiu valikliu plaunamas kartą per mėnesį rankomis arba indaplovėje prie žemos temperatūros trumpąja plovimo programa. Plaunant

indaplove, metalinis riebalų filtras gali išblukti, bet tai nekeičia jo filtravimo pajėgumo.

Lempų keitimas. Dėmesio: prieš liesdami lempas, įsitikinkite, kad jos yra šaltos,

Nuimkite grotelės

Pakeiskite sugedusią lempuotę.

Naudokite tik daug. E14 3W šviesos diodų lemputes. Norėdami išsamesnį duomenų, žr. pridėtą skrajutę „ILCOS D“ (raidinė skaitmeninė padėtis „1d“).

Stingri sekot instrukcijām, kas atrodas šajā rokasgrāmatā. Netiek uzņemta jebkāda atbildība par iespējamām grūtībām, kaitējumiem vai ugunsgrēkiem, kas var notikt ierīcei šīs rokasgrāmatas instrukciju neievērošanas gadījumā. Gaisa nosūcējs tika izveidots, lai iesūktu ēdiena gatavošanas dūmus un tvaikus un ir domāts tikai izmantošanai mājās apstākļos.

Piezīme: Elementi, kas apzīmēti ar simbolu "(*)", ir izvēles piederumi, kas tiek piegādāti tikai ar dažiem modeļiem, vai arī elementi, kas netiek piegādāti, bet, kurus var iegādāties.

Drošības brīdinājumi

- Pirms jebkuras tīrīšanas vai tehniskās apkopes darbības, atslēgt gaisa nosūcēju no elektrotīkla, izņemot kontaktdakšu vai atslēdzot strāvas elektroapgādi.

- Visu uzstādīšanas un apkopes operāciju laikā vienmēr jāvalkā darba cimdi.

- Bērni no 8 gadu vecuma vai personas ar ierobežotām fiziskajām, sensorālajām vai garīgajām spējām vai ar nepietiekamu pieredzi un zināšanām šo ierīci var izmantot tikai tad, ja tiek atbilstoši uzraudzīti vai arī, norādot, kā ierīci droši izmantot un, lai būtu saprotami ar to saistītie riski.

- Bērniem nav atļauts darbināt kontrolierīces vai rotaļāties ar iekārtu.

- Bērni nedrīkst veikt tās tīrīšanu un uzturēšanu bez uzraudzības.

- Telpās, kurās ir uzstādīta iekārta, ir jābūt pietiekamai ventilācijai, ja virtuves gaisa nosūcējs tiek lietots kopā ar citām gāzes sadedzināšanas iekārtām vai citu kurināmo.

- Gaisa nosūcējs ir jātīra gan no iekšpuses, gan no ārpuses (VISMĀZ VIENU REIZI MĒNESĪ), jebkurā gadījumā, ievērojot to, kas ir skaidri uzrādīts tehniskās apkopes instrukcijās.

- Gaisa nosūcēja tīrīšanas un filtru nomaiņas un tīrīšanas normu neievērošana izraisa ugunsgrēku riskus.

- Ir stingri aizliegts pagatavot ēdienus "flambē" veidā zem pārsega.

- Spuldzes nomaināi izmantojiet tikai spuldzes veidu, kas norādīts šīs rokasgrāmatas lampu apkopes/nomainas sadaļā.

Atklātās uguns izmantošana ir kaitīga filtriem un var provocēt ugunsgrēkus, tādēļ no tā jebkurā gadījumā ir jāizvairās.

Cepšana ir jāveic to uzraugot, lai izvairītos no pārkarsušās eļļas degšanas.

UZMANĪBU! Pīeejamajās daļās var ievērojami sasildīties, kad tiek izmantotas kopā ar ierīcēm ēdiena gatavošanai.

- Nepievienojiet ierīci elektrotīklam, līdz instalācija nav pilnībā pabeigta.

- Nepievienojiet ierīci elektrotīklam, līdz instalācija nav pilnībā pabeigta.

- Attiecībā uz tehniskajiem un drošības pasākumiem, kas jāpieņem, lai izvadītu dūmus, ir svarīgi rūpīgi ievērot vietējo iestāžu noteikumus.

- Šīs ierīces cauruļvadu sistēma nedrīkst būt pieslēgta kādai citai esošai ventilācijas sistēmai, kas tiek izmantota jebkādiem citiem mērķiem, piemēram, dūmu izvadīšanai no iekārtām, kurās izmanto gāzi vai citu kurināmo.

- Neizmantojiet vai neatstājiet gaisa nosūcēju bez pareizi ierīkotām spuldzēm iespējama elektriskā trieciena riska dēļ.

- Nekad nelietojiet gaisa nosūcēju bez pienācīgi instalētiem elektrotīkliem.

- Gaisa nosūcēju nekad nedrīkst izmantot kā atbalsta virsmu, ja vien nav īpaši norādīts.

- Izmantojiet tikai stiprinājuma skrūves, kas iekļautas komplektācijā ar izstrādājumu tā uzstādīšanai, vai arī, ja tās nav piegādātas, iegādājieties pareizā veida skrūves.

- Izmantojiet pareizā garuma skrūves, kas identificētas Uzstādīšanas rokasgrāmatā.

- Šaubu gadījumā sazinieties ar pilnvarotu servisa palīdzības centru vai līdzīgu kvalificētu personu.


UZMANĪBU!

- Nespēja uzstādīt skrūves vai stiprinājuma ierīci saskaņā ar šiem norādījumiem, var izraisīt elektriskā apdraudējuma risku.

- Nelietojiet kopā ar atsevišķu programmētāju, taimerī, tālvadības pultī vai jebkuru citu ierīci, kas ieslēžas automātiski.

Šī ierīce atbilst Eiropas Direktīvai 2012/19/EC, Waste Electrical And Electronic Equipment (WEEE). Pārlicinoties, vai šis produkts tiek izmests arī pareizā veidā, izmantotājs veicina izvairīšanos no negatīvajām sekām apkārtējai videi un veselībai.





Simbols  uz produkta vai uz pievienotās dokumentācijas nozīmē, ka ar šo produktu nav jārikojas, kā mājas atkritumam, bet tas ir jānogādā uz tam domātu savākšanas punktu, kur atkārtoti izlieto elektriskās un elektroniskās ierīces. Tas ir jāizmet, respektējot vietējos likumus, kas attiecas uz atkritumu aizvākšanu. Pēc papildus informācijas par produkta izmantošanu, apstrādi un atkārtotu izlietošanu, ir jāgriežas vietējā iestādē, kas nodarbojas ar attiecīgo jautājumu, atkritumu atkārtotās izlietošanas servisu, vai uz veikalu, kur produkts tika iegādāts.

Ierīce ir izstrādāta, pārbaudīta un ražota atbilstoši šādām prasībām.

- Drošība: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.
- Veiktspēja: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301.
- EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-2; EN/IEC 61000-3-3. Pareizas lietošanas ieteikumi, lai samazinātu ietekmi uz vidi. Ieslēdziet nosūcēju ar minimālo ātrumu, kad sākat gatavošanu un atstājiet to ieslēgtu pāris minūtes pēc tam, kad gatavošana ir pabeigta. Palieliniet ātrumu tikai tad, ja ir liels daudzums dūmu un tvaiku, un izmantojiet palielināto ātrumu (-us) tikai ārkārtējos gadījumos. Nomainiet oglekļa filtru (-s), ja nepieciešams, lai uzturētu labu smaku samazināšanas efektivitāti. Nofiltrēt tauku filtru (-s), ja nepieciešams, lai uzturētu labu tauku filtra efektivitāti. Izmantojiet vēdināšanas sistēmas maksimālo diametru, kas norādīts šajā rokasgrāmatā, lai uzlabotu efektivitāti un samazinātu troksni.

Izmantošana

Gaisa nosūcējs tika izveidots, lai tas būtu izmantots iesūkšanas

versijā ar evakuēšanu uz ārpusi  vai ar filtru ar iekšēju cirkulēšanu .

Ierīkošana

Minimālam attālumam starp plīts virsmu, kur tiek novietoti tilpumi un viszernākās gaisa nosūcēja daļas nav jābūt mazākam par 50cm elektriskās plīts gadījumā un 65cm gāzes un kombinētas virtuves gadījumā.

Gadījumā, ja ierīkošanas instrukcijās gāzes ierīcei tiek precizēts lielāks attālumam, ir nepieciešams to ievērot.

Tīkla spriegumam ir jāatbilst spriegumam, kurš ir atzīmēts uz īpašas etiķetes, kura atrodas gaisa nosūcēja iekšpusē. Ja nosūcējam ir kontaktdakša, pievienot to rozetei, kura atbilst pastāvošiem likumiem un atrodas pieejamā zonā arī pēc instalēšanas.

Ja gaisa nosūcējam nav kontaktdakšas (tieša pieslēgšana pie elektriskās sistēmas) vai arī kontaktdakša neatrodas pieejamā zonā, arī pēc instalēšanas, pielietot normām atbilstošu bipolāru slēdzi, kurš nodrošina pilnu atslēgšanu no tīkla sprieguma, pārslodzes kategorijas III nosacījumos, saskaņā ar ierīkošanas likumiem.

UZMANĪBU!

pirms pieslēgt gaisa nosūcēju pie tīkla barošanas un pirms pārbaudīt tā pareizu darbošanos, vienmēr pārbaudīt ka tīkla

kabelis ir ierīkots pareizi.

Darbošanās

izmantot taustus, kuri atrodas uz nosūcēja priekšdaļas lai ieslēgtu gaismas un iesūkšanas motoru.

Tehniskā apkalpošana

Tīrīšanai ir jāizmanto **TIKAI** mitrs audums, kurš ir samitrināts ar neitrāliem šķīdriem mazgāšanas līdzekļiem. **NELIETOT TĪRĪŠANAI RĪKUS VAI INSTRUMENTUS!**

Neizmantojiet jebkuru abrazīvu saturošu produktu. **NEIZMANTOT ALKOHOLU!**

Tauku filtrs – Ogļu filtrs (*): ir ierīkots/i uz režģa aizmugures daļas un tam/tiem ir jābūt nomainītam/nomainītiem vienu reizi mēnesī.

Ja modelim, kurš ir Jūsu rīcībā, ir paredzēts metāla tauku filtrs, tad tam ir jābūt tīrītam ar rokām vienu reizi mēnesī ar neagresīviem mazgāšanas līdzekļiem, kā arī trauku mazgājamā mašīnā pie zemas temperatūras un īsā mazgāšanas režīmā. Mazgājot metāla prettauku filtru trauku mazgājamā mašīnā, tas var nedaudz zaudēt krāsu, bet tā filtrācijas īpašības netiek absolūti mainītas.

Spuldžu nomainīšana (Uzmanību! Pirms pieskarties spuldzēm, ir jāpārliecinās, ka tās ir aukstas):

Ņemiet režģi

Nomainiet bojāto spuldzi.

Izmantojiet tikai LED spuldzes ar maks. 3W-E14. Papildu informāciju skatiet pievienotajā lapā "ILCOS D" (burtu un ciparu pozīcija "1d").

Strogo se pridržavajte objašnjenja koje donosi ovaj priručnik. Ograđujemo se od bilo kakve odgovornosti za eventualne neprilike, štetu ili požar izazvan na aparatu koji proizlazi zbog nepoštovanja uputstava napisanih u ovom priručniku. Aspirator je projektovan da bi usisao paru i dim koji se stvaraju prilikom kuvanja i namenjen je za isključivo kućnu upotrebu.

Napomena: Elementi označeni simbolom "(*)" su dodatni delovi isporučeni samo sa nekim modelima ili elementi koji nisu isporučeni već se moraju kupiti.

Upozorenja

- Pre nego što započnete proces održavanja i čišćenja, odvojite aspirator od električnog napajanja, isključite ga iz struje i izvucite kabl iz utičnice ili ugasite glavni prekidač u kuć.

- Uvek nosite radne rukavice za sve operacije instalacije i održavanja.

- Ovaj aparat mogu da koriste deca, ali ne mlađa od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim ili mentalnim sposobnostima ili sa nedostatkom iskustva i potrebnog znanja, ako se nalaze pod kontrolom ili nakon dobijanja uputstava za sigurno korišćenje aparata i razumevanja opasnosti do kojih može doći prilikom korišćenja.

- Deca moraju da budu pod kontrolom kako se ne bi igrala sa aparatom. Čišćenje i održavanje ne smeju da obavljaju deca bez kontrole.

- Prostorija mora da bude dovoljno prozračena kada se kuhinjski aspirator koristi zajedno sa ostalim aparatima na gas ili drugo sagorevanje.

- Aspirator mora redovno da se čisti iznutra i spolja (BAREM JEDANPUT MESEČNO). Takođe, neophodno je pridržavati se izričitih uputstava za održavanje.

- Nepridržavanje uputstava za čišćenje aspiratora i za promenu i čišćenje filtera može da izazove požar.

- Strogo je zabranjeno pripremati hranu na plamenu ispod aspiratora.

- Za zamenu sijalice, koristite samo tip

sijalice naveden u poglavlju održavanje/zamena sijalice u ovom uputstvu.

Upotreba otvorenog plamena štetna je za filtere i može da izazove požar, zato ga treba u svakom slučaju izbegavati.

Prženje treba da se obavlja pod kontrolom kako bi se izbeglo da se pregrejano ulje zapali.

PAŽNJA: Kada je ploča za kuvanje u funkciji, dostupni delovi aspiratora mogu da postanu vrući.

- Ne spajajte aparat na električnu mrežu dok instalacija nije potpuno završena.

- Što se tiče tehničkih mera i mera sigurnosti koje moraju da se preduzmu prilikom ispuštanja pare, treba se strogo pridržavati odredbi i propisa lokalnih vlasti.

- Vazduh ne sme da bude prenošen kanalom za ispuštanje pare nastale od strane aparata na gas ili drugo sagorevanje.

- Nemojte da koristite ili ostavljate aspirator bez pravilno montiranih sijalica zbog moguće opasnosti od strujnog udara.

- Nikada ne koristite aspirator bez pravilno montirane mreže!

- Aspirator se ne sme NIKADA koristiti kao površina za odlaganje, osim ako to nije izričito navedeno.

- Koristite samo šrafove za montažu isporučene sa proizvodom, ili, ako nisu isporučeni, kupite pravilnu vrstu šrafova. Koristite pravilnu dužinu za šrafe, navedenu u • Vodiču za instalaciju. Ako ste u nedoumici, obratite se ovlašćenom servisu ili sličnom kvalifikovanom osoblju.


PAŽNJA!

- Neuspešna instalacija šrafa i zatvarača u skladu s ovim uputstvama, može da rezultira opasnostima električne prirode.

- Ne koristiti sa programatorom, tajmerom, odvojenim daljinskim upravljačem ili bilo kojim drugim uređajem koji se aktivira automatski.

Ovaj aparat je označen u skladu sa Evropskom Direktivom 2012/19/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Proverite da li je ovaj proizvod odložen na pravilan način jer na taj način korisnik pomaže u sprečavanju eventualnih negativnih posledica za zdravlje i za okolinu.



Simbol  na proizvodu ili na propratnoj dokumentaciji ilustruje da se ovaj proizvod ne sme tretirati kako kućni otpad nego treba da se odloži na prikladnom sabimom mestu za odbacivanje električnih i elektronskih aparata. Odložite ovaj otpad na način da se strogo pridržavate lokalnih pravilnika o odlaganju smeća. Za dobijanje detaljnijih informacija o tretmanu, odlaganju i ponovnom

korišćenju ovog proizvoda, stupite u kontakt sa prikladnim lokalnim ustanovama, službom za sakupljanje kućnog otpada i/ili sa prodavnicom u kojoj ste kupili ovaj proizvod.

Апарати дизајнирани, тестирани и произведени у складу са:

- Безбедносним прописима: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.
- Прописима о перформансама: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301.
- EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-2; EN/IEC 61000-3-3.

Предлози за правилно коришћење у циљу смањења утицаја на животну средину: Укључите аспиратор на минималну брзину када почнете са кувањем и држите га укљученим још неколико минута након завршеног кувања. Повећајте брзину само у случају велике количине дима и паре и користите појачану брзину (е) само у екстремним ситуацијама. Замените угаљ филтера(е) само када је то потребно да бисте одржали ефикасност смањења непријатних мириса. Очистите филтер (е) за уклањање масноће када је то потребно због одржавања добре ефикасности тог истог филтера. Користите максимални пречник цеви за одвод дима наведеног у овом приручнику да бисте оптимизовали ефикасност и смањили buku.

Korištenje

Ova kuhinjska napa je proizvedena da bi se koristila u usisnoj

verziji sa izbacivanjem napolje  , ili filtracijskoj verziji sa unutarnjim kruženjem .

Instalacija

Minimalna udaljenost između površine koja služi da se postave posude na uređaj za kuvanje i najnižeg dela aspiratora ne sme da bude manja od 50cm u slučaju da se radi o električnim kuhinjama i 65cm u slučaju da se radi o kuhinjama na gas ili mešovitim kuhinjama.

Ukoliko uputstva za instalaciju uređaja za kuvanje na gas nalažu veću udaljenost, morate da se pridržavate tih uputstava.

Napon mreže treba da odgovara naponu koji je naveden na etiketi karakteristika koja se nalazi u unutrašnjosti aspiratora. Ukoliko postoji utikač povežite aspirator sa utičnicom koja je u skladu sa propisima na snazi i koja je postavljena na pristupačnom mestu čak i posle instalacije.

Ukoliko je aspirator bez utikača, (direktno povezivanje na mrežu) ili utičnica nije postavljena na pristupačnom mestu , čak i posle instalacije postavite dvopolni utikač koji obezbeđuje kompletno isključenje sa mreže u uslovima kategorije previsokog napona i u skladu sa pravilima o instalaciji.

▲ UPOZORENJE!

Pre nego što ponovo povežete aspirator sa električnom mrežom i proverite da li pravimo radi, proverite da li je kabl mreže montiran na pravilan način.

Funkcionisanje

Aspirator je opremljena komandnom tablom koja podešava brzinu usisavanja i kontroliše uključivanje svetala da bi se osvetila

površina za kuvanje.

Održavanje

Za čišćenje koristite isključivo meku vlažnu krpu i tečne neutralne deterdžente. Nemojte da koristite alate ili pomagala za čišćenje. Izbegavajte upotrebu proizvoda koji grebu. **NE**

UPOTREBLJAVAJTE ALKOHOL !

Filtar za uklanjanje masnoće - Ugljeni filter(*): je/su montiran/i na zadnjoj strani rešetke i treba/ju se promeniti jedanput mesečno..

Ako je na modelu koji posedujete predviđen metalni filter za uklanjanje masnoće, on se treba oprati jedanput mesečno s deterdžentima koji nisu agresivni, ručno ili u mašini za sudove na niskim temperaturama i sa kratkim ciklusom pranja.

Sa pranjem u mašini za sudove metalni filter za uklanjanje masnoće može izgubiti boju ali se njegove karakteristike filtriranja neće apsolutno promeniti.

Zamena sijalica (Upozorenje! Pre nego što dotaknete sijalice budite sigurni da su hladne):

Skinite rešetku

Zamenite oštećenu sijalicu.

Koristite samo LED sijalice maks. 3W-E14. Za više detalja, pogledajte priloženi list "LLCOS D" (alfanumerička pozicija "1d").

Strogo se držite navodil iz tega priročnika. Zavračamo vsakršno odgovornost za morebitne nepravilne, škodo ali požare na napravi, ki bi izvirali iz neupoštevanja navodil iz tega priročnika. Napa je zasnovana za odsesovanje dimnih plinov in pare, ki nastajajo pri kuhanju in je namenjena izključno za domačo uporabo.

Opomba: S simbolom "(*)" označeni deli spadajo med dodatno opremo, ki je priložena le nekaterim modelom, ali pa to deli, ki jih lahko kupujete.

Opozorila

- Pred vsakršnim čiščenjem ali vzdrževanjem izključite električno napajanje nape, tako da vtič izvlečete iz vtičnice ali izklopite glavno stikalo.
- Pri vseh postopkih namestitve in vzdrževanja uporabljajte delovne rokavice.
- Aparata naj ne uporabljajo otroci, mlajši od 8 let, in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali umskimi zmožnostmi oziroma s premalo izkušnjami in znanja, razen če jih pri tem nadzoruje pristojna oseba ali so bili poučeni o varni uporabi aparata in se zavedajo s tem povezanih nevarnosti.
- Otroke je treba imeti pod nadzorom, da se ne bi igrali z napravo.
- Otroci naj aparata ne čistijo in naj na njem ne izvajajo vzdrževalnih del brez nadzora.
- Ko se kuhinjsko napo uporablja istočasno z drugimi napravami, ki delujejo na plin ali na druga goriva, mora biti prostor dovolj prezračen.
- Napo pogosto čistite tako zunaj kot znotraj (VSAJ ENKRAT MESEČNO), v vsakem primeru upoštevajte, kar izrecno narekujejo navodila za vzdrževanje v tem priročniku.
- Neupoštevanje pravil za čiščenje nape in zamenjavo ter čiščenje filtrov predstavlja tveganje za požar.
- Pod napo je strogo prepovedana priprava flambiranih jedi.
- Pri menjavi uporabite le tip žarnice, ki je

naveden v poglavju o vzdrževanju/zamenjavi žarnice v teh navodilih.

Odprti ogenj je škodljiv za filtre in lahko povzroči požar, zato je uporaba slednjega v vsakem primeru prepovedana.

Cvrtje zahteva stalen nadzor, da se pregreto olje ne bi vnelo.

POZOR: Med delovanjem kuhalne plošče se dostopni deli nape lahko močno segrejejo.

• Naprave ne priključujte na električno omrežje, dokler inštalacija ni v celoti zaključena.


- Kar zadeva tehnične in varnostne ukrepe za odvod dimov, morate strogo upoštevati določbe pristojnih krajevnih organov.
- Vsesani zrak se ne sme usmerjati v cevovod, ki služi kot odvod za pline, katere proizvajajo naprave, ki delujejo na plin ali druga goriva.
- Nape ne uporabljajte oziroma je ne puščajte z nepravilno nameščenimi žamicami, saj obstaja tveganje električnega udara.
- Nape nikoli ne uporabljajte, če rešetka ni pravilno nameščena!
- Nape NIKOLI ne uporabljajte kot odlagalne površine, razen če je to izrecno dovoljeno.
- Za nameščanje izdelka uporabite le priložene pritrdilne vijake. Če jih ni na voljo, pa kupite pravo vrsto vijakov. Uporabite vijake prave dolžine, ki so navedeni v navodilih za namestitvev.
- V primeru dvomov se posvetujte s pooblaščenim servisnim centrom ali s podobno usposobljeno osebo.

POZOR!

- Če pri montaži vijakov in pritrdilnih elementov ne upoštevate teh navodil, obstaja nevarnost električnega udara.
- Ne uporabljajte s programatorjem, časovnikom, daljinskim upravljalnikom ali drugimi napravami, ki se samodejno aktivirajo.

Ta naprava je označena skladno z Evropsko direktivo 2012/19/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) oziroma direktivo o odpadni električni in elektronski opremi). S pravnim odlaganjem tega izdelka uporabnik prispeva k preprečevanju morebitnih negativnih posledic na okolje in zdravje.



Znak  na izdelku ali na priloženi dokumentaciji označuje, da se ga ne sme zavreči med komunalne odpadke, temveč odnesti na ustrezno zbirno mesto za recikliranje odpadne električne in elektronske opreme. Napravo zavrzite skladno z lokalnimi predpisi, ki veljajo na področju odlaganja odpadkov. Za dodatne informacije o ravnanju, ponovni uporabi in recikliranju tega izdelka se obrnite



na ustrezno lokalno službo, zbirni center komunalnih odpadkov ali trgovino, kjer ste izdelek kupili.

Aparat je bil zasnovan, testiran in izdelan v skladu z:

- Varnost: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.
- Rezultati: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301.
- EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-2; EN/IEC 61000-3-3. Predlogi za pravilno uporabo, s katero lahko zmanjšate vpliv na okolje: Napo prižgite na minimalni moči ON ob začetku kuhanja, in jo pustite, naj deluje tudi nekaj minut po koncu kuhanja. Hitrost povečajte le takrat, ko je prisotno veliko dimov in pare, način(e) boost uporabite le v izjemnih situacijah. Ogljeni(e) filter(re) po potrebi zamenjajte, ter tako ohranite učinkovitost pri odpravljanju neprijetnih vonjav. Maščobni(e) filter(re) očistite po potrebi, ter tako ohranite njegovo (njihovo) učinkovitost. Uporabite sistem cevi maksimalnih diametrov, naveden v tem priročniku, ter tako optimizirajte učinkovitost in zmanjšajte hrup.

Uporaba

Napa je izdelana za uporabo v odzračevalni izvedbi z zunanjim

odvodom  , ali v obtočni izvedbi z notranjim kroženjem .

Instalacija

Minimalna razdalja med podpomo površino posod na kuhalni površini in spodnjim delom nape za kuhinjske prostore ne sme biti manjša od 50cm pri električnih štedilnikih in 65cm pri plinskih ali mešanih štedilnikih.

Če je v navodilih za instalacijo plinskega kuhalnika napisana večja razdalja, jo je treba tudi upoštevati.

Omrežna napetost mora ustrezati napetosti, navedeni na nalepki z lastnostmi, nameščeni v notranjosti nape. Če ima napa vtič, slednjega vstavite v vtičnico, ki je skladna z veljavnimi predpisi in se nahaja na takem mestu, ki bo dostopno tudi po vgradnji naprave. Če napa nima vtiča (neposredna povezava na omrežje) ali se vtič nahaja na takem mestu, ki po vgradnji naprave ne bi bilo dostopno, namestite dvopolno stikalo, skladno s predpisi, ki zagotavlja popoln izklop iz omrežja v pogojih prenapetostnega razreda III, skladno s predpisi o inštalaciji.

POZORI!

Pred ponovnim priklopom tokokroga nape na omrežno napajanje in kontrolo pravilnega delovanja, vselej preverite, ali je omrežni kabel pravilno nameščen.

Delovanje

Napa je opremljena s komandno ploščo z nastavitvijo hitrosti zsesavanja in nastavitvijo jakosti svetlobe za osvetljevanje kuhalne plošče.

Vzdrževanje

Za čiščenje uporabljajte **IZKLJUČNO** vlažno krpo, navlaženo z nevtralnimi detergentom. **ZA ČIŠČENJE NE UPORABLJAJTE NOBENIH ORODIJ ALI INSTRUMENTOV.** Ne uporabljajte izdelkov, ki vsebujejo abrazivne elemente. **NE UPORABLJAJTE ALKOHOLA!**

Filter za maščobo – karbonski filter (*): je / so montirani na zadnji strani rešetke in ga / jih je treba zamenjati enkrat mesečno.

Če je za vaš model predviden kovinski maščobni filter, ga je treba enkrat mesečno očistiti z blagimi detergenti, ročno ali v pomivalnem stroju, na nizkih temperaturah, s kratkim pralnim ciklom.

S čiščenjem v pomivalnem stroju lahko barva kovinskega maščobnega filtra zbledi, značilnosti filtriranja pa se kljub temu nikakor ne spremenijo.

Zamenjava žarnic (Pozor! Preden se dotaknete žarnic se prepričajte, da so hladne):

Snemite rešetko.

Zamenjava poškodovane sijalke.

Uporabite samo LED sijalke z najv. 3W-E14. Za podrobnejše informacije glejte priloženi list "ILCOS D" (alfanumerična postavka "1d").

Strogo se pridržavajte uputstva koje donosi ovaj priručnik. Otklanjamo bilo kakvu odgovornost za eventualne nezgode, smetnje ili požar na aparatu koji proizlaze iz nepoštivanja uputstava koje donosi ovaj priručnik. Kuhinjska napa ima funkciju usisavanja dima i pare za vrijeme kuhanja te je namijenjena samo kućnoj uporabi.

Napomena: Elementi označeni simbolom "(*)" su dodatni dijelovi isporučeni samo sa nekim modelima ili elementi koji nisu isporučeni već se moraju kupiti.

Upozorenja

- Prije bilo koje operacije čišćenja ili održavanja, odvojite napu od električnog napajanja uklonjenjem utičnice ili odspajanjem glavnog prekidača u kući.

- Uvijek nosite radne rukavice za sve operacije instalacije i održavanja.

- Ovaj uređaj se može koristiti od strane djece ne mlađe od 8 godina i osoba sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i potrebnog znanja, ako se nalaze pod nadzorom ili nakon što su primile uputstva za sigurnu uporabu uređaja i razumjele opasnosti do kojih može doći prilikom uporabe.

- Djeca moraju biti pod nadzorom kako se ne bi igrala s uređajem. Čišćenje i održavanje ne smiju se vršiti od strane djece bez nadzora.

- Prostorija mora biti dovoljno prozračena kada se kuhinjska napa koristi zajedno s ostalim uređajima na plinsko ili ostalo sagorijevanje.

- Napa se mora redovito čistiti iznutra i izvana (BAREM JEDNOM MJESEČNO). Potrebno je, međutim, poštivati ono što je izričito navedeno u uputama za održavanje.

- Nepoštivanje uputa za čišćenje nape i promjenu i čišćenje filtera može uzrokovati požar.

- Strogo je zabranjeno pripremati hranu na plamenu ispod nape.

- Za zamjenu žarulje, koristiti samo tip

žarulje naveden u poglavlju održavanje/zamjena žarulje u ovom priručniku.

Uporaba otvorenog plamena štetna je za filtre i može izazvati požar, stoga se treba u svakom slučaju izbjegavati.

Prženje se treba vršiti pod nadzorom kako bi se izbjeglo da se pregrijano ulje zapali.

PAŽNJA: Kada je ploča za kuhanje u funkciji, dostupni dijelovi nape mogu postati vrući.

- Ne spajajte uređaj na električnu mrežu dok instalacija nije potpuno završena.

- Što se tiče tehničkih mjera i mjera sigurnosti koje se moraju poduzeti prilikom ispuštanja para, treba se strogo pridržavati odredbi i propisa lokalnih vlasti.

- Ispada ne koristite napu bez pravilno montiranom kanalom za ispuštanje para proizvedenih od strane uređaja na plinsko ili drugo sagorijevanje.

- Nemojte koristiti ili ostaviti napu bez pravilno montiranih žarulja zbog moguće opasnosti od strujnog udara.

- Nikada ne koristite napu bez pravilno montirane mreže!

- Napa se ne smije NIKADA koristiti kao površina za odlaganje, osim ako to nije izričito navedeno.

- Koristite samo vijke za ugradnju isporučene s proizvodom, ili, ako nisu isporučeni, kupite ispravnu vrstu vijaka. Koristite ispravnu duljinu za vijke, navedenu u • Vodiču za instalaciju. Ako ste u nedoumici, obratite se ovlaštenom servisu ili sličnom kvalificiranom osoblju.


PAŽNJA!

- Neuspješna instalacija vijaka i zatvarača u skladu s ovim uputama, može rezultirati opasnostima električne naravi.

- Ne koristiti s programatorom, timerom, odvojenim daljinskim upravljačem ili bilo kojim drugim uređajem koji se aktivira automatski.

Ovaj aparat je označen u skladu s Europskim pravilima 2012/19/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Provjerite jeste li odveli na otpad ovaj proizvod u skladu s lokalnim pravilima, korisnik doprinosi sprečavanju i uklanjanju eventualnih negativnih posljedica za okolinu i za zdravlje.



Ovaj simbol  na proizvodu ili na dokumentaciji koja ga prati ukazuje da se ovaj proizvod ne smije tretirati kao ostali kuhinjski otpad nego treba biti odveden u odgovarajući sabirni centar gdje se zbrinjavaju električni i elektronski uređaji. Zbrinite takve uređaje tako da se pridržavate lokalnih pravila za uklanjanje otpadaka. Za dobivanje daljnjih informacija o zbrinjavanju ovakvih aparata, obratite se lokalnim uređima, sabirnim mjestima za sakupljanje otpada ili trgovini u kojoj ste kupili ovaj proizvod.

Aparati dizajnirani, testirani i proizvedeni u skladu sa:

• Sigurnosnim propisima: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.

• Propisima o performansama: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301.

• EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-2; EN/IEC 61000-3-3. Savjeti za ispravnu uporabu u cilju smanjenja utjecaja na okoliš: Uključite kuhinjsku napu na minimalnu brzinu kada počnete s kuhanjem i držite je uključenom još nekoliko minuta nakon završenog kuhanja. Povećajte brzinu samo u slučaju velike količine dima i pare i koristite pojačanu brzinu (e) samo u ekstremnim situacijama. Zamijenite filtere od ugljena samo kada je to potrebno kako biste održali učinkovitu redukciju neugodnih mirisa. Očistite filtere za odstranjivanje masnoće kada je to potrebno za održavanje dobre učinkovitosti tih istih filtera. Koristite maksimalni promjer sustava dimovoda navedenog u ovom priručniku da biste optimizirali učinkovitost i smanjili buku.

Korištenje

Kuhinjska napa je proizvedena da bi se koristila u usisnoj verziji sa

izbacivanjem vani



ili filtracijskoj verziji sa unutrašnjim

kruženjem



Postavljanje

Minimalna udaljenost između podloge za posude na štednjaku i najnižeg dijela kuhinjske nape ne smije biti niža od 50cm kada se radi o električnim štednjacima ,a 65cm u slučaju plinskih ili mješovitih štednjaka.

Ukoliko uputstva za instalaciju aparata na plin govore da je potrebno održavati veću udaljenost, trebate ih se pridržavati.

Napon mreže treba odgovarati naponu koji je naveden na etiketi karakteristika koji se nalazi u unutrašnjosti kuhinjske nape. Ukoliko ima utikač, povežite kuhinjsku napu s jednim utikačem koja je u skladu s propisima na snazi i koji je postavljen na pristupačnom mjestu čak i nakon instalacije. Ako nije opremljen utikačem (direktno povezivanje s mrežom) ili utikač nije postavljen na pristupačnom mjestu, čak i nakon instalacije postavite dvopolan prekidač koji je u skladu s propisima i koji osigurava kompletno iskopčavanje s mreže u uvjetima kategorije br.3 o previsokom naponu , u skladu s pravilima o instalaciji.

▲ UPOZORENJE!

Prije nego što ponovno povežete napajanje kuhinjske nape s napajanjem mreže te provjerite pravilno funkcioniranje , uvijek dobro prekontrolirajte dali je kabal mreže bio pravilno montiran.

Funkcioniranje

Napa ima upravljačku ploču s kontrolom brzine usisavanja i kontrolom paljenja svjetla za osvjjetljenje površine za kuhanje.

Održavanje

Za čišćenje koristiti isključivo ovlaženu krpu s neutralnim deterdžentima u tekućem stanju. Ne koristiti alate ili pomagala za čišćenje.

Izbjegavajte uporabu proizvoda koji bi mogli grebati. **NE**

KORISTITE ALKOHOL!

Filter za uklanjanje masnoće - Karbonski filter(*): je/su montiran/i na stražnjoj strani rešetke i treba/ju se promijeniti jedan put na mjesec.

Ako na modelu kojeg posjedujete je predviđen metalni filter za uklanjanje masnoće, taj se treba oprati jedan put mjesečno s deterdžentima koji nisu agresivni, ručno ili u perilici posuda na niskim temperaturama i s kratkim ciklusom pranja.

S pranjem u perilici posuda metalni filter za uklanjanje masnoće može izgubiti boju ali se njegove karakteristike filtriranja neće apsolutno promijeniti.

Zamjenjivanje lampi (Upozorenje! Prije nego što dotaknete lampe budite sigurni da su hladne):

Skinite rešetku

Zamijenite oštećenu žarulju.

Koristite samo LED žarulje maks. 3W-E14. Za više detalja, pogledajte priloženi list "ILCOS D" (alfanumerički položaj "1d").

Bu el kitabında belirtilen talimatlara adım adım riayet ediniz. Üretici, bu el kitabında yar alan talimatlara riayet etmemekten kaynaklanan olası arızalara, sebep olunan hasar veya yangınlara ilişkin hiçbir sorumluluk kabul etmez. Davlumbaz yemek pişirilirken ortaya çıkan duman ve buharın çekilmesi amacıyla ve sadece evlerde kullanılmak üzere tasarlanmıştır.

Not: "(*)" ile işaretli elemanlar opsiyonel aksesuarlar olup sadece satın alınacak bazı model veya elemanlarla birlikte temin edilir.

Dikkat

• Herhangi bir temizleme veya bakım işlemi yapmadan önce elektrik prizini çıkartarak veya ana şebeke ile bağlantıyı keserek davlumbazı kapatınız.

• Tüm kurulum ve bakım işlemleri için iş eldiveni kullanınız.

• Cihaz, 8 yaş ve üstü çocuklar ve gözetim altında bulunan ve cihazın kullanımıyla ilgili eğitim alıp kullanıma bağlı olan tehlike hakkında bilgileri olduğu takdirde yetersiz fiziksel, duyuşsal veya akli yeteneğe sahip kişiler ya da tecrübe veya teknik bilgi eksikliği olan şahıslar tarafından kullanılacak şekilde tasarlanmıştır.

• Çocukların ocak ile oynamaları yasaktır. Temizlik ve bakım işlemleri gözetimsiz çocuklar tarafından yapılmamalıdır.

• Mutfak davlumbazı diğer yanıcı gaz aygıtları veya diğer yakıtlarla kullanıldığında cihazın kurulduğu alandaki bölümlerinin havalandırılma şartlarını yerine getirmek gerekir.

• Bakım talimatlarını dikkate alarak davlumbazın iç ve dış kısmını (AYDA EN AZ BİR DEFA OLMAK ÜZERE) temizlemek gerekir. Davlumbazın temizlik ve filtre değiştirme ve temizleme talimatlarına uyulmaması yangın riskine neden olabilir.

• Davlumbazın altında yemekleri alevlendirmek kesinlikle yasaktır.

• Ampul değiştirirken kılavuzda bulunan ampul Bakım/Değiştirme bölümünde yer alan lamba tipini kullanınız.

Açık alev filtreler için son derece zararlıdır ve yangın tehlikesine yol açabilir, bu nedenle bu durumun önlenmesi gerekir.

Yağın fazla ısınmaması ve tutuşmaması için tüm kızartma işlemleri dikkatle yapılmalıdır.

UYARI: Pişirme cihazlarıyla kullanıldığında davlumbazın bölümleri ısınabilir.

• Kurulum işlemini tamamlamadan cihazın ana bağlantısını yapmayınız.

• Buhar tahliyesi için uygulanacak teknik ve güvenlik önlemleriyle ilgili olarak yerel yönetim tarafından verilen düzenlemelere uymak önemlidir.

• Bu cihaz için gaz veya diğer yakıt kullanan cihazlardan buhar tahliye etmek gibi farklı nedenlerden dolayı kullanılan ventilasyon sistemine kanal sistemi kurulmamalıdır.

• Elektrik çarpma risklerini önlemek için davlumbaz ampulunu doğru şekilde yerleştirmeden cihazı kullanmayınız.

• Izgaraları kurmadan davlumbazı kullanmayınız.

• Özellikle belirtilmediği takdirde davlumbazı ASLA destek yüzeyi olarak kullanmayınız.

• Montaj için ürünle tedarik edilen vidaları kullanınız veya, tedarik edilmediği takdirde, uygun vida tipini satın alınız.

• Kurulum Kılavuzunda yer alan doğru uzunluktaki vidaları kullanınız.

• Tüm sorularınız için yetkili destek hizmetini veya uzman teknisyen ile irtibata geçiniz.

DİKKAT!


• Kılavuzda yer alan talimatlara uygun şekilde vida ve sabitleme aygıtlarının yerleştirilmemesi elektriksiz tehlikelere neden olabilir.

• Bir programlama cihazı, zamanlama cihazı, ayrı uzaktan kumanda veya otomatik olarak devreye giren herhangi başka bir donanımla birlikte kullanmayın.

Bu cihaz, 2012/19/EC sayılı Avrupa Atık Elektrik ve Elektronik Ekipman Yönergesi (WEEE) uyarınca işaretlenmiştir. Bu ürünün uygun bir şekilde atılmasını sağladığınız takdirde, çevre ve insan sağlığı açısından söz konusu ürünün uygunsuz bir şekilde işleme tabi tutulması sonucu ortaya çıkabilecek olası olumsuz etkileri önlemiş olacaksınız.

Ürün ya da ürün ile beraber verilen belgeler üzerinde bulunan





 sembolü, bu cihazın evsel bir atık olarak görülmemesi gerektiğine işaret eder. Cihaz, bu tip elektrikli ve elektronik cihazların atıldığı dönüşümlü toplama noktasına teslim edilmelidir. Atıkları yok etme işlemi, atık yok etme konusunda çevre ile ilgili mevcut yerel düzenlemeler doğrultusunda gerçekleştirilmelidir.

Bu ürünün geri dönüşüm koşulları hakkında ayrıntılı bilgi için, hutdutları içinde bulunduğunuz belediyenin ilgili dairesine, atık yok etme servisine veya ürünün satıcısına danışın.

Bu aygıt aşağıda belirtilenlere göre tasarlanmış, test edilmiş ve üretilmiştir:

- Güvenlik: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.
- Performans: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301.
- EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-2; EN/IEC 61000-3-3. Çevre üzerine etkiyi azaltmak amacıyla doğru bir kullanım için öneriler: Pişirmeye başlarken davlumbazı minimum hızda ÇALIŞTIRINIZ ve pişirme işlemi bittikten sonra birkaç dakika daha çalışır konumda bırakınız. Hızı yalnızca fazla miktarda duman ve buhar varsa arttırınız ve takviye hızı(ları) yalnızca uç durumlarda kullanınız. İyi bir koku azaltma etkinliğinin korunması için gerektiğinde karbon filtreyi(leri) değiştiriniz. İyi bir yağ filtresi etkinliğinin korunması için gerektiğinde yağ filtresini(lerini) temizleyiniz. Etkinliğini optimize etmek ve gürültüyü en düşük seviyeye indirmek için bu kullanım kılavuzunda belirtilen maksimum kanal sistemi çapını kullanınız.

Kullanım

Davlumbaz dışarı tahliye yapan aspiratör versiyonunda  , yada dahilde devir daimli filtre eden versiyonunda  kullanılmaktadır.

Kurulum

Ocağın üzerindeki pişirme kapları için destek yüzeyleri ile ocak davlumbazının en alçak kısmı arasındaki minimum mesafe, elektrikli ısıtıcılardan 50 cm, gaz veya gazla-elektrikle çalışan ocaklardan 65 cm'den az olmamalıdır.

Gazlı ocakların kurulumuyla ilgili olarak talimatlarda daha fazla mesafe belirtiliyorsa, buna bağlı kalınmalıdır.

Ana güç kaynağı davlumbazın içinde yer alan plakada belirtilen değere uygun olmalıdır. Davlumbazı varsa bir fiş ile mevcut düzenlemelere uygun bir prize takıp erişilebilir bir alana yerleştiriniz. Kuruludan sonra da eğer cihazın fişi yok ise (doğrudan şebeke bağlantısı) veya priz erişilebilir bir yerde değilse, aşırı akım kategorisi III ile ilgili koşullar altında ana kablunun bağlantısının tamamen kesilmesini sağlayan, standartlara uygun çift kutuplu bir anahtar kullanın.

▲ UYARI:

Davlumbazı ana güç kaynağına yeniden bağlamadan ve etkin şekilde çalıştığını kontrol etmeden önce, ana güç kaynağı kablusunun düzgün takılıp takılmadığını denetleyin.

Çalıştırma

Davlumbazın üzerinde aspiratör hızının ayarlandığı bir kontrol paneli ve pişirme alanı ışıklarını kumanda eden bir lamba anahtar bulunmaktadır.

Bakım

SADECE ılık suya batırılmış bir bez ve nötr sıvı deterjanla temizleyiniz. **TEMİZLİK TAKIMLARI VE ALETLERİ KULLANMAYINIZ!** Aşındırıcı ürünler kullanmayınız. **ALKOL KULLANMAYINIZ!**

Yağ filtresi - Karbon filtre (*): Bunlar tel örgünün arka tarafına monte edilmişlerdir ve ayda bir defa yenisi ile değiştirilmelidirler.

Eğer satın alınan modelde metal yağ filtresi var ise bu ayda bir defa fazla agresif olmayan detarjanlar ile elde temizlenmeli yada kısa programla ve düşük sıcaklıkla bulaşık makinesinde yıkanmalıdır. Bulaşık makinesinde metal yağ filtresinin rengi atabilir ama bu filtrasyon özelliklerinde bir kötüleşme olduğu anlamına kesinlikle gelmez.

Ampul değişimi (Dikkat!) İşlemi yapmadan önce ampullerin soğuduğunu kontrol ediniz! İzgarayı yerinden çıkartınız.

Hasar gören lambayı değiştirin.

Yalnızca maks 3W-E14 LED lambaları kullanın. Daha ayrıntılı bilgi için ekte yer alan "ILCOS D" broşürüne başvurun (alfasayısal konum "1d").

هذا الشأن والذي يجب تواجده في منطقة قريبة سهلة الوصول إليها أيضاً بعد إتمام عملية التركيب. في حالة عدم وجود قابس التيار (للتوصيل المباشر بشبكة التيار) أو في حالة أن قابس التيار موجود في مكان بعيد صعب الوصول إليه، حتى بعد إتمام عملية التركيب، قم بوضع مفتاح قطع وتوصيل تيار ثنائي الأقطاب مطابق للمواصفات التي تضمن الفصل الكامل للتيار الكهربائي في حالات الحملات الكهربائية الزائدة من الفئة III، بالشكل الذي يتطابق مع قواعد وشروط التركيب.

⚠️ انتبه!

قبل إعادة توصيل دائرة الشفط بشبكة التيار الكهربائي وقبل التأكد من عمله بالشكل الصحيح، يجب دائماً التأكد أولاً من أن كابل شبكة التيار قد تم تركيبه بالشكل الصحيح.

التشغيل

تم تزويد الشفط بلوحة أوامر ومفاتيح تشغيل من خلالها يتم التحكم في سرعات الشفط وإضاءة مصابيح إنارة موقد الطهي المسطح.

الصيانة

للقيام بعملية التنظيف استخدم **فقط** و**حصرياً** قطعة قماش مبللة بمبذبات سائلة محايدة. لا تستخدم أية أدوات أو معدات للقيام بالتنظيف!

تجنب استخدام المنتجات المحتوية على مواد كاشطة. لا تستخدم الكحول!

مرشح الدهون مرشح الكربون (*): مركب على جانب الشبكة العلوي والتي يجب استبدالها مرة واحدة في الشهر. في الموديلات المزودة بمرشح معدني للدهون، يجب تنظيفه مرة واحدة كل شهر، باستخدام منظفات غير عدوانية، وبطريقة يدوية أو بوضعه في غسالة الأطباق على درجة حرارة منخفضة وبدورة غسيل قصيرة.

عند الغسيل في غسالة الأطباق فإن مرشح إزالة الدهون المعدني يمكن أن يفقد لونه ولكن خصائصه ومواصفاته المتعلقة بعملية الترشيح لا تتغير مطلقاً.

استبدال المصابيح (انتبه! قبل لمس المصابيح، تأكد من أنها باردة):


انزع الشبكة

استبدل المصباح التالف

استخدم فقط مصابيح الليد بقوة لا تتجاوز 3W-E14. لمزيد من التفسير، قم باستشارة الورقة الملحقة "ILCOS D" (الوضع الرقمي الأبجدي "1d").

(WEEE). عند قيام المستخدم بالتخلص من الجهاز بعد انتهاء عمره التشغيلي بالشكل الصحيح، فإنه بذلك يسهم في تدارك حدوث أية عواقب سلبية أو أضرار على البيئة وعلى الصحة.




يشير الرمز  الموجود على المنتج أو على الوثائق المرفقة إلى أن هذا المنتج لا يجب التعامل معه في نهاية عمره التشغيلي على أنه أحد النفايات المنزلية العادية ولكن يجب تسليمه إلى مركز مختص بجميع الأجهزة الكهربائية والإلكترونية وإعادة تدويرها. تخلص من هذا الجهاز وفقاً للقوانين المحلية بشأن التخلص من النفايات. لمزيد من المعلومات حول معالجة هذا المنتج وإعادة استخدامه وإعادة تدويره، يُرجى الاتصال بالمكتب المحلي المختص، أو بخدمة جمع النفايات المنزلية، أو بالمترجم الذي اشترت منه هذا الجهاز.

تم تصميم هذا الجهاز وتصنيعه واختباره تشغيلياً وفقاً للمواصفات التالية:

- الأمن والسلامة: EN/IEC 60335-1؛ EN/IEC 60335-2؛ IEC/EN 62233 و 31.
- الأداء التشغيلي: ISO 5167-1؛ ISO 61591؛ EN/IEC 60704-1؛ ISO 5167-3؛ ISO 5168؛ EN/IEC 60704-1؛ ISO 3741؛ EN 60704-2-13؛ EN/IEC 60704-3؛ ISO 3741؛ EN 50564؛ IEC 62301.
- الكهرومغناطيسي: EN 55014-1؛ CISPR 14-1؛ EN 55014-2؛ CISPR 14-2؛ EN/IEC 61000-3-2؛ EN/IEC 61000-3-3.
- اقتراحات كيفية استخدام الجهاز بالشكل الصحيح بغرض تقليل الأثر البيئي له: عند بدء عملية الطهي، أوقف الشفط على الحد الأدنى للسرعة، مع تركه يعمل أيضاً لبضع دقائق بعد الانتهاء من عملية الطهي. لا تقم بزيادة السرعة إلا في حالة الكميات الكبيرة من الدخان والبخار، مع استخدام وظيفة الجهاز المعزز في الحالات القصوى فقط. من أجل الحفاظ على الفعالية الجيدة لجهاز تفضيخ الروائح، استبدل، عندما يلزم، مرشح/مرشحات الكربون. من أجل الحفاظ على الفعالية الجيدة لمرشح الدهون، قم بتنظيفه في حالة الضرورة. من أجل تحسين الفعالية للحد الأمثل وتقليل الضوضاء للحد الأدنى، استخدم أقصى قطر لنظام الأنابيب المشار إليه في هذا الكتيب.

الاستخدام

تم تصميم وتصنيع هذا الشفط ليتم استخدامه كموديل شفط وتفريغ

وطرد خارجي  أو كموديل ترشيح ذي نظام تدوير داخلي



التركيب

المسافة الصغرى بين سطح دعامة الأواني على الموقد والجزء السفلي من شفاط الموقد يجب ألا تقل عن 50 سم في حالة المواقد الكهربائية و 65 سم في حالة المواقد التي تعمل بالغاز أو المختلطة.

إذا ما كانت التعليمات الخاصة بتركيب جهاز الطهي الذي يعمل بالغاز تحدد مسافة فاصلة أكبر، فإنه يجب أخذ ذلك في الاعتبار. يجب أن يتوافق تردد وفلطية التيار الموجود في شبكة التيار الكهربائي المنزلية مع تردد وفلطية التيار المحدد لتشغيل الشفاط والمذكور على لوحة البيانات التعريفية والمواصفات الموجودة داخل الشفاط. في حالة وجود قابس تيار قم بتوصيل الشفاط بأخذ تيار مطابق للقواعد والقوانين المعمول بها في

مراعاة قواعد تنظيف الشفّاط وعمليات استبدال وتنظيف المرشّحات بسبب أخطار الحرائق.

• ممنوع منعًا باتًا طهي الطعام بالهيب تحت الشفّاط.

• لاستبدال المصاييح استخدم مصاييح من النوعية المحددة والمذكورة في قسم صيانة استبدال المصاييح في هذا الدليل.

استخدام الهيب الحُرّضاً للغاية بالمرشّحات ويمكن أن يسبّب الحرائق، لذلك يجب تجنّب القيام بذلك في جميع الأحوال.

يجب أن يتم القلي تحت مراقبة من أجل تجنب أن يشتعل الزيت الساخن.

انتبه: عند استخدام موقد الطهي يمكن أن تُصيح الأجزاء القريبة من الشفّاط ساخنة.

• لا توصّل الجهاز بشبكة التيار الكهربائي إلا بعد الانتهاء تمامًا من عملية التركيب.

• فيما يخص الإجراءات الفنية وتلك الخاصة بالأمن والسلامة والتي يجب اتخاذها لشفط وطرود الأذخنة، يجب الرجوع دائمًا إلى ما تنص عليه لوائح وقوانين السلطات المحلية المعنية بهذا الشأن والالتزام بها.

• لا يجب توجيه وطرود الهواء المسحوب من الشفّاط في الأنابيب المستخدمة للتفريغ وطرود الأذخنة الناتجة عن أجهزة الاحتراق التي تعمل بالغاز أو بأي محروقات أخرى.

• لا تستخدم أو تترك الشفّاط دون مصاييح مركبة بشكل صحيح لتجنب خطر الصعق الكهربائي المحتمل.

• لا تقم أبدًا باستخدام الشفّاط دون شبكة مركبة بشكل جيد!

• لا يجب استخدام الشفّاط أبدًا كسطح إسناد إلا أن يُشار إلى ذلك صراحةً.

• لا تستخدم إلا مسامير التثبيت المرفقة مع المنتج من أجل التركيب، أو إن لم تكن مرفقة، اشتر نوع المسامير الصحيح.

• استخدم البراغي ذات الأطوال الصحيحة والتي تم تحديدها في دليل عملية التركيب.

• في حالة الشك، استشر مركز الدعم الفني المعتمد أو العمالة المؤهلة المماثلة.

⚠️ انتبه!

• عدم تركيب براغي وأجهزة التثبيت بالشكل المحدّد في الإرشادات الواردة في هذا الدليل يمكن أن يُعرّضك لأخطار كهربائية.

• لا تستخدم الجهاز مع أداة برمجة أو مؤقت أو جهاز تحكم عن بعد منفصل أو أي جهاز يتم تنشيطه تلقائيًا.

يحمل هذا الجهاز علامة التوافق مع التوجيه الأوروبي 2012/19/EC، والخاص بنفايات المعدات والأجهزة الكهربائية والإلكترونية

يرجى إتباع التعليمات والإرشادات الواردة في هذا الدليل والالتزام التام بها. لا تتحمل الشركة المصنّعة أية مسؤولية أياً كانت عن أية مشاكل أو أضرار أو حرائق تلحق بالجهاز نتيجة لعدم مراعاة التعليمات الواردة في هذا الدليل. تم تصميم هذا الشفّاط لشفط الأذخنة والأبخرة الناتجة عن عمليات الطهي وهو مخصص فقط للاستخدام المنزلي.

ملاحظة: المكونات التي تحمل الرمز «(*)» هي عبارة عن ملحقات تشغيلية اختيارية تأتي فقط مع بعض الموديلات أو قد لا تأتي معها ويجب شرائها عند الحاجة إليها.

⚠️ تحذيرات

• قبل أية عملية نظافة أو صيانة، افصل الشفّاط عن الشبكة الكهربائية عن طريق نزع القابس أو فصل المفتاح العام للمنزل.

• من أجل إجراء كافة عمليات التركيب والصيانة استخدم قفازات عمل.

• يمكن استخدام هذا الجهاز من قِبل الأطفال الأكبر من سن 8 سنوات والأشخاص الذين يعانون من قصور في قدراتهم البدنية أو الحسية أو العقلية، أو الذين لديهم نقص في الخبرة اللازمة أو المعرفة الضرورية لاستخدام هذا الجهاز شريطة أن يكونوا تحت ملاحظة وإشراف شخص بالغ أو بعد تعريفهم بالإرشادات والتعليمات اللازمة للاستخدام الصحيح لهذا الجهاز وبعد توحيهم بالأخطار ذات الصلة.

• يجب مراقبة الأطفال حتى لا يلعبوا بالجهاز.

• لا يجب أن تُنفذ النظافة والصيانة من قِبل أطفال دون مراقبة.

• يجب توفير تهوية كافية في مكان التركيب خاصة عند استخدام شفّاط المطبخ في نفس وقت عمل أجهزة أخرى تعمل بالغاز أو بأي محروقات أخرى.

• يجب أن يُنظف الشفّاط بصفة متكررة سواء من الداخل أو من الخارج (على الأقل مرة شهرياً)، التزم في جميع الأحوال بما تشير إليه صراحةً تعليمات الصيانة. عدم



Table de cuisson encastrable

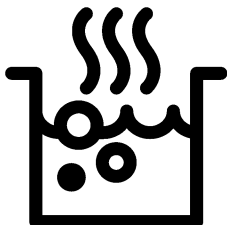
Manuel de l'utilisateur

Sisäänrakennettu keittolevy

Käyttöopas

Plită încorporabilă

Manual de utilizare



HIC 64401

FR / FI / RO

185.9267.73/RAH/25.11.2019/4-2

7756284307

Avant de commencer, merci de bien vouloir lire ce manuel d'utilisation !

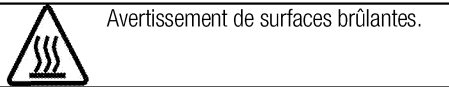
Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions d'avoir porté votre choix sur un produit Beko. Nous espérons que vous tirerez le meilleur parti de votre produit, qui a été fabriqué dans des usines de pointe avec des matériaux de qualité. C'est pourquoi nous vous prions de lire attentivement le présent manuel et tous les autres documents connexes dans leur intégralité avant d'utiliser le produit et de le conserver. Si vous cédez l'appareil à une tierce personne, n'oubliez pas de lui fournir le Manuel d'utilisation. Respectez tous les avertissements et informations contenus dans le manuel d'utilisation.

Souvenez-vous que ce Manuel d'utilisation s'applique également à plusieurs autres modèles. Les différences entre les modèles seront identifiées dans le manuel.

Explication des symboles

Vous trouverez les symboles suivants dans ce Manuel d'utilisation :



Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY

1 Instructions importantes et mises en garde relatives à la sécurité et à l'environnement 4

Sécurité générale.....4
 Sécurité électrique.....4
 Sécurité du produit5
 Utilisation prévue7
 Sécurité des enfants7
 Mise au rebut de l'ancien appareil7
 Elimination des emballages7
 Déplacement ultérieur8

2 Généralités 9

Vue d'ensemble.....9
 Caractéristiques techniques.....9

3 Installation 10

Avant l'installation.....10
 Installation et branchement.....10

4 Préparation 13

Conseils pour faire des économies d'énergie 13
 Première utilisation..... 13
 Premier nettoyage de l'appareil..... 13

5 Utilisation de la table de cuisson 14

Généralités concernant la cuisson 14
 Utilisation des tables de cuisson..... 15
 Bandeau de commande..... 15

6 Maintenance et entretien 22

Généralités 22
 Nettoyage du brûleur..... 22

7 Recherche et résolution des pannes 23

1 Instructions importantes et mises en garde relatives à la sécurité et à l'environnement

Ce chapitre contient les instructions de sécurité qui vous aideront à éviter les risques de blessure corporelle ou de dégâts matériels. Le non respect de ces instructions entraînera l'annulation de toute garantie.

Sécurité générale

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance si elles ont pu bénéficier d'une surveillance ou d'instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les risques encourus.
Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par un enfant sans surveillance.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) présentant des aptitudes physiques, sensorielles et mentales réduites, ou sans expérience et sans connaissances, à moins d'avoir été encadrés ou reçu des consignes d'utilisation.

Les enfants bénéficiant d'un encadrement ne doivent pas jouer avec l'appareil.

- Si l'appareil est confié à une autre personne pour usage personnel ou vendu en seconde main, assurez-vous qu'il est toujours accompagné du manuel d'utilisation, des étiquettes, de tout autre document pertinent et des pièces.
- Les procédures d'installation et de réparation doivent être effectuées par des agents d'entretien qualifiés. Le fabricant ne sera pas responsable des dommages causés à la suite d'une utilisation faite par des personnes non qualifiées, situation susceptible d'annuler aussi la garantie. Avant l'installation, lisez attentivement les instructions.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil s'il est défectueux ou présente des dégâts visibles.
- Assurez-vous que les boutons de fonctionnement de l'appareil sont en position d'arrêt après chaque utilisation.

Sécurité électrique

- Si le produit est en panne, ne l'utilisez pas, à moins qu'il ne soit réparé par un Agent d'entretien agréé. Vous risqueriez un choc électrique !

- Branchez l'appareil uniquement à une sortie/ligne avec mise à la terre ainsi que la tension et la protection spécifiées dans le chapitre « Spécifications techniques ». Faites installer la mise à la terre par un électricien qualifié lorsque vous utilisez l'appareil avec ou sans transformateur. Notre entreprise décline sa responsabilité par rapport à tout problème consécutif à la non mise à la terre de l'appareil suivant la réglementation locale en vigueur.
- Ne lavez jamais l'appareil en y versant de l'eau. Vous risqueriez un choc électrique !
- Débranchez l'appareil pendant les opérations d'installation, d'entretien, de nettoyage et de réparation.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, l'un de ses techniciens ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout risque.
- N'utilisez que le câble d'alimentation spécifié dans le chapitre « Spécifications techniques ».
- Installez l'appareil de sorte que l'on puisse le déconnecter complètement du réseau. La séparation doit être effectuée par une prise secteur ou un commutateur intégré à l'installation électrique

fixe, suivant la réglementation en matière de construction.

- Toutes les opérations sur des équipements et des systèmes électriques ne peuvent être réalisées que par des personnes habilitées et qualifiées.
- En cas de dégâts, éteignez l'appareil et débranchez-le du secteur. Pour ce faire, coupez le fusible domestique.
- Vérifiez que la tension du fusible est compatible avec l'appareil.

Sécurité du produit

- **AVERTISSEMENT** : Les parties accessibles de l'appareil deviennent chaudes au cours de son utilisation. Des mesures doivent être prises pour éviter de toucher aux éléments de chauffage. Les enfants de moins de 8 ans doivent être maintenus à l'écart, sauf s'ils sont continuellement surveillés.
- Ne jamais utiliser l'appareil sous l'emprise de l'alcool ou de toute autre drogue.
- Prenez garde lorsque vous utilisez des boissons alcoolisées dans vos plats. L'alcool s'évapore à températures élevées et peut provoquer un incendie étant donné qu'il peut s'enflammer lorsqu'il entre en contact avec des surfaces chaudes.

- Assurez-vous qu'aucune substance inflammable ne soit placée à proximité de l'appareil étant donné que les côtés peuvent chauffer pendant son utilisation.
 - Évitez d'obstruer les éventuelles sorties d'aération.
 - N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour le nettoyage de l'appareil, car ceux-ci présentent un risque d'électrocution.
 - **AVERTISSEMENT** : Le fait de cuire les aliments contenant de l'huile ou des matières grasses sur une table de cuisson sans surveillance peut s'avérer dangereux, au point de provoquer un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre le feu avec de l'eau. Coupez plutôt l'alimentation de l'appareil, puis couvrez la flamme avec un couvercle ou une couverture pare-flammes.
 - **ATTENTION** : Le processus de cuisson doit être encadré. Les processus de cuisson de courte durée doivent être continuellement encadrés.
 - **AVERTISSEMENT** : Danger d'incendie : ne rien conserver sur les surfaces de cuisson.
 - **AVERTISSEMENT** : En cas de fissure au niveau de la surface, mettre l'appareil hors tension pour être à l'abri d'une éventuelle électrocution.
 - En cas de bris du verre de la plaque de cuisson : Éteignez immédiatement tous les brûleurs et les éventuels éléments chauffants électriques, et débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. Évitez de toucher la surface de l'appareil. N'utilisez pas l'appareil.
 - L'appareil n'est pas prévu pour fonctionner avec une minuterie externe ou un système de télécommande distinct.
 - La pression de vapeur qui s'accumule à cause de l'humidité à la surface de la table de cuisson ou sur le bas de la casserole peut déplacer cette dernière. C'est pourquoi, assurez-vous que la surface du four et le bas des casseroles sont toujours secs.
 - **AVERTISSEMENT** : Utilisez uniquement les dispositifs protecteurs conçus par le fabricant des appareils de cuisson, ou ceux indiqués par ce dernier comme adéquats, dans le manuel d'utilisation, ou encore des dispositifs protecteurs fournis avec l'appareil. L'utilisation des dispositifs protecteurs inappropriés peut causer des accidents.
- Pour que votre appareil soit fiable:
- veillez à ce que la fiche soit bien branchée dans la prise afin que

des étincelles ne se produisent pas.

- Utilisez uniquement les câbles de rallonge d'origine, et veillez à ce qu'ils ne soient pas coupés ou autrement endommagés.
- Assurez-vous également que la prise ne contient pas de liquide ni de moisissure avant de brancher l'appareil.

Utilisation prévue

- Cet appareil est conçu pour un usage domestique. L'utilisation commerciale est interdite.
- ATTENTION : Cet appareil sert uniquement à des fins de cuisson. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple le chauffage du local.
- Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dégâts causés par une utilisation ou une manipulation incorrecte.
- Les pièces détachées d'origine sont disponibles pendant 10 ans, à compter de la date d'achat du produit .

Sécurité des enfants

- ATTENTION : Les parties accessibles peuvent s'échauffer pendant l'utilisation. Les enfants doivent être tenus à l'écart.
- Les matériaux d'emballage peuvent présenter un danger pour les enfants. Gardez les matériaux d'emballage hors de portée des

enfants. Veuillez jeter les pièces de l'emballage en respectant les normes écologiques.

- Les appareils électriques sont dangereux pour les enfants. Tenez les enfants à l'écart de l'appareil lorsqu'il fonctionne et interdisez-leur de jouer avec.
- Ne rangez pas d'objets au dessus de l'appareil que les enfants pourraient atteindre.

Mise au rebut de l'ancien appareil

Conformité avec la directive DEEE et mise au rebut des déchets :



Ce produit est conforme à la directive DEEE (2012/19/UE) de l'Union européenne). Ce produit porte un symbole de classification pour la mise au rebut des équipements électriques et électroniques (DEEE). Le présent produit a été fabriqué avec des pièces et du matériel de qualité supérieure susceptibles d'être réutilisés et adaptés au recyclage. Par conséquent, nous vous conseillons de ne pas le mettre au rebut avec les ordures ménagères et d'autres déchets à la fin de sa durée de vie. Au contraire, rendez-vous dans un point de collecte pour le recyclage de tout matériel électrique et électronique. Veuillez vous rapprocher des autorités de votre localité pour plus d'informations concernant le point de collecte le plus proche.

Conformité avec la directive LdSD :

L'appareil que vous avez acheté est conforme à la directive LdSD (2011/65/UE) de l'Union européenne. Il ne comporte pas les matériels dangereux et interdits mentionnés dans la directive.

Élimination des emballages

- Les emballages sont dangereux pour les enfants. Conservez les emballages en lieu sûr à l'écart des enfants. Les emballages de l'appareil sont fabriqués à partir de matériaux recyclés. Éliminez-les de manière appropriée et triez-les en fonction des instructions de recyclage des déchets. Ne les jetez pas avec les déchets domestiques normaux.

Déplacement ultérieur

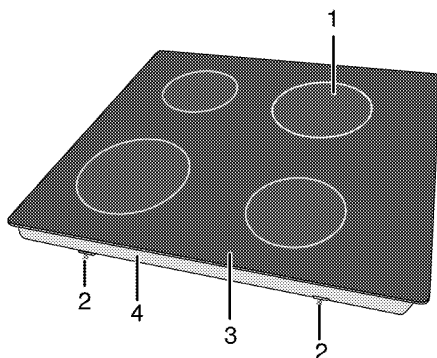
- Conservez le carton d'origine de l'appareil et utilisez-le pour déplacer le produit. Suivez les instructions figurant sur le carton. Si vous n'avez plus le carton original, emballez l'appareil dans du film à bulles ou du carton épais avec du ruban adhésif pour maintenir le tout.



Inspectez l'aspect général de l'appareil pour déceler les dégâts potentiellement dus au transport.

2 Généralités

Vue d'ensemble



- | | | | |
|---|-------------------|---|---------------|
| 1 | Plaque de cuisson | 3 | Plaque d'âtre |
| 2 | Bride de montage | 4 | Fond |

Caractéristiques techniques

Tension/fréquence	220-240 V~/380-415 V 2N ~ 50 Hz
Consommation d'énergie totale	6000 W
Type de câble/section	min.H05V2V2-F 3 x 2,5 mm ² / 5 x 1,5 mm ²
Dimensions extérieures (hauteur/longueur/profondeur)	55 mm/580 mm/510 mm
Dimensions d'installation (longueur/profondeur)	560 mm/490 mm
Brûleurs	
Avant gauche	Plaque de cuisson
Dimension	180 mm
Puissance	1800 W
Arrière gauche	Plaque de cuisson
Dimension	140 mm
Puissance	1200 W
Arrière droit	Plaque de cuisson
Dimension	180 mm
Puissance	1800 W
Avant droit	Plaque de cuisson
Dimension	140 mm
Puissance	1200 W



Les caractéristiques techniques peuvent changer sans avis préalable afin d'améliorer la qualité de l'appareil.



Les illustrations comprises dans ce manuel sont schématiques et peuvent ne pas correspondre exactement à l'appareil.



Les valeurs mentionnées sur les étiquettes de l'appareil ou dans la documentation qui l'accompagnent sont obtenues dans des conditions de laboratoire conformément aux normes correspondantes. En fonction des conditions de fonctionnement et de l'environnement de l'appareil, ces valeurs peuvent varier.

3 Installation

Le produit doit être installé par une personne qualifiée conformément à la réglementation en vigueur. Dans le cas contraire, la garantie n'est pas valable. Le fabricant se sera pas tenu pour responsable des dégâts consécutifs à des procédures réalisées par des personnes non autorisées et pourra annuler la garantie dans ce cas.



La préparation de l'emplacement et l'installation de l'électricité pour l'appareil sont sous la responsabilité du client.



DANGER:

Installez l'appareil conformément aux réglementations en matière de gaz et d'électricité en vigueur dans votre localité.



DANGER:

Avant l'installation, regardez si l'appareil présente des défauts. Si tel est le cas, ne le faites pas installer.

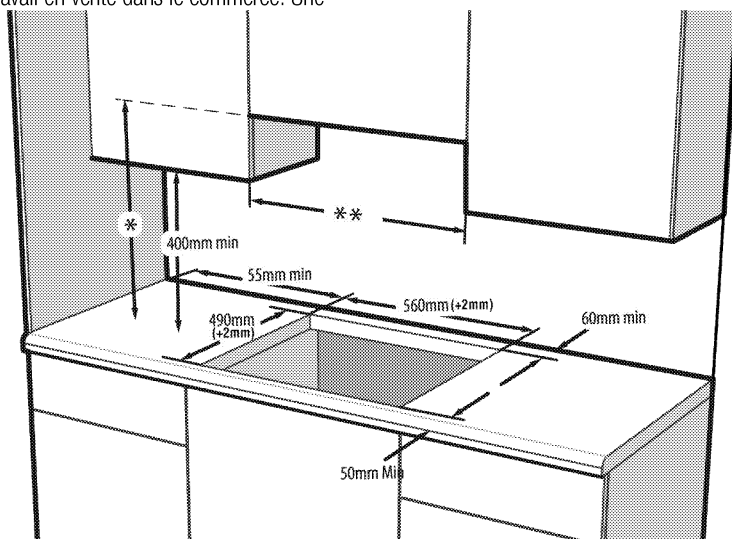
Les appareils endommagés présentent des risques pour votre sécurité.

distance de sécurité doit être laissée entre l'appareil et les parois de la cuisine et des meubles. Voir le schéma (valeurs en mm).

- Il peut aussi être utilisé en position debout, de manière autonome. Laissez une distance minimum de 750 mm au-dessus de la surface de la table de cuisson.
- (*) S'il faut encastrer une hotte au-dessus de la cuisinière, reportez-vous aux consignes du fabricant de la hotte concernant la hauteur d'installation (Min 650 mm)
- Retirez les matériaux d'emballage et les sécurités de transport.
- Les surfaces, les feuilles laminées synthétiques et les adhésifs doivent résister à la chaleur (jusqu'à 100 °C min.).
- Le plan de travail doit être à niveau et fixé horizontalement.
- Découpez une ouverture pour la table de cuisson dans le plan de travail en fonction des dimensions d'installation.

Avant l'installation

Cette table de cuisson est destinée à être installée sur un plan de travail en vente dans le commerce. Une



* Hauteur minimale pour l'extracteur telle que recommandée dans le manuel d'instructions de l'extracteur

** La distance minimale entre le meuble doit être égale à la largeur de la table de cuisson.

Installation et branchement

- Installez l'appareil conformément à toutes les réglementations en matière de gaz et d'électricité en vigueur.

i N'installez pas la table de cuisson à des endroits avec rebords et coins tranchants. Cela peut briser la surface vitrocéramique !

Raccordement électrique

Branchez l'appareil à une prise mise à la terre protégée par un disjoncteur miniature de capacité suffisante tel qu'indiqué dans le tableau « Caractéristiques techniques ». Faites installer la mise à la terre par un électricien qualifié lors de l'utilisation de l'appareil avec ou sans transformateur. Notre société ne sera pas tenue pour responsable des dégâts résultant de l'utilisation de l'appareil sans une installation de mise à la terre conforme aux réglementations locales en vigueur.



DANGER:

L'appareil doit uniquement être raccordé à l'alimentation électrique par une personne autorisée et qualifiée. La période de garantie de l'appareil démarre uniquement après son installation correcte. Le fabricant se sera pas tenu pour responsable des dégâts consécutifs à des procédures réalisées par des personnes non autorisées.



DANGER:

Le câble d'alimentation ne doit pas être serré, plié ou pincé ou entrer en contact avec des pièces chaudes de l'appareil. Un câble d'alimentation endommagé doit être remplacé par un électricien qualifié. Dans le cas contraire, il présente un risque d'électrocution, de court-circuit ou d'incendie !

- La connexion doit être conforme aux réglementations nationales en vigueur.
- Les valeurs de l'alimentation électrique doivent correspondre aux valeurs figurant sur la plaque signalétique de l'appareil. La plaque signalétique est à l'arrière du produit.
- Le câble d'alimentation de l'appareil doit être conforme aux valeurs du tableau "Caractéristiques techniques".



DANGER:

Avant d'effectuer tout travail sur l'installation électrique, l'appareil doit être débranché du réseau d'alimentation électrique. Vous risqueriez un choc électrique !

Raccordement du câble d'alimentation



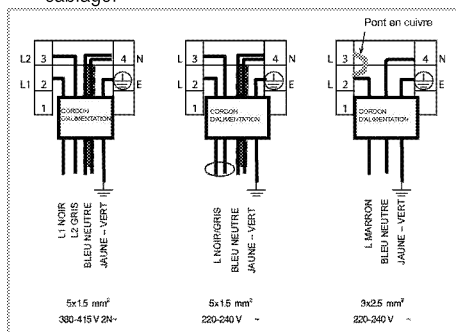
Lors du câblage, vous devez respecter les réglementations nationales/locales en matière d'électricité. Par ailleurs, vous devez utiliser des prises et des fiches recommandées pour fours. Au cas où la limite de puissance de l'appareil est supérieure à la capacité de conduction du courant par la fiche et la prise, branchez l'appareil directement sur une installation électrique fixe sans utiliser de fiche ni de prise.

1. **Si votre produit est fourni sans câble d'alimentation**, vous devez brancher à votre produit un câble d'alimentation choisi à partir du tableau (*Caractéristiques techniques, page 9*) en conformité avec l'installation électrique de votre domicile, en suivant les instructions sur le diagramme du câble. S'il n'est pas possible de débrancher tous les pôles de la source d'alimentation, une unité de déconnexion avec une ouverture minimale de 3 mm (fusibles, interrupteurs de sécurités, contacts) doit être connectée et tous les pôles de cette unité de déconnexion doivent être adjacents au produit (et non au-dessus), conformément aux directives IEE. Le non respect de ces instructions risque de causer des problèmes de fonctionnement et d'invalider la garantie du produit.



Une protection supplémentaire par un disjoncteur de courant résiduel est recommandée.

2. Ouvrez le couvercle du boîtier de raccordement à bornes à l'aide d'un tournevis.
3. Insérez le câble d'alimentation dans le collier de serrage pour câble sous la borne et fixez-le au corps principal avec la vis intégrée sur le collier de serrage.
4. Branchez les câbles en respectant le schéma de câblage.



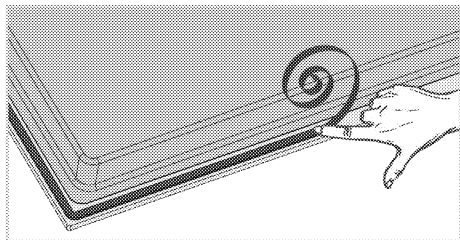
- Après avoir effectué les connexions électriques, refermez le couvercle du boîtier de raccordement des bornes.
- Dirigez le câble d'alimentation de sorte qu'il ne soit pas en contact avec le produit ni écrasé entre le produit et le mur.



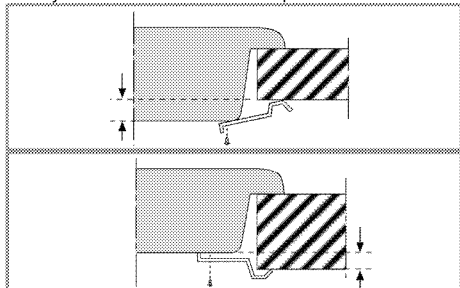
Le câble d'alimentation ne doit pas être plus long que 2 m pour des raisons de sécurité.

Installation des produits

- Retournez la table de cuisson et placez-la sur une surface plane.
- Lors de l'installation de la table de cuisson, appliquez le joint d'étanchéité fourni dans l'emballage autour de la table de cuisson comme présenté dans l'illustration suivante, en s'assurant qu'il reste 1 à 2 mm à l'intérieur du bord extérieur du verre.

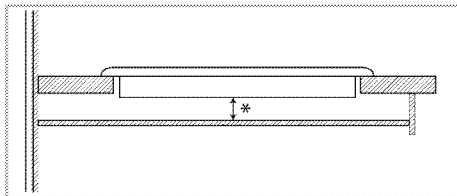


- Placez la table de cuisson sur le plan de travail et alignez-la.
- Utiliser des colliers d'installation fixe la plaque en ajustant les orifices sur l'emplacement inférieur.



Quand vous installez la table de cuisson sur un meuble encastré, vous devez mettre une planche pour séparer le meuble de la table de cuisson, comme illustré dans la figure suivante. Cela n'est pas nécessaire quand vous installez un four encastré.

Par exemple, s'il est possible de toucher le bas du produit car il est installé sur un tiroir, cette partie doit être couverte par une plaque en bois.

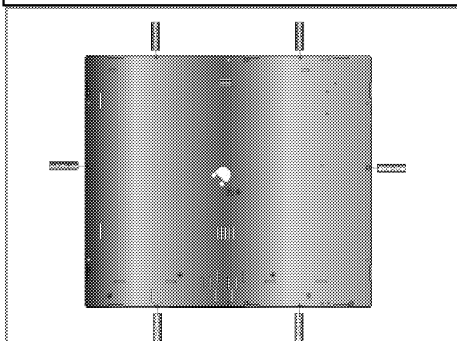


* min. 15 mm

Vue de derrière (orifices de raccord)



L'emplacement des orifices de raccord montrés dans la figure ci-dessous sont indicatifs et peuvent varier selon le modèle du produit. Fixez-les en fonction des orifices de raccord sur votre produit.



DANGER:

La réalisation des raccords dans d'autres orifices n'est pas une pratique recommandée en termes de sécurité, car cela pourrait endommager le circuit de gaz ou le circuit électrique.



DANGER:

La hotte comporte des éléments fonctionnant à l'électricité et au gaz. À cet effet, il convient de la fixer au plan de travail uniquement par les orifices de fixation, en utilisant seulement les éléments et vis de fixation fournis, et en suivant les instructions du manuel. Au cas contraire, la procédure présenterait des risques pour la sécurité des biens et des personnes.

Vérification finale

- Mise en marche de l'appareil.
- Vérifiez les fonctions.

4 Préparation

Conseils pour faire des économies d'énergie

Les conseils suivants vous permettront d'utiliser votre appareil de façon écologique et d'économiser ainsi de l'énergie :

- Décongelez les plats surgelés avant de les cuire.
- Utilisez des récipients munis de couvercles. Sans couvercle, la consommation d'énergie peut être 4 fois plus importante.
- Sélectionnez le brûleur le mieux adapté à la taille du bas de la casserole utilisée. Sélectionnez toujours la casserole à la taille la plus appropriée pour vos plats. Les grandes casseroles nécessitent davantage d'énergie.
- Veillez à utiliser des casseroles à fond plat pour la cuisson sur une table de cuisson électrique. Les casseroles avec un fond épais offrent une meilleure conduction de la chaleur. Vous pouvez économiser jusqu'à 1/3 de l'énergie.
- Les récipients et casseroles doivent être compatibles avec les zones de cuisson. Le fond des récipients ou des casseroles ne doit pas être plus petit que la plaque chauffante.

- Veillez à ce que les zones de cuisson et le fond des casseroles soient toujours propres. La saleté réduit la conduction de la chaleur entre la zone de cuisson et le fond de la casserole.
- Pour les cuissons longues, éteignez la zone de cuisson 5 à 10 minutes avant la fin du temps de cuisson. Vous pouvez ainsi économiser jusqu'à 20 % d'énergie en utilisant la chaleur résiduelle.

Première utilisation

Premier nettoyage de l'appareil



La surface pourrait être endommagée par certains détergents ou produits de nettoyage. N'utilisez pas de détergents agressifs, de poudre/crèmes de nettoyage ou d'objets tranchants pour le nettoyage.

1. Retirez tous les matériaux d'emballage.
2. Essuyez les surfaces de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge et terminez avec un chiffon sec.

5 Utilisation de la table de cuisson

Généralités concernant la cuisson



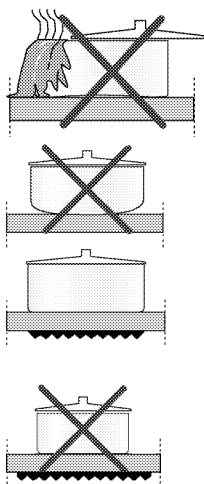
Ne remplissez jamais la poêle à plus d'un tiers. Ne laissez pas la table de cuisson sans surveillance lorsque vous chauffez de l'huile. Une huile surchauffée expose au risque d'incendie. **Ne tentez jamais d'éteindre un éventuel incendie avec de l'eau !** Lorsque l'huile s'enflamme, couvrez-la avec une couverture pare-flammes ou un chiffon humide. Éteignez la table de cuisson si cela ne pose aucun risque et appelez les sapeurs-pompiers.

- Avant de faire frire des aliments, séchez-les toujours avant de les tremper dans l'huile chaude. Assurez-vous que les aliments surgelés soient bien décongelés avant de les faire frire.
- Ne couvrez pas le récipient lorsque vous faites chauffer de l'huile.
- Disposez les poêles et casseroles de manière à ce que leur poignée ne se trouve pas au-dessus de la table de cuisson afin d'éviter de faire chauffer les poignées. Ne placez pas de récipients instables et pouvant se renverser facilement sur la table de cuisson.
- Ne placez pas de récipients et de casseroles vides sur les foyers qui sont allumés. Ils pourraient être endommagés.
- Faire chauffer un foyer en l'absence d'un récipient ou d'une casserole peut entraîner des dommages pour l'appareil. Arrêtez les foyers de cuisson une fois la cuisson terminée.
- La surface de l'appareil peut être brûlante, évitez donc de poser des récipients en plastique ou en aluminium dessus.
Nettoyez immédiatement tout matériau de ce type ayant fondu sur la surface de l'appareil. Évitez également d'utiliser ce type de récipients pour y conserver de la nourriture.
- N'utilisez que des casseroles à fond plat.
- Placez la quantité de nourriture appropriée dans les casseroles utilisées. Ainsi, vous n'aurez pas à effectuer un nettoyage superflu en évitant que vos plats ne débordent.
Ne posez pas les couvercles de vos poêles et casseroles sur les foyers de cuisson.

Placez les casseroles de manière à ce qu'elles soient centrées sur le foyer de cuisson. Lorsque vous voulez déplacer la casserole sur un autre foyer de cuisson, soulevez-la et placez-la sur le foyer de cuisson souhaité au lieu de la faire glisser.

Conseils concernant les plaques vitrocéramiques

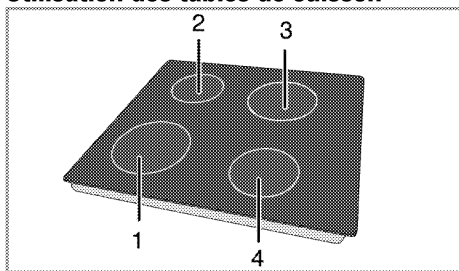
- La surface vitrocéramique est à l'épreuve de la chaleur et n'est pas soumise aux différences de températures importantes.
- N'utilisez pas la surface vitrocéramique comme lieu de rangement ou comme planche à découper.
- N'utilisez que des poêles et casseroles avec un fond usiné. Les bords tranchants peuvent rayer la surface.
- N'utilisez pas de récipients et casseroles en aluminium. L'aluminium endommage la surface vitrocéramique.



Les débordements peuvent endommager la surface vitrocéramique et entraîner un risque d'incendie.
N'utilisez pas de récipients avec un fond creux ou incurvé.

N'utilisez que des poêles et casseroles avec un fond plat. Elles assurent un meilleur transfert de chaleur. Si le diamètre de la casserole est trop petit, vous gaspillerez de l'énergie.

Utilisation des tables de cuisson



- 1 Plaque de cuisson 18-20 cm
- 2 Plaque de cuisson 14-16 cm
- 3 Plaque de cuisson 18-20 cm
- 4 Plaque de cuisson 14-16 cm (Les dimensions indiquées représentent les diamètres recommandés de poêles et casseroles à utiliser.)



DANGER:

Évitez de laisser tomber un objet sur la table de cuisson. Même de petits objets comme la salière peuvent endommager la table de cuisson.

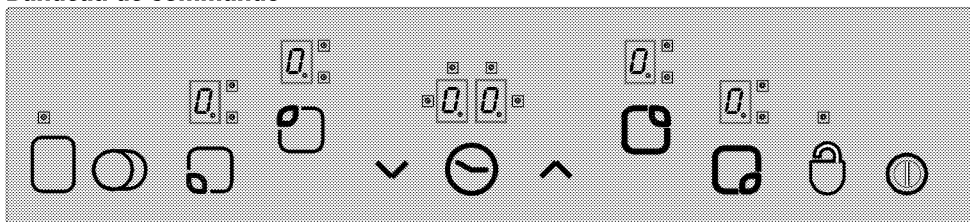
Évitez d'utiliser des tables de cuisson fissurées. De l'eau peut s'y infiltrer et provoquer un court-circuit.

Si la surface est endommagée d'une manière quelconque (fissures visibles par exemple), éteignez immédiatement l'appareil pour réduire les risques d'électrocution.



Les tables vitrocéramiques à chauffage rapide émettent une lumière vive lorsqu'elles sont allumées. Ne fixez pas la lumière vive.

Bandeau de commande




Caractéristiques techniques

 Touche d'alimentation - Touche ON/OFF

 Verrouillage des touches

 Réglage de la température/Augmenter la minuterie

 Réglage de la température/Diminuer la minuterie

 ** Touche de sélection de foyer double/triple

* Activer/désactiver la minuterie

** Activer/désactiver le foyer

 Commandes de sélection de foyer

 Ecran de foyer (réglage de la température 0 ... 9)



Témoin de fonctionnement de foyer double/triple (Ecran de foyer)



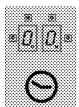
* Ecran de la minuterie (composé de 4 voyants pour 4 foyers différents)



Cet appareil est contrôlé grâce à l'unité de commande tactile. Toutes les opérations effectuées au moyen de la commande tactile sont confirmées par un signal sonore si votre unité de commande tactile est équipée d'une minuterie.



Le panneau de commande doit toujours être propre et sec. L'humidité ou la saleté peuvent entraîner des problèmes de fonctionnement.



(*) Si votre table de cuisson est équipée d'une minuterie.

**



Si votre table de cuisson est dotée de ces fonctions

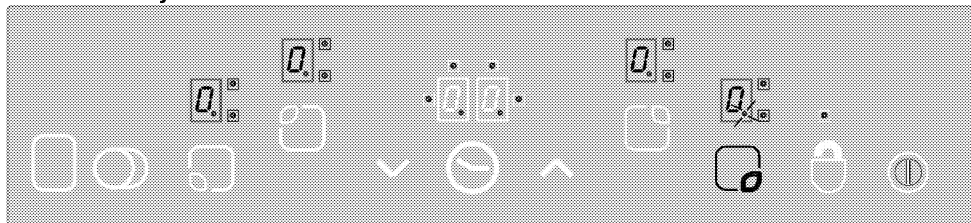
Sur les modèles équipés d'une horloge

Les schémas et représentations ont uniquement un but informatif. L'apparence ou les fonctions réelles peuvent différer.

Allumage de la table de cuisson

Appuyez sur la touche "⏻" du bandeau de commande pendant 1 seconde. L'écran des foyers s'allume. La table de cuisson est prête à l'emploi. Vous

Sélection des foyers



1. Allumez la table de cuisson.
2. Appuyez sur l'une des commandes de sélection de foyer pour allumer le foyer souhaité. Après avoir sélectionné le foyer de la table de cuisson, le chiffre décimal "0." clignote sur l'écran du foyer approprié.

Si vous n'effectuez aucune opération dans les 10 secondes, la table de cuisson revient automatiquement en mode Veille.

3. Appuyez sur les touches "▲" ou "▼" pour régler le niveau de température à une valeur comprise entre "1" et "9" ou entre "9" et "1".

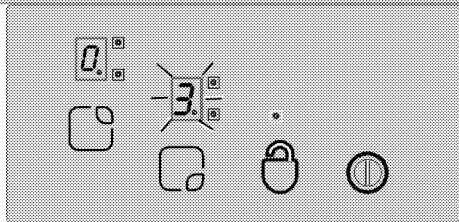
Les touches "▲" et "▼" sont équipées de la fonction de répétition. Si vous appuyez longuement sur l'une de ces touches, le niveau de température augmente ou diminue de manière continue toutes les 0,4 secondes. Si vous commencez par la touche "▲", "1" s'affiche à l'écran. Si vous commencez par la touche "▼", la valeur définie s'affiche à l'écran (par ex, une demi-seconde "A" et une demi-seconde "9"). Cela indique que le Booster est activé.

avez 10 secondes pour sélectionner les différents foyers. Les autres commandes ne fonctionnent pas lorsque vous utilisez la touche d'alimentation "⏻".

"0." et tous les chiffres décimaux adéquats clignotent à l'écran de tous les foyers.

Si vous n'effectuez aucune opération dans les 10 secondes, la table de cuisson revient automatiquement en mode Veille.

Si vous appuyez sur la touche d'alimentation "⏻" pendant plus de 2 secondes, la table de cuisson s'arrête et revient en mode Veille.



Booster

Cette fonction facilite la cuisson. Lorsque la fonction Booster est activée, la cuisson fonctionne à la puissance maximale pendant une durée donnée (voir Tableau-1). La durée de la fonction Booster dépend du niveau de température sélectionné. La lettre "A" indique cet état et la valeur de température définie clignote en alternance sur l'écran du foyer (par ex, une demi-seconde "A", une demi-seconde "9"). Une fois la durée de la fonction Booster terminée, la puissance du foyer diminue et la valeur de température s'affiche en continu.

Tous les foyers sont équipés de la fonction Booster.

Activation de la fonction Booster :

1. Allumez la table de cuisson.
2. Sélectionnez le foyer souhaité en appuyant sur les touches de sélection de foyer.
3. Utilisez la touche "▼" pour régler la valeur de température du foyer sur "9". Après avoir réglé la température, "9" et "A" s'affichent à l'écran en

alternance. Ces données indiquent que la valeur de température est définie sur "9" et que la fonction Booster est activée.

- Utilisez ensuite la touche "▼" dans les 10 secondes pour sélectionner la valeur de température que vous voulez activer pour le reste de l'opération de cuisson une fois la durée de la fonction Booster terminée. Utilisez les touches "▲" ou "▼" pour régler la valeur du foyer entre "1" et "9" (sélectionnons le niveau 6 dans l'exemple suivant).
- "A" et "6" s'affichent en alternance à l'écran pendant la durée de la fonction Booster (à la fin de la fonction Booster, "6" s'affiche en continu).

Arrêt de la fonction Booster :

- Appuyez sur la touche "▼" jusqu'à ce que le niveau de température atteigne "0" afin de désactiver la fonction Booster avant son terme.
- Si "9" est le niveau de température sélectionné pour être activé après la durée de la fonction Booster, en l'absence de sélection d'un niveau inférieur, l'écran cesse de clignoter après 10 secondes. La fonction Booster est désormais désactivée.

Arrêtez la table de cuisson.

Si vous appuyez sur la touche d'alimentation "⏻" pendant plus de 2 secondes, la table de cuisson s'arrête et revient en mode Veille.

Si la présence d'une température résiduelle peut être utilisée après l'arrêt de la table de cuisson, le symbole "R" reste affiché à l'écran du foyer approprié.

Arrêt des foyers séparément :

Un foyer peut être arrêté de 3 manières différentes :

- En appuyant sur les touches "▲" et "▼" simultanément.
- En diminuant le niveau de température à "0" à l'aide de la touche "▼".
- A l'aide de la fonction minuterie (le cas échéant) pour le foyer approprié

1. Appuyer sur les touches "▲" et "▼" simultanément.

Sélectionnez le foyer souhaité à l'aide de la touche de sélection de foyer "⓪". Le chiffre décimal s'affiche à l'écran du foyer "0.0". Appuyez sur les touches "▲" et "▼" simultanément pour arrêter le foyer.

2. Diminuer le niveau de température du foyer souhaité à "0" à l'aide de la touche "▼"

En outre, le foyer peut également être arrêté en diminuant le niveau de température à "0".

3. Utiliser la fonction minuterie (le cas échéant) pour le foyer approprié

Lorsque la durée de cuisson définie est terminée, la minuterie arrête le foyer approprié. "0" et "00" s'affichent sur tous les écrans. Le foyer double/triple et les voyants reliés à la minuterie sont désactivés.

De plus, lorsque la durée de cuisson définie est terminée, une alerte sonore retentit. Appuyez sur n'importe quelle touche du bandeau de commande pour arrêter l'alerte sonore.

Allumage de foyers doubles/triples**

Allumage du foyer double :

Sélectionnez le foyer souhaité équipé d'un foyer double. Le chiffre décimal du foyer approprié doit commencer à clignoter.

Réglez le niveau de température à une valeur entre 1 et 9 et appuyez sur la touche "⓪" pour activer le foyer double du foyer.

Le voyant "⓪" du foyer double approprié clignote alors en continu. "⓪" L'état du foyer double change lorsque vous appuyez sur la touche une deuxième fois : le foyer double bascule entre marche et arrêt (ON et OFF).

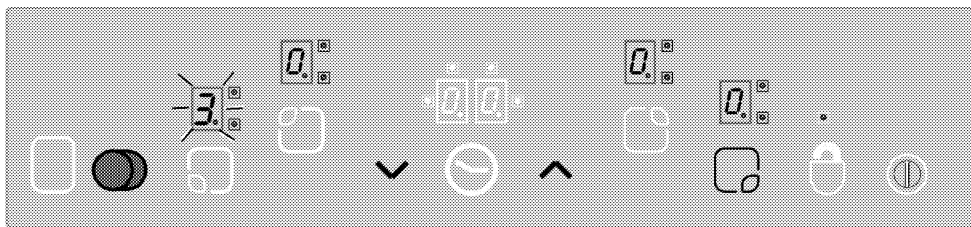
Le foyer extensible s'active uniquement si le foyer principal du foyer est à un niveau de température compris entre "1" et "9".

Allumage du foyer triple :

Sélectionnez le foyer souhaité équipé d'un foyer triple. Le chiffre décimal du foyer approprié doit commencer à clignoter. Réglez le niveau de température à une valeur entre 1 et 9 et appuyez sur la touche "⓪" pour activer le foyer triple du foyer.

Le voyant "⓪" du foyer triple approprié s'allume également en continu. Si vous appuyez à nouveau sur la touche "⓪", "⓪" le voyant du foyer triple clignote et ce dernier est activé.

Lorsque vous appuyez à nouveau sur la touche "⓪", le foyer triple du foyer s'arrête. L'opération ci-dessus modifie l'état des foyers doubles/triples.



Activation des foyer doubles et triples à l'aide de la touche "3" du foyer sélectionné.

Verrouillage des touches * (sur les modèles équipés d'une horloge)

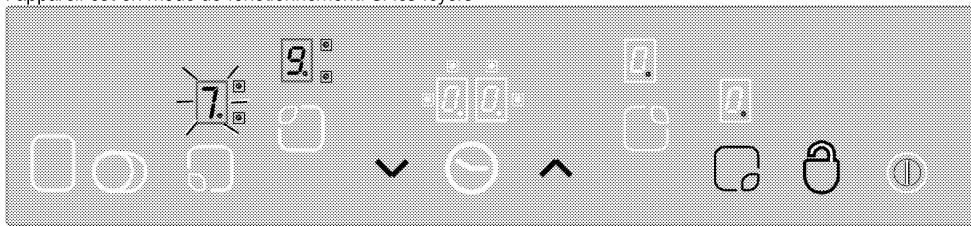
Appuyez sur la touche "☉" plus de 2 secondes pour verrouiller la commande tactile. Un signal sonore

confirme l'opération. Le voyant "☉" clignote ensuite et tous les foyers sont verrouillés.

Les foyers peuvent seulement être verrouillés lorsque l'appareil est en mode de fonctionnement. Si les foyers

sont verrouillés : seule la touche d'alimentation "☉"

fonctionne. Le voyant "☉" clignote et indique un module de verrouillage des touches. Si vous arrêtez la table de cuisson lorsque les touches sont verrouillées, le verrouillage des touches est activé lorsque vous rallumez la table de cuisson. Le verrouillage des touches doit être désactivé afin de pouvoir utiliser la table de cuisson.



"☉" cette touche vous permet de verrouiller/déverrouiller la commande tactile en mode de fonctionnement.

Appuyez sur la touche "☉" pendant 2 secondes pour déverrouiller les foyers. Un signal sonore confirme l'opération.

Le voyant "☉" s'éteint ensuite. La commande tactile est désormais déverrouillée et peut être utilisée normalement.

Verrouillage enfants

Vous pouvez protéger vos enfants en empêchant l'allumage des foyers et l'utilisation accidentelle de la table de cuisson. La fonction « Verrouillage enfants » comporte quelques étapes complexes permettant de verrouiller l'unité de commande tactile. La fonction « Verrouillage enfants » peut uniquement être activée/désactivée en mode Veille.

Verrouillage du module :

1. Appuyez sur la touche d'alimentation "☉" pour allumer la table de cuisson.
2. Appuyez sur les touches "▲" et "▼" simultanément pendant au moins 2 secondes.

3. Appuyez ensuite sur la touche "▲" encore une fois.

» La fonction « Verrouillage enfants » est activée et "L" s'affiche à l'écran de tous les foyers.

Désactivation du Verrouillage enfants :

Vous pouvez désactiver la fonction « Verrouillage enfants » comme vous l'avez activée.

1. Appuyez sur la touche d'alimentation "☉" pour allumer la table de cuisson.
2. Appuyez sur les touches "▲" et "▼" simultanément pendant au moins 2 secondes.
3. Appuyez ensuite sur la touche "▼" encore une fois.

» "L" s'affiche à l'écran de tous les foyers tant que la fonction « Verrouillage enfants » est activée. "L" disparaît lorsque le verrouillage est désactivé.

Fonction Minuterie * (sur les modèles équipés d'une horloge)

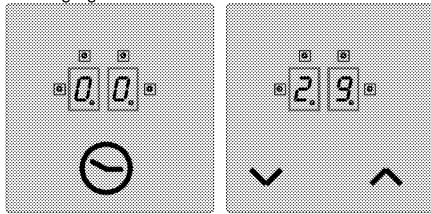
Cette fonction vous facilite la cuisson. Vous n'avez pas à surveiller la table de cuisson en permanence pendant la cuisson et le foyer s'arrête automatiquement à la fin de la durée sélectionnée.

La minuterie offre les fonctionnalités suivantes : La commande tactile peut contrôler simultanément jusqu'à 4 foyers et une alarme de minuterie de cuisson. Les minuteries peuvent uniquement être utilisées lorsque l'appareil fonctionne.

Minuterie et alarme

L'alarme de la minuterie fonctionne indépendamment des autres foyers. Qu'un foyer soit sélectionné ou non a donc peu d'importance.

1. Appuyez sur la touche "☹" pour activer l'alarme de la minuterie. "00" et "☹" s'affichent sur l'écran de la minuterie et un point s'affiche dans le coin inférieur droit. L'alarme de la minuterie est donc activée.
2. Réglez ensuite la valeur souhaitée à l'aide des touches "∧" et "∨".
3. La minuterie comptera à rebours une fois le réglage de l'heure effectué.



» Lorsque la durée de cuisson définie est terminée, une alerte sonore retentit. Appuyez sur n'importe quelle touche du bandeau de commande pour arrêter l'alerte sonore.

Minuterie de foyer :

Les minuteries des foyers peuvent uniquement être réglées pour les foyers activés.

1. Tout d'abord, allumez la table de cuisson et activez le foyer souhaité (le foyer doit être réglé sur une valeur comprise entre 1 et 9).
2. De même que pour l'alarme de la minuterie, activez la minuterie du foyer en appuyant sur la touche "☹". "00" et "☹" s'affichent sur l'écran de la minuterie et un point s'affiche dans le coin inférieur droit. La minuterie du foyer est donc activée.
3. Vous devez appuyer sur la touche "☹" une deuxième fois pour activer la minuterie du foyer. Vous pouvez désormais régler la minuterie.

4. Réglez la valeur souhaitée à l'aide des touches "∧" et "∨".

Pour régler les minuteries de la table de cuisson :

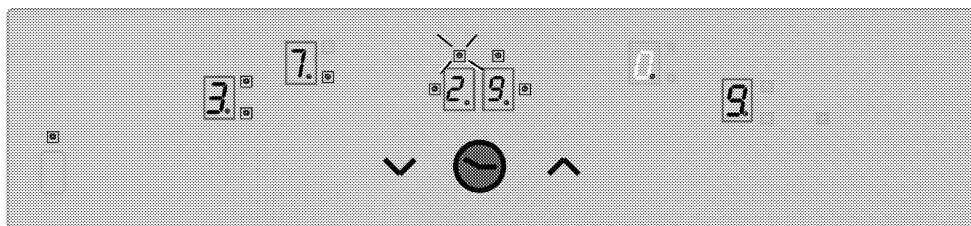
1. Après avoir activé la minuterie du premier foyer, appuyez à nouveau sur la touche "☹". La commande tournera dans le sens horaire vers le prochain foyer actif assigné à la minuterie. Une proposition de tâche s'affiche avec un voyant "☹" clignotant.
2. Réglez la valeur souhaitée à l'aide des touches "∧" et "∨".
3. Un voyant "☹" clignotant en permanence indique la minuterie activée pour le foyer réglé en premier lieu.
 - D'autres minuteries peuvent être attribuées pour d'autres foyers en appuyant à nouveau sur la touche "☹".
 - Au bout de 10 secondes, l'écran de la minuterie revient à la minuterie qui se terminera la première.
 - Les voyants "☹" qui restent allumés en permanence sur l'écran de la minuterie indiquent la minuterie qui fonctionne à rebours actuellement.
 - Pour afficher les valeurs définies pour les minuteries des foyers et le minuteur, changez la position de la touche "☹". Un voyant "☹" clignotant à droite de l'écran désigne toujours une tâche. Si aucun voyant ne clignote, la valeur du minuteur sera affichée à l'écran de la minuterie.

Désactivation des minuteries :

Tout d'abord, affichez la minuterie en modifiant la position de la touche "☹" jusqu'à ce que la minuterie s'affiche. Cette valeur peut être annulée ultérieurement de 2 manières différentes :

- En diminuant la valeur étape par étape à "00" avec la touche "∨".
- En appuyant sur les touches "∧" et "∨" simultanément pendant une demi-seconde jusqu'à ce que "00" s'affiche sur l'écran de la minuterie.

Lorsque la durée de cuisson définie est terminée, une alerte sonore retentit. Appuyez sur n'importe quelle touche du bandeau de commande pour arrêter l'alerte sonore.



Affichez la valeur de temps restant de la minuterie du foyer 3 (le voyant clignote) sur l'écran de la minuterie (le voyant des minuteries des foyers actifs 1 et 4 ne sont en fait pas visibles sur l'écran de la minuterie).

Fonction garde-au-chaud (le cas échéant)

La fonction garde-au-chaud du foyer de cuisson permet de conserver la nourriture au chaud en sélectionnant un niveau de température supplémentaire compris entre 0 et 1. Appuyez sur la touche "□" pour activer la fonction garde-au-chaud.

Le voyant "□" se met alors à clignoter. Appuyez à nouveau sur la touche "□" pour désactiver le foyer.

Limites de durée de fonctionnement

La commande de la table de cuisson est équipée d'une limite de durée de fonctionnement. Lorsque un

Tableau-1 : Paramètres de réglage de la température ; Temps de cycle 47,0 secondes

Réglage de la température	Heure OFF - secondes	Heure ON - secondes	Limite de durée de fonctionnement - heure	Durée Booster - secondes
0	0	0	0	-
1	45,6	1,4	6	60
2	43,6	3,4	6	180
3	41,3	5,7	5	288
4	38,4	8,6	5	390
5	35,9	11,1	4	510
6	33,1	13,9	1,5	150
7	26,2	20,8	1,5	210
8	19,2	27,8	1,5	270
9	0	47,0	1,5	-

Fonctions de chaleur résiduelle

Pour un foyer désactivé dont la température en surface est détectée comme étant supérieure à 60°C ou dont l'écran indique une valeur supérieure à 60°C, un symbole "R" (chaleur résiduelle) s'affiche à l'écran. Lorsque la chaleur résiduelle passe sous 60°C, "0" s'affiche à l'écran.

Lorsque le courant revient après une coupure et si la chaleur résiduelle du foyer approprié était supérieure à 60°C avant la coupure, l'écran de chaleur résiduelle clignote. L'écran continue à clignoter jusqu'à ce que la

ou plusieurs foyers restent allumés accidentellement, le foyer de cuisson est automatiquement désactivé après un certain temps. (voir Tableau-1). La limite de durée de fonctionnement dépend du niveau de température sélectionné. En cas de minuterie attribuée au foyer, "00" s'affiche sur l'écran de la minuterie pendant 10 secondes (10 secondes plus tard, le voyant de chaleur résiduelle s'allume).

L'écran de la minuterie s'éteint ensuite.

Après la désactivation automatique du foyer susmentionnée, celui-ci est à nouveau opérationnel et une durée de fonctionnement maximale est appliquée à ce réglage de la température.

durée maximale de chaleur résiduelle soit écoulée ou que le foyer soit sélectionné et activé.

Calibrage de capteur et messages d'erreur

Lorsque l'alimentation est branchée, le système de commande de la table de cuisson effectue le calibrage en fonction du capteur, du verre et des conditions ambiantes. Ne couvrez pas le partie en verre du capteur lors du calibrage. Le système de commande de la table de cuisson ne doit pas être soumis à des sources de lumière intenses (lumière du soleil, lampes halogènes, etc.).

Tableau-2 : Codes d'erreur et sources d'erreur

Cause d'erreur	Affichage
L'éclairage ambiant est trop intense	F1
Lampe fluorescente	F2
Le capteur est recouvert d'une substance brillante	F3
L'éclairage ambiant varie fortement	F4


Etalonnage :

Les conditions d'éclairage suivantes permettent un calibrage en douceur :

Eclairage à ampoule sans réflecteur (100W, terre) placé à 70 cm au-dessus de la table de cuisson vitrocéramique. Un calibrage réussi garantit le bon fonctionnement de la table de cuisson, même sous un éclairage intense comme une lampe halogène avec réflecteur (50 W).

En cas d'erreur, le calibrage est répété jusqu'à ce que les conditions ambiantes permettent un calibrage réussi. Le système de commande de la table de cuisson peut uniquement fonctionner lorsque le calibrage de tous les capteurs est réussi.

Vous devez retirer toute substance de la table de cuisson lors du calibrage. L'éclairage ambiant ne devrait pas être trop intense non plus pendant le calibrage. Si l'un des messages F1, F2 ou F4 s'affiche, l'utilisateur doit éteindre toutes les sources d'illumination ou fermer la fenêtre lors de l'opération de calibrage pour le branchement initial à l'alimentation. Une fois le calibrage réussi, le système de commande peut supporter d'importantes quantités d'éclairage ambiant. Le système de commande de la table de cuisson adopte et se calibre à nouveau en fonction des changements des conditions ambiantes lors de son utilisation.

	<p>La commande tactile est équipée d'un capteur qui assure la protection contre la surchauffe. Le foyer approprié est désactivé en réponse à ce capteur. Pour en savoir plus sur les messages d'erreur, reportez-vous au tableau. Si une touche est activée de manière répétée (pendant plus de 10 secondes), tout le système de commande est désactivé et un signal sonore retentit.</p>
---	---

6 Maintenance et entretien

Généralités

Un nettoyage régulier de l'appareil en rallongera la durée de vie et diminuera l'apparition de problèmes.



DANGER:

Débranchez l'appareil de la prise d'alimentation avant de commencer le nettoyage et l'entretien.

Vous risqueriez un choc électrique !



DANGER:

Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer. Les surfaces chaudes peuvent brûler !

- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Il vous sera ainsi possible d'ôter plus facilement les résidus de nourriture éventuels, évitant ainsi qu'ils ne brûlent lors de l'utilisation suivante.
- Aucun produit nettoyant particulier n'est nécessaire pour nettoyer l'appareil. Utilisez de l'eau tiède avec du détergent, un chiffon doux ou une éponge pour nettoyer l'appareil et essuyez-le à l'aide d'un chiffon sec.
- Veillez toujours à bien essuyer les excès de liquide après le nettoyage et essuyez immédiatement tout déversement.
- N'utilisez pas de détergents contenant de l'acide ou du chlore pour nettoyer les surfaces en acier inoxydable et la poignée. Utilisez un chiffon doux avec un détergent liquide non abrasif pour nettoyer ces parties, en prenant soin de toujours frotter dans le même sens.



La surface pourrait être endommagée par certains détergents ou produits de nettoyage.

N'utilisez pas de détergents agressifs, de poudre/crèmes de nettoyage ou d'objets tranchants pour le nettoyage.



N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour le nettoyage de l'appareil, car ceux-ci présentent un risque d'électrocution.

Nettoyage du brûleur

Surface vitrocéramique

Nettoyez la surface vitrocéramique avec de l'eau froide, faisant attention à ne pas laisser les résidus des produits nettoyants, puis séchez avec un chiffon doux. Les résidus peuvent endommager la surface vitrocéramique lors de l'utilisation suivante de la table de cuisson.

Les résidus séchés sur la surface vitrocéramique ne doivent en aucun cas être grattés au moyen de lames à crochet, de laine d'acier ou d'outils similaires. Éliminez les traces de calcaire (tâches jaunâtres) avec un détartrant disponible sur le marché comme le vinaigre ou une petite quantité de jus de citron.

Si la surface est fortement souillée, appliquez le produit de nettoyage avec une éponge et attendez qu'il soit bien absorbé. Nettoyez ensuite la surface de la table de cuisson avec un chiffon humide.



Les aliments sucrés, crèmes épaisses et sirops par exemple, doivent être nettoyés rapidement avant que la surface ne refroidisse.

Dans le cas contraire, la surface vitrocéramique peut être endommagée de manière irrémédiable.

Avec le temps, une légère décoloration peut se produire sur les revêtements ou d'autres surfaces. Cela n'affecte en rien le fonctionnement du produit.

La surface vitrocéramique se décolore et se tâche dans des conditions normales d'utilisation, il ne s'agit pas d'un défaut.

7 Recherche et résolution des pannes

Le appareil émet des bruits métalliques lors des phases de chauffage et de refroidissement.

- Lorsque les pièces métalliques sont chauffées, elles peuvent se détendre et émettre ces bruits. >>> *Cela n'est pas un défaut.*

Le appareil ne fonctionne pas.

- Le fusible d'alimentation est défectueux ou grillé. >>> *Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez ou réactivez-les le cas échéant.*
- L'appareil n'est pas relié à la prise de mise à la terre. >>> *Vérifiez le branchement de la prise.*
- Si l'écran ne s'allume pas lorsque vous rallumez la table de cuisson. >>> *Débranchez l'appareil au niveau du disjoncteur. Attendez 20 secondes et rebranchez-le.*

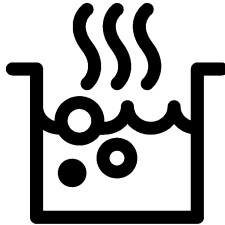


Consultez le technicien autorisé ou le revendeur qui vous a vendu l'appareil si vous ne parvenez pas à résoudre le problème après avoir suivi les instructions comprises dans ce chapitre. N'essayez jamais de réparer un appareil défectueux vous-même.



Sisäänrakennettu keittolevy

Käyttöopas



Lue ensin tämä käyttöopas!

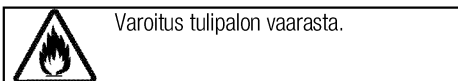
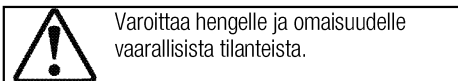
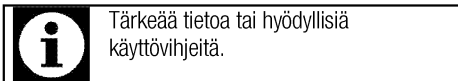
Hyvä asiakkaamme

Kiitos, kun tilasit Beko tuotteen. Toivomme, että saat parhaan tuloksen, joka on valmistettu korkealaatuisella ja nykyaikaisella teknologialla. Lue siis joko käyttöopas ja kaikki liittyvät dokumentit tarkasti ennen tuotteen käyttöä ja säilytä se myöhempää käyttöä varten. Jos luovutat laitteen eteenpäin toiselle, anna mukaan käyttöopas. Noudata kaikkia varoituksia ja tietoja käyttöoppaassa.

Muista, että tämä käyttöopas koskee myös useita muita malleja. Mallien väliset erot on kuvattu tarkkaan oppaassa.

Merkkien selitykset

Tässä käyttöoppaassa käytetään seuraavia symboleja:



Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY

1 Tärkeitä turvallisuutta ja ympäristöä koskevia ohjeita ja varoituksia 4

Yleinen turvallisuus	4
Sähköturvallisuus.....	4
Tuoteturvallisuus.....	5
Käyttötarkoitus.....	6
Lasten turvallisuus	6
Vanhan laitteen hävittäminen.....	7
Pakkausmateriaalin hävittäminen	7
Vanhan laitteen hävittäminen.....	7

2 Yleiset tiedot 8

Yleiskatsaus	8
Tekniset tiedot.....	8

3 Asennus 9

Ennen asennusta	9
Asennus ja liittäminen.....	9

4 Valmistelut 12

Energiansäästövihtejä	12
Ensimmäinen käyttökerta.....	12
Tuotteen ensimmäinen puhdistus.....	12

5 Keittotason käyttö 13

Yleisiä tietoja ruoanlaitosta.....	13
Liesien käyttäminen.....	13
Ohjauspaneeli	14

6 Kunnossapito ja huolto 20

Yleisiä tietoja.....	20
Lieden puhdistaminen	20

7 Vianetsintä 21

1 Tärkeitä turvallisuutta ja ympäristöä koskevia ohjeita ja varoituksia

Tämä osa sisältää turvaohjeita, joiden avulla suojelet henkilövammojen ja vahinkojen vaaralta. Näiden ohjeiden noudattamisen laiminlyönti mitätöi takuun.

Yleinen turvallisuus

- Yli 8-vuotiaat lapset ja fyysikaltaan, tuntoaisteiltaan tai henkisesti kunnoltaan heikentyneet henkilöt saavat käyttää tätä laitetta, kun he ovat saaneet ohjauksen tai opastuksen laitteen käytöstä käyttäjän turvallisuudesta vastaavalta henkilöltä. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta ilman valvontaa.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden käytettäväksi (mukaan lukien lapset), joiden fyysiset, aistinvaraiset tai henkiset kyvyt ovat alentuneet, tai joilla ei ole aikaisempaa kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, jos heitä ei valvota tai jos he eivät ole saaneet opastusta koskien laitteen turvallista käyttötapaa. Lapsia tulee valvoa jotta he eivät leikkisi laitteen kanssa.
- Jos tuote luovutetaan jonkun toisen henkilökohtaiseen käyttöön tai kierrätystarkoitukseen, tulee

mukana tulleet käyttöohje, tuotekyltit ja muut oleelliset dokumentit luovuttaa mukana.

- Asennuksen ja korjauksen saa suorittaa ainoastaan valtuutettu huoltoedustaja. Valmistaja ei ota vastuuta mistään vahingoista, jotka johtuvat valtuuttamattoman henkilön suorittamista toimenpiteistä. Ne aiheuttavat myös takuun raukeamisen. Lue ennen asennusta ohjeet tarkkaan.
- älä käytä laitetta, jos siinä on vika tai näkyviä vaurioita.
- Ohjaa, että tuotteen toimintonapit on kytketty pois jokaisen käytön jälkeen.

Sähköturvallisuus

- Jos tuote vioittuu, sitä ei saisi käyttää ilman Valtuutetun huoltoinsinöörin korjausta. Sähköiskun vaara!
- Liitä tuote vain maadoitettuun lähtöön/linjaan, jossa on "Tekniset tiedot" jaksossa määritelty jännite ja suoja. Jätä maadoitusasennus pätevä sähkötekniikan tehtäväksi käyttäessäsi tätä laitetta muuntajan kanssa tai ilman. Yrityksemme ei ole vastuussa mistään ongelmista, jotka johtuvat siitä, ettei tuotetta maadoiteta

paikallisten säädösten mukaisesti.

- älä koskaan pese tuotetta valuttamalla vettä sen päälle! Sähköiskun vaara!
- Tuote on poistettava virtalähteestä asennuksen, huollon, puhdistus- ja korjaustoimenpiteiden aikana.
- Jos tuotteen sähköjohto on vahingoittunut, valmistajan, huoltoedustajan tai vastaavan valtuutetun henkilön on vaihdettava se, jotta vältetään vaaratekijät.
- Käytä vain "Tekniset tiedot" jaksossa määriteltyä liitoskaapelia.
- Laitte on asennettava siten, että se voidaan kytkeä täysin pois verkostosta. Erotuksen on tapahduttava joko päävirtajohdon poistamisella, tai kytkimellä, joka rakennetaan kiinnitettyyn sähköasennukseen, rakennussäädösten mukaisesti.
- Kaikki työt sähkölaitteilla ja järjestelmillä on jätettävä valtuutettujen, ammattitaitoisten henkilöiden tehtäväksi.
- Minkä tahansa vahingon sattuessa sammuta laite ja irrota se verkkovirrasta. Voit tehdä tämän kytkemällä kotona sulakkeen pois päältä.
- Varmista, että sulakkeen virta on yhteensopiva tuotteen kanssa.

Tuoteturvallisuus

- VAROITUS: Laitte ja sen helppopääsyiset osat kuumenevat hyvin kuumiksi käytön aikana. Kuumennuselementteihin koskemista on vältettävä. Alle 8-vuotiaat lapset on aina pidettävä erossa laitteesta, jollei heitä jatkuvasti valvota.
- Älä koskaan käytä tätä laitetta, jos harkintakykysi tai koordinaatiokykysi ovat heikentyneet alkoholin, huumeiden ja/tai vahvojen lääkkeiden käytön vuoksi.
- Ole varovainen käyttäessäsi alkoholijuomia ruoanlaitossa. Alkoholi höyrystyy korkeissa lämpötiloissa ja voi aiheuttaa tulipalon, sillä se syttyy tuleen joutuessaan kosketuksiin kuumien pintojen kanssa.
- Älä aseta laitteen viereen tulenarkoja materiaaleja, sillä sen sivut kuumenevat käytössä.
- Pidä kaikki tuuletusaukot vapaina esteistä.
- Älä käytä laitteen puhdistamisessa höyrypuhdistimia, sillä ne voivat aiheuttaa sähköiskun.
- VAROITUS: Valvomaton ruoanlaitto liedellä rasvaa tai öljyä käytettäessä voi olla vaarallista ja saattaa aiheuttaa tulipalon. ÄLÄ milloinkaan yritä sammuttaa

keittiöpaloa vedellä, vaan kytke laite pois virransyötöstä ja peitä sitten liekki esim. kannella tai sammutuspeitteellä.

- **VAROTOIMI:** Kypsennystä on valvottava. Lyhyen aikavälin kypsennystä on valvottava jatkuvasti.
- **VAROITUS:** Tulipalon vaara: Älä säilytä tavaroita keittotason pinnoilla.
- **VAROITUS:** Jos pinta on haljennut, kytke laite pois virransyötöstä sähköiskun välttämiseksi.
- **Keitinlasin rikkoutuessa:** Sammuta välittömästi kaikki polttimet, sekä sähköiset lämmitysastukset ja eristä laite virran lähteestä. Älä koske laitteen pintaan. Älä käytä laitetta.
- Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisella ajastimella tai erillisellä kaukosäätimellä.
- Höyrönpaine, jota muodostuu lieden pinnan tai astian pohjan kosteudesta, voi saada astian hypähtämään paikaltaan. Varmista sen vuoksi, että lieden pinta ja astioiden pohjat ovat aina kuivia.
- **VAROITUS:** Käytä vain lieden valmistajan suunnittelemaa tai valmistajan laitteen käyttöohjeissa sopivaksi suosittelemaa keittotasosuoja tai laitteeseen kuuluvia keittotasosuoja.

Laitteeseen sopimattomien suojiin käyttö saattaa aiheuttaa onnettomuuksia.

Tuotteen sähköturvallisuus ja tulipalon esto:

- Varmista, että tulppa istuu pistokkeeseen eikä aiheuta kipinöitä.
- Älä käytä vahingoittuneita tai leikattuja johtoja tai jatkojohtoja paitsi alkuperäistä johtoa.
- Varmista ettei sähkötulpassa ole nestettä tai kosteutta, kun se liitetään laitteeseen.

Käyttötarkoitus

- Tämä laite on suunniteltu ainoastaan kotitalouskäyttöön. Kaupallinen käyttö ei ole sallittu.
- **VAROTOIMI:** Tämä laite on tarkoitettu vain ruoanlaittoon. Sitä ei saa käyttää muihin tarkoituksiin, esim. huoneen lämmittämiseen.
- Valmistaja ei ole vastuussa mistään vahingoista, jotka aiheutuvat väärästä käytöstä tai käsittelystä.

Lasten turvallisuus

- **VAROITUS:** Käytettävissä olevat osat voivat kuumeta käytön aikana. Lapset on pidettävä loitolla laitteesta.
- Pakkausmateriaalit voivat olla lapsille vaarallisia. Pidä pakkausmateriaalit lasten ulottumattomissa. Hävitä kaikki

pakkauksen osat
ympäristöstandardien mukaisesti.

- Sähkölaitteet ovat vaarallisia lapsille. Pidä lapset erossa laitteesta sen ollessa käytössä, äläkä anna heidän leikkiä laitteella.
- älä säilytä mitään esineitä lieden yläpuolella lasten ulottuvilla.

Vanhan laitteen hävittäminen

Sähkö- ja elektroniikkaromua koskevan direktiivin (WEEE) vaatimustenmukaisuus ja tuotteen hävittäminen:



Tämä tuote noudattaa Euroopan unionin sähkö- ja elektroniikkaromua koskevaa direktiiviä 2012/19/EY (WEEE-direktiivi). Tässä tuotteessa on sähkö- ja elektroniikkalaitteiden (WEEE) kierrätysymboli. Tämä laite on valmistettu korkealuokkaisista osista ja materiaaleista, jotka voidaan käyttää uudelleen ja jotka soveltuvat kierrätettäviksi. Älä hävitä tätä tuotetta normaalin kotitalousjätteen mukana sen käyttöään päätyttyä. Vie se sähkö- ja elektroniikkaromun kierrätyspisteeseen. Kysy paikallisilta viranomaisilta lähimmän kierrätyspisteen sijaintipaikka.

RoHS-direktiivin vaatimustenmukaisuus:

Valitsemasi tuote noudattaa Euroopan unionin tiettyjen vaarallisten aineiden käytön rajoittamisesta sähkö- ja elektroniikkalaitteissa koskevaa direktiiviä 2011/65/EY (RoHS-direktiivi). Laite ei sisällä direktiivissä määritettyjä haitallisia ja kiellettyjä materiaaleja.

Pakkausmateriaalin hävittäminen

- Pakkausmateriaalit ovat vaarallisia lapsille. Säilytä pakkausmateriaalit turvallisessa paikassa lasten ulottumattomissa. Laitteen pakkausmateriaalit on valmistettu kierrätettävistä materiaaleista. Hävitä ne oikealla tavalla, ja lajittele ne kierrätysjäteohjeiden mukaisesti. Älä hävitä niitä tavallisen kotitalousjätteen mukana.

Vanhan laitteen hävittäminen

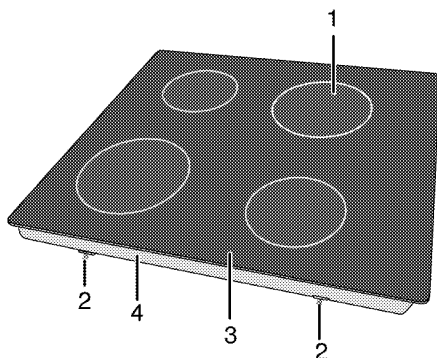
- Säilytä tuotteen alkuperäinen pakkauslaatikko ja kuljeta se siinä. Noudata laatikossa olevia ohjeita. Jos alkuperäistä pakkauslaatikkoa ei ole, pakkaa tuote kuplamuoviin tai paksuun pahviin ja teippaa hyvin.



Tarkista laitteen ulkoasu mahdollisten kuljetuksen aikana tapahtuneiden vaurioiden varalta.

2 Yleiset tiedot

Yleiskatsaus



- | | | | |
|---|------------------------------|---|-----------------|
| 1 | Yhden virtapiirin keittolevy | 3 | Keittolevy |
| 2 | Kirstysside | 4 | Alustan suojuus |

Tekniset tiedot

Jännite/taajuus	220-240 V~/380-415 V 2N ~ 50 Hz
Kokonaisvirrankulutus	6000 W
Kaapelityyppi/poikkileikkaus	minH05V2V2-F 3 x 2,5 mm ² / 5 x 1,5 mm ²
Ulkomitat (korkeus/leveys/syvyys)	55 mm/580 mm/510 mm
Asennusmitat (leveys/syvyys)	560 mm/490 mm
Polttimet	
Edessä vasemmalla	Yhden virtapiirin keittolevy
Mitta	180 mm
Teho	1800 W
Takana vasemmalla	Yhden virtapiirin keittolevy
Mitta	140 mm
Teho	1200 W
Takana oikealla	Yhden virtapiirin keittolevy
Mitta	180 mm
Teho	1800 W
Edessä oikealla	Yhden virtapiirin keittolevy
Mitta	140 mm
Teho	1200 W



Tekniset tiedot voivat muuttua ilman edeltävää ilmoitusta tuotteen laadun parantamisen johdosta.



Tämän käyttöoppaan numerotiedot ovat viitteellisiä eivätkä ne ehkä vastaa täysin tuotettasi.



Tuotekilvissä tai tuotteen toimitukseen kuuluvissa asiakirjoissa olevat arvot on saatu laboratorio-olosuhteissa asiaankuuluvien standardien mukaisesti. Nämä arvot voivat vaihdella tuotteen käyttö- ja ympäristöolosuhteiden mukaan.

3 Asennus

Pätevän henkilön on asennettava tuote voimassa olevien säädösten mukaisesti. Muuten takuu mitätöityy. Valmistaja ei ota vastuuta mistään vahingoista, jotka johtuvat valtuuttamattoman henkilön suorittamista toimenpiteistä. Ne aiheuttavat myös takuun raukeamisen.



Laitteen sijoituspaikan valmistelu ja sähköasennusten järjestäminen on asiakkaan vastuulla.



VAARA:

Laitte on asennettava paikallisten kaasu- ja/tai sähkömääräysten mukaisesti.



VAARA:

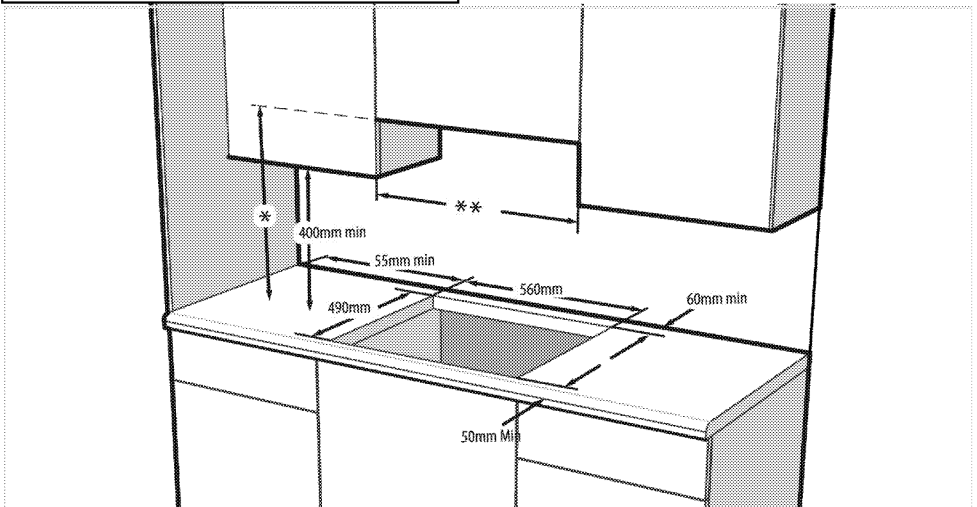
Tarkista silmämääräisesti ennen asennusta onko laitteessa vikoja. Jos on, laitetta ei saa asentaa.

Vaurioituneet laitteet aiheuttavat vaaran turvallisuudelle.

Ennen asennusta

Keittotaso on suunniteltu asennettavaksi kaupallisesti saatavilla olevaan työtasoon. Lieden ja keittiön seinien ja kalusteiden väliin on jätettävä turvaväli. Katso kuva (arvot millimetreinä).

- Liettä voi käyttää myös vapaasti seisovana. Jätä vähintään 750 mm etäisyys liedien yläpuolelle.
- (*) Jos liesikupu asennetaan liedien yläpuolelle, katso liesikuvun valmistajan ohjeista asennuskorkeus (min. 650 mm).
- Poista pakkausmateriaalit ja kuljetuslukitukset.
- Käytettävien pintojen, synteettisten laminaattien ja sideaineiden on oltava kuumuudenkestäviä (vähintään 100 °C).
- Työtaso on suunnattava ja kiinnitettävä vaakasuoraan.
- Leikkaa keittotasoa varten reikä keittiön työtasoon asennuksen mittojen mukaisesti.



* Liesituulettimen minimikorkeuden tulee olla sama kuin on mainittu liesituulettimen käyttöoppaassa

** Kaapistojen välisen minimietäisyyden tulee olla sama kuin liedien leveys

Asennus ja liitäntä

- Laitteen saa asentaa ja liittää ainoastaan lakisääteisten asennussääntöjen mukaisesti.



Älä asenna liettä tilaan, jossa on teräviä kulmia tai nurkkia.

Ne voivat aiheuttaa lasikeraamisen pinnan rikkoutumisen!

Sähköliitäntä

Sluit het product aan op een geaard stopcontact beschermd door een miniatuur stroomonderbreker met voldoende capaciteit zoals vermeld in de tabel "Technische specificaties". Aarding van de installatie moet worden uitgevoerd door een gekwalificeerd elektricien wanneer het product met of zonder transformator wordt gebruikt. Ons bedrijf is niet aansprakelijk voor eventuele schade die zal ontstaan als gevolg van gebruik van het product zonder een geaarde installatie in overeenstemming met de plaatselijke regelgeving.

**VAARA:**

Laitteen saa liittää verkkovirtaan vain valtuutettu ja pätevä henkilö. Tuotteen takuu-aika alkaa vasta asianmukaisen asennuksen jälkeen. Valmistaja ei ota vastuuta mistään vahingoista, jotka johtuvat valtuuttamattoman henkilön suorittamista toimenpiteistä.

**VAARA:**

Sähköjohto ei saa olla kiristyneenä, taitoksilla tai puristuksissa tai joutua kosketuksiin laitteen kuumien pintojen kanssa. Vaurioituneen sähköjohtoon saa vaihtaa vain pätevä sähköasentaja. Sähköiskuvaara, oikosulku tai tulipalo.

- Sähköliittäntöjen on noudatettava paikallisia säädöksiä.
- Verkkovirran on vastattava laitteen tyyppikilvessä määritettyjä tietoja. Tyyppikilpi sijaitsee laitteen kotelon takana.
- Laitteen virtakaapelin on oltava "Technical specifications" [Tekniset tiedot] -taulukon arvojen mukainen.

**VAARA:**

Ennen kuin aloita mitään sähköasennustyötä, irrota laite verkkovirrasta. Sähköiskun vaara!

Virtakaapelin liittäminen

Johdotuksia asentaessasi sinun tulee noudattaa kansallisia/paikallisia sähkösäätöjä ja käyttää asianmukaista pistorasiaa ja pistoketta uunissa. Jos tuotteen tehoroajotukset ovat pistokkeen ja pistorasian rajojen ulkopuolella, tuote tulee liittää verkkovirtaan kiinteällä sähköasennuksella suoraan ilman pistoketta ja pistorasiaa.

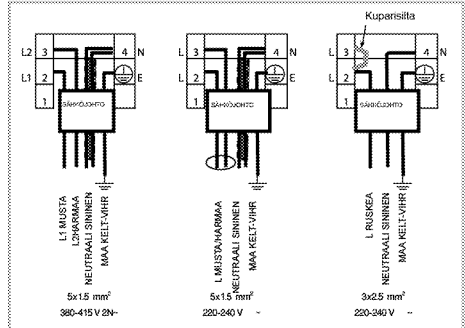
1. Jos laitteen toimitukseen ei kuulu virtakaapelia, taulukosta (*Tekniset tiedot, sivu 8*) valitsemasi kotisi sähköasetusten mukainen sähköjohto on liitettävä laitteeseen kaapelikaavion ohjeita noudattaen.

Jos ei ole mahdollista irrottaa kaikkia napoja virtalähteestä, erotusyksikkö on liitettävä vähintään 3 mm:n kontaktietäisyydellä (sulakkeet, johdon turvakimmit, koskettimet) kaikkiin napoihin, joiden tulee olla lähellä liettä (mutta ei yläpuolella) IEE-säädösten mukaisesti. Tämän ohjeen laiminlyönti voi johtaa käyttöongelmiin ja mitätöidä laitteen takuun.



Lisäsuojausta jäännösvirtapiirikatkaisimella suositellaan.

2. Avaa riviliittimen kansi ruuvitaltalla.
3. Työnnä virtakaapeli liittimen alla olevan kaapelikiinnikkeen läpi ja kiinnitä se pääruunkoon kaapelikiinnikkeen integroidulla ruuvilla.
4. Liitä kaapelit toimitukseen kuuluvan kaavion mukaisesti.



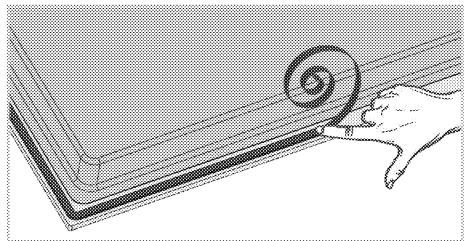
5. Kun johtoliittännät ovat valmiit, sulje riviliittimen kansi.
6. Reittä virtakaapeli niin, ettei se ole kosketuksessa laitteen kassa eikä puristuksissa laitteen ja seinän välissä.



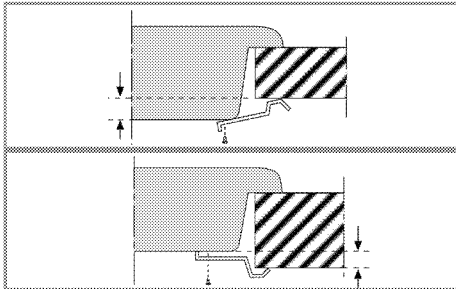
Virtakaapeli ei saa turvallisuussyistä olla 2 metriä pidempi.

Laitteen asennus

1. Käännä keittotaso ylösalaisin ja aseta se tasaiselle pinnalle.
2. Kiinnitä keittotason asennuksen yhteydessä sen mukana toimitettu tiiviste keittotason ympärille alla olevassa kuvassa esitetyllä tavalla. Varmista, että tiiviste on 1–2 mm:n etäisyydellä lasin ulkoreunasta.

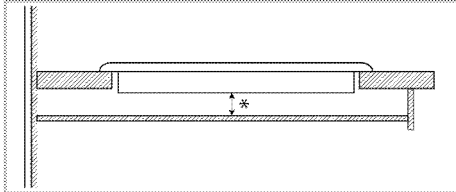


3. Aseta liesitaso työtasolle ja kohdista se.
4. Kiinnitä keittotaso asennuskiinnikkeillä liittäen ne reikiin läpi alakoteloon.



Kun keittotasoa asennetaan kaappiin, on asennettava hylly, jolla erotetaan kaappi keittotasosta, kuten yllä olevassa kuvassa. Tämä ei ole tarpeen, jos keittotasoa asennetaan sisäänrakennetun uunin päälle.

Esimerkiksi, jos on mahdollista koskettaa laitteen pohjaa sen ollessa asennettuna kaappiin, tämä osa on peitettävä puulevyllä.

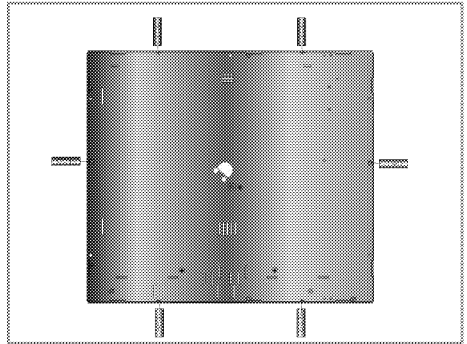


* min 15 mm

Näkymä takaa (liitäntäaukot)



Alla olevassa kaaviossa esitettyjen liitäntäaukkojen sijainti voi vaihdella tuotteen mallista riippuen. Kiinnitä ne oman tuotteesi liitäntäaukkojen mukaisesti.



VAARA:

Liittäminen eri reikiin ei ole turvallisuuden kannalta suotavaa, koska se voi vahingoittaa kaasu- ja sähköjärjestelmiä.



VAARA:

Liesi sisältää osia, jotka toimivat kaasulla ja sähköllä. Tämän vuoksi liedon saa kiinnittää työpöytään vain kiinnitysreikien kautta, käyttämällä vain mukana toimitettuja kiinnityselementtejä ja ruuveja toimimalla käyttöohjeiden mukaan. Muussa tapauksessa on olemassa vaara henkilö- ja omaisuusvahingoista.

Lopullinen tarkistus

1. Tuotteen käyttö...
2. Tarkista toiminnot.

4 Valmistelut

Energiansäästövihtejä

Seuraavien tietojen avulla voit käyttää laitetta taloudellisesti ja säästää energiaa:

- Sulata pakasteannokset ennen niiden valmistusta.
- Käytä ruoanlaitossa kannellisia paistinpannuja/kattiloita. Ilman kantta energiankulutus voi kohota nelinkertaiseksi.
- Valitse poltin, joka on sopiva käytettävän pannun pohjan koolle. Valitse aina annokselle sopiva pannukoko. Suuret pannut kuluttavat enemmän energiaa.
- Muista käyttää tasapohjaisia pannuja kypsentaessasi ruokaa sähköliedellä.
- Paksupohjaiset pannut johtavat paremmin lämpöä. Voit säästää energiaa jopa 1/3.
- Kattiloiden ja astioiden on oltava soveliaita ruoanlaittovyöhykkeille. Astioiden tai kattiloiden pohjat eivät saa olla pienempiä kuin salamalevy.
- Pidä ruoanlaittovyökkeet ja kattiloiden pohjat puhtaina. Lika pienentää lämmönjohtumista ruoanlaittovyökkeen ja kattilan pohjan välillä.
- Kytke pitkäaikaisessa kypsennyksessä ruoanvalmistusvyöhyke pois päältä 5-10 minuuttia ennen ruoanvalmistusajan loppumista. Pystyt säästämään energiaa jopa 20 % jälkilämpöä hyödyntämällä.

Ensimmäinen käyttökerta

Tuotteen ensimmäinen puhdistus



Jotkut pesuaineet tai puhdistusmateriaalit voivat vahingoittaa pintoja.

Älä käytä puhdistukseen syövyttäviä pesuaineita, puhdistusjauheita/-voiteita tai mitään teräviä esineitä.

1. Poista kaikki pakkausmateriaalit
2. Pyyhi tuotteen pinnat kostealla liinalla tai sienellä ja kuivaa liinalla.

5 Keittotason käyttö

Yleisiä tietoja ruoanlaitosta

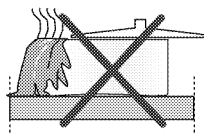


Älä täytä kattilaa öljyllä koskaan yli kolmasosan sen vetotilavuudesta. Älä jätä liettä valvonnatta, kun kuumennat öljyä. Ylikuumentunut öljy aiheuttaa tulipalovaaran. **Älä koskaan yritä sammuttaa öljypaloa vedellä!** Kun öljy syttyy tulee, peitä se sammutuspeitteellä tai kostealla vaatteella. Sammuta liesi, jos sen tekeminen on turvallista ja soita palokunta paikalle.

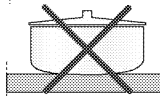
- Ennen ruokien uppoamista kuivaa ne hyvin ja aseta varovasti kuumaan öljyyn. Varmista, että pakasteruoat ovat täysin sulia ennen uppoamista.
- Älä peitä käyttämäsi astiaa, kun kuumennat öljyä.
- Aseta kattilat ja kasarit siten, että niiden kahvat eivät ole keittotason päällä, jotta kahvat eivät kuumenisi. Älä aseta epävakaita tai helposti kaatuvia astioita tasolle.
- Älä aseta tyhjiä astioita tai kasareita keittoalueille, jotka on kytketty päälle. Ne voivat vahingoittua.
- Keittoalueen käyttäminen ilman astiaa tai kasaria sen päällä vahingoittaa tuotetta. Sammuta keittoalueet kun ruoanlaitto on päättynyt.
- Laitteen pinta voi olla kuuma, joten älä aseta muovisia tai alumiinisia astioita sen päälle. Puhdista mahdollisesti sulaneet materiaalit pinnalta välittömästi. Ruokaa ei pitäisi myöskään säilyttää tällaisissa astioissa.
- Käytä ainoastaan tasapohjaisia kasareita tai astioita.
- Laita kasariin tai kattilaan sopiva määrä ruokaa. Näin vältät ylimääräisen puhdistuksen estämällä ruokia kiehumasta yli. Älä peitä kasareita tai kattiloita kansilla keittoalueilla. Aseta kasarit siten, että ne ovat keskitetty keittoalueen keskelle. Kun haluat siirtää kasarin toiselle keittoalueelle, nosta se ja aseta se uudelle keittoalueelle sen sijaan, että vedät sen sinne.

Vihjeitä lasikeraamisen liedien käyttämisestä

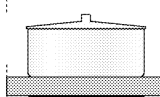
- Lasikeraaminen pinta on kuumuutta kestävä eikä suuret lämpötilaerot vaikuta siihen.
- Älä käytä lasikeraamista pintaa säilytyspaikkana äläkä käytä sitä leikkuupintana.
- Käytä vain koneistetulla pohjalla varustettuja kasareita ja kattiloita. Terävät reunat naarmuttavat pintaa.
- Älä käytä alumiinisia astioita tai kasareita. Alumiini vahingoittaa lasikeraamista pintaa.



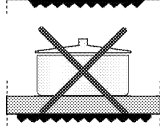
Roiskeet vahingoittavat lasikeraamista pintaa ja aiheuttavat tulipalon.



Älä käytä kupera- tai koverapohjaisia astioita.

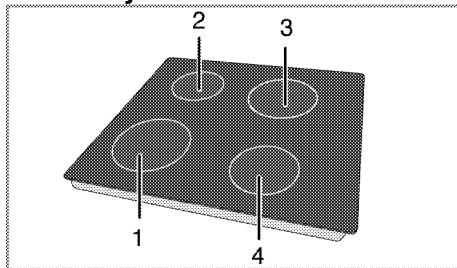


Käytä vain tasapohjaisia kasareita ja kattiloita. Se varmistaa hyvän lämmönsiirron.



Jos kasarin halkaisija on liian pieni, energiaa menee hukkaan.

Liesien käyttäminen



- 1 Yhden virtapiirin keittolevy 18-20 cm
- 2 Yhden virtapiirin keittolevy 14-16 cm
- 3 Yhden virtapiirin keittolevy 18-20 cm
- 4 Yhden virtapiirin keittolevy 14-16 cm on luettelo suosituista kattiloiden halkaisijoista vastaavilla keittolevyillä.



VAARA:

Älä pudota mitään esinettä liedelle. Pienetkin esineet, esim. suolasirotin, voivat vahingoittaa liettä.

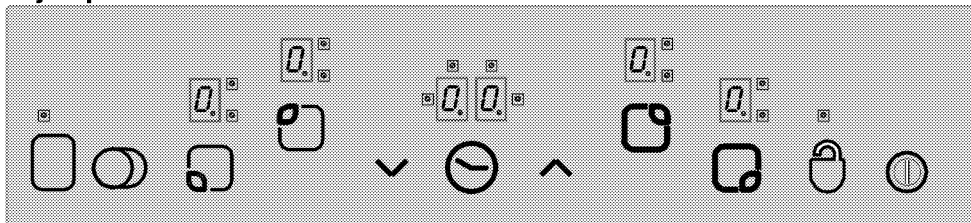
Älä käytä liettä, jossa on halkeamia. Vesi voi valua halkeamiin ja aiheuttaa oikosulun.

Jos pinta on millään tavoin vahingoittunut (esim. näkyviä halkeamia), sammuta laite välittömästi, jotta minimoidaan sähköiskun vaara.



Nopeasti kuumenevat lasikeraamiset levyt lähettävät kirkasta valoa, kun ne kytetään päälle. Älä katso suoraan kirkkaaseen valoon.

Ohjauspaneeli



Tekniset tiedot



Päänäppäin – ON/OFF-näppäin



Näppäinlukko



Lämpötilan asetus / Lisäysajastin
Lämpötilan asetus / Pienennysajastin



** Kaksois-/kolmoiskeittoalueen valintanäppäin



* Ajastin käyttöön / pois käytöstä



* Keittoalue käyttöön / pois käytöstä



Keittoalueen valintaohjaimet



Keittoalueen näyttö (lämpötila-asetus
0 ... 9)



Kaksois-/kolmoiskeittoalueen käyttövalo
(keittoalueen näyttö)



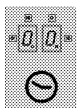
* Ajastin näyttö (4 eri keittoalueelle on 4 LED-valoa)



Tätä laitetta ohjataan kosketusohjaimella. Jokainen kosketusohjaimella suorittamasi toiminto vahvistetaan äänimerkillä, jos ohjauslaite on varustettu ajastimella.



Pidä ohjauspaneelit aina puhtaina ja kuivina. Kosteus ja lika saattavat aiheuttaa toimintahäiriöitä.



(* Jos liesi on varustettu ajastimella.



** Jos liesi on varustettu näillä toiminnoilla.



Kelloilla varustetut mallit

Grafiikka ja kuvat ovat tarkoitettu vain tiedoksi. Todellinen ulkonäkö tai toiminnot voivat vaihdella.

Lieden päälle kytkeminen

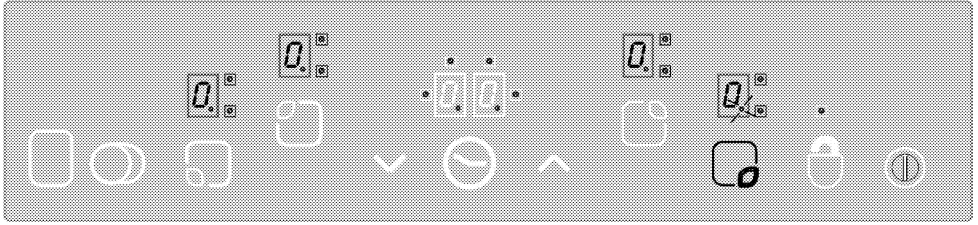
Kosketa ohjauspaneelin "⏻"-näppäintä 1 sekunnin ajan. Keittoalueen näyttöön tulee valo. Liesi on nyt käyttövalmis. Voit valita eri keittoalueen seuraavien 10 sekunnin sisällä. Muut ohjaimet eivät voi toimia, kun päänäppäintä "⏻" käytetään.

"⏻" ja kaikki vastaavat desimaalipilkut vilkkuvat kaikissa keittoalueenäyttöissä.

Jos mitään toimintoa ei suoriteta 10 sekuntiin, liesi palaa automaattisesti valmiustilaan.

Jos painat päänäppäintä "⏻" yli 2 sekunnin ajan, liesi sammutetaan ja se palaa automaattisesti valmiustilaan.

Keittoalueiden valitseminen



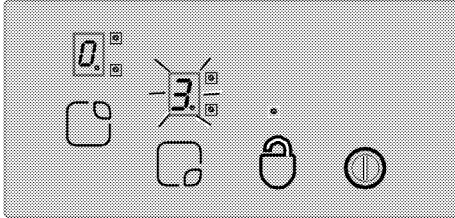
1. Kytke liesi päälle.
2. Kosketa yhtä keittoalueen valintaohjainta, ja kytke haluttu keittoalue päälle. Kun olet valinnut lieden keittoalueen, "0" desimaalipiilku vilkkuu vastaavan keittoalueen näytössä.

Jos mitään toimintoa ei suoriteta 10 sekuntiin, liesi palaa automaattisesti valmiustilaan.

3. Kosketa "∧"- tai "∨"-näppäintä ja aseta lämpötilan taso välille "1" – "9" tai välille "9" – "1".

"∧"- ja "∨"-näppäimet on varustettu uudelleentoistotoiminnolla. Jos pidät jotakin näistä näppäimistä painettuna pidemmän aikaa, lämpötilataso nousee tai laskee jatkuvasti 0,4 sekunnin välein.

Jos käynnistät "∧"-näppäimellä, "1" tulee näkyviin näyttöön. Jos käynnistät "∨"-näppäimellä, asetusarvo näkyy näytössä (esim. puoli sekuntia "A" ja puoli sekuntia "9"). Tämä osoittaa, että tehostin on aktivoitu.



Tehostin

Tämä toiminto helpottaa ruoanlaittoa. Kun tehostin on aktivoitu, ruoanlaitto toimii ennimmäisteholla tietyn aikaa (ks. taulukko 1). Tehostinaika vaihtelee valitun lämpötilatason mukaan. Tämä osoitetaan vuorotellen vilkkuvalla "A" ja asetuslämpötila- arvolla keittoalueen näytössä (esim. puoli sekuntia "A" ja puoli sekuntia "9"). Kun tehostinaika on ohi, keittoalueen tehoa lasketaan ja lämpötila-arvo näkyy näytössä jatkuvasti. Kaikki keittoalueet on varustettu tehostintoiminnolla.

Tehostintoiminnon käyttöönottoaminen:

1. Kytke liesi päälle.
2. Valitse haluttu keittoalue koskettamalla keittoalueen valintanäppäimiä.

3. Aseta "∨"-näppäimellä keittoalueen lämpötila- arvoksi "9". Kun lämpötila-asetus on tehty, "9" ja "A" näkyvät vuorotellen näytössä. Tämä osoittaa, että lämpötila- arvoksi on asetettu "9" ja tehostintoiminto on aktivoitu.
4. Käytä sitten "∨"-näppäintä 10 sekunnin sisällä ja valitse haluamasi lämpötila-asetus, jonka haluat aktivoida ruoanlaittoprosessin loppuajaksi, kun tehostintoiminto on päättynyt. Aseta keittoalueen "∧"- tai "∨"-näppäimellä arvoksi välillä "1" tai "9" (esimerkissä oletetaan, että taso 6 on valittu).
5. "A" ja "6" tulevat vuorotellen näkyviin näytöllä tehostintoiminnon aikana (tehostintoiminnon päätyttyä "6" näkyy näytöllä jatkuvasti).

Tehostintoiminnon sammuttaminen:

- Pidä "∨"-näppäintä valittuna kunnes lämpötilataso laskee asetukseen "0", kun haluat asettaa tehostintoiminnon aikaisemmin.
- Jos tehostintoiminnon jälkeen aktivoitavaksi lämpötila-asetukseksi on valittu "9" eikä muuta alhaisempaa tasoa ole valittu, näytön vilkkuminen päättyy 10 sekunnin kuluttua. Tehostin on nyt pois käytöstä.

Kytke liesi pois päältä.

Jos painat päänäppäintä "⊙" yli 2 sekunnin ajan, liesi sammutetaan ja se palaa automaattisesti valmiustilaan. Jos jäljellä on jälkilämpöä, jota voi käyttää lieden sammuttamisen jälkeen, se ilmaistaan "H"-symbolilla, joka tulee näkyviin vastaavan keittoalueen näytössä jatkuvasti.

Keittoalueiden sammuttaminen yksitellen:

Keittoalue voidaan sammuttaa 3 eri tavalla:

1. Koskettamalla samanaikaisesti "∧"- ja "∨"-näppäimiä.
2. Laske lämpötilaksi "0" "∨"-näppäimellä.
3. Käyttämällä vastaavan keittoalueen ajastintoimintoa (jos on).

1.Koskettamalla samanaikaisesti "∧"- ja "∨"-näppäimiä.

Valitse haluttu keittoalue koskettamalla keittoalueen valintanäppäintä "0". Desimaalipiilku näkyy "0"

keittoalueen näytössä. Sammuta keittoalue painamalla samanaikaisesti "▲"- ja "▼"-näppäimiä.

2. Laske halutun keittoalueen lämpötilaksi "0" "▼"-näppäimellä.

Lisäksi keittoalue voidaan sammuttaa myös laskemalla lämpötilatasoksi "0".

3. Käyttämällä vastaavan keittoalueen ajastimen sammutustoimintoa (jos on).

Kun aika on ohi, ajastin sammuttaa sille määrätyn keittoalueen. "0" ja "00" tulee näkyviin kaikissa näytöissä. Kaksois-/kolmoiskeittoalueet ja ajastimeen kytketyt LED-valot kytketään pois.

Lisäksi ajan päätyttyä kuuluu äänimerkki. Sammuta äänimerkki koskettamalla jotain ohjauspaneelin näppäintä.

Kaksois-/kolmoiskeittoalueiden päälle kytkeminen**

Kaksoiskeittoalueen käynnistäminen:

Valitse haluttu kaksoisalueella varustettu keittoalue. Vastaavan keittoalueen desimaalipilkun on olettava vilkkua.

Aseta lämpötilatason arvoksi 1 – 9 ja aktivoi keittoalueen kaksoisalue "⓪"-näppäimellä.

"⓪" vastaavan kaksoisalueen LED-valo alkaa vilkkua jatkuvasti. "⓪" Kaksoiskeittoalueen tila muuttuu, kun kosketat näppäintä toisen kerran: kaksoiskeittoalue vaihtaa päällä- ja pois-tilojen välillä.

Laajennusalue aktivoidaan vain, jos keittoalueen pääalueen lämpötila-alue on välillä "1" – "9".

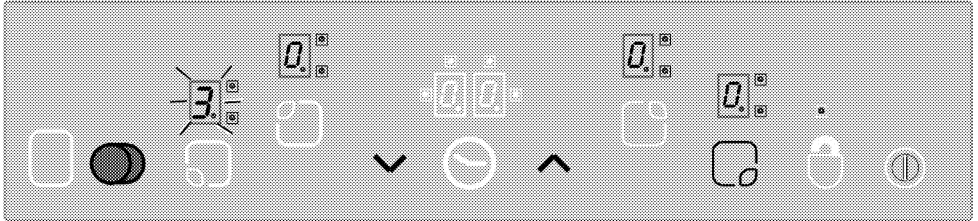
Kolmoiskeittoalueen käynnistäminen:

Valitse haluttu kolmoisalueella varustettu keittoalue. Vastaavan keittoalueen desimaalipilkun on olettava vilkkua. Aseta lämpötilatason arvoksi 1 – 9 ja aktivoi keittoalueen kaksoisalue "⓪"-näppäimellä.

"⓪" vastaavan kolmoisalueen LED-valo alkaa vilkkua jatkuvasti. Jos kosketat uudelleen "⓪"-näppäintä,

"⓪" kolmoisalueen LED-välkähtää ja kolmoiskeittoalue on aktivoitu.

Kun kosketat uudelleen "⓪"-näppäintä keittoalueen kolmoisalue kytketään pois uudelleen. Edellä kuvattu toiminto vaihtaa aina kaksois-/kolmoiskeittoalueiden tilaa.



Kaksois- ja kolmoisalueiden käyttöönottoaminen koskettamalla valitun keittoalueen "⓪"-näppäintä.

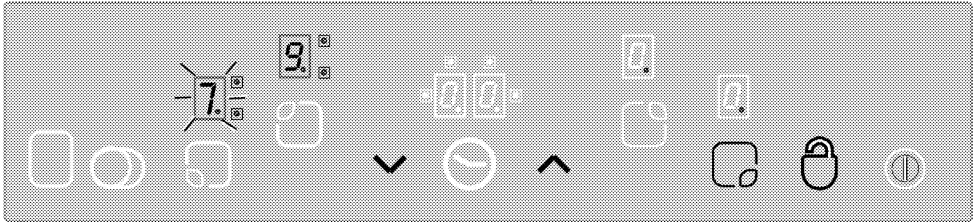
Näppäinlukko * (kelloilla varustetut mallit)

Lukitse kosketusohjaus painamalla "⓪"-näppäintä yli 2 sekunnin ajan. Toiminto vahvistetaan äänimerkillä.

Sen jälkeen "⓪" LED-valo vilkkuu ja kaikki keittoalueet on lukittu.

Keittoalueet voidaan lukita vain käyttötilassa. Jos keittoalueet on lukittu: vain päänäppäintä "⓪"

voidaan käyttää. "⓪" LED valo vilkkuu ja osoittaa näppäinlukkomoduulin. Jos kytket lieden pois päältä, kun näppäimet on lukittu, näppäinlukko aktivoituu seuraavan kerran, kun kytket lieden päälle uudelleen. Jotta liettä voi käyttää, näppäinlukko on poistettava käytöstä.



"⓪"-näppäimellä voit lukita tai avata kosketuspaneelin käyttötilassa.

Avaa keittoalueiden lukitus painamalla "⓪"-näppäintä 2 sekunnin ajan. Toiminto vahvistetaan äänimerkillä.

Sitten "⓪" LED-valo sammuu. Nyt kosketusohjaus on avattu ja sitä voi käyttää normaalisti.

Lapsilukko

Voit suojata lieden tahattomalta käytöltä ja estää lapsia kytkemästä keittotasoja päälle. Lapsilukkotoiminnossa

on muutama monivaiheinen askel, joka lukitsee kosketusohjauksilaitteen. Lapsilukon voi aktivoida tai poistaa käytöstä valmiustilassa.

Moduulin lukitseminen:

1. Kytke liesi päälle koskettamalla päänäppäintä "☺".
2. Paina samanaikaisesti "∧"- ja "∨"-näppäimiä vähintään 2 sekunnin ajan.
3. Kosketa sitten kerran uudelleen "∧"-näppäintä.

» Lapsilukokotoiminto on aktivoitu ja "☺" näkyy kaikkien keittoalueiden näytössä.

Lapsilukon ottaminen pois käytöstä:

Voit ottaa lapsilukon pois käytöstä samalla tavalla kuin aktivoit sen.

1. Kytke liesi päälle koskettamalla päänäppäintä "☺".
2. Paina samanaikaisesti "∧"- ja "∨"-näppäimiä vähintään 2 sekunnin ajan.
3. Kosketa sitten kerran uudelleen "∨"-näppäintä.

» "☺" näkyy kaikkien keittoalueiden näytössä niin kauan kuin lapsilukko on aktiivinen. "☺" häviää, kun lukko on otettu pois käytöstä.

Ajastintoininto * (kelloilla varustetut mallit)

Tämä toiminto helpottaa ruoanlaittoa. Lietteä ei tarvitse vartioida koko ruoanlaittoprosessin ajan, ja keittoalue sammutetaan automaattisesti valitun ajan päätyttyä.

Ajastimella on seuraavat ominaisuudet:

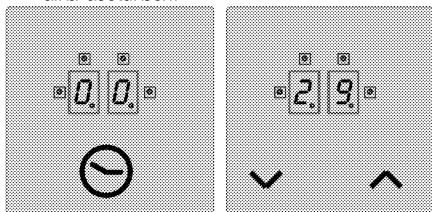
Kosketusohjaus voi ohjata enintään 4 keittoalueen ajastinta ja yhtä ruoanlaittoajastinta samanaikaisesti. Kaikki ajastimia voi käyttää vain käyttötilassa.

Ajastin hälyttimenä

Hälytysajastin toimii erillään muista keittoalueista.

Siksi ei ole tärkeää onko keittoaluetta valittu.

1. Ota ajastinhälytys käyttöön koskettamalla "☺"-näppäintä. "00" ja "☺" tulevat näkyviin ajastinnäyttöön ja piste näkyy oikeassa alakulmassa. Hälytysajastin on nyt aktivoitu.
2. Aseta sitten haluttu aika-arvo koskettamalla "∧"- ja "∨"-näppäimiä.
3. Ajastin aloittaa laskemisen heti, kun olet tehnyt aika-asetuksen.



» Ajan päätyttyä kuuluu äänimerkki. Sammuta äänimerkki koskettamalla jotain ohjauspaneelin näppäintä.

Keittoalueen ajastin:

Keittoalueen ajastimet voidaan asettaa vain aktiivisille keittoalueille.

1. Kytke ensin liesi päälle, ja ota sitten käyttöön haluttu keittoalue. (keittoalue on asetettava arvoon välillä 1 – 9)
2. Kuten hälytysajastimenkin kohdalla, ota keittoalueen ajastin käyttöön koskettamalla "☺"-näppäintä. "00" ja "☺" tulevat näkyviin ajastinnäyttöön ja piste näkyy oikeassa alakulmassa. Keittoalueen ajastin on aktivoitu.
3. Keittoalueen ajastin otetaan käyttöön koskettamalla "☺"-näppäintä toisen kerran. Nyt voit määrittää ajastimen.
4. Aseta haluttu aika-arvo koskettamalla "∧"- ja "∨"-näppäimiä.

Lieden ajastimien asettaminen:

1. Kun olet ottanut käyttöön ensimmäisen keittoalueen ajastimen, kosketa "☺"-näppäintä uudelleen. Ohjain kiertyy myötäpäivään kohti seuraavaa ajastimeen asetettua aktiivista keittoaluetta. Asetusehdotus näytetään vilkkuvalla "☺" LED-valolla.
2. Aseta haluttu aika-arvo koskettamalla "∧"- ja "∨"-näppäimiä.
3. Keittoalueelle ensimmäiseksi asetettu aktivoitu ajastin näkyy jatkuvasti vilkkuvalla "☺" LED-valolla.
- Lisää ajastimia voidaan asettaa muille aktiivisille keittoalueille koskettamalla uudelleen "☺"-näppäintä.
- Ajastinnäyttö palaa 10 sekunnin jälkeen takaisin ajastimeen, joka päättyy ensin.
- Ajastinnäytössä jatkuvasti palavat "☺" LED-valot osoittavat paraikaa ajastimessa kuluvaa aikaa.
- Voit näyttää keittoalueen ajastimiin ja muna-ajastimeen asetetut arvot vaihtamalla "☺"-näppäimen asentoa. Vilkuva "☺" LED-merkkivalo edessä oikealla näyttää asetuksen. Jos yhtään LED-merkkivaloa ei vilku, ajastinnäytössä näkyy muna-ajastin.

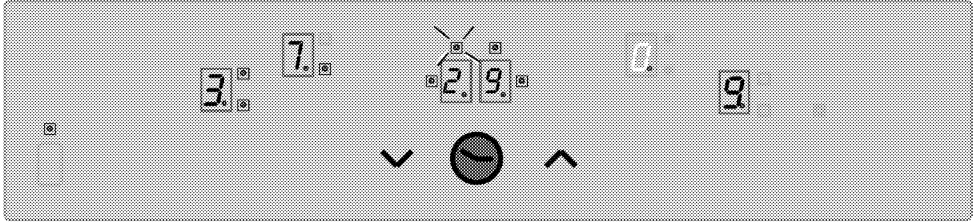
Ajastimien ottaminen pois käytöstä:

Näytä ensin ajastin muuttamalla "☺"-näppäimen asentoa, kunnes ajastin tulee näkyviin. Tämä arvo voidaan myöhemmin peruuttaa 2 eri tavalla:

- Laskemalla arvoa vaiheittain arvoon "00" koskettamalla "∨"-näppäintä.

- Koskettamalla "∧"- ja "∨"-näppäintä samanaikaisesti puolen sekunnin ajan, kunnes "00" näkyy ajastinnäytössä.

Ajan päätyttyä kuuluu äänimerkki. Sammuta äänimerkki koskettamalla jotain ohjauspaneelin näppäintä.



Näytä keittoalueen 3 ajastimen jäljellä oleva aika (LED-valo vilkkuu) ajastinnäytössä (keittoalueiden 1 ja 4 aktiivisten ajastimien LED-valot eivät näy ajastinnäytössä).

Lämpimänä pito -toiminto (jos käytössä)

Keittoalueiden lämpimänä pito -toiminto auttaa pitämään ruoan lämpimänä valitsemalla lisälämpötilatason välillä 0–1. Kosketa "□"-näppäintä, kun haluat aktivoida lämpimänä pito -toiminnon.

Sitten "□" LED-valo sammuu. Aseta keittoalue pois käytöstä koskettamalla "□"-näppäintä uudelleen.

Käyttöajan rajoitukset

Lieden ohjaus on varustettu käyttöajan aikarajoituksella. Jos yksi tai useampi keittoalue on jäänyt tahattomasti päälle, keittoalue otetaan pois käytöstä tietyn ajan kuluttua. (ks. taulukko 1).

Käyttöajan rajoitus vaihtelee valitun lämpötilatason mukaan. Jos keittoalueelle on asetettu ajastin, ajastinnäytössä näkyy 10 sekunnin ajan "00" (jälkilämmön merkivalo syttyy 10 sekuntia myöhemmin).

Sitten ajastinnäyttö sammuu.

Kun keittoalue on asetettu pois käytöstä edellä kuvatulla tavalla, se on jälleen käytettävissä ja lämpötila-asetukselle sovelletaan enimmäiskäyttöaika.

Taulukko 1: Lämpötila-asetuksen parametrit, jaksoaika 47,0 sekuntia

Lämpötila-asetus	OFF-aika – sekuntia	ON-aika – sekuntia	Käyttöajan rajoitus – tunti	Esikuumennusaika – sekuntia
0	0	0	0	-
1	45,6	1,4	6	60
2	43,6	3,4	6	180
3	41,3	5,7	5	288
4	38,4	8,6	5	390
5	35,9	11,1	4	510
6	33,1	13,9	1,5	150
7	26,2	20,8	1,5	210
8	19,2	27,8	1,5	270
9	0	47,0	1,5	-

Jäännöslämpötoiminnot

Pois käytöstä olevan keittoalueen, jonka pintalämpötilan tunnustetaan olevan yli 60 °C tai jonka näytössä on arvo 60 °C, näyttöön tulee "H" (jäännöslämmön) -symboli. Kun jäännöslämpö laskee alle 60 °C, näytössä näkyy "0".

Kun virta palaa sähkökatkon jälkeen, ja vastaavan keittoalueen jäännöslämpö on yli 60 °C katkon jälkeen, jäännöslämmön näyttö vilkkuu. Näyttö jatkaa vilkkumistaan, kunnes enimmäisjäännöslämpötila-aika on kulunut tai keittoalue on valittu ja otettu käyttöön.

Tunnistimen kalibrointi ja virheviestit

Kun virta kytketään päälle, liedon ohjausjärjestelmä suorittaa kalibroinnin tunnistimen, lasin ja ympäröivien olosuhteiden mukaan. Älä peitä tunnistimen lasiosaa millään kalibroinnin aikana. Liedon ohjausjärjestelmää ei saa myöskään altistaa voimakkaalle valonlähteille, voimakkaalle halogeenivaloille jne.

Taulukko 2: Virhekoodit ja virheiden lähteet

Virheen syy	Näyttö
Ympäröivä valo on liian kirkas	F1
Loisteputkilamppu	F2
Tunnistin on peitetty kirkaalla aineella	F3
Ympäröivä valo vaihtelee voimakkaasti	F4

Näytesovellus:

Seuraavissa valaistusolosuhteissa kalibrointi onnistuu vaivatta:

Valaistus lampulla ilman heijastinta (100 W, himmeä), 70 cm lasikeraamisen liedn yläpuolella. Onnistuneen kalibroinnin jälkeen liedn taataan toimivan käyttötarkoituksen mukaan myös voimakkaassa valaistuksessa (esim. halogeenispotti ja heijastin (50 W)).

Jos virheitä ilmenee, kalibrointi toistetaan, kunnes ympäröivät olosuhteet sallivat onnistuneen kalibroinnin.

Lieden ohjausjärjestelmää voi käyttää vain, kun kaikkien tunnistimien kalibrointi on onnistunut.

Kaikki materiaali on poistettava liedeltä kalibroinnin ajaksi. Ympäröivä valo ei saa olla liian voimakas kalibroinnin aikana. Jos jokin viesteistä F1, F2 tai F4 annetaan, käyttäjän on sammutettava kaikki valonlähteet tai suljettava ikkuna kalibrointiprosessin ajaksi, kun liesi on kytketty ensimmäisen kerran verkkovirtaan. Kun kalibrointi on suoritettu onnistuneesti, ohjausjärjestelmä kestää voimakkaita ympäröiviä valoja.

Lieden ohjausjärjestelmä sopeutuu ja kalibroi itsensä ympäröivien olosuhteiden mukaan käytössä ollessaan.



Kosketusohjaus on varustettu tunnistimella ylikuumenemistä vastaan. Vastaava keittoalue otetaan pois käytöstä, kun se reagoi tähän ilmaisimeen. Lisätietoja virheviesteistä on taulukosta.

Jos näppäin aktivoidaan toistuvasti (yli 10 sekunniksi), kaikki ohjausjärjestelmät asetetaan pois käytöstä ja äänimerkki kuuluu.

6 Kunnossapito ja huolto

Yleisiä tietoja

Laitteen käyttöikä pitenee ja yleiset ongelmat vähenevät, jos tuote puhdistetaan säännöllisesti.



VAARA:

Kytke laitteesta sähkö pois ennen puhdistamista ja huoltoa.
Sähköiskun vaara!



VAARA:

Anna laitteen jäähtyä, ennen kuin puhdistat sen.
Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja!

- Puhdista tuote säännöllisesti jokaisen käyttökerran jälkeen. Näin ruokajäämät on mahdollista poistaa helpommin ja välttää niiden palaminen kiinni, kun liettä käytetään seuraavan kerran.
- Lieden puhdistamiseen ei tarvita erityisiä puhdistusaineita. On suositeltavaa käyttää lämmintä vettä ja pesuaineliuosta, pehmeää liinaa tai sientä ja käyttää kuivaukseen kuivaa liinaa.
- Varmista aina että ylimääräinen neste pyyhitään aina hyvin pois puhdistuksen jälkeen ja roiskeet kuivataan välittömästi.
- Älä käytä happoja tai kloridia ruostumattoman teräksen tai lasipintojen ja kahvan puhdistukseen. Käytä pehmeää liinaa ja nestepesuainetta (ei hankaavaa) noiden osien puhtaaksi pyyhkimiseen. Muista pyyhkiä vain yhteen suuntaan.



Jotkut pesuaineet tai puhdistusmateriaalit voivat vahingoittaa pintoja.
Älä käytä puhdistukseen syövyttäviä pesuaineita, puhdistusjauheita/-voiteita tai mitään teräviä esineitä.



Älä käytä laitteen puhdistamisessa höyrypuhdistimia, sillä ne voivat aiheuttaa sähköiskun.

Lieden puhdistaminen

Lasikeraaminen pinta

Pyyhi lasikeraaminen pinta kylmällä vedellä ja huolehdi ettei pinnalle jää pesuainejäämiä. Kuivaa lopuksi pehmeällä liinalla. Pesuainejäämät saattavat vahingoittaa lasikeraamista pintaa keittolevyn seuraavalla käyttökerralla.

Lasikeraamisen pinnan pesuainejäämiä ei saa raaputtaa veitsillä, teräsvillalla tai vastaavilla työkaluilla. Poista kalkkitahrat (keltaiset tahrat) kaupallisella kalkinpoistoaineella tai pienellä määrällä hapanta luonnollista kalkinpoistoainetta, kuten etikka tai sitruunamehu.

Jos pinta on erittäin likainen, käytä pesuaineella kostutetulla sienellä ja odota kunnes puhdistusaine on imeytynyt hyvin. Puhdista sitten keittolevyn pinta kostealla liinalla.



Sokeripohjaiset elintarvikkeet, kuten kerma ja siirappi, tulee pyyhkiä pois odottamatta pinnan jäähtymistä. Muussa tapauksessa lasikeraaminen pinta voi vahingoittaa pysyvästi.

Pinnoitteiden tai muiden pintojen värit saattavat haalistua ajan kanssa. Tämä ei vaikuta tuotteen toimintaan.

Lasikeraamisen pinnan haalistuminen ja tahrat ovat normaaleja eivätkä vika.

7 Vianetsintä

Laitteesta kuuluu metallisia ääniä, kun se kuumenee tai jäähtyy.

- Kun metalliosat kuumenevat, ne laajenevat ja voivat aiheuttaa ääntä. >>> *Tämä ei ole vika.*

Uuni ei toimi.

- Sulake on viallinen tai palanut. >>> *Tarkista sulaketaulun sulakkeet. Vaihda sulake tai aktivoi se uudelleen tarvittaessa.*
- Laitetta ei ole kytketty (maadoitettuun) pistorasiaan. >>> *Tarkista pistokeliitäntä.*
- Jos näyttöön ei syty valoa, kun kytket lieden päälle. >>> *Kytke laite irti virtakatkaisijasta. Odota 20 sekuntia ja kytke takaisin.*

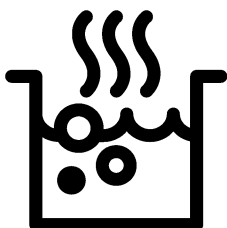


Jos et pysty korjaamaan ongelmaa noudatettuasi tämän osan ohjeita, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoedustajaan tai jälleenmyyjään. Älä yritä korjata viallista laitetta itse.



Plită încorporabilă

Manual de utilizare



RO

Vă rugăm să citiți mai întâi manualul de utilizare!

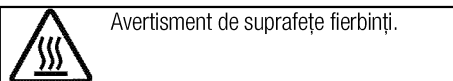
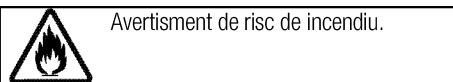
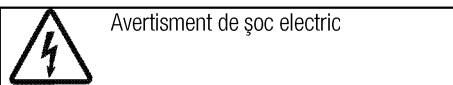
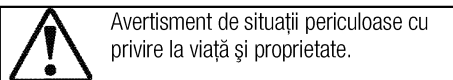
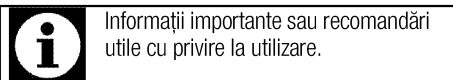
Stimate client,

Vă mulțumim pentru că ați ales un produs Beko. Sperăm să obțineți cele mai bune rezultate de pe urma folosirii produsului nostru care a fost fabricat utilizând o calitate superioară și o tehnologie modernă. Prin urmare, vă rugăm să citiți cu atenție întregul manual de utilizare și documentele însoțitoare ale acestuia înainte de utilizarea produsului și să le păstrați pentru consultări ulterioare. În cazul în care predați produsul altcuiva, predați și manualul de utilizare. Respectați toate avertizările și informațiile din manualul de utilizare.

Rețineți că manualul de utilizare se aplică și pentru alte modele. Diferențele dintre modele vor fi identificate în manual.

Explicația simbolurilor

În manualul de utilizare sunt utilizate următoarele simboluri:



Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sülüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY

**1 Instrucțiuni importante și
avertismente privind siguranța și
mediul înconjurător 4**

Siguranța generală.....	4
Siguranța instalațiilor electrice	4
Siguranța produsului	5
Domeniu de utilizare	6
Siguranța copiilor	7
Depozitarea la deșeuri a produsului vechi	7
Depozitarea la deșeuri a materialelor de ambalare ...	7
Transportul ulterior.....	7

2 Informații generale 8

Prezentare generală	8
Specificații tehnice.....	8

3 Instalare 9

Înainte de instalare.....	9
Instalarea și conectarea.....	9

4 Pregătiri 12

Sfaturi pentru economisirea energiei	12
Prima utilizare.....	12
Curățarea inițială a aparatului.....	12

5 Utilizarea plitei 13

Informații generale despre prepararea alimentelor .	13
Utilizarea plitelor.....	13
Panou de comandă	14

6 Întreținere și curățare 20

Informații generale	20
Curățarea plitei	20

7 Remedierea problemelor 21

1 Instrucțiuni importante și avertismente privind siguranța și mediul înconjurător

Această secțiune conține informații cu privire la siguranța care vă vor ajuta să vă protejați împotriva riscului de vătămare corporală sau pagube materiale. Nerespectarea acestor instrucțiuni va duce la anularea oricărei garanții.

Siguranța generală

- Acest produs poate fi utilizat de către copii cu vârsta peste 8 ani sau mai mari și persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsă de experiență și cunoștințe, dacă sunt supravegheați sau instruiți cu privire la utilizarea produsului într-o manieră sigură și înțeleg pericolele implicate.
Acest produs nu este destinat pentru jocul copiilor. Curățarea și întreținerea nu vor fi efectuate de către copii fără supraveghere.
- Acest aparat nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse, sau lipsă de experiență și cunoștințe necesare, exceptând cazul în care sunt supravegheați sau instruiți.
Acest produs nu este destinat pentru jocul copiilor nesupravegheați.

- Dacă produsul este înmănat către altcineva pentru uz personal sau în scopuri de utilizare second-hand, manualul de utilizare, etichetele produsului, documente importante și componente trebuie de asemenea înmanate împreună cu acesta.
- Procedurile de instalare și reparații trebuie efectuate de către agenți de service autorizați. Producătorul nu este răspunzător pentru daunele rezultate din procedurile efectuate de către persoanele neautorizate care pot anula și garanția. Înainte de instalare, citiți instrucțiunile cu atenție.
- Nu folosiți produsul dacă este defect sau prezintă defecte vizibile.
- După fiecare utilizare verificați dacă butoanele produsului sunt închise.

Siguranța instalațiilor electrice

- Dacă produsul are o defecțiune, nu trebuie folosit decât după ce este reparat de către un agent de service autorizat. Pericol de electrocutare!
- Conectați produsul numai la o priză/linie împământată cu tensiunea și protecția indicată în

"Specificații tehnice".

Împământarea trebuie efectuată de un electrician calificat la folosirea produsului cu sau fără transformator. Compania noastră nu își asumă răspunderea pentru daunele survenite în urma împământării neconforme cu normele locale.

- Nu spălați niciodată produsul turnând apă pe acesta! Pericol de electrocutare!
- Produsul trebuie scos din priză în timpul instalării, întreținerii, curățării și reparațiilor.
- În cazul deteriorării cablului de alimentare, acesta trebuie înlocuit de producător, de agentul său de service sau de o persoană cu calificări similare pentru a evita pericolele.
- Folosiți numai cablul de alimentare indicat în "Specificații tehnice".
- Aparatul trebuie instalat astfel încât să permită deconectarea totală de la rețeaua electrică. Separarea trebuie să se realizeze fie printr-un ștecher, fie printr-un comutator încorporat în instalația electrică fixă, conform normelor de construcții.
- Lucrările la echipamentele și rețelele electrice pot fi efectuate numai de persoane calificate autorizate.

- În cazul unei defectiuni, opriți produsul și deconectați-l de la rețeaua de electricitate. Decuplați siguranța de la panoul electric.
- Asigurați-vă că siguranța are capacitatea adecvată pentru acest produs.

Siguranța produsului

- **AVERTISMENT:** Aparatul și piesele sale accesibile pot deveni fierbinți în timpul folosirii. Evitați atingerea elementelor fierbinți. Copiii mai mici de 8 ani trebuie ținuti la distanță sau supravegheați continuu.
- Nu folosiți produsul când logica sau coordonarea vă sunt afectate de alcool și / sau medicamente.
- Aveți grijă când preparați rețete care includ băuturi alcoolice. Alcoolul se evaporă la temperaturi mari și poate provoca incendii deoarece se va aprinde în contact cu suprafețele fierbinți.
- Nu lăsați materiale inflamabile lângă produs, deoarece părțile laterale ale acestuia se pot încălzi în timpul utilizării.
- Asigurați-vă că orificiile de ventilare nu sunt înfundate.
- Nu folosiți sisteme cu aburi pentru a curăța acest aparat, deoarece există pericol de șoc electric.
- **AVERTISMENT:** Prepararea nesupravegheată pe plită a

alimentelor cu ulei sau grăsime poate fi periculoasă și poate provoca incendii. Nu încercați NICIODATĂ să stingeți un incendiu cu apă, ci opriți aparatul, apoi acoperiți flacăra cu un capac sau cu o pătură contra incendiului.

- **ATENȚIE:** Procesul de gătire trebuie supravegheat. Un proces de gătire de scurtă durată trebuie supravegheat tot timpul.
- **AVERTISMENT:** Pericol de incendiu: Nu depozitați obiecte pe suprafețele de gătit.
- **AVERTISMENT:** Dacă suprafața este crăpată, opriți aparatul pentru a evita pericolul de șoc electric.
- În cazul spargerii sticlei plitei : Opriti imediat toate arzătoarele și orice element electric de încălzire și izolați produsul de rețeaua electrică. Nu atingeți suprafața produsului. Nu utilizați produsul.
- Aparatul nu este proiectat pentru a fi utilizat prin intermediul unui cronometru extern sau al unui sistem de telecomandă separat.
- Presiunea vaporilor produși datorită umezelii de pe suprafața plitei sau de pe partea inferioară a recipientului poate provoca deplasarea recipientului. Asigurați-vă așadar că suprafața cuptorului și partea inferioară a

recipientelor este întotdeauna uscată.

- **AVERTISMENT:** Folosiți doar protecții pentru plită fabricate sau recomandate în instrucțiuni de către producătorul mașinii de gătit, sau protecțiile încorporate în aparat. Utilizarea unor protecții inadecvate poate provoca accidente.

Pentru a preveni incendiile;

- Asigurați-vă că ștecherul este conectat corect la priză pentru a nu face scânteii.
- Nu folosiți cabluri deteriorate, tăiate sau prelungitoare; folosiți cablul original.
- Asigurați-vă că ștecherul nu este umed sau ud.

Domeniu de utilizare

- Acest produs este destinat uzului casnic. Se interzice utilizarea comercială.
- **ATENȚIE:** Acest aparat este destinat numai gătitului alimentelor. Nu trebuie folosit pentru alte scopuri, de exemplu pentru încălzirea încăperilor.
- Producătorul nu este responsabil pentru pagubele provocate de utilizarea sau manipularea incorectă.

Siguranța copiilor

- **AVERTISMENT:** Componentele accesibile se pot înfierbânta în timpul folosirii. Nu lăsați copiii să se apropie de aparat.
- Ambalajele pot fi periculoase pentru copii. Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor. Depozitați la deșeuri toate ambalajele conform standardelor de mediu.
- Produsele electrice sunt periculoase pentru copii. Nu lăsați copiii să se apropie de produs în timp ce funcționează și nu îi lăsați să se joace cu acesta.
- Nu amplasați pe aparat obiecte pe care copiii ar fi tentați să le apuce.

Depozitarea la deșeuri a produsului vechi

Conformitate cu Directiva WEEE și depozitarea la deșeuri a produsului uzat:



Acest produs respectă Directiva UE WEEE (2012/19/UE). Produsul este marcat cu un simbol de clasificare pentru deșeuri electrice și electronice (WEEE).

Acest produs a fost fabricat folosind piese și materiale de înaltă calitate, care pot fi refolosite și reciclate. Nu depozitați produsul uzat împreună cu gunoiul menajer la sfârșitul duratei sale de funcționare. Duceți-l la un centru de colectare pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice. Luați legătura cu autoritățile locale pentru a afla informații despre aceste centre de colectare.

Conformitate cu Directiva RoHS:

Produsul pe care l-ați achiziționat respectă Directiva UE RoHS (2011/65/UE). Nu conține materiale dăunătoare și interzise specificate în Directivă.

Depozitarea la deșeuri a materialelor de ambalare

- Materialele de ambalare sunt periculoase pentru copii. Păstrați materialele de ambalare într-un loc sigur, la care copiii nu au acces. Materialele de ambalare ale produsului sunt fabricate din materiale reciclabile. Sortați-le și depozitați-le la deșeuri în mod corect. Nu le depozitați împreună cu gunoiul menajer.

Transportul ulterior

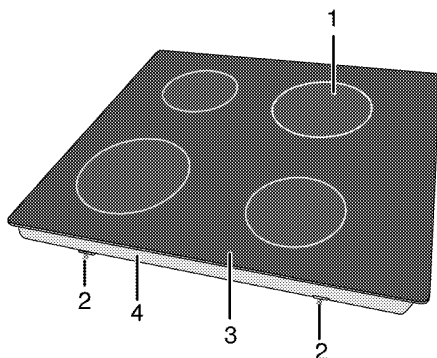
- Păstrați cutia originală a produsului și transportați-l în aceasta. Respectați instrucțiunile de pe cutie. Dacă nu aveți cutia originală, ambalați produsul în folie cu bule sau în carton gros și lipiți-l cu bandă adezivă.



Verificați aspectul general al produsului pentru a determina dacă nu a fost deteriorat în timpul transportului.

2 Informații generale

Prezentare generală



- 1 Plită de gătit cu un singur circuit
2 Clemă asamblare
3 Placă arzător
4 Capac bază

Specificații tehnice

Tensiune/frecvență	220-240 V~/380-415 V 2N ~ 50 Hz
Putere totală	6000 W
Tip cablu / secțiune	min.H05V2V2-F 3 x 2,5 mm ² / 5 x 1,5 mm ²
Dimensiuni exterioare (înălțime/lățime/adâncime)	55 mm/580 mm/510 mm
Dimensiuni instalare (lățime/adâncime)	560 mm/490 mm
Arzătoare	
Stânga față	Plită de gătit cu un singur circuit
Dimensiune	180 mm
Putere	1800 W
Stânga spate	Plită de gătit cu un singur circuit
Dimensiune	140 mm
Putere	1200 W
Dreapta spate	Plită de gătit cu un singur circuit
Dimensiune	180 mm
Putere	1800 W
Dreapta față	Plită de gătit cu un singur circuit
Dimensiune	140 mm
Putere	1200 W



Specificațiile tehnice se pot modifica fără preaviz în scopul îmbunătățirii calității produsului.



Ilustrațiile din acest manual au doar rol explicativ, fiind posibil să nu fie identice cu produsul dv.



Valorile declarate pe etichetele produsului sau în documentația însoțitoare sunt obținute în condiții de laborator, conform standardelor în vigoare. Aceste valori pot varia în funcție de condițiile de utilizare și de mediu.

3 Instalare

Produsul trebuie instalat de o persoană calificată, conform reglementărilor în vigoare. În caz contrar, garanția va fi anulată. Producătorul nu își asumă răspunderea pentru daunele produse în urma efectuării procedurilor de către persoane neautorizate și poate anula garanția.



Pregătirea instalațiilor electrice în vederea instalării produsului constituie responsabilitatea clientului.



PERICOL:

Produsul trebuie instalat în conformitate cu toate reglementările locale privind instalațiile de gaz și / sau electricitate.



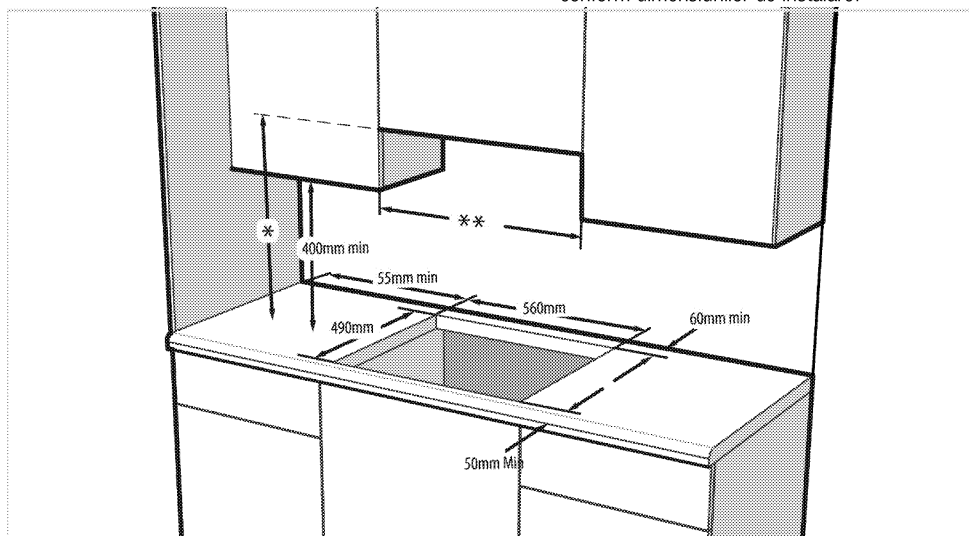
PERICOL:

Înainte de instalare, verificați vizual dacă produsul nu este deteriorat. Dacă este deteriorat, nu îl instalați. Produsele deteriorate sunt periculoase.

Înainte de instalare

Plita este concepută pentru instalarea în mobilierul de bucătărie disponibil în comerț. Între aparat și pereți / mobilierul de bucătărie trebuie păstrată o distanță de siguranță. Vezi figura (valori date în mm).

- Aparatul poate fi instalat și fără obiecte de mobilier în jur. Lăsați o distanță de minim 750 mm deasupra suprafeței plitei.
- (*) Dacă urmează să montați o hotă deasupra mașinii de gătit, citiți instrucțiunile producătorului hotei cu privire la înălțimea de montare (min. 650 mm)
- Îndepărtați ambalajele și elementele de fixare pentru transport.
- Suprafețele, elementele laminate și adezivii utilizați trebuie să fie rezistenți la căldură (minim 100 °C).
- Blatul trebuie să fie aliniat și fixat în poziție orizontală.
- Tăiați în blat orificiul necesar pentru plită, conform dimensiunilor de instalare.



* Înălțimea minimă până la hotă conform manualului de instrucțiuni al hotei

** Distanța minimă dintre elementele de mobilier trebuie să fie egală cu lățimea plitei



Nu instalați plita pe zone cu colțuri sau muchii ascuțite.
Pericol de spargere a suprafeței ceramice!


Instalarea și conectarea


- Produsul trebuie instalat în conformitate cu toate reglementările locale privind instalațiile de gaz și electrice.

Racordul electric


Conectați produsul la o priză cu împământare protejată de o siguranță de capacitate adecvată, conform datelor din tabelul "Specificații tehnice". Împământarea trebuie efectuată de un electrician calificat, în momentul folosirii produsului cu sau fără

transformator. Compania noastră nu își asumă răspunderea pentru daunele survenite în urma folosirii produsului fără o instalație de împământare în conformitate cu normele locale.

PERICOL:

 Produsul trebuie conectat la rețeaua electrică numai de o persoană calificată și autorizată. Perioada de garanție a produsului începe numai după instalarea corectă. Producătorul nu își asumă răspunderea pentru daunele produse în urma efectuării procedurilor de către persoane neautorizate.

PERICOL:

 Cablul de alimentare nu trebuie presat, îndoit, strivit sau atins de piesele fierbinți ale produsului. În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, trebuie înlocuit de un electrician calificat. În caz contrar, există pericol de șoc electric, scurtcircuit sau incendiu!

- Racordurile trebuie să respecte reglementările naționale.
- Parametrii rețelei electrice trebuie să corespundă parametrilor specificați pe eticheta cu tipul produsului. Plăcuța de identificare este amplasată în spatele produsului.
- Cablul de alimentare al produsului trebuie să respecte valorile din tabelul "Specificații tehnice".

PERICOL:

 Înainte de a efectua lucrări la instalația electrică, deconectați produsul de la priză. Pericol de electrocutare!

Conectarea cablului de alimentare

i În timpul cablării, respectați normele naționale/locale cu privire la electricitate și folosiți priza și cablul adecvate pentru cuptor. În cazul în care limitele de putere ale produsului depășesc capacitatea de transport a curentului prizei/liniei de alimentare, produsul trebuie conectat direct printr-o instalație electrică fixă, fără utilizarea unei prize/linii de alimentare cu curent.

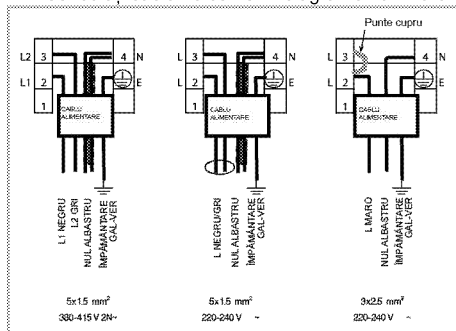
1. Dacă produsul nu a fost furnizat cu un cablu, conectați la acesta un cablu de alimentare selectat din tabel (*Specificații tehnice, pagina 8*) conform instalației electrice din locuința dvs.

Dacă sursa de alimentare nu permite deconectarea tuturor polarităților, trebuie conectată o unitate de deconectare cu separare de cel puțin 3 mm a contactelor (siguranțe, contactori), iar toate polaritățile acestei unități de deconectare trebuie să fie adiacente

(nu deasupra) produsului, conform directivelor IEE. Nerespectarea acestor instrucțiuni poate provoca funcționarea defectuoasă și anularea garanției produsului.

i Se recomandă ca măsură de protecție suplimentară utilizarea unui întrerupător de curent rezidual.

2. Deschideți cu șurubelnița capacul cutiei cu borne.
3. Introduceți cablul de alimentare prin clema pentru cablu de sub bornă și fixați-l cu șurubul clemei.
4. Conectați cablurile conform diagramei furnizate.

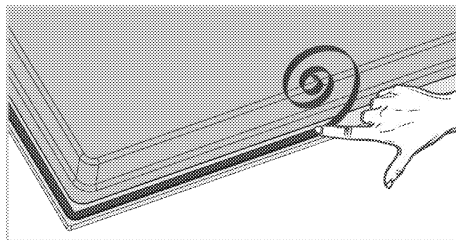


5. După legarea firelor, închideți capacul cutiei cu borne.
6. Trasați cablul de alimentare astfel încât să nu atingă produsul și să nu fie strivit între produs și perete.

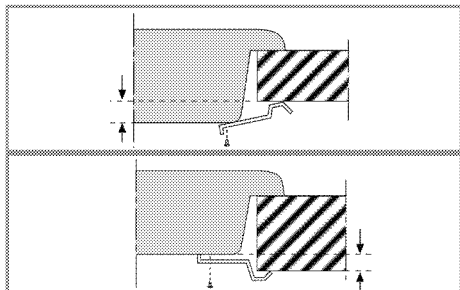
i Din motive de siguranță, cablul de alimentare nu poate depăși 2 metri lungime.

Instalarea produselor

1. Răsturnați plita și așezați-o pe o suprafață plană.
2. La instalarea plitei, instalați în jurul plitei garnitura de etanșare furnizată în colet așa cum este indicat în imaginea alăturată, având grijă să rămână retrasă cu 1-2 mm față de marginea exterioră a sticlei.

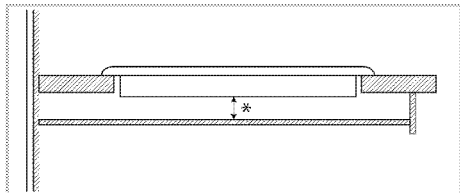


3. Așezați plita pe blat și aliniați-o.
4. Clemele de instalare au rolul de a fixa plita prin introducerea în orificiile din partea inferioară a carcasei.



i Când instalați plita pe un corp de mobilă, montați un raft care să separe corpul de mobilă de plită, conform figurii de mai sus. Această măsură nu este necesară dacă instalați plita deasupra unui cuptor încorporat.

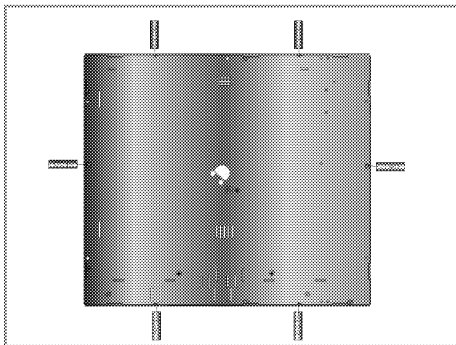
De exemplu, dacă este posibilă atingerea părții inferioare a produsului instalat deasupra unui sertar, secțiunea respectivă trebuie acoperită cu o placă de lemn.



* min. 15 mm

Vedere din spate (orificii de racordare)

i Amplasarea găurilor de conectare arătată în imaginea de mai jos este schematică; pot exista diferențe în funcție de modelul produsului. Fixați-le conform găurilor de conectare de pe produsul dvs.



PERICOL:

Conectarea prin alte orificii poate fi periculoasă datorită riscului de deteriorare a sistemului de alimentare cu gaz și electricitate.



PERICOL:

Plita conține componente ce funcționează pe gaz metan și electricitate. Din acest motiv, aceasta trebuie să fie fixată de blat numai prin găuri de fixare, utilizând doar elementele de securitate și șuruburi furnizate după cum este indicat în manual. În caz contrar, aceasta prezintă un pericol asupra siguranței vieții și proprietății.

Verificarea finală

1. Folosirea produsului..
2. Verificați funcționarea.

4 Pregătiri

Sfaturi pentru economisirea energiei

Următoarele informații vă vor ajuta să protejați mediul înconjurător și să economisiți energie:

- Decongeleți alimentele congelate înainte de a le găti.
- Folosiți recipiente cu capac pentru prepararea mâncărurilor. În lipsa capacului, consumul de energie poate crește de 4 ori.
- Selectați arzătorul în funcție de dimensiunea bazei recipientului utilizat. Alegeți recipiente de dimensiune adaptată la mâncarea preparată. Recipientele mari necesită mai multă energie.
- Folosiți recipiente cu bază groasă când gătiți la plita electrică.
Recipientele cu bază groasă transmit mai eficient căldura. Puteți reduce astfel cu până la 1/3 consumul de energie.
- Recipientele trebuie să fie compatibile cu zonele de gătit. Partea inferioară a recipientelor nu trebuie să fie mai mică decât plita.

- Mențineți curate zonele de gătit și baza recipientelor. Murdăria va reduce transferul de căldură dintre zona de gătit și baza recipientului.
- În cazul gătirii pe perioade lungi de timp, opriți zona de gătit cu 5 sau 10 minute înainte de sfârșitul timpului de gătire. Folosind căldura reziduală, puteți reduce cu până la 20% consumul de energie.

Prima utilizare

Curățarea inițială a aparatului



Suprafața poate fi deteriorată de unii detergenți sau materiale de curățare.

Nu folosiți obiecte ascuțite, prafuri / creme de curățare sau detergenți agresivi.

1. Îndepărtați toate ambalajele.
2. Ștergeți suprafețele aparatului cu o cârpă umedă sau cu un burete umed, apoi uscați-le cu o cârpă.

5 Utilizarea plitei

Informații generale despre prepararea alimentelor



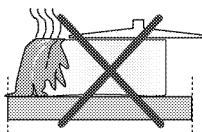
Nu umpleți vasele pe mai mult de o treime cu ulei. Nu lăsați nesupravegheată plita când încălziți uleiul. Uleiul supraîncălzit poate provoca incendii. **Nu încercați să stingeți eventualul incendiu cu apă!** Dacă uleiul s-a aprins, acoperiți-l cu o pătură ignifugă sau cu o cârpă umedă. Opriti plita dacă este posibil și telefonați la pompieri.

- Uscați alimentele pe care urmează să le prăjiți înainte de a le așeza în uleiul încălzit. Dezghețați complet alimentele înainte de a le prăji.
- Nu acoperiți vasul în care încălziți uleiul.
- Așezați cratițele și tigăile astfel ca mânerele acestora să nu fie deasupra plitei, pentru a evita înfierbântarea acestora. Nu așezați pe plită recipiente instabile, care se pot răsturna ușor.
- Nu puneți pe zonele de gătit pornite ale plitei recipiente și tigăi goale. Acestea se pot deteriora.
- Produsul se va deteriora dacă porniți zonele pentru gătit fără a așeza pe ele recipiente. Opriti zonele de gătit după ce ați terminat de gătit.
- Nu așezați recipiente de plastic sau aluminiu pe suprafața plitei, aceasta poate fi fierbinte. Curățați imediat eventualele astfel de materiale topite de pe suprafața plitei. Nu folosiți astfel de recipiente pentru păstrarea alimentelor.
- Folosiți numai recipiente cu fundul plat.
- Puneți cantități adecvate de alimente în recipientele pentru gătit. Astfel preveniți vărsarea acestora și nevoia de a curăța plita. Nu așezați capacele recipientelor de gătit pe zonele de gătit. Așezați recipientele în centrul zonelor de gătit. Mutați recipientele de pe o zonă de gătit pe alta ridicându-le; nu le trageți pe suprafața plitei.

Sfaturi pentru plite ceramice

- Suprafața ceramică este rezistentă la căldură și nu este influențată de diferențele mari de temperatură.
- Nu utilizați suprafața ceramică ca loc pentru depozitare sau tăiere a alimentelor.

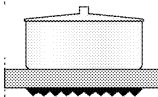
- Folosiți numai recipiente cu bază netedă. Muchiile ascuțite pot zgâria suprafața.
- Nu utilizați recipiente din aluminiu. Aluminiul deteriorează suprafața din sticlă ceramică.



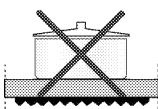
Alimentele vărsate pot deteriora suprafața ceramică și provoca incendii.



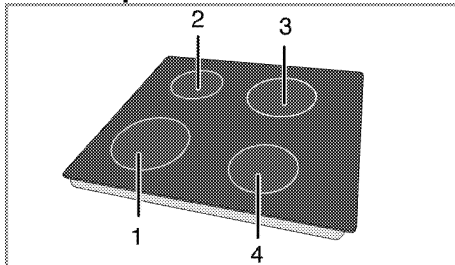
Nu utilizați recipiente cu baza concavă sau convexă.



Folosiți numai recipiente cu bază plată. Acestea asigură un transfer de căldură mai eficient. Dacă diametrul recipientului este prea mic, se risipește energie.



Utilizarea plitelor



- 1 Plită de gătit cu un singur circuit 18-20 cm
- 2 Plită de gătit cu un singur circuit 14-16 cm
- 3 Plită de gătit cu un singur circuit 18-20 cm
- 4 Plită de gătit cu un singur circuit 14-16 cm reprezintă diametrul recomandat al recipientelor amplasate pe arzătoarele respective.



PERICOL:

Nu lăsați obiectele să cadă pe plită. Plita poate fi deteriorată chiar și de obiecte mici, cum ar fi o solniță.

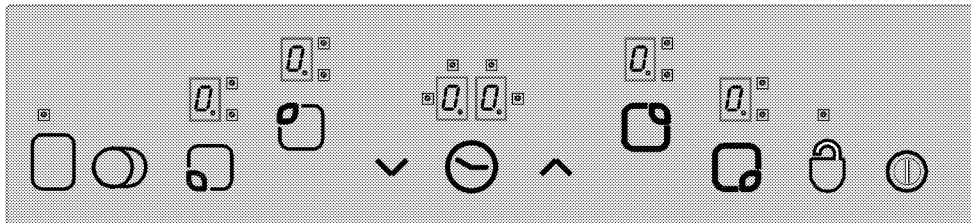
Nu folosiți plite crăpate. Apa se poate scurge prin crăpături, provocând scurtcircuite.

În cazul deteriorării de orice fel a suprafeței (de ex. crăpături vizibile), opriți imediat aparatul pentru a reduce pericolul de electrocutare.



Plitele vitroceramice cu încălzire rapidă emit o lumină puternică atunci când sunt pornite. Nu priviți direct sursa de lumină.

Panou de comandă



Specificații



Tasta principală - tasta PORNIT/OPRIT
Blocarea tastelor



Reglarea temperaturii/Mărirea duratei
Reglarea temperaturii/Reducerea duratei



** Tasta pentru selectarea zonei de gătit duble/triple



* Activare/dezactivare cronometru



** Activare/dezactivare zonă de gătit



Butoane pentru selectarea zonei de gătit



Afișaj pentru zona de gătit (reglarea temperaturii 0 ... 9)



LED de funcționare a unei zone de gătit duble/triple (afișajul zonei de gătit)



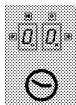
* Afișaj cronometru (există 4 LED-uri pentru 4 zone de gătit diferite)



Acest aparat este controlat prin intermediul butoanelor tactile. Fiecare operațiune efectuată folosind butoanele tactile va fi confirmată printr-un semnal sonor, dacă produsul este dotat cu un cronometru.



Păstrați panourile de comandă curate și uscate. Umezeala și murdăria pot cauza probleme de funcționare.



(*) Dacă plita este dotată cu un cronometru.



** Dacă plita este dotată cu aceste funcții



La modelele cu ceas



Pornirea plitei

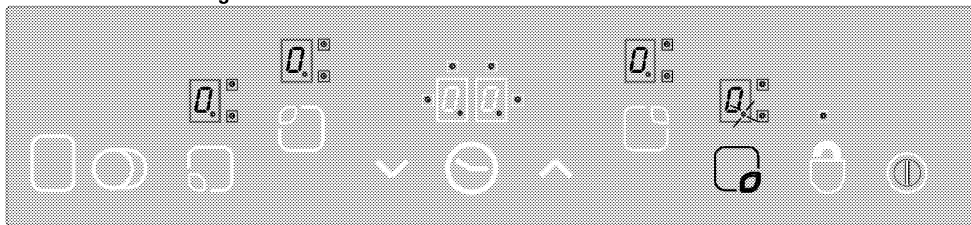
Atingeți tasta "P" de pe panoul de comandă timp de 1 secundă. Afișajele zonelor pentru gătit se luminează. Plita este gata pentru utilizare. Puteți alege zonele de gătit în următoarele 10 secunde. Alte reglaje nu sunt disponibile în timpul acționării tastei principale "P".

"Q" și toate punctele vor clipi în toate afișajele zonelor de gătit.

Dacă în 10 secunde nu se efectuează nicio operațiune, plita revine automat în modul Așteptare.

Dacă apăsați tasta principală "P" mai mult de 2 secunde, plita se va opri și va reveni la modul Așteptare.

Selectarea zonelor de gătit



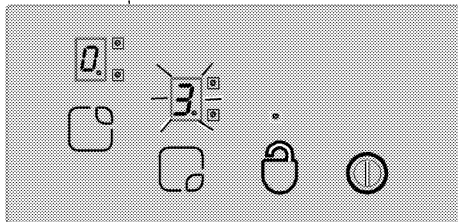
1. Porniți plita.
2. Atingeți una din tastele pentru selectarea zonei de gătit pentru a porni zona dorită. După alegerea zonei de gătit, simbolul "0" va clipi pe afișajul corespunzător zonei de gătit.

Dacă în 10 secunde nu se efectuează nicio operațiune, plita revine automat în modul Așteptare.

3. Atingeți tastele "▲" sau "▼" pentru a regla temperatura între nivelul "1" și "9" sau între "9" și "1".

Tastele "▲" și "▼" sunt dotate cu funcția repetare. Dacă atingeți oricare din aceste taste pentru mai mult timp, nivelul temperaturii va crește sau descrește continuu la fiecare 0,4 secunde.

Dacă apăsați la început tasta "▲", pe afișaj apare "1". Dacă apăsați la început tasta "▼", pe afișaj apare valoarea setată (de ex., o jumătate de secundă "A" și jumătate de secundă "9"). Acest mesaj indică activarea funcției Intensificare.



Intensificare

Această funcție simplifică gătitul. Când este activată funcția Intensificare, plita va funcționa la putere maximă o anumită perioadă de timp (vezi tabelul 1). Intervalul de intensificare depinde de nivelul temperaturii. Pe afișajul zonei de gătit vor clipi alternativ "A" și valoarea temperaturii setate (de ex., jumătate de secundă "A", jumătate de secundă "9"). Când intervalul de intensificare se termină, temperatura zonei de gătit scade și valoarea acesteia este afișată continuu. Toate zonele de gătit sunt dotate cu funcția Intensificare.

Activarea funcției Intensificare:

1. Porniți plita.
2. Selectați zona de gătit dorită atingând tastele pentru selectarea acesteia.
3. Folosiți tasta "▼" pentru a regla temperatura zonei de gătit la "9". După reglarea temperaturii, pe afișaj vor apărea "9" și "A" alternativ. Acestea indică faptul că temperatura este reglată la nivelul "9" și funcția Intensificare este activată.
4. Folosiți apoi tasta "▼" în următoarele 10 secunde pentru a selecta temperatura dorită pentru restul timpului de gătit, după dezactivarea funcției de intensificare. Apăsați tasta "▲" sau "▼" pentru a regla temperatura zonei de gătit între "1" și "9" (în exemplu este ales nivelul 6).
5. "A" și "6" apar alternativ pe afișaj cât timp funcția Intensificare este activată (după finalizarea intervalului de intensificare, "6" va fi afișat continuu).

Oprirea funcției Intensificare:

- Pentru dezactivarea funcției Intensificare atingeți tasta "▼" până când temperatura scade la "0".
- Dacă este selectat nivelul temperaturii "9" după dezactivarea funcției Intensificare și nu este selectată o valoare mai mică, afișajul va înceta să mai clipească după 10 secunde. Intensificarea este astfel dezactivată.

Opriti plita.

Dacă apăsați tasta principală "⏻" mai mult de 2 secunde, plita se va opri și va reveni la modul Așteptare.

Dacă după oprirea plitei există temperatură reziduală, aceasta va fi indicată prin afișarea continuă a simbolului "H" pe afișajul corespunzător zonei de gătit.

Oprirea separată a zonelor de gătit:

Zonele de gătit pot fi oprite în 3 moduri:

1. Prin atingerea simultană a tastelor "▲" și "▼".
2. Scăzând temperatura la nivelul "0" folosind tasta "▼".
3. Folosind funcția de cronometrare (dacă este disponibilă) corespunzătoare zonei de gătit.

1. Atingerea simultană a tastelor "∧" și "∨".

Selectați zona de gătit dorită apăsând tasta de selectare "☐". Pe afișajul zonei de gătit "0" apare punctul. Atingeți simultan tastele "∧" și "∨" pentru a opri zona de gătit.

2. Scăderea temperaturii zonei de gătit la nivelul "0" folosind tasta "∨"

Zonele pentru gătit pot fi oprite și scăzând nivelul temperaturii acestora la "0".

3. Folosind funcția de cronometrare (dacă este disponibilă) corespunzătoare zonei de gătit.

Când timpul s-a scurs, cronometrul va opri zona de gătit corespunzătoare. Toate afișajele vor indica "0" și "00". Zona de gătit dublă/triplă și LED-urile cronometrului vor fi dezactivate.

După scurgerea tipului de cronometrat, este emis și un semnal sonor. Atingeți orice tastă a panoului de comandă pentru a opri acest semnal sonor.

Pornirea zonelor de gătit duble/triple**

Pornirea zonei de gătit duble:

Selectați zona de gătit dublă. Pe afișajul acesteia începe să clipească un punct.

Reglați nivelul temperaturii la o valoare între 1 și 9 și atingeți tasta "☐" pentru a activa zona de gătit dublă. "8" LED-ul corespunzător zonei duble se aprinde. "☐" Starea zonei de gătit duble se modifică dacă atingeți tasta pentru a doua oară: zona de gătit dublă se va porni și se va opri.

Zona extinsă se va activa numai dacă zona principală de gătit are nivelul temperaturii între "1" și "9".

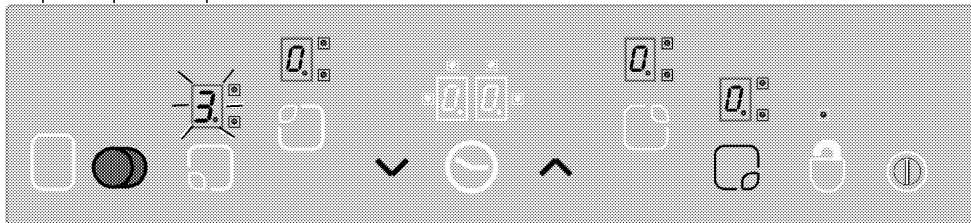
Pornirea zonei de gătit triple:

Selectați zona de gătit triplă. Pe afișajul acesteia începe să clipească un punct. Reglați nivelul temperaturii la o valoare între 1 și 9 și atingeți tasta "☐" pentru a activa zona de gătit dublă.

"8" LED-ul corespunzător zonei duble se aprinde.

Atingeți din nou tasta "☐", iar "8" LED-ul zonei triple se aprinde, aceasta fiind activată.

Atingeți încă o dată tasta "☐" pentru a opri zona triplă. Repetați procesul pentru a modifica starea zonei de gătit duble/triple.

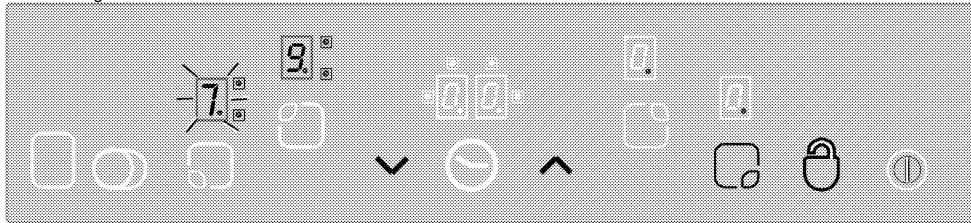


Activarea zonelor duble și triple prin atingerea tastei "☐" corespunzătoare zonei de gătit selectate.

Blocarea tastelor * (la modelele cu ceas)

Pentru blocarea butoanelor tactile, atingeți tasta "⌚" timp de cel puțin 2 secunde. Operația va fi confirmată de un semnal sonor. Apoi va clipi LED-ul "⌚" și toate zonele de gătit vor fi blocate.

Zonele de gătit pot fi blocate numai în timp ce funcționează. Dacă zonele de gătit sunt blocate: poate fi acționată numai tasta principală "☐". LED-ul "⌚" clipește și indică modul Blocare taste. Dacă opriți plita în timp ce tastele sunt blocate, blocarea tastelor va rămâne activată și după repornirea plitei. Dezactivați blocarea tastelor pentru a putea utiliza plita.



"⌚" permite blocarea și deblocarea tastelor tactile în timpul funcționării.

Atingeți tasta "⌚" timp de 2 secunde pentru a debloca zonele pentru gătit. Operația va fi confirmată de un semnal sonor.

LED-ul "☐" se stinge. Tastele tactile sunt deblocate și pot fi folosite.

Blocaj pentru copii

Puteți evita pornirea accidentală a plitei de către copii. Funcția Blocaj pentru copii presupune o serie de etape pentru blocarea tastelor tactile. Funcția de blocaj pentru copii poate fi activată și dezactivată numai în modul Așteptare.

Blocarea:

1. Atingeți tasta principală "⊙" pentru a porni plita.
2. Atingeți simultan tastele "∧" și "∨" cel puțin 2 secunde.
3. Atingeți apoi încă o dată tasta "∧".

» Funcția Blocaj pentru copii este activată și "L" apare pe afișajele tuturor zonelor de gătit.

Dezactivarea Blocajului pentru copii:

Pentru a dezactiva funcția Blocaj pentru copii, repetați etapele de activare a acesteia.

1. Atingeți tasta principală "⊙" pentru a porni plita.
2. Atingeți simultan tastele "∧" și "∨" cel puțin 2 secunde.
3. Atingeți apoi încă o dată tasta "∨".

» Simbolul "L" apare pe toate afișajele zonelor de gătit cât timp funcția Blocaj pentru copii este activată.

Simbolul "L" dispare când funcția este dezactivată.

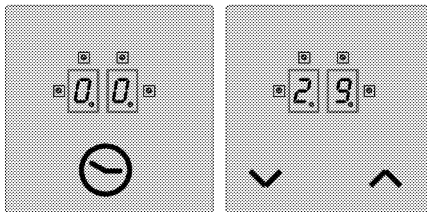
Funcția Cronometru * (la modelele cu ceas)

Această funcție simplifică prepararea alimentelor. Nu va trebui să supravegheați plita în timpul procesului de preparare a mâncării, iar zona de gătit se va opri automat la finalul intervalului de timp selectat. Cronometrul are următoarele caracteristici: Puteți pune în funcțiune simultan maxim 4 cronometre ale zonelor de gătit și un cronometru cu alarmă. Toate cronometrele pot fi utilizate numai în timpul funcționării plitei.

Cronometrul cu alarmă

Cronometrul cu alarmă funcționează independent față de zonele de gătit. Astfel, nu este necesar să selectați o zonă de gătit.

1. Atingeți tasta "⊙" pentru a activa cronometrul cu alarmă. Pe afișajul cronometrului apare "00" și "⊙", iar în dreapta-jos va apărea un punct. Cronometrul cu alarmă este activat.
2. Reglați apoi intervalul de timp dorit atingând tastele "∧" și "∨".
3. După reglarea timpului, cronometrul va începe să funcționeze.



» După scurgerea tipului cronometrat, este emis un semnal sonor. Atingeți orice tastă a panoului de comandă pentru a opri acest semnal sonor.

Cronometrul zonei de gătit:

Cronometrele zonelor de gătit pot fi reglate doar pentru zonele de gătit activate.

1. Porniți întâi plita, apoi activați zona de gătit dorită. (nivelul temperaturii zonei de gătit trebuie să fie între 1 și 9)
2. Ca și la activarea cronometrului cu alarmă, activați cronometrul zonei de gătit atingând tasta "⊙". Pe afișajul cronometrului apare "00" și "⊙", iar în dreapta-jos va apărea un punct. Cronometrul zonei de gătit este activat.
3. Pentru pornirea cronometrului zonei de gătit, atingeți încă o dată tasta "⊙". Acum puteți alege intervalul.
4. Reglați intervalul de timp dorit atingând tastele "∧" și "∨".

Pentru a stabili cronometrele plitei:

1. După activarea cronometrului primei zone de gătit, atingeți din nou tasta "⊙". Se va trece în sens orar la următoarea zonă de gătit activă cronometrată. Aceasta este semnalizată prin aprinderea intermitentă a LED-ului "☐".
2. Reglați intervalul de timp dorit atingând tastele "∧" și "∨".
3. Cronometrul activat pentru zona de gătit anterioară este semnalizat prin LED-ul "☐" aprins continuu.
 - Pentru cronometrarea altor zone de gătit active, atingeți din nou tasta "⊙".
 - După 10 secunde, afișajul cronometrului revine la cronometrul care măsoară intervalul cel mai scurt.
 - "⊙" LED-urile aprinse pe afișajul cronometrului indică cronometrul în funcțiune.
 - Pentru afișarea valorilor setate pentru cronometrele zonelor de gătit și cronometrul cu alarmă, modificați poziția tastei "⊙". Clipirea LED-ului "☐" din dreapta-față indică o activitate. Dacă nu clipește niciun LED, intervalul de timp al cronometrului cu alarmă este afișat pe ecranul cronometrului.

Dezactivarea cronometrelor:

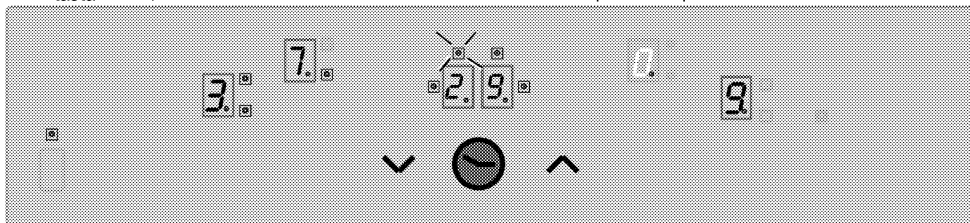
Reveniți la afișarea cronometrului modificând poziția tastei "☹" până la apariția cronometrului.

Cronometrarea poate fi anulată în două moduri:

- Scăzând valoarea treptat până la "00" folosind tasta "▼".

- Atingând simultan tastele "▲" și "▼" timp de o jumătate de secundă până când este afișat "00" pe afișajul cronometrului.

După scurgerea tipului cronometrat, este emis un semnal sonor. Atingeți orice tastă a panoului de comandă pentru a opri acest semnal sonor.



Afișarea timpului rămas de cronometrat pentru zona de gătit 3 (LED-ul indicator clipește) pe afișajul cronometrului (LED-urile indicatoare ale cronometrelor active pentru zonele de gătit 1 și 4 nu sunt vizibile pe afișaj).

Funcția de păstrare a elementelor calde (dacă există)

Funcția de păstrare a alimentelor calde permite păstrarea alimentelor calde prin selectarea unui nivel de temperatură suplimentar între 0 și 1. Pentru activarea funcției atingeți tasta "□".

LED-ul "□" clipește. Atingeți încă o dată tasta "□" pentru dezactivarea zonei de gătit.

Limitarea timpului de funcționare

Plita este dotată cu funcția pentru limitarea timpului de funcționare. Zonele de gătit lăsate pornite accidental sunt oprite automat după o anumită perioadă de timp. (vezi tabelul 1). Limita de timp depinde de nivelul temperaturii. Dacă zona de gătit are un cronometru, pe afișajul cronometrului apare "00" timp de 10 secunde (10 secunde mai târziu, pornește indicatorul pentru căldura reziduală).

Apoi, afișajul cronometrului se stinge.

După dezactivarea automată a zonei pentru gătit, aceasta poate fi pornită din nou și folosită în limita timpului de funcționare maxim corespunzător nivelului de temperatură ales.

Tabelul-1: Parametrii setărilor de temperatură; Intervalul ciclului 47,0 secunde

Setare temperatură	Interval OPRIRE - secunde	Interval PORNIRE - secunde	Limită de funcționare - ore	Interval intensificare - secunde
0	0	0	0	-
1	45,6	1,4	6	60
2	43,6	3,4	6	180
3	41,3	5,7	5	288
4	38,4	8,6	5	390
5	35,9	11,1	4	510
6	33,1	13,9	1,5	150
7	26,2	20,8	1,5	210
8	19,2	27,8	1,5	270
9	0	47,0	1,5	-

Funcția Căldură reziduală

O zonă de gătit inactivă a cărei suprafață are temperatura de peste 60°C sau a cărei afișaj indică o valoare peste 60°C are pe afișaj simbolul "H" (căldură reziduală). Când temperatura reziduală scade sub 60°C, este afișat "0".

La reluarea alimentării cu energie electrică după o pană de curent și dacă temperatura zonei de gătit

depășea 60°C înainte de pana de curent, indicatorul de căldură reziduală clipește. Acesta va clipi până la scurgerea duratei maxime de căldură reziduală sau până la selectarea și pornirea zonei de gătit.

Calibrarea senzorului și mesaje de eroare

După conectarea la priză, sistemul de comandă al plitei efectuează o calibrare în funcție de senzor, sticlă și condițiile ambientale. Nu așezați obiecte pe partea de sticlă a senzorului în timpul calibrării. De asemenea, nu expuneți sistemul de comandă a plitei la surse de lumină puternică, cum ar fi lumina soarelui, lămpi cu halogen puternice etc.

Tabelul-2:Coduri de eroare și cauzele acestora

Cauza erorii	Afișaj
Lumină ambientală prea puternică	F1
Lampă fluorescență	F2
Senzorul este acoperit cu un material deschis la culoare	F3
Lumină ambientală cu fluctuații puternice	F4

Model:

Următoarele condiții de iluminare asigură o calibrare fără probleme:

Iluminarea de la un bec fără reflector (100W) aflat la 70 cm deasupra plitei ceramice. După efectuarea cu succes a calibrării, se garantează funcționarea corectă a plitei chiar și în condiții de iluminare puternică, cum ar fi sub o lampă spot cu halogen și reflector (50 W). În cazul apariției unei erori, calibrarea se repetă până când condițiile ambientale permit calibrarea cu succes. Sistemul de comandă a plitei poate fi folosit numai după ce toți senzorii au fost calibrați cu succes. Îndepărtați toate substanțele de pe plită în timpul calibrării. De asemenea, iluminarea ambientală nu trebuie să fie prea puternică în timpul calibrării. Dacă după prima conectare la priză este afișat unul din mesajele F1, F2 sau F4, utilizatorul trebuie să oprească toate sursele de lumină sau să închidă fereastra în timpul procesului de calibrare. După realizarea cu succes a calibrării, sistemul de comandă poate tolera lumina ambientală puternică. În timpul funcționării, sistemul de comandă a plitei se adaptează și se recalibreză în funcție de modificările condițiilor ambientale.



Sistemul de comandă este dotat cu un senzor de protecție împotriva supraîncălzirii. Când acest senzor se declanșează, zona de gătit corespunzătoare este oprită. Pentru detalii despre mesajele de eroare, consultați tabelul. Dacă o tastă este acționată repetat (mai mult de 10 secunde), sistemul de comandă este dezactivat și se emite un semnal sonor.

6 Întreținere și curățare

Informații generale

Curățați produsul regulat pentru a-i prelungi durata de funcționare și a evita problemele frecvente de funcționare.



PERICOL:

Deconectați aparatul de la priză înainte de a începe curățarea sau întreținerea acestuia. Pericol de electrocutare!



PERICOL:

Lăsați produsul să se răcească înainte de curățare. Suprafețele fierbinți provoacă arsuri!

- Curățați bine produsul după fiecare folosire. Astfel, reziduurile pot fi îndepărtate mai ușor, evitându-se arderea lor la următoarea utilizare a aparatului.
- Curățarea produsului nu necesită substanțe de curățare speciale. Pentru curățarea produsului folosiți apă caldă cu lichid de spălat vase, un burete sau o cârpă moale, apoi ștergeți-l cu o cârpă uscată.
- Uscati cuptorul în interior după ce îl curățați ștergeți imediat lichidele varsate sau scurse.
- Nu folosiți substanțe de curățare care conțin acid sau clor pentru curățarea mânerului și suprafețelor din oțel inox. Folosiți o cârpă moale cu detergent lichid (neabraziv) pentru a curăța aceste piese, ștergând într-o singură direcție.



Suprafața poate fi deteriorată de unii detergenți sau materiale de curățare. Nu folosiți obiecte ascuțite, prafuri / creme de curățare sau detergenți agresivi.



Nu folosiți sisteme cu aburi pentru a curăța acest aparat, deoarece există pericol de șoc electric.

Curățarea plitei

Suprafață vitroceramică

Ștergeți suprafața vitroceramică cu apă rece, având grijă ca pe aceasta să nu rămână substanțe de curățare, apoi uscați-o cu o cârpă moale. Reziduurile pot cauza deteriorarea suprafeței vitroceramice la următoarea utilizare.

Nu îndepărtați niciodată reziduurile uscate de pe suprafața vitroceramică cu ajutorul lamei cuțitului, a buretelui de sămă sau a altor instrumente similare. Îndepărtați petele de calcar (pete galbene) cu ajutorul unei cantități mici de substanță pentru îndepărtarea depunerilor de calcar disponibilă în comerț, cum e oțetul sau sucul de lămâie.

Dacă suprafața este foarte murdară, aplicați substanța de curățare cu un burete și așteptați să se imbebe bine. Apoi curățați suprafața plitei cu o cârpă umedă.



Curățați imediat alimentele pe bază de zahăr, cum sunt cremele sau siropul, fără a aștepta răcirea suprafeței. În caz contrar, suprafața vitroceramică poate fi deteriorată definitiv.

În timp, este posibil să se producă decolorarea ușoară a suprafețelor plitei. Acest lucru nu va afecta funcționarea produsului.

Decolorarea și petele de pe suprafața ceramică sunt normale și nu reprezintă defecțiuni.

7 Remedierea problemelor

Produsul emite zgomote metalice în timpul încălzirii și răcirii.

- Când piesele de metal se încălzesc, se dilată și pot emite zgomote. >>> *Acest lucru nu reprezintă o defecțiune.*

Produsul nu funcționează.

- Siguranța rețelei electrice este defectă sau decuplată. >>> *Verificați tabloul de siguranțe. Dacă este cazul, înlocuiți-le sau cuplați-le.*
- Produsul nu este conectat la o priză (împământată). >>> *Verificați conexiunea ștecherului.*
- Dacă afișajul nu se aprinde când porniți din nou plita. >>> *Deconectați aparatul de la priză. Așteptați 20 de secunde, apoi reconectați-l.*



Dacă instrucțiunile din această secțiune nu v-au ajutat să remediați problema, contactați agentul de service autorizat sau dealerul de la care ați cumpărat produsul. Nu încercați să reparați pe cont propriu produsul defect.

Reteaua de service ARCTIC

Sediul Central Service Gaesti

Str. 13 Decembrie nr. 210 , Gaesti , Jud. Dambovita

Programul de functionare al Centrului de apeluri

Luni – Vineri : 08:30 - 20:00

Sambata : 08:30 - 17:00

E-mail: service@arctic.ro

Centrul de apeluri Arctic si Beko

*9010, numar apelabil din orice retea

Centrul de apeluri Grundig

*9020, numar apelabil din orice retea

Alte numere Centrul de apeluri

0245 – 605 111 , numar apelabil in reseaua Romtelecom

0372 – 015 111, numar apelabil in reseaua Vodafone

Nr. Crt.	JUDET	REPREZENTANTA	ADRESA
1.	ALBA	ALBA IULIA	Bd. Transilvaniei , bl 3EFG, spatiu comercial , nr 27
2.	ARAD	ARAD	Piata Arenei nr 6 , bl. E , sc. A , parter
3.	ARGES	PITESTI	Bd. Fratii Gloesti , nr. 59 ,bl. S9c , sc. B , parter
4.	BACAU	BACAU	Str. Energiei , nr. 39 , sc. B , parter
5.	BIHOR	ORADEA	Bd. I Dacia , nr. 54 , bl.U4, spatiu comercial II
6.	BISTRITA NASAUD	BISTRITA	Str. Constantin Roman Vivu , bl 1 , sc D , parter
7.	BRASOV	BRASOV	Str. Jepilor , nr. 2 , bl. A8
8.	BUCURESTI	BUCURESTI Decebal	Bd. Decebal, Nr.18 , Bloc S4 , sector 3

9.	BUZAU	BUZAU	Str. Ion Baiesu , nr FN , bl C2 , parter
10.	CARAS-SEVERIN	RESITA	Str. B.A. Petculescu , bl. 1
11.	CLUJ	CLUJ-NAPOCA	Str. Constantin Brancus , nr. 2
Nr. Crt.	JUDET	REPREZENTANTA	ADRESA
12.	CONSTANTA	CONSTANTA	Sos. Mangaliei , nr. 93 , bl. S , parter
13.	COVASNA	SF. GHEORGHE	Str. Nicolae Iorga , bl. 10 , sc. A
14.	DAMBOVITA	GAESTI	Str. 1 Decembrie , bl. 64
15.	DAMBOVITA	TARGOVISTE	Bd. I.C. Bratianu , nr. 34 , bl. D1C
16.	DOLJ	CRAIOVA	Bd. Decebal , nr. 53 , bl. 38 , sc. 1
17.	GALATI	GALATI	Str. Constructorilor , nr. 7
18.	GORJ	TARGU JIU	Str. 1 Decembrie 1918 , bl. 67
19.	HARGHITA	MIERCUREA CIUC	Str. Pietii , nr. 7 , sc. D , S.C. nr 3
20.	HUNEDOARA	DEVA	Bd. 22 Decembrie , nr. 33 , bl. 10
21.	IALOMITA	SLOBOZIA	Aleea Tipografiei , nr. 1 , bl. D1 , sc. C , parter
22.	IASI	IASI	Str. Sf. Lazar , nr. 6 , bl. Penes Curcanul , parter
23.	MARAMURES	BAIA MARE	Bd. Traian , nr. 12 , Spatiu Comercial nr 1
24.	MURES	TARGU MURES	Str. Libertatii , nr 97
25.	NEAMT	PIATRA NEAMT	Str. Iulian Antonescu , nr. 6 , bl. T6 , ap 16
26.	OLT	SLATINA	Bd. Nicolae Titulescu , nr. 21
27.	PRAHOVA	PLOIESTI	Str. Gheorghe Doja , nr.15 , bl. 35C, parter
28.	SALAJ	ZALAU	Str. Gheorghe Doja , nr. 91 , bl. D113
29.	SATU MARE	SATU MARE	Str. Piata Soarelui , bl. UU18
30.	SIBIU	SIBIU	Str. Fabricii , nr. 2 , ap. spatiu comercial
31.	SUCEAVA	SUCEAVA	Str. Marasessti , nr. 39A , bl.A12 , sc. A , parter
32.	TELEORMAN	ALEXANDRIA	Str. Dunarii , nr. 220 , bl. BM2F , parter , spatiu comercial
33.	TIMIS	TIMISOARA	Str. St. O. Iosif , nr . 2 , parter , SAD 2
34.	TULCEA	TULCEA	Str. Babadag , nr 7 , bl.3 , sc. B , parter , ap. FN
35.	VALCEA	RM. VALCEA	Bd. Tudor Vladimirescu , Nr.32 , bl. 5 , parter

SV

Fi

FR

beko

Inbyggd ugn / Bruksanvisning
Sisäänrakennettu uuni / Käyttöopas
Four Encastrable / Manuel d'utilisation



BBIE13100X

385441691/ SV/ Fi/ FR/ R.AC/ 04/07/23 23:47
7757883880



Välkommen!

Kära kund,

Tack för att du valde Beko produkten. Vi vill att din produkt, tillverkad med hög kvalitet och teknik, ska erbjuda dig bästa effektivitet. För att göra detta, läs noggrant denna handbok och annan dokumentation som tillhandahålls innan du använder produkten.

Följ all information och varningar som anges i bruksanvisningen. På så sätt skyddar du dig själv och din produkt mot de faror som kan uppstå.

Förvara bruksanvisningen. Om du ger produkten till någon annan, ge manualen med den. Produktens garantivillkor, bruks- och felsökningsmetoder finns i bruksanvisningen.

Symbolerna och deras beskrivning i bruksanvisningen.



Fara som kan leda till dödsfall eller personskador.



Viktig information eller användbara användningstips.



Läs bruksanvisningen.



Varning för heta ytor.

MÄRKER Fara som kan leda till materiella skador på produkten eller dess omgivning.

Arçelik A.Ş.

Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY

Made in TURKEY

Innehåll

1 Säkerhetsinstruktioner.....	4	6.1.3 Grill	23
1.1 Avsedd användning	4	6.1.4 Testa livsmedel	24
1.2 Barn, utsatt person och djursäkerhet	4	7 Underhåll och rengöring.....	24
1.3 Elsäkerhet	5	7.1 Allmän rengöringsinformation.....	24
1.4 Transportsäkerhet.....	6	7.2 Rengöring av tillbehör.....	26
1.5 Installationssäkerhet.....	7	7.3 Rengöring av kontrollpanelen	26
1.6 Användningssäkerhet	7	7.4 Rengöring av ugnens insida (kokyta).....	26
1.7 Temperaturvarningar	8	7.5 Enkel ångrengöring.....	27
1.8 Användning av tillbehör	8	7.6 Rengöring av ugnsluckan	27
1.9 Matlagningssäkerhet	8	7.7 Ta bort det inre glaset på ugnsluckan.....	28
1.10 Underhåll och rengöring.....	9	7.8 Rengöring av ugnslampan	29
2 Miljöinstruktioners.....	10	8 Felsökning.....	30
2.1 Avfallsdirektiv	10		
2.1.1 Överensstämmelse med WEEE-direktivet och kassering av produkten	10		
2.2 Information om förpackningen.....	10		
2.3 Rekommendationer för energibesparing.....	10		
3 Din produkt.....	11		
3.1 Produkt introduktion	11		
3.2 Introduktion och användning av produkt kontrollpanelen	11		
3.2.1 Kontrollpanel	12		
3.2.2 Introduktion av ugnens kontrollpanel	12		
3.3 Ugnsfunktioner	12		
3.4 Tillbehör till produkter	13		
3.5 Användning av produkttillbehör ...	14		
3.6 Tekniska specifikationer	17		
4 Första användning	18		
4.1 Första rengöring	18		
5 Att använda ugnen.....	18		
5.1 Allmän information om att använda ugnen	18		
5.2 Användning av ugnens kontrollenhet.....	18		
6 Allmän information om matlagning.....	20		
6.1 Allmänna varningar om matlagning i mikrovågsugnen	20		
6.1.1 Bakverk och ugnsmat	20		
6.1.2 Kött, fisk och fjäderfä	22		

1 Säkerhetsinstruktioner

- Detta avsnitt innehåller säkerhetsanvisningar som hjälper till att förebygga risker för personskador eller materiella skador.
- om produkten överläts till en annan person för personligt bruk eller andrahandsändamål, ska bruksanvisningen, produktmärken och andra relevanta dokument och delar också överlätas.
- Vårt företag kan inte hållas ansvarig för skador, som uppstått av att dessa instruktioner inte följts.
- Underlåtelse att följa dessa instruktioner kommer att häva garantin.
- Låt alltid tillverkaren, auktoriserad service eller en person som anges av importören utföra installations- och reparationsarbetet.
- Använd endast originalreservdelar och tillbehör.
- Försök inte reparera eller byta ut någon del av produkten om den inte är tydligt specificerad i bruksanvisningen.
- Utför inga tekniska ändringar av produkten.

1.1 Avsedd användning

- Produkten är avsedd att användas i hus och inomhus. Den är inte lämplig för kommersiellt bruk.
- Använd inte produkten i trädgårdar, balkonger eller andra utomhusmiljöer. Denna produkt avsedd att användas i hushåll och personakök i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer.
- **WARNING** Denna produkt bör endast användas för matlagning. Det bör inte användas för olika ändamål, såsom uppvärmning av rummet.
- Ugnen kan användas för att tina, baka, steka och grilla mat.
- Denna produkt ska inte användas för uppvärmning, plåtuppvärmning, hängande handdukar eller kläder på handtaget för torkning.

1.2 Barn, utsatt person och djursäkerhet

- Denna produkt kan användas av barn 8 år och äldre, och personer som är underutvecklade i fysiska, sensoriska eller mentala färdigheter, eller brist på

- erfarenhet och kunskap, så länge de övervakas eller utbildas om säker användning och risker av produkten.
- Barn ska inte leka med produkten. Rengöring och underhåll av användare bör inte utföras av barn om det inte finns någon som övervakar dem.
 - Denna produkt bör inte användas av personer med begränsad fysisk, sensorisk eller mental kapacitet (inklusive barn), såvida de inte hålls under övervakning eller får nödvändiga instruktioner.
 - Barn bör övervakas för att säkerställa att de inte leker med produkten.
 - Elektriska produkter är farliga för barn och husdjur. Barn och husdjur får inte leka med, klättra på eller komma in i produkten.
 - Placera inte föremål som barn kan nå på produkten.
 - **WARNING** Under användning är produktens åtkomliga ytor varma. Håll barn borta från produkten.
 - Förvara förpackningsmaterialet utom räckhåll för barn. Det finns risk för person- och kvävning.
 - När dörren är öppen, inte sätta några tunga föremål på den eller låta barnen sitta på den. Du kan leda till att ugnen välter eller skadar dörr gångjärnen.
 - För barnens säkerhet, koppla bort stickkontakten och gör produkten obrukbar innan produkten kasseras.



1.3 Elsäkerhet

- Anslut produkten till ett jordat uttag som skyddas av en säkring som matchar de aktuella klassificeringarna som anges på typetiketten. Har jordning installationen gjord av en behörig elektriker. Använd inte produkten utan jordning i enlighet med lokala/nationella föreskrifter.
- Kontakten eller den elektriska anslutningen av produkten bör vara på en lättillgänglig plats (där den inte kommer att påverkas av hällens låga). Om detta inte är möjligt bör det finnas en mekanism (säkring, brytare, nyckelbrytare etc.) på den elektriska installation som produkten är ansluten till, i enlighet med de elektriska föreskrifterna och separera alla poler från nätet.
- Produkten får inte anslutas till uttaget under installation, reparation och transport.

- Anslut produkten till ett uttag som uppfyller de spännings- och frekvensvärden som anges på typetiketten.
- Om produkten inte har strömkabel, använd endast anslutningskabel, som beskrivits i sektionen "Tekniska specifikationer".
- Placera inte nätsladden under och bakom produkten. Placera inte ett tungt föremål på nätsladden. Böj eller kläm inte strömkabeln och utsätt inte den för värmekällor.
- Ugnens bakre yta blir varm när den används. Nätsladdar får inte vidröra den bakre ytan, anslutningar kan skadas.
- Dra inte in elkablarna i ugnsluckan och för dem över heta ytor. Kabelns isolering kan smälta och orsaka brand pga. kortslutning.
- Använd endast originalkabeln. Använd inte kapade eller skadade kablar eller förlängningsledningar.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av en tillverkare, en auktoriserad service eller en person som skall specificeras av importföretaget för att förhindra eventuella faror.
- **VARNING** Innan du byter ut ugnslampan ska du se till att koppla bort produkten från elnätet för att undvika risk för elektriska stötar. Koppla ur produkten eller stäng av säkringen från säkringsskåpet. Om enheten har strömkabel och stickkontakt:
 - Anslut inte produkten till ett uttag som är löst, har kommit ut ur sitt uttag, är trasig, smutsig, fet, med risk för vattenkontakt (t.ex. vatten som kan läcka ut från disken).
 - Rör aldrig kontakten med våta händer! Koppla inte ur kontakten genom att dra i strömkabeln, dra alltid direkt i kontakten.
 - Se till att produkt kontakten är ordentligt ansluten till uttaget för att undvika ljusbågar.



1.4 Transportsäkerhet

- Koppla bort produkten från elnätet innan du transporterar produkten.
- Produkten är tung, bär produkten med minst två personer.
- Använd inte dörren och/eller handtaget för att transportera eller flytta produkten.

- Lägg inte andra artiklar på produkten och bär produkten upprätt.
- När du behöver transportera produkten, linda in den med bubbelplast förpackningsmaterial eller tjock kartong och tejpa den tätt. Fäst produkten ordentligt med tejp för att förhindra att produktens eller de rörliga delarna av produkten och produkten skadas.
- Kontrollera produktens allmänna utseende för eventuella skador som kan ha uppstått under transporten.

1.5 **Installationssäkerhet**

- Kontrollera om det finns några skador på produkten innan produkten installeras. Om produkten är skadad ska den inte installeras.
- Installera inte produkten i närheten av värmekällor (radiatorer, spisar etc.).
- Håll produktens ventilationsöppningarnas område öppet.
- För att förhindra överhettning bör produkten inte installeras bakom dekorativa dörrar.

1.6 **Användningssäkerhet**

- Kontrollera att produkten är avstängd efter varje användning.
- Om du inte använder produkten under en längre tid ska du koppla ur den eller stänga av säkringen från säkringsskåpet.
- Använd inte defekt eller skadad produkt. Om någon, koppla bort produktens el-/ gasanslutningar och ring den auktoriserade tjänsten.
- Använd inte produkten med luckans glas är borttaget eller trasigt.
- Klättra inte på produkten för att nå något eller av någon annan anledning.
- Använd aldrig produkten, om din omdömesförmåga eller koordination har påverkats av alkohol eller droger.
- Brandfarliga föremål som förvaras i tillagning området kan fatta eld. Förvara aldrig brandfarliga föremål i tillagning området.
- Ugnshandtaget är inte en handdukstork. Häng inte handdukar, handskar eller liknande textilier på handtaget, när du använder produkten.

- Produktens luckans gångjärn rör sig när luckan öppnas och stängs och kan fastna. Håll inte delen med gångjärnen när du öppnar/stänger dörren.

1.7 Temperaturvarningar

- **VARNING** Produktens åtkomliga ytor blir heta under användning. Undvik att beröra produkten och värmeelementen. Barn under 8 år ska inte föras i närheten av produkten utan en vuxen.
- Placera inte brandfarliga/explosiva material i närheten av produkten, eftersom kanterna blir varma när de är i drift.
- Eftersom ånga kan andas ut, håll dig borta medan du öppnar ugnsluckan. Ångan kan bränna din hand, ansikte och / eller ögon.
- Produkten blir het under användning. Undvik att beröra produkten, insidan av ugnen och värmeelementen.
- Använd alltid värmeresistanta ugnsvantar när mat placeras i den heta ugnen, när mat tas ut ur ugnen osv.

1.8 Användning av tillbehör

- Det är viktigt att trådgrillen och facket placeras ordentligt på trådhyllorna. Detaljerad information finns i avsnittet "**Användning av tillbehör**".
- Tillbehör kan skada luckglaset när du stänger produktdörren. Tryck alltid tillbehören till änden av tillagning området.

1.9 Matlagningssäkerhet

- Var försiktig när du använder alkohol i maten. Alkohol avdunstar vid höga temperaturer och kan orsaka brand, då den antänds vid kontakt med varma ytor.
- Matavfall, olja osv. i matlagingsområdet kan fatta eld. Innan tillagning, ta bort sådan grov smuts.
- Risk för matförgiftning: Förvara inte mat i ugnen mer 1 en timme före och efter tillagningen. Annars kan det orsaka matförgiftning eller sjukdomar.
- Värm inte stängda plåt- eller glasburkar i ugnen. Trycket som uppstår i burken kan få den att spricka.

- Placera fettsäkert papper i ett köksredskap eller på ugnstillbehöret (bricka, trådgrill, etc.) med mat och placera det i den förvärmade ugnen. Ta bort eventuella fettsäkra papper som hänger från tillbehöret eller behållaren för att undvika risk för att vidröra ugnens värmeelement. Använd aldrig fettsäkert papper vid en ugnstemperatur som är högre än den maximala användningstemperatur som anges på det fettsäkra papper du använder. Placera aldrig fettsäkert papper på ugnsbasen.
- Placera inte bakplåtar, tallrikar eller aluminiumfolie direkt på ugnens botten. Den ackumulerade värmen kan skada ugnens botten.
- Stäng ugnsluckan under grillning. Heta ytor kan orsaka brännskador!
- Mat som inte är lämplig för grillning medför brandrisk. Grilla endast mat som är lämplig för kraftig grilleld. Placera inte heller maten för

långt på baksidan av grillen. Detta är det hetaste området och fet mat kan fatta eld.



1.10 Underhåll och rengöring

- Vänta tills produkten svalnat innan du rengör produkten. Heta ytor kan orsaka brännskador!
- Tvätta aldrig produkten genom att spruta eller hälla vatten på den! Det förekommer risk för elchock!
- Använd inte ångrengöringsmaskiner till att rengöra produkten, då detta kan leda till elchock.
- Använd inte hårda slipande rengöringsmedel, metallskrapor, trådull eller blekmedel material för att rengöra ugnen ytterdörren glas / (om sådan finns) ugn övre dörrglas. Dessa material kan orsaka glasytor som repas och bryts.
- Håll kontrollpanelen alltid ren och torr. Fuktig och smutsig yta leder till problem med att använda funktionerna.

2 Miljöinstruktioners

2.1 Avfallsdirektiv

2.1.1 Överensstämmelse med WEEE-direktivet och kassering av produkten

Denna produkt efterföljer EU:s WEEE-direktiv (2012/19/EU). Den här produkten har klassifikationssymbolerna för elektriskt avfall och elektronisk utrustning (WEEE).



Denna produkt har tillverkats av högklassiga delar och material, som kan återanvändas och återvinnas. Kassera därför inte produkten med normal hushållsavfall efter dess

drifttid. Ta den till en återvinningsstation för elektrisk utrustning. Mer information om dessa återvinningsstationer får du av de lokala myndigheterna. Lämplig kassering av produkter hjälper till att förhindra negativa konsekvenser för miljön och hälsa.

I enlighet med RoHS-direktivet:

Denna produkt efterföljer EU:s RoHS-direktivet (2011/65/EU). Den innehåller inga i direktivet specificerade skadliga eller farliga material.

2.2 Information om förpackningen

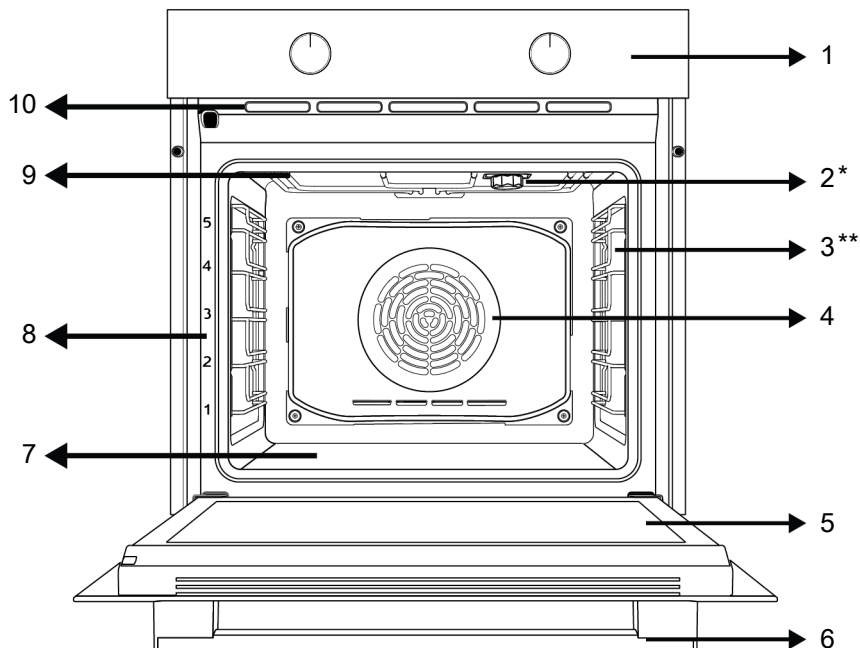
Produktens förpackning är tillverkad av återvinningsbara material i överensstämmelse med våra nationella miljöregler. Avyttra inte förpackningsmaterialet i hushållssoporna, eller annat skräp, avyttra det endast på avsedda återvinningsstationer.

2.3 Rekommendationer för energibesparing

Enligt EU 66/2014 finns information om energieffektivitet i produktkvittot. Följande förslag hjälper dig att använda din produkt på ett ekologiskt och energieffektivt sätt:

- Tina fryst mat före tillagning.
- I ugnen, använd mörka eller emaljerade behållare som överför värme bättre.
- Om det anges i receptet eller bruksanvisningen, förvärm alltid. Öppna inte ugnsluckan ofta under tillagningen.
- Stäng av produkten 5 till 10 minuter före tillagningstiden för långvarig tillagning. Nu kan du spara upp till 20 % el med hjälp av eftervärme.
- Försök att laga mer än en maträtt i taget i ugnen. Du kan laga mat samtidigt genom att placera två kokbehållare på trådhyllan. Dessutom, om du laga din mat en efter en, kommer det att spara energi eftersom ugnen inte kommer att förlora sin värme.

3.1 Produkt introduktion



1 Kontrollpanel

3 Trådhyllor

5 Dörren

7 Nedre värmare (under stålplattan)

9 Övre värmare

2 Lampa

4 Fläktmotor (bakom stålplatta)

6 Hantera

8 Hyllpositioner

10 Ventilationshål

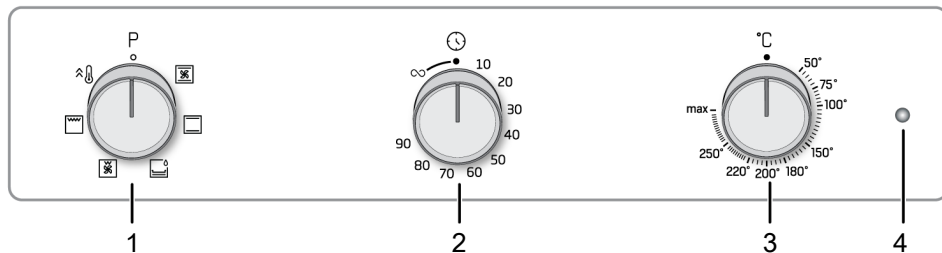
* Varierar beroende på modell. Produkten kanske inte har någon lampa eller så kan lampans typ och placering skilja sig från bilden.

** Varierar beroende på modell. Produkten är kanske inte utrustad med galler. I bilden är produkt med galler visad som exempel.

3.2 Introduktion och användning av produkt kontrollpanelen

I det här avsnittet hittar du översikten och de grundläggande användningsområdena för produktens kontrollpanel. Det kan finnas skillnader i bilder och vissa funktioner beroende på vilken typ av produkt.

3.2.1 Kontrollpanel



1 Funktionsvalsrott

3 Temperaturvalsrott

2 Tidtagare

4 Termostatlampan

Om det finns vred för att kontrollera produkten, i vissa modeller kan dessa vred vara sådana, som kommer ut när de trycks in (gömda vred). För inställningar som ska göras med dessa rattar, tryck först in den aktuella rattan och dra ut vredet. När du har gjort justeringen trycker du in den igen och byter vred.

3.2.2 Introduktion av ugnens kontrollpanel

Vred för funktionsval

Du kan välja ugnsdriftsfunktioner med funktionsväljarrattan. Vrid vänster/höger från stängt (övre) läge för att välja.

Temperaturratt

Du kan välja den temperatur du vill laga med temperaturvredet. Vrid medurs från det stängda (översta) läget för att välja.

Ugnens inre temperaturindikator

Du kan förstå ugnens innetemperatur från temperaturlampan. Termostatlampan finns på kontrollpanelen. Termostatlampan







tänds när produkten börjar fungera och termostatlampan släcks när den når den inställda temperaturen. När temperaturen inuti ugnen sjunker under den inställda temperaturen tänds termostatlampan igen.

Tidtagare

Du kan laga mat genom att ställa in en specifik tillagningstid med timerknappen. Siffrorna på vredet anger tillämplig tillagningstid i minuter. ∞ symbol indikerar obestämd tillagningstid. Om du ställer vredet på symbolen ∞ kan du laga mat manuellt (som du vill) på obestämd tid.

3.3 Ugnsfunktioner


I funktionstabellen visas ugnens användningsfunktioner och högsta och lägsta temperatur som kan ställas in för dessa funktioner. Här visade driftslägen kan skilja sig ordningen i din produkt.

Funktionsymbol	Funktionsbeskrivning	Temperaturområde (°C)	Beskrivning och användning
	Upp- och bottenvärme	*	Maten värms uppifrån och nerifrån samtidigt. Passar för kakor, bakelser eller kakor och stuvningar i bakform. Tillagning sker med en plåt.
	Bottenvärme	*	Endast undre värme är på. Passar mar som behöver brynas i botten. Denna funktion måste användas också för lätt ångrengöring.
	Fläktassisterad botten-/toppvärme	*	Den varma luften från övre och nedre värmaren delas jämnt och snabbt genom hela ugnen med fläkten. Tillagning sker med en plåt.
	Full grill	*	Den stora grillen i ugnens tak används. Den passar till grillning av större mängder.
	Fläkt assisterad låg grill	*	Den varma luften från den små grillen delas jämnt och snabbt genom hela ugnen med fläkten. Den passar till grillning av mindre mängder.
	Booster	-	Alla ugnens värmare fungerar. Denna funktion används för att snabbt bringa ugnen till önskad temperatur (förvärmning). Använd den inte till matlagning.

* Din produkt fungerar inom det temperaturområde som anges på temperaturvredet.

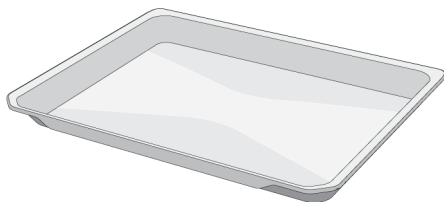
3.4 Tillbehör till produkter

Det finns olika tillbehör i din produkt. I det här avsnittet finns en beskrivning av tillbehören och beskrivningarna av rätt användning. Beroende på produktmodell varierar det medföljande tillbehöret. Alla tillbehör som beskrivs i bruksanvisningen kanske inte är tillgängliga i din produkt.

 Brickorna i produkten kan deformeras av värmeeffekten. Detta påverkar inte funktionen. Deformationen försvinner när brickan svalnar.

Standardfack

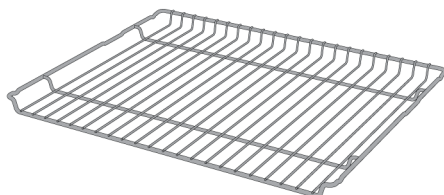
Det används för bakverk, frysta livsmedel och stekning stora bitar.



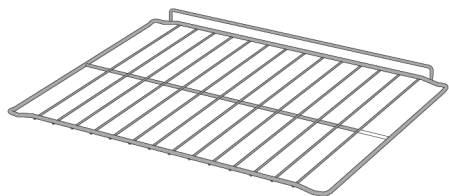
Tråd grill

Det används för stekning eller placering av mat som ska bakas, stekt och stuvad på önskad hylla.

Modeller med trådhyllor :



Modeller utan trådhyllor :

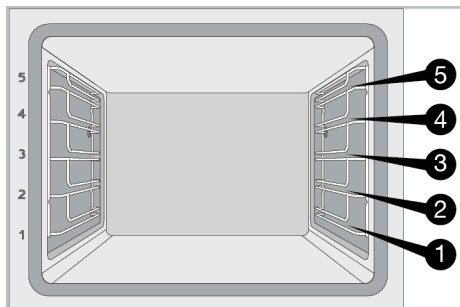


3.5 Användning av produkttillbehör

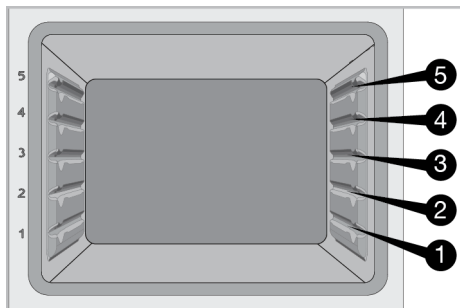
Matlagning hyllor

Det finns 5 nivåer av hyllan position i matlagning området. Du kan också se ordningen på hyllorna i siffrorna på den främre ramen av ugnen.

Modeller med trådhyllor :



Modeller utan trådhyllor :

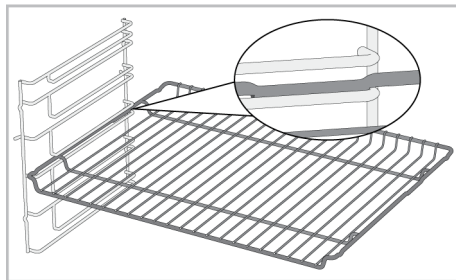


Placera trådgallret på kokhyllorna

Modeller med trådhyllor :

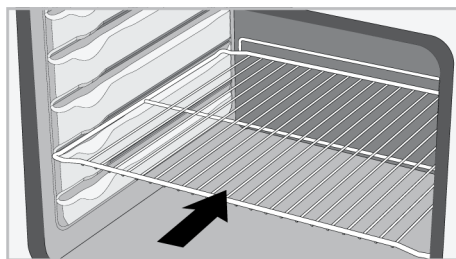
Det är viktigt att placera trådgrillen på trådens sidohyllor ordentligt. När du placerar trådgallret på önskad hylla måste den öppna sektionen vara på framsidan.

För bättre tillagning måste trådgallret säkras på trådhyllans propp. Den får inte passera över proppen för att komma i kontakt med ugnens bakre vägg.



Modeller utan trådhyllor :

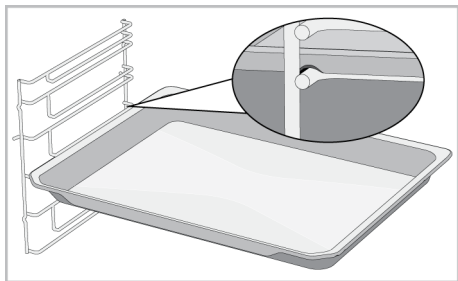
Det är viktigt att placera trådgrillen på sidohyllorna ordentligt. Trådgallret har en riktning när den placeras på hyllan. När du placerar trådgallret på önskad hylla måste den öppna sektionen vara på framsidan.



Placera facket på kokhyllorna

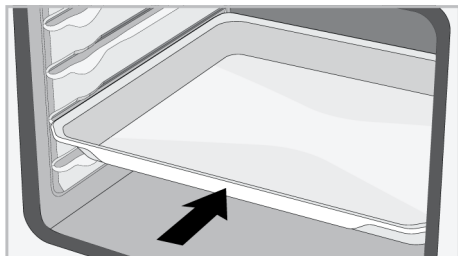
Modeller med trådhyllor :

Det är också viktigt att placera brickorna på trådens sidohyllorna ordentligt. När du placerar facket på önskad hylla måste den sida som är konstruerad för att hålla den vara på framsidan. För bättre tillagning måste brickan fästas med proppen på trådhyllan. Den får inte passera över proppen för att komma i kontakt med ugnens bakre vägg.



Modeller utan trådhyllor :

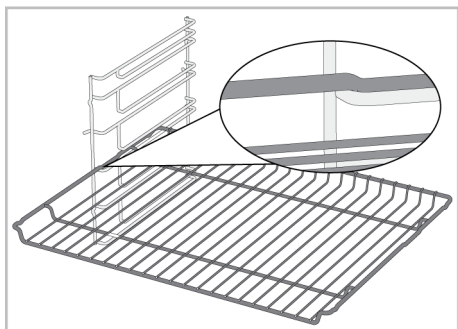
Det är också viktigt att placera brickorna på sidohyllorna ordentligt. Facket har en riktning när du placerar den på hyllan. När du placerar facket på önskad hylla måste den sida som är konstruerad för att hålla den vara på framsidan.



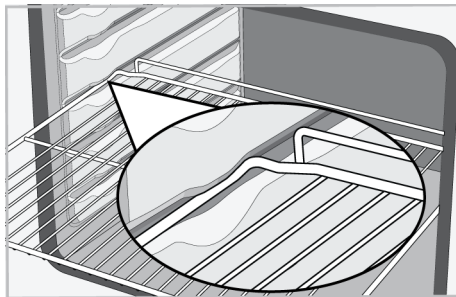
Trådgallrets stoppfunktion

Det finns en stoppfunktion för att förhindra att trådgallret tippas ut ur trådhyllan. Med denna funktion kan du enkelt och säkert ta ut din mat. När du tar bort trådgallret kan du dra den framåt tills den når proppen. Du måste passera över denna punkt för att ta bort den helt.

Modeller med trådhyllor :

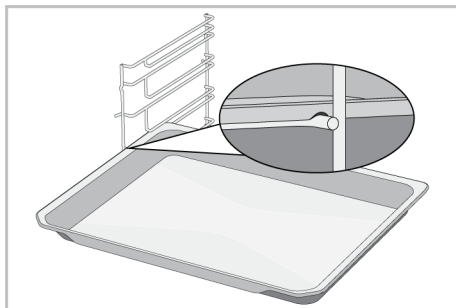


Modeller utan trådhyllor :



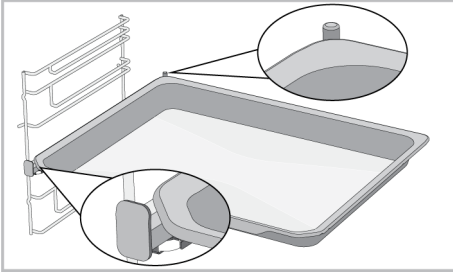
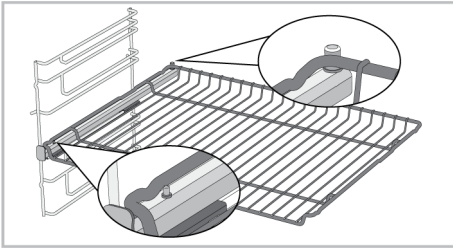
Plåtens stoppfunktion - Modeller med trådhyllor

Det finns också en stoppfunktion för att förhindra att plåten tippas ut ur trådhyllan. Släpp den från det bakre proppen när du tar bort plåten och dra det mot dig själv tills den når framsidan. Du måste passera över stopp-punkten för att ta bort den helt.



Korrekt placering av trådgallret och brickan på teleskopskenorna-Modeller med trådhyllor och teleskopskenor

Tack vare teleskopskenor kan brickor eller trådgallret enkelt installeras och tas bort. Vid användning av brickor och trådgillrar med teleskopskenan bör man vara noga med att stiften, på teleskopskens fram- och baksida, vilar mot grillens och fackets kanter (visas i figuren).



3.6 Tekniska specifikationer

Allmänna specifikationer	
Produktens yttre dimensioner (höjd/bredd/djup) (mm)	595 /594 /567
Ugnsinstallationsmått (höjd/bredd/djup) (mm)	590-600 /560 /min. 550
Spänning / frekvens	220-240 V ~; 50 Hz
Kabeltyp och tvärsnitt som används/lämpar sig för användning i produkten	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Totala strömförbrukning (kW)	2,4
Typ av ugn	Fläktassisterad ugn

Grundfraser: Information om elugnarnas energimärkning ges i enlighet med Standarden EN 60350-1 / IEC 60350-1. Värdena är bestämda i Upp- och bottenvärme eller (om tillgänglig) Fläktassisterad botten-/toppvärme funktionerna med standardbelastning .

Energieffektivitetsklassen bestäms i enlighet med följande prioritering beroende på om de relevanta funktionerna finns på produkten eller. 1-Eko fläkt uppvärmning , 2-Fläktuppvärmning , 3-Fläkt assisterad låg grill , 4-Upp- och bottenvärme.



Tekniska specifikationer kan ändras utan föregående meddelande för att förbättra produktens kvalitet.



Siffrorna i den här handboken är schematiska och kanske inte exakt matchar din produkt.



Värden som anges på produktetiketterna eller i den dokumentation som åtföljer den erhålls under laboratorieförhållanden i enlighet med relevanta standarder. Beroende på produktens drifts- och miljöförhållanden kan dessa värden variera.

4 Första användning

Innan du börjar använda produkten rekommenderas följande i följande avsnitt.

4.1 Första rengöring

1. Ta bort allt förpackningsmaterial.
2. Ta bort alla tillbehör från ugnen som finns i produkten.
3. Slå på produkten i 30 minuter och stäng sedan av den. På så sätt bränns och rengörs rester och lager som kan ha stannat kvar i ugnen under produktionen.
4. När du använder produkten väljer du den högsta temperaturen och den drift funktion som alla värmare i produkten använder. Se "Ugnsfunktioner [► 12]". Du kan lära dig hur du använder ugnen i följande avsnitt.

5 Att använda ugnen

5.1 Allmän information om att använda ugnen

Kylfläkt (Det varierar beroende på produktmodell. Den kanske inte är tillgänglig på din produkt.)

Din produkt har en kylfläkt. Kylfläkten aktiveras automatiskt vid behov och kyler både framsidan av produkten och möblerna. Den inaktiveras automatiskt när kylningsprocessen är klar. Varm luft kommer ut över ugnsluckan. Täck inte över ventilationsöppningarna med någonting. Annars kan ugnen överhettas. Kylfläkten fortsätter att fungera under ugnsdrift eller efter att ugnen har stängts av (ca 20-30 minuter). Om du lagar mat genom att programmera ugnstimern, stängs kylfläkten i slutet av tillagningstiden av med alla funktioner. Kylfläktens drifttid kan inte bestämmas av användaren. Den slås på och av automatiskt. Detta är inte ett fel.

5. Vänta tills ugnen svalnar.
6. Torka av produktens ytor med en våt trasa eller svamp och torka med en trasa.

Innan du använder tillbehören:

Rengör tillbehören du tar bort från ugnen med tvättmedelsvatten och en mjuk rengöringssvamp.

OBS! Vissa rengöringsmedel eller tvättmedel kan skada ytan. Använd inte slipmedel, rengöringspulver, rengöringskrämer eller vassa föremål under rengöring.

OBS! Under första användning kan rök och lukt uppstå under flera timmar. Detta är normalt och endast god ventilation måste ombesörjas. Undvik inandning av rök och lukter.

Ugn belysning

Ugnslampan tänds när ugnen börjar tillaga. I vissa modeller är lampa tänd under tillagningen, medan den i vissa modeller stängs av efter en viss tid.

5.2 Användning av ugnens kontrollenhet

Starta ugnen

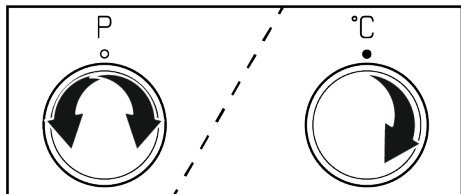
När du väljer en funktion som du vill laga mat med, med hjälp av funktionsvals-vredet och ställer in en viss temperatur med hjälp av temperaturvredet, startar ugnen. För att använda ugnen, vrid timervredet till önskad matlagningstid eller till "∞" symbolen.

Stäng av ugnen

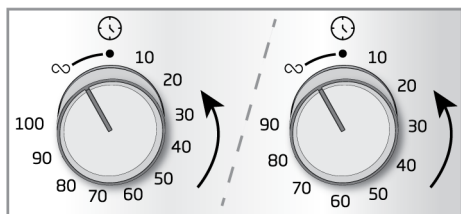
Du kan stänga av ugnen genom att vrida funktionsvals-, temperatur- och timervredet till avstängningsläget (uppåt).

Manuell tillagning för att välja temperatur och ugnens användningsfunktion.

Du kan koka med manuell kontroll (på egen hand) utan att ställa in tillagningstiden genom att välja temperatur och användningsfunktion för maten.



1. Välj kombi-funktion som du vill använda med funktionsvals-vredet.
2. Ställ in den temperatur du vill använda med temperaturvredet.
3. Vrid timervredet till symbolen "∞".



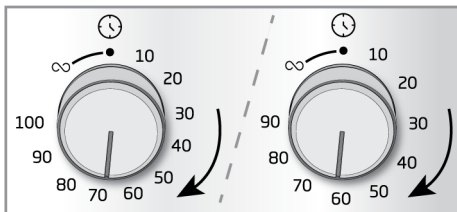
- ⇒ Ugnen börjar genast fungera med den valda funktionen och temperaturen, och temperaturlampan lyser. När temperaturen i ugnen nått den inställda temperaturen släcks temperaturlampan. Ugnen stängs inte av automatiskt efter att matlagningen avslutas. Du måste själv kontrollera matlagningen och stänga av ugnen. Du kan stänga av ugnen genom att vrida funktionsvals-, temperatur- och timervredet till avstängningsläget (uppåt).

Tillagning genom att ställa in tillagningstid

Du kan ställa in ugnen att stängas av automatiskt när tiden avslutas, genom att välja användningsfunktion och temperatur enligt maten och ställa in tillagningstiden i timern.



1. Välj kombi-funktion som du vill använda med funktionsvals-vredet.
2. Ställ in den temperatur du vill använda med temperaturvredet.
3. Vrid timervredet till önskad matlagningstid.



- ⇒ Ugnen börjar genast fungera med den valda funktionen och temperaturen, och temperaturlampan lyser. När temperaturen i ugnen nått den inställda temperaturen släcks temperaturlampan.

4. När matlagningstiden slutar, vrids timervredet helt motsols. Ljudvarningen indikerar att tiden slutat och ugnen stängs av.
5. När matlagningen är klar stänger du av ugnen genom att vrida funktionsvals-vredet och temperaturvredet till avstängningsläget (uppåt). Om du vill fortsätta, vrid timervredet till önskad matlagningstid igen. Ugnen fortsätter att fungera med den inställda funktionen och temperaturen.

Avsluta matlagningen före inställd tid:

1. Vrid timervredet moturs tills det når läget för av (uppåt).
2. Vrid funktionsvals-vredet och temperaturvredet till avstängningsläget (uppåt).

6 Allmän information om matlagning

I denna sektion finner du tips om preparation och lagning av maten.

Dessutom kan du också hitta några av de livsmedel som testats av producenter och de lämpligaste inställningarna för dessa livsmedel. Lämpliga ugnsinställningar och tillbehör för dessa livsmedel anges också.

6.1 Allmänna varningar om matlagning i mikrovågsugnen

- När du öppnar ugnsluckan under eller efter tillagningen kan het ånga uppstå. Ångan kan bränna din hand, ansikte och / eller ögon. Håll dig borta när du öppnar ugnsluckan.
- Intensiv ånga som genereras under tillagningen kan bilda kondenserade vattendroppar på ugnens inre och yttre och på de övre delarna av möblerna på grund av temperatur skillnaden. Detta är en normal och fysisk händelse.
- Tillagningstemperatur- och tidsvärdena för livsmedel kan variera beroende på recept och mängd. Därför anges dessa värden som intervall.
- Ta alltid ut oanvända tillbehör ur ugnen innan du börjar laga mat. Tillbehör som finns kvar i ugnen kan förhindra att maten tillagas till rätt håll.
- För livsmedel som du kommer att laga mat enligt ditt eget recept, kan du referera till liknande livsmedel som anges i matlagning tabeller.
- Med hjälp av de medföljande tillbehören säkerställer du att du får bästa tillagningsprestanda. Observera alltid de varningar och den information som tillverkaren tillhandahåller för de externa köksredskap du ska använda.
- Klipp fettsäkert papper som du kommer att använda i din matlagning i lämpliga storlekar till behållaren du kommer att laga mat. Fettsäkra papper som svämmar över från behållaren kan skapa risk för brännskador och påverka kvaliteten på din bakning. Använd det

fettsäkra papper som du kommer att använda inom det angivna temperaturområdet.

- För god bakning, placera maten på den rekommenderade rätt hyllan. Byt inte hyllposition under bakningen.

6.1.1 Bakverk och ugnsmat

Allmän information

- Vi rekommenderar att du använder tillbehören till produkten för en god tillagningsprestanda. Om du ska använda en extern köksredskap, föredra mörk, icke-fastnar och värmebeständiga kärl.
- Om förvärmning rekommenderas i matlagningsbordet, se till att sätta maten i ugnen efter förvärmning.
- Om du ska laga mat med köksredskap på trådgrillen, placera den i mitten av trådgrillen, inte i närheten av bakväggen.
- Allt material som används för att göra bakverk bör vara färska och i rumstemperatur.
- Matens tillagningsstatus kan variera beroende på mängden mat och köksredskapens storlek.
- Metall-, keramik- och glasformer ökar tillagningstiden och bottenkiktet av bakverk bryns inte jämnt.
- Om bakplåtspapper används, kan matens botten brynas lätt. I detta fall bör tillagningstiden ökas med ca. 10 minuter.
- De värden som anges i koktabellen bestäms som ett resultat av de tester som utförs i våra laboratorier. Värden som passar dig kan skilja sig från dessa värden.
- Placera maten på lämplig hylla som rekommenderas i koktabellen. Se ugnens bottenhylla som hylla 1.
- Tillaga i tillagningstabellen rekommenderade rätter i ett kärl.

Råd för bakning kakor

- Om kakan är för torr, öka temperaturen med 10 ° för att förkorta bakningstiden.

- Om kakan är fuktig, använd en liten mängd vätska eller minska temperaturen med 10 ° C.
- Om toppen av kakan bränns, lägg den på den nedre hyllan, sänk temperaturen och öka bakningstiden.
- Om kakans insida har tillagats väl, men utsidan är klabbig, använd mindre vätska, sänk temperaturen och förläng tillagningstiden.
- Om degen blir kokta långsamt, se till att tjockleken på de bakverk du har förberett inte svämmer över facket.
- Om degen är brynt på ytan men botten inte är kokt, se till att mängden sås du kommer att använda för degen är inte för mycket längst ner på degen. För en jämn bryning, försök att sprida såsen jämnt mellan deglakan och degen.
- Grädda dina bakverk i den position och temperatur som är lämplig för koktabellen. Om botten fortfarande inte är brynt nog, placera den på en bottenhylla för nästa matlagning.

Tips för bakelser

- Om bakelsen är för torr, öka temperaturen med 10 ° för att förkorta tillagningstiden. Blöt degen ark med en sås bestående av mjölk, olja, ägg och yoghurt blandning.

Matlagningstabell för bakverk och ugnsmat

Mat	Tillbehör som ska användas	Funktion för drift	Hyllposition	Temperatur (°C)	Bakningstid (min) (ca.)
Kaka på plåt	Standardfack *	Upp- och bottenvärme	3	180	30 ... 40
Kaka i form	Kakform på trådgrill **	Upp- och bottenvärme	2	180	30 ... 40
Små kakor	Standardfack *	Upp- och bottenvärme	3	160	25 ... 35
Små kakor	Standardfack *	Fläktassisterad botten-/toppvärme	3	150	20 ... 30
Sockerkaka	Rund kakform, 26 cm i diameter med klämma på trådgrill **	Upp- och bottenvärme	2	160	30 ... 40
Sockerkaka	Rund kakform, 26 cm i diameter med klämma på trådgrill **	Fläktassisterad botten-/toppvärme	2	160	20 ... 30
Kaka	Konditori varor bricka *	Upp- och bottenvärme	3	170	25 ... 35
Bakelser	Standardfack *	Fläktassisterad botten-/toppvärme	2	200	35 ... 45
Bulle	Standardfack *	Upp- och bottenvärme	2	200	20 ... 30
Hela bröd	Standardfack *	Upp- och bottenvärme	3	200	30 ... 40

Mat	Tillbehör som ska användas	Funktion för drift	Hyllposition	Temperatur (°C)	Bakningstid (min) (ca.)
Lasagne	Glas / metall rektangulär behållare på tråd grill **	Upp- och bottenvärme	2 eller 3	200	30 ... 40
Äppelpaj	Rund svart metallform, 20 cm i diameter på trådgrill **	Upp- och bottenvärme	2	180	50 ... 70
Pizza	Standardfack *	Upp- och bottenvärme	2	200 ... 220	10 ... 20

Förvärmning rekommenderas för all mat.

*Dessa tillbehör får inte medföljas med din produkt.

**Dessa tillbehör ingår inte i din produkt. De är kommersiellt tillgängliga tillbehör.

6.1.2 Kött, fisk och fjäderfå

De viktigaste punkterna för grillning

- Kryddning med citronsaft och peppar innan matlagning av kyckling, kalkon och stora bitar av kött kommer att öka matlagningsprestandan.
- Det tar 15 till 30 minuter mer att laga urbenat kött än filé genom stekning.

- Du bör beräkna ca 4 till 5 minuters tillagningstid per centimeter av kött tjockleken.
- När tillagningstiden är över, lämna köttet i ugnen i ca 10 minuter. Kött saften fördelas bättre till stekt kött och kommer inte ut när köttet skärs.
- Fisk bör placeras på en medelhög eller låg hyllnivå i en värmebeständig platta.
- Tillaga i tillagningstabellen rekommenderade rätter i ett kärl.

Matlagningsstabell för kött, fisk och fågelkött

Mat	Tillbehör som ska användas	Funktion för drift	Hyllposition	Temperatur (°C)	Bakningstid (min) (ca.)
Biff (hel) / Stek (1 kg)	Standardfack *	Fläktassisterad botten-/toppvärme	3	15 min. 250/max, efter 180 ... 190	60 ... 80
Lamm skaft (1,5-2 kg)	Standardfack *	Fläktassisterad botten-/toppvärme	3	15 min. 250/max, efter 170	110 ... 120
Friterad kyckling (1,8-2 kg)	Tråd grill * Placera en plåt på en lägre hylla.	Fläktassisterad botten-/toppvärme	2	15 min. 250/max, efter 190	60 ... 80
Kalkon (5,5 kg)	Standardfack *	Fläktassisterad botten-/toppvärme	1	25 min. 250/max, efter 180 ... 190	150 ... 210
Fisk	Tråd grill * Placera en plåt på en lägre hylla.	Fläktassisterad botten-/toppvärme	3	200	20 ... 30

Förvärmning rekommenderas för all mat.

*Dessa tillbehör får inte medföljas med din produkt.

**Dessa tillbehör ingår inte i din produkt. De är kommersiellt tillgängliga tillbehör.

6.1.3 Grill

Rött kött, fisk och fågelkött kommer snabbt att bli brun när den grillas, få en vacker skorpa och torkar inte ut. Filékött, spettekött, korv samt saftiga grönsaker (tomater, lök, etc.) är särskilt lämpliga för grillning.

Allmänna varningar

- Mat som inte är lämplig för grillning medför brandrisk. Grilla endast mat som är lämplig för kraftig grilleld. Placera inte heller maten för långt på baksidan av grillen. Detta är det hetaste området och fet mat kan fatta eld.
- **Stäng ugnsluckan under grillning. Grilla aldrig med ugnsluckan öppen. Heta ytor kan orsaka brännskador!**

De viktigaste punkterna i grillen

- Förbered livsmedel med liknande tjocklek och vikt så mycket som möjligt för grillen.
- Placera de bitar som ska grillas på trådgrillen eller trådgrill brickan genom att fördela dem utan att överskrida värmarens mått.
- Beroende på tjockleken på de bitar som ska grillas kan tillagningstiderna i bordet variera.
- Skjut trådgalret eller trådgalret till önskad nivå i ugnen. Om du lagar mat på trådgrillen, skjut ugnsbrikan till den nedre hyllan för att samla in oljorna. Ugnsbrikan som du ska glida ska vara dimensionerad för att täcka hela grillområdet. Denna bricka kanske inte medföljer produkten. Lägg lite vatten i ugnsfacket för en enkel rengöring.

Grillbord

Mat	Tillbehör som ska användas	Hyllposition	Temperatur (°C)	Bakningstid (min) (ca.)
Fisk	Tråd grill	4 - 5	250	20 ... 25
Kyckling bitar	Tråd grill	4 - 5	250	25 ... 35
Köttbulle (kalvkött) - 12 mängd	Tråd grill	4	250	20 ... 30
Lammkotlett	Tråd grill	4 - 5	250	20 ... 25
Stek - (köttbitar)	Tråd grill	4 - 5	250	25 ... 30
Kalvkotlett	Tråd grill	4 - 5	250	25 ... 30
Vegetabiliskt gratäng	Tråd grill	4 - 5	220	20 ... 30
Rostat bröd	Tråd grill	4	250	1 ... 4

Det rekommenderas att förvärma i 5 minuter för all grillad mat.

Vänd bitar av mat efter 1/2 av den totala grilltiden.

Fläkt assisterad låg grill

Mat	Tillbehör som ska användas	Funktion för drift	Hyllposition	Temperatur (°C)	Bakningstid (min) (ca.)
Fisk	Tråd grill	Fläkt assisterad låg grill	4	200	30 ... 35
Kyckling bitar	Tråd grill	Fläkt assisterad låg grill	4	250	25 ... 35
Köttbulle (kalvkött) - 12 mängd	Tråd grill	Fläkt assisterad låg grill	4	250	30 ... 40
Biff (hel) / Stek (1 kg)	Tråd grill - Placera en plåt på en lägre hylla.	Fläkt assisterad låg grill	3	15 min. 250, efter 180 ... 190	90 ... 110

Förvärm inte mat, som rekommenderats i denna grilltabell.

6.1.4 Testa livsmedel

- Livsmedel i denna koktabell bereds enligt EN 60350-1-standarden för att underlätta testning av produkten för kontrollinstitut.

- Tillaga i tillagningstabellen rekommenderade rätter i ett kärl.

Matlagningstabell för testmat

Mat	Tillbehör som ska användas	Funktion för drift	Hyllposition	Temperatur (°C)	Bakningstid (min) (ca.)
Kort bröd (söt kaka)	Standardfack *	Upp- och bottenvärme	3	140	20 ... 30
Små kakor	Standardfack *	Upp- och bottenvärme	3	160	25 ... 35
Små kakor	Standardfack *	Fläktassisterad botten-/toppvärme	3	150	20 ... 30
Sockerkaka	Rund kakform, 26 cm i diameter med klämman på trådgrill **	Upp- och bottenvärme	2	160	30 ... 40
Sockerkaka	Rund kakform, 26 cm i diameter med klämman på trådgrill **	Fläktassisterad botten-/toppvärme	2	160	20 ... 30
Äppelpaj	Rund svart metallform, 20 cm i diameter på trådgrill **	Upp- och bottenvärme	2	180	50 ... 70

Förvärmning rekommenderas för all mat.

*Dessa tillbehör får inte medföljas med din produkt.

**Dessa tillbehör ingår inte i din produkt. De är kommersiellt tillgängliga tillbehör.

Grill

Mat	Tillbehör som ska användas	Hyllposition	Temperatur (°C)	Bakningstid (min) (ca.)
Köttbulle (kalvkött) - 12 mängd	Tråd grill	4	250	20 ... 30
Rostat bröd	Tråd grill	4	250	1 ... 4

Det rekommenderas att förvärma i 5 minuter för all grillad mat.

Vänd bitar av mat efter 1/2 av den totala grilltiden.

7 Underhåll och rengöring

7.1 Allmän rengöringsinformation

Allmänna varningar

- Vänta tills produkten svalnat innan du rengör produkten. Heta ytor kan orsaka brännskador!

- Applicera inte rengöringsmedlet direkt på heta ytor. Detta kan orsaka permanenta fläckar.
- Produkten ska rengöras och torkas grundligt efter varje användning. Således rengörs matrester lätt och dessa rester förhindras från att brännas när produkten

används igen senare. Således förlängs produktens användningstid och återkommande problem kan undvikas.

- Använd inte ångrengöring produkter för rengöring.
- Vissa rengöringsmedel eller tvättmedel kan skada ytan. Olämpliga rengöringsmedel är: blekmedel, rengöringsmedel innehållande ammoniak, syra eller klor, ångrengöringsprodukter, kalkborttagningsmedel, fläck- och rostborttagningsmedel, skrapande rengöringsprodukter (rengöringskrämer, slippulver, slipkräm, slipande och skrapande svampar, trådull, svampar, rengöringsdukar som innehåller smuts eller rester av rengöringsmedel).
- Ingen speciell rengörings material behövs när rengöringen sker efter varje bruk. Rengör produkten med diskmedel, varmt vatten och en mjuk trasa eller svamp och torka den med en torr trasa.
- Var noga med att helt torka en eventuell kvarvarande vätska efter rengöring och rengör omedelbart all mat som stänker runt under tillagningen.
- Tvätta inte nån av apparatens delar i diskmaskin.

Inox - rostfria ytor

- Använd inte syra eller klorhaltiga rengöringsmedel för att rengöra rostfria ytor eller inoxytor och handtag.
- Rostfria och inoxytornas färg kan ändras med tiden. Det är normalt. Rengör efter varje användning med för rostfria eller inoxytor lämplig rengöringsmedel.
- Rengör med en mjuk tvålduk och för inoxytor lämplig flytande (icke-repor) rengöringsmedel, var noga med att torka i en riktning.
- Ta bort kalk-, olje-, stärkelse- och protein fläckar på glas och inox-ytorna omedelbart utan att vänta. Fläckar kan rosta under långa tidsperioder.
- Rengöringsmedel som sprayas/hälls på produkten ska rengöras omedelbart. Slipande rengöringsmedel som lämnats på ytan kan göra den vit.

Emaljerade ytor

- Rengör emaljytorna efter användning med diskmedel, varmt vatten och en mjuk trasa eller svamp och torka dem med en torr trasa.
- Om din produkt har en enkel ångrengöring funktion kan du enkelt göra ångrengöring för lätt icke-permanent smuts.)Se Enkel ångrengöring [► 27]).
- För ihärdiga fläckar, kan man använda rengöringsmedel som rekommenderas på hemsidan för produkten tillsammans med en icke-abrasiv tvättsvamp. Använd inte ett externt ugnrengöringsmedel.
- Ugnen måste svalna för rengöring i matlagingsområdet. Rengöring av heta ytor kommer att skapa både brandrisk och skador på emaljytan.

Katalytiska ytor

- Sidoväggarna i matlagingsområdet kan endast vara täckta med emalj eller katalytiska väggar. Det varierar beroende på modell.
- De katalytiska väggarna har en ljus matt och porös yta. Ugnens katalytiska väggar bör inte rengöras.
- Katalytiska ytor absorberar olja tack vare sin porösa struktur och börjar lysa när ytan är mättad med olja, i detta fall rekommenderas att byta ut delarna.

Glasytor

- Vid rengöring av glasytor ska du inte använda hårda metallskrapor och slipande rengöringsmaterial. De kan skada glasytan.
- Rengör produkten med diskmedel, varmt vatten och en för glasytor lämplig mikrofibertrasa och torka den med en torr mikrofibertrasa.
- Om det finns kvarvarande rengöringsmedel efter rengöring, torka av det med kallt vatten och torka det med en ren och torr mikrofibertrasa. Rester av rengöringsmedlet kan skada glasytan nästa gång.

- De uttorkade återstoden på glasytan får under inga omständigheter skalas av med tandade knivar, stålull eller liknande verktyg.
- Du kan ta bort kalciumfläckar (gula fläckar) på glasytan med kommersiellt tillgängliga avkalkningsmedel, med ett avkalkningsmedel som ättika eller citronsaft.
- Om ytan är kraftigt nedsmutsad, applicera rengöringsmedel på fläcken med en svamp och vänta länge på att den ska fungera korrekt. Rengör sedan glasytan med en våt trasa.
- Missfärgningar och fläckar på glasytan är normala och inte defekter.

Plastdelar och målade ytor

- Rengör plastdelar och målade ytor med diskmedel, varmt vatten och en mjuk trasa eller svamp och torka dem med en torr trasa.
- Använd inte hårdmetallskrapor och slipande rengöringsmedel. De kan skada ytorna.
- Kontrollera, att produktens komponenters skarvar inte lämnas våta och med rengöringsmedelsrester. Annars kan rost uppstå i dessa skarvar rosta.

7.2 Rengöring av tillbehör

Lägg inte tillbehören i diskmaskin. om detta inte angetts i bruksanvisning.

7.3 Rengöring av kontrollpanelen

- Vid rengöring av kontrollpanelerna med kontrollratt, ska du torka av panelen och rattarna med en fuktig mjuk trasa och torka sedan med en torr trasa. Ta inte bort knapparna och packningarna under för att rengöra panelen. Kontrollpanelen och rattarna kan bli skadade.
- När inox-panelerna med kontrollratt rengörs, använd inte inox-rengöringsmedel runt rattarna. Märkningarna runt rattarna kan försvinna.

- Rengör berörings kontrollpanelerna med en fuktig mjuk trasa och torka med en torr trasa. Om produkten har en nyckellås funktion ställer du in nyckellåset innan du rengör kontrollpanelen. Annars kan felaktig identifiering uppstå på tangenterna.

7.4 Rengöring av ugnens insida (kokyta)

Följ rengöringsstegen som beskrivs i avsnittet "Allmän rengöringsinformation" enligt de olika yttyperna i ugnen.

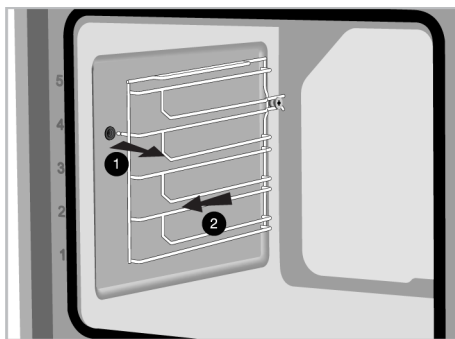
Rengöring av ugnens sidoväggar

Sidoväggarna i matlagningsområdet kan endast vara täckta med emalj eller katalytiska väggar. Det varierar beroende på modell. Om det finns en katalytisk vägg, se avsnittet "Katalytiska väggar" för information.

Om din produkt är en modell med trådhylla, ta bort trådhyllorna innan du rengör sidoväggarna. Slutför sedan rengöringen enligt beskrivningen i avsnittet "Allmän rengöringsinformation" enligt typen av sidovägg.

Så här tar du bort sidotrådshyllorna:

1. Ta bort trådhyllans framsida genom att dra den på sidoväggen i motsatt riktning.
2. Dra trådhyllan mot dig för att ta bort den helt.

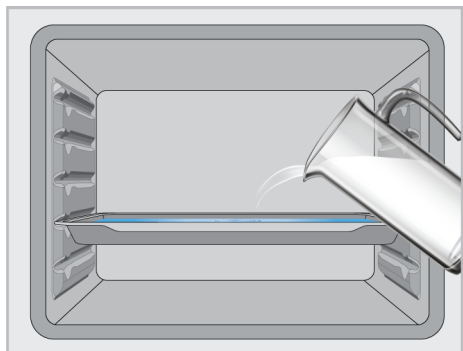


3. För att återfästa hyllorna måste de förfaranden tillämpas som när de togs bort upprepas från slutet till början.

7.5 Enkel ångrengöring

Detta möjliggör rengöring av smuts (inte ingrodd) som mjukas upp med ånga på insidan av ugnen och vattendroppar, som kondenseras på innerytorna.

1. Ta bort alla tillbehör i ugnen.
2. Häll 500 ml vatten på plåten och placera den på ugnens andra hylla.



3. Sätt ugnen på enkelt ångrengöringsläge och kör i 100 °C i 15 minuter.

Öppna luckan omedelbart och torka av ugnens inre ytor med en fuktig svamp eller trasa. Ångan frigörs när luckan öppnas. Detta kan skapa en risk för brännskada. Var försiktig när du öppnar dörren.

För ingrodd smuts, rengör produkten med diskmedel, varmt vatten och en mjuk trasa eller svamp och torka den med en torr trasa.



I enkel ångrengöringsfunktionen kan det förväntas, att det tillagda vattnet förångas och kondenseras på ugnens insida och lucka för att mjuka upp lätt smuts som bildats i ugnen. Kondensvattnet som formas i ugnsluckan kan rinna ut, om ugnsluckan öppnas. Torka bort kondensvattnet direkt när ugnsluckan öppnas.

(Det varierar beroende på produktmodell. Den kanske inte är tillgänglig på din produkt.) Efter att kondensvattnet bildats i ugnen, kan pölar eller fukt mildas i poolkanalen under ugnen. Rengör poolkanalen efter användning med en fuktig trasa och torka den sedan.



7.6 Rengöring av ugnsluckan

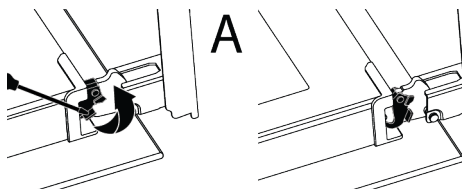
Du kan ta bort din ugnslucka och luckglas för att rengöra dem. Hur man tar bort dörrar och fönster förklaras i avsnitten "**Ta bort ugnsluckan**" och "**Ta bort de inre glasen på luckan**". Efter att ha tagit bort dörrens innerglas, rengör dem med diskmedel, varmt vatten och en mjuk trasa eller svamp och torka dem med en torr trasa. Om kalkavlagringar formas på ugnsglaset, torka glasets med vinäger och skölj.



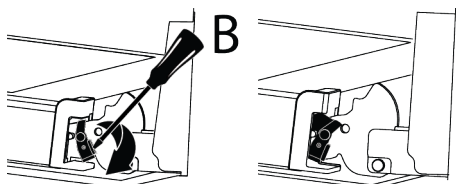
Använd inte hårda slipande rengöringsmedel, metallskrapor, trådull eller material med blekmedel för att rengöra ugnsluckan och glas.

Rengöring av ugnsdörren

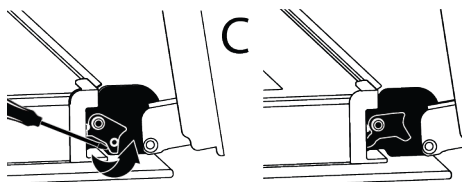
1. Öppna ugnsluckan.
2. Öppna klämmorna i främre gångjärnsuttaget till höger och vänster genom att trycka nedåt enligt figuren.
3. Gångjärnstyperna kan vara (A), (B), (C) beroende på produktmodell. Följande bilder visar hur de olika gångjärnstyperna öppnas.
4. (A) typen finns i normala lucktyper.



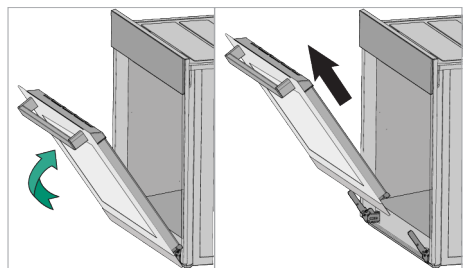
5. (B) typen finns i lucktyper med mjuk stängning.



6. (C) typen finns lucktyper med mjuk öppning/stängning.



7. Sätt ugnsluckan till halvöppen position.



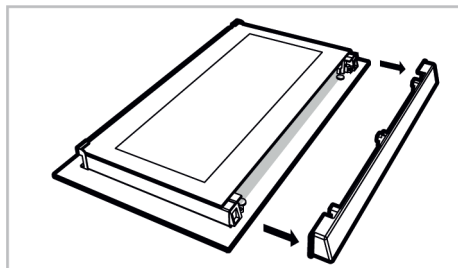
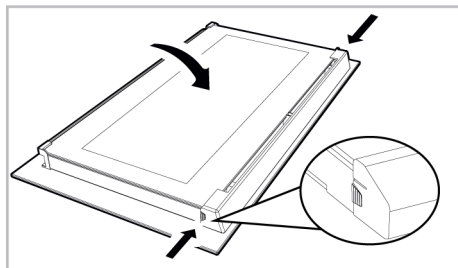
8. Dra den borttagna luckan uppåt för att frigöra den från höger och vänster gångjärn och ta bort den.

i För att sätta tillbaka dörren måste de förfaranden som tillämpas när den togs bort upprepas från slutet till början. När du monterar dörren, se till att stänga klämmorna på gångjärnsuttaget.

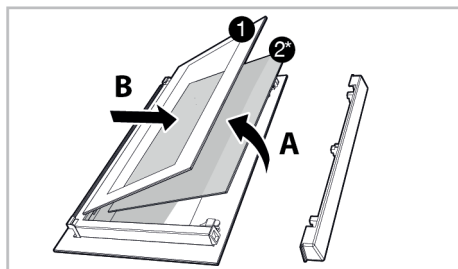
7.7 Ta bort det inre glaset på ugnsluckan

Innerglaset på frontluckan kan tas bort för rengöring.

1. Öppna ugnsluckan.
2. Dra plastkomponenten, fäst på frontluckans övre del, mot dig själv genom att samtidigt trycka på tryckpunkterna på båda sidor av komponenten och ta bort den.



3. Som visas i figuren, lyft försiktigt det innersta glaset (1) mot "A" och ta sedan bort det genom att dra mot "B".



1 Innersta glas

2* Innerglas (Den kanske inte är tillgänglig på din produkt)

- Om produkten har ett innerglas (2) upprepar du samma process för att ta bort det (2).
- Det första steget för att omgruppera dörren är att sätta ihop innerglaset igen (2). Som visas i figuren, placera den fasade kanten av glaset för att möta den avfasade kanten av plastfacket. (Om produkten har ett innerglas). Innerglas (2) måste fästas på plastfacket närmast det innersta glaset (1).
- När du fäster det innersta glaset (1), var uppmärksam på att placera den tryckta sidan av glaset på det andra innerglaset. Det är viktigt att placera de nedre hörnen av alla innerglas för att möta de nedre plastöppningarna (1).
- Tryck plastkomponenten mot ramen tills ett "klick"-ljud hörs.

7.8 Rengöring av ugnslampan

I händelse av att glasdörren till ugnslampan i kokområdet blir smutsig; rengör med diskmedel, varmt vatten och en mjuk trasa eller svamp och torka med en torr trasa. Vid fel på ugnslampan kan du byta ut ugnslampan genom att följa de sektioner som följer.

Byte av ugnslampa

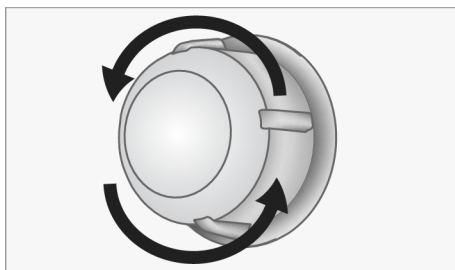
Allmänna varningar

- För att undvika risk för elstötar innan du byter ut ugnslampan, koppla bort produkten från elnätet och vänta tills ugnen svalnar. Heta ytor kan orsaka brännskador!
- Denna ugn är utrustad med en under 40 W glödlampa, som är under 60 mm hög och 30 mm i diameter, eller med en halogenlampa med G9-kontakter med under 60 W effekt. Lamporna passar för användning i över 300 °C grader. Ugnslamporna kan erhållas från auktoriserad service eller licensierad tekniker. Denna produkt har en G-energiklass lampa.
- Lampans placering kan skilja sig från det som visas i figuren.

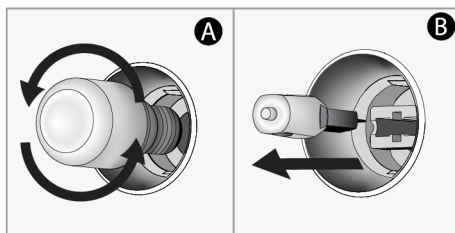
- Lampan som används i denna produkt är inte lämplig för användning i belysning av rum hemma. Syftet med denna lampa är att hjälpa användaren att se livsmedelsprodukterna.
- De lampor som används i denna produkt måste tåla extrema fysiska förhållanden såsom temperaturer över 50 °C.

Om ugnen har en rund lampa

- Koppla bort produkten från elen.
- Ta bort glaslocket genom att vrida det medurs.



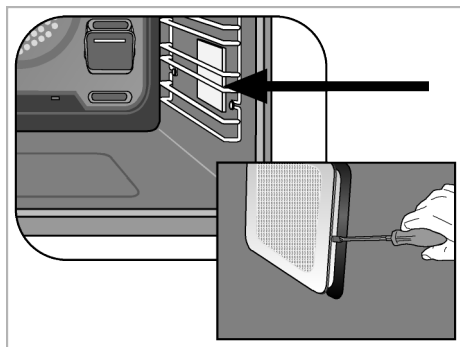
- Om ugnslampan är typ (A) som visas i figuren nedan vrider du ugnslampan enligt figuren och ersätter den med en ny. Om det är typ (B) modell, drar du ut den som visas i figuren och ersätter den med en ny.



- Sätt tillbaka glaslocket.

Om ugnen har en fyrkantig lampa

- Koppla bort produkten från elen.
- Ta bort trådhyllorna enligt beskrivningen.



3. Lyft lampans skyddande glasskydd med en skruvmejsel. Ta bort skruven först, om det finns en skruv på den fyrkantiga lampan i din produkt.

8 Felsökning

Om problemen kvarstår efter den följande har åtföljts, kontakta återförsäljare eller auktoriserad service. Försök aldrig reparera produkten själv.

Ånga bildas när ugnen används.

- Det är normalt att se ånga under användningen. >>> Detta är inte ett fel.

Vattendroppar bildas under tillagningen.

- Ångan som bildas under tillagningen kondenserar när det kommer i kontakt med kalla ytor utanför produkten och kan bilda vattendroppar. >>> Detta är inte ett fel.

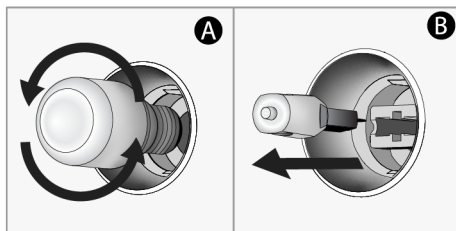
Metalliska ljud hörs när produkten värms och kallnar.

- Metalldelarna kan expandera och ljud hörs under uppvärmningen. >>> Detta är inte ett fel.

Produkten fungerar inte.

- Säkringarna kan ha brunnit. >>> Kontrollera säkringarna i säkringsdosan. Byt dem vid behov.
- Apparatens har inte anslutits till (jordad) väggkontakt. >>> Kontrollera att apparaten har anslutits till väggkontakten.

4. Om ugnslampan är typ (A) som visas i figuren nedan vrider du ugnslampan enligt figuren och ersätter den med en ny. Om det är typ (B) modell, drar du ut den som visas i figuren och ersätter den med en ny.



5. Sätt tillbaka glaslocket och trådhyllorna.

- (Om apparaten har timer) Knapparna i kontrollpanelen fungerar inte.. >>> Om produkten har knapplås kan knapplåset vara aktiverat, avaktivera knapplåset.

Ugnslampan tänds inte.

- Ugnslampan är kanske defekt. >>> Byt ugnslampa.
- Ingen el. >>> Kontrollera att strömförsörjningen fungerar och säkringarna i säkringsdosan. Byt säkringarna eller aktivera den igen vid behov.

Ugnen värmer inte.

- Ugnen har inte ställts till specifik matlagningsfunktion och/eller temperatur. >>> Ställ in specifik matlagningsfunktion och/eller temperatur.
- För modeller med timer, tiden har inte ställts in. >>> Ställ in tiden.
- Ingen el. >>> Kontrollera att strömförsörjningen fungerar och säkringarna i säkringsdosan. Byt säkringarna eller aktivera den igen vid behov.

Tervetuloa!

Hyvä asiakas,

Kiitos, että olet valinnut Beko tuotteen. Haluamme, että korkealaatuisista materiaaleista ja uusimmalla tekniikalla valmistettu tuote tarjoaa sinulle parhaan tehokkuuden. Lue siksi tämä käyttöohje ja muut tuotteen mukana toimitetut asiakirjat ennen tuotteen käyttöä. Huomioi kaikki käyttöohjeessa olevat ohjeet ja varoitukset. Tällä tavalla suojaat itseäsi ja tuotetta mahdollisilta vaaratilanteilta.

Säilytä käyttöohje turvallisessa paikassa. Jos luovutat tuotteen jollekin toiselle, anna mukaan myös tämä käyttöohje. Tuotteen takuuehdot, käyttö- ja vianetsintämenetelmät on esitetty käyttöohjeessa.

Symbolit ja niiden kuvaukset käyttöohjeessa.



Vaara, jonka seurauksena voi olla kuolema tai henkilövahinko.



Tärkeitä tietoja ja hyödyllisiä vinkkejä.



Lue käyttöohje.



Kuumun pinnan varoitus.

ILMOITUS Vaara, joka voi johtaa tuotteen materiaali- tai ympäristövahinkoihin.

Arçelik A.Ş.

Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY

Made in TURKEY

Sisällysluettelo

1 Turvaohjeet	34
1.1 Tarkoituksenmukainen käyttö	34
1.2 Lasten, herkkien henkilöiden ja lemmikkieläinten turvallisuus	35
1.3 Sähköturvallisuus	35
1.4 Kuljetusturvallisuus	37
1.5 Asennusturvallisuus	37
1.6 Käyttöturvallisuus	37
1.7 Lämpötilavaroitukset	38
1.8 Lisätarvikkeiden käyttö	38
1.9 Ruoanvalmistuksen turvallisuus ..	38
1.10 Turvallisuus huollon ja puhdistuksen aikana	39
2 Ympäristöön liittyvät ohjeet.....	40
2.1 Jätedirektiivi	40
2.1.1 WEEE-direktiivin noudattaminen ja tuotteen hävittäminen	40
2.2 Pakkaustiedot.....	40
2.3 Energiansäästövinkejä	40
3 Laitteesi	41
3.1 Tuotteen esittely.....	41
3.2 Laitteen ohjauspaneelin esittely ja käyttö.....	41
3.2.1 Ohjauspaneeli	42
3.2.2 Uunin ohjausyksikön esittely.....	42
3.3 Uunin käyttötoiminnot.....	42
3.4 Laitteen lisätarvikkeet	43
3.5 Laitteen lisätarvikkeiden käyttö....	44
3.6 Tekniset tiedot.....	46
4 Ensimmäinen käyttökerta	47
4.1 Ensimmäinen puhdistus	47
5 Uunin käyttö	47
5.1 Yleisiä tietoja uunin käytöstä.....	47
5.2 Uunin ohjausyksikön käyttö.....	47
6 Yleisiä tietoja ruoanvalmistuksesta	49
6.1 Yleiset varoitukset koskien ruoan valmistamista uunissa	49
6.1.1 Leivokset ja uuniruokat	49
6.1.2 Liha, kala ja siipikarja.....	51
6.1.3 Grilli.....	51
6.1.4 Ruoan testaus	52

7 Huolto ja puhdistus	53
7.1 Yleiset puhdistusohjeet.....	53
7.2 Varusteiden puhdistus.....	55
7.3 Ohjauspaneelin puhdistus.....	55
7.4 Uunin sisäpuolen puhdistus (keittoalue)	55
7.5 Helppo höyrypuhdistus.....	55
7.6 Uuninluukun puhdistus	56
7.7 Uuninluukun sisälasin poistaminen	57
7.8 Uunin valon puhdistus	58
8 Ongelmanratkaisu	59



1 Turvaohjeet

- Tämä osio sisältää tarvittavat turvallisuusohjeet henkilövahinkojen ja materiaalistien vahinkojen välttämiseksi.
- Jos tuote luovutetaan jollekin muulle henkilölle yksityiskäyttöön, on käyttöohje, tuotetarrat ja muut olennaiset asiakirjat ja osat luovutettava tuotteen mukana.
- Yrityksemme ei ole vastuussa näiden ohjeiden laiminlyömisestä johtuvista vaurioista.
- Näiden ohjeiden noudattamatta jättäminen johtaa takuun raukeamiseen.
- Jätä asennus- ja korjaustyöt aina valmistajan, valtuutetun huoltopalvelun tai maahantuojan määrittämän henkilön tehtäväksi.
- Käytä vain alkuperäisiä varaosia ja varusteita.
- Älä korjaa tai vaihda mitään osia tuotteeseen jollei sitä erikseen ole mainittu käyttöoppaassa.
- Älä suorita teknisiä muutoksia tuotteeseen.

1.1



Tarkoituksenmukainen käyttö

- Tuote on tarkoitettu kotitalouskäyttöön. Se ei sovi kaupalliseen käyttöön.
- Älä käytä tuotetta puutarhassa, parvekkeella tai muissa ulkotiloissa. Tuote on tarkoitettu käyttöön kotitalouksissa ja keittiötiloissa myymälöissä, toimistoissa ja muissa työympäristöissä.
- **VAROITUS:** Tätä tuotetta tulee käyttää vain ruoanvalmistukseen. Sitä ei tule käyttää muihin tarkoituksiin, kuten huoneen lämmittämiseen.
- Uunia voidaan käyttää ruokien sulattamiseen, paistamiseen, ja grillaamiseen.
- Tätä tuotetta ei tule käyttää lämmittämiseen, lautasen lämmitykseen, eikä sen kahvaan saa laittaa kuivumaan pyyhkeitä tai vaatteita.

1.2 Lasten, herkkien henkilöiden ja lemmikkieläinten turvallisuus



- Tätä laitetta voivat käyttää vähintään 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysiset, aistilliset tai henkiset taidot eivät ole täysin kehittyneet, tai henkilöt, joilla ei ole kokemusta tai tietämystä laitteen käyttämiseksi, kunhan heitä valvoo tai opastaa laitteen käytön turvallisuudesta ja vaaroista.
- Lasten ei tule antaa leikkiä koneen kanssa. Lasten ei tule suorittaa laitteen puhdistusta tai huoltotöitä, ellei joku valvo heitä.
- Tätä laitetta eivät saa käyttää henkilöt, joiden fyysinen, aistillinen tai henkinen kyvykyys (mukaan lukien lapset) on rajoittunutta, ellei heitä valvota tai heille anneta tarvittavia ohjeita.
- Lapsia tulee valvoa sen varmistamiseksi, etteivät he leiki laitteella.
- Sähkölaitteet ovat vaarallisia lapsille ja lemmikkieläimille. Lapset ja lemmikkieläimet eivät saa leikkiä laitteella, kiivetä sen päälle tai mennä laitteen sisään.

- Älä aseta esineitä laitteen päälle, joihin lapset voivat päästä käsiksi.
- **VAROITUS:** Laitteen kosketettavissa olevat pinnat ovat käytön aikana kuumia. Pidä lapset kaukana laitteesta.
- Pidä pakkausmateriaalit lasten ulottumattomissa. Ne voivat johtaa loukkaantumiseen ja tukehtumiseen.
- Luukun ollessa auki älä aseta painavia esineitä sen päälle tai anna lasten istua sen päälle. Tämä voi aiheuttaa uunin kaatumisen, tai luukun saranat voivat vaurioitua.
- Lasten turvallisuuden varmistamiseksi katkaise virtajohto ja tee laite käyttökelvottomaksi ennen sen hävittämistä.



1.3 Sähköturvallisuus

- Liitä laite maadoitettuun, sulakkeella suojattuun pistorasiaan, joka vastaa laitteen tyyppikilven arvoja. Maadoituskytkentä tulee aina suorittaa valtuutetun sähköasentajan toimesta. Älä käytä laitetta ilman maadoitusta paikallisten/kansallisten säädösten mukaisesti.

- Laitteen pistokkeen/ sähköjohdon tulee olla helposti ulottuvissa olevassa paikassa (jossa keittolevyn liekki ei osu siihen). Jos tämä ei ole mahdollista, sähkökytkennässä, johon tuote on kytketty, tulee olla mekanismi, joka erottaa kaikki navat verkkovirrasta (varoke, kytkin, näppäinkytkin jne.) sähkölaitteita koskevien säännösten mukaisesti.
 - Laitetta ei saa kytkeä pistorasiaan asennuksen, huoltotöiden tai kuljetuksen aikana.
 - Liitä laite pistorasiaan, jonka jännite ja taajuus vastaavat tyyppikilvessä määritettyjä.
 - Jos tuotteessa ei ole virtajohtoa, käytä vain osassa ”Tekniset tiedot” kuvattua johtoa.
 - Älä jätä virtajohtoa jumiin laitteen alle tai taakse. Älä aseta painavaa esinettä virtajohdon päälle. Johto ei saa olla taivutettu, puristuksissa tai kosketuksissa lämpölähteisiin.
 - Uunin takapinta kuumenee käytön aikana. Virtajohdot eivät saa koskettaa taustapintaa, sillä se voi vahingoittaa liitoksia.
 - Älä jätä sähköjohtoja uunin luukun väliin tai vedä niitä kuumien pintojen päältä. Kaapelin eristys voi sulaa ja johtaa oikosulkuun.
 - Käytä vain alkuperäistä johtoa. Älä käytä haljenneita tai vaurioituneita johtoja tai jatkojohtoja.
 - Jos virtajohto on vaurioitunut, valmistajan, valtuutetun huoltoliikkeen tai maahantuojayrityksen määrittämän henkilön tulee vaihtaa se mahdollisten vaaratilanteiden välttämiseksi.
 - **VAROITUS:** Muista irrottaa laite verkkovirrasta ennen uunin lampun vaihtoa sähköiskun vaaran välttämiseksi. Irrota tuote verkkovirrasta tai kytke sulake pois päältä sulakerasiasta.
- Jos tuotteessa on virtajohto ja pistoke:
- Älä kytke laitetta pistorasiaan, joka on löysä, jonka suoja on irronnut, joka on hajonnut, likainen, öljyinen tai joka voi joutua kosketuksiin veden kanssa (esimerkiksi tasolta läikkyvän veden).

- Älä koskaan kosketa pistoketta märin käsin! Älä irrota laitetta virtalähteestä virtajohdosta vetämällä, vedä aina pistokkeesta.
- Varmista, että laitteen pistoke on kunnolla kiinni pistorasiassa kipinöinnin estämiseksi.

1.4 Kuljetusturvallisuus

- Kytke tuote irti sähköverkosta ennen sen kuljettamista.
- Tuote on raskas, vähintään kahden henkilön tulee kantaa sitä.
- Älä käytä ovea ja/tai kahvaa laitteen kuljettamiseen tai liikuttamiseen.
- Älä aseta muita esineitä tuotteen päälle ja kannaa tuotetta pystyasennossa.
- Kun tuotetta on kuljetettava, kääri se kuplamuoviin tai paksuun pahviin ja teippaa se tiukkaan. Kiinnitä tuote tiukkaan teipillä irrotettavien tai liikkuvien osien tai tuotteen vaurioitumisen estämiseksi.
- Tarkasta tuote vaurioiden varalta, jotka ovat voineet tapahtua kuljetuksen aikana.

1.5 Asennusturvallisuus

- Tarkista laite vaurioiden varalta ennen sen asentamista. Jos laite on vaurioitunut, älä asenna sitä.
- Älä asenna laitetta lämmönlähteiden lähelle (lämpöpattereiden, liesien, jne.).
- Pidä tuotteen ilmanvaihtokanavat auki.
- Ylikuumentumisen estämiseksi laitetta ei tule asentaa koristelevyn taakse.

1.6 Käyttöturvallisuus

- Varmista, että laite kytkeytyy pois päältä joka käyttökerran jälkeen.
- Jos et käytä laitetta pitkään aikaan, irrota se verkkovirrasta tai kytke varoke pois päältä varokerasiasta.
- Älä käytä laitetta, jos se on viallinen tai vaurioitunut. Mikäli vaurioita ilmenee, irrota sähkö-/kaasuliitokset ja soita valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
- Älä käytä laitetta, jos sen luukun lasi on irti tai rikki.
- Älä kiipeä laitteen päälle yrittäessäsi yltää johonkin tai muusta syystä.

- Älä koskaan käytä tuotetta, jos arviointikyky tai koordinaatiosi on heikentynyt, alkoholin ja/tai huumeiden käytöstä johtuen.
- Keittoalueella olevat syttyvät esineet voivat syttyä tuleen. Älä koskaan säilytä syttyviä esineitä keittoalueella.
- Uunin kahvaa ei ole tarkoitettu pyyhkeiden kuivaamiseen. Käyttäessäsi laitetta älä laita pyyhkeitä, hanskoja tai muita tekstiilejä roikkumaan kahvaan.
- Tuotteen luukun saranat liikkuvat luukun sulkemisen ja avaamisen yhteydessä ja voivat juuttua kiinni. Älä pidä kiinni saranakohdasta avatessasi/sulkiessasi luukkuja.
- Älä aseta syttyviä/räjähtäviä materiaaleja laitteen lähelle, sillä sen reunat ovat kuumat käytön aikana.
- Pysy loitommalla uunista avatessasi sen luukun, jotta et hengitä höyryä. Höyry voi polttaa kätesi, kasvosi ja/tai silmäsi.
- Tuote on erittäin kuuma käytön aikana. Varo koskettamista kuumiin osiin, uunin sisätilaan ja lämmitysvastuksiin.
- Käytä aina lämmönkestäviä käsineitä, kun ruoka sijoitetaan kuumaan uuniin, tai kun ruoka poistetaan siitä.

1.7 Lämpötilavaroitukset

- **VAROITUS:** Tuotteen kosketettavissa olevat osat kuumentuvat käytön aikana. Varo koskettamista tuotteeseen ja lämmitysvastuksiin. Alle 8-vuotiaita lapsia ei saa päästää laitteen lähelle ilman aikuisen valvontaa.

1.8 Lisätarvikkeiden käyttö

- On tärkeää, että paistoritilä ja pelti laitetaan oikein ritilätasolle. Lue lisätietoja kappaleesta. ”**Lisätarvikkeiden käyttö**”.
- Lisätarvikkeet voivat vahingoittaa luukun lasia, kun se suljetaan. Työnnä aina lisätarvikkeet uunin perälle asti.

1.9 Ruoanvalmistuksen turvallisuus

- Ole varovainen käyttäessäsi alkoholia ruoassa. Alkoholi haihtuu korkeissa

lämpötiloissa ja voi syttyä tuleen, jos se on kosketuksessa kuumiin pintoihin.

- Ruoka-, öljy- ja muut jäämät keittoalueella voivat syttyä tuleen. Poista tällainen lika ennen ruoan valmistusta.
- Ruokamyrkytysvaara: Älä pidä ruokaa uunissa yli tuntia ennen ja jälkeen kypsennyksen. Se voi muuten aiheuttaa ruokamyrkytyksen tai muita sairauksia.
- Älä kuumenna suljettuja tölkkejä tai lasipurkkeja uunissa. Tölkissä/purkissa kasvava paine voi johtaa sen purkautumiseen.
- Aseta leivinpaperi keittoastiaan tai uunin lisätarvikkeen päälle (pellin, paistoritilän jne.) ruoan alle ja laita se esilämmitettyyn uuniin. Poista ylimääräiset leivinpaperin lisätarvikkeen tai astian yli tulevat osat välttääksesi niiden osumista uunin vastuksiin. Älä koskaan käytä leivinpaperia kuumemmassa lämpötilassa kuin mikä mainitaan leivinpaperin pakkauksessa. Älä koskaan aseta leivinpaperia uunin pohjalle.

- Älä aseta leivontavuokkia, lautasia tai alumiinifoliota suoraan uunin pohjalle. Kerääntynyt lämpö voi vaurioittaa uunin pohjaa.
- Sulje uunin luukku grillauksen aikana. Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja!
- Ruoat, jotka eivät sovellu grillattavaksi, aiheuttavat tulipalovaaran. Grillaa vain korkealle grillauslämpötilalle sopivia ruokia. Älä myöskään aseta ruokaa liian syvälle grillin perälle. Tämä on kuumin alue ja rasvaiset ruoat voivat syttyä palamaan.

1.10 Turvallisuus huollon ja puhdistuksen aikana



- Anna tuotteen jäähtyä, ennen sen puhdistamista. Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja!
- Älä pese laitetta suihkuttamalla tai kaatamalla vettä sen päälle! Sähköiskun vaara!
- Älä puhdistu tuotetta höyrypuhdistimilla, koska tämä voi johtaa sähköiskuun.
- Älä käytä voimakkaita, hankaavia pesuaineita, metalliraaputtimia, terässientä tai valkaisuaineita uunin luukun etulasin / (jos

laitteessa on sellainen) uunin ylemmän luukun lasin puhdistamiseen. Nämä materiaalit voivat naarmuttaa ja rikkoa lasipinnat.

- Pidä ohjauspaneelin pinta aina puhtaana ja kuivana. Kosteaa ja likainen pinta voi aiheuttaa toimintahäiriöitä.

2 Ympäristöön liittyvät ohjeet

2.1 Jätedirektiivi

2.1.1 WEEE-direktiivin noudattaminen ja tuotteen hävittäminen

Tämä tuote täyttää EU:n WEEE-direktiivin (2012/19/EU) vaatimukset. Tässä tuotteessa on sen sähkö- ja elektroniikkalaiteromuluokan (WEEE) ilmaiseva symboli.



Tämä tuote on valmistettu laadukkaista osista ja materiaaleista, jotka voidaan käyttää uudelleen ja soveltuvat myös kierrätykseen. Älä tästä syystä hävitä tätä tuotetta

kotitalousjätteen mukana sen eliniän mennessä umpeen. Vie se keräyspisteeseen jossa sen sähköiset ja elektroniset osat voidaan kierrättää. Pyydä lisätietoja näistä keräyspisteistä paikalliselta viranomaiselta. Käytetyn laitteen sopiva hävitystapa ehkäisee mahdollisia negatiivisia ympäristö- ja terveyshaittoja.

Yhdenmukaisuus RoHS-direktiivin kanssa:

Tämä tuote täyttää EU:n EU RoHS-direktiivin (2011/65/EU) vaatimukset. Se ei sisällä haitallisia tai kiellettyjä materiaaleja jotka on määritelty direktiivissä.

2.2 Pakkaustiedot

Tuotteen pakkausmateriaalit on valmistettu kierrätettävistä materiaaleista, kansallisten ympäristömääräyksiemme mukaan. Älä hävitä pakkausmateriaaleja kotitalous- tai muun jätteen mukana, vaan toimita ne paikallisten viranomaisten osoittamaan keräyspisteeseen.

2.3 Energiansäästövinkkejä

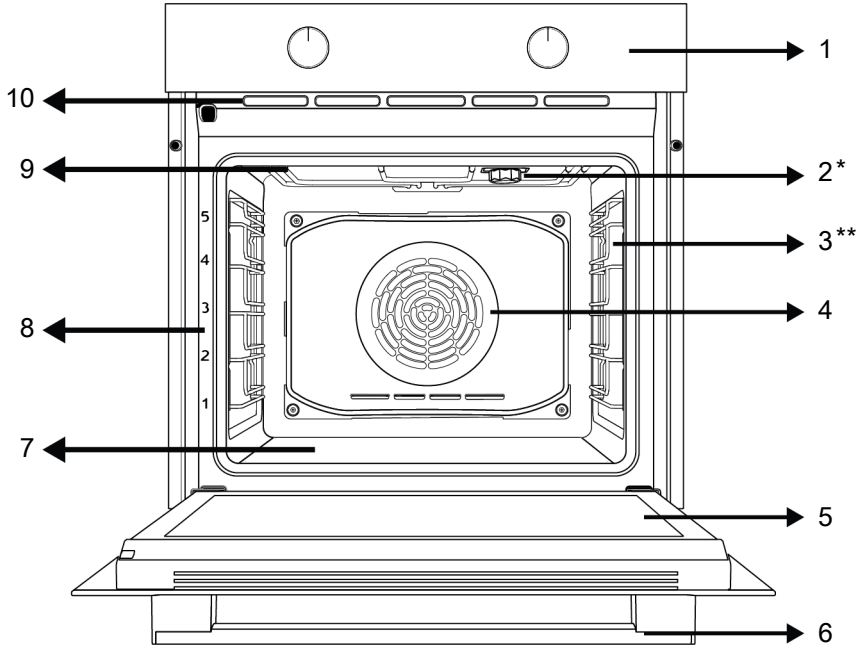
EU 66/2014 mukaan, tiedot energiatehokkuudesta löytyvät tuotteen mukana toimitetusta kuitista. Seuraavat vinkit auttavat käyttämään laitetta ekologisella ja energiatehokkaalla tavalla:

- Sulata pakasteruoat ennen niiden valmistamista.
- Käytä uunissa tummia tai emaloituja astioita, jotka johtavat paremmin lämpöä.
- Esilämmitä aina uuni, jos reseptissä tai käyttöohjeessa suositellaan tekemään niin. Älä avaa uunin luukkua toistuvasti ruoan kypsennyksen aikana.
- Kytke laite pois päältä 5–10 minuutiksi ennen valmistusajan päättymistä hyödyntääksesi jälkilämpöä. Voit säästää jopa 20 % sähköä käyttämällä jälkilämpöä.
- Yritä kypsentää uunissa useampaa kuin yhtä ruokaa kerrallaan. Voit valmistaa samanaikaisesti asettamalla kaksi uunipeltiä telineeseen. Lisäksi, jos kypsennät ruokia peräkkäin, energiaa säästyy, koska uuni ei menetä lämpöään.

3 Laitteesi

3.1 Tuotteen esittely

FI



1 Ohjauspaneeli

3 Ritilätasot

5 Luukku

7 Alälämmitin (teräslevyn alla)

9 Yläälämmitin

2 Valo

4 Puhallinmoottori (teräslevyn takana)

6 Kahva

8 Tasojen asennot

10 Ilma-aukot

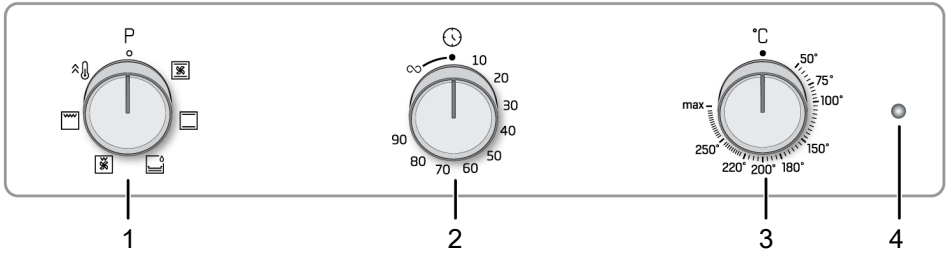
* Vaihtelee tuotemallin mukaan. Tuotteessa ei välttämättä ole lamppua, tai lampun tyyppi ja sijainti voi poiketa kuvasta.

** Vaihtelee tuotemallin mukaan. Tuote ei ehkä ole varustettu ritilällä. Kuvassa on esitetty tuote ritilällä esimerkkinä.

3.2 Laitteen ohjauspaneelin esittely ja käyttö

Tästä kappaleesta löydät yhteenvedon laitteen ohjauspaneelista ja tietoa sen perustoiminnoista. Joissain kuvissa ja toiminnoissa voi olla laitekohtaisia eroja.

3.2.1 Ohjauspaneeli



- 1 Toiminnon valintanuppi
3 Lämpötilan valintanuppi

- 2 Ajastin
4 Termostaattilamppu

Jos tuotteessa on nupit sen ohjaamiseen, voivat nämä olla joissakin malleissa sellaiset, että ne ponnahtavat ulos, kun niitä painetaan (upotetut nupit). Jos asetukset suoritetaan näillä nopeilla, paina ensin kyseistä nuppia ja vedä se ulos. Paina sitä uudelleen ja palauta se, säätöjen suorittamisen jälkeen.

3.2.2 Uunin ohjausyksikön esittely

Toiminnon valintanuppi

Voit valita uunin käyttötoiminnot toimintovalitsimella. Käännä vasemmalle/ oikealle suljetusta (yläosasta) valitaksesi.

Lämpötilan nuppi

Voit valita kypsennyslämpötilan lämpötilan säätimellä. Käännä myötäpäivään suljetusta (ylä)asennosta valitaksesi.

Uunin sisälämpötilan ilmaisin

Voit ymmärtää uunin sisälämpötilan lämpötilalampusta. Termostaatin lamppu sijaitsee ohjauspaneelissa.

Termostaattilamppu syttyy, kun tuote alkaa toimia, ja termostaatin lamppu sammuu, kun se saavuttaa asetetun lämpötilan. Kun lämpötila uunin sisällä laskee alle asetetun lämpötilan, termostaatin merkkivalo syttyy uudelleen.

Ajastin

Voit valmistaa ruokaa asettamalla tietyn kypsennysajan ajastinnupin avulla. Numerot osoittavat soveltuvan kypsennysajan minuutteina. ∞-symboli ilmaisee määrittelemättömän kypsennysajan. Jos asetat nupin ∞-symbolin kohdalle, voit kokata manuaalisesti (halutessasi) rajoittamattoman ajan.

3.3 Uunin käyttötoiminnot


Toimintotaulukossa voidaan asettaa uunissa käytettävät toiminnot ja korkein ja alin lämpötila näille toiminnoille näytetään. Tässä esitetty käyttötilojen järjestys voi erota tuotteesi järjestyksestä.

Toiminto symboli	Toiminnon kuvaus	Lämpötila-alue (°C)	Kuvaus ja käyttö
	Ylä- ja alalämpö	*	Ruoka lämmitetään ylä- ja alapuolelta samanaikaisesti. Sopii kakuille, leivoksille tai kakuille ja muhennuksille leivontavuoissa. Kypsennys tapahtuu yhdellä pellillä.
	Alalämpö	*	Vain alalämmitys on käytössä. Se sopii ruoille, jotka on ruskistettava pohjasta. Tätä toimintoa on käytettävä myös höyrypuhdistuksessa.
	Puhallinavustettu ala-/ylälämpö	*	Ylä- ja alalämmittimen lämmittämä ilma jaetaan tasaisesti ja nopeasti koko uuniin puhaltimella. Kypsennys tapahtuu yhdellä pellillä.
	Täysi grilli	*	Suuri grilli uunin katossa on käytössä. Se sopii suurten ruokamäärien grillaamiseen.
	Puhallinavustettu alagrilli	*	Pienen grillin lämmittämä ilma jaetaan tasaisesti ja nopeasti koko uuniin puhaltimella. Se sopii pienten ruokamäärien grillaamiseen.
	Tehostin	-	Kaikki uunin lämmittimiä käytetään. Tätä käyttötoimintoa käytetään uunin asettamiseksi nopeasti asetettuun lämpötilaan (esilämmitys). Älä käytä sitä ruoanvalmistukseen.

* Tuotteesi toimii lämpötilan säätimessä määritetyllä lämpötila-alueella.

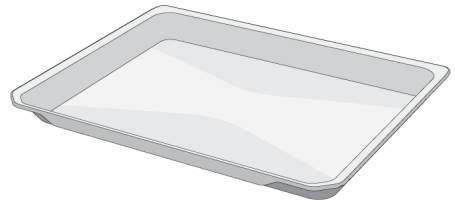
3.4 Laitteen lisätarvikkeet

Laitteesi mukana toimitetaan useita lisätarvikkeita. Tässä osiossa luetaan lisätarvikkeiden kuvaus ja kuinka niitä käytetään. Mukana toimitetut lisätarvikkeet vaihtelevat eri malleissa. Kaikki käyttöohjeessa kuvatut lisätarvikkeet eivät välttämättä ole saatavilla laitteeseesi.

 Laitteesi pellit voivat vääntyä lämpövaikutuksesta. Tällä ei ole vaikutusta niiden toimivuuteen. Muoto palaa takaisin pellin jäähtyessä.

Tavallinen vuoka

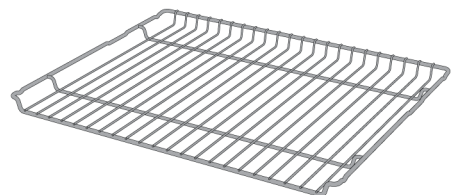
Käytetään leivonnaisiin, pakasteruokiin ja suurten ruokapalojen paistamiseen.



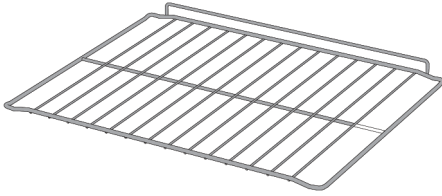
Paistoritilä

Käytetään ruoan paistamiseen tai kypsennettävän, paistettavan tai haudutettavan ruoan asettamiseksi halutulle tasolle.

Mallit ritilätasoilla :



Mallit ilman ritalätsäsoja :

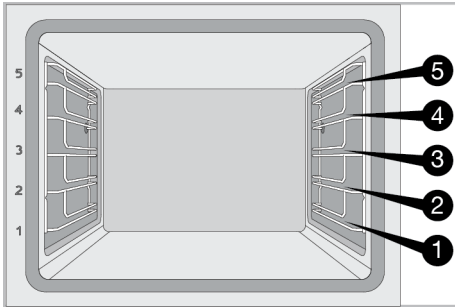


3.5 Laitteen lisätarvikkeiden käyttö

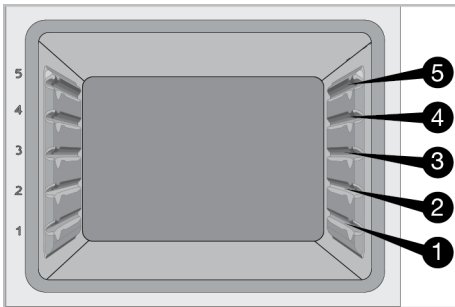
Paistotasot

Paistoalueella on 5 eri tasoa. Näet nyt tasojen järjestyksen uunin etupuolella.

Mallit ritalätsäsoilla :



Mallit ilman ritalätsäsoja :

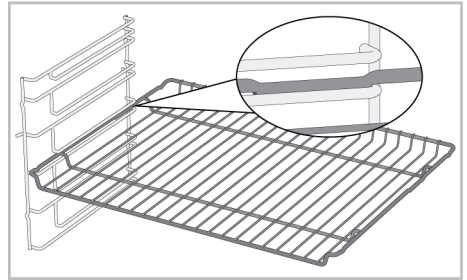


Paistoritilän asettaminen paistotasolle

Mallit ritalätsäsoilla :

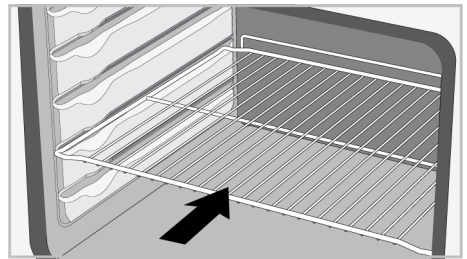
On tärkeää asettaa paistoritilä ritalän puolen tasolle oikein. Asetettaessa paistoritilää halutulle tasolle avoimen osan tulee olla edessä. Parempaa kypsennystulosta varten

paistoritilä tulee kiinnittää ritalätsäsolle rajoittimella. Se ei saa ylittää rajoitinta ja osua uunin takaseinämään.



Mallit ilman ritalätsäsoja :

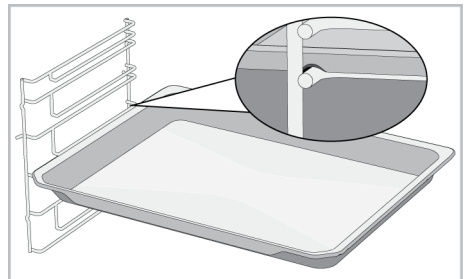
On tärkeää asettaa paistoritilä sivutasoille oikein. Paistoritilä voidaan asettaa tasolle vain yhdensuuntaisesti. Asetettaessa paistoritilää halutulle tasolle avoimen osan tulee olla edessä.



Pellin asettaminen paistotasolle

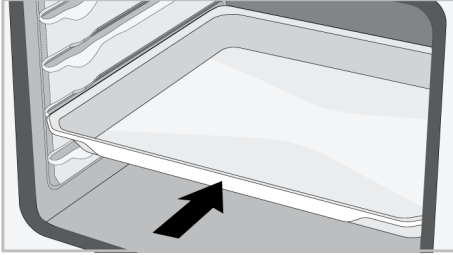
Mallit ritalätsäsoilla :

On myös tärkeää asettaa pelti ritalän puolen tasolle oikein. Asetettaessa peltiä halutulle tasolle sen kädensijan puolen tulee olla edessä. Parempaa kypsennystulosta varten pelti tulee kiinnittää ritalätsäsolle rajoittimella. Se ei saa ylittää rajoitinta ja osua uunin takaseinämään.



Mallit ilman ritilätasoja :

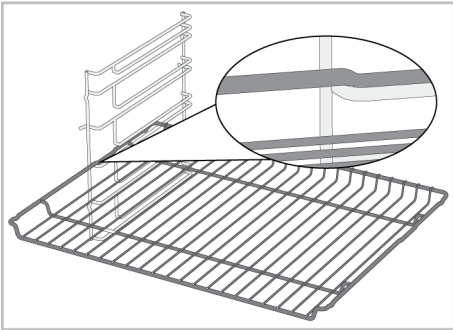
On myös tärkeää asettaa pellit sivutasoille oikein. Pelti voidaan asettaa tasolle vain yhdensuuntaisesti. Asetettaessa peltiä halutulle tasolle sen kädensijan puolen tulee olla edessä.



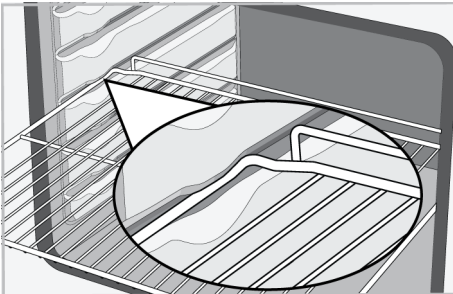
Paistoritilän rajoitintoiminto

Paistoritilässä on rajoitintoiminto, joka estää sitä putoamasta ritilätasolta. Tämän toiminnon ansiosta ruoan ottaminen uunista on helppoa ja turvallista. Poistettaessa paistoritilää voit vetää sitä eteenpäin, kunnes se saavuttaa rajoittimen. Jos haluat vetää sen kokonaan ulos, se täytyy nostaa rajoittimen yli.

Mallit ritilätasoilla :

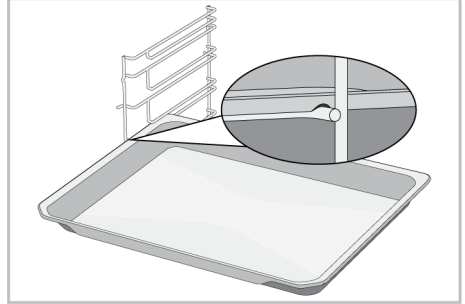


Mallit ilman ritilätasoja :



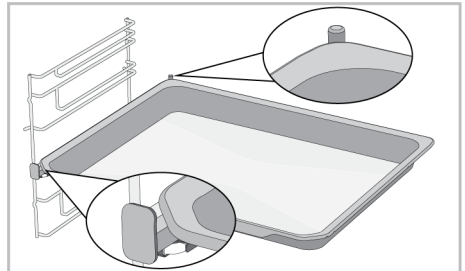
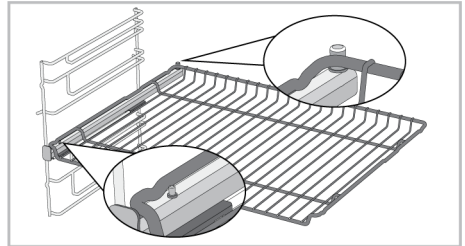
Pellin rajoitintoiminto - Mallit ritilätasoilla

Myös pellissä on rajoitintoiminto, joka estää peltiä putoamasta ritilätasolta. Peltiä poistettaessa vapautta se takalukosta ja vedä sitä itseäsi kohti, kunnes se saavuttaa rajoittimen. Jos haluat vetää sen kokonaan ulos, se täytyy nostaa rajoittimen yli.



Paistoritilän ja pellin oikea asettelu teleskooppisille kiskoille-Mallit ritilätasoilla ja teleskooppikiskoilla

Teleskooppisten kiskojen ansiosta pelti tai paistoritilä voidaan helposti asentaa tai poistaa. Käytettäessä peltejä ja paistoritilöitä teleskooppisilla kiskoilla tulee olla varovainen, että teleskooppisten kiskojen edessä ja takana olevat tapit nojaavat grillin reunoihin ja peltiin (kuten kuvassa).



3.6 Tekniset tiedot

Yleiset tekniset tiedot	
Tuotteen ulkomitat (korkeus/leveys/syvyyt)(mm)	595 /594 /567
Uunin asennusmitat (korkeus/leveys/syvyyt) (mm)	590-600 /560 /min. 550
Jännite/taajuus	220-240 V ~; 50 Hz
Käytettävän / tuotteelle sopivan johdon tyyppi ja halkaisija	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Kokonaisvirrankulutus (kW)	2,4
Uunin tyyppi	Kiertoilmauuni

Perustiedot: Kotitalouden sähköuunien energialuokitus on ilmoitettu EN 60350-1- / IEC 60350-1 -standardien mukaisesti. Arvot on määritetty kohdassa Ylä- ja alalämpö tai (jos olemassa) Puhallinavustettu ala-/ylälämpö toiminnoissa vakiokuormalla.

Energiatohokkuusluokka määritetään seuraavan priorisoinnin mukaisesti riippuen siitä, onko laitteessa. 1-Eko-puhallinlämpö , 2-Puhallinlämpö , 3-Puhallinavustettu alagrilli , 4-Ylä- ja alalämpö.



Teknisiä tietoja voidaan muuttaa ilman ennakoilmoitusta laitteen laadun parantamiseksi.



Tämän käyttöohjeen kuvat ovat viitteellisiä, eivätkä välttämättä vastaa täysin laitettasi.



Tuotteen etiketeissä tai sen mukana toimitetuissa asiakirjoissa ilmoitetut arvot on saatu laboratorio-olosuhteissa relevanttien standardien mukaisesti. Nämä arvot voivat vaihdella laitteen käyttö- ja ympäristöolosuhteiden mukaan.

4 Ensimmäinen käyttökerta

Ennen laitteen käyttöönottoa on suositeltavaa suorittaa seuraavissa kappaleissa mainitut toimenpiteet.

4.1 Ensimmäinen puhdistus

- Poista kaikki pakkausmateriaalit.
- Poista kaikki mukana toimitetut lisätarvikkeet tuotteesta.
- Kytke laite päälle 30 minuutiksi ja kytke se sitten pois päältä. Näin valmistuksessa uuniin jääneet jäämät palavat ja irtoavat.
- Valitse laitetta käyttäessäsi korkein lämpötila ja toiminto, jossa kaikki vastukset ovat käytössä. Katso ”Uunin toiminnot [► 42]”. Voit lukea uunin käytöstä seuraavasta kappaleesta.

- Odota, että uuni jäähtyy.
- Pyyhi laitteen pinnat märällä liinalla tai pesusienellä ja kuivaa pinnat kuivalla liinalla.

Ennen lisätarvikkeiden käyttöä:

Puhdista uunista poistamasi lisätarvikkeet saippuavedellä ja pehmeällä pesusienellä.

HUOMAUTUS: Osa pesuaineista tai puhdistusaineista voivat vaurioittaa pintaa. Älä käytä hankaavia puhdistusaineita, pulvereita, puhdistusvoiteita tai teräviä esineitä puhdistuksen aikana.

HUOMAUTUS: Ensimmäisen käytön aikana voi esiintyä savua ja hajua useiden tuntien ajan. Tämä on normaalia ja vain hyvä ilmanvaihto vaaditaan niiden poistamiseen. Vältä syntyvän savun tai hajun hengittämistä.

5 Uunin käyttö

5.1 Yleisiä tietoja uunin käytöstä

Jäähdytystuuletin (Riippuu laitteen mallista. Ei välttämättä käytettävissä laitteessasi.)

Tuotteessa on jäähdytystuuletin. Jäähdytystuuletin käynnistyy automaattisesti tarvittaessa ja jäähdyttää laitteen etupuolen että sitä ympäröivien materiaalien pinnat. Se pysähtyy automaattisesti, kun jäähdytys on valmis. Kuumaa ilmaa tulee ulos uunin luukun yläosasta. Älä peitä näitä ilma-aukkoja. Muutoin uuni saattaa ylikuumentua. Jäähdytystuuletin jatkaa toimintaansa uunin ollessa käytössä ja kun uuni on kytkeyty pois päältä (noin 20–30 minuuttia). Jos valmistat ruokaa käynnistämällä uunin ajastimen, jäähdytystuuletin kytkeyty kypsennysajan lopussa pois päältä kaikkien toimintojen kanssa. Käyttäjä ei voi vaikuttaa jäähdytystuulettimen käyntiaikaan. Se kytkeyty automaattisesti päälle ja pois päältä. Tämä ei ole toimintahäiriö.

Uunin valo

Uunin lamppu kytkeytyy päälle, kun uuni aloittaa ruoan kypsennyksen. Joissain malleissa lamppu on päällä ruoan kypsennyksen aikana, kun taas joissain malleissa se kytkeytyy pois päältä tiettyinä aikana.

5.2 Uunin ohjauksikön käyttö

Uunin kytkeminen päälle

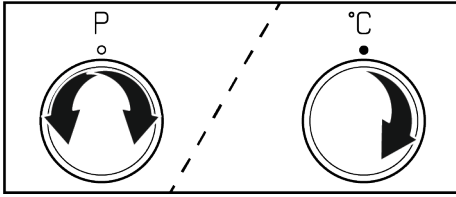
Kun valitset keittotoiminnon toiminnon valintanupilla ja asetat tietyn lämpötilan lämpötilanupilla, uuni käynnistyy. Kierrä uunin käyttämiseksi ajastinnuppi tiettyyn kypsennysaikaan tai “∞” symboliin.

Uunin sammutus

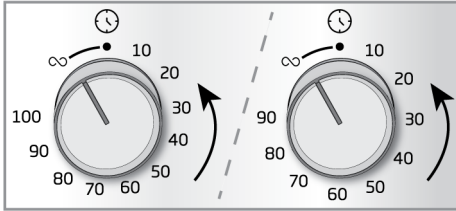
Voit kytkeä uunin pois päältä, kiertämällä toiminnon valintanupin, lämpötilanupin ja ajastinnupin pois päältä (yläasento).

Manuaalinen keittäminen lämpötilan ja uunin toiminnon valinnalla

Voit keittää ruokaa manuaalisesti (ohjaat itse) asettamatta kypsennysaikaa valitsemalla kyseiselle ruoalle sopivan lämpötilan ja toiminnon.



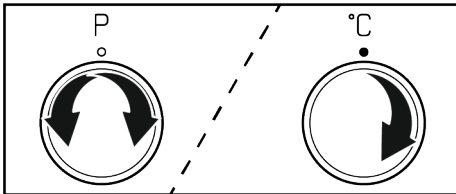
1. Valitse toiminto, jota haluat käyttää toiminnon valintanupilla.
2. Aseta keittolämpötila lämpötilanupilla.
3. Kierrä ajastinruppi ∞ symbolia kohti.



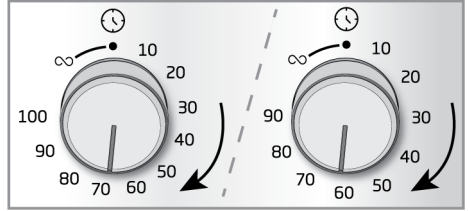
⇒ Uuni käynnistyy välittömästi valitulla toiminnolla ja lämpötilalla ja termostaatin merkkivalo syttyy. Kun uunin lämpötila saavuttaa asetetun lämpötilan, termostaatin merkkivalo sammuu. Uuni ei sammu itsestään kypsennyksen päätyttyä. Sinun on itse valvottava kypsennystä ja sammutettava uuni. Kun kypsennys on valmis, voit kytkeä uunin pois päältä, kiertämällä toiminnon valintanupin, lämpötilanupin ja ajastinrupin pois päältä (yläasento).

Keittäminen asettamalla keittoajan

Voit asettaa uunin sammumaan automaattisesti asetetun ajan päätyessä valitsemalla ruoalle sopivan lämpötilan ja toiminnon ja asettamalla keittoajan ajastimella.



1. Valitse toiminto, jota haluat käyttää toiminnon valintanupilla.
2. Aseta keittolämpötila lämpötilanupilla.
3. Aseta ajastinruppi haluttuun kypsennysaikaan.



⇒ Uuni käynnistyy välittömästi valitulla toiminnolla ja lämpötilalla ja termostaatin merkkivalo syttyy. Kun uunin lämpötila saavuttaa asetetun lämpötilan, termostaatin merkkivalo sammuu.

4. Kun kypsennysaika päättyy, kiertyy ajastinruppi täysin vastapäivään. Merkkiäni tarkoittaa, että aika on kulunut loppuun ja uuni sammuu.
5. Jos kypsennys on valmis, voit kytkeä uunin pois päältä, kiertämällä toiminnon valintanupin ja lämpötilanupin pois päältä (yläasento). Jos haluat jatkaa, kierrä ajastinruppi määritettyyn kypsennysaikaan uudelleen. Uuni jatkaa toimintaa asetetulla toiminnolla ja lämpötilalla.

Kypsennyksen lopettaminen ennen asetettua aikaa:

1. Kierrä ajastinruppia myötäpäivään, kunnes se on pois päältä (yläasennossa).
2. Kytke uuni pois päältä, kiertämällä toiminnon valintanupin ja lämpötilanupin pois päältä (yläasento).

6 Yleisiä tietoja ruoanvalmistuksesta

Tässä osassa on esitetty ruoanvalmistusvihjeitä.

Tämän lisäksi huomaat, että osa elintarvikkeista on testattu tuottajina ja sopivimmat asetukset niille. Myös sopivat uunin asetukset ja varusteet näille elintarvikkeille on esitetty.

6.1 Yleiset varoitukset koskien ruoan valmistamista uunissa

- Uunista voi tulla ulos polttavan kuumaa höyryä, kun sen luukku avataan ruoan kypsennyksen aikana tai sen jälkeen. Höyry voi polttaa kätesi, kasvossi ja/tai silmäsi. Pysy loitommalla uunista avatessasi luukun.
- Runsas ruoan kypsennyksen aikana muodostuva höyry voi olla kondensoitunutta vettä, jota muodostuu uunin sisä- ja ulkopinnoille sekä uunia ympäröiville pinnoille lämpötilaeron vuoksi. Tämä on normaalia.
- Eri ruoille ilmoitetut kypsennyslämpötilan ja -ajan arvot voivat vaihdella reseptin ja ruoan määrän mukaan. Tästä syystä ne on annettu arvoväleinä.
- Poista aina käyttämättömät lisätarvikkeet uunista ennen kuin aloitat valmistamaan ruokaa. Uunin sisälle jäävät lisätarvikkeet voivat estää ruokaa kypsentyä kunnolla.
- Jos kypsennät ruokia omalla reseptillä, voit katsoa viitearvoja kypsennystaulukkojen samankaltaisista ruoista.
- Käyttämällä mukana toimitettuja lisätarvikkeita varmistetaan paras kypsennysteho. Lue aina käyttämiesi ulkoisten kypsennysastioiden valmistajan ilmoittamat varoitukset ja tiedot.
- Leikkaa leivinpaperi sopivan kokoiseksi käyttämäsi astiaan. Leivinpaperi, joka ylittää astian reunat, voi johtaa palovammoihin ja vaikuttaa ruoanvalmistuskokemukseen. Käytä leivinpaperia, joka soveltuu käytetylle lämpötilalle.

- Parasta ruoan kypsennystehoa varten aseta ruoka suositellulle tasolle. Älä vaihda tasoa kypsennyksen aikana.

6.1.1 Leivokset ja uuniruokat

Yleiset tiedot

- Suosittelemme tuotteen varusteiden käyttämistä parhaan valmistustuloksen saamiseksi. Jos käytät muita keittoastioita, käytä mieluiten tummia, tarttumattomia ja lämmönkestäviä astioita.
- Jos keittotaulukossa suositellaan esilämmittämistä, aseta ruoka uuniin esilämmityksen jälkeen.
- Jos aiot valmistaa ruokaa keittoastia lankaritiilan päällä, aseta se lankaritiilan keskelle ja etäälle takaseinästä.
- Kaikki leivosten valmistamiseen käytettyjen materiaalien tulee olla puhtaita ja huonelämpötilassa.
- Ruoan mukainen keittoaste voi vaihdella riippuen ruokamäärästä ja keittoastian koosta.
- Metall-, keramiikka- ja lasivuoat pidentävät keittoaikaa ja leivonnaisten pohja ei rusketu tasaisesti.
- Jos leivinpaperia käytetään, voidaan ruoan pohjassa havaita pientä ruskettumista. Tässä tilanteessa kypsennysaikaa on ehkä pidennettävä noin 10 minuutilla.
- Keittotaulukossa esitetyt arvot on määritetty laboratoriotestien tuloksina. Sinulle sopivat arvot voivat erota näistä arvoista.
- Sijoita ruoka keittotaulukossa ehdotetulle tasolle. Uunin alatasoa pidetään tasona 1.
- Kypsennä keittotaulukossa suositellut ruoat yhdellä pellillä.

Kakkujen leivontavihjeet

- Jos kakku on liian kuiva, lisää lämpötilaa 10 °C astetta ja lyhennä kypsennysaikaa.
- Jos kakku on kostea, käytä pientä nestemäärää tai laske lämpötilaa 10 °C astetta.

- Jos kakun yläosa on palanut, aseta se alemmalle tasolle, laske lämpötilaa ja lisää paistoaikaa.
- Jos kakun sisäosa on kypsentynyt hyvin, mutta ulkopuoli on tahmea, käytä vähemmän nestettä, laske lämpötilaa tai lisää kypsennysaikaa.

Vihjeet leivoksille

- Jos leivos on liian kuiva, lisää lämpötilaa 10 °C astetta ja lyhennä kypsennysaikaa. Kastele taikinal Levyjä maidosta, öljystä, kananmunista ja jogurtista koostuvalla kastikkeella.
- Jos leivos valmistuu hitaasti varmista, että valmistelemasi leivoksen paksuus ei leviä keittoastian yli.
- Jos leivos ruskistuu pinnalta, mutta pohja ei ole paistunut varmista, että leivoksessa käytetty kastikemäärä ei ole liikaa leivoksen pohjassa. Tasaisen ruskistuksen saamiseksi, yritä levittää kastike tasaisesti taikinal Levyjen ja leivoksen väliin.
- Paista leivos keittotaulukon mukaisessa asennossa ja lämpötilassa. Jos pohja ei siltikään ole tarpeeksi ruskistunut, aseta se alatasolle seuraavan paistamisen yhteydessä.

Kypsennystaulukko leivoksille ja uuniruualle

Ruoka	Käytettävä lisätarvike	Toiminto	Tason asento	Lämpötila (°C)	Leipomisaika (min) (arviolta)
Kakku pellillä	Tavallinen vuoka *	Ylä- ja alalämpö	3	180	30 ... 40
Kakku vuoassa	Kakkuvuoka paistoritilällä **	Ylä- ja alalämpö	2	180	30 ... 40
Pienet kakut	Tavallinen vuoka *	Ylä- ja alalämpö	3	160	25 ... 35
Pienet kakut	Tavallinen vuoka *	Puhallinavustettu ala-/ylälämpö	3	150	20 ... 30
Sokerikakku	Pyöreä kakkuvuoka, halkaisija 26 cm, kiinnitetään klipsillä paistoritilään **	Ylä- ja alalämpö	2	160	30 ... 40
Sokerikakku	Pyöreä kakkuvuoka, halkaisija 26 cm, kiinnitetään klipsillä paistoritilään **	Puhallinavustettu ala-/ylälämpö	2	160	20 ... 30
Pikkuleivät	Leivosvuoka *	Ylä- ja alalämpö	3	170	25 ... 35
Leivokset	Tavallinen vuoka *	Puhallinavustettu ala-/ylälämpö	2	200	35 ... 45
Pulla	Tavallinen vuoka *	Ylä- ja alalämpö	2	200	20 ... 30
Täysjyväleipä	Tavallinen vuoka *	Ylä- ja alalämpö	3	200	30 ... 40
Lasagne	Lasinen/metallinen suorakulmainen astia paistoritilään **	Ylä- ja alalämpö	2 tai 3	200	30 ... 40
Omenapiirakka	Pyöreä musta metallinen vuoka, halkaisija 20 cm, paistoritilään **	Ylä- ja alalämpö	2	180	50 ... 70
Pizza	Tavallinen vuoka *	Ylä- ja alalämpö	2	200 ... 220	10 ... 20

Esilämmitystä suositellaan kaikkia ruokia varten.

*Näitä lisätarvikkeita ei välttämättä toimiteta laitteen mukana.

**Näitä lisätarvikkeita ei toimiteta laitteen mukana. Ne ovat yleisesti saatavilla olevia lisätarvikkeita.

6.1.2 Liha, kala ja siipikarja

Grillauksen avainkohdat

- Maustaminen sitruunamehulla ja pippurilla ennen kanan, kalkkunan tai suurten lihakappaleiden valmistusta parantaa kypsennystä.
- Luita sisältävän lihan kypsennys paistamalla kestää 15 - 30 minuuttia kauemmin kuin fileen.

- Laske n. 4 - 5 minuutin kypsennysaika jokaista lihan paksuuden senttimetriä kohti.
- Kun kypsennysaika päättyy, anna lihan olla uunissa n. 10 minuuttia. Lihan liemi jakautuu paremmin paistettuun lihaan eikä puristu ulos, kun lihaa leikataan.
- Kala tulee asettaa keski- tai alatasolle lämmönkestävälle alustalle.
- Kypsennä keittotaulukossa suositellut ruoat yhdellä pellillä.

Kypsennystaulukko lihalle, kalalle ja siipikarjalle

Ruoka	Käytettävä lisätarvike	Toiminto	Tason asento	Lämpötila (°C)	Leipomisaika (min) (arviolta)
Pihvi (kokonainen) / paisti (1 kg)	Tavallinen vuoka *	Puhallinavustettu ala-/ylälämpö	3	15 min. 250/max, jälkeen 180 ... 190	60 ... 80
Lampaanpotka (1,5-2 kg)	Tavallinen vuoka *	Puhallinavustettu ala-/ylälämpö	3	15 min. 250/max, jälkeen 170	110 ... 120
Paistettu kana (1,8-2 kg)	Paistoritilä * Aseta yksi pelti alatasolle.	Puhallinavustettu ala-/ylälämpö	2	15 min. 250/max, jälkeen 190	60 ... 80
Kalkkuna (5,5 kg)	Tavallinen vuoka *	Puhallinavustettu ala-/ylälämpö	1	25 min. 250/max, jälkeen 180 ... 190	150 ... 210
Kala	Paistoritilä * Aseta yksi pelti alatasolle.	Puhallinavustettu ala-/ylälämpö	3	200	20 ... 30

Esilämmitystä suositellaan kaikkia ruokia varten.

*Näitä lisätarvikkeita ei välttämättä toimiteta laitteen mukana.

**Näitä lisätarvikkeita ei toimiteta laitteen mukana. Ne ovat yleisesti saatavilla olevia lisätarvikkeita.

6.1.3 Grilli

Punainen liha, kala ja siipikarjan liha ruskistuu nopeasti grillatessa, saavat kauniin kuoren eivätkä kuivu. Filee, lihavartaat, makkarat sekä mehukkaat vihannekset (tomaatit, sipulit jne.) sopivat erityisen hyvin grillaamiseen.

Yleiset varoitukset

- Ruoat, jotka eivät sovellu grillattavaksi, aiheuttavat tulipalovaaran. Grillaa vain korkealle grillauslämpötilalle sopivia ruokia. Älä myöskään aseta ruokaa liian

syväälle grillin perälle. Tämä on kuumin alue ja rasvaiset ruoat voivat syttyä palamaan.

- **Sulje uunin luukku grillauksen aikana. Älä koskaan grillaa uuninluukku auki. Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja!**

Grillauksen avainkohdat

- Valmistele grillaukseen ruoat, jotka ovat samanpaksuisia ja -kokoisia, jos mahdollista.

- Sijoita grillattava ruoka grilliritilän tai lankaritulän päälle jakamalla ne niin, ettei lämmittimen mittoja ylitetä.
- Riippuen grillattavan ruoan paksuudesta, voi kypsennysaika taulukossa vaihdella.
- Työnnä grilliritilä tai lankaritulä uuniin halutulle tasolle. Jos käytössä on grilliritilä, aseta uunivuoka alahyllylle öljyn

keräämiseksi. Käytettävän uunivuoaan tulee kattaa koko grillausalueen. Vuokaa ei ehkä ole toimitettu tuotteen kanssa. Aseta hieman vettä uunivuokaan puhdistamisen helpottamiseksi.

Grillaustaulukko

Ruoka	Käytettävä lisätarvike	Tason asento	Lämpötila (°C)	Leipomisaika (min) (arviolta)
Kala	Paistoritilä	4 - 5	250	20 ... 25
Kanapalat	Paistoritilä	4 - 5	250	25 ... 35
Lihapulla (vasikanliha) - 12 määrä	Paistoritilä	4	250	20 ... 30
Lampaankyljys	Paistoritilä	4 - 5	250	20 ... 25
Paisti - (lihakuutiot)	Paistoritilä	4 - 5	250	25 ... 30
Vasikankyljys	Paistoritilä	4 - 5	250	25 ... 30
Kasvisgratiini	Paistoritilä	4 - 5	220	20 ... 30
Paahtoleipä	Paistoritilä	4	250	1 ... 4

Uunia suositellaan esilämmitettävän 5 minuuttia ennen ruoan grillaamista.
Käännä ruokakappaleita, kun grillausajasta on kulunut 1/2.

Puhallinavustettu alagrilli

Ruoka	Käytettävä lisätarvike	Toiminto	Tason asento	Lämpötila (°C)	Leipomisaika (min) (arviolta)
Kala	Paistoritilä	Puhallinavustettu alagrilli	4	200	30 ... 35
Kanapalat	Paistoritilä	Puhallinavustettu alagrilli	4	250	25 ... 35
Lihapulla (vasikanliha) - 12 määrä	Paistoritilä	Puhallinavustettu alagrilli	4	250	30 ... 40
Pihvi (kokonainen) / paisti (1 kg)	Paistoritilä - Aseta yksi pelti alatasolle.	Puhallinavustettu alagrilli	3	15 min. 250, jälkeen 180 ... 190	90 ... 110

Älä esilämmitä tässä grillitaulukossa suositeltuja aterioita.

6.1.4 Ruoan testaus

- Ruoat tässä kypsennystaulukossa on valmistettu EN 60350-1 standardin mukaan, tuotteen testauksen mahdollistamiseksi tarkastuslaitoksille.

- Kypsennä keittotaulukossa suositellut ruoat yhdellä pellillä.

Kypsennystaulukko ruoan testaukselle

Ruoka	Käytettävä lisätarvike	Toiminto	Tason asento	Lämpötila (°C)	Leipomisaika (min) (arviolta)
Murokeksi (makea pikkuleipä)	Tavallinen vuoka *	Ylä- ja alalämpö	3	140	20 ... 30
Pienet kakut	Tavallinen vuoka *	Ylä- ja alalämpö	3	160	25 ... 35
Pienet kakut	Tavallinen vuoka *	Puhallinavustettu ala-/ylälämpö	3	150	20 ... 30
Sokerikakku	Pyöreä kakkuvuoka, halkaisija 26 cm, kiinnitetään klipsillä paistoritilään **	Ylä- ja alalämpö	2	160	30 ... 40
Sokerikakku	Pyöreä kakkuvuoka, halkaisija 26 cm, kiinnitetään klipsillä paistoritilään **	Puhallinavustettu ala-/ylälämpö	2	160	20 ... 30
Omenapiirakka	Pyöreä musta metallinen vuoka, halkaisija 20 cm, paistoritilään **	Ylä- ja alalämpö	2	180	50 ... 70

Esilämmitystä suositellaan kaikkia ruokia varten.

*Näitä lisätarvikkeita ei välttämättä toimiteta laitteen mukana.

**Näitä lisätarvikkeita ei toimiteta laitteen mukana. Ne ovat yleisesti saatavilla olevia lisätarvikkeita.

Grilli

Ruoka	Käytettävä lisätarvike	Tason asento	Lämpötila (°C)	Leipomisaika (min) (arviolta)
Lihapulla (vasikanliha) - 12 määrä	Paistoritilä	4	250	20 ... 30
Paahtoleipä	Paistoritilä	4	250	1 ... 4

Uunia suositellaan esilämmitettävän 5 minuuttia ennen ruoan grillaamista.
Käännä ruokakappaleita, kun grillausajasta on kulunut 1/2.

7 Huolto ja puhdistus

7.1 Yleiset puhdistusohjeet

Yleiset varoitukset

- Anna tuotteen jäähtyä, ennen sen puhdistamista. Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja!
- Älä levitä puhdistusainetta suoraan kuumilla pinnoilla. Tämä voi aiheuttaa pysyviä tahroja.

- Tuote on puhdistettava ja kuivattava huolellisesti jokaisen käytön jälkeen. Näin ruokajäämien puhdistaminen on helppoa ja näiden jäämien palaminen estetään, kun tuotetta käytetään uudelleen. Tämä pidentää laitteen käyttöikää ja toistuvilta ongelmilta vältytään.
- Älä käytä höyrypesureita tuotteen puhdistamiseen.

- Osa pesuaineista tai puhdistusaineista voivat vaurioittaa pintaa. Sopimattomia puhdistusaineita on: valkaisuaine, ammoniakkaa, happoa tai klooria sisältävät puhdistusaineet, höyrypuhdistustuotteet, kalkinpoistoaineet, tahran- ja ruosteenpoistoaineet, hankaavat puhdistustuotteet (nestemäiset puhdistusaineet, hankaava pulveri ja voide, hankaavat ja naarmuttavat sienet, teräsvilla, sienet, likaiset tai puhdistusainetta sisältävät puhdistuspyyhkeet).
- Mitään erityistä puhdistusmateriaalia ei vaadita puhdistuksessa jokaisen käytön jälkeen. Puhdista laite, lämpimällä vedellä ja pehmeällä pyyhkeellä tai sienellä ja kuivaa ne kuivalla pyyhkeellä.
- Pyyhi pois kaikki jäljellä oleva neste puhdistuksen jälkeen ja keittämisen aikana roiskunut ruoka.
- Älä puhdista mitään laitteen osaa astianpesukoneeseen.

Inox ja ruostumaton teräs

- Älä käytä happoja tai klooria sisältäviä puhdistusaineita ruostumattomien teräs tai inox-pintojen ja kahvojen puhdistukseen.
- Ruostumattomien- inox-pintojen väri voi muuttua ajan myötä. Tämä on normaalia. Puhdista jokaisen käytön jälkeen ruostumattomalle tai inox-pinnalle sopivalla puhdistusaineella.
- Puhdista pehmeällä pyyhkeellä saippualla (naarmuttamaton), inox-pinnoille sopivalla puhdistusaineella ja pyyhi yhteen suuntaan.
- Poista kalkki-, öljy-, tärkkelys-, maito- ja proteiinitahrat lasi- ja inox-pinnoilta välittömästi. Tahrat voivat ruostua ajan kuluessa.
- Pinnalle suihkutetut/levitetyt puhdistusaineet tulee puhdistaa pois välittömästi. Pinnalle jätetyt hankaavat puhdistusaineet voivat johtaa sen valkenemiseen.

Emalipinnat

- Puhdista emalipinnat käytön jälkeen astianpesuaineella, lämpimällä vedellä ja pehmeällä pyyhkeellä tai sienellä ja kuivaa ne kuivalla pyyhkeellä.
- Jos tuotteessa on helppo höyrypuhdistustoiminto, voit suorittaa kevyen lian poiston tällä toiminnolla. (Katso Helppo höyrypuhdistus [► 55].)
- Saat käyttää tuotemerkin verkkosivustolla suositeltavaa uunin sisätiloihin ja grilliin tarkoitettua puhdistusainetta sekä hankaussientä, joka ei naarmuta. Älä käytä ulkoisia uunin puhdistusaineita.
- Uunin on oltava jäähtynyt, keittoalueen puhdistamiseksi. Kuumien pintojen puhdistaminen muodostaa tulipalovaaran ja vaurioittaa emalipintoja.

Katalyyttipinnat

- Uunin sivuseinät voivat olla emalipinnoitettuja tai katalyyttisiä. Vaihtelee mallin mukaan.
- Katalyyttiseinissä on hieman matta ja huokoinen pinta. Uunin katalyyttiseiniä ei tule puhdistaa.
- Katalyyttipinnat imevät öljyn sen huokaisen rakenteen ansiosta ja alkavat kiiltämään, kun pinta on kostunut öljystä. Suosittelemme tässä tilanteessa osien vaihtamista.

Lasipinnat

- Älä käytä kovia metallikaapimia ja hankaavia puhdistusmateriaaleja lasipintojen puhdistamiseen. Neste voi vaurioittaa lasipintaa.
- Puhdista laite astianpesuaineella, lämpimällä vedellä ja lasipinnoille tarkoitettulla pehmeällä mikrokuitupyyhkeellä ja kuivaa ne kuivalla mikrokuitupyyhkeellä.
- Jos pesuainejäämiä on jäljellä puhdistuksen jälkeen, poista ne kylmällä vedellä ja kuivaa kuivalla mikrokuitupyyhkeellä. Puhdistusainejäämät voivat vaurioittaa lasipintaa seuraavalla kerralla.

- Puhdistusainejämiä ei tule missään tapauksessa raapia pois veitsellä, teräsvillalla tai vastaavilla työkaluilla.
- Voit poistaa kalkkijäät (keltaiset tahrat) lasipinnalta kaupallisesti saatavissa olevalla kalkinpoistoaineella, tai esimerkiksi viinietikalla tai sitruunamehulla.
- Jos pinta on erittäin likainen, levitä puhdistusainetta tahraan sienellä ja anna sen vaikuttaa riittävän kauan. Puhdista sitten lasipinta kostealla kankaalla.
- Värjäntymisen ja tahrat lasipinnalla ovat normaaleja eivätkä vikoja.

Muoviosat ja maalatut pinnat

- Puhdista muoviosat ja maalatut pinnat astianpesuaineella, lämpimällä vedellä ja pehmeällä pyyhkeellä tai sienellä ja kuivaa ne kuivalla pyyhkeellä.
- Älä käytä kovia metallikaapimia ja hankaavia puhdistusaineita. Se voi vaurioittaa pintaa.
- Varmista, että tuoteosien liitokset eivät jää kosteiksi ja että niissä ei ole puhdistusainejämiä. Muutoin näihin liitoksiin voi muodostua ruostetta.

7.2 Varusteiden puhdistus

Älä aseta tuotteen varusteita astianpesukoneeseen, ellei käyttöohjeessa ole niin mainittu.

7.3 Ohjauspaneelin puhdistus

- Puhdista ohjauspaneeli nuppiohjauksella kostealla pehmeällä pyyhkeellä ja kuivaa ne kuivalla pyyhkeellä. Älä irrota nuppeja ja tiivisteitä alapuolelta paneelin puhdistamiseksi. Ohjauspaneeli ja nupit voivat vaurioitua.
- Kun inox-paneeleja nuppiohjauksella puhdistetaan, älä käytä inox-puhdistusaineita nuppien ympärillä. Merkinnät nuppien ympärillä voivat kadota.
- Puhdista kosketuspaneeli kostealla pyyhkeellä ja kuivaa kuivalla pyyhkeellä. Jos tuotteessa on näppäinlukko, kytke se

päälle ennen ohjauspaneelin puhdistusta. Muutoin näppäimiä voidaan käyttää vahingossa.

7.4 Uunin sisäpuolen puhdistus (keittoalue)

Noudata kohdassa "Yleiset puhdistustiedot" olevia ohjeita uunin pintatyypin mukaan.

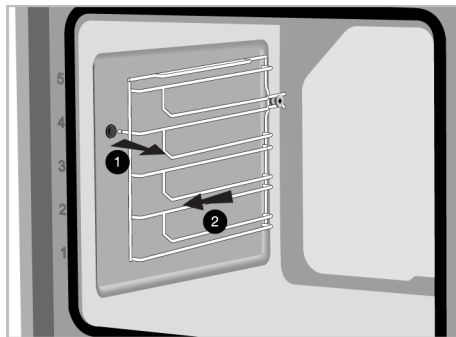
Uunin sivuseinien puhdistus

Uunin sivuseinät voivat olla emalipinnoitettuja tai katalyyttisiä. Vaihtelee mallin mukaan. Jos kyseessä on katalyyttinen seinä, katso lisätietoja osasta "Katalyyttiset pinnat".

Jos tuote on lankahyllymalli, irrota lankahyllyt ennen sisäseinien puhdistamista. Suosita sitten puhdistus noudattamalla osassa "Yleiset puhdistustiedot" olevia ohjeita sisäseinätyypin mukaan.

Sivulankahyllyjen irrotus:

1. Irrota lankahyllyn etuosaa vetämällä sitä sivuseinästä vastakkaiseen suuntaan.
2. Vedä lankahyllyä itseäsi päin sen poistamiseksi kokonaan.



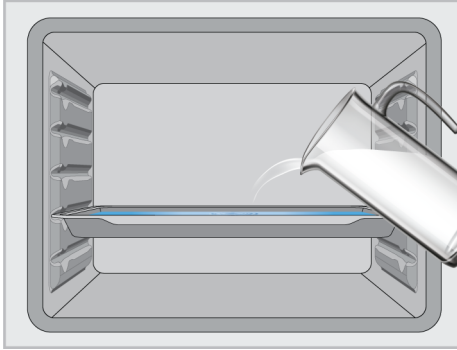
3. Hyllyt asennetaan päinvastaisessa järjestyksessä irrotukseen nähden.

7.5 Helppo höyrypuhdistus

Tämä mahdollistaa lian poistamisen (joka ei ole piintynyt) pehmentämällä se höyryllä uunin sisällä ja vesitipoilla, jotka tiivistyvät uunin sisäpintoihin.

1. Poista kaikki varusteet uunista.

2. Kaada 500 ml vettä vuokaan ja sijoita se 2. tasolle uuniin.



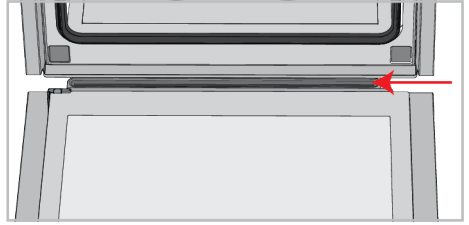
3. Aseta uuni helppoon höyrypuhdistustilaan ja käytä sitä 100 °C lämpötilassa 15 minuuttia.

Avaa luukku välittömästi ja pyyhi uunin sisäpinnat kostealla sienellä tai pyyhkeellä. Höyryä tulee ulos, kun uunin luukku avataan. Tämä voi aiheuttaa palovamman vaaran. Avaa luukku varovasti.

Puhdista piintynyt lika tuotteesta astianpesuaineella, lämpimällä vedellä ja pehmeällä pyyhkeellä tai sienellä ja kuivaa ne kuivalla pyyhkeellä.

i Helpon höyrypuhdistuksen aikana odotetaan, että lisätty vesi haihtuu ja tiivistyy uunin sisään ja luukkuun, uuniin muodostuneen kevyen lian pehmentämiseksi. Uuninluukkuun muodostunut kondensaatio voi valua ulos, kun uuninluukku avataan. Pyyhi kondensaatio pois heti, kun uuninluukku avataan.

(Riippuu laitteen mallista. Ei välttämättä käytettävissä laitteessasi.) Kun kondensaatiota muodostuu uuniin, voi lätkäkö tai kosteutta esiintyä allaskanavassa uunin alla. Puhdista tämä allaskanava kostealla pyyhkeellä ja kuivaa se.



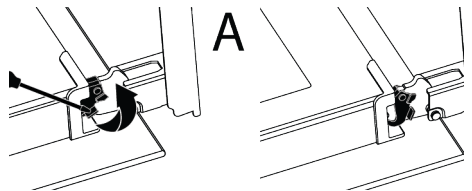
7.6 Uuninluukun puhdistus

Voit poistaa uuninluukun ja lasit puhdistamista varten. Luukkujen ja ikkunoiden irrotus on kuvattu osissa "Uuninluukun irrotus" ja "Luukun sisälasin irrotus". Kun luukun sisälasi on irrotettu, puhdista ne astianpesuaineella, lämpimällä vedellä ja pehmeällä pyyhkeellä tai sienellä ja kuivaa ne kuivalla pyyhkeellä. Poista mahdolliset kalkkijäämät uuninlasista viinietikalla ja huuhtele.

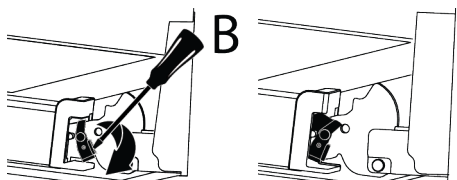
i Älä käytä hankaavia puhdistusaineita, metallikaapimia, teräsvillaa tai valkaisuaineita uuninluukun ja lasin puhdistamiseen.

Uuninluukun irrotus

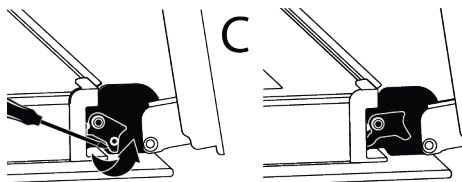
1. Avaa uuninluukku.
2. Avaa kiinnikkeet etuluukun saranaliitännässä oikealla ja vasemalla puolella painamalla niitä alaspäin, kuten kuvassa on esitetty.
3. Saranatyypit (A), (B), (C) vaihtelevat tuotemallin mukaan. Seuraavissa kuvissa on esitetty kukin saranatyypit.
4. (A) saranatyyppiä käytetään normaaleissa luukkutyypeissä.



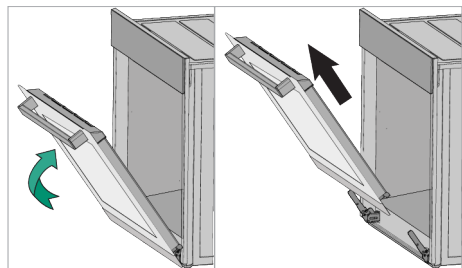
5. (B) saranatyyppiä käytetään pehmeästi sulkeutuvissa luukkutyypeissä.



6. (C) saranatyyppiä käytetään pehmeästi avautuvissa/sulkeutuvissa luukutyypeissä.



7. Avaa uuninluukku puoliksi.



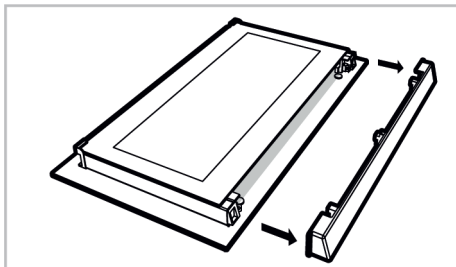
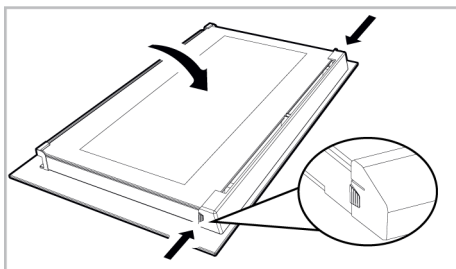
8. Vedä irrotettua luukku ylöspäin sen vapauttamiseksi oikean- ja vasemmanpuoleisesta saranasta ja poista se.

i Luukku asennetaan päinvastaisessa järjestyksessä irrotukseen nähden. Muista sulkea saranaliitännän kiinnikkeet luukun asennuksen yhteydessä.

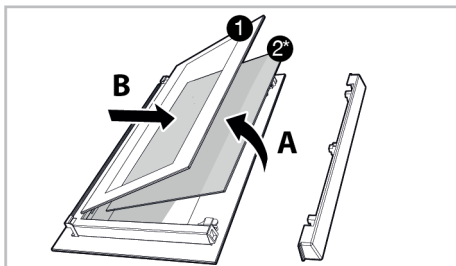
7.7 Uuninluukun sisälasin poistaminen

Tuotteen etuluukun sisälasi voidaan poistaa puhdistamisen ajaksi.

1. Avaa uuninluukku.
2. Vedä etuluukun yläosaan asennettua muoviosaa itseäsi päin painamalla samalla osan molempaa painokohtaa ja poista se.



3. Nosta kuvassa esitetyllä tavalla varovasti sisintä lasia (1) suuntaan 'A' ja irrota se vetämällä sitä suuntaan 'B'.



1 Sisempi lasi 2* Sisälasi (ei välttämättä käytössä laitteessasi)

4. Jos tuotteessa on toinen sisälasi (2), irrota se samalla tavalla (2).
5. Luukun kokoaminen aloitetaan asentamalla sisin lasi (2). Aseta lasin viistetty reuna muoviuuran viistettyyn reunaan. (Jos tuotteessa on sisälasi). Sisälasi (2) on kiinnitettävä sisintä lasia (1) lähimpänä olevaan muoviuuraan.
6. Kun sisin lasi (1) asennetaan, sijoita lasin painettu puoli sisälasiin. On erittäin tärkeää sijoittaa sisimmän lasin (1) alakulmat alempiin muoviuuriin.

7. Paine muoviosaa runkoa vastaan, kunnes kuulet napsahduksen.

7.8 Uunin valon puhdistus

Jos uunin valon lasi on likainen, puhdista se astianpesuaineella, lämpimällä vedellä ja pehmeällä pyyhkeellä tai sienellä ja kuivaa ne kuivalla pyyhkeellä. Jos uunin valo ei toimi, voit vaihtaa se alla kuvatulla tavalla.

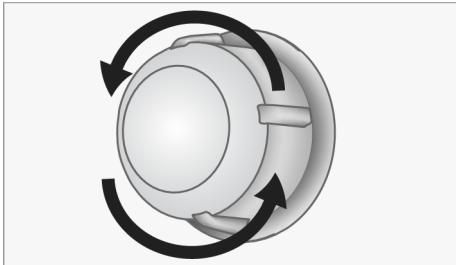
Uunin lampun vaihto

Yleiset varoitukset

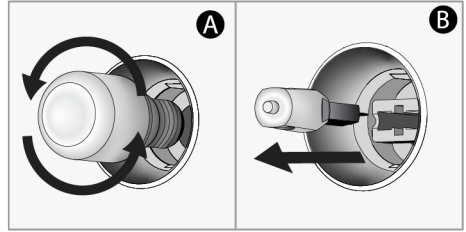
- Sähköiskunvaaran välttämiseksi ennen uunin lampun vaihtamista, irrota virtaliitin ja anna uunin jäähtyä. Kuumat pinnat voivat aiheuttaa palovammoja!
- Uunissa on alle 40 W hehkulamppu, joka on alle 60 mm korkuinen ja alle 30 mm levyinen, tai halogeenilamppu G9-liittimellä ja alle 60 W teholla. Lamput sopivat käyttöön yli 300 °C lämpötiloissa. Uunin valot ovat saatavissa valtuutetusta huollosta tai tekniikoilta. Tuotteessa on G-energialuokan valo.
- Lampun sijainti voi erota kuvassa esitetystä.
- Uunissa käytetty lamppu ei sovellu käyttöön huonevalaistukseen. Lampun tarkoitus on helpottaa ruoan tarkastamista.
- Tässä laitteessa käytettyjen lampujen tulee kestää äärimmäisiä fysikaalisia olosuhteita kuten yli 50 °C lämpötiloja.

Jos uunissa on pyöreä lamppu,

1. irrota tuote virransyötöstä.
2. Irrota lasisuoja kiertämällä sitä vastapäivään.



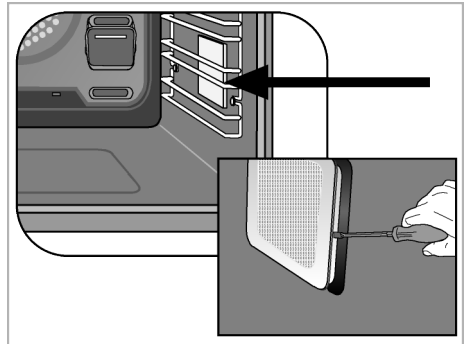
3. Jos uunin lamppu on tyyppiä (A), kuten esitetty kuvassa alla, kierrä uunin lamppua kuvassa esitetyllä tavalla ja vaihda se uuteen. Jos tyyppin (B) malli on käytössä, vedä se ulos kuvassa esitetyllä tavalla ja vaihda se uuteen.



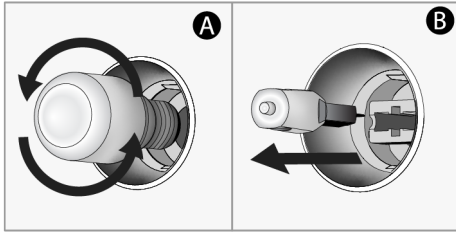
4. Asenna lasisuoja.

Jos uunissa on neliönmuotoinen lamppu,

1. irrota tuote virransyötöstä.
2. Irrota lankahylt ohjeiden mukaan.



3. Nosta lampun suojalasia ruuvitaltalla. Irrota ensin ruuvi, jos tuotteesi nelikulmaisessa lampussa on ruuvi.
4. Jos uunin lamppu on tyyppiä (A), kuten esitetty kuvassa alla, kierrä uunin lamppua kuvassa esitetyllä tavalla ja vaihda se uuteen. Jos tyyppin (B) malli on käytössä, vedä se ulos kuvassa esitetyllä tavalla ja vaihda se uuteen.



5. Asenna lasisuoja ja lankahyllyt.

FI

8 Ongelmanratkaisu

Mikäli ongelma ei ratkea tässä osiossa annettuja ohjeita noudattaen, ota yhteyttä jälleenmyyjään tai valtuutettuun huoltoliikkeeseen. Älä koskaan yritä korjata laitetta itse.

Höyryä syntyy uunin käytön aikana.

- Höyryn muodostuminen käytön aikana on normaalia. >>> Tämä ei ole toimintahäiriö.

Vesipisaroita muodostuu käytön aikana

- Käytön aikana muodostunut höyry tiivistyy kosketuksessa kylmiin pintoihin tuotteen ulkopuolella ja voi muodostaa vesipisaroita. >>> Tämä ei ole toimintahäiriö.

Metallisia ääniä kuuluu tuotteen lämpenemisen ja jäähtymisen aikana.

- Metalliosat voivat laajentua ja ääntä kuuluu lämpenemisen aikana. >>> Tämä ei ole toimintahäiriö.

Tuote ei toimi.

- Varoke voi olla viallinen tai palanut. >>> Tarkasta varokkeet varokerasiassa. Vaihda ne tai aseta uudelleen paikalleen.
- Laitetta ei ole ehkä liitetty virransyöttöön (maadoitettu). >>> Tarkasta, että laite on liitetty virransyöttöön.
- (Jos laitteessa on ajastin) Näppäimet ohjauspaneelissa eivät toimi. >>> Jos tuotteessa on näppäinlukko, voi se olla käytössä. Poista se käytöstä.

Uunin valo ei syty.

- Uunin lamppu voi olla viallinen. >>> Vaihda uunin lamppu.

- Ei sähkövirtaa. >>> Varmista, että verkkovirta on käytettävissä ja tarkasta varokkeet varokerasiassa. Vaihda varokkeet tai aseta uudelleen paikalleen.

Uuni ei kuumene.

- Uunia ei ehkä ole asetettu tiettyyn keittotoimintoon ja/tai lämpötilaan. >>> Aseta uuni tiettyyn keittotoimintoon ja/tai lämpötilaan.
- Malleissa ajastimella, aikaa ei ole asetettu. >>> Aseta aika.
- Ei sähkövirtaa. >>> Varmista, että verkkovirta on käytettävissä ja tarkasta varokkeet varokerasiassa. Vaihda varokkeet tai aseta uudelleen paikalleen.

Bienvenue !

Cher client, chère cliente

Nous vous remercions d'avoir choisi l'appareil Beko . Nous voulons que votre appareil de haute qualité et doté d'une technologie de pointe vous offre une efficacité optimale. Pour ce faire, lisez attentivement ce manuel et tout autre document fourni avant d'utiliser l'appareil.

Tenez compte de toutes les informations et avertissements figurant dans le manuel d'utilisation. Ainsi, vous vous protégerez, vous et votre produit, contre d'éventuels dangers.

Conservez le manuel d'utilisation. Si vous donnez l'appareil à quelqu'un d'autre, donnez également le manuel. Les conditions de garantie, les méthodes d'utilisation et de dépannage de votre appareil sont indiquées dans ce manuel.

Les symboles et leurs descriptions dans le manuel de l'utilisateur :



Danger pouvant entraîner la mort ou des blessures.



Informations importantes et conseils d'utilisation utiles.



Lisez le manuel d'utilisation.



Attention aux surfaces chaudes.

**RE-
MARQUE**

Danger pouvant entraîner des dommages matériels à l'appareil ou à son environnement.

Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY

Table des matières

1	Consignes de sécurité.....	62
1.1	Utilisation prévue.....	62
1.2	Sécurité des enfants, des personnes vulnérables et des animaux domestiques.....	63
1.3	Sécurité électrique.....	63
1.4	Sécurité des transports.....	65
1.5	Sûreté des installations.....	65
1.6	Sécurité d'utilisation.....	65
1.7	Alertes de température.....	66
1.8	Utilisation des accessoires.....	67
1.9	Consignes de sécurité relatives à la cuisson.....	67
1.10	Sécurité relative à l'entretien et au nettoyage.....	68
2	Instructions relatives à l'environnement.....	69
2.1	Directive sur les déchets.....	69
2.1.1	Conformité avec la directive DEEE et élimination des déchets.....	69
2.2	Informations sur l'emballage.....	69
2.3	Recommandations pour économiser l'énergie.....	69
3	Votre appareil.....	70
3.1	Présentation de l'appareil.....	70
3.2	Présentation et utilisation du panneau de commande de l'appareil.....	70
3.2.1	Panneau de commande.....	71
3.2.2	Introduction au panneau de commande de l'appareil.....	71
3.3	Fonctions d'utilisation du four.....	71
3.4	Accessoires de l'appareil.....	72
3.5	Utilisation des accessoires de l'appareil.....	73
3.6	Spécifications techniques.....	76
4	Première utilisation.....	77
4.1	Premier nettoyage.....	77
5	Utilisation du four.....	77
5.1	Informations générales sur l'utilisation du four.....	77
5.2	Fonctionnement de l'unité de commande du four.....	77

6	Informations générales sur la cuisine.....	79
6.1	Avertissements généraux concernant la cuisson au four.....	79
6.1.1	Pâtisseries et aliments cuits au four.....	79
6.1.2	Viande, poisson et volaille.....	82
6.1.3	Grille.....	82
6.1.4	Aliments test.....	84
7	Entretien et nettoyage.....	85
7.1	Consignes de nettoyage générales.....	85
7.2	Accessoires de nettoyage.....	86
7.3	Nettoyage du panneau de commande.....	86
7.4	Nettoyage de l'intérieur du four (zone de cuisson).....	87
7.5	Nettoyage facile à la vapeur.....	87
7.6	Nettoyage de la porte du four.....	88
7.7	Retrait de la vitre intérieure de la porte du four.....	89
7.8	Nettoyage de la lampe du four.....	90
8	Dépannage.....	91

FR

1 Consignes de sécurité

- Cette section contient les instructions de sécurité nécessaires à la prévention des risques de dommage corporel ou de dommage matériel.
 - Si l'appareil est remis à une autre personne pour un usage personnel ou à des fins d'utilisation d'occasion, le manuel d'utilisation, les étiquettes de l'appareil et les autres documents et pièces pertinents doivent également être remis.
 - Notre entreprise ne peut être tenue pour responsable des dommages qui peuvent se produire si ces instructions ne sont pas respectées.
 - Le non-respect de ces instructions annule toute garantie.
 - Faites toujours effectuer les travaux d'installation et de réparation par le fabricant, le service agréé ou une personne que l'entreprise importatrice désignera.
 - Utilisez uniquement des pièces d'origine et des accessoires d'origine.
 - Évitez de réparer ou de remplacer tout composant de l'appareil sauf si cela est clairement spécifié dans le manuel d'utilisation.
 - N'apportez pas de modifications techniques au produit.
- ### 1.1 Utilisation prévue
- Cet appareil est conçu pour être utilisé à domicile. Il n'est pas destiné à un usage commercial.
 - N'utilisez pas l'appareil dans les jardins, les balcons ou autres environnements extérieurs. Cet appareil est destiné à une utilisation dans les ménages et dans les cuisines du personnel de magasins, de bureaux et d'autres environnements de travail.
 - **AVERTISSEMENT** : Cet appareil doit être utilisé pour la cuisine uniquement. Il ne devrait pas être utilisé à d'autres fins comme le chauffage d'une pièce.
 - Le four peut être utilisé pour décongeler, cuire, frire et griller les aliments.
 - Cet appareil ne doit pas être utilisé comme chauffage ou plaque chauffante. Il n'est pas recommandé de suspendre les serviettes ou les vêtements sur la poignée pour les faire sécher.

1.2 Sécurité des enfants, des personnes vulnérables et des animaux domestiques



- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et par des personnes dont les aptitudes physiques, sensorielles ou mentales sont sous-développées, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils soient encadrés ou formés à l'utilisation sécuritaire et aux dangers de l'appareil.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Ne laissez pas les enfants effectuer le nettoyage et l'entretien de l'appareil, à moins qu'ils soient sous surveillance.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées (y compris les enfants), sauf si elles sont gardées sous surveillance ou reçoivent les instructions nécessaires.
- Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Les produits électriques sont dangereux pour les enfants et les animaux domestiques. Les enfants et les animaux domestiques ne doivent pas jouer avec l'appareil. En outre, ils ne doivent ni grimper dessus ni y entrer.
- Ne mettez pas d'objets à portée des enfants sur l'appareil.
- **AVERTISSEMENT** : pendant l'utilisation, les surfaces accessibles de l'appareil sont chaudes. Tenez les enfants à l'écart de l'appareil.
- Tenez le matériel d'emballage hors de portée des enfants. Ils pourraient entraîner des lésions ou une asphyxie.
- Lorsque la porte est ouverte, ne posez aucun objet lourd dessus et ne laissez pas les enfants s'y asseoir. Vous risquez de faire basculer le four ou d'endommager les charnières de la porte.
- Pour la sécurité des enfants, débranchez la prise d'alimentation et rendez l'appareil inutilisable avant de le mettre au rebut.



1.3 Sécurité électrique

- Branchez l'appareil à un courant avec prise de terre protégée par un fusible qui correspond aux courants nominaux indiqués sur la plaque signalétique. Contactez un technicien qualifié pour l'installation de la mise à la terre. N'utilisez pas

l'appareil sans prise de terre conformément aux réglementations locales / nationales.

- La fiche ou le raccordement électrique de l'appareil doit se trouver dans un endroit facilement accessible (où il ne sera pas affecté par la flamme de la plaque de cuisson). Si cela est impossible, il doit y avoir un mécanisme (fusible, interrupteur, interrupteur à clé, etc.) sur l'installation électrique à laquelle l'appareil est connecté, conforme à la réglementation électrique et séparant tous les pôles du réseau.
- L'appareil ne doit pas être branché dans la prise pendant l'installation, la réparation et le transport.
- Branchez l'appareil dans une prise conforme aux valeurs de tension et de fréquence indiquées sur la plaque signalétique.
- Si votre appareil n'est pas équipé d'un câble, utilisez uniquement le câble de connexion décrit dans la section "Spécifications techniques".
- Ne bloquez pas le cordon d'alimentation sous et derrière l'appareil. Ne placez aucun objet lourd sur le cordon d'alimentation. Le cordon d'alimentation ne doit pas être plié, coincé, ni entrer en contact avec une source de chaleur.
- La surface arrière du four devient chaude lorsque vous l'utilisez. Les cordons d'alimentation ne doivent pas toucher la surface arrière, les raccords peuvent être endommagés.
- Évitez de bloquer les câbles électriques dans la porte du four et ne les faites pas passer sur des surfaces chaudes. Sinon, l'isolation du câble peut fondre et provoquer un incendie en raison d'un court-circuit.
- Utilisez uniquement des câbles originaux. N'utilisez pas de câbles coupés ou endommagés ni de câbles intermédiaires.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service autorisé ou une personne désignée par l'entreprise importatrice afin de prévenir d'éventuels dangers.
- **AVERTISSEMENT** : Avant de remplacer la lampe du four, veuillez à débrancher l'appareil de l'alimentation électrique pour éviter tout risque d'électrocution. Débranchez l'appareil ou désactivez le fusible de la boîte à fusibles.

Si votre appareil est équipé d'un cordon et d'une fiche :

- Ne branchez pas l'appareil dans une prise de courant mal fixée, sortie de son support, cassée, sale, huileuse, avec un risque de contact avec de l'eau (par exemple, de l'eau qui peut s'écouler du comptoir).
- Évitez de toucher la fiche avec des mains humides ! Ne la débranchez jamais en tirant le cordon. Veuillez toujours tenir à partir de la fiche.
- Assurez-vous que la fiche de l'appareil est bien branchée dans la prise de courant pour éviter la formation d'arcs électriques.

1.4 Sécurité des transports

- Avant le nettoyage, débranchez le produit de l'alimentation électrique avant de porter l'appareil.
- L'appareil est lourd, il doit être porté par au moins deux personnes.
- N'utilisez pas la porte et/ou la poignée pour transporter ou déplacer l'appareil.
- Ne posez pas d'autres articles sur l'appareil et transportez-le en position verticale.

- Lorsque vous souhaitez transporter l'appareil, emballez-le avec du matériel d'emballage à bulles ou du carton épais et attachez-le avec du ruban adhésif. Fixez fermement l'appareil avec du ruban adhésif pour éviter d'éventuels dommages aux pièces amovibles ou mobiles de l'appareil et à l'appareil proprement dit.
- Vérifiez l'aspect général de l'appareil afin de détecter tout dommage qui aurait pu se produire lors du transport.

1.5 Sûreté des installations

- Avant d'installer l'appareil, vérifiez qu'il n'est pas endommagé. S'il est endommagé, ne l'installez pas.
- Ne l'installez pas à proximité de sources de chaleur (radiateurs, cuisinières, etc.).
- Maintenez ouvert l'environnement de tous les conduits de ventilation du produit.
- Pour éviter la surchauffe, n'installez pas l'appareil derrière des portes décoratives.

1.6 Sécurité d'utilisation

- Assurez-vous que l'appareil soit éteint après chaque utilisation.

- Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une longue période, débranchez-le ou coupez le fusible de la boîte à fusibles.
- Ne l'utilisez pas s'il est défectueux ou endommagé. Le cas échéant, débranchez ses raccordements électriques / de gaz et appelez le service autorisé.
- N'utilisez pas l'appareil si la porte en verre a été retirée ou est fissurée.
- Ne montez pas sur l'appareil pour atteindre quoi que ce soit ou pour toute autre raison.
- N'utilisez jamais l'appareil lorsque votre discernement ou votre coordination de mouvements est altéré par la consommation d'alcool et/ou de drogues.
- Les objets inflammables conservés dans la zone de cuisson peuvent prendre feu. Ne rangez jamais les objets inflammables dans la zone de cuisson.
- La poignée du four n'est pas un sèche-serviettes. Lorsque vous utilisez l'appareil, n'accrochez pas de serviettes, ni de gants, ni de textiles similaires sur la poignée.
- Les charnières de la porte du produit bougent lors de l'ouverture et de la fermeture de la porte et peuvent se bloquer. Lors de l'ouverture / la fermeture de la porte, ne tenez pas la pièce à partir des charnières.



1.7 Alertes de température

- **AVERTISSEMENT** : Les parties accessibles du produit seront chaudes pendant l'utilisation. Il faut veiller à ne pas toucher le produit et les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans ne doivent pas s'approcher de l'appareil sans la présence d'un adulte.
- Ne placez pas de matières inflammables ou explosives à proximité de l'appareil, car les bords seront chauds pendant son utilisation.
- Éloignez-vous lors de l'ouverture de la porte du four, car ce dernier peut dégager de la vapeur. La vapeur peut vous brûler la main, le visage et / ou les yeux.
- L'appareil peut devenir chaud pendant le fonctionnement. Il faut veiller à ne pas toucher les parties chaudes, l'intérieur du four et les éléments chauffants.

- Utilisez toujours des gants de cuisine résistants à la chaleur lorsque vous placez des aliments dans le four chaud ou lorsque vous les retirez du four chaud.



1.8 Utilisation des accessoires

- Il est important de placer correctement la grille métallique et le plateau sur les étagères métalliques. Pour plus d'informations, reportez-vous à la section «**utilisation des accessoires**».
- Les accessoires peuvent endommager la vitre de la porte lors de la fermeture de la porte de l'appareil. Poussez toujours les accessoires jusqu'à l'extrémité de la zone de cuisson.



1.9 Consignes de sécurité relatives à la cuisson

- Soyez prudent lorsque vous utilisez des boissons alcoolisées dans vos plats. L'alcool s'évapore à haute température et peut provoquer un incendie, car il peut s'enflammer lorsqu'il entre en contact avec des surfaces chaudes.

- Les déchets alimentaires, l'huile, etc. dans la zone de cuisson peuvent prendre feu. Avant la cuisson, enlevez ces grosses saletés.
- Risque d'intoxication alimentaire : Ne laissez pas les aliments au four pendant plus d'une heure avant ou après la cuisson. Sinon, ils peuvent provoquer des intoxications alimentaires ou des maladies.
- Ne chauffez pas les boîtes fermées et les bocaux en verre dans le four. La pression susceptible de s'accumuler dans la boîte / le bocal pourrait la/le faire exploser.
- Placez le papier sulfurisé dans un ustensile de cuisine ou sur un accessoire du four (plateau, grille métallique, etc.) avec les aliments et placez-le dans le four préchauffé. Retirez tout excédant de papier sulfurisé qui déborde de l'accessoire ou du récipient pour éviter qu'il ne touche les éléments chauffants du four. N'utilisez jamais de papier sulfurisé à une température de four supérieure à la température d'utilisation maximale spécifiée sur le papier que vous utilisez. Ne mettez jamais le papier sulfurisé en contact avec le four.

- Ne placez pas de plateaux de cuisson, de plats ou de papier aluminium directement au bas du four. La chaleur accumulée pourrait endommager le fond du four.
- Fermez la porte du four pendant la grillade. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
- Les aliments qui ne sont pas adaptés aux grillades présentent un risque d'incendie. Faites griller uniquement les aliments qui sont adaptés à un feu de barbecue intense. Ne placez pas non plus les aliments trop loin à l'arrière de la grille. Il s'agit de la zone la plus chaude et les aliments gras peuvent prendre feu.
- Ne lavez jamais l'appareil par pulvérisation ou aspersion d'eau ! Il existe un risque d'électrocution !
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil, car il peut provoquer un choc électrique.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs durs, de grattoirs métalliques, de fil de laine métallique ou de produits d'eau de Javel pour nettoyer la vitre de la porte avant / (le cas échéant) vitre de la porte supérieure du four. Ces matériaux peuvent provoquer des rayures sur les surfaces en verre et leur rupture.
- Gardez toujours le panneau de commande propre et sec. Une surface humide et sale peut entraîner des dysfonctionnements.



1.10 Sécurité relative à l'entretien et au nettoyage

- Attendez que l'appareil refroidisse avant de le nettoyer. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !

2 Instructions relatives à l'environnement

2.1 Directive sur les déchets

2.1.1 Conformité avec la directive DEEE et élimination des déchets

Cet appareil est conforme à la directive DEEE de l'Union européenne (2012/19/UE). Le produit possède un symbole de classification attribué aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).



Ce produit a été fabriqué avec des pièces et matériaux de qualité supérieure, réutilisables et adaptés au recyclage. Par conséquent, ne le mettez pas au rebut avec les ordures ménagères et d'autres déchets à la fin de sa durée de vie. Rendez-vous dans un point de collecte pour le recyclage de tout matériel électrique et électronique. Vous pouvez demander à votre administration locale quels sont ces points de collecte. L'élimination correcte de l'appareil permet d'éviter les conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine.

Conformité avec la directive RoHS :

Votre appareil est conforme à la directive RoHS de l'Union européenne (2011/65/UE). Il ne comporte pas de matériaux dangereux et interdits mentionnés dans la directive.

2.2 Informations sur l'emballage

Les matériaux d'emballage de cet appareil sont fabriqués à partir de matériaux recyclables, conformément à nos réglementa-

tions nationales en matière d'environnement. Ne jetez pas les déchets d'emballage avec les déchets ménagers ou autres, apportez-les aux points de collecte des matériaux d'emballage désignés par les autorités locales.

2.3 Recommandations pour économiser l'énergie

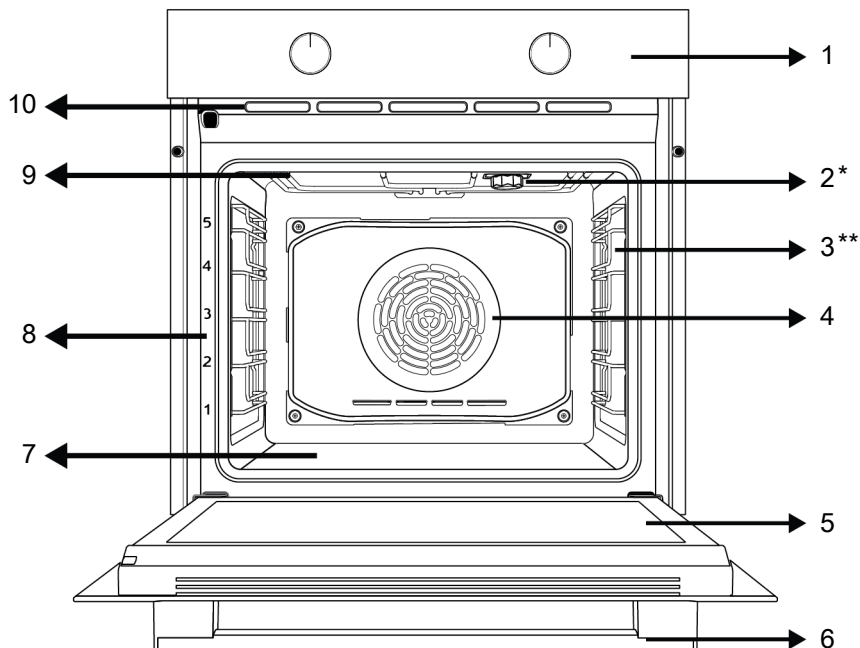
Conformément à l'UE 66/2014, les informations sur l'efficacité énergétique figurent sur le reçu fourni avec le produit.

Les recommandations ci-après vous aideront à utiliser votre appareil de façon écologique tout en économisant de l'énergie.

- Décongeler les aliments surgelés avant de les cuire.
- Dans le four, utilisez des récipients sombres ou émaillés qui transmettent mieux la chaleur.
- S'il est indiqué dans la recette ou le manuel d'utilisation, préchauffez toujours. N'ouvrez pas la porte du four trop souvent pendant la cuisson.
- Éteignez l'appareil 5 à 10 minutes avant la fin de la cuisson pour une cuisson prolongée. Vous pouvez économiser jusqu'à 20 % d'électricité en utilisant la chaleur résiduelle.
- Essayez de faire cuire plus d'un plat à la fois au four. Vous pouvez cuire en même temps en plaçant deux cuiseurs sur la grille. De plus, si vous faites cuire vos repas l'un après l'autre, vous économiserez de l'énergie, car le four ne perdra pas sa chaleur.

3 Votre appareil

3.1 Présentation de l'appareil



1 Panneau de commande

3 Étagères grillagées

5 Porte

7 Appareil de chauffage (sous une plaque en acier)

9 Chauffage supérieur

2 Lampe

4 Moteur du ventilateur (derrière la plaque en acier)

6 Poignée

8 Positions de l'étagère

10 Ouvertures de ventilation

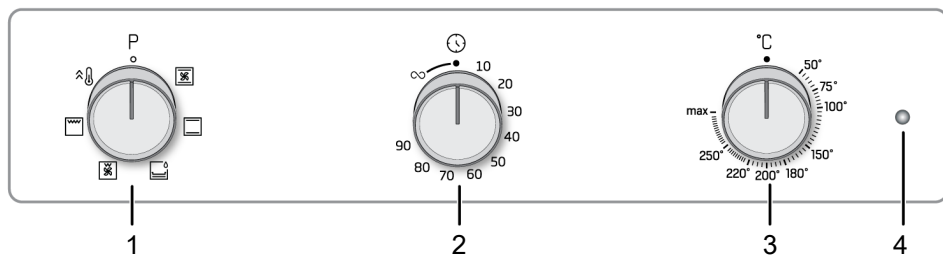
* Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut que votre appareil ne soit pas équipé d'une lampe, ou que le type et l'emplacement de la lampe soient différents de ce qu'indique l'illustration.

** Cela varie selon le modèle de l'appareil. Votre produit n'est peut-être pas équipé d'une grille. Dans l'image, un produit avec un support métallique est montré à titre d'exemple.

3.2 Présentation et utilisation du panneau de commande de l'appareil

Dans cette section, vous trouverez l'aperçu et les utilisations de base du panneau de commande de l'appareil. Les images et certaines caractéristiques peuvent varier selon le type d'appareil.

3.2.1 Panneau de commande



- 1 Bouton de sélection de fonctions
3 Bouton de sélection de température

- 2 Minuterie
4 Voyant du thermostat

S'il y a des boutons de commande de votre produit, dans certains modèles ces boutons peuvent être tels qu'ils sortent lorsqu'on les enfonce (boutons enterrés). Pour effectuer les réglages à l'aide de ces boutons, il convient d'enfoncer au préalable le bouton correspondant et le retirer. Après avoir effectué votre réglage, appuyez à nouveau et remettez le bouton en place.

3.2.2 Introduction au panneau de commande de l'appareil

Bouton de sélection de fonction

Vous pouvez sélectionner les fonctions de fonctionnement du four avec le bouton de sélection des fonctions. Tourner à gauche/droite à partir de la position fermée (en haut) pour sélectionner.

Bouton de température

Vous pouvez sélectionner la température à laquelle vous souhaitez cuisiner avec le bouton de température. Tournez dans le sens des aiguilles d'une montre à partir de la position fermée (supérieure) pour sélectionner.

Indicateur de température intérieure du four

Vous pouvez comprendre la température intérieure du four grâce au voyant de température. Le voyant du thermostat est situé

sur le panneau de commande. Le voyant du thermostat s'allume lorsque le produit commence à fonctionner et le voyant du thermostat s'éteint lorsqu'il atteint la température réglée. Lorsque la température à l'intérieur du four descend en dessous de la température réglée, le voyant du thermostat se rallume.

Minuterie

Vous pouvez cuisiner en réglant un temps de cuisson spécifique avec le bouton de la minuterie. Les chiffres sur le bouton indiquent le temps de cuisson applicable en minutes. Le symbole ∞ indique un temps de cuisson indéfini. Si vous réglez le bouton sur le symbole ∞, vous pouvez cuire manuellement (comme vous le souhaitez) en un temps indéfini.

3.3 Fonctions d'utilisation du four


Sur le tableau de fonctions, vous trouverez les fonctions de cuisson que vous pouvez utiliser dans votre four et les températures les plus élevées et les plus basses qui peuvent être réglées pour ces fonctions. L'ordre des modes de fonctionnement indiqués ici peut être différent de la disposition sur votre l'appareil.

Symboles des fonctions	Description des fonctions	Plage de température (°C)	Description et utilisation
	Convection naturelle	*	Les aliments sont chauffés au-dessus et en dessous au même moment. Convient aux gâteaux, aux pâtisseries ou aux gâteaux et ragoûts dans des moules à pâtisserie. La cuisson se fait à l'aide d'un seul plateau.
	Chauffage par le bas	*	Seul le chauffage inférieur est en marche. Il convient aux aliments dont la partie supérieure doit être brunie. Cette fonction doit également être utilisée pour faciliter le nettoyage à la vapeur.
	Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur	*	L'air chauffé par les appareils de chauffage supérieur et inférieur est distribué de façon égale et rapide dans tout le four grâce au ventilateur. La cuisson se fait à l'aide d'un seul plateau.
	Grille complète	*	La large grille située sur le plafond du four fonctionne. Elle est appropriée pour les grillades en grande quantité.
	Gril inférieur assisté par ventilateur	*	L'air chauffé par la petite grille est rapidement distribué dans le four grâce au ventilateur. Elle convient aux grillades en petites quantités.
	Booster	-	Tous les éléments chauffants du four fonctionnent. Cette fonction de cuisson permet d'amener rapidement le four à la température souhaitée (préchauffage). Ne l'utilisez pas pour la cuisson des aliments.

* Votre produit fonctionne dans la plage de température spécifiée sur le bouton de température.

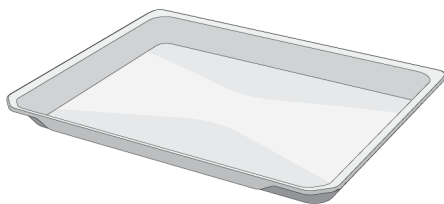
3.4 Accessoires de l'appareil

Votre appareil comporte divers accessoires. Dans cette section, vous trouverez la description des accessoires ainsi que les descriptions de leur utilisation appropriée. Selon le modèle de l'appareil, l'accessoire fourni varie. Tous les accessoires décrits dans le manuel d'utilisation peuvent ne pas être disponibles dans votre appareil.

 Les plateaux à l'intérieur de votre appareil peuvent être déformés sous l'effet de la chaleur. Cela n'a aucun effet sur la fonctionnalité. La déformation disparaît lorsque le plateau est refroidi.

Plateau standard

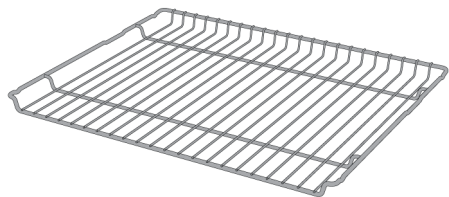
Il est utilisé pour les pâtisseries, les aliments surgelés et la friture de gros morceaux.



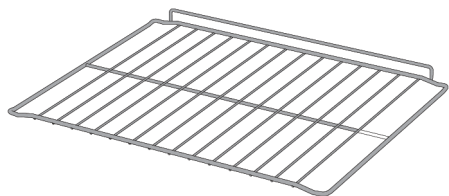
Grille métallique

Il est utilisé pour frire ou placer les aliments à cuire, frire et mijoter sur la grille désirée.

Sur les modèles avec étagères en fil métallique :



Sur les modèles sans étagères en fil métallique :

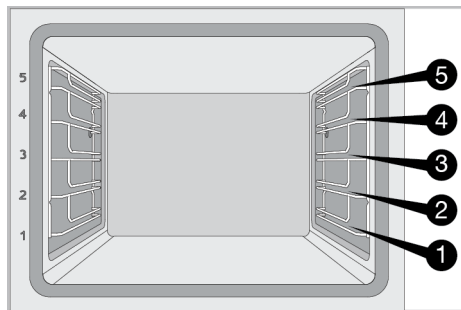


3.5 Utilisation des accessoires de l'appareil

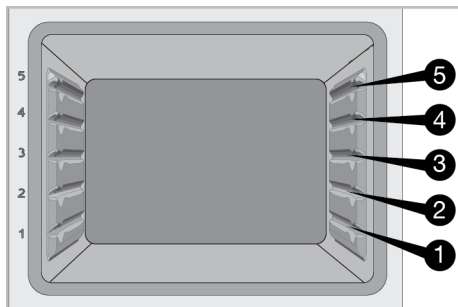
Étagères de cuisson

Il existe 5 niveaux de position des étagères dans la zone de cuisson. Vous pouvez également voir l'ordre des étagères en regardant les numéros figurant sur le cadre frontal du four.

Sur les modèles avec étagères en fil métallique :



Sur les modèles sans étagères en fil métallique :

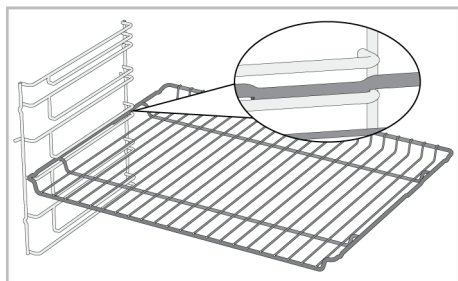


FR

Mise en place de la grille métallique et du plateau métallique sur les étagères de cuisine

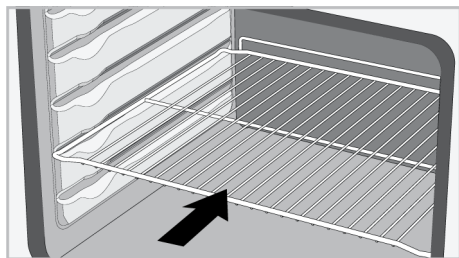
Sur les modèles avec étagères en fil métallique :

Il est essentiel de bien placer la grille métallique sur les étagères métalliques latérales. En plaçant la grille métallique sur l'étagère souhaitée, la partie ouverte doit être orientée vers l'avant. Pour une meilleure cuisson, la grille métallique doit être fixée sur le point d'arrêt de l'étagère métallique. Elle ne doit pas traverser la butée et entrer en contact avec la paroi arrière du four.



Sur les modèles sans étagères en fil métallique :

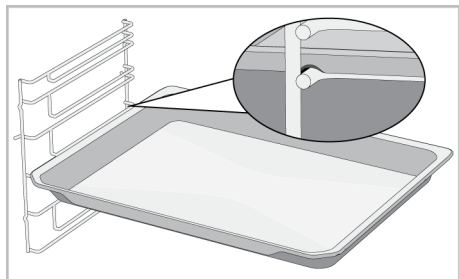
Il est essentiel de bien placer la grille métallique sur les étagères latérales. La grille métallique n'est orientée que vers une seule direction lorsqu'elle est placée sur l'étagère. En plaçant la grille métallique sur l'étagère souhaitée, la partie ouverte doit être orientée vers l'avant.



Mise en place du plateau sur les étagères de cuisine

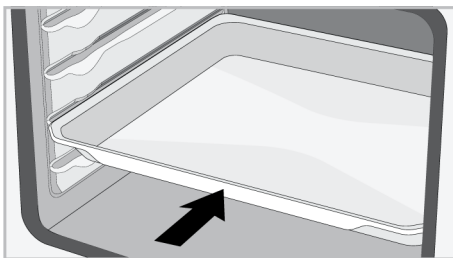
Sur les modèles avec étagères en fil métallique :

Il est également important de bien placer les plateaux sur les étagères métalliques latérales. Lorsque vous placez le plateau sur l'étagère souhaitée, son côté conçu pour être tenu doit se trouver vers l'avant. Pour une meilleure cuisson, le plateau doit être fixé avec la butée sur l'étagère métallique. Elle ne doit pas traverser la butée et entrer en contact avec la paroi arrière du four.



Sur les modèles sans étagères en fil métallique :

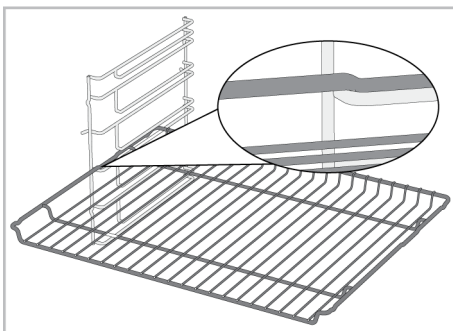
Il est également important de bien placer les plateaux sur les étagères latérales. Le plateau n'est orienté que vers une seule direction lorsqu'il est placé sur l'étagère. Lorsque vous placez le plateau sur l'étagère souhaitée, son côté conçu pour être tenu doit se trouver vers l'avant.



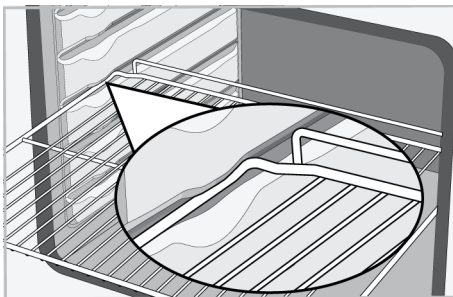
Fonction de butée du grillage

Il existe une fonction de butée qui empêche la grille métallique de basculer de l'étagère métallique. Grâce à cette fonction, vous pouvez sortir votre nourriture facilement et en toute sécurité. Tout en retirant la grille métallique, vous pouvez la tirer vers l'avant jusqu'à ce qu'elle atteigne la butée. Vous devez passer sur ce point pour le supprimer complètement.

Sur les modèles avec étagères en fil métallique :

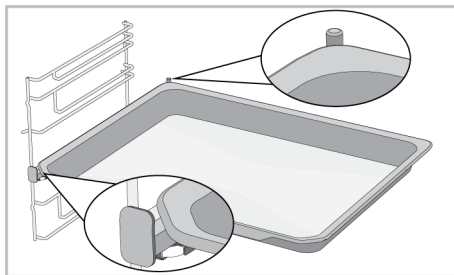


Sur les modèles sans étagères en fil métallique :

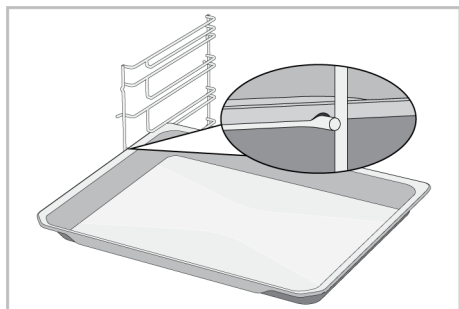


Fonction d'arrêt de plateau-- Sur les modèles avec étagères en fil métallique

Il existe également une fonction de butée qui empêche le plateau de basculer de l'étagère métallique. Tout en retirant le plateau, libérez-le de la prise d'arrêt arrière et tirez-le vers vous jusqu'à ce qu'il atteigne le côté avant. Vous devez passer sur cette douille d'arrêt pour la supprimer complètement.

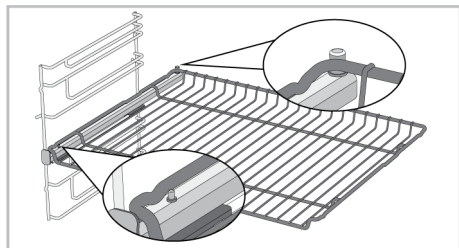


FR



Mise en place appropriée de la grille métallique et du plateau sur les rails télescopiques Modèles à étagères grillagées et rails télescopiques

Grâce aux rails télescopiques, les plateaux ou la grille métallique peuvent être facilement installés et retirés. Lors de l'utilisation de plateaux et de grilles métalliques avec le rail télescopique, il faut s'assurer que les broches, à l'avant et à l'arrière des rails télescopiques, reposent sur les bords de la grille et du plateau (comme indiqué sur la figure).



3.6 Spécifications techniques

Spécifications générales	
Dimension externe de l'appareil (hauteur/largeur/profondeur)(mm)	595 /594 /567
Dimension d'installation du four (hauteur/largeur/profondeur)	590-600 /560 /min. 550
Tension/fréquence	220-240 V ~; 50 Hz
Type et section du câble utilisé / adapté à l'utilisation dans l'appareil	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Consommation totale d'énergie (kW)	2,4
Type de fours	Four assisté par ventilateur

Classique : Les informations figurant sur l'étiquette énergétique des fours électriques domestiques sont données conformément à la norme EN 60350-1 / IEC 60350-1. Les valeurs sont déterminées en fonctions Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur ou (si elles sont présentes) Convection naturelle avec la charge standard.

La classe d'efficacité énergétique est déterminée selon l'ordre de priorité suivant, selon que les fonctions pertinentes existent ou non sur l'appareil. 1-Chaleur tournante éco , 2-Chaleur tournante , 3-Gril inférieur assisté par ventilateur , 4-Convection naturelle.



Les spécifications techniques peuvent être modifiées sans préavis afin d'améliorer la qualité de l'appareil.



Les illustrations présentées dans ce manuel sont schématiques et peuvent ne pas correspondre exactement à votre appareil.



Les valeurs indiquées sur les étiquettes de l'appareil ou dans la documentation accompagnant l'appareil sont obtenues dans des conditions de laboratoire, en conformité avec les normes applicables. Ces valeurs peuvent varier en fonction des conditions d'utilisation et l'environnement de l'appareil.

4 Première utilisation

Avant de commencer à utiliser votre appareil, il est recommandé de suivre les étapes décrites dans les sections suivantes :

4.1 Premier nettoyage

1. Retirez tous les emballages.
2. Retirez tous les accessoires du four prévu à l'intérieur du produit.
3. Allumez l'appareil et laissez-le fonctionner pendant 30 minutes, puis éteignez-le. De cette façon, les résidus et les couches qui ont pu rester dans le four pendant la fabrication sont brûlés et nettoyés.
4. Lorsque vous utilisez l'appareil, sélectionnez la température la plus élevée et la fonction de cuisson que tous les appareils de chauffage de votre appareil utilisent. Voir «Fonctions de fonctionnement du four [► 71]». Vous pouvez apprendre comment faire fonctionner le four dans la section suivante.

5. Veuillez attendre que le four refroidisse.
6. Essuyez les surfaces du produit avec un chiffon ou une éponge humide et séchez-les avec un chiffon.

Avant d'utiliser les accessoires ;

Nettoyez les accessoires que vous retirez du four avec de l'eau savonneuse et une éponge de nettoyage douce.

REMARQUE : Certains détergents ou agents de nettoyage peuvent endommager la surface. N'utilisez pas de détergents abrasifs, de poudres de nettoyage, de crèmes de nettoyage ou d'objets pointus pendant le nettoyage.

REMARQUE : Lors de la première utilisation, de la fumée et des odeurs peuvent se dégager pendant plusieurs heures. C'est normal et vous avez juste besoin d'une bonne ventilation pour l'éliminer. Évitez d'inhaler directement la fumée et les odeurs qui se forment.

5 Utilisation du four

5.1 Informations générales sur l'utilisation du four

Ventilateur de refroidissement(Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre appareil.)

Votre produit est équipé d'un ventilateur de refroidissement. Le ventilateur de refroidissement est activé automatiquement en cas de besoin et refroidit à la fois la face avant de l'appareil et le four. Il est automatiquement désactivé lorsque le processus de refroidissement est terminé. L'air chaud sort par la porte du four. Évitez de couvrir ces ouvertures de ventilation. Sinon, le four risque de surchauffer. Le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner pendant le fonctionnement du four ou après l'arrêt du four (pendant environ 20 à 30 minutes). Si vous cuisinez en programmant la minuterie du four, à la fin du temps de cuis-

son, le ventilateur de refroidissement s'éteint au même moment que toutes les fonctions. L'utilisateur ne peut pas déterminer la durée de fonctionnement du ventilateur de refroidissement. Il s'allume et s'éteint automatiquement. Ce n'est pas une erreur.

Éclairage du four

L'éclairage du four est en marche lorsque le four commence la cuisson. Dans certains modèles, l'éclairage est en marche pendant la cuisson, tandis que dans d'autres, il s'éteint après un certain temps.

5.2 Fonctionnement de l'unité de commande du four

Mise en marche du four

Lorsque vous sélectionnez une fonction de cuisson à l'aide du bouton de sélection de fonctions et que vous réglez une température donnée à l'aide du bouton de tempéra-

ture, le four se met en marche. Pour que votre four fonctionne, tournez le bouton de la minuterie sur une durée de cuisson quelconque ou sur le symbole « ∞ ».

Arrêt du four

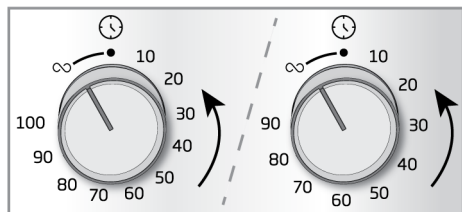
Vous pouvez éteindre le four en tournant les boutons de sélection de fonction, de la température et de la minuterie sur la position Arrêt (en haut).

Cuisson manuelle pour la sélection de la température et de la fonction de cuisson du four

Vous pouvez cuisiner à l'aide d'une commande manuelle (sous votre propre contrôle) sans régler le temps de cuisson en sélectionnant la température et la fonction de cuisson spécifiques à vos aliments.



1. Sélectionnez la fonction de fonctionnement lorsque vous souhaitez cuisiner à l'aide du bouton de sélection des fonctions.
2. Réglez la température de cuisson souhaitée à l'aide du bouton de température.
3. Tournez le bouton de la minuterie vers le symbole « ∞ ».



⇒ Votre four commence à fonctionner immédiatement à la fonction et à la température sélectionnées, et le témoin de thermostat s'allume. Lorsque la température à l'intérieur du four atteint le ni-

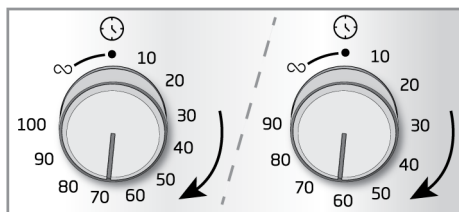
veau souhaité, le témoin de thermostat s'éteint. Le four ne s'éteint pas tout seul après le processus de cuisson. Vous devez contrôler vous-même la cuisson et l'arrêter. À la fin du processus de cuisson, vous pouvez éteindre le four en tournant les boutons de sélection de fonction, de la température et de la minuterie en position Arrêt (en haut).

Cuisson effectuée par le réglage du temps de cuisson

Vous pouvez faire en sorte que le four s'éteigne automatiquement à la fin du temps imparti en sélectionnant la température et la fonction de fonctionnement spécifiques à votre aliment et en réglant le temps de cuisson sur la minuterie.



1. Sélectionnez la fonction de fonctionnement lorsque vous souhaitez cuisiner à l'aide du bouton de sélection des fonctions.
2. Réglez la température de cuisson souhaitée à l'aide du bouton de température.
3. Réglez le bouton de la minuterie sur la durée de cuisson souhaitée.



⇒ Votre four commence à fonctionner immédiatement à la fonction et à la température sélectionnées, et le témoin de thermostat s'allume.

Lorsque la température à l'intérieur du four atteint le niveau souhaité, le témoin de thermostat s'éteint.

4. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, le bouton de la minuterie tourne complètement dans le sens anti-horaire. Un avertissement sonore indique que le temps est écoulé et le four arrête de fonctionner.
5. Lorsque votre cuisson est terminée, arrêtez le four en tournant le bouton de sélection de fonctions et le bouton de température en position arrêt (haut). Si vous

souhaitez continuer, réglez à nouveau le bouton de minuterie sur un temps de cuisson précis. Le four continue de fonctionner à la fonction et à la température définies.

Pour arrêter la cuisson avant le temps réglé :

1. Tournez le bouton de la minuterie dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'il atteigne la position arrêt (haut).
2. Arrêtez le four en tournant le bouton de sélection de fonctions et le bouton de température en position arrêt (haut).

6 Informations générales sur la cuisine

Vous trouverez dans cette section des conseils sur la préparation et la cuisson de vos aliments.

Cette section décrit certains des aliments testés en tant que producteurs et les paramètres les plus appropriés pour ces aliments. Les réglages du four et des accessoires appropriés pour ces aliments y sont également indiqués.

6.1 Avertissements généraux concernant la cuisson au four

- Lorsque vous ouvrez la porte du four pendant ou après la cuisson, de la vapeur brûlante peut s'en échapper. La vapeur peut vous brûler la main, le visage et/ou les yeux. Lorsque vous ouvrez la porte du four, tâchez de rester à l'écart.
- La vapeur intense générée pendant la cuisson peut former des gouttes d'eau de condensation à l'intérieur et à l'extérieur du four, et sur les parties supérieures de l'appareil en raison de la différence de température. Il s'agit d'un phénomène physique et normal.
- Les valeurs de température et de temps de cuisson indiquées pour les aliments peuvent varier selon la recette et la quantité. Pour cette raison, ces valeurs sont fournies sous forme de plages.
- Retirez toujours les accessoires non utilisés du four avant de lancer la cuisson. Les accessoires laissés dans le four

peuvent empêcher que vos aliments cuisent à de valeurs de température appropriées.

- Pour les aliments que vous cuisinez selon votre propre recette, vous pouvez faire référence à des aliments similaires indiqués dans les tables de cuisson.
- L'utilisation des accessoires fournis vous permet d'obtenir les meilleures performances de cuisson. Prêtez toujours attention aux avertissements et aux informations fournis par le fabricant pour d'autres ustensiles de cuisine que vous utilisez.
- Découpez le papier sulfurisé à utiliser pendant votre cuisson dans des dimensions adaptées au récipient dans lequel vous cuisinez. Lorsque le papier sulfurisé déborde du récipient, cela peut causer des brûlures et affecter la qualité de votre cuisson. Utilisez le papier sulfurisé dans la plage de température indiquée.
- Pour une bonne performance de cuisson, placez vos aliments sur la bonne étagère recommandée. Ne changez pas la position de l'étagère pendant la cuisson.

6.1.1 Pâtisseries et aliments cuits au four

Informations générales

- Nous vous recommandons d'utiliser les accessoires de l'appareil pour obtenir une bonne performance de cuisson. Si

vous utilisez un ustensile de cuisson autre que ceux fournis, optez pour un ustensile de couleur sombre, antiadhésif et résistant à la chaleur.

- Si le préchauffage d'aliments est recommandé dans la table de cuisson, veillez à les mettre au four par la suite.
- Si vous cuisinez à l'aide d'ustensiles de cuisine sur la grille métallique, placez-les au milieu de la grille, et non près du mur arrière.
- Tous les ingrédients utilisés dans la fabrication des pâtisseries doivent être frais et à température ambiante.
- L'état de cuisson des aliments peut varier selon la quantité de nourriture et la taille des ustensiles de cuisine utilisés.
- Les moules en métal, en céramique et en verre prolongent le temps de cuisson et les surfaces inférieures des pâtisseries ne brunissent pas uniformément.
- Si vous utilisez du papier sulfurisé, un petit brunissement peut être observé sur la surface inférieure de l'aliment. Dans ce cas, vous devrez peut-être prolonger votre période de cuisson d'environ 10 minutes.
- Les valeurs indiquées dans les tables de cuisson sont déterminées à la suite des tests effectués dans nos laboratoires. Les valeurs qui vous conviennent peuvent être différentes de celles-ci.
- Placez vos aliments sur l'étagère appropriée recommandée dans la table de cuisson. Reportez-vous à l'étagère inférieure du four comme étagère 1.
- Faites cuire les plats recommandés dans le tableau de cuisson avec un seul plateau.

Conseils pour la cuisson des gâteaux

- Si le gâteau est trop sec, augmentez la température de 10°C et diminuez le temps de cuisson.
- Si le gâteau est humide, utilisez une petite quantité de liquide ou réduisez la température de 10°C.
- Si le dessus du gâteau est brûlé, placez-le sur une étagère inférieure, baissez la température et augmentez le temps de cuisson.
- Si l'intérieur du gâteau est bien cuit, mais que l'extérieur est collant, utilisez moins de liquide, diminuez la température et augmentez le temps de cuisson.

Conseils pour la pâtisserie

- Si la pâtisserie est trop sèche, augmentez la température de 10 °C et diminuez le temps de cuisson. Humidifiez les feuilles de pâte à l'aide d'une sauce composée d'un mélange de lait, d'huile, d'œuf et de yaourt.
- Si la pâtisserie cuit lentement, veillez à ce que l'épaisseur de la pâte que vous avez préparée ne déborde pas du plateau.
- Si la surface de la pâte est dorée et que le fond n'est pas cuit, assurez-vous que la quantité de sauce utilisée au fond de la pâte n'est pas trop importante. Pour que la pâtisserie soit dorée de façon uniforme, essayez d'étaler uniformément la sauce entre les feuilles de pâte et la pâte.
- Faites cuire votre pâte à la position et à la température spécifiées dans la table de cuisson. Si le fond n'est toujours pas assez doré, placez-le sur une étagère inférieure pour la prochaine cuisson.

Table de cuisson pour pâtisseries et aliments cuits au four

Aliment	Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Gâteau sur le plateau	Plateau standard *	Convection naturelle	3	180	30 ... 40
Gâteau dans le moule	Moule à gâteau sur la grille métallique **	Convection naturelle	2	180	30 ... 40
Petits gâteaux	Plateau standard *	Convection naturelle	3	160	25 ... 35
Petits gâteaux	Plateau standard *	Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur	3	150	20 ... 30
Génoise	Moule à gâteau rond, 26 cm de diamètre avec pince sur grille métallique **	Convection naturelle	2	160	30 ... 40
Génoise	Moule à gâteau rond, 26 cm de diamètre avec pince sur grille métallique **	Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur	2	160	20 ... 30
Biscuit	Plateau de pâtisseries *	Convection naturelle	3	170	25 ... 35
Pâtisserie	Plateau standard *	Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur	2	200	35 ... 45
Brioche	Plateau standard *	Convection naturelle	2	200	20 ... 30
Pain entier	Plateau standard *	Convection naturelle	3	200	30 ... 40
Lasagne	Récipient rectangulaire en verre / métal sur grille métallique **	Convection naturelle	2 ou 3	200	30 ... 40
Tarte aux pommes	Moule rond en métal noir, 20 cm de diamètre sur grille métallique **	Convection naturelle	2	180	50 ... 70
Pizza	Plateau standard *	Convection naturelle	2	200 ... 220	10 ... 20

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments.

*Ces accessoires peuvent ne pas être inclus dans votre appareil.

**Ces accessoires ne sont pas inclus dans votre appareil. Ce sont des accessoires disponibles dans le commerce.

6.1.2 Viande, poisson et volaille

Les points clés des grillades

- L'assaisonnement avec du jus de citron et du poivre avant la cuisson de tout le poulet, de la dinde et des gros morceaux de viande permettra d'améliorer la qualité de la cuisson.
- Il faut 15 à 30 minutes de plus pour faire cuire une viande désossée que de faire frire un filet.
- Vous devez calculer environ 4 à 5 minutes de cuisson pour chaque centimètre d'épaisseur de la viande.

- Une fois la durée de cuisson terminée, gardez la viande au four pendant environ 10 minutes. Le jus de la viande est mieux réparti sur la viande frite et ne ressort pas lorsque vous découpez la viande.
- Le poisson doit être placé sur une étagère de niveau moyen ou bas dans une assiette résistante à la chaleur.
- Faites cuire les plats recommandés dans le tableau de cuisson avec un seul plateau.

Table de cuisson pour viande, poisson et volaille

Aliment	Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Steak (entier) / Rôti (1 kg)	Plateau standard *	Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur	3	15 mn 250/max, après 180 ... 190	60 ... 80
Jarret d'agneau (1,5-2 kg)	Plateau standard *	Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur	3	15 mn 250/max, après 170	110 ... 120
Poulet frit (1,8-2 kg)	Grille métallique * Placez un plateau sur une étagère inférieure.	Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur	2	15 mn 250/max, après 190	60 ... 80
Turquie (5,5 kg)	Plateau standard *	Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur	1	25 mn 250/max, après 180 ... 190	150 ... 210
Poisson	Grille métallique * Placez un plateau sur une étagère inférieure.	Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur	3	200	20 ... 30

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments.

*Ces accessoires peuvent ne pas être inclus dans votre appareil.

**Ces accessoires ne sont pas inclus dans votre appareil. Ce sont des accessoires disponibles dans le commerce.

6.1.3 Grille

La viande rouge, le poisson et la volaille brunissent rapidement lorsqu'ils sont grillés, ils gardent une belle croûte et ne se dessèchent pas. Les filets de viande, les brochettes, les saucisses ainsi que les légumes juteux (tomates, oignons, etc.) sont particulièrement adaptés aux grillades.

Avertissements généraux

- Les aliments qui ne sont pas adaptés aux grillades présentent un risque d'incendie. Faites griller uniquement les aliments qui sont adaptés à un feu de barbecue intense. Ne placez pas non plus les aliments trop loin à l'arrière de la grille. Il s'agit de la zone la plus chaude et les aliments gras peuvent prendre feu.

- **Fermez la porte du four pendant la grillade. Ne faites jamais de grillade avec la porte du four ouverte. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !**

Les points clés des grillades

- Préparez autant que possible des aliments dont l'épaisseur et le poids sont similaires à la grille.
- Placez les morceaux à griller sur la grille métallique ou sur la grille de barbecue métallique en les répartissant sans dépasser les dimensions de l'appareil de chauffage.
- Les durées de cuisson indiquées sur le tableau peuvent varier en fonction de l'épaisseur des morceaux à griller.
- Faites glisser la grille métallique ou la grille de barbecue métallique jusqu'au niveau souhaité dans le four. Si vous cuisinez sur la grille métallique, faites glisser la plaque de four vers l'étagère inférieure pour récupérer l'huile. La plaque de four que vous ferez glisser doit être dimensionnée de manière à couvrir toute la surface de la grille. Ce plateau peut ne pas être inclus dans l'appareil. Mettez un peu d'eau dans la plaque de four pour faciliter le nettoyage.

Table barbecue

Aliment	Accessoire à utiliser	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Poisson	Grille métallique	4 - 5	250	20 ... 25
Morceaux de volaille	Grille métallique	4 - 5	250	25 ... 35
Boulettes de viande (veau) - 12 Quantité	Grille métallique	4	250	20 ... 30
Côtelette d'agneau	Grille métallique	4 - 5	250	20 ... 25
Steak - (cubes de viande)	Grille métallique	4 - 5	250	25 ... 30
Côtelette de veau	Grille métallique	4 - 5	250	25 ... 30
Gratin de légumes	Grille métallique	4 - 5	220	20 ... 30
Pain grillé	Grille métallique	4	250	1 ... 4

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments grillés pendant 5 minutes.

Retournez les morceaux d'aliments après la moitié du temps total de grillage.

Gril inférieur assisté par ventilateur

Aliment	Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Poisson	Grille métallique	Gril inférieur assisté par ventilateur	4	200	30 ... 35
Morceaux de volaille	Grille métallique	Gril inférieur assisté par ventilateur	4	250	25 ... 35
Boulettes de viande (veau) - 12 Quantité	Grille métallique	Gril inférieur assisté par ventilateur	4	250	30 ... 40
Steak (entier) / Rôti (1 kg)	Grille métallique - Placez un plateau sur une étagère inférieure.	Gril inférieur assisté par ventilateur	3	15 mn 250, après 180 ... 190	90 ... 110

Ne préchauffez pas les plats recommandés dans ce tableau des grillades.

6.1.4 Aliments test

- Les aliments de cette table de cuisson sont préparés conformément à la norme EN 60350-1 afin de faciliter les tests de l'appareil pour les instituts de contrôle.

- Faites cuire les plats recommandés dans le tableau de cuisson avec un seul plateau.

Tableau de cuisson pour repas expérimentaux

Aliment	Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Sablé (biscuit sucré)	Plateau standard *	Convection naturelle	3	140	20 ... 30
Petits gâteaux	Plateau standard *	Convection naturelle	3	160	25 ... 35
Petits gâteaux	Plateau standard *	Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur	3	150	20 ... 30
Génoise	Moule à gâteau rond, 26 cm de diamètre avec pince sur grille métallique **	Convection naturelle	2	160	30 ... 40
Génoise	Moule à gâteau rond, 26 cm de diamètre avec pince sur grille métallique **	Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur	2	160	20 ... 30
Tarte aux pommes	Moule rond en métal noir, 20 cm de diamètre sur grille métallique **	Convection naturelle	2	180	50 ... 70

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments.

*Ces accessoires peuvent ne pas être inclus dans votre appareil.

**Ces accessoires ne sont pas inclus dans votre appareil. Ce sont des accessoires disponibles dans le commerce.

Grille

Aliment	Accessoire à utiliser	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Boulettes de viande (veau) - 12 Quantité	Grille métallique	4	250	20 ... 30
Pain grillé	Grille métallique	4	250	1 ... 4

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments grillés pendant 5 minutes.

Retournez les morceaux d'aliments après la moitié du temps total de grillage.

7 Entretien et nettoyage

7.1 Consignes de nettoyage générales

Avertissements généraux

- Attendez que l'appareil refroidisse avant de le nettoyer. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
- N'appliquez pas les détergents directement sur les surfaces chaudes. Ils peuvent provoquer des taches permanentes.
- L'appareil doit être soigneusement nettoyé et séché après chaque utilisation. Ainsi, les résidus alimentaires sont faciles à nettoyer et ces résidus ne brûlent pas lorsque l'appareil est réutilisé ultérieurement. Ainsi, la durée de vie de l'appareil est prolongée et les problèmes fréquemment rencontrés sont réduits.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage à vapeur pour le nettoyage.
- Certains détergents ou agents de nettoyage endommagent la surface. Les produits de nettoyage inadaptés sont : l'eau de Javel, les produits de nettoyage contenant de l'ammoniac, de l'acide ou du chlorure, les produits de nettoyage à vapeur, les détartrants, les détachants et les antirouilles, les produits de nettoyage abrasifs (crèmes nettoyantes, poudre à récurer, crème à récurer, épurateur abrasif et grattant, fil de fer, éponges, torchons de nettoyage contenant de la saleté et des résidus de détergent).
- Aucun produit de nettoyage spécial n'est nécessaire lors du nettoyage effectué après chaque utilisation. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un détergent pour lave-vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge, puis séchez-le avec un chiffon sec. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-le à l'aide d'un chiffon sec.
- Assurez-vous d'essuyer complètement tout le liquide restant après le nettoyage et nettoyez immédiatement toute éclaoussure d'aliments pendant la cuisson.

- Ne lavez aucun composant de votre appareil dans un lave-vaisselle.

Inox - surfaces inoxydables

- N'utilisez pas d'agents de nettoyage contenant de l'acide ou du chlore pour nettoyer les surfaces et les poignées en acier inoxydable ou en inox.
- La surface en acier inoxydable ou en inox peut changer de couleur avec le temps. C'est normal. Après chaque opération, nettoyez avec un détergent adapté à la surface en acier inoxydable ou en inox.
- Nettoyez à l'aide d'un chiffon doux savonneux et d'un détergent liquide (non abrasif) adapté à la surface en inox, en prenant soin d'essuyer dans un sens.
- Éliminez immédiatement et sans attendre les taches de calcaire, d'huile, d'amidon, de lait et de protéines sur les surfaces en verre et en inox. À la longue, les taches peuvent causer la rouille.
- Les nettoyants pulvérisés/appliqués sur la surface doivent être nettoyés immédiatement. Les nettoyants abrasifs qui restent sur la surface la font blanchir.

Surfaces émaillées

- Après chaque utilisation, nettoyez les surfaces émaillées à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec.
- Si votre produit dispose d'une fonction de nettoyage facile à la vapeur, vous pouvez vous en servir pour les salissures légères non permanentes. (Voir "Nettoyage facile à la vapeur [▶ 87]").
- Pour les taches difficiles, vous pouvez utiliser un nettoyant pour four et grill recommandé sur le site Web de la marque de votre produit et un tampon à récurer non abrasif. N'utilisez pas de produit de nettoyage de four externe.
- Pour nettoyer le foyer, laissez le four refroidir. Le nettoyage sur des surfaces chaudes crée à la fois un risque d'incendie et des dommages à la surface émaillée.

Surfaces catalytiques

- Les parois latérales de la zone de cuisson peuvent uniquement être recouvertes d'émail ou de parois catalytiques. Cela varie selon le modèle.
- Les parois catalytiques ont une surface légèrement mate et poreuse. Ne nettoyez pas les parois catalytiques du four.
- Les surfaces catalytiques absorbent de l'huile grâce à sa structure poreuse et commencent à briller lorsque la surface est saturée d'huile, dans ce cas il est recommandé de remplacer les pièces.

Surfaces en verre

- Lorsque vous nettoyez des surfaces en verre, n'utilisez pas de grattoirs métalliques durs ni de produits de nettoyage abrasifs. Ils peuvent endommager la surface en verre.
- Nettoyez l'appareil à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon en microfibrilles spécifique pour les surfaces en verre et séchez-le à l'aide d'un chiffon sec en microfibrilles.
- Si des résidus de détergent restent après le nettoyage, nettoyez-les avec de l'eau froide et séchez à l'aide d'un chiffon en microfibrilles sec et propre. Les résidus de détergent peuvent endommager la surface du verre la prochaine fois.
- Les résidus séchés sur la surface du verre ne doivent en aucun cas être nettoyés avec des couteaux dentelés, du fil laine métallique ou des outils de grattage similaires.
- Vous pouvez éliminer les taches de calcium (taches jaunes) sur la surface du verre à l'aide d'un agent de détartrage disponible sur le marché, tel que le vinaigre ou le jus de citron.
- Si la surface est très sale, appliquez le produit de nettoyage sur la tache à l'aide d'une éponge et patientez longtemps qu'il agisse correctement. Nettoyez ensuite la surface en verre à l'aide d'un chiffon humide.

- Les décolorations et les taches sur la surface en verre sont normales et ne présentent pas de défauts.

Pièces en plastique et surfaces peintes

- Nettoyez les pièces en plastiques et les surfaces peintes à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec.
- N'utilisez pas de grattoirs métalliques durs ni de produits de nettoyage abrasifs. Ils peuvent endommager les surfaces.
- Assurez-vous que les joints des composants de l'appareil ne sont pas laissés humides et avec du détergent. Autrement, ces joints risquent de se corroder.

7.2 Accessoires de nettoyage

N'introduisez pas les accessoires de l'appareil dans un lave-vaisselle sauf indication contraire dans le manuel d'utilisation.

7.3 Nettoyage du panneau de commande

- Lors du nettoyage des panneaux et du bouton de commande, essuyez le panneau et les boutons à l'aide d'un chiffon doux humide et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec. Ne retirez pas les boutons et les joints en dessous pour nettoyer le panneau. Le panneau de commande et les boutons peuvent être endommagés.
- Lors du nettoyage des panneaux en inox et du bouton de commande, n'utilisez pas d'agents de nettoyage pour inox autour du bouton. Les indicateurs situés autour du bouton peuvent être effacés.
- Nettoyez les panneaux de commande tactiles à l'aide d'un chiffon doux humide et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec. Si votre produit est doté d'une fonction de verrouillage des touches, réglez le verrouillage des touches avant de procéder au nettoyage du panneau de commande. Dans le cas contraire, une détection incorrecte peut se produire sur les touches.

7.4 Nettoyage de l'intérieur du four (zone de cuisson)

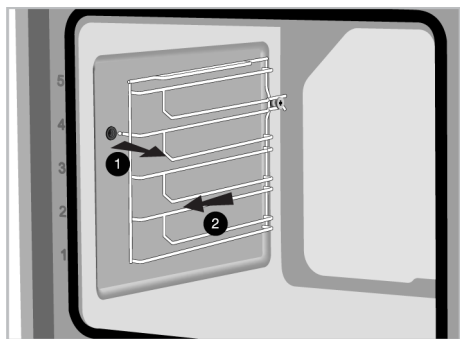
Suivez les étapes de nettoyage décrites dans la section « Informations générales sur le nettoyage » en fonction des types de surface de votre four.

Nettoyage des parois latérales du four

Les parois latérales de la zone de cuisson peuvent uniquement être recouvertes d'émail ou de parois catalytiques. Cela varie selon le modèle. S'il existe une paroi catalytique, reportez-vous à la section « Parois catalytiques » pour plus d'informations. Si votre produit est un modèle à étagères grillagées, retirez les étagères grillagées avant de nettoyer les parois latérales. Terminez ensuite le nettoyage tel que décrit dans la section « Informations générales sur le nettoyage » en fonction des types de surfaces de la paroi latérale.

Pour retirer les étagères métalliques latérales :

1. Retirez la partie avant de l'étagère métallique en la tirant sur la paroi latérale dans la direction opposée.
2. Tirez l'étagère grillagée vers vous pour l'enlever complètement.

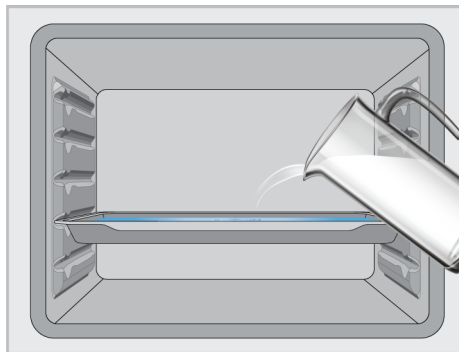


3. Pour insérer à nouveau les étagères, les procédures appliquées lors de leur retrait doivent être répétées de la fin au début, respectivement.

7.5 Nettoyage facile à la vapeur

Cela permet de nettoyer facilement la saleté (qui ne reste pas longtemps) qui est ramollie par la vapeur à l'intérieur du four et par les gouttelettes d'eau condensées dans les surfaces internes du four.

1. Retirez tous les accessoires à l'intérieur du four.
2. Ajoutez 500 ml d'eau dans le plateau et placez-le sur la 2ème étagère du four.



3. Réglez le four sur le mode de fonctionnement "nettoyage vapeur facile" et faites-le fonctionner à 100°C pendant 15 minutes.

Ouvrez immédiatement la porte et essuyez l'intérieur du four avec une éponge ou un chiffon humide. De la vapeur sera libérée lors de l'ouverture de la porte. Cela peut présenter un risque de brûlures. Faites attention lorsque vous ouvrez la porte.

Pour les saletés tenaces, nettoyez le produit à l'aide d'un détergent pour lave-vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge, puis séchez-le avec un chiffon sec.



Dans la fonction de nettoyage facile à la vapeur, il est prévu que l'eau ajoutée au fond du four s'évapore et se condense sur l'intérieur du four et sur la porte du four afin de ramollir la saleté légère qui s'est formée dans votre four. La condensation qui s'est formée sur la porte du four peut s'écouler lorsque la porte du four est ouverte. Dès que vous ouvrez la porte du four, essuyez la condensation.

(Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre appareil.) Après la condensation à l'intérieur du four, une flaque ou de l'humidité peut se produire dans le canal de la piscine sous le four. Essuyez ce canal de piscine avec un chiffon humide après utilisation et séchez-le.



7.6 Nettoyage de la porte du four

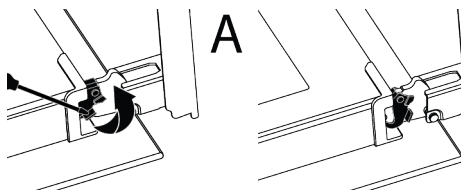
Vous pouvez retirer la porte de votre four et les vitres de la porte pour les nettoyer. La procédure de retrait des portes et des fenêtres est expliquée dans les sections « **Retrait de la porte du four** » et « **Retrait des vitres intérieures de la porte** ». Après avoir retiré les vitres intérieures de la porte, nettoyez-les à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec. Pour les résidus de calcaire qui peuvent se former sur la vitre du four, essuyez la vitre avec du vinaigre et rincez.



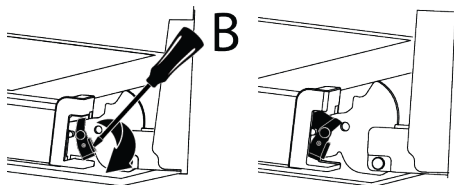
N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs durs, de grattoirs métalliques, de fil de laine métallique ou de produits d'eau de Javel pour nettoyer la porte et le verre du four.

Retrait de la porte du four

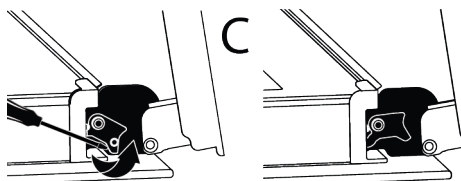
1. Ouvrez la porte du four.
2. Ouvrez les attaches du support de charnière de la porte avant à droite et à gauche en les poussant vers le bas comme illustré sur la figure.
3. Les types de charnières varient en (A), (B), (C) selon le modèle de produit. Les figures suivantes montrent comment ouvrir chaque type de charnière.
4. La charnière de type (A) est disponible dans les types de portes normales.



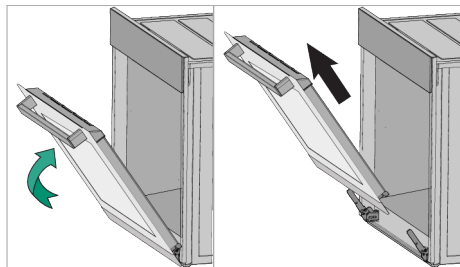
5. La charnière de type (B) est disponible dans les types de portes à fermeture souple.



6. La charnière de type (C) est disponible dans les types de portes à ouverture/fermeture souple.



7. Mettez la porte du four en position semi-ouverte.



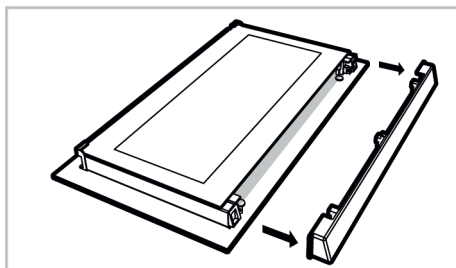
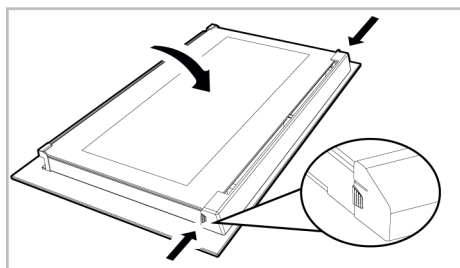
8. Tirez la porte ouverte vers le haut pour la dégager des charnières droite et gauche et retirez-la.

i Pour fixer à nouveau la porte, les procédures appliquées lors du retrait doivent être répétées de la fin au début, respectivement. Lors de l'installation de la porte, assurez-vous de fermer les attaches sur le support de charnière.

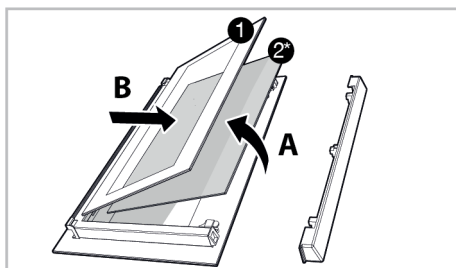
7.7 Retrait de la vitre intérieure de la porte du four

Vous pouvez retirer la vitre intérieure de la porte avant de l'appareil pour le nettoyage.

1. Ouvrez la porte du four.
2. Tirez vers vous le composant en plastique fixé sur la partie supérieure de la porte avant en poussant simultanément sur les points de pression des deux côtés du composant et retirez-le.



3. Soulevez délicatement la vitre intérieure (1) vers « A » puis retirez-la en tirant vers « B » comme l'illustre la figure.



- 1 Vitre intérieure 2* Vitre intérieure (Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre produit)

4. Si votre appareil est doté d'une vitre intérieure (2), répétez la même procédure pour la retirer (2).
5. La première étape du montage de la porte consiste à insérer la vitre intérieure (2). Placez le bord biseauté du verre de manière à ce qu'il rejoigne le bord biseauté de la fente en plastique. (Si votre appareil comporte une vitre intérieure). La vitre intérieure (2) doit être fixée à la fente en plastique la plus proche de la vitre intérieure (1).
6. Lorsque vous remontez la vitre intérieure (1), veillez à placer le côté imprimé de la vitre sur la vitre intérieure. Il est essentiel de placer les coins inférieurs de la vitre (1) pour atteindre les fentes inférieures en plastique.
7. Poussez le composant en plastique vers le cadre jusqu'à ce que vous entendiez un « clic ».

7.8 Nettoyage de la lampe du four

Au cas où la porte en verre de la lampe du four de la zone de cuisson est sale, nettoyez-la à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-la à l'aide d'un chiffon sec. En cas de panne de la lampe du four, vous pouvez la remplacer en suivant les étapes suivantes.

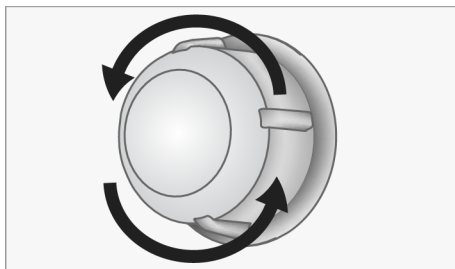
Remplacement de la lampe du four

Avertissements généraux

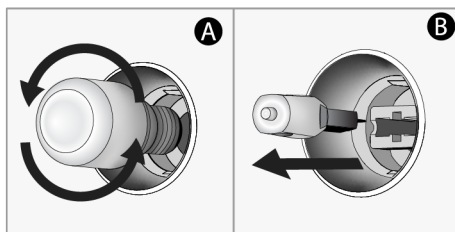
- Pour éviter tout risque d'électrocution avant le remplacement de la lampe du four, débranchez l'appareil et attendez que le four refroidisse. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
- Ce four est alimenté par une lampe à incandescence de moins de 40 W, de moins de 60 mm de hauteur, de moins de 30 mm de diamètre, ou une lampe halogène à douille G9 de moins de 60 W de puissance. Les lampes sont adaptées à un fonctionnement à des températures supérieures à 300 °C. Les lampes pour fours sont disponibles auprès des services agréés ou des techniciens agréés. Cet appareil contient une lampe de classe énergétique G.
- La position de la lampe peut différer de celle indiquée dans la figure.
- La lampe utilisée dans cet appareil n'est pas adaptée à l'éclairage des pièces de la maison. Cette lampe permet à l'utilisateur de voir les aliments.
- Les lampes utilisées dans cet appareil doivent résister à des conditions physiques extrêmes telles que des températures supérieures à 50 °C.

Si votre four est équipé d'une lampe ronde,

1. Débranchez l'appareil de la prise électrique.
2. Retirez le couvercle en verre en le tournant dans le sens antihoraire.



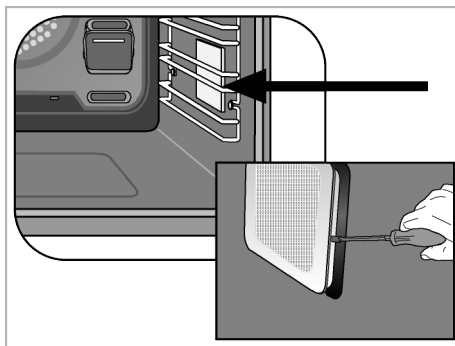
3. Si la lampe du four est de type (A) illustré dans la figure ci-dessous, tournez la lampe du four comme indiqué dans la figure et remplacez-la par une nouvelle. S'il s'agit d'un modèle de type (B), retirez-le comme indiqué sur la figure et remplacez-le par un nouveau.



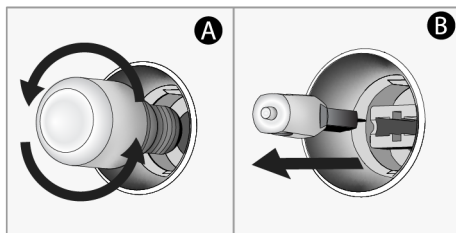
4. Remettez le couvercle en verre.

Si votre four est équipé d'une lampe carrée,

1. Débranchez l'appareil de la prise électrique.
2. Retirez les étagères grillagées conformément à la description.



3. Soulevez le couvercle de protection en verre de la lampe à l'aide d'un tournevis. Retirez d'abord la vis, s'il y a une vis sur la lampe carrée de votre produit.
4. Si la lampe du four est de type (A) illustré dans la figure ci-dessous, tournez la lampe du four comme indiqué dans la figure et remplacez-la par une nouvelle. S'il s'agit d'un modèle de type (B), retirez-le comme indiqué sur la figure et remplacez-le par un nouveau.



5. Remettez le couvercle en verre et les étagères grillagées.

8 Dépannage

Si le problème persiste même après observation des instructions contenues dans cette partie, contactez votre fournisseur ou un service de maintenance agréé. N'essayez jamais de réparer votre appareil par vous-même.

De la vapeur se dégage lorsque le four fonctionne.

- Il est normal de voir de la vapeur qui s'échappe pendant le fonctionnement. >>> Ceci n'est pas une erreur.

Des gouttelettes d'eau apparaissent pendant la cuisson

- La vapeur générée pendant la cuisson se condense lorsqu'elle entre en contact avec des surfaces froides à l'extérieur du produit et peut former des gouttelettes d'eau. >>> Ceci n'est pas une erreur.

Des bruits métalliques se produisent pendant que l'appareil chauffe et refroidit.

- Les parties métalliques peuvent se dilater et produire des sons lorsqu'elles sont chauffées. >>> Ceci n'est pas une erreur.

L'appareil ne fonctionne pas.

- Le fusible peut être défilant ou grillé. >>> Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez-les si nécessaire ou remettez-les en marche.
- Il se peut que l'appareil ne soit pas branché sur la prise (mise à la terre). >>> Vérifiez que l'appareil est bien branché sur la prise.

- (Si votre appareil est équipé d'une minuterie) Les touches du panneau de commande ne fonctionnent pas. >>> Si votre produit est équipé d'un verrou à clé, le verrou à clé peut être activé, désactivez le verrou à clé.

Le voyant du four n'est pas allumé.

- La lampe du four est peut-être défectueuse. >>> Remplacez la lampe du four.
- Pas d'électricité. >>> Vérifiez que le réseau électrique est opérationnel et vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Changez les fusibles si nécessaire ou réactivez-les.

Le four ne chauffe pas.

- Le four peut ne pas être réglé sur une fonction de cuisson et/ou une température spécifique. >>> Réglez le four sur une fonction de cuisson et/ou une température spécifiques.
- Pour les modèles avec minuterie, l'heure n'est pas réglée. >>> Réglez l'heure.
- Pas d'électricité. >>> Vérifiez que le réseau électrique est opérationnel et vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Changez les fusibles si nécessaire ou réactivez-les.





FR

Cet appareil
et ses accessoires
se recyclent

REPRISE

À LA LIVRAISON



OU

À DÉPOSER

EN MAGASIN



OU

À DÉPOSER

EN DÉCHÈTERIE



Points de collecte sur www.quefairedesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

beko

Lave-vaisselle

Mode d'emploi



BDIN25320

15 7814 0300_AA_BEKO_E5_FR/ 13-06-23.(15:40)



PAPIER ENTIÈREMENT
RECYCLÉ ET RECYCLABLE

Cher client,

Veillez lire le présent manuel d'utilisation avant d'utiliser le produit.

Merci d'avoir choisi ce produit Beko. Nous espérons que vous obtiendrez les meilleurs résultats avec notre produit fabriqué à partir d'une technologie de pointe et de matériaux de qualité supérieure. C'est pourquoi nous vous recommandons, avant d'utiliser ce produit, de lire attentivement ce manuel et tous les autres documents fournis.


Veillez à bien respecter les consignes et les instructions figurant dans le manuel d'utilisation. Ainsi, vous pouvez vous protéger et protéger votre produit contre les dangers potentiels.

Veillez conserver ce manuel d'utilisateur. Si vous confiez le produit à quelqu'un d'autre, n'oubliez pas de lui remettre également le manuel d'utilisation.

Les symboles suivants sont utilisés dans le manuel d'utilisation et sur l'emballage :

 Danger pouvant entraîner des blessures voire la mort.

AVIS Danger pouvant entraîner des dommages au produit ou à son environnement.

 Informations importantes ou conseils utiles pour l'utilisation



Veillez lire ce manuel d'utilisateur.

TABLE DES MATIÈRES

1 CONSIGNES DE SÉCURITÉ 4

Utilisation prévue	4
Sécurité des enfants, des personnes vulnérables et des animaux de compagnie.....	4
Sécurité électrique.....	5
Sécurité du transport	6
Sécurité de l'installation.....	6
Sécurité de fonctionnement.....	7
Sécurité de l'entretien et du nettoyage	8
Éclairage intérieur.....	8

2 CONSIGNES ENVIRONNEMENTALES 9

Conformité à la Directive DEEE et mise au rebut des déchets provenant de l'appareil.....	9
Description du conditionnement	9
Spécifications techniques	10

3 VOTRE LAVE-VAISSELLE 11

Présentation	11
--------------------	----

4 INSTALLATION 12

Emplacement d'installation approprié.....	12
Raccordement de l'arrivée d'eau.....	13
Raccordement du conduit d'évacuation	13
Réglage des pieds.....	13
Branchement électrique.....	14
Aquasafe+	14

5 PRÉPARATION 15

Astuces pour économiser de l'énergie	15
Système d'adoucissement d'eau.....	15
Réglage du système d'adoucissement de l'eau.....	15
Ajout de sel.....	16
Détergent.....	17
Détergents en pastilles.....	18
Produit de rinçage	19
Éléments à ne pas laver au lave-vaisselle	20
Disposition de la vaisselle dans le lave-vaisselle.....	20
Panier à couverts	22
Panier à couverts	22
Picots rabattables du panier inférieur.....	22
Picots rabattables du panier inférieur.....	23
Support multifonction/à hauteur ajustable du panier inférieur	24
Tige à bouteilles du panier inférieur	25
Support à hauteur ajustable du panier supérieur	25
Support multifonction du panier supérieur.....	25
Réglage en hauteur du panier supérieur.....	26
Réglage de la hauteur du panier supérieur	27
Picots rabattables du panier supérieur.....	28

Réglage en hauteur du panier vide	28
Panier à couverts supérieur.....	29
Panier à couverts supérieur.....	29

6 FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL 30

Touches	30
Préparation de l'appareil.....	30
Sélection de programmes.....	30
Fonctions supplémentaires.....	30
Planification de l'heure de lavage	31
Démarrage du programme	32
Annulation du programme	32
Réglage de la quantité de produit de rinçage..	33
Indicateur de sel (S)	33
Indicateur de produit de rinçage (☼)	33
Fin du programme	33
Indicateur de rupture d'eau.....	33
Nettoyage Cuve.....	34
Avertissement de débordement.....	34

7 ENTRETIEN ET NETTOYAGE 35

Lavage de la surface extérieure du produit	35
Lavage de l'intérieur de l'appareil.....	35
Nettoyage des filtres.....	35
Nettoyage du filtre du tuyau.....	36
Nettoyage des bras de lavage.....	37
Bras de lavage inférieur.....	37
Bras de lavage supérieur	37

8 DÉPANNAGE 38

1- Consignes de sécurité

- Cette section contient les consignes de sécurité qui aident à se prémunir contre les risques de dommages corporels ou de dégâts matériels.
- Notre société n'est pas responsable des dommages qui peuvent survenir lorsque ces consignes ne sont pas suivies.

⚠ Les procédures d'installation et de réparation doivent toujours être effectuées par le fabricant, un agent de service autorisé ou une personne qualifiée spécifiée par l'importateur.

⚠ N'utilisez que des pièces et accessoires d'origine.

⚠ Ne réparez ou ne remplacez pas une partie du produit, sauf si cela est expressément spécifié dans le manuel d'utilisation.

⚠ N'apportez aucune modification technique au produit.

Utilisation prévue

⚠ Ce produit est conçu pour être utilisé dans les maisons et les lieux intérieurs. Par exemple :

- le coin cuisine du personnel dans les magasins, les bureaux ou autres environnements de travail ;
- les maisons de campagne ;
- les zones utilisées par les clients dans les hôtels, motels et autres types d'hébergement ;

- les hôtels de type « bed and breakfast », pensions de famille.

⚠ Ce produit doit être utilisé seulement pour de la vaisselle de type domestique.

⚠ Ce produit n'est pas adapté à un usage commercial ou collectif.

- La durée de service de votre produit est de 12 ans. Au cours de cette période, les pièces de rechange d'origine seront disponibles pour assurer le bon fonctionnement de l'appareil.

Sécurité des enfants, des personnes vulnérables et des animaux de compagnie

⚠ Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(es) ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur de

doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

- ⚠ Les enfants de moins de 3 ans doivent être tenus à l'écart du produit, à moins qu'ils ne soient surveillés en permanence.
- ⚠ Les appareils électriques sont dangereux pour les enfants et les animaux. Les enfants et les animaux domestiques ne doivent pas jouer avec le produit, ni grimper dessus, ni entrer à l'intérieur.
- ⚠ N'oubliez pas de fermer la porte du produit au moment de quitter la pièce dans laquelle il se trouve. Les enfants et les animaux domestiques peuvent rester enfermés à l'intérieur du produit et suffoquer.
- ⚠ Les travaux de nettoyage et d'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils sont supervisés par quelqu'un.
- ⚠ Conservez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants. Il existe un risque de blessures et d'étouffement.
- ⚠ Conservez tous les détergents et additifs utilisés avec le produit soigneusement, hors de portée des enfants.
- ⚠ Pour la sécurité des enfants, coupez le câble d'alimentation et brisez le mécanisme de

verrouillage de sorte qu'il soit inutilisable avant de jeter l'appareil.

Sécurité électrique

- ⚠ Le produit doit être débranché pendant les procédures d'installation, de maintenance, d'entretien, de réparation et de déplacement.
- ⚠ Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par une personne qualifiée désignée par le fabricant, un agent de service autorisé ou l'importateur afin d'éviter tout danger potentiel.
- ⚠ Ne coincez pas le câble d'alimentation sous ou derrière le produit. Ne placez pas d'objets lourds sur le câble d'alimentation. Le câble électrique ne doit pas être plié excessivement, pincé ou entrer en contact avec une source de chaleur.
- ⚠ N'utilisez pas de rallonges, de prises multiples ou d'adaptateurs pour faire fonctionner le produit.
- ⚠ La prise doit être facilement accessible. Si cela n'est pas possible, l'installation électrique à laquelle le produit est connecté doit contenir un dispositif conforme à la réglementation électrique et peut déconnecter tous les pôles du réseau.
- ⚠ Ne touchez pas la prise avec les mains mouillées.

⚠ Retirez la fiche de la prise en saisissant la fiche et non le câble.

Sécurité du transport

⚠ Avant de transporter le produit, débranchez-le et déconnectez ses raccords d'évacuation et d'alimentation en eau. Vidangez complètement l'eau qui reste dans l'appareil.

⚠ Le produit est lourd, ne le déplacez pas seul.

REMARQUE Évitez de déplacer l'appareil en le tenant par la porte ou par le bandeau de contrôle.

REMARQUE Si vous devez déplacer l'appareil, placez-le en position verticale et tenez-le par les côtés. Incliner le produit vers l'avant peut mouiller ses composants électroniques et les endommager.

REMARQUE Veillez à ce que les tuyaux ne soient pas pliés, comprimés ou écrasés lorsque vous placez le produit à son emplacement après les procédures d'installation ou de nettoyage.

Sécurité de l'installation

- Avant d'installer l'appareil, examinez les informations contenues dans le manuel de l'utilisateur et les instructions d'installation et assurez-vous que les systèmes d'électricité, d'alimentation en eau et

d'évacuation sont appropriés. Si ce n'est pas le cas, contactez un technicien et un plombier qualifiés pour que les dispositions nécessaires soient prises. Ces procédures sont sous la responsabilité du client.

- Avant de procéder à l'installation, vérifiez si le produit présente des défauts. Si le produit est endommagé, ne le faites pas installer.
- N'installez pas le produit dans des environnements où la température est inférieure à 0 °C.

⚠ Ne posez pas le produit sur des tapis ou des surfaces similaires. Cela peut entraîner un risque d'incendie car le produit ne sera pas aéré par le bas.

⚠ Placez le produit sur une surface propre, plane et solide et équilibrez-le à l'aide des pieds réglables. Si les pieds ne sont pas correctement réglés, la porte ne sera pas complètement fermée et de la vapeur chaude s'échappera de l'appareil. Cela pourrait causer de graves brûlures et blessures, et endommager vos meubles.

⚠ N'installez pas le produit à proximité de sources de chaleur (chauffage, cuisinière, etc.) ou sous la zone de cuisson d'une plaque

de cuisson.

- Si le produit doit être placé à l'intérieur d'une armoire/placard/module, veillez à maintenir les portes de l'armoire/placard/module ouvertes pendant le fonctionnement dans les cas où il n'y a pas d'ouvertures permettant d'assurer une circulation d'air suffisante.

⚠ Branchez le produit dans une prise de courant avec mise à la terre, protégée par un fusible dont les valeurs de courant sont conformes à la plaque signalétique du produit. Demandez à un électricien qualifié d'effectuer l'installation de mise à la terre. N'utilisez pas le produit sans l'avoir correctement mis à la terre conformément aux réglementations locales/nationales.

⚠ Branchez le produit dans une prise conforme aux valeurs de tension et de fréquence indiquées sur la plaque signalétique du produit.

⚠ Ne branchez pas le produit dans des prises qui sont desserrées, disloquées, cassées, sales, graisseuses ou qui risquent d'entrer en contact avec de l'eau, par exemple dans des endroits où il pourrait y avoir une fuite d'eau du plan de travail.

REMARQUE Vous devez utiliser le nouveau jeu de tuyaux fourni avec le produit. Ne réutilisez pas l'ancien jeu de tuyaux. N'ajoutez pas d'extension au niveau des tuyaux.

REMARQUE Branchez le tuyau d'arrivée d'eau directement au robinet d'eau. La pression provenant du robinet doit être de 0,03 MPa (0,3 bars) au minimum et de 1 MPa (10 bars) au maximum. Si la pression de l'eau est supérieure à 1 MPa (10 bars), une soupape de surpression doit être fixée au milieu.

⚠ Acheminez le câble électrique et les tuyaux de manière à ce qu'ils ne risquent pas de faire trébucher quelqu'un.

Sécurité de fonctionnement

- Seuls des détergents, produits de rinçage et additifs sûrs pour lave-vaisselle peuvent être utilisés.

⚠ N'utilisez jamais de solvants chimiques à l'intérieur de l'appareil. Ils comportent un risque d'explosion.

⚠ L'eau de lavage contenue dans le produit n'est pas potable.

⚠ Les détergents pour lave-vaisselle ont une forte teneur en alcali et peuvent être très dangereux lorsqu'ils sont ingérés. Évitez de les laisser entrer en contact avec la peau et les yeux et tenez les

enfants éloignés du produit lorsque sa porte est ouverte. Assurez-vous que le réservoir à détergent est vide après chaque fin de cycle de lavage.

⚠ Quand vous tirez complètement les paniers supérieur et inférieur, la porte de l'appareil supporte tout le poids des paniers. Ne mettez pas d'autres charges sur la porte, sinon l'appareil peut basculer.

i La capacité de lavage maximale du produit est indiquée dans la section intitulée « **Spécifications techniques** ».

⚠ Pour éviter d'éventuelles blessures, placez toujours les couverts pointus et tranchants, notamment les fourchettes ou les scies à pain à l'envers de sorte que leur pointe soit orientée vers le bas ou qu'ils soient à l'horizontale dans le panier à couverts.

⚠ Ouvrez la porte du produit avec précaution si vous devez le faire lorsque le produit est en marche. Faites attention à la vapeur chaude qui peut s'échapper ou à l'eau chaude qui peut se déverser.

⚠ Ne démarrez pas le produit s'il est cassé ou endommagé. Débranchez le produit (ou coupez le fusible auquel il est raccordé), fermez le robinet

d'eau et contactez l'agent de service agréé.

⚠ Ne placez pas de sources de flamme (bougies allumées, cigarettes, etc.) sur ou à proximité du produit. Ne gardez pas de substances combustibles/inflammables à proximité du produit.

⚠ Ne montez pas sur le produit.

- Débranchez le produit et fermez le robinet si vous n'utilisez pas le produit pendant une longue période.

Sécurité de l'entretien et du nettoyage

⚠ Ne lavez pas l'appareil en l'aspergeant d'eau ou en versant de l'eau dessus.

⚠ N'utilisez pas d'outils tranchants ou abrasifs pour nettoyer le produit. N'utilisez pas de produits d'entretien ménager, de détergent, de gaz, d'essence, de diluant, d'alcool, de vernis, etc.

REMARQUE N'oubliez pas de remettre en place le filtre du produit après l'avoir nettoyé. Sinon, les pompes se boucheront et le produit sera endommagé.

Éclairage intérieur

⚠ Selon le modèle de votre produit, contactez l'agent de service agréé lorsqu'il faut changer la LED/ampoule utilisée pour l'éclairage.

2- Consignes environnementales

Conformité à la Directive DEEE et mise au rebut des déchets provenant de l'appareil

Ce produit est conforme à la Directive DEEE du Parlement européen (2012/19/UE). Ce produit porte un symbole de classification pour les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).



Ce symbole indique que ce produit ne doit pas être éliminé avec d'autres déchets ménagers à la fin de sa

durée de vie. Les appareils usagés doivent être retournés au point de collecte officiel pour le recyclage des appareils électriques et électroniques. Pour savoir où trouver ces systèmes de collecte, veuillez contacter les autorités locales ou le détaillant où le produit a été acheté. Chaque ménage joue un rôle important dans la récupération et le recyclage des appareils obsolètes. L'élimination appropriée des appareils usagés contribue à prévenir les conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé humaine.

Conformité avec la Directive RoHS

L'appareil que vous avez acheté est conforme à la Directive européenne RoHS (2011/65/UE). Il ne contient pas de matériaux nocifs et prohibés, tels que spécifiés dans ladite Directive.

Description du conditionnement



L'emballage du produit est fait à partir de matériaux recyclables, conformément à notre Règlementation nationale en matière d'environnement. Ne jetez pas les éléments d'emballage avec les déchets domestiques et autres déchets. Déposez-les dans un des points de collecte d'éléments d'emballage que vous indiquera l'autorité locale dont vous dépendez.


Remarques pour les établissements d'enquête :

Les données requises pour les tests de performance peuvent être fournies sur demande. Les demandes peuvent être envoyées à l'adresse suivante :


dishwasher@standardloading.com

N'oubliez pas d'indiquer les numéros de code, stock et de série du produit à tester dans votre email, de même que vos coordonnées. Les numéros de code, stock et de série du produit sont fournis sur l'étiquette apposée sur le côté de la porte.

Conformité aux normes et aux données d'essai / déclaration de conformité CE

 Les étapes de conception, production et vente de ce produit sont en conformité avec les règles de sécurité de tous les règlements de l'Union européenne.

2014/35/UE, 2014/30/UE, 93/68/CE, IEC 60436 / EN 60436

 Vous pouvez trouver les informations sur les modèles telles qu'elles sont enregistrées dans la base de données des produits sur le site Web suivant en recherchant l'identifiant de votre modèle (*) figurant sur l'étiquette énergétique.

<https://eprel.ec.europa.eu/>



XXXXXXXXXX (*)



Spécifications techniques

Capacité de lavage maximale (vérifiez l'étiquette énergétique et le tableau des données du programme et des valeurs moyennes de consommation figurant dans le guide rapide.)

Hauteur (vérifier le document d'installation pour l'installation)

Largeur : 60

Profondeur : 57

Entrée d'alimentation : 220-240 V, 50 Hz *

Puissance totale 1800-2100 W *

Puissance thermique : 1800 W *




Courant total : 10 A *

Puissance de la pompe : 90 - 125 W *

Puissance de la pompe de vidange : 30 W *

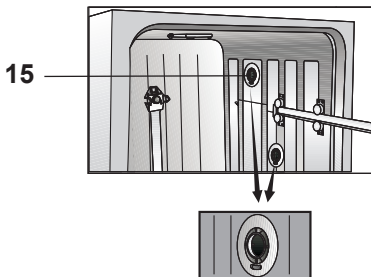
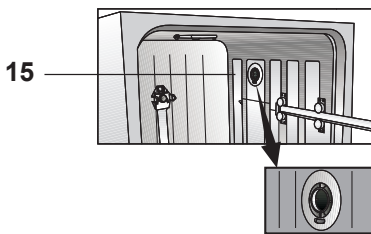
* Pour connaître les valeurs électriques détaillées, consultez la plaque signalétique sur la porte de la machine.

Pression de l'eau 0,3 -10 bars
(= 3 – 100 N/cm² = 0,03-1,0 Mpa)

-  Les spécifications techniques sont susceptibles de modifications sans préavis, à des fins d'amélioration de la qualité du produit.
-  Les schémas présentés dans ce manuel sont indicatifs et peuvent ne pas correspondre exactement à votre produit.
-  Les valeurs présentées sur les étiquettes du produit ou dans la documentation fournie avec le produit, ont été obtenues en laboratoire en appliquant les normes correspondantes. Ces valeurs peuvent varier en fonction de l'utilisation et des conditions environnantes du produit.

3-Votre lave-vaisselle

Présentation



1. Panier supérieur
2. Bras de lavage supérieur
3. Bras de lavage inférieur
4. Panier à couverts (varie selon le modèle)
5. Porte
6. Étiquette signalétique
7. Bandeau de contrôle.
8. Distributeur de détergent
9. Panier inférieur
10. Filtres
11. Couvercle du réservoir de sel
12. Rail du panier supérieur
13. Panier à couverts supérieur (varie selon le modèle)
14. Tabletop (varie selon le modèle)
15. Système de séchage par ventilation (en fonction du modèle)

4-Installation

! Avant toute chose, lisez la section

« Consignes de sécurité » !

Les procédures d'installation doivent toujours être effectuées par le fabricant, un agent de service autorisé ou une personne qualifiée spécifiée par l'importateur. Pour rendre votre machine prête à l'emploi, veuillez vérifier que le système d'électricité, de drainage et d'approvisionnement en eau soient adaptés avant de faire appel à un service agréé. Si ce n'est pas le cas, contactez un technicien et un plombier qualifiés pour que les dispositions nécessaires soient prises.

i La préparation de l'emplacement ainsi que des installations liées à l'électricité, au robinet d'eau et aux eaux usées sur le site de l'installation relèvent de la responsabilité du client.

! L'installation et les branchements électriques de l'appareil doivent être effectués par l'agent de service agréé. Le fabricant se sera pas tenu pour responsable des dégâts consécutifs à des processus effectués par des personnes non autorisées.

! Avant de procéder à l'installation, vérifiez si le produit présente des défauts. Si le produit est endommagé, ne le faites pas installer. Les produits endommagés présentent des risques pour votre sécurité.

i Vérifiez que les tuyaux d'arrivée d'eau et de vidange ne sont pas pliés, pincés, ou écrasés lorsque vous remettez le produit en place après les procédures d'installation ou de nettoyage.

i L'avant de l'appareil ne peut pas être enlevée sur les modèles sur pied ou sous les plans de travail. Dans un tel cas, la garantie sera annulée.

En plaçant l'appareil, faites attention à ne pas endommager le plancher, les murs, la tuyauterie, etc. Évitez de déplacer l'appareil en le tenant par la porte ou par le panneau.

Emplacement d'installation approprié

- i** Dans la zone où le produit est installé, il ne doit pas y avoir de porte verrouillable, coulissante ou à charnières qui limiterait l'ouverture complète de la porte du produit.
- i** Assurez vous de choisir un emplacement qui vous permettra de charger et décharger la vaisselle d'une manière rapide et confortable.
 - Placez le produit sur un sol solide et plat présentant une capacité de portage suffisante ! L'appareil doit être installé sur une surface plate pour que la porte soit fermée correctement et en toute sécurité.
 - Évitez d'installer le produit dans des endroits où la température est susceptible de descendre en dessous de 0 °C.
 - Installez le produit sur un sol dur. Ne placez pas le produit sur une moquette ou sur des surfaces similaires.
- !** N'installez pas le produit sur le câble d'alimentation.
 - Assurez-vous de choisir un emplacement qui vous permettra de charger et décharger la vaisselle d'une manière rapide et confortable.
 - Installez le produit à un emplacement proche du robinet et tuyau de vidange Choisissez l'emplacement en prenant en compte le fait qu'il ne pourra pas être changé une fois les branchements effectués.

Raccordement de l'arrivée d'eau

i Nous recommandons d'installer un filtre au niveau de l'arrivée d'eau afin d'éviter que la saleté (sable, argile, rouille) du réseau ou de l'installation d'eau de votre maison n'endommage la machine ou la vaisselle.

Température de l'eau autorisée : jusqu'à 25 °C (60 °C pour les produits équipés de Aquasafe+; veuillez consulter la section Aquasafe+)

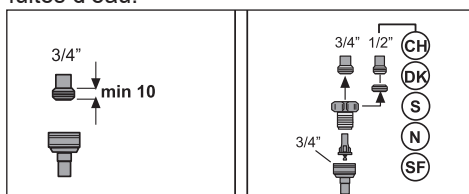
Il est déconseillé de raccorder le lave-vaisselle à des appareils de chauffage de l'eau ouverts ou à des chauffe-eau à flux continu.

REMARQUE N'utilisez pas un tuyau d'arrivée d'eau ancien ou usagé avec votre produit neuf. Utilisez le nouveau tuyau d'arrivée d'eau fourni avec le produit. N'ajoutez pas d'extension au niveau des tuyaux.

REMARQUE Branchez le tuyau d'arrivée d'eau directement au robinet d'eau. La pression provenant du robinet doit être de 0,3 bars au minimum et de 10 bars au maximum. Si la pression de l'eau est supérieur à 10 bars, une soupape de surpression doit être fixée au milieu.

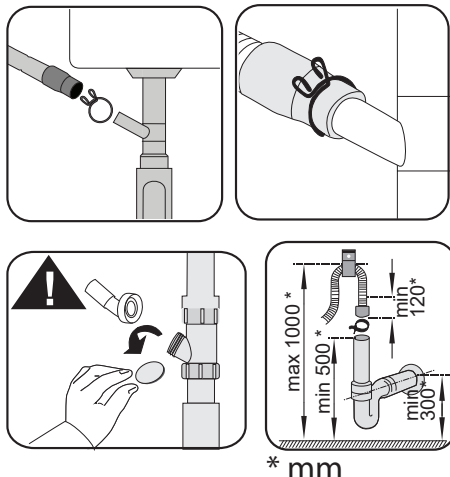
REMARQUE Les tuyaux d'alimentation en eau et de vidange doivent être solidement fixés et rester en bon état.

REMARQUE Ouvrez complètement les robinets après avoir effectué les branchements, afin de vérifier d'éventuelles fuites d'eau.



Raccordement du conduit d'évacuation

Le tuyau d'évacuation de l'eau peut être directement raccordé au tuyau de vidange ou à la vidange de l'évier. Consultez le manuel d'installation fourni avec votre machine pour obtenir des informations détaillées.



i Le tuyau de vidange doit être raccordé aux égouts et ne doit pas être raccordé à une eau de surface.

Réglage des pieds

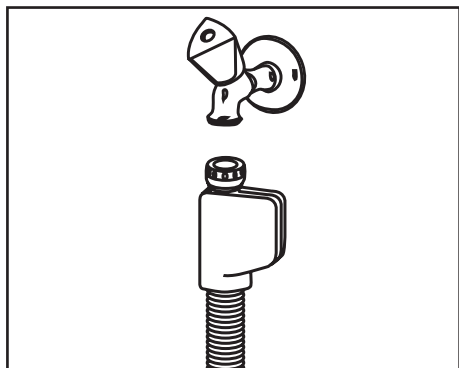
Si la porte de l'appareil ne peut pas être bien fermée ou si le produit se balance quand vous le poussez légèrement, vous devez ajuster ses pieds. Ajustez les pieds du produit comme illustré sur le manuel d'installation fourni avec le produit.

! De la vapeur peut s'échapper si la porte du lave-vaisselle n'est pas correctement réglée. La vapeur chaude pourrait causer de graves brûlures et blessures, et endommager vos meubles.

Aquasafe+

(varie selon le modèle)

Le système Aquasafe+ protège contre les fuites d'eau qui peuvent se produire à l'entrée du tuyau et éviter tous dommages du système électrique.



⚠ Comme l'ensemble du tuyau contient des branchements et éléments électriques, vous ne devez ni raccourcir ni allonger le tuyau avec des rallonges.

⚠ Si le système Aquasafe+ est endommagé, débranchez l'appareil et contactez l'agent agréé.

Branchement électrique

⚠ Branchez l'appareil à une prise équipée d'une mise à la terre et protégée par un fusible respectant les valeurs indiquées dans le tableau des « caractéristiques techniques ». Notre société n'est pas responsable des dommages qui pourraient survenir si le produit est utilisé sans mise à la terre conforme aux réglementations locales.

- Le branchement doit être conforme à la réglementation en vigueur dans votre pays.
- La fiche du câble d'alimentation doit être facilement accessible après l'installation.
- Branchez le produit sur une prise de courant mise à la terre et protégée par un fusible de 16 ampères.
- La tension spécifiée doit être égale à celle de votre réseau électrique.

⚠ Ne réalisez pas de branchements utilisant des rallonges électriques ou des multi-prises.

⚠ Les câbles d'alimentation abîmés doivent être remplacés par l'agent de service autorisé.

5- Préparation

! Avant toute chose, lisez la section « Consignes de sécurité » !

Astuces pour économiser de l'énergie

Les informations suivantes vous aideront à utiliser le produit d'une manière écologique et écoénergétique.

Enlevez tous les restes d'aliments durcis sur la vaisselle avant de les mettre dans l'appareil.

i Le pré-rinçage manuel de la vaisselle entraîne une augmentation de la consommation d'eau et d'énergie et n'est pas recommandé.

i Le lavage de la vaisselle dans un lave-vaisselle domestique consomme généralement moins d'énergie et d'eau que le lavage à la main lorsque le lave-vaisselle domestique est utilisé conformément aux instructions du fabricant.

Faites fonctionner le produit après l'avoir rempli complètement.

Pour sélectionner un programme, consultez le tableau des « Données de programme et valeurs de consommation moyenne » dans le Guide rapide.

Ne mettez pas plus de détergent que suggéré sur l'emballage du détergent.

Système d'adoucissement d'eau

Le produit est équipé d'un système d'adoucissement d'eau qui réduit la dureté de l'eau entrante. Ce système adoucit l'eau qui entre dans l'appareil à un niveau qui permettra de laver la vaisselle à la qualité requise.

i La dureté de l'eau de votre alimentation doit être adoucie si elle est supérieure à 7 °dH. Sinon, les ions à l'origine de la dureté s'accumuleront sur la vaisselle et pourront diminuer les performances de lavage, de rinçage et de séchage de la machine.

Réglage du système d'adoucissement de l'eau

La performance de lavage augmente si le système d'adoucissement d'eau est réglé correctement.

i Lisez le « Guide rapide - Réglage du système d'adoucissement de l'eau » avant cette section !

La régénération du système d'adoucissement de l'eau peut être effectuée dans tous les programmes pendant l'étape de séchage. Lorsque la régénération a lieu, la durée, la consommation d'énergie et d'eau du programme augmentent.

Pour le processus de régénération ; la fréquence du cycle de régénération, la durée supplémentaire maximale, la consommation d'eau et d'énergie sont indiquées dans le tableau ci-dessous en

fonction de la consommation d'eau du programme Eco 50 °C, lorsque le lave-vaisselle fonctionne dans des conditions standard avec une alimentation en eau de 14 dH avec le programme Eco 50 °C :

Consommation d'eau (litres) du programme Eco 50 °C	Régénération après ... cycles	Supplémentaire Durée (min)	Consommation d'eau (litres) supplémentaire	Consommation d'énergie supplémentaire (kWh)
12,3-14,7	5	5	3,0	0,05
9,6-12,2	6	5	3,0	0,05
9,0-9,5	7	5	3,0	0,05
8,0-9,0	8	5	3,0	0,05
7,0-7,9	9	5	3,0	0,05

Pour connaître la consommation d'eau de votre lave-vaisselle avec le programme Eco 50 °C, consultez le tableau des données du programme et des valeurs moyennes de consommation figurant dans le guide rapide.

Ajout de sel

Le système d'adoucissement de l'eau a besoin d'être régénéré pour que l'appareil offre en permanence le même rendement. Le sel du lave-vaisselle est utilisé à cette fin.

- i** Utilisez uniquement des sels adoucissants destinés spécialement au lave-vaisselle.
- i** Il est recommandé d'utiliser des sels adoucissants formés de granules

ou de poudres dans le système d'adoucissement de l'eau. N'utilisez pas de sels qui ne se dissolvent pas complètement dans l'eau comme du sel de table ou du gros sel dans l'appareil. Si vous le faites, la performance du système peut se détériorer avec le temps.

- i** Le réservoir de sel se remplit d'eau quand vous démarrez l'appareil. Par conséquent, ajoutez du sel avant d'utiliser la machine.
1. Commencez par sortir le panier inférieur pour ajouter le sel adoucissant.
 2. Tournez le couvercle du réservoir de sel dans le sens antihoraire pour l'ouvrir (A).



3. Ajoutez 1 litre d'eau dans le réservoir de sel de l'appareil uniquement lors de la première utilisation.
4. Remplissez le réservoir de sel en utilisant l'entonnoir à sel (D). Pour accélérer la dissolution du sel dans l'eau, remuez-le à l'aide d'une cuillère.



- i** Vous pouvez verser environ 2 kg de sel adoucissant dans le réservoir de sel.
5. Remplacez le couvercle et vissez-le correctement lorsque le réservoir est plein.
- i** Il est nécessaire d'ajouter du sel juste avant de mettre l'appareil en marche. Par conséquent, l'excès d'eau salée sera immédiatement vidangé, empêchant ainsi tout risque de corrosion de l'appareil. Si vous ne souhaitez pas démarrer le lavage immédiatement, faites fonctionner l'appareil à vide avec le programme le plus court.

- i** Les différentes marques de sel sur le marché ont différentes tailles de particules et la dureté de l'eau peut varier. La dissolution du sel dans l'eau peut donc prendre plusieurs heures. Le voyant Sel peut rester allumé un moment après l'ajout de sel dans l'appareil.

Détergent

Vous pouvez utiliser du détergent en poudre, en liquide/gel ou en pastilles dans la machine.

- !** Utilisez uniquement des détergents conçus spécialement pour un lave-vaisselle. Nous vous conseillons de ne pas utiliser des détergents contenant du chlore et du phosphate dans la mesure où ces agents sont nuisibles à l'environnement.

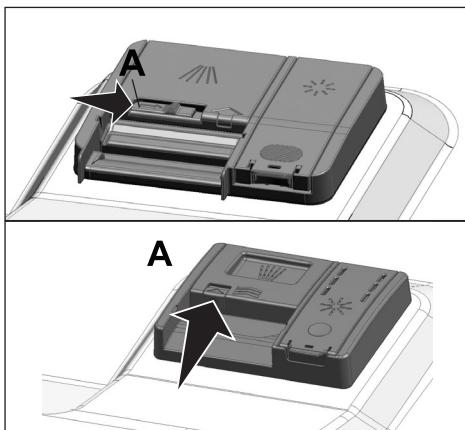
Ajout de détergent

- i** Lisez attentivement les avertissements sur l'emballage du détergent pour obtenir de meilleurs résultats de lavage et de séchage. Contactez le fabricant du détergent pour d'autres questions.

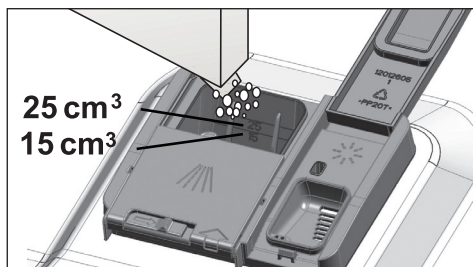
- !** Ne mettez pas de solvants dans le distributeur de détergent. Il existe un risque d'explosion !

Placez le détergent dans le distributeur de détergent juste avant de mettre la machine en marche, comme illustré ci-dessous.

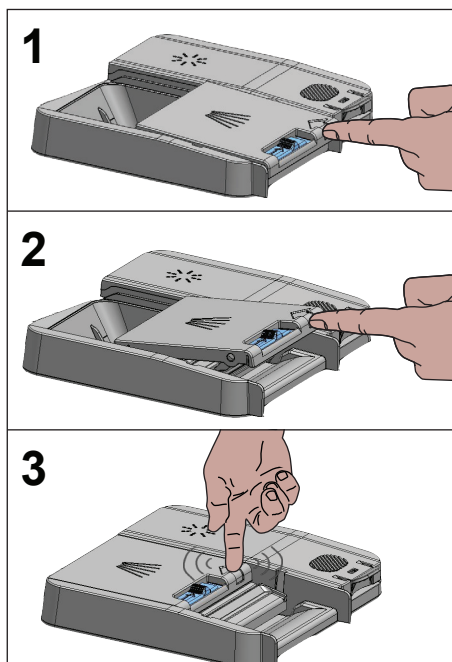
1. Poussez la manette à droite pour ouvrir le couvercle du distributeur de détergent (A). (varie selon le modèle)



2. Mettez la quantité conseillée de détergent en poudre, en liquide/gel ou en pastille dans le réservoir.
- i** Le distributeur de détergent contient des indicateurs de niveaux qui vous aident à utiliser la quantité appropriée de détergent en poudre. Lorsqu'il est plein, le distributeur de détergent peut contenir 45 cm³ de détergent. Remplissez le distributeur de détergent jusqu'au niveau 15 cm³ ou 25 cm³ en fonction du niveau de remplissage de la machine et/ou du degré de saleté de la vaisselle. Une pastille est suffisante si vous utilisez du détergent en pastilles.



3. Poussez le couvercle du distributeur de détergent pour le fermer. A Vous entendrez un « clic » lorsque le couvercle sera fermé.

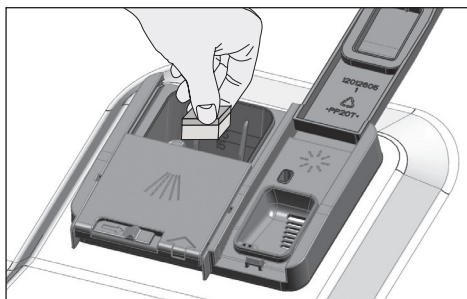


- i** Utilisez le détergent en poudre ou en liquide/gel dans des programmes courts sans pré-lavage, car la solubilité du détergent en pastilles change en fonction de la température et de la durée.

Détergents en pastilles

En plus des détergents en pastilles classiques, on trouve également sur le marché des détergents en pastille qui ont l'effet d'un sel régénérant et/ou d'un produit de rinçage. Certains types de ces détergents contiennent des composants spéciaux comme des protecteurs d'acier inoxydable ou de verre. Ces pastilles montrent leur efficacité jusqu'à un certain degré de dureté de l'eau (21 °dH). Le sel régénérant et le produit de rinçage doivent également être utilisés avec le détergent si le niveau de dureté de l'eau est supérieur au niveau mentionné.

- i** Les meilleurs résultats de lavage dans le lave-vaisselle sont obtenus en utilisant séparément un détergent, un produit de rinçage et des sels adoucissants.



- i** Respectez les instructions du fabricant du détergent figurant sur l'emballage lorsque vous utilisez des détergents en pastilles.
- i** Contactez le fabricant du détergent si votre vaisselle est humide et/ou si vous remarquez des dépôts calcaires, en particulier sur les verres, après le lavage avec du détergent en pastilles.

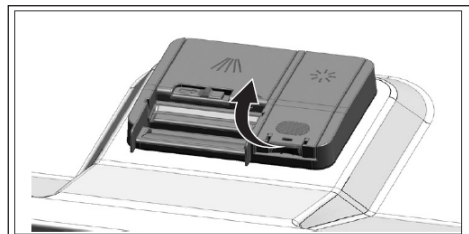
Quand vous passez du détergent en poudre au détergent en pastilles :

1. Vérifiez que les réservoirs de sel et de produit de rinçage sont pleins.
2. Réglez la dureté de l'eau à son niveau maximum et faites tourner la machine à vide.
3. Après le cycle de lavage à vide, lisez le manuel d'utilisation et réglez le niveau de dureté de l'eau en fonction de l'eau qui vous est fournie.
4. Réalisez les réglages de rinçage appropriés.

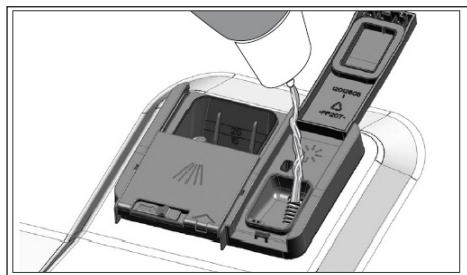
Produit de rinçage

i Le produit de rinçage utilisé dans les lave-vaisselle est une formule spéciale utilisée pour améliorer l'efficacité de séchage et empêcher les traces de calcaire sur les éléments lavés. Par conséquent, assurez-vous d'utiliser un produit de rinçage dans le réservoir pour produits de rinçage et des produits de rinçage conçus spécialement pour les lave-vaisselle.

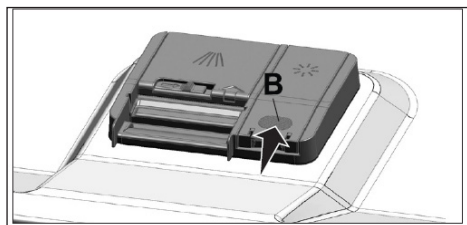
1. Ouvrez le couvercle du réservoir pour produit de rinçage à l'aide de la manette.



2. Remplissez le réservoir jusqu'au niveau « MAX ».



3. Appuyez légèrement sur le point (B) du couvercle du réservoir pour le fermer.



4. S'il y a des taches sur les couverts après le lavage, le niveau doit être augmenté et s'il y a une trace bleue après l'avoir essuyé avec la main, il doit être diminué. Il est réglé sur le niveau 3 comme réglage d'usine.

i Le réglage du produit de rinçage est décrit dans la section « Réglage de la quantité de produit de rinçage » dans la section de fonctionnement de la machine.

i Essayez le produit de rinçage qui a débordé hors du réservoir. Le produit de rinçage qui a débordé accidentellement provoquera de la mousse et diminuera éventuellement les performances de lavage.

Éléments à ne pas laver au lave-vaisselle

- Ne lavez jamais la vaisselle présentant des cendres de cigarettes, des restes de bougies, de vernis, de teinture, de produits chimiques, etc. dans votre lave-vaisselle.
 - Ne lavez pas des couverts et des couteaux avec des manches en bois ou en os, des pièces collées, ou des pièces ne résistant pas à la chaleur, comme des plats en cuivre ou en étain dans le lave-vaisselle.
- i** Les motifs décoratifs des éléments en porcelaine, ainsi que ceux en aluminium ou en argent peuvent être décolorés ou devenir ternes après un lavage au lave-vaisselle, comme cela peut arriver en cas de lavage à la main. Certains types de verres délicats et les cristaux peuvent devenir ternes avec le temps. Nous vous recommandons fortement de vérifier si la vaisselle que vous achetez est adaptée au lavage, en particulier dans le lave-vaisselle.

Disposition de la vaisselle dans le lave-vaisselle

Selon la capacité de votre lave-vaisselle, vous pouvez utiliser votre lave-vaisselle de manière optimale du point de vue de la consommation d'énergie et des performances de lavage et de séchage uniquement si vous disposez la vaisselle de manière ordonnée.

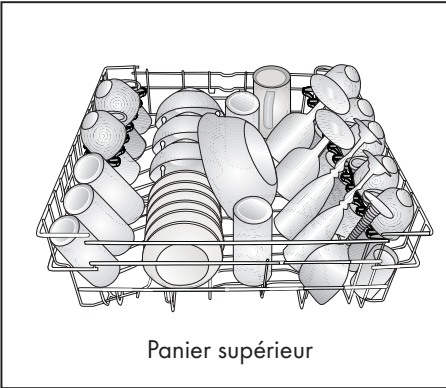
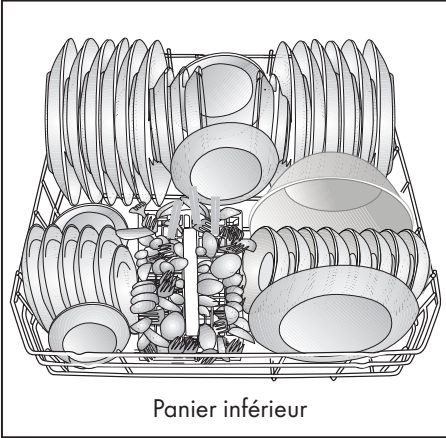
- Enlevez tous les restes de nourriture présents sur la vaisselle (os, miettes, etc.) avant de les mettre dans l'appareil.
- Disposez les pièces fines et étroites dans les sections centrales des paniers, si possible.

- Placez les éléments très sales et grands dans le panier inférieur et les éléments plus petits, délicats et légers dans le panier supérieur.
- Placez la vaisselle creuse comme les bols, verres et casseroles à l'envers dans le lave-vaisselle. L'accumulation d'eau dans les récipients est ainsi évitée.

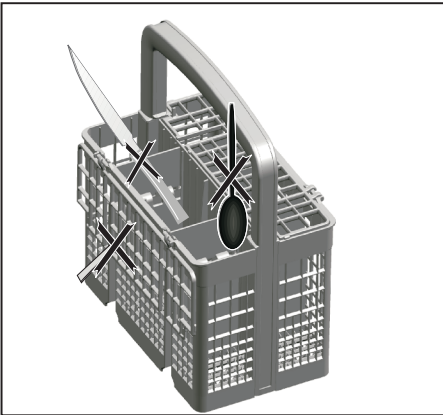
! Pour éviter d'éventuelles blessures, placez toujours les couverts pointus et tranchants, notamment les fourchettes ou les couteaux à pain à l'envers de sorte que leur pointe soit vers le bas ou qu'ils soient à l'horizontale dans le panier à couverts.

Déchargez d'abord la vaisselle du panier inférieur, puis celle du panier supérieur.

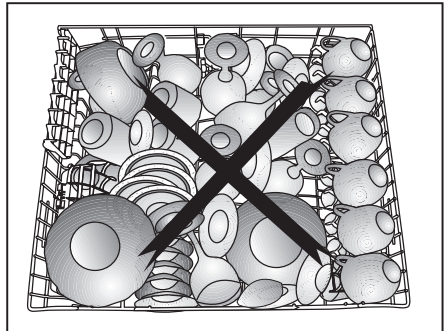
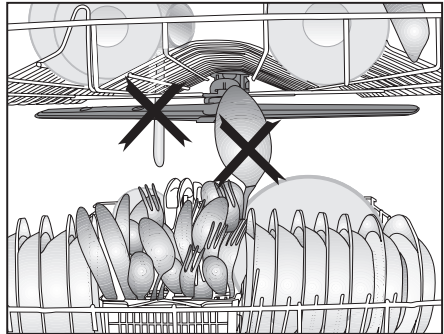
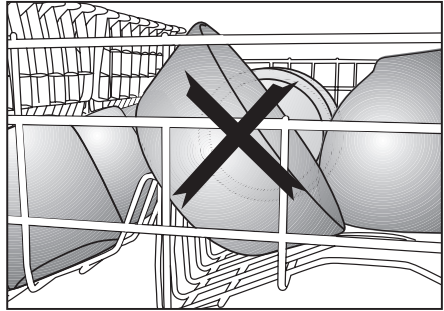
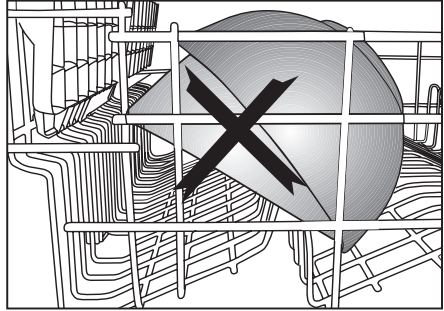
Suggestions de chargement du lave-vaisselle



Chargement incorrect du lave-vaisselle



Chargement incorrect du lave-vaisselle

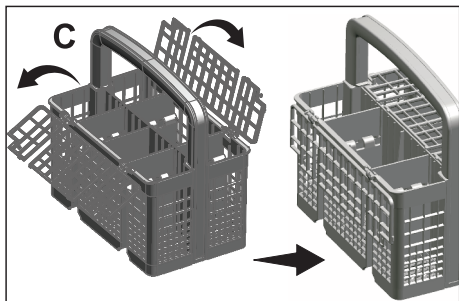
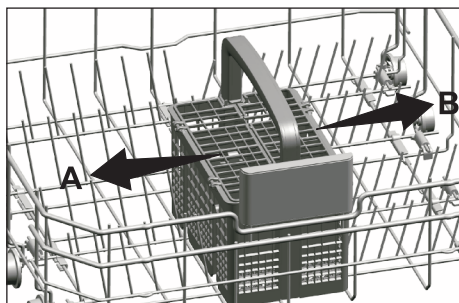


Panier à couverts

(en fonction du modèle)

Le panier à couverts est conçu pour nettoyer vos couverts tels que les couteaux, fourchettes, cuillères, etc. de manière plus propre.

Comme le panier à couverts est amovible (A, B), vous pouvez créer un espace plus large quand vous placez vos plats dans le panier inférieur, et libérer de l'espace pour vos plats de différentes tailles.

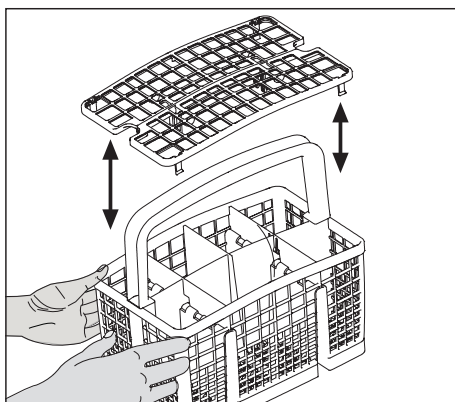
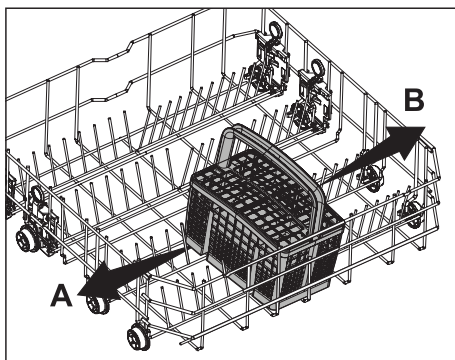


Panier à couverts

(en fonction du modèle)

Le panier à couverts est conçu pour nettoyer vos couverts tels que les couteaux, fourchettes, cuillères, etc. de manière plus propre.

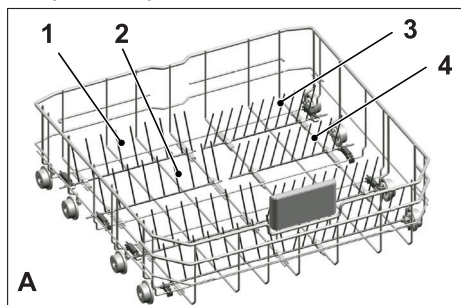
Comme le panier à couverts est amovible (A, B), vous pouvez créer un espace plus large quand vous placez vos plats dans le panier inférieur, et libérer de l'espace pour vos plats de différentes tailles.



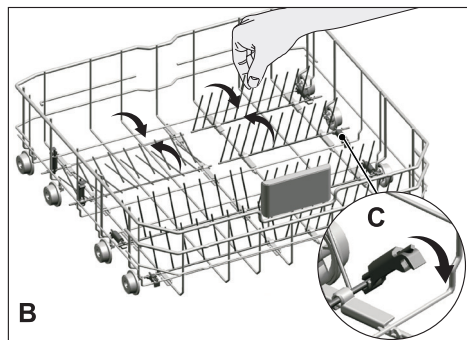
Picots rabattables du panier inférieur

(en fonction du modèle)

Les picots rabattables (A) situés dans le panier inférieur de la machine sont conçus pour faciliter le rangement d'éléments volumineux comme les casseroles, les saladiers, etc. Vous pouvez créer des espaces plus grands en repliant chacun des picots séparément ou tous à la fois.



Pour mettre les picots rabattables en position horizontale, tenez-les par le milieu et poussez-les dans le sens des flèches (B). Pour remettre les pictos en position verticale, contentez-vous de les redresser. Les picots rabattables s'enclencheront à nouveau dans le loquet (C).

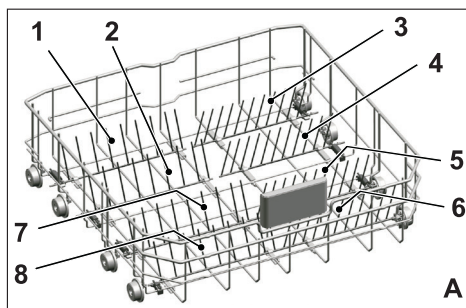


- i** Le fait de mettre les picots en position horizontale en les tenant par les extrémités peut les amener à se plier. Par conséquent, il serait convenable de disposer les picots médians en position horizontale ou verticale en les tenant par leurs manches et en les poussant dans le sens de la flèche..

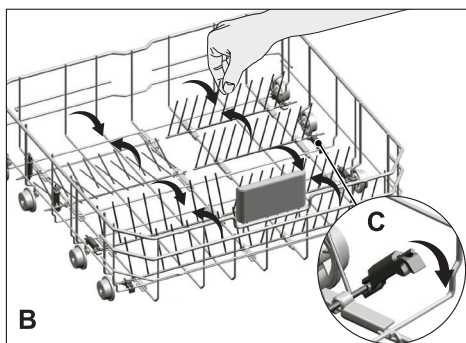
Picots rabattables du panier inférieur

(en fonction du modèle)

Les picots rabattables (A) situés dans le panier inférieur de la machine sont conçus pour faciliter le rangement d'éléments volumineux comme les casseroles, les saladiers, etc. Vous pouvez créer des espaces plus grands en repliant chacun des picots séparément ou tous à la fois.



Pour mettre les picots rabattables en position horizontale, tenez-les par le milieu et poussez-les dans le sens des flèches (B). Pour remettre les pictos en position verticale, contentez-vous de les redresser. Les picots rabattables s'enclencheront à nouveau dans le loquet (C).

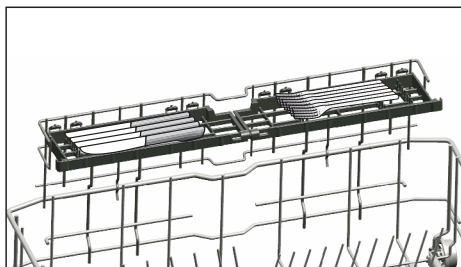
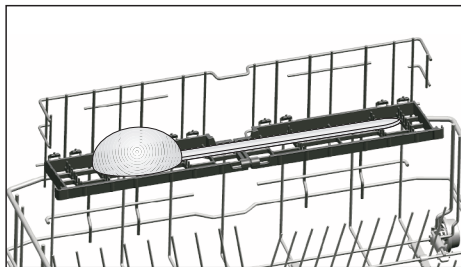
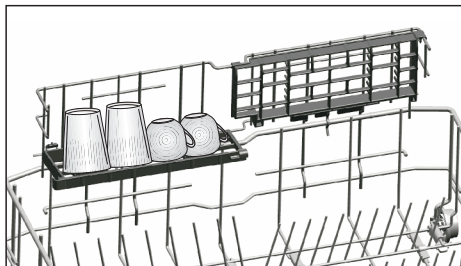


- i** Le fait de mettre les picots en position horizontale en les tenant par les extrémités peut les amener à se plier. Par conséquent, il serait convenable de disposer les picots médians en position horizontale ou verticale en les tenant par leurs manches et en les poussant dans le sens de la flèche.

Support multifonction/à hauteur ajustable du panier inférieur

(en fonction du modèle)

Cet accessoire situé dans le panier inférieur de l'appareil vous autorise à laver facilement des éléments tels que des verres supplémentaires, de grandes louches et des couteaux à pain.



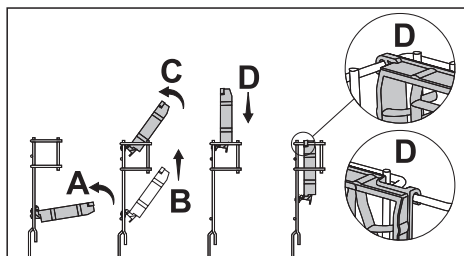
i Vous pouvez utiliser les supports au besoin en les déplaçant vers le bas ou vers le haut, ou les fermer pour créer un plus grand espace dans votre panier inférieur.

i Veillez à ce que le bras de lavage ne touche pas la vaisselle placée sur les

supports.

Pour fermer les supports:

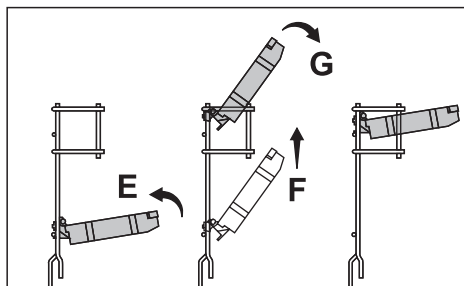
1. Pliez le support (A).
2. Faites glisser le support vers le haut (B).
3. Mettez le support en position verticale (C).
4. Faites glisser le support vers le bas et verrouillez-le avec les loquets (D).



i Vous pouvez ouvrir les supports en suivant la même procédure à l'inverse.

Pour ajuster la taille des supports:

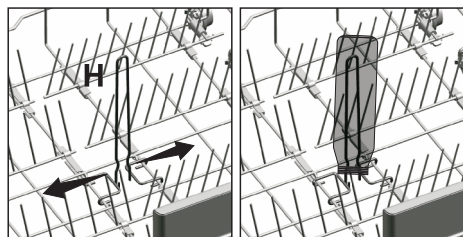
1. Pliez le support (E).
2. Faites glisser le support vers le haut (F).
3. Ouvrez le support au niveau désiré (G).



Tige à bouteilles du panier inférieur

(en fonction du modèle)

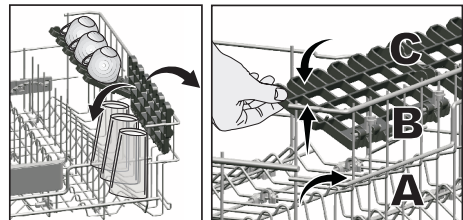
La tige de la bouteille est conçue pour le lavage plus facile d'éléments longs avec des orifices larges. Vous pouvez sortir la tige à bouteille du panier quand elle n'est pas utilisée en la tirant par par les côtés (H).



Support à hauteur ajustable du panier supérieur

(en fonction du modèle)

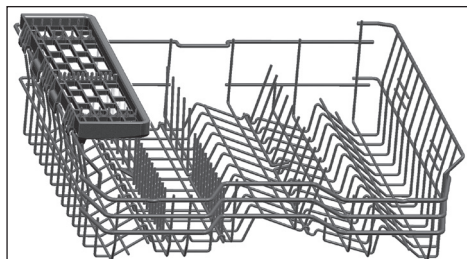
Utilisez les parties inférieures et supérieures des supports à hauteur ajustable dans le panier supérieur de l'appareil en les faisant glisser vers le haut et le bas en fonction de la hauteur des verres, coupes, etc. (A, B, C).



Support multifonction du panier supérieur

(en fonction du modèle)

Cet accessoire situé dans le panier supérieur de l'appareil vous permet de laver facilement des éléments tels que de très grandes louches et des couteaux à pain.



Vous pouvez soulever le support multifonction du panier supérieur pour le retirer si vous ne souhaitez pas l'utiliser.



Si vous souhaitez réutiliser le support multifonction du panier supérieur, vous pouvez facilement le fixer à la section latérale de votre panier supérieur.



Réglage en hauteur du panier supérieur

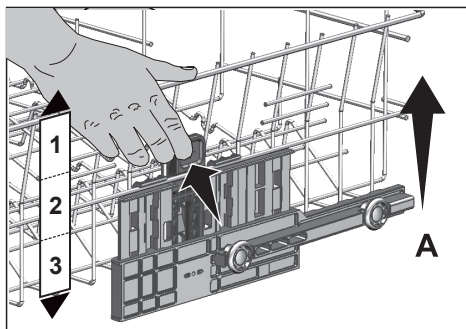
(en fonction du modèle)

Le mécanisme de réglage en hauteur du panier supérieur a été conçu pour que vous puissiez créer de grands espaces dans les sections inférieures ou supérieures de votre machine en fonction de vos besoins en ajustant la hauteur vers le haut ou vers le bas, que votre panier soit vide ou chargé.

Grâce à ce mécanisme, vous pouvez utiliser votre panier dans trois positions différentes : inférieure, moyenne et supérieure (1, 2, 3).

1. Pour soulever votre panier, tenez les tiges du panier supérieur avec les deux mains en vous assurant que le panier est dans la position la plus basse, et tirez-les vers le haut (A).
2. Vous entendrez un « clic » provenant des mécanismes de droite et de gauche, indiquant que le panier a atteint le niveau suivant. Libérez le panier.

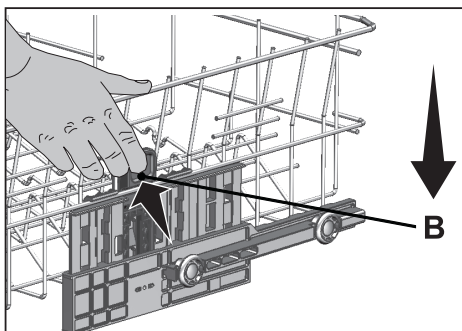
Répétez le processus si la hauteur n'est pas suffisante.



Pour abaisser le panier, alors qu'il est dans la position la plus haute ;

1. Tenez les tiges du panier supérieur avec les deux mains, soulevez légèrement ce dernier, poussez et relâchez simultanément les loquets indiqués sur la figure (B).
2. Abaissez le panier de sa position actuelle à la position inférieure.
3. Libérez le panier une fois qu'il passe à un niveau inférieur.

Répétez le processus si la hauteur n'est pas suffisante.



i Le mécanisme de déplacement peut ne pas fonctionner correctement si le panier supérieur est surchargé ou si la répartition du poids n'est pas équilibrée. Avec des charges très lourdes, le panier peut chuter à un niveau inférieur.

i Assurez-vous que le mécanisme de réglage correspond aux positions sur les côtés droit et gauche du panier supérieur.

Réglage de la hauteur du panier supérieur

(en fonction du modèle)

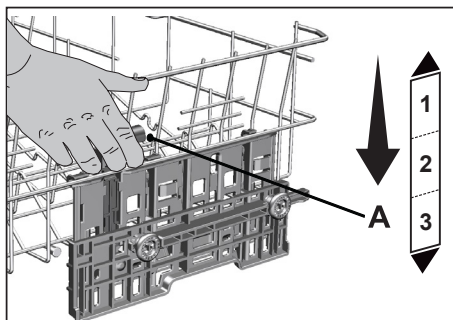
Le mécanisme de réglage de la hauteur du panier supérieur est conçu pour que vous puissiez créer de grands espaces dans le compartiment supérieur ou inférieur de la machine en ajustant le panier vers le haut ou vers le bas, selon qu'il soit vide ou plein.

Grâce à ce mécanisme, vous pouvez utiliser votre panier dans trois positions différentes, notamment les positions inférieure, centrale ou supérieure.

Pour faire descendre le panier, procédez comme suit lorsque le panier est à sa position la plus haute;

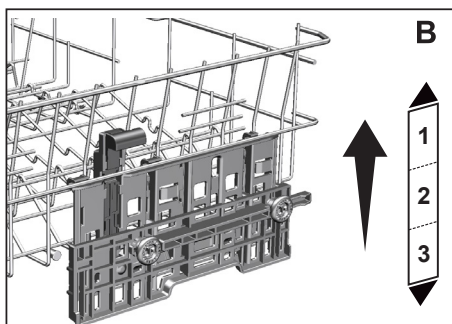
1. Tenez les fils du panier supérieur et levez la poignée du mécanisme vers le haut comme indiqué sur la figure (A).
2. Abaissez le panier à la prochaine position inférieure.
3. Relâchez le panier lorsque celui-ci s'accroche à la prochaine position inférieure.

Répétez la même opération si la hauteur n'est pas suffisante.



1. Pour lever le panier, tenez les fils du panier et tirez le panier vers le haut avec les deux mains lorsque celui-ci à sa position la plus basse (B)
2. Relâchez le panier lorsque celui-ci s'accroche à la prochaine position supérieure en faisant un « clic » pouvant être entendu des mécanismes droit et gauche.

Répétez la même opération si la hauteur n'est pas suffisante.



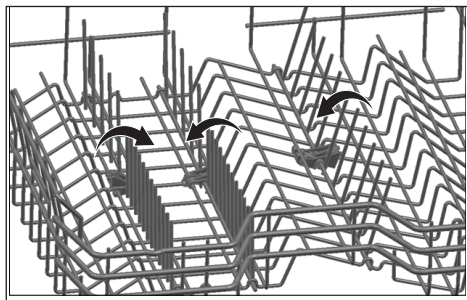
- i** Le mécanisme de mouvement peut ne pas fonctionner correctement lorsque le panier supérieur est surchargé ou lorsque la charge est déséquilibrée. Et il peut aller à la prochaine position inférieure dans des conditions plus lourdes.
- i** Assurez-vous que les mécanismes de réglage à droite et à gauche du panier supérieur sont alignés.

Picots rabattables du panier supérieur

(en fonction du modèle)

Vous pouvez utiliser des picots rabattables lorsque vous souhaitez créer plus d'espace pour vos plats dans le panier supérieur de votre machine. Pour mettre les picots rabattables en position horizontale, tenez-les par le milieu et poussez-les dans le sens de la flèche indiquée sur la figure.

Placez vos plats volumineux dans l'espace dégagé. Pour remettre les picots en position verticale, contentez-vous de les redresser.



i Le fait de mettre les picots en position horizontale en les tenant par les extrémités peut les amener à se plier. Par conséquent, vous devez tenir les picots par leurs manches tout en les ramenant à la position horizontale ou verticale.

Réglage en hauteur du panier vide

(en fonction du modèle)

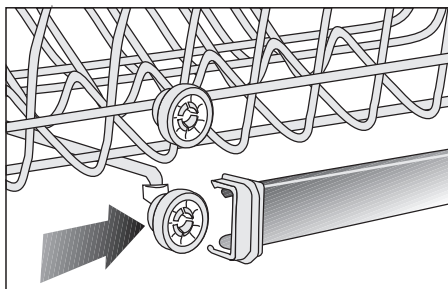
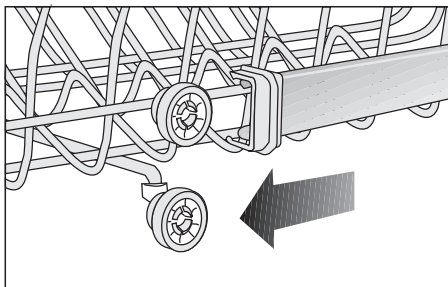
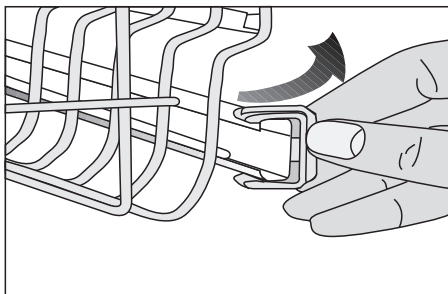
Dans ce modèle, l'ajustement de la hauteur du panier supérieur peut être à l'aide des roues montées à deux hauteurs différentes.

Libérez les loquets fixés sur les glissières de droite et de gauche du panier supérieur en les poussant vers l'extérieur.

Tirez complètement le panier.

Remplacez le panier sur les glissières à la hauteur désirée.

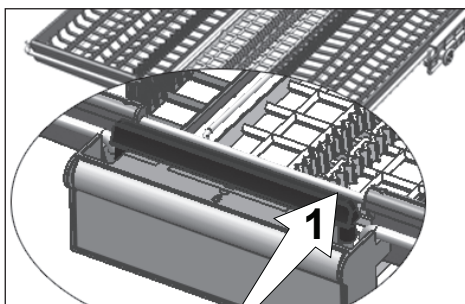
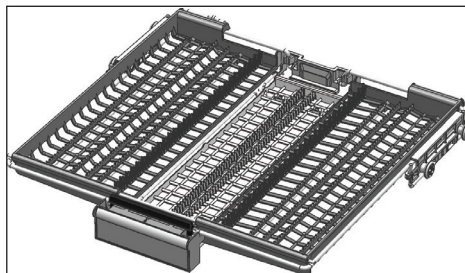
Remettez les loquets dans la position adaptée.



Panier à couverts supérieur

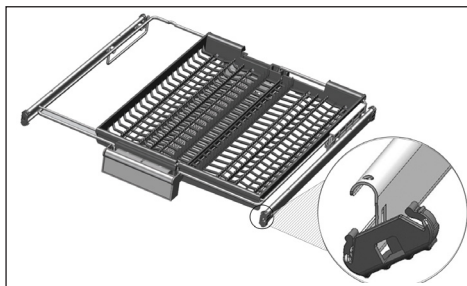
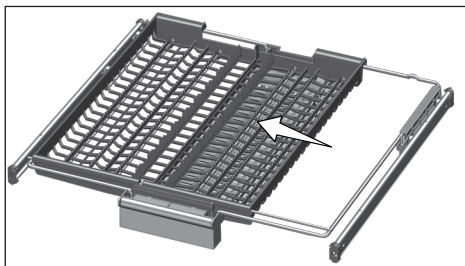
(en fonction du modèle)

Le panier à couverts supérieur est conçu pour nettoyer vos couverts tels que les fourchettes, les cuillères, etc. en les plaçant entre les barres du panier.



Dans les modèles avec fonction de mouvement partiel, lorsque vous poussez la barre (1) sur la poignée, le plateau central du panier passe à la position inférieure et le système se déverrouille. Ainsi, les plateaux à droite et à gauche peuvent être utilisés comme pièces mobiles.

L'espace libre laissé par les plateaux latéraux permet de charger les pièces longues dans le panier supérieur.

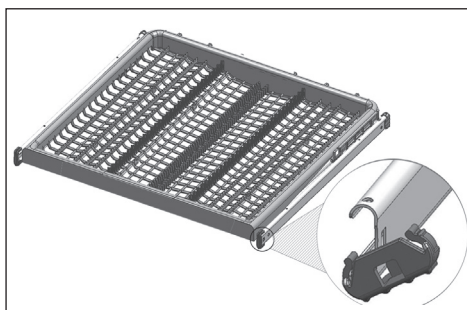


Lorsque le plateau central est en position basse, vous pouvez charger des objets longs et hauts tels que les tasses à café, les louches, etc. sur le plateau. Lorsque les plateaux latéraux reposent sur deux parois latérales, vous pouvez tirer la poignée pour permettre au plateau central de se soulever et de verrouiller le système.


Panier à couverts supérieur


(en fonction du modèle)

Le panier à couverts supérieur est conçu pour nettoyer vos couverts tels que les fourchettes, les cuillères, etc. en les plaçant entre les barres du panier.



6- Fonctionnement de l'appareil

 Avant toute chose, lisez la section « Consignes de sécurité » !

 Lisez « Guide rapide » avant cette section.

Touches

Touche Marche/Arrêt

Quand vous appuyez sur la touche Marche/Arrêt, les voyants s'allument à l'écran pour la position Marche. Les voyants s'éteignent pour la position Arrêt.

Touche Sélection de programme/Annulation de programme

Appuyez sur cette touche jusqu'à ce que s'affiche le programme désiré dans l'indicateur de programme.

Pour annuler le programme en cours, ouvrez la porte de la machine. Appuyez pendant 3 secondes sur les touches Sélection de programme / Annulation de programme. À la fin du compte à rebours 3 - 2 - 1, la séquence numérique 0:01 s'affiche. Fermez la porte de la machine et attendez la fin de la vidange. La vidange s'achève au bout de 2 minutes et la machine émet un signal sonore au terme de cette opération.

Touches de fonction

Si vous appuyez sur n'importe laquelle des touches de fonctions au moment de la sélection du programme ou de la sélection de la Départ différé, la touche émet un signal sonore de confirmation, lorsque la fonction désirée est prise en charge par le programme sélectionné. La fonction est considérée comme sélectionnée lorsque son indicateur est allumé.

Pour annuler une fonction sélectionnée, appuyez sur la touche de ladite fonction jusqu'à l'extinction de son voyant.

Préparation de l'appareil

Appuyez sur cette touche jusqu'à ce que s'affiche le programme désiré dans l'indicateur de programme.


Pour annuler le programme en cours, ouvrez la porte de la machine. Appuyez pendant 3 secondes sur les touches Sélection de programme / Annulation de programme. À la fin du compte à rebours 3 - 2 - 1, la séquence numérique 0:01 s'affiche. Fermez la porte de la machine et attendez la fin de la vidange. La vidange s'achève au bout de 2 minutes et la machine émet un signal sonore au terme de cette opération.

Sélection de programmes

1. Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt pour allumer la machine.
2. Vérifiez les indicateurs de niveau de sel et de produit de rinçage, puis ajoutez les produits si nécessaire.
3. Consultez le « Tableau des données de programmes et valeurs de consommation moyenne » pour sélectionner un programme de lavage adapté à votre vaisselle.

Fonctions supplémentaires

Les programmes de lavage de votre machine sont conçus pour obtenir le meilleur lavage possible, en prenant en compte le type de saleté, le degré de saleté et les caractéristiques des plats à laver. Les fonctions auxiliaires vous permettent de réaliser des économies de temps, d'eau et d'énergie.

 Les fonctions auxiliaires pourraient entraîner des changements dans la durée du programme.

- i** Certaines fonctions auxiliaires ne peuvent pas être utilisées conjointement.
- i** Les fonctions supplémentaires ne sont pas adaptées à tous les programmes de lavage. L'indicateur de la fonction supplémentaire non compatible avec le programme ne sera pas actif.

Fonction Demi-charge

(varie selon le modèle)

Utilisée pour faire fonctionner la machine sans la charger complètement.

1. Chargez la vaisselle dans l'appareil à votre convenance.
2. Mettez la machine en marche à l'aide de la touche Marche/arrêt.
3. Sélectionnez le programme désiré et appuyez sur la touche Demi Charge. L'indicateur de Demi-charge s'allume sur l'affichage de l'indicateur de fonction sélectionnée.
4. Fermez la porte de la machine pour lancer le programme.

- i** Avec la fonction demi-charge, vous pouvez économiser de l'eau et de l'énergie en utilisant les paniers inférieurs et supérieurs de l'appareil.

Fonction Tablette Tout en 1

(varie selon le modèle)

Cette fonction permet d'obtenir de meilleures performances de séchage avec les détergents multi-usages (2en1, 3en1, 4en1, 5en1, etc.) en fonction du degré de dureté de l'eau fournie.

- i** Si vous avez utilisé la fonction Détergent en tablette au cours du programme précédent, la fonction Détergent en tablette restera active durant le prochain programme de lavage que vous sélectionnez.
- i** La fonction Détergent en pastilles pourrait entraîner des changements dans la durée du programme.

Changement du volume du son d'avertissement

1. Après la mise en marche de l'appareil, appuyez simultanément sur les touches Temporisation et P / P+. Continuez à appuyer sur ces touches jusqu'à la fin du compte à rebours 3, 2, 1 affiché.
2. Appuyez sur les touches P / P+ pour passer à la position « S: » sur l'écran.
3. Chaque fois que vous appuyez sur la touche de Temporisation, le volume de l'alarme sonore change : « S:0 » éteint, « S:1 » moyen et « S:2 » élevé.
4. Éteignez la machine en appuyant sur le bouton Marche/Arrêt pour enregistrer les modifications.

- i** Votre machine est réglée sur « S:2 » réglage d'usine par défaut.

Planification de l'heure de lavage

Départ différé

Si un tarif heures creuses existe pour l'électricité dans votre région, vous pouvez utiliser la fonction Départ différé pour laver votre vaisselle aux heures correspondantes.

Vous pouvez retarder le lancement du programme sélectionné jusqu'à 24 heures.

1. Appuyez sur la fonction Départ différé après avoir sélectionné le programme de lavage et d'autres fonctions supplémentaires.
2. Une fois la touche Départ différé appuyée, la ligne informative de l'écran affichera "00:30" et l'indicateur de Départ différé se mettra à clignoter.
3. Définir la durée souhaitée grâce à la touche Départ différé. L'heure augmente par palier de 30 minutes jusqu'à 6 heures et après cette étape, par palier d'une heure de temps jusqu'à 24 heures à chaque fois que vous appuyez sur la touche.

4. Fermez la porte de la machine après avoir programmé la Départ différé. Après la Départ différé, le programme sélectionné démarrera automatiquement.

Modification des paramètres avec la fonction Départ différé activée

Quand la fonction de Départ différé est activée, vous ne pouvez effectuer de changements dans le programme de lavage, les fonctions auxiliaires, ou encore la durée de Départ différé.

- i** Le programme et les fonctions auxiliaires ne peuvent être réglés / modifiés après le démarrage du programme.

Pour annuler la fonction Départ différé

Ouvrez la porte du produit. Appuyez pendant 3 secondes sur les touches Sélection de programme / Annulation de programme. À la fin du compte à rebours 3 - 2 - 1, la séquence numérique 0:01 s'affiche. Fermez la porte de la machine et attendez la fin de la vidange. La vidange s'achève au bout de 2 minutes et la machine émet un signal sonore au terme de cette opération.

- i** Vous pouvez sélectionner et démarrer un nouveau programme après l'annulation de la fonction Départ différé.
- i** La fonction Départ différé ne peut être activée après le lancement du programme.

Démarrage du programme

Fermez la porte de la machine pour la mettre en marche après avoir sélectionné un programme et des fonctions auxiliaires.

- i** Votre machine effectue l'adoucissement de l'eau en fonction de la dureté de l'eau. La durée du lavage peut être différente pendant le programme en fonction de la température ambiante du local d'installation de votre machine, de la température de l'eau et de la quantité de vaisselle.

- i** Veillez à ne pas ouvrir la porte lorsque la machine est en fonctionnement. Il se peut que de la vapeur soit expulsée à l'ouverture de la porte de la machine, veuillez prendre des précautions.

- i** La machine restera silencieuse en mode Pause pendant quelque temps pour enlever totalement l'eau de la machine et de la vaisselle et nettoyer l'adoucisseur de l'eau. Le fonctionnement reprendra ensuite en mode Séchage.

Annulation du programme

Ouvrez la porte du produit. Appuyez pendant 3 secondes sur les touches Sélection de programme / Annulation de programme. À la fin du compte à rebours 3 - 2 - 1, la séquence numérique 0:01 s'affiche. Fermez la porte de la machine et attendez la fin de la vidange. La vidange s'achève au bout de 2 minutes et la machine émet un signal sonore au terme de cette opération.

- i** Il peut rester des résidus de détergent ou de produit de rinçage dans la machine et/ou sur la vaisselle située à l'intérieur selon l'étape en cours du programme précédent au moment de l'annulation.

Indicateur de sel (S)

Veuillez vérifier l'indicateur de sel à l'écran pour voir s'il y a suffisamment de sel adoucissant dans votre lave-vaisselle ou non. Vous devez remplir le réservoir de sel adoucissant à chaque fois que l'indicateur de sel s'affiche sur la machine.

- i** Le réglage du niveau de dureté de l'eau est expliqué dans la section Système d'adoucissement de l'eau.

Indicateur de produit de rinçage (✱)

Veuillez vérifier l'indicateur de produit de rinçage à l'écran pour voir s'il y a suffisamment de produit de rinçage dans votre lave-vaisselle ou non. Vous devez remplir le tiroir à produit de rinçage à chaque fois que l'indicateur correspondant s'affiche sur la machine.

Réglage de la quantité de produit de rinçage

- Après avoir allumé la machine, appuyez simultanément sur les touches Temporisation et P+/P. Après l'affichage du compte à rebours (3, 2, 1), maintenez enfoncées lesdites touches pendant un moment.
- Appuyez sur P+/P pour passer à la position (P) sur l'écran.
- Réglez jusqu'au niveau approprié à l'aide de la touche de temporisation.
- Appuyez sur la touche Marche /Arrêt pour enregistrer le réglage.

Aucune dose produit de rinçage distribuée en position de lavage P:0.

1 dose de produit de rinçage est distribuée en position P:1.

2 doses de produit de rinçage sont distribuées en position P:2.

3 doses de produit de rinçage sont distribuées en position P:3.

4 doses de produit de rinçage sont distribuées en position P:4.

Fin du programme

- i** Lorsque le programme sélectionné prend fin, un signal sonore vous avertit d'éteindre votre machine. Ce signal sonore vous avertit à un certain intervalle avant de s'éteindre.

- i** L'indicateur de fin de programme s'allume à la fin du programme de lavage (Varie selon le modèle).

- Ouvrez la porte de la machine.
- Appuyez sur le bouton Marche/Arrêt pour éteindre la machine.
- Fermez le robinet.
- Débranchez la machine de la prise.

- i** Pour des raisons d'économie d'énergie, la machine s'arrête automatiquement à la fin du programme ou en cas de non-démarrage dudit programme.

- i** Laissez votre vaisselle dans la machine pendant environ 15 minutes pour les refroidir après le lavage. Votre vaisselle mettra moins de temps à sécher si vous laissez la porte de la machine entrouverte pendant cette période. Cette précaution permet d'améliorer l'efficacité du séchage de la machine.

Indicateur de rupture d'eau

Si l'arrivée d'eau est coupée ou si le robinet d'arrivée d'eau est fermé, la machine ne peut pas recueillir l'eau et l'icône E:02 clignote sur l'indicateur de programme. Tant que le problème persiste, le programme de lavage est interrompu et l'arrivée d'eau est contrôlée régulièrement par la machine ; lorsque l'eau est restaurée, l'icône E:02 disparaît après un moment et le programme de lavage reprend.

Avertissement de débordement


Si la machine recueille une grande quantité d'eau ou si une fuite est détectée dans l'un des composants, alors elle détecte ce problème et l'icône E:01 clignote sur l'indicateur de Programme. Aussi longtemps que le débordement persiste, l'algorithme de sécurité s'active et essaye de vidanger l'eau. Si le débordement s'arrête et la sécurité est assurée, l'icône E:01 disparaît. Si E:01 ne disparaît pas, une panne permanente est signalée. Dans ce cas, veuillez contacter le service agréé.

Nettoyage Cuve

(varie selon le modèle)

Il est recommandé de procéder au nettoyage et à l'entretien de la machine tous les 1 à 2 mois. Cette opération doit se faire lorsque la machine est vide.

Pour un résultat efficace, il est recommandé d'utiliser des produits de nettoyage spécialement adaptés à la machine.

 Ne vous servez pas du programme de nettoyage de la machine pour le lavage de la vaisselle. Étant donné que ce programme fonctionne sous des températures élevées, il est préjudiciable pour la vaisselle.

7-Entretien et nettoyage

- ⚠ Avant toute chose, lisez la section « Consignes de sécurité » !
- ⚠ Débranchez le produit et fermez le robinet avant de commencer les procédures de nettoyage.
- i N'utilisez pas de substances abrasives pour le nettoyage.
- i Nettoyez le filtre et les bras de lavage au moins une fois par semaine pour que l'appareil fonctionne correctement.

La durée de vie du produit est allongée et les problèmes rencontrés fréquemment diminuent s'il est nettoyé régulièrement.

Lavage de la surface extérieure du produit

REMARQUE Lavez la surface extérieure et les poignées des portes du produits en douceur avec un produit de nettoyage doux et un chiffon humide. Essuyez le « panneau de commandes » avec un chiffon humide.

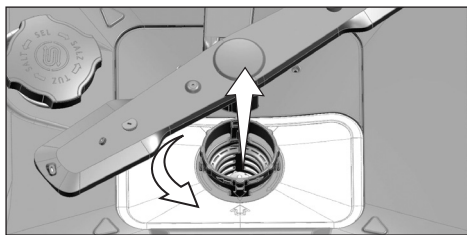
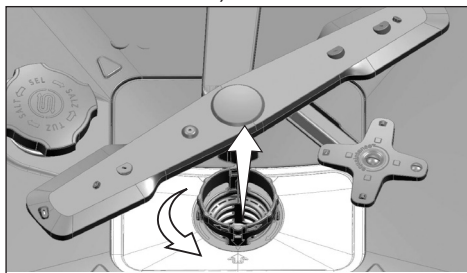
Lavage de l'intérieur de l'appareil

- Tous les mois nettoyez l'intérieur de la machine en faisant fonctionner la machine dans le programme fonctionnant à la température la plus élevée possible avec un détergent ou des agents de nettoyage spéciaux pour la machine. Cette opération permettra d'éliminer les restes et le calcaire de l'intérieur de la machine.
- S'il reste de l'eau dans la machine, vidangez l'eau en suivant la procédure décrite dans la rubrique « Annulation d'un programme ». Si l'eau ne peut pas être évacuée, retirez les filtres comme spécifié dans la section « Nettoyage des filtres » et vérifiez si des dépôts se sont accumulés au fond de la machine, en bloquant le conduit d'eau. Nettoyez si nécessaire.

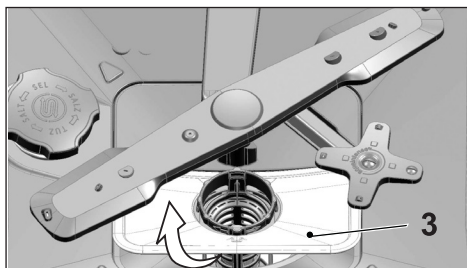
Nettoyage des filtres

Nettoyez les filtres au moins une fois par semaine pour que l'appareil fonctionne correctement. Contrôlez la présence de résidus de nourriture sur les filtres. S'il y a des résidus de nourriture sur les filtres, enlevez-les et nettoyez-les bien sous l'eau.

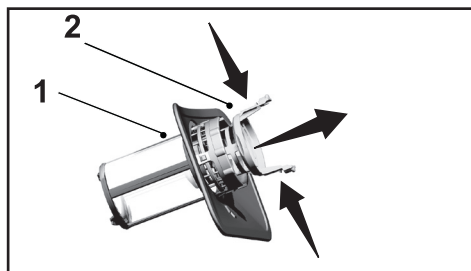
1. Tournez l'ensemble du micro-filtre (1) et du filtre dégrossisseur (2) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et sortez le de son emplacement. (varie selon le modèle)



2. Retirez le filtre en métal/plastique (3) de son support.



3. Pressez les deux cliquets du filtre dégrossisseur vers l'intérieur et séparez le filtre dégrossisseur de l'assemblage.



4. Nettoyez les trois filtres sous le robinet à l'aide d'une brosse.
5. Placez le filtre en métal/plastique.
6. Placez le filtre dégrossisseur dans le micro-filtre. Assurez-vous qu'il soit installé de manière convenable. Tournez le filtre dégrossisseur dans le sens horaire jusqu'à ce que vous entendiez un « clic ».

i N'utilisez pas le lave-vaisselle sans filtre.

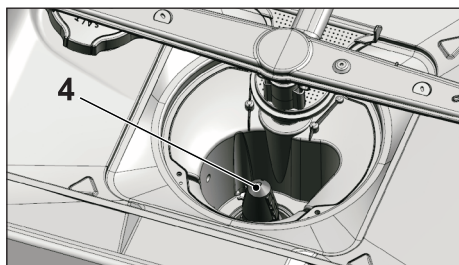
i La mauvaise disposition des filtres réduira l'efficacité de lavage.

Mécanisme de nettoyage du micro-filtre

(varie selon le modèle)

i La propreté du filtre est accrue de 80 % grâce au système de nettoyage du micro-filtre dont dispose votre machine.

i Si votre machine est équipée d'une fonction de nettoyage automatique du filtre, ne retirez pas le mécanisme de nettoyage du micro-filtre (4) pour le nettoyer.



Nettoyage du filtre du tuyau

Les dommages qui peuvent être causés sur l'appareil par des impuretés venant de l'eau de ville ou de votre propre installation d'eau (par exemple du sable, de la poussière, de la rouille, etc.), peuvent être évités grâce au filtre attaché au robinet d'arrivée d'eau. Contrôlez régulièrement le filtre et le tuyau et nettoyez-les si nécessaire.

1. Fermez le robinet et enlevez le tuyau.
2. Après avoir sorti le filtre, lavez-le sous l'eau courante.
3. Remplacez le filtre nettoyé dans son emplacement dans le tuyau.
4. Fixez le tuyau au robinet.

(varie selon le modèle)

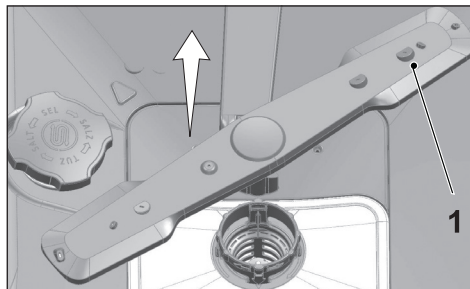


Nettoyage des bras de lavage

Nettoyez les bras de lavage au moins une fois par semaine pour que l'appareil fonctionne correctement.

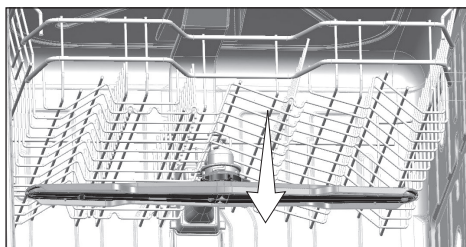
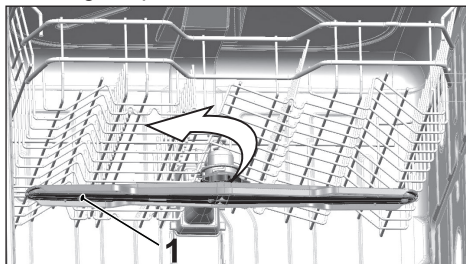
Bras de lavage inférieur

Contrôlez si les trous du bras de lavage inférieur (1) sont bouchés. S'ils le sont, retirez le bras de lavage pour le nettoyer. Vous pouvez soulever le bras de lavage inférieur pour l'enlever. (varie selon le modèle)



Bras de lavage supérieur

Contrôlez si les trous du bras de lavage supérieur (1) sont bouchés. S'ils le sont, retirez le bras pour le nettoyer. Tournez son écrou vers la gauche pour retirer le bras de lavage supérieur. Assurez-vous que l'écrou est bien serré quand vous installez le bras de lavage supérieur.



8-Dépannage

L'appareil ne démarre pas.

- Le câble électrique est débranché. >>> Vérifiez si le câble électrique est branché.
- Le fusible a sauté. >>> Vérifiez les fusibles de votre maison.
- L'eau est coupée. >>> Vérifiez que le robinet d'arrivée d'eau est ouvert.
- La porte de l'appareil est ouverte. >>> Vérifiez que vous avez fermé la porte de l'appareil.
- Le bouton Marche / Arrêt n'est pas enclenché. >>> Vérifiez que vous avez allumé l'appareil en appuyant sur le bouton Marche / Arrêt.

La vaisselle ne sort pas propre de la machine

- La vaisselle n'est pas classer en ordre dans la machine. >>> Chargez la vaisselle comme décrit dans le manuel d'utilisation.
- Le programme sélectionné n'est pas adapté. >>> Sélectionnez un programme avec une température plus haute et un cycle plus long.
- Les bras de lavage sont bloqués. >>> Avant de démarrer le programme, faites tourner les bras de lavage supérieurs et inférieure avec votre main pour vous assurer qu'ils tournent librement.
- Les trous des bras de lavage sont bouchés. >>> Les trous des bras de lavage inférieurs et supérieurs peuvent être bouchés avec des restes de nourritures, comme des pépins de citron. Nettoyez régulièrement les bras de lavage comme illustré dans la section « Nettoyage et entretien ».
- Les filtres sont bouchés. >>> Vérifiez si le système de filtrage est propre. Nettoyez régulièrement le système de filtrage comme illustré dans la section « Nettoyage et entretien ».
- Les filtres ne sont pas placés correctement. >>> Vérifiez le système de filtrage et assurez-vous qu'il est installé correctement.
- Les paniers sont surchargés. >>> Ne surchargez pas les paniers au-delà de leur capacité.
- Le détergent est conservé dans des conditions inadaptées. >>> Si vous utilisez du détergent en poudre, ne conservez pas le paquet de détergent dans des endroits humides. Conservez-le dans un récipient fermé si possible. Pour faciliter le stockage, nous vous recommandons d'utiliser des détergents en tablettes.
- Il n'y a pas suffisamment de détergent. >>> Si vous utilisez du détergent en poudre, ajustez la quantité de détergent en fonction du niveau de saleté de votre vaisselle et/ou des définitions du programme. Nous vous recommandons d'utiliser des détergents en tablette pour obtenir des résultats optimaux.
- Il n'y a pas suffisamment de produit de rinçage. >>> Vérifiez le voyant du produit de rinçage et ajoutez du produit de rinçage si nécessaire. Augmentez le réglage du produit de rinçage s'il y a assez de produit de rinçage dans la machine.

- Le couvercle du distributeur de détergent est resté ouvert. >>> Assurez-vous que le couvercle du distributeur de détergent est bien fermé après avoir ajouté du détergent.

La vaisselle n'est pas sèche à la fin du cycle

- La vaisselle n'est pas classée en ordre dans la machine. >>> Placez la vaisselle de manière à ce que l'eau ne s'accumule pas entre les assiettes.
 - Il n'y a pas suffisamment de produit de rinçage. >>> Vérifiez le voyant du produit de rinçage et ajoutez du produit de rinçage si nécessaire. Augmentez le réglage du produit de rinçage s'il y a assez de produit de rinçage dans la machine.
 - La machine est déchargée juste à la fin du programme. >>> Ne pas déchargez votre machine juste à la fin du processus de lavage. Ouvrez légèrement la porte et attendez que la vapeur contenue s'échappe un moment. Sortez la vaisselle lorsqu'elle a suffisamment refroidie pour être touchée sans risque. Commencez le déchargement par le panier inférieur. Ainsi, on empêche que l'eau restée sur la vaisselle dans le panier supérieure ne goutte sur de la vaisselle du panier inférieur.
 - Le programme sélectionné n'est pas adapté. >>> La température de rinçage étant basse dans les programmes courts, les performances de séchage le seront aussi. Sélectionnez des programmes plus longs pour une performance de séchage plus haute.
 - La qualité de la surface des ustensiles de cuisine est détériorée. >>> Les performances de lavage souhaitées ne peuvent pas être obtenues sur des ustensiles de cuisines dont la surface est détériorée et il n'est pas souhaitable du point de vue de l'hygiène d'utiliser ces ustensiles. L'eau ne peut pas couler facilement sur les surfaces détériorées. Il n'est pas recommandé de laver de tels ustensiles dans le lave-vaisselle.
- i** Il est normal que des problèmes de séchage surviennent avec des ustensiles de cuisine en Teflon. Cela est lié à la structure du Teflon. Comme la tension des surfaces du Teflon est différente de celle de l'eau, les gouttes d'eau restent comme des perles accrochées sur la surface Teflon.


Les taches de thé, café ou rouge à lèvres restent sur la vaisselle.

- Le programme sélectionné n'est pas adapté. >>> Sélectionnez un programme avec une température plus haute et un cycle plus long.
- La qualité de la surface des ustensiles de cuisine est détériorée. >>> Les taches de thé ou café ou les autres traces de teinture peuvent ne pas être lavées par le lave-vaisselle si elles ont pénétré dans des surfaces détériorées. Les performances de lavage souhaitées ne peuvent pas être obtenues sur des ustensiles de cuisines dont la surface est détériorée et il n'est pas souhaitable du point de vue de l'hygiène d'utiliser ces ustensiles. Il n'est pas recommandé de laver de tels ustensiles dans le lave-vaisselle.
- Le détergent est conservé dans des conditions inadaptées. >>> Si vous utilisez du détergent en poudre, ne conservez pas le paquet de détergent dans des endroits humides. Conservez-le dans un récipient fermé si possible. Pour faciliter le stockage, nous vous recommandons d'utiliser des détergents en tablettes.

Les traces de calcaire restent sur la vaisselle et le verre a une apparence terne

- Il n'y a pas suffisamment de produit de rinçage. >>> Vérifiez le voyant du produit de rinçage et ajoutez du produit de rinçage si nécessaire. Augmentez le réglage du produit de rinçage s'il y a assez de produit de rinçage dans la machine.
- Le réglage de dureté de l'eau est bas ou le niveau de sel est insuffisant >>> Mesurez la dureté de l'eau d'approvisionnement et vérifiez le réglage de dureté de l'eau.
- Il y a des fuites de sel. >>> Veillez à ne pas éparpiller du sel autour de l'orifice de remplissage de sel quand vous ajoutez du sel. Assurez-vous toujours que le couvercle du réservoir à sel est correctement fermé après le remplissage. Faites fonctionner le programme pré-lavage pour enlever le sel éparpillé dans l'appareil. Comme les granules de sel qui restent sous le couvercle seront dissoutes pendant le pré-lavage et détendront le couvercle, vérifiez à nouveau le couvercle à la fin du programme.

Il y a une odeur particulière dans la machine

 Une nouvelle machine a une odeur spécifique. Elle s'estompera après quelques lavages.

- Les filtres sont bouchés. >>> Vérifiez si le système de filtrage est propre. Nettoyez régulièrement le système de filtrage comme illustré dans la section « Nettoyage et entretien ».
- La vaisselle sale reste dans le lave-vaisselle 2-3 jours. >>> Si vous ne démarrez pas l'appareil juste après avoir mis la vaisselle à l'intérieur, enlevez les restes sur la vaisselle et faites fonctionner un programme Pré-lavage sans détergent tous les 2 jours. Dans ces cas là, ne fermez pas complètement la porte de la machine pour éviter que des odeurs ne surviennent. Vous pouvez aussi utiliser les estompeurs d'odeurs ou nettoyeurs de machines disponibles dans le commerce.

De la rouille, décoloration ou détérioration de surface endommagent la vaisselle

- Il y a des fuites de sel. >>> Le sel peut entraîner la détérioration et l'oxydation des surfaces métalliques. Veillez à ne pas éparpiller du sel autour de l'orifice de remplissage de sel quand vous ajoutez du sel. Assurez-vous toujours que le couvercle du réservoir à sel est correctement fermé après le remplissage. Faites fonctionner le programme pré-lavage pour enlever le sel éparpillé dans l'appareil. Comme les granules de sel qui restent sous le couvercle seront dissoutes pendant le pré-lavage et détendront le couvercle, vérifiez à nouveau le couvercle à la fin du programme.
- Les restes de nourriture salée sont restés longtemps sur la vaisselle. >>> Si les couverts tachés par ce genre de nourriture sont laissés dans la machine, la saleté doit être éliminée par un pré-lavage ou la vaisselle doit être lavée immédiatement.
- L'installation électrique n'est pas mise à la terre. >>> Vérifiez que le lave-vaisselle est connecté à la ligne de mise à la terre. Sinon, l'électricité statique créée sur le produit cause des arcs sur les surfaces des éléments en métal en formant des pores, enlevant la couche protectrice de la surface et provoquant une décoloration.

- Des détergents intensifs comme de l'eau de javel sont utilisés. >>> Le revêtement protecteur des surfaces en métal est endommagé et perd son efficacité dans le temps quand il entre en contact avec des détergents comme l'eau de javel. Ne lavez pas votre vaisselle à l'eau de javel.
- Les éléments en métal, tels les couteaux, sont utilisés hors de leur fonction normale. >>> Le revêtement protecteur des coins de couteaux peut être endommagé quand ils sont utilisés à des fins telles que l'ouverture de boîtes de conserve. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en métal hors de leur usage prévu.
- Les couverts sont en acier inoxydable de mauvaise qualité. >>> La corrosion de tels produits est inévitable, ils ne doivent pas être lavés au lave-vaisselle.
- Les ustensiles de cuisine déjà corrodés sont lavés au lave-vaisselle. >>> La rouille d'un élément corrodé peut passer sur d'autres surfaces en acier inoxydable et provoquer également de la corrosion sur ces surfaces. De tels éléments ne doivent pas être lavés au lave-vaisselle.

Du Détergent reste dans le distributeur de détergent.

- Le distributeur de détergent était humide quand le détergent a été ajouté. >>> Assurez-vous que le tiroir de détergent est bien sec avant de le remplir.
- Le détergent est ajouté longtemps avant le lavage. >>> Veillez à ajouter le détergent peut avant le démarrage du lavage.
- Le couvercle du distributeur de détergent ne peut pas s'ouvrir durant le lavage. >>>Placez la vaisselle de manière à ne pas empêcher le couvercle du distributeur de détergent de s'ouvrir et l'eau d'entrer dans la machine par les bras de lavage.
- Le détergent est conservé dans des conditions inadaptées. >>> Si vous utilisez du détergent en poudre, ne conservez pas le paquet de détergent dans des endroits humides. Conservez-le dans un récipient fermé si possible. Pour faciliter le stockage, nous vous recommandons d'utiliser des détergents en tablettes.
- Les trous des bras de lavage sont bouchés. >>> Les trous des bras de lavage inférieurs et supérieurs peuvent être bouchés avec des restes de nourritures, comme des pépins de citron. Nettoyez régulièrement les bras de lavage comme illustré dans la section « Nettoyer et entretenir ».

Les décorations et ornements des ustensiles de cuisine sont effacés.

i Les verres et porcelaines décorées ne doivent pas être lavés au lave-vaisselle. Les fabricants des articles en verre et porcelaine recommandent également de ne pas laver de tels ustensiles de cuisine au lave-vaisselle.

La vaisselle est rayée.

- i** Les ustensiles de cuisine qui contiennent de l'aluminium ou sont en aluminium ne doivent pas être lavés au lave-vaisselle.
- Il y a des fuites de sel. >>> Veillez à ne pas éparpiller du sel autour de l'orifice de remplissage de sel quand vous ajoutez du sel. Le sel éparpillé peut provoquer des rayures. Assurez-vous toujours que le couvercle du réservoir à sel est correctement fermé après le remplissage. Faites fonctionner le programme prélavage pour enlever

le sel éparpillé dans l'appareil. Comme les granules de sel qui restent sous le couvercle seront dissoutes pendant le pré-lavage et détendront le couvercle, vérifiez à nouveau le couvercle à la fin du programme.

- Le réglage de dureté de l'eau est bas ou le niveau de sel est insuffisant >>> Mesurez la dureté de l'eau d'approvisionnement et vérifiez le réglage de dureté de l'eau.
- La vaisselle n'est pas classée en ordre dans la machine. >>> Quand vous placez les verres et autres plats en verre dans le panier, ne les appuyez pas contre d'autres plats mais contre les coins ou supports du panier ou la tige de support pour les verres. Le choc des verres entre eux ou avec d'autres plats lié à l'impact de l'eau durant le lavage peut les casser ou rayer leur surface.

Un voile semblable à une tache de lait reste sur les verres et ne disparaît pas quand il est essuyé avec la main. On distingue un aspect bleuté / arc-en-ciel quand le verre est tourné vers la lumière.

- Trop de produit de rinçage est utilisé. >>> Réduisez le réglage du produit de rinçage. Nettoyez le produit de rinçage qui déborde quand vous ajoutez le produit de rinçage.
- De la corrosion se produit sur le verre en raison de la douceur de l'eau. >>> Le réglage de dureté de l'eau est bas ou le niveau de sel est insuffisant >>> Mesurez la dureté de l'eau d'approvisionnement et vérifiez le réglage de dureté de l'eau. Si votre eau est douce (<5dH), n'utilisez pas de sels. Choisissez des programmes qui lavent à plus haute température (par ex. 60-65°C). Vous pouvez aussi utiliser les détergents protecteurs pour le verre disponibles dans le commerce.

De la mousse se forme dans la machine.

- La vaisselle est lavée à la main avec un détergent pour lavage à la main mais non rincée avant d'être placée dans la machine. >>> Les produits pour laver la vaisselle à la main ne contiennent pas d'agents anti-mousse. Il n'est pas nécessaire de laver à la main la vaisselle avant de la placer dans la machine. L'élimination du gros des saletés avec un papier absorbant ou une fourchette est suffisant.
- Le produit de rinçage a débordé dans la machine quand il a été ajouté. >>> Veillez à ne pas faire déborder de produit de rinçage dans la machine quand vous le remplissez. Nettoyez le produit versé à l'aide d'un papier absorbant.
- Le couvercle du réservoir du produit de rinçage est laissé ouvert. >>> Assurez-vous que le couvercle du réservoir de produit de rinçage est fermé après avoir ajouté le produit de rinçage.

Les ustensiles de cuisine sont cassés.

- La vaisselle n'est pas classée en ordre dans la machine. >>> Chargez la vaisselle comme décrit dans le manuel d'utilisation.
- Les paniers sont surchargés. >>> Ne surchargez pas les paniers au-delà de leur capacité.

De l'eau reste dans le lave-vaisselle à la fin du programme.

- Les filtres sont bouchés. >>> Vérifiez si le système de filtrage est propre. Nettoyez régulièrement le système de filtrage comme illustré dans la section « Nettoyage et entretien ».
 - Le tuyau de vidange est bouché/bloqué. >>> Vérifiez le tuyau de vidange. Si nécessaire, retirez le tuyau de vidange, débloquez-le et refixez-le comme illustré dans le manuel de l'utilisateur.
- i** Si vous ne pouvez pas résoudre le problème en suivant les instructions de cette section, consultez votre fournisseur ou l'Agent agréé. N'essayez jamais de réparer vous-même un produit défectueux.

