

vestfrost

**VC-993wnPIBG
VC-993wnPIBR**

Vrijstaand fornuis

Bedieningshandleiding

Kuchnia wolnostojąca

Instructies voor
obsluen





Samostojeći štedilnik

Uporabniški priročnik

Beste klanten,

Bedankt voor het vertrouwen dat u in ons stelt door een Vestfrost product te kopen. Onze retro productlijn is ontstaan uit de behoefte om het klassieke design en de gedurfde kleuren te laten samengaan met moderne oplossingen. Wij hebben een reeks gebruiksvriendelijke producten gecreëerd, die mooi in elke keuken passen en u verrassen met moderne technologie. Om lang van ons product te kunnen genieten, verzoeken wij u deze gebruiksaanwijzing te lezen. We hebben alle informatie opgenomen die nodig is voor een goede installatie en bediening van het apparaat, evenals de contactgegevens van ons servicecentrum.

Wij wensen u een prettige ervaring.

icoon	Type	Betekenis
	WAARSCHUWING	Ernstig letsel- of overlijdensrisico
	RISICO VAN EEN ELEKTRISCHE SCHOK	Gevaarlijk spanningsrisico
	BRAND	Waarschuwing; Brandgevaar / ontvlambare materialen
	LET OP	Risico op letsel of materiële schade



BELANGRIJK / LET OP

Het systeem correct bedienen

INHOUD

1. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES.....	4
1.1 Algemene veiligheidswaarschuwingen.....	4
1.2 Waarschuwingen voor de installatie.....	7
1.3 Tijdens gebruik.....	8
1.4 Tijdens reiniging en onderhoud.....	9
2. INSTALLATIE EN VOORBEREIDING VOOR GEBRUIK.....	11
2.1 Instructies voor de installateur.....	11
2.2 Elektrische aansluiting en veiligheid.....	12
2.3 Anti-kantel kit.....	13
3. PRODUCTKENMERKEN.....	14
4. GEBRUIK VAN HET PRODUCT.....	15
4.1 Bediening van de kookplaat.....	15
4.2 Ovenbediening.....	17
4.3 Kooktafel.....	19
4.4 Gebruik van de digitale timer.....	19
4.5 Accessoires.....	21
5. REINIGING EN ONDERHOUD.....	23
5.1 Schoonmaken.....	23
5.2 Onderhoud.....	26
6. TROUBLESHOOTING&TRANSPORT.....	27
6.1 Problemen oplossen.....	27
6.2 Transport.....	28
7. TECHNISCHE SPECIFICATIES.....	29
7.1 Energiefiche.....	29

1. VEILIGHEID INSTRUCTIES

- Lees alle instructies zorgvuldig door voordat u het apparaat in gebruik neemt en bewaar ze op een handige plaats zodat u ze indien nodig kunt raadplegen.
- Deze handleiding is opgesteld voor meer dan één model en daarom is het mogelijk dat uw apparaat niet over alle beschreven functies beschikt. Daarom is het belangrijk om bij het lezen van de handleiding goed op de cijfers te letten.


1.1 Algemene veiligheid Waarschuwingen

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of met gebrek aan van ervaring en kennis als zij onder toezicht staan of instructie hebben gekregen over een veilig gebruik van het apparaat en de gevaren ervan begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen zonder toezicht worden uitgevoerd.


WAARSCHUWING: Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden tijdens het gebruik heet. Voorkom dat u de verwarmingselementen aanraakt. Houd kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt, tenzij ze voortdurend onder toezicht staan.

  **WAARSCHUWING:** Onbeheerd koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en tot brand leiden.

Probeer een dergelijke brand NOOIT met water te blussen, maar schakel het apparaat uit en dek de vlam af met een deksel of een branddeken.

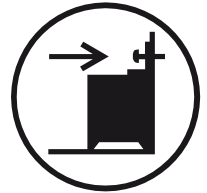
 **LET OP:** Het kookproces moet onder toezicht plaatsvinden. Een kortstondig kookproces moet voortdurend worden bewaakt.

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

 **WAARSCHUWING:** Schakel het apparaat uit als het oppervlak gebarsten is, om de mogelijkheid van een elektrische schok te voorkomen.

- Bij inductiekookplaten mogen metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels en deksels niet op het kookoppervlak worden geplaatst, omdat ze heet kunnen worden.
- Schakel bij inductiekookplaten het kookelement na gebruik uit met de bedieningsknop. Vertrouw niet op de pannendetector.
- Bij modellen met een kookplaatdeksel moet u vóór gebruik gemorste vloeistof van het deksel verwijderen en de pan laten afkoelen voordat u het deksel sluit.
- Gebruik het apparaat niet met een externe timer of aparte afstandsbediening.

 **WAARSCHUWING:** Om te voorkomen dat het apparaat kantelt, moeten de stabilisatiebeugels worden geïnstalleerd. (Voor gedetailleerde informatie raadpleegt u de instellingshandleiding van de anti-kantelset).



- Tijdens het gebruik zal het apparaat heet worden. Voorkom dat u de verwarmingselementen in de oven aanraakt.
- Handgrepen kunnen tijdens het gebruik na korte tijd heet worden.
- Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen of schuursponsjes om de oppervlakken van de oven

te reinigen. Deze kunnen krassen veroorzaken, waardoor het glas van de deur kan versplinteren of de oppervlakken kunnen worden beschadigd.

- Gebruik geen stoomreinigers om het apparaat te reinigen.



WAARSCHUWING: Om de mogelijkheid van een elektrische schok te voorkomen, dient u ervoor te zorgen dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt.



WAARSCHUWING: Bereikbare onderdelen kunnen heet zijn tijdens het koken of grillen. Houd jonge kinderen uit de buurt van het apparaat wanneer het in gebruik is.

- Uw toestel is geproduceerd in overeenstemming met alle toepasselijke lokale en internationale normen en voorschriften.
- Onderhouds- en reparatiewerkzaamheden mogen alleen worden uitgevoerd door erkende servicetechnici. Installatie- en reparatiewerkzaamheden die door onbevoegde technici worden uitgevoerd, kunnen gevaarlijk zijn. Wijzig de specificaties van het apparaat op geen enkele wijze. Ongeschikte kookplaat afschermingen kunnen ongelukken veroorzaken.
- Alvorens uw toestel aan te sluiten, moet u zich ervan vergewissen dat de plaatselijke distributievooraanwaarden (aard van het gas en de gasdruk of de elektrische spanning en frequentie) en de specificaties van het toestel compatibel zijn. De specificaties van dit apparaat staan vermeld op het etiket.



WAARSCHUWING: Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor het bereiden van voedsel en is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik binnenshuis. Het mag niet worden gebruikt voor enig ander doel of in enige andere toepassing, zoals voor niet-huishoudelijk gebruik, in een commerciële omgeving of voor het verwarmen van een ruimte.

- Gebruik de handgrepen van de ovendeur niet om het apparaat op te tillen of te verplaatsen.
- Alle mogelijke maatregelen zijn genomen om uw veiligheid te garanderen. Aangezien het glas kan breken, moet u voorzichtig zijn bij het schoonmaken. Vermijd het slaan of stoten van het glas met accessoires.

- Let erop dat het netsnoer tijdens de installatie niet bekneld of beschadigd raakt. Als het netsnoer beschadigd is, moet het door de fabrikant, zijn serviceagent of vergelijkbaar gekwalificeerde personen worden vervangen om gevaar te voorkomen.
- Laat kinderen niet op de ovendeur klimmen of erop zitten als deze open is.
- Houd kinderen en dieren uit de buurt van dit apparaat.
- Houd, wanneer de inductiekookplaat in gebruik is, voorwerpen die gevoelig zijn voor magnetische velden (zoals creditcards, bankpasjes, horloges en dergelijke) uit de buurt van de kookplaat. Het wordt sterk aanbevolen dat iedereen met een pacemaker zijn cardioloog raadpleegt alvorens de inductiekookplaat te gebruiken.

1.2 inStallatie Waarschuwingen

- Gebruik het apparaat niet voordat het volledig is geïnstalleerd.
- Het apparaat moet door een erkend installateur worden geïnstalleerd. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor schade die zou kunnen ontstaan door onjuiste plaatsing en installatie door onbevoegden.
- Controleer bij het uitpakken of het apparaat tijdens het vervoer niet beschadigd is. In geval van een defect dient u het apparaat niet te gebruiken en onmiddellijk contact op te nemen met een gekwalificeerde onderhoudsmonteur. De voor de verpakking gebruikte materialen (nylon, nietjes, piepschuim enz.) kunnen schadelijk zijn voor kinderen en moeten onmiddellijk worden verzameld en verwijderd.

- Bescherm uw toestel tegen de atmosfeer. Stel het niet bloot aan zon, regen, sneeuw, stof of overmatige vochtigheid.

- De materialen rond het apparaat (d.w.z. de kasten) moeten bestand zijn tegen een minimumtemperatuur van 100°C.
- Het apparaat mag niet achter een decoratieve deur worden geïnstalleerd, om oververhitting te voorkomen.

1.3 Tijdens uSe

- Wanneer u uw oven voor het eerst gebruikt, kunt u een lichte geur waarnemen. Dit is volkomen normaal en wordt veroorzaakt door het isolatiemateriaal op de verwarmingselementen. Wij stellen voor dat u, voordat u uw oven voor het eerst gebruikt, deze leeg laat en gedurende 45 minuten op maximale temperatuur laat werken. Zorg ervoor dat de omgeving waarin het product wordt geïnstalleerd goed geventileerd is.
- Wees voorzichtig bij het openen van de ovendeur tijdens of na het koken. De hete stoom uit de oven kan brandwonden veroorzaken.
- Plaats geen ontvlambare of brandbare materialen in of bij het apparaat wanneer het in werking is.
- Gebruik altijd ovenwanten om voedsel uit de oven te halen en terug te plaatsen.
- De oven mag in geen geval bekleed zijn met aluminiumfolie, omdat dan oververhitting kan optreden.
- Plaats geen borden of bakplaten rechtstreeks op de bodem van de oven tijdens het koken. De bodem wordt zeer heet en er kan schade aan het product ontstaan.

Laat het fornuis niet onbeheerd achter bij het koken met vaste of vloeibare oliën. Deze kunnen bij extreme verhitting vlam vatten. Giet nooit water op

door olie veroorzaakte vlammen, maar schakel het fornuis uit en dek de pan af met het deksel of een branddeken.

- Plaats de pannen altijd boven het midden van de kookplaat.

zone, en draai de hendels in een veilige positie zodat ze niet gestoten kunnen worden.

- Zet de hoofdschakelaar uit als het product langere tijd niet wordt gebruikt. Draai de gaskraan dicht als de gastoestellen niet worden gebruikt.
- Zorg ervoor dat de bedieningsknoppen van het apparaat altijd in de "0" (stop) positie wanneer hij niet wordt gebruikt.
- De bakjes hellen bij het uittrekken. Let erop dat u geen heet voedsel morst of laat vallen wanneer u ze uit de oven haalt.
- Plaats niets op de ovendeur wanneer deze geopend is. Dit kan het evenwicht van de oven verstoren of de deur beschadigen.
- Plaats geen zware of brandbare voorwerpen (bijv. nylon, plastic zakken, papier, stof, enz.) in de lade. Dit geldt ook voor kookgerei met plastic accessoires (bijv. handgrepen).



LET OP: De binnenkant van het opbergvak kan heet worden wanneer het apparaat in gebruik is. Raak de binnenkant niet aan.

- Hang geen handdoeken, theedoeken of kleren aan het apparaat of de handgrepen ervan.

1.4 Tijdens reiniging en onderhoud


- Zorg ervoor dat uw apparaat is uitgeschakeld op het lichtnet voordat u reinigings- of onderhoudswerkzaamheden uitvoert.
- Verwijder de bedieningsknoppen niet om het bedieningspaneel te reinigen.
- Om de doeltreffendheid en veiligheid van uw apparaat te behouden, raden wij u aan altijd originele reserveonderdelen te gebruiken en zo nodig een beroep te doen op onze erkende

onderhoudsmonteurs.

CE-conformiteitsverklaring

CE Wij verklaren dat onze producten voldoen aan de toepasselijke Europese Richtlijnen, Besluiten en Verordeningen en aan de eisen die zijn opgenomen in de normen waarnaar wordt verwezen.

Dit apparaat is ontworpen om alleen voor thuis koken te worden gebruikt. Elk ander gebruik (zoals het verwarmen van een kamer) is ongepast en gevaarlijk.

 De gebruiksaanwijzing geldt voor verschillende modellen. U kunt verschillen opmerken tussen deze instructies en uw model.

Verwijdering van uw oude machine



Dit symbool op het product of op de verpakking geeft aan dat dit product niet als huishoudelijk afval mag worden behandeld. In plaats daarvan moet het worden ingeleverd bij het toepasselijke inzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische apparatuur.

elektronische apparatuur. Door ervoor te zorgen dat dit product correct wordt verwijderd, helpt u mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de volksgezondheid te voorkomen, die anders zouden kunnen worden veroorzaakt door een onjuiste afvalverwerking van dit product. Voor meer gedetailleerde informatie over recycling van dit product kunt u contact opnemen met uw gemeente, uw huisvuilophaaldienst of de winkelier bij wie u dit product hebt gekocht.

2. INSTALLATIE EN VOORBEREIDING VOOR GEBRUIK

! **WAARSCHUWING:** Dit apparaat moet worden geïnstalleerd door een bevoegd servicepersoon of een gekwalificeerde technicus, volgens de instructies in deze handleiding en in overeenstemming met de geldende plaatselijke voorschriften.

- Een verkeerde installatie kan schade veroorzaken, waarvoor de fabrikant geen aansprakelijkheid aanvaardt en de garantie niet geldig is.
- Controleer vóór de installatie of de plaatselijke distributievoorwaarden (elektriciteitsspanning en -frequentie en/of aard van het gas en de gasdruk) en de afstellingen van het toestel compatibel zijn. De afstellingsvoorwaarden van dit toestel staan vermeld op het etiket.
- De in het land van gebruik geldende wetten, verordeningen, richtlijnen en normen moeten worden nageleefd (veiligheidsvoorschriften, correcte recycling overeenkomstig de voorschriften, enz.)

2.1 inStruCTieS voor de inStaller

Algemene instructies

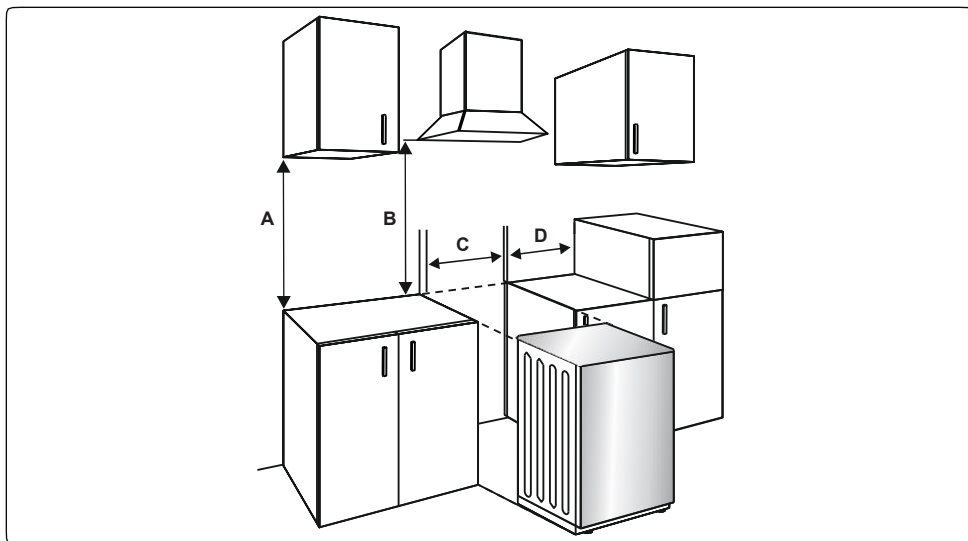
- Controleer, nadat u het verpakkingsmateriaal van het apparaat en de accessoires hebt verwijderd, of het apparaat niet beschadigd is. Als u schade vermoedt, gebruik het dan niet en neem onmiddellijk contact op met een bevoegde servicemedewerker of een gekwalificeerde technicus.
- Zorg ervoor dat er zich geen ontvlambare of brandbare materialen in de directe omgeving bevinden, zoals gordijnen, olie, stof enz. die vlam kunnen vatten.
- Het werkblad en het meubilair rond het apparaat moeten gemaakt zijn van materialen die bestand zijn tegen temperaturen van meer dan 100°C.
- Het apparaat mag niet direct boven een vaatwasser, koelkast, vriezer, wasmachine of wasdroger worden geïnstalleerd.
- Het apparaat kan dicht bij andere meubels worden geplaatst op

voorwaarde dat, in de ruimte waar het apparaat wordt opgesteld, de hoogte van de meubels de hoogte van het kookveld niet overschrijdt.

Installatie van het fornuis

- Als het keukenmeubilair hoger is dan het kookveld, moet het keukenmeubilair ten minste 10 cm van de zijkanten van het apparaat verwijderd zijn voor de luchtcirculatie.
- Als boven het apparaat een afzuigkap of kast wordt geïnstalleerd, moet de veiligheidsafstand tussen kookplaat en eventuele kast/afzuigkap zijn zoals hieronder aangegeven.

A (mm) Kast	420
B (mm) Afzuigkap	650/700
C (mm)	Productbreedte
D (mm)	50



2.2 eleCtriCal ConneCtion and Safety

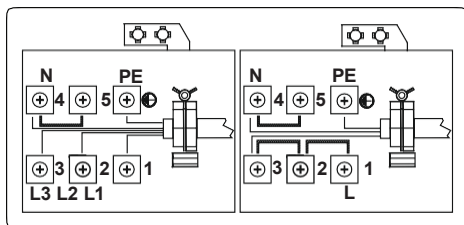
WAARSCHUWING: De elektrische aansluiting van dit apparaat moet worden uitgevoerd door een bevoegd servicepersoon of gekwalificeerde elektriciens, volgens de instructies in deze handleiding en in overeenstemming met de geldende plaatselijke voorschriften.

WAARSCHUWING: HET APPARAAT MOET GEAARD ZIJN.

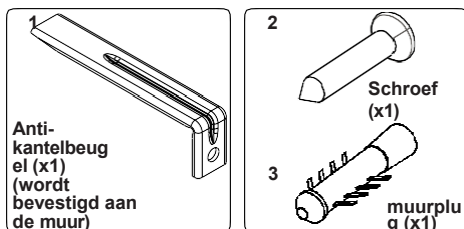
- Voordat het apparaat op het elektriciteitsnet wordt aangesloten, moet worden gecontroleerd of de spanning van het apparaat (vermeld op het identificatieplaatje van het apparaat) overeenkomt met de beschikbare netspanning, en moet de elektrische bedrading van het elektriciteitsnet geschikt zijn voor het vermogen van het apparaat (eveneens vermeld op het identificatieplaatje).
- Let er bij de installatie op dat geïsoleerde kabels worden gebruikt. Een verkeerde aansluiting kan uw toestel beschadigen. Indien het netsnoer beschadigd is en vervangen moet worden, dient dit door gekwalificeerd personeel te gebeuren.
- Gebruik geen adapters, stekkerdozen en/of verlengsnoeren.
- Het netsnoer moet uit de buurt van hete delen van het apparaat worden

gehouden en mag niet worden gebogen of samengedrukt. Anders kan het snoer beschadigd raken en kortsluiting veroorzaken.

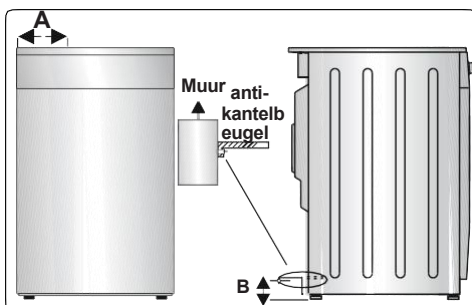
- Als het apparaat niet met een stekker op het lichtnet is aangesloten, moet een alpolige ontkoppelaar (met ten minste 3 mm contactafstand) worden gebruikt om aan de veiligheidsvoorschriften te voldoen.
- Het apparaat is ontworpen voor een voeding van 220-240 V~.380-415 3N~.
Als uw voeding anders is, neem dan contact op met het bevoegde servicepersoneel of een gekwalificeerde elektricien.
- De voedingskabel (H05VV-F) moet lang genoeg zijn om op het apparaat te worden aangesloten.
- De gezeekerde schakelaar moet gemakkelijk toegankelijk zijn zodra het apparaat is geïnstalleerd.
- Zorg ervoor dat alle verbindingen goed vastzitten.
- Bevestig de voedingskabel in de kabelklem en sluit vervolgens het deksel.
- De aansluiting op de klemmenkast wordt op de klemmenkast geplaatst.



2.3 anti-tilting kit



De documententas bevat een anti-kantelset. Bevestig de anti-kantelbeugel (1) losjes aan de muur met de schroef (2) en muurplugg (3), volgens de maten in de onderstaande figuur en tabel. Stel de hoogte van de anti-kantelbeugel zodat deze in lijn ligt met de gleuf op het fornuis en draai de schroef vast. Schuif het apparaat naar de muur en zorg ervoor dat de anti-kantelbeugel in de gleuf aan de achterkant van het apparaat is geplaatst.



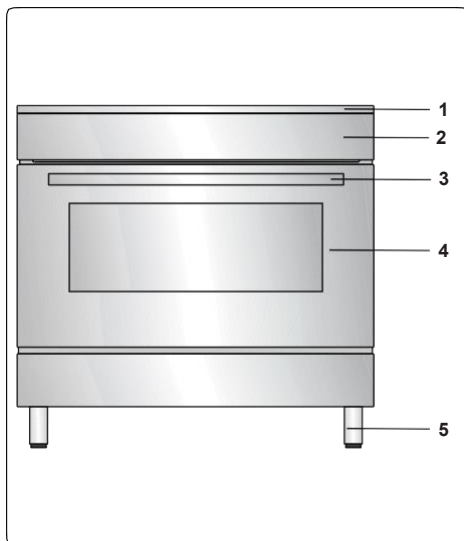
Productafmetingen (breedte X diepte X hoogte) (Cm)	A (mm)	B (mm)
60x60x90 (dubbele oven)	297.5	52
50x60x90 (dubbele oven)	247.5	52
90x60x85	430	107
60x60x90	309.5	112
60x60x85	309.5	64
50x60x90	247.5	112
50x60x85	247.5	64
50x50x90	247.5	112
50x50x85	247.5	64

3. PRODUCT KENMERKEN



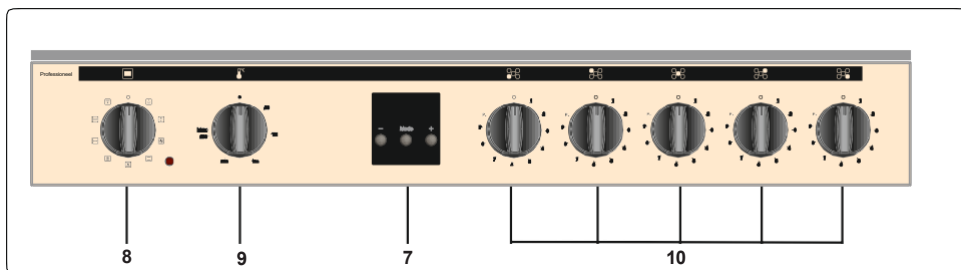
Belangrijk: De specificaties van het product variëren en het uiterlijk van uw apparaat kan afwijken van de onderstaande afbeeldingen.

Lijst van onderdelen



1. Kookplaat
2. Bedieningspaneel
3. Handvat van de ovendeur
4. Ovendeur
5. Verstelbare voeten

Bedieningspaneel



7. Timer
8. Ovenfunctieknop
9. Thermostaatknop van de oven
10. Bedieningsknop kookplaat

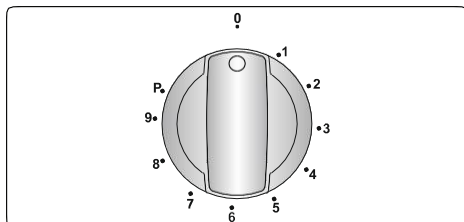
4. GEBRUIK VAN PRODUCT

4.1 kookplaat Controls

Inductiezone

De inductiezone wordt geregeld door een knop met 9 standen.

De inductiezone wordt bediend door de bedieningsknop in de gewenste stand te draaien. Bij elke bedieningsknop staat een symbool dat aangeeft welke zone door de knop wordt geregeld.



De informatie in de volgende tabel is slechts indicatief.

Instellingen	Gebruik voor
0	Element uit
1-3	Delicate opwarming
4-5	Zachtjes sudderen, langzaam opwarmen
6-7	Opwarmen en snel sudderen
8	Koken, bakken en braden
9	Maximale warmte
P	Boost-functie

Kookgerei

- Gebruik dik, plat kookgerei met gladde bodem van goede kwaliteit van staal, geëmailleerd staal, gietijzer of roestvrij staal. De kwaliteit en de samenstelling van het kookgerei zijn rechtstreeks van invloed op de kookprestaties.
- Gebruik geen kookgerei met een holle of bolle bodem. Kookgerei van aluminium en roestvrij staal met niet-ferromagnetische bodem, glas, koper, messing, keramiek, porselein zijn ongeschikt voor inductieverwarming.
- Om te controleren of het kookgerei geschikt is voor inductiekoken kunt u een magneet tegen de bodem van het kookgerei houden. Als de magneet blijft plakken, is het

kookgerei in het algemeen geschikt, of u kunt een beetje water in het kookgerei doen op een kookzone die op maximaal niveau is ingesteld. Het water

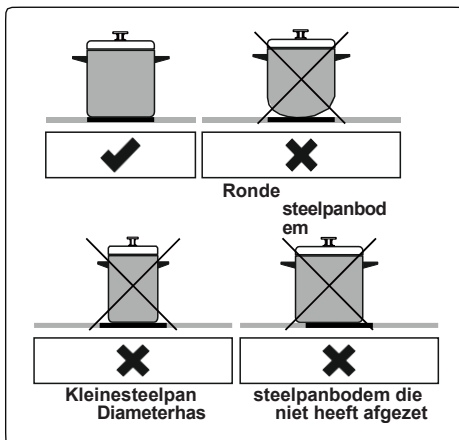
moet verwarmen op een paar seconden.

- Bij gebruik van bepaalde pannen kunt u verschillende geluiden horen, dit is te wijten aan het ontwerp van de pannen en heeft geen invloed op de prestaties of de veiligheid van de kookplaat.
- Voor de beste kookprestaties moet de pan in het midden van de kookzone worden geplaatst.
- symbool knippert als het vermogensniveau is geselecteerd in het display van de kookzone als er een ongeschikte pan of geen pan op de kookzone is geplaatst. De kookzone schakelt automatisch uit na 2 minuten.
- Als een geschikte pan op de kookzone wordt geplaatst verdwijnt het symbool en het koken verder op het geselecteerde vermogensniveau.
- Voor een optimale energieoverdracht moet de diameter van de bodem van het kookgerei overeenkomen met die van de kookzone.
- De minimale diameter van het kookgerei moet D120 mm zijn voor kookzones van 160 mm, D140 mm voor kookzones van 210 mm en D160 mm voor kookzones van 290 mm.

12

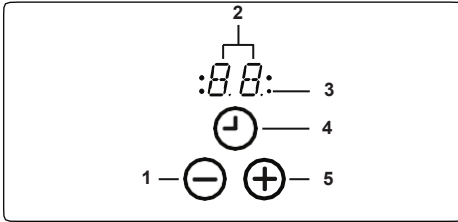
12

Het apparaat wordt bediend door op knoppen te drukken en de functies worden bevestigd door displays en hoorbare geluiden.



Touch Control Unit

terug op de beginwaarde. Deze beginwaarde is afhankelijk van de gekozen



- 1- Verlaag de timer
- 2- Tijdweergave
- 3- Timerzone-indicator
- 4- Timer selectie
- 5- Timer verhogen

Gebruik de inductiekookzones met geschikt kookgerei.

Nadat de netspanning is aangelegd, staat de kookplaat in de stand-by-stand en is hij klaar voor gebruik.

De kookplaat wordt bediend door middel van knoppen voor het instellen van het kookniveau en aanraaksensoren voor het instellen van de timer. Elke druk op een knop wordt gevolgd door een zoemgeluid.

De kookzones inschakelen

Stel met de bijbehorende knop het kookniveau in van 0 tot 9. Het element is nu klaar voor gebruik. Voor snelle kooktijden houdt u de knop 2 seconden op de stand "P" om de Boost-functie te activeren en stelt u vervolgens het gewenste niveau in.

De kookzones uitschakelen

Zet de knop op "0".

Als de kookzone heet is, verschijnt "H". weergegeven in plaats van "0".

Restwarmte-indicator

De restwarmte-indicator geeft aan dat het glaskeramische gedeelte een temperatuur heeft die gevaarlijk is om aan te raken.

Na het uitschakelen van de kookzone toont het betreffende display "H" totdat de temperatuur van de betreffende kookzone op een veilig niveau is.

Veiligheidsuitschakelfunctie

Een kookzone wordt automatisch uitgeschakeld als de warmte-instelling gedurende een bepaalde tijd niet is gewijzigd. Een wijziging van de warmte-instelling van de kookzone zet de tijdsduur


temperatuurniveau, zoals hieronder aangegeven.

Warmte-instelling	Veiligheidsuitschakeling na
1-2	6 uur
3-4	5 uur
5	4 uur
6-9	1.5 uur

Timer Functie

Timer kookzone (1 - 99 min.)

Wanneer de kookplaat is ingeschakeld, kan voor elke kookzone een onafhankelijke timer worden geprogrammeerd.

Selecteer een kookzone, selecteer vervolgens de temperatuurinstelling en activeer tenslotte de timer-instellingstoets  , de timer kan worden geprogrammeerd om een kookzone uit te schakelen. Rondom de timer zijn vier LED's aangebracht die aangeven voor welke kookzone de timer is ingesteld.

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

Wanneer de timer is afgelopen, klinkt er een signaal, toont het timerdisplay '00' en knippert de timer-LED van de toegewezen kookzone. De geprogrammeerde kookzone wordt uitgeschakeld en "H" wordt weergegeven als de kookzone heet is.

Het geluidssignaal en het knipperen van de timer-LED stoppen automatisch na 2 minuten en/of door het indrukken van een willekeurige toets.

Zoemer

Terwijl de kookplaat in werking is, worden de volgende activiteiten gesignaleerd door de zoemer.

- Normale activering van de knop gaat gepaard met een kort geluidssignaal.
- Als de toets gedurende langere tijd (10 seconden) continu wordt ingedrukt, klinkt er een langer, onderbroken geluidssignaal.

Boost-functie

Om deze functie te gebruiken selecteert u een kookzone en stelt u het gewenste

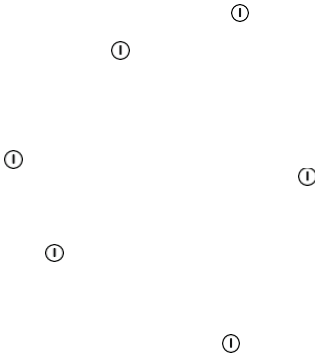
kookniveau in, waarna u op de toets "P" (Boost) drukt.

De Boost-functie kan alleen worden geactiveerd als deze van toepassing is met de geselecteerde kookzone. Als de Boost-functie actief is, verschijnt er een "P" op het betreffende display.

Het activeren van de booster kan het maximale vermogen overschrijden; in dat geval zal het geïntegreerde energiebeheer

geactiveerd.

De noodzakelijke vermogensreductie wordt aangegeven door het knipperen van het display van de betreffende kookzone. Het knipperen blijft 3 seconden actief om verdere aanpassingen van de instellingen vóór de vermogensreductie mogelijk te maken.

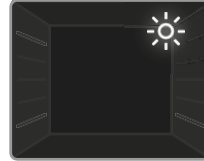


Oven thermostaatknop

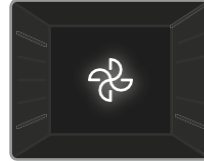
Na het selecteren van een kookfunctie draait u aan deze knop om de gewenste temperatuur in te stellen. Het lampje van de oventhermostaat gaat branden wanneer de thermostaat in werking is om de oven op te warmen of de temperatuur te handhaven.

Ovenfuncties

* De functies van uw oven kunnen verschillen door het model van uw product.



Ovenlampje: Alleen het ovenlampje gaat aan. Het blijft branden zolang de kookfunctie duurt.



Defrost Function: The oven's warning lights will switch on and the fan will start to operate. To use the defrost function, place your frozen food in the oven

op een plank in de derde gleuf van onderen. Het wordt aanbevolen een ovenschaal onder het ontdooivoedsel te plaatsen om het water op te vangen dat zich door het smeltende ijs heeft opgehoopt. Deze functie kookt of bakt uw voedsel niet, maar helpt het alleen te ontdooien.



Turbofunctie: De thermostaat en waarschuwinglampjes van de oven gaan aan, en het ringverwarmingselement en de ventilator gaan werken. De turbofunctie

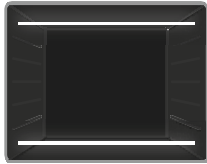
verspreidt de warmte in de oven gelijkmatig, zodat alle voedsel op alle rekken gelijkmatig gaar wordt. Het wordt aanbevolen de oven ongeveer 10 minuten voor te verwarmen. Voor de details van de verschillende functies zie "Ovenfuncties".

4.2 oven Controle

Ovenfunctieknop

Draai de knop naar het bijbehorende symbool van de gewenste kookfunctie.

	de verwarming. Bel een erkend servicebedrijf.
E7	Spoeltemperatuursensor is uitgeschakeld. Bel een erkend servicebedrijf.
E8	Koeler temperatuursensor is uitgeschakeld. Bel een erkend servicebedrijf.
EA	Grote spoelverandering staat schakel de kookplaat uit door op de aan/uit-knop te drukken, schakel de kookplaat in door op de aan/uit-knop te drukken en ga verder met het gebruik. Als dezelfde fout opnieuw wordt weergegeven, bel dan een erkend servicebedrijf.
EG	Fout voedingsspanning. Schakel de kookplaat uit door op de aan/uit-toets te drukken, schakel de kookplaat in door op de aan/uit-toets te drukken en ga verder met het gebruik. Als dezelfde fout opnieuw wordt weergegeven, bel dan een erkende serviceagent.
EC	Microprocessor alarm. Schakel de kookplaat uit door op de aan/uit-knop te drukken, schakel de kookplaat in door op de aan/uit-knop te drukken en ga verder met het gebruik. Als dezelfde fout opnieuw wordt weergegeven, bel dan een erkende serviceagent.



static cooking function and is not for ensuring even cooking of food. This is ideal for making pastries, cakes, baked pasta, lasagne and pizza. Preheating the oven for 10 minutes is recommended and it is best to use only one shelf at a time in this function.



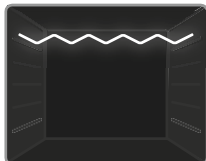
Fan Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the upper and lower heating elements and fan will start operating.

Deze functie is goed voor het bakken van gebak. Het koken gebeurt door de onderste en bovenste verwarmingselementen in de oven en door de ventilator, die voor luchtcirculatie zorgt, waardoor het voedsel een licht gegrild effect krijgt. Het wordt aanbevolen de oven ongeveer 10 minuten voor te verwarmen.



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

is ideaal voor het gelijkmatig bakken van voedsel, zoals pizza, in korte tijd. Terwijl de ventilator de warmte van de oven gelijkmatig verspreidt, zorgt het onderste verwarmingselement voor het bakken van het voedsel.



Grillfunctie: De thermostaat van de oven en de waarschuwingslampjes gaan aan, en het verwarmingselement van de grill gaat werken. Deze functie wordt gebruikt voor

grillen en roosteren van voedsel op de bovenste planken van de oven. Bestrijk het rooster lichtjes met olie zodat het voedsel niet blijft plakken en plaats het voedsel in het midden van het rooster. Plaats altijd een bakje onder het voedsel om eventuele druppels olie of vet op te vangen. Het wordt aanbevolen de oven ongeveer 10 minuten voor te verwarmen.

! Waarschuwing: Bij het grillen moet de oven gesloten zijn en de oventemperatuur moet worden ingesteld op 190°C.



Snellere grillfunctie: De thermostaat van de oven en de waarschuwingslampjes gaan aan, en de grill en de bovenste verwarmingselementen gaan aan.

Verwarm de oven ongeveer 10 minuten voor.

! Waarschuwing: Bij het grillen moet de oven gesloten zijn en de oventemperatuur moet worden ingesteld op 190°C.





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

start werking. Deze functie wordt gebruikt voor het sneller grillen van dikker voedsel en voor het grillen van voedsel met een groter oppervlak. Zowel de bovenste verwarmingselementen als de grill worden samen met de ventilator ingeschakeld om een gelijkmatige bereiding te garanderen. Gebruik de bovenste planken van de oven. Bestrijk het rooster lichtjes met olie zodat het voedsel niet blijft plakken en plaats het voedsel in het midden van het rooster. Plaats altijd een bakje onder het voedsel om eventuele druppels olie of vet op te vangen. Het wordt aanbevolen de oven ongeveer 10 minuten voor te verwarmen.

! Waarschuwing: Bij het grillen moet de oven gesloten zijn en de oventemperatuur moet worden ingesteld op 190°C.

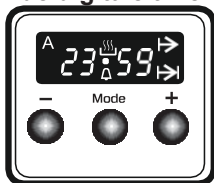
bediening. Deze functie wordt gebruikt voor sneller grillen en voor het grillen van voedsel met een groter oppervlak, zoals vlees. Gebruik de bovenste planken van de oven. Bestrijk het rooster lichtjes met olie zodat het voedsel niet blijft plakken en plaats het voedsel in het midden van het rooster. Plaats altijd een bakje onder het voedsel om eventuele druppels olie of vet op te vangen. Het wordt aanbevolen dat u



4.3 Koken tafel

Funcctie	Gerechten			
Statis	Bladerdeeg	1 - 2	170-190	35-45
	Cake	1 - 2	170-190	30-40
	Cookie	1 - 2	170-190	30-40
	Stew	2	175-200	40-50
	Kip	1 - 2	200	45-60
Ven	Bladerdeeg	1 - 2	170-190	25-35
	Cake	1 - 2 - 3	150-170	25-35
	Cookie	1 - 2 - 3	150-170	25-35
	Stew	2	175-200	40-50
	Kip	1 - 2	200	45-60
Turbo	Bladerdeeg	1 - 2 - 3	170-190	35-45
	Cake	1 - 2 - 3	150-170	30-40
	Cookie	1 - 2 - 3	150-170	25-35
	Stew	2	175-200	40-50
	Twee-schalen taart	1 - 4	160-180	30-40
	Gebak met twee bakjes	1 - 4	170-190	35-45
Grillen	Gegrilde gehaktballen	4	200	10-15
	Kip	*	190	50-60
	Chop	3 - 4	200	15-25

lijen beschikbaar koken met 9 gebraden kipspies.

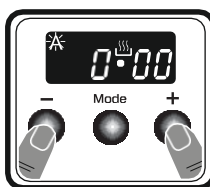
4.4 uSe van de digitale tiMer



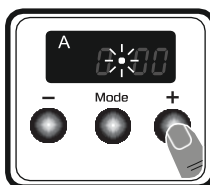
Functiebeschrijving	
A	Automatisch koken
	Handmatig koken
→	Kooktijd
⇒	Eindtijd koken
•	Punt
	Minuut oppasser
Mode	Modus functie
-	Verlaag de timer
+	Timer verhogen
23 59	Tijdweergave

Tijd aanpassing

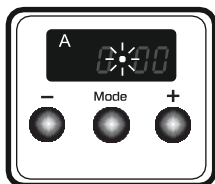
De tijd moet worden ingesteld voordat u de oven in gebruik neemt. Na de stroomaansluiting knipperen het symbool "A" en "000" op het display.



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



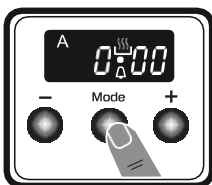
2. Pas de tijd aan terwijl de punt knippert met de toetsen "+" en "-".



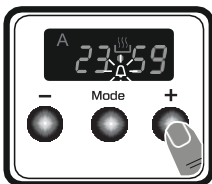
3. Na enkele seconden stopt de punt met knipperen en blijft hij verlicht.


Aanpassing van de geluidswaarschuwingstijd

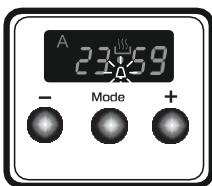
De hoorbare waarschuwingstijd kan worden ingesteld op elk tijdstip tussen 0:00 en 23:59 uur. De hoorbare waarschuwingstijd is alleen bedoeld als waarschuwing. De oven wordt met deze functie niet geactiveerd.






1. Druk op "MODE". Het symbool  begint te knipperen en "000" wordt weergegeven.



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

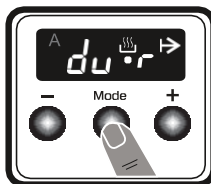


3. Het symbool  blijft branden, de tijd wordt opgeslagen en de waarschuwing wordt ingesteld.

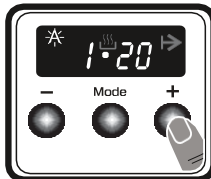
Wanneer de timer nul bereikt, klinkt een geluidssignaal en knippert het symbool  op het display. Druk op een willekeurige toets om de hoorbare waarschuwing te stoppen en het symbool  verdwijnt.

Halfautomatische tijdstelling (kooktijd)

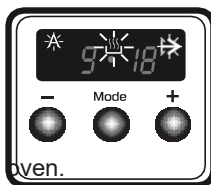
Met deze functie kunt u gedurende een bepaalde tijd koken. Er kan een tijdspanne tussen 0 en 10 uur worden ingesteld. Bereid het voedsel voor en plaats het in de




2. Druk op "MODE" totdat u "dur" en het symbool op het display ziet. Het symbool "A" gaat knipperen.



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



4. De huidige tijd verschijnt weer op het scherm, en de symbolen "A"  en zal verlicht blijven.

1. Selecteer de gewenste kookfunctie en de temperatuur met de bedieningsknoppen.

Wanneer de timer nul bereikt, wordt de oven uitgeschakeld en klinkt er een geluidssignaal. De symbolen "A" en zullen

knipperen. Draai beide bedieningsknoppen naar de "0" positie en druk op een willekeurige toets van de timer om de waarschuwingsgeluid. De symbolen verdwijnen en de timer schakelt terug naar de handmatige functie.

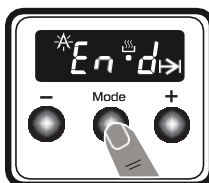
Halfautomatische tijdstelling (eindtijd)

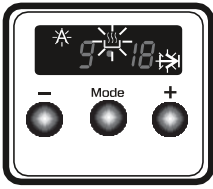
Deze functie start automatisch de oven zodat het koken op een bepaalde tijd klaar is. U kunt een eindtijd instellen tot 10 uur na het huidige tijdstip. Bereid het voedsel voor en plaats het in de oven.


1. Selecteer de gewenste kookfunctie en de temperatuur met de bedieningsknoppen.


2. Druk op "MODE" totdat u "end" en het symbool op het display ziet. "A" en de huidige tijd knipperen.

3. Gebruik de "+" en "-" knoppen om de gewenste eindtijd in te stellen.





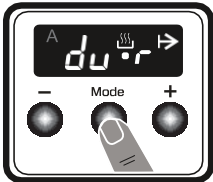
4. De huidige tijd verschijnt weer op het scherm, de symbolen "A", en  blijven verlicht.

Wanneer de timer nul bereikt, schakelt de oven uit en klinkt er een geluidssignaal. Het symbool "A" en  zullen knipperen. Draai beide bedieningsknoppen naar de "0" positie en druk op een willekeurige toets van de timer om het geluid te stoppen. Het symbool verdwijnt en de timer schakelt terug naar de handmatige functie.

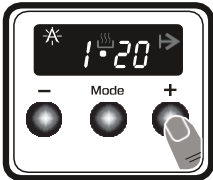
Volledig automatische programmering

Deze functie wordt gebruikt om het koken na een bepaalde tijd en voor een bepaalde duur te starten. Er kan een tijd tot 10 uur na het huidige tijdstip worden ingesteld. Bereid het voedsel voor en plaats het in de oven.

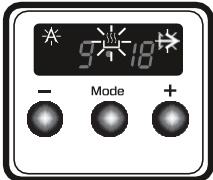
1. Selecteer de gewenste kookfunctie en de temperatuur met de bedieningsknoppen.




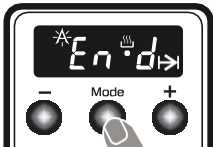
2. Druk op "MODE" totdat u "dur" en het  symbool op het scherm ziet. Het symbool "A" knippert.



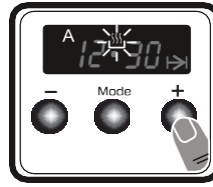
3. Selecteer de gewenste kooktijd met de toetsen "+" en "-".




4. De huidige tijd verschijnt weer op het scherm, de symbolen "A", en  blijven verlicht.



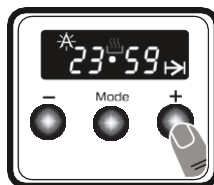
5. Druk op "MODE" totdat u "einde" en het  symbool op het




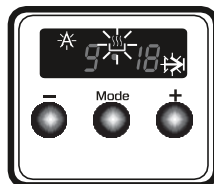
6. Selecteer de gewenste eindtijd met de toetsen "+" en "-".

scherm ziet. De tijd en de symbolen "A" en  zullen knipperen.

7. Voeg de kookperiode toe aan het huidige tijdstip. U kunt hierna een tijd van maximaal 23 uur en 59 minuten instellen.



8. De huidige tijd verschijnt weer op het scherm, en de symbolen "A", en  zal verlicht blijven.



De werkingstijd wordt berekend en de oven start automatisch zodat het koken op de ingestelde eindtijd eindigt. Wanneer de timer nul bereikt, schakelt de oven uit, klinkt er een geluidssignaal en knipperende symbolen "A" en . Draai beide regelknoppen naar de "0" positie en druk op een willekeurige toets om het geluid te stoppen. Het symbool verdwijnt en de timer schakelt terug naar de handmatige functie.



Geluids aanpassing

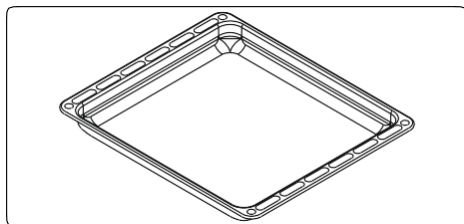
Om het volume van het geluidssignaal aan te passen, houdt u, terwijl de huidige tijd wordt weergegeven, de toets "-" 1-2 seconden ingedrukt tot er een geluidssignaal klinkt. Daarna zal telkens wanneer de "-" toets wordt ingedrukt een ander signaal klinken. Er zijn drie verschillende soorten signaalgeluiden. Selecteer het gewenste geluid en druk geen andere knoppen in. Na een korte tijd wordt het geselecteerde geluid opgeslagen.

4.5 accessoires

De diepe lade

De diepe bak wordt het best gebruikt voor het koken van stoofschotels.

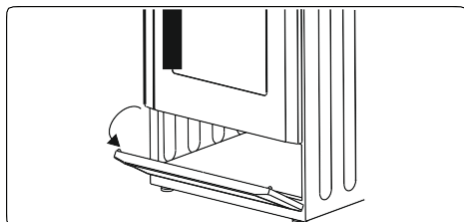
Plaats het bakje in een willekeurig rek en duw het tot het einde om er zeker van te zijn dat het goed geplaatst is.



De klep lade

Uw apparaat heeft een lade voor het opbergen van accessoires zoals bakjes, planken, roosters of kleine potten en pannen.

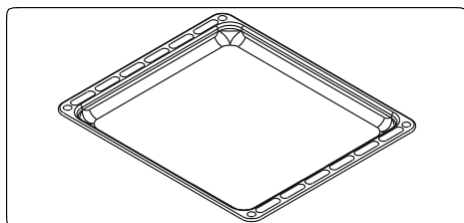
! **WAARSCHUWING:** De binnenkant van de lade kan tijdens het gebruik heet worden. Bewaar geen voedsel, plastic of brandbare materialen in de lade.



De ondiepe bak

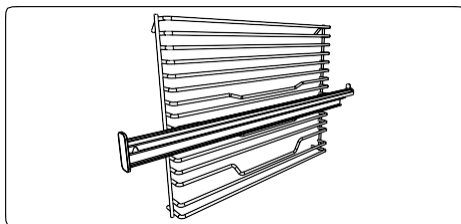
De ondiepe bakplaat wordt het best gebruikt voor het bakken van gebak.

Plaats het dienblad in een willekeurig rek en duw het tot het einde om er zeker van te zijn dat het goed geplaatst is.



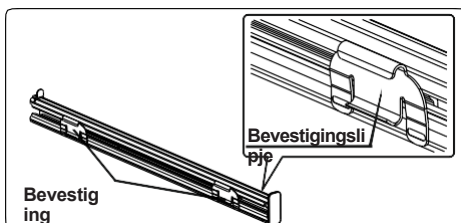
Het draadrek met Easyfix halve telescopische rail

De half telescopische rail steekt half uit, zodat u gemakkelijk bij uw eten kunt.

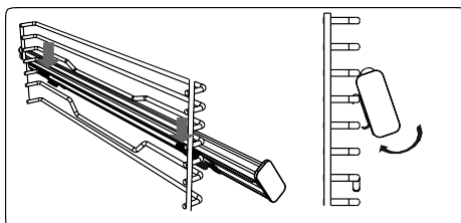


Telescopische rails

Maak de accessoires bij het eerste gebruik grondig schoon met warm water, afwasmiddel en een zachte, schone doek.



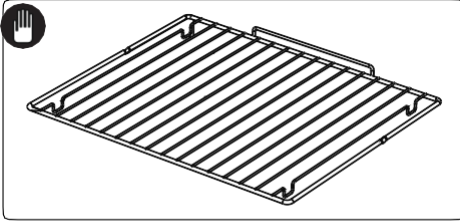
- Op elke telescopische rail zitten bevestigingen waarmee u ze kunt verwijderen voor reiniging en herpositionering.
- Verwijder de zijgeleider. Zie paragraaf "Verwijdering van het rooster".



- Hang de bovenste bevestigingen van de telescopische rail aan de referentiedraad van het zijrek en druk tegelijkertijd de onderste bevestigingen in totdat u duidelijk hoort dat de bevestigingen in de bevestigingsdraad van het zijrek vastklikken.
- Om te verwijderen houdt u de voorkant van de rail vast en herhaalt u de vorige instructies in omgekeerde volgorde.

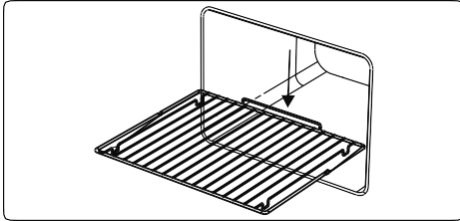
Het draadrooster

Het draadrooster kan het best worden gebruikt om te grillen of om voedsel te verwerken in ovenvriendelijke recipiënten.



! WAARSCHUWING

Plaats het rooster op de juiste wijze op een overeenkomstig rek in de ovenholte en duw het naar het einde.



beschadigd raken.

Gebruik geen stoomreinigers voor het reinigen van onderdelen van het apparaat.

5. REINIGING EN ONDERHOUD

5.1 Schoonmaak

! WAARSCHUWING: Schakel het apparaat uit en laat het afkoelen alvorens het schoon te maken.

Algemene instructies

- Controleer of de schoonmaakmiddelen geschikt zijn en door de fabrikant worden aanbevolen voor gebruik op uw apparaat.
- Gebruik roomreinigers of vloeibare reinigingsmiddelen die geen deeltjes bevatten. Gebruik geen bijtende (corrosieve) crèmes, schurende reinigingspoeders, ruwe staalwol of hard gereedschap, aangezien deze de oppervlakken van de kookplaat kunnen beschadigen.

! Gebruik geen reinigingsmiddelen die deeltjes bevatten, aangezien deze krassen kunnen maken op het glas, de geëmailleerde en/of gelakte onderdelen.

van uw apparaat.

- Mochten er vloeistoffen overlopen, maak deze dan onmiddellijk schoon om te voorkomen dat onderdelen

De binnenkant van de oven schoonmaken

- De binnenkant van geëmailleerde ovens kunt u het beste schoonmaken terwijl de oven warm is.
- Veeg de oven na elk gebruik af met een zachte, in zeepsop gedrenkte doek. Veeg de oven daarna nogmaals af met een natte doek en droog hem af.
- Mogelijk moet u af en toe een vloeibaar reinigingsmiddel gebruiken om de oven volledig te reinigen.

Katalytische reiniging

In de ovenholte worden katalysatoren geïnstalleerd. Dit zijn de matte, lichtgekleurde panelen aan de zijkanten en/of het matte paneel aan de achterkant van de oven. Ze werken door vet- en oliëresten tijdens het koken op te vangen.

De voering reinigt zichzelf door vetten en oliën te absorberen en te verbranden tot as, die vervolgens gemakkelijk met een vochtige doek van de ovenvloer kan worden verwijderd. De voering moet poreus zijn om doeltreffend te zijn. De voering kan na verloop van tijd verkleuren.

Als een grote hoeveelheid vet op de voering wordt gemorst, kan dit de doeltreffendheid ervan verminderen. Om dit probleem te verhelpen, zet u de oven ongeveer 20 - 30 minuten op maximumtemperatuur. Nadat de oven is afgekoeld, veegt u de bodem van de oven schoon.

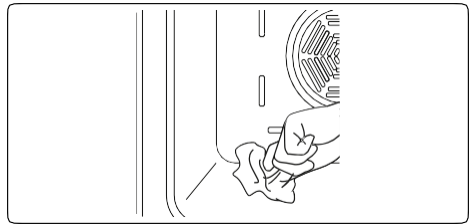
Handmatige reiniging van de katalysatoren wordt afgeraden. Het gebruik van met zeep geïmpregneerde staalwol of andere schuurmiddelen zal schade veroorzaken. Bovendien wordt het gebruik van spuitbussen voor de voeringen afgeraden. De wanden van een katalytische voering kunnen ineffectief worden door overtollig vet.

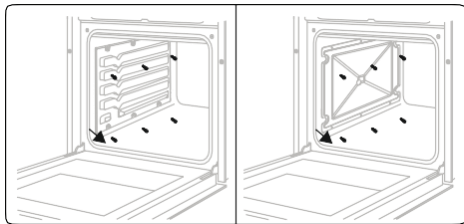
Het overtollige vet kan worden verwijderd met een zachte doek of spons gedrenkt in warm water, en de reinigingscyclus kan worden uitgevoerd zoals hierboven beschreven.

Verwijdering van katalysatorfolie

Om de katalysatorfolie te verwijderen,

verwijdert u de schroeven waarmee elk katalytisch paneel aan de oven is bevestigd.





Schoonmaken van het keramisch glas

Keramisch glas is geschikt voor zware gebruiksvoorwerpen, maar kan breken als het met een scherp voorwerp wordt geraakt.

! **WAARSCHUWING:** Keramische kookplaten - als het oppervlak gebarsten is, om de mogelijkheid van een elektrische schok, schakel het apparaat uit en bel voor service.

- Gebruik een crème of vloeibare reiniger om het vitrokeramische glas te reinigen. Spoel en droog het glas vervolgens grondig af met een droge doek.

! Gebruik geen schoonmaakmiddelen die bedoeld zijn voor staal, want die kunnen het glas beschadigen.

- Als er stoffen met een laag smeltpunt in de bodem of coating van het kookgerei worden gebruikt, kunnen deze de glaskeramische kookplaat beschadigen. Als er plastic, aluminiumfolie, suiker of suikerhoudende levensmiddelen op de hete glaskeramische kookplaat zijn gevallen, schraap deze dan zo snel en veilig mogelijk van het hete oppervlak. Als deze stoffen smelten, kunnen ze de glaskeramische kookplaat beschadigen. Wanneer u zeer suikerhoudende producten zoals jam kookt, breng dan een laag van een geschikt beschermingsmiddel vooraf, indien mogelijk.
- Stof op het oppervlak moet worden gereinigd met een natte doek.
- Eventuele kleurveranderingen van het keramische glas hebben geen invloed op de structuur of duurzaamheid van het keramiek en zijn niet te wijten aan een verandering van het materiaal.

Kleurveranderingen van het keramisch glas kunnen verschillende oorzaken hebben:

1. Gemorst voedsel is niet van het oppervlak verwijderd.
2. Het gebruik van verkeerd vaatwerk op de kookplaat zal het oppervlak aantasten.
3. De verkeerde schoonmaakmiddelen gebruiken.

Reinigen van de glazen onderdelen

- Maak de glazen onderdelen van uw apparaat regelmatig schoon.

- Gebruik een glasreiniger om de binnen- en buitenkant van de glazen onderdelen te reinigen. Spoel ze vervolgens af en droog ze grondig met een droge doek.

Reinigen van geëmailleerde onderdelen

- Maak de geëmailleerde onderdelen van uw apparaat regelmatig schoon.
- Veeg de geëmailleerde delen af met een zachte, in zeepsop gedrenkte doek. Veeg ze daarna nogmaals af met een natte doek en droog ze af.

Maak de geëmailleerde delen niet schoon als ze nog heet zijn van het koken.

Laat geen azijn, koffie, melk, zout, water, citroen of tomatensap lang op het glazuur zitten.

Reinigen van de roestvrijstalen onderdelen (indien beschikbaar)

- Maak de roestvrijstalen onderdelen van uw apparaat regelmatig schoon.
- Veeg de roestvrijstalen onderdelen af met een zachte doek die alleen in water is gedrenkt. Droog ze vervolgens grondig af met een droge doek.

Maak de roestvrijstalen onderdelen niet schoon als ze nog heet zijn van het koken.

Laat geen azijn, koffie, melk, zout, water, citroen of tomatensap lang op het roestvrij staal zitten.

Reinigen van geverfde oppervlakken (indien beschikbaar)

- Vlekken van tomaten, tomatenpuree, ketchup, citroen, oliederivaten, melk, suikerhoudende voedingsmiddelen, suikerhoudende dranken en koffie moeten onmiddellijk worden schoongemaakt met een in warm water gedompelde doek. Als deze vlekken niet worden schoongemaakt en laten drogen op de oppervlakken waarop ze zitten, mogen ze NIET worden ingewreven met harde voorwerpen (puntige voorwerpen, stalen en plastic schuurdraden, oppervlakteschurende vaat spons) of reinigingsmiddelen die veel alcohol, vlekkenverwijderaars, ontvetters, oppervlakteschurende chemicaliën

bevatten. Anders kan er corrosie ontstaan op de gepoederlakte oppervlakken en kunnen er vlekken ontstaan. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor schade veroorzaakt door door het gebruik van ongeschikte schoonmaakproducten of -methoden.

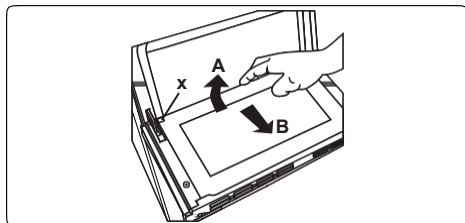
Verwijdering van het binnenglas

Voor het schoonmaken moet u het glas van de ovendeur verwijderen, zoals hieronder afgebeeld.

1. Duw het glas in de richting van **B** en

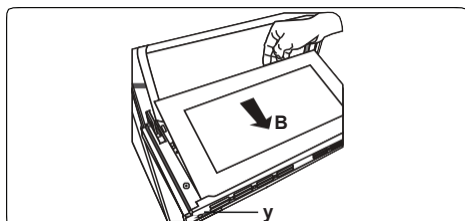


los van de bevestigingsbeugel (x). Trek het glas eruit in de richting van A.

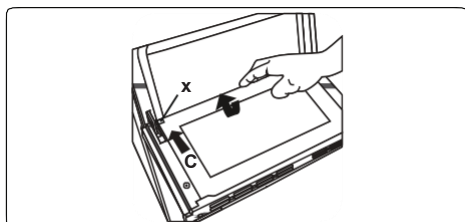



Om het binnenglas te vervangen:

1. Schuif het glas naar en onder de locatiebeugel (y), in de richting van B.



3. Plaats het glas onder de locatiebeugel (x) in de richting van C.



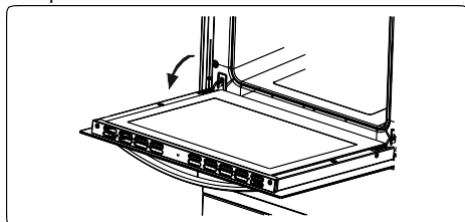
 Als de ovendeur uit drie lagen glas bestaat, kan de derde glaslaag op dezelfde manier worden verwijderd als de tweede.

glaslaag.

Verwijdering van de ovendeur

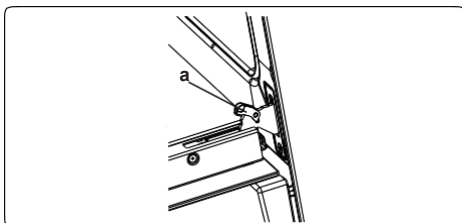
Voordat u het glas van de ovendeur reinigt, moet u de ovendeur verwijderen, zoals hieronder afgebeeld.

1. Open de ovendeur.

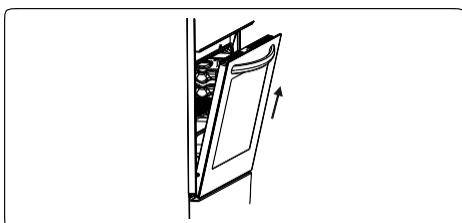


2. Open de vergrendeling (a) (met behulp van

van een schroevendraaier) tot aan de eindstand.

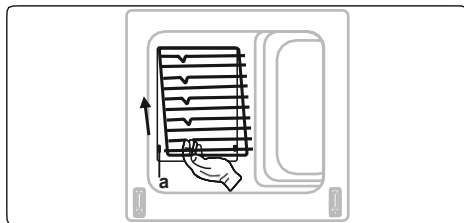


3. Sluit de deur tot deze bijna volledig gesloten is en verwijder de deur door deze naar u toe te trekken.



Verwijdering van de draadplank

Om het draadrek te verwijderen, trekt u aan het draadrek zoals aangegeven in de figuur. Til het op nadat het is losgemaakt van de clips (a).



5.2 Onderhoud

WAARSCHUWING: Het onderhoud van dit apparaat dient te worden uitgevoerd door een bevoegd servicepersoon of door een gekwalificeerde technicus, alleen technicus.

De ovenlamp vervangen

WAARSCHUWING: Schakel het apparaat uit en laat het afkoelen voordat u het schoonmaakt.

- Verwijder de glazen lens, verwijder dan de gloeilamp.
- Plaats de nieuwe lamp (bestand tegen 300 °C) ter vervanging van de verwijderde lamp (230 V, 15-25 Watt, type E14).
- Plaats de glazen lens terug, en uw oven is klaar voor gebruik.



De lamp is speciaal ontworpen voor gebruik in huishoudelijke kooktoestellen. Het is niet geschikt voor huishoudelijke kamerverlichting.

6. TROUBLESHOOTING&TRANSPORT

6.1 problemen oplossen



Als u na het controleren van deze basisstappen voor het oplossen van problemen nog steeds een probleem heeft met uw apparaat, neem dan contact op met een erkende servicemedewerker of gekwalificeerde technicus.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het display van de kookplaat is zwart. De kookplaat of kookzones kunnen niet worden ingeschakeld.	Er is geen stroomvoorziening.	Controleer de huishoudelijke zekering van het apparaat. Controleer of er een stroomstoring is door andere elektronische apparaten te proberen.
De kookplaat schakelt tijdens het gebruik uit en op elk display knippert een 'F'.	De bediening is vochtig of er rust een voorwerp op.	Droog de bediening of verwijder het voorwerp.
De kookplaat schakelt uit tijdens het gebruik.	Een van de kookzones staat te lang aan.	U kunt de kookzone weer gebruiken door deze weer in te schakelen.
De bediening van de kookplaat werkt niet en de LED van het kinderslot brandt.	Het kinderslot is actief.	Schakel het kinderslot uit.
De pannen maken geluid tijdens het koken of uw kookplaat maakt een klikkend geluid tijdens het koken.	Dit is normaal bij inductiekookplaten. Dit wordt veroorzaakt door de energieoverdracht van de kookplaat naar het kookgerei.	Deze handeling is normaal. Er is geen enkel risico, noch voor uw kookplaat, noch voor uw kookgerei.
Het "U" symbool licht op in het display van een van de kookzones.	Er staat geen pan op de kookzone, of de pan is ongeschikt.	Gebruik een geschikte pan.
Vermogensniveau 9 of 'P' wordt automatisch verlaagd. Als u vermogensniveau 'P' of 9 selecteert op twee kookzones die zich tegelijkertijd aan dezelfde kant bevinden.	Het maximale vermogensniveau voor de twee zones is bereikt	Als beide zones op vermogensniveau "P" of 9 worden bediend, wordt het toegestane maximumvermogen voor de twee zones overschreden.
Oven gaat niet aan.	De stroom is uitgeschakeld.	Controleer of er stroom is. Controleer ook of andere keukenapparatuur werkt.
Geen warmte of de oven wordt niet warm.	Oven temperatuurregeling is verkeerd ingesteld. Ovendeur is open gelaten.	Controleer of de regelknop van de oventemperatuur correct is ingesteld.
Het koken is ongelijkmatig in de oven.	Ovenplanken zijn verkeerd geplaatst.	Controleer of de aanbevolen temperaturen en plankposities worden gebruikt. Open de deur niet vaak, tenzij u dingen kookt die gedraaid moeten worden. Als u de deur vaak opent, wordt de binnentemperatuur lager en dit kan het resultaat van uw kookproces beïnvloeden.
Ovenlampje (indien aanwezig) werkt niet.	De lamp is uitgevallen. De elektrische voeding is losgekoppeld of uitgeschakeld.	Vervang de lamp volgens de instructies. Zorg ervoor dat de elektrische voeding op het stopcontact is ingeschakeld.
De timerknoppen kunnen niet goed worden ingedrukt.	Er zit iets vreemds tussen de timerknoppen. Touch model: er zit vocht op het bedieningspaneel. De sleutelvergrendelingsfunctie is ingesteld.	Verwijder de vreemde materie en probeer het opnieuw. Verwijder het vocht en probeer het opnieuw. Controleer of de sleutelvergrendelingsfunctie is

		ingesteld.
De ventilator van de oven (indien aanwezig) maakt lawaai.	Ovenplanken trillen.	Controleer of de oven waterpas staat. Controleer of de planken en eventuele bakwaren niet trillen of in contact komen met de achterwand van de oven.

6.2 tranSport

Als u het product moet vervoeren, gebruik dan de originele productverpakking en vervoer het in de originele koffer. Volg de transportborden op de verpakking. Plak alle onafhankelijke onderdelen aan het product vast om te voorkomen dat het product tijdens het vervoer wordt beschadigd.

Indien u niet over de originele verpakking beschikt, bereidt u een transportkist voor zodat het toestel, met name de buitenoppervlakken van het product, beschermd zijn tegen bedreigingen van buitenaf.

7. TECHNISCHE SPECIFICATIES

7.1 energie fiChe

Merk		vestfrost
Model		VC-993wnPIBG VC-993wnPIBR
Type kookplaat		Elektrische
Aantal kookzones		5
Verwarmingstechnologie-1		Inductie
Maat-1	cm	Ø16,0
Energieverbruik-1	Wh/kg	189,0
Verwarmingstechnologie-2		Inductie
Maat-2	cm	Ø16,0
Energieverbruik-2	Wh/kg	189,0
Verwarmingstechnologie-3		Inductie
Maat 3	cm	Ø20,0
Energieverbruik-3	Wh/kg	189,0
Verwarmingstechnologie-4		Inductie
Maat 4	cm	Ø20,0
Energieverbruik-4	Wh/kg	189,0
Verwarmingstechnologie-5	%	Inductie
Maat 5	cm	Ø25,0
Energieverbruik-5	Wh/kg	189,0
Energieverbruik van de kookplaat	Wh/kg	189,0
Deze kookplaat voldoet aan EN 60350-2		
<p>Tips voor energiebesparing</p> <p>Kookplaat</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gebruik kookgerei met een platte bodem. - Gebruik kookgerei met de juiste maat. - Gebruik kookgerei met deksel. - Minimaliseer de hoeveelheid vloeistof of vet. - Wanneer de vloeistof begint te koken, verlaagt u de instelling. 		





Merk		vestfrost
Model		VC-993wnPIBG VC-993wnPIBR
Type oven		ELKTRISCH
Massa	kg	67,0
Energie-efficiëntie-index - conventioneel		103,9
Energie-efficiëntie-index - geforceerde ventilator		94,9
Energie Klasse		A
Energieverbruik (elektriciteit) - conventioneel	kWh/cyclu s	1,03
Energieverbruik (elektriciteit) - ventilator gedwongen	kWh/cyclu s	0,94
Aantal holtes		1
Warmtebron		ELKTRISCH
Volume	l	105
Deze oven voldoet aan EN 60350-1		
<p>Tips voor energiebesparing</p> <p>Oven</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kook de maaltijden samen, indien mogelijk. - Houd de voorverwarmingstijd kort. - Maak de kooktijd niet te lang. - Vergeet niet de oven uit te zetten aan het einde van het koken. - Open de oven niet tijdens de kooktijd. 		

Szanowni Państwo,

dziękujemy za zaufanie, jakim obdarzyliście nas, kupując produkt marki Vestfrost. Linia retro naszych produktów powstała z potrzeby połączenia klasycznego projektu i odważnych kolorów z nowoczesnymi rozwiązaniami. W ten sposób stworzyliśmy serię urządzeń łatwych w obsłudze, które są ozdobą każdej kuchni i zaskakują zaawansowaną technologią.

Door jak najdłużej cieszyć się produktem, prosimy o zapoznanie się z treścią instrukcji obsługi. Zamieściliśmy w niej informacje niezbędne do prawidłowej instalacji i obsługi urządzenia oraz dane kontaktowe do naszego serwisu.

Życzymy przyjemnego użytkowania.

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

SPIS TREŚCI


1. INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA	4
1.1 Ogólne zasady bezpieczeństwa.....	4
1.2 Ostrzeżenia dotyczące instalacji.....	8
1.3 Podczas użytkowania.....	8
1.4 Podczas czyszczenia i konserwacji.....	10
2. INSTALACJA I PRZYGOTOWANIE DO UŻYTKOWANIA.....	12
2.1 Instructies voor installateur	12
2.2 Przyłącze elektryczne i bezpieczeństwo	13
2.3 Zestaw zabezpieczający przed przechyleniem.....	14
3. CECHY PRODUKTU	15
4. UŻYTKOWANIE PRODUKTU	16
4.1 Elementy sterujące płyty kuchennej.....	16
4.2 Regelgeving piekarnika.....	18
4.3 Używanie cyfrowego programatora czasowego	21
4.4 Akcesoria.....	23
5. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	25
5.1 Czyszczenie.....	25
5.2 Konserwacja	28
6. PROBLEEMOPLOSSING EN TRANSPORT	29
6.1 Rozwiązywanie problemów.....	29
6.2 Transport.....	30
7. SPECYFIKACJA TECHNICZNA.....	31
7.1 Etykieta energetyczna	31



1. INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

- Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać całą instrukcję i zachować ją w dogodnym miejscu do wglądu, gdy zajdzie taka potrzeba.
- Instrukcja została przygotowana dla więcej niż jednego modelu, dlatego dane urządzenie może nie mieć niektórych opisanych funkcji. Z tego powodu ważne jest, aby zwrócić szczególną uwagę na wszystkie ilustracje podczas czytania tej instrukcji.

1.1 oGólne zaSaDy bezpieCzeńStWa

- Urządzenia mogą używać dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, czuciowej lub psychicznej oraz bez doświadczenia i wiedzy, ale tylko pod nadzorem lub zgodnie z udzielonymi instrukcjami dotyczącymi jej użytkowania w sposób bezpieczny i przy zrozumieniu związanych z tym zagrożeń. Dzieci nie mogą się bawić urządzeniem. Dzieci bez nadzoru nie mogą czyścić urządzenia ani wykonywać czynności konserwacyjnych.

 **OSTRZEŻENIE:** Urządzenie i jego dostępne części nagrzewają się podczas użytkowania. Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych. Dzieci poniżej 8. roku życia nie należy dopuszczać w pobliże urządzenia, jeśli nie znajdują się one pod stałym nadzorem.

  **OSTRZEŻENIE:** Gotowanie na płycie bez nadzoru na tłuszczu lub oleju może być niebezpieczne i spowodować pożar. NIGDY nie próbować gasić ognia wodą. Należy wyłączyć kuchenkę, a następnie stłumić płomień, np. pokrywką lub kocem przeciwpożarowym.

⚠ PRZESTROGA: Proces gotowania musi być prowadzony pod nadzorem. Krótki proces gotowania musi być prowadzony pod stałym nadzorem.

🔥 ⚠ OSTRZEŻENIE: Niebezpieczeństwo pożaru: Nie przechowywać żadnych przedmiotów na płycie do gotowania.



⚡ ⚠ OSTRZEŻENIE: Jeżeli powierzchnia jest pęknięta, wyłączyć urządzenie, aby uniknąć zagrożenia porażeniem prądem elektrycznym.


- W przypadku płyt indukcyjnych nie należy kłaść przedmiotów metalowych, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, na powierzchni płyty, ponieważ grozi to ich nagraniem.
- Płyty indukcyjne po użyciu należy wyłączyć za pomocą pokrętła sterującego. Nie należy polegać na funkcji wykrywania obecności garnka.
- W przypadku modeli, które są wyposażone w pokrywę płyty grzejnej, przed użyciem wyczyścić pokrywę w celu usunięcia wszelkich rozlanych płynów, a przed jej zamknięciem poczekać, aż kuchenka ostygnie.
- Nie włączać urządzenia za pomocą zewnętrznego czasomierza lub odrębnego systemu zdalnego sterowania.

⚠ OSTRZEŻENIE: Aby zapobiec przewróceniu się urządzenia, należy zamontować wsporniki stabilizujące. (Szczegółowe informacje można znaleźć w instrukcji zestawu stabilizującego).




- W czasie pracy urządzenie się nagrzewa. Należy uważać, aby nie dotknąć elementów grzejnych wewnątrz piekarnika.
- Uchwyty mogą się nagrzać po krótkim czasie.
- Do czyszczenia powierzchni piekarnika nie używać ściernych środków czyszczących ani skrobaczek. Mogą one zarysować powierzchnię, co może spowodować pęknięcie szkła drzwi lub uszkodzenie powierzchni.
- Do czyszczenia kuchenki nie używać urządzeń czyszczących za pomocą pary.

  **OSTRZEŻENIE:** Przed wymianą lampki należy się upewnić, że urządzenie jest wyłączone, aby uniknąć porażenia prądem.

 **PRZESTROGA:** Podczas pieczenia lub grillowania dostępne części kuchenki mogą się nagrzewać. Podczas użytkowania urządzenia w jego pobliżu nie mogą się znajdować dzieci.

- Urządzenie wyprodukowano zgodnie ze wszystkimi obowiązującymi miejscowymi i międzynarodowymi normami i przepisami.
- Prace konserwacyjne i naprawcze mogą być przeprowadzane wyłącznie przez autoryzowanych techników serwisowych. Instalacja i naprawy przeprowadzane przez nieautoryzowanych techników mogą być niebezpieczne. Zabrania się dokonywania wszelkich zmian i modyfikacji specyfikacji kuchenki. Stosowanie niewłaściwych osłon płyt grzejnych może powodować wypadki.
- Przed instalacją należy się upewnić, że lokalne warunki dystrybucji (napięcie i częstotliwość w sieci elektrycznej) są zgodne z wymogami dla danego urządzenia. Specyfikację tego urządzenia podano na etykiecie.

 **PRZESTROGA:** Urządzenie zostało zaprojektowane wyłącznie do gotowania potraw i jest przeznaczone tylko do użytku w pomieszczeniach gospodarstw domowych. Nie należy go używać do innych celów ani zastosowań, na przykład do użytku poza domem, w celach komercyjnych lub do ogrzewania pomieszczeń.

- Nie należy używać uchwytów drzwiczek piekarnika do podnoszenia lub przenoszenia urządzenia.
- Podjęto wszystkie możliwe środki, aby zapewnić bezpieczeństwo użytkownika. Ponieważ szkło może pęknąć, należy zachować ostrożność podczas czyszczenia. Unikać uderzania lub trącania szyby akcesoriami kuchennymi.
- Należy się upewnić, że przewód zasilający nie zaklinował się ani nie uszkodził podczas instalacji. Jeśli uszkodzi się przewód zasilający, należy zlecić jego wymianę producentowi, autoryzowanemu serwisowi lub podobnie wykwalifikowanemu osobom, aby uniknąć niebezpieczeństwa.
- Gdy drzwiczki piekarnika są otwarte, nie należy pozwalać dzieciom wspinać się na nie ani na nich siadać.
- Dzieci i zwierzęta powinny przebywać z dala od tego urządzenia.
- Podczas korzystania z płyty indukcyjnej nie należy zbliżać do niej przedmiotów wrażliwych na działanie pól magnetycznych (tj. kart kredytowych, kart bankomatowych, zegarków i innych tego typu przedmiotów). Zdecydowanie zalecamy, aby osoby z rozrusznikiem serca skonsultowały się z kardiologiem przed użyciem płyty indukcyjnej.

1.2 oStrzeżenia DotyCząCe inStalaCji

- Nie uruchamiać urządzenia, dopóki nie zostanie całkowicie zainstalowane.
- Kuchenkę musi zainstalować autoryzowany technik. Producent nie odpowiada za żadne szkody, które mogło spowodować umieszczenie kuchenki w nieodpowiednim miejscu i jej instalacja przez nieuprawnione osoby.
- Rozpakowując urządzenie, należy się upewnić, że nie zostało ono uszkodzone podczas transportu. W przypadku jakiegokolwiek wady nie należy używać urządzenia, lecz natychmiast skontaktować się z wykwalifikowanym agentem serwisowym. Ponieważ użyte do pakowania materiały (nylon, zszywki, styropian itp.) mogą być szkodliwe dla dzieci, należy je bezzwłocznie zebrać i usunąć.
- Chronić urządzenie przed oddziaływaniami warunków atmosferycznych. Nie wystawiać na działanie słońca, deszczu, śniegu, pyłu ani nadmiernej wilgotności.
- Sprzęty otaczające kuchenkę (np. szafka) muszą być wytrzymałe na działanie temperatury o wysokości min. 100°C.
- Nie wolno instalować urządzenia za drzwiczkami ozdobnymi - pozwoli to uniknąć przegrzania.

1.3 poDCzaS użytkoWania

- Podczas pierwszego użycia piekarnika może być wyczuwalny lekki nieprzyjemny zapach. Naar całkowicie normalne zjawisko spowodowane przez materiały izolacyjne znajdujące się na elementach grzałki. Przed pierwszym użyciem piekarnika zalecamy włączyć go, gdy jest pusty, i ustawić maksymalną temperaturę na czas 45 minut. Należy

się upewnić, że miejsce instalacji produktu jest dobrze wentylowane.


- Zachować ostrożność, otwierając drzwiczki piekarnika podczas pieczenia i po jego zakończeniu. Gorąca para z piekarnika może spowodować oparzenia.
- Nie umieszczać materiałów palnych ani łatwopalnych w urządzeniu ani w jego pobliżu, gdy urządzenie pracuje.
- Do wstawiania i wyjmowania potraw z piekarnika zawsze używać rękawic kuchennych.
- W żadnym wypadku piekarnika nie wolno wykladać folią aluminiową, ponieważ może dojść do przegrzania.
- Podczas pieczenia nie umieszczać naczyń ani blach do pieczenia bezpośrednio na spodzie piekarnika. Spód bardzo się nagrzewa i może dojść do uszkodzenia produktu.



Nie oddalać się od kuchenki podczas gotowania z użyciem stałych lub ciekłych olejów. W warunkach skrajnej temperatury mogą się one zapalić. Palącego się oleju nie wolno gasić, polewając wodą. Zamiast tego należy wyłączyć kuchenkę i przykryć naczynie pokrywką lub kocem gaśniczym.

- Należy zawsze stawiać patelnie na środku pola grzejnego i obracać ich rączki w bezpieczne miejsce, aby się nie obijały.
- Jeśli produkt nie jest używany przez dłuższy czas, wyłączyć wyłącznik główny.
- Kiedy nie używasz kuchenki, upewnij się że jej pokrętła są w pozycji "0" (stop).

- Tace pochylają się przy wyciąganiu. Należy uważać, aby nie rozlać ani nie upuścić gorących potraw podczas wyjmowania ich z piekarnika.
- Gdy otwarte są drzwiczki piekarnika, nie należy na nich niczego umieszczać. Może to zakłócić wyważenie piekarnika lub uszkodzić drzwiczki.
- Nie wkładać do szuflady żadnych ciężkich ani łatwopalnych przedmiotów (np. nylonu, plastikowych torebek, papieru, tkanin itp.). Dotyczy to także naczyń kuchennych z plastikowymi akcesoriami (np. uchwytami).

 **PRZESTROGA:** Kiedy urządzenie jest włączone, powierzchnia wewnętrzna przegrody na przechowywanie osiąga wysoką temperaturę. Unikać dotykania powierzchni wewnętrznej.

- Nie wieszać ręczników, ściereczek ani ubrań na urządzeniu ani jego uchwytach.


1.4 poDCzaS CzySzCzenia i konSerWaCji

- Przed wykonaniem czyszczenia lub konserwacji należy się upewnić, że urządzenie jest wyłączone.
- Do czyszczenia panelu sterowania nie zdejmować gałek sterujących.
- Aby utrzymać wydajność i bezpieczeństwo kuchenki, zalecamy użytkowanie wyłącznie oryginalnych części zamiennych i w razie potrzeby kontakt z naszymi autoryzowanymi agentami serwisowymi.

Deklaracja zgodności CE

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

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

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

Utylizacja starej kuchenki



Symbol na wyrobie lub opakowaniu oznacza, że wyrób ten nie może być traktowany jako odpad komunalny. Zamiast tego powinien zostać przekazany do odpowiedniego punktu zbiórki zużytego sprzętu elektrycznego i elektronika. Zapewniając prawidłowe złomowanie tego wyrobu, przyczynisz się do zapobiegania potencjalnym negatywnym konsekwencjom jego niewłaściwej utylizacji dla środowiska naturalnego i zdrowia ludzi. Aby uzyskać więcej szczegółowych informacji na temat odzysku surowców wtórnych z tego wyrobu, należy się skontaktować z odpowiednim urzędem miasta, zakładem gospodarki odpadami lub sklepem, w którym zakupiono ten wyrób.

2. INSTALACJA I PRZYGOTOWANIE DO UŻYTKOWANIA

! OSTRZEŻENIE: Urządzenie musi być instalowane przez autoryzowanego serwisanta lub wykwalifikowanego technika, zgodnie z instrukcjami podanymi w niniejszym podręczniku i zgodnie z obowiązującymi przepisami lokalnymi.

- Niewłaściwa instalacja może spowodować obrażenia i uszkodzenia, za które producent nie ponosi odpowiedzialności i które nie są objęte gwarancją.
- Przed instalacją należy się upewnić, że lokalne warunki dystrybucji (rodzaj i ciśnienie gazu lub napięcie i częstotliwość w sieci elektrycznej) są zgodne z tymi wymaganymi dla kuchenki. Wymogi dla tej kuchenki podano na etykiecie.
- Należy przestrzegać praw, rozporządzeń, dyrektyw i norm obowiązujących w kraju użytkowania (przepisy bezpieczeństwa, prawidłowa utylizacja zgodnie z przepisami itp.).

2.1 Instrukcje Dla Instalatora

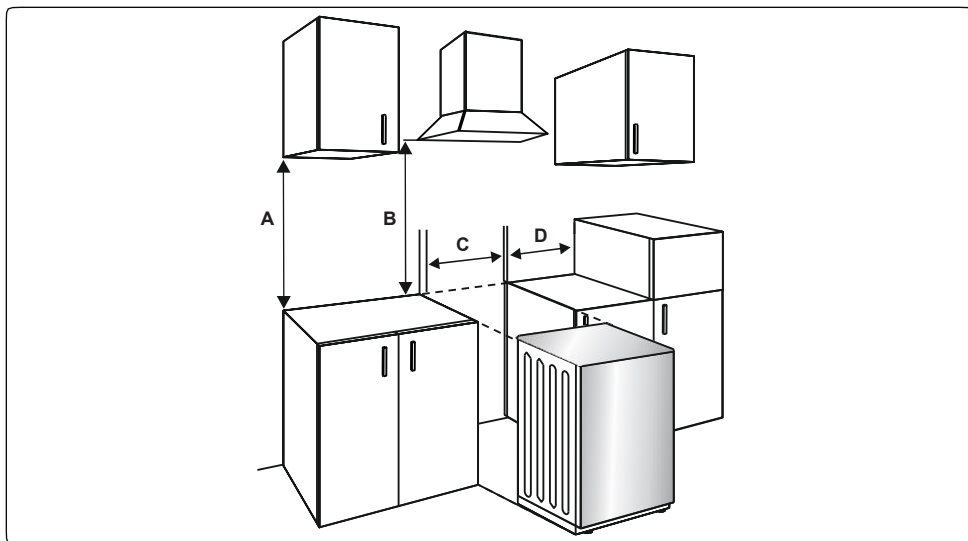
Instrukcje ogólne

- Po wyjęciu urządzenia i akcesoriów z opakowania należy sprawdzić, czy urządzenie nie jest uszkodzone. W przypadku podejrzenia uszkodzenia nie używać urządzenia i natychmiast skontaktować się z autoryzowanym serwisantem lub wykwalifikowanym technikiem.
- Należy się upewnić, że w najbliższym sąsiedztwie nie ma łatwopalnych lub palnych materiałów takich jak zasłony, olej, szmatki itp., które mogą się zapalić.
- Blat i meble wokół urządzenia muszą być wykonane z materiałów odpornych na temperatury wyższe niż 100°C.
- Urządzenie nie powinno być instalowane bezpośrednio nad zmywarką, lodówką, zamrażarką, pralką ani suszarką do ubrań.
- Kuchenkę można ustawić w pobliżu innych mebli, pod warunkiem, że w miejscu, w którym stoi urządzenie, wysokość mebli nie przekracza wysokości płyty kuchenki.

Montaż kuchenki

- Jeśli meble kuchenne są wyższe niż płyta kuchenki, to w celu zapewnienia cyrkulacji powietrza muszą być one odsunięte od jej boku o co najmniej 10 cm.
- Jeśli nad urządzeniem będzie instalowany okap kuchenny lub dowolna szafka, odległość między płytą grzejącą a szafką / okapem kuchennym powinna być taka, jak pokazano poniżej.

A (mm) Szafka	420
B (mm) Okap kuchenki	650/700
C (mm)	Szerokość produktu
D (mm)	50

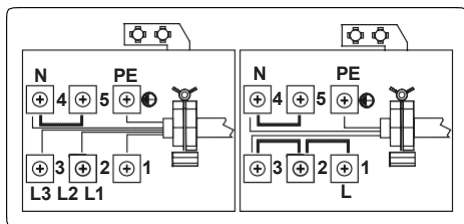


2.2 przyłącze elektryczne i bezpieczeństwo

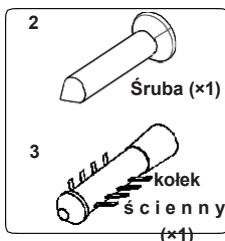
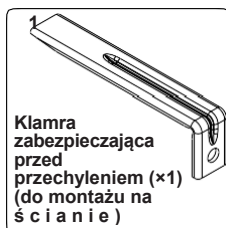
! OSTRZEŻENIE: Połączenie elektryczne urządzenia musi być instalowane przez autoryzowanego serwisanta lub wykwalifikowanego technika, zgodnie z instrukcjami podanymi w niniejszym podręczniku i zgodnie z obowiązującymi przepisami lokalnymi.

! OSTRZEŻENIE: URZĄDZENIE MUSI BYĆ UZIEMIONE.

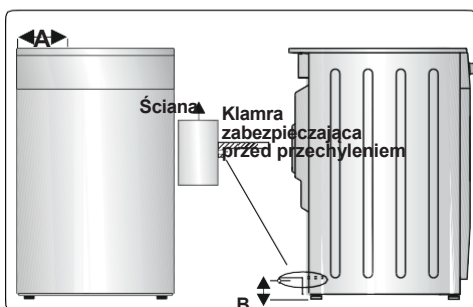
- Przed podłączeniem urządzenia do sieci zasilającej należy sprawdzić napięcie znamionowe urządzenia (oznaczone na tabliczce znamionowej urządzenia) w celu potwierdzenia zgodności z dostępnym napięciem sieciowym, a przewody elektryczne powinny być w stanie obsługiwać moc znamionową urządzenia (również wskazaną na tabliczce znamionowej).
- Podczas instalacji należy się upewnić, że stosowane są przewody izolowane. Nieprawidłowe podłączenie może spowodować uszkodzenie urządzenia. Jeśli przewód sieciowy jest uszkodzony i należy go wymienić, powinien to zrobić wykwalifikowany personel.
- Nie używać adapterów, rozgałęziaczy ani przedłużaczy.
- Przewód zasilający należy umieszczać z dala od gorących części kuchenki i nie może być on zgięty lub przyciśnięty. W przeciwnym razie może ulec uszkodzeniu, co spowoduje zwarcie.
- Jeśli urządzenie nie jest podłączone do sieci za pomocą wtyczki, w celu spełnienia wymagań bezpieczeństwa należy zastosować rozłącznik wszystkich biegunów (z odstępem co najmniej 3 mm między stykami).
- Urządzenie jest zasilane napięciem 220-240 V~. 380-415 3N~. W przypadku innego dostępnego napięcia należy się skontaktować z autoryzowanym serwisantem lub wykwalifikowanym elektrykiem.
- Przewód zasilający (H05VV-F) musi mieć długość wystarczającą do podłączenia do urządzenia.
- Po zainstalowaniu urządzenia wyłącznik z bezpiecznikiem musi być łatwo dostępny.
- Należy się upewnić, że wszystkie połączenia są odpowiednio mocno dokręcone.
- Zamocować kabel zasilający w zacisku kabla, a następnie zamknąć pokrywę.
- Połączenie skrzynki zaciskowej jest umieszczone na skrzynce zaciskowej.



2.3 zeStaW zabezpieCzająCy przed przeChylenieM



Torebka z dokumentami i zestawem zabezpieczającym przed przechyleniem. Luźno przymocować klamrę zabezpieczającą przed przechyleniem (1) do ściany za pomocą śruby (2) i kołka ściennego (3), zgodnie z wartościami przedstawionymi na poniższej ilustracji i w poniższej tabeli. Ustawić wysokość klamry zabezpieczającej przed przechyleniem, tak aby była ona umieszczona w linii z gniazdem kuchenki, i dokręcić śrubę. Popchnąć urządzenie do ściany, upewniając się, że klamra zabezpieczająca przed przechyleniem jest umieszczona z tyłu urządzenia.



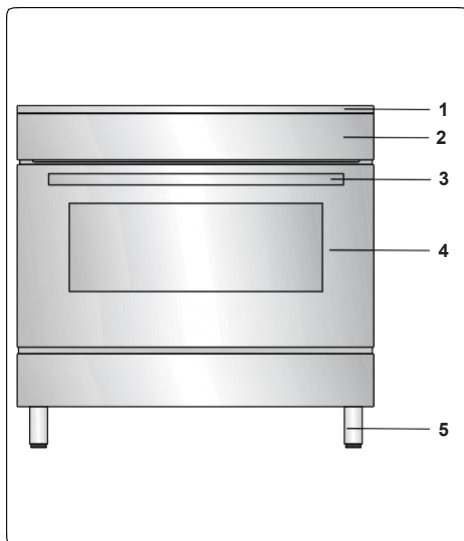
Wymiary produktu (szerokość × głębokość × wysokość) (cm)	A (mm)	B (mm)
60 × 60 × 90 (piekarnik podwójny)	297,5	52
50 × 60 × 90 (piekarnik podwójny)	247,5	52
90 × 60 × 85	430	107
60 × 60 × 90	309,5	112
60 × 60 × 85	309,5	64
50 × 60 × 90	247,5	112
50 × 60 × 85	247,5	64
50 × 50 × 90	247,5	112
50 × 50 × 85	247,5	64

3. CECHY PRODUKTU



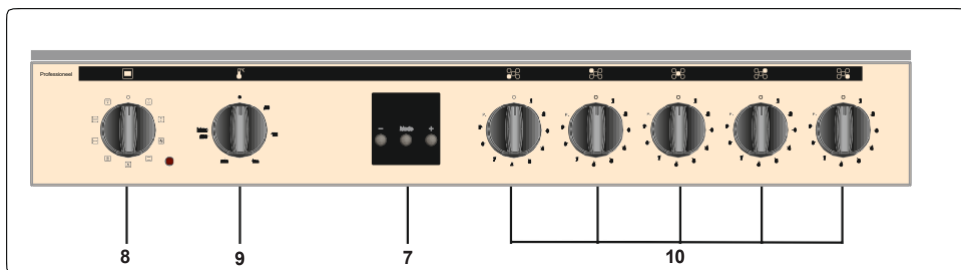
Ważne: Dane techniczne i wygląd danego urządzenia mogą się różnić od przedstawionego na poniższych rysunkach.

Wykaz elementów



1. Płyta kuchenki
2. Paneel sterowania
3. Uchwyt drzwiczek piekarnika
4. Drzwiczki piekarnika
5. Regulowane nóżki

Paneel sterowania



7. Programmeur czasowy
8. Pokrętko wyboru funkcji piekarnika
9. Pokrętko termostatu piekarnika
10. Pokrętko sterowania płytą

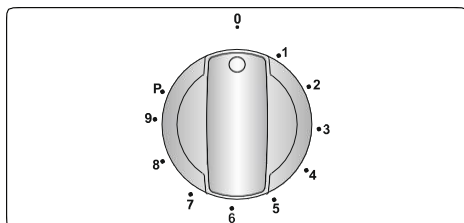
4. UŻYTKOWANIE PRODUKTU

4.1 eleMenty SterująCe płyty kuChennej

Pool indukcyjne

Pole indukcyjne jest regulowane przez pokrętkę o 9 pozycjach.

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





Informacje zamieszczone w poniższej tabeli mają charakter wyłącznie informacyjny.

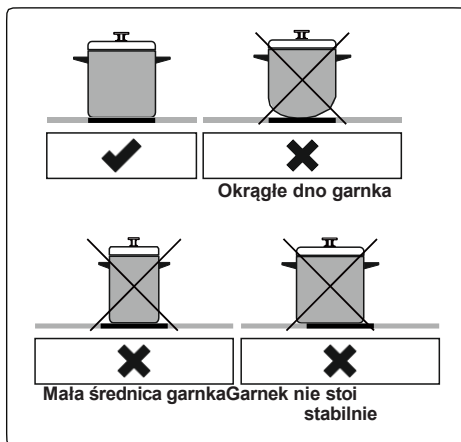
Ustawienia	Przeznaczenie
0	Wyłączenie pola
1-3	Delikatne podgrzewanie
4-5	Gotowanie na wolnym ogniu, powolne podgrzewanie
6-7	Podgrzewanie i szybkie gotowanie na wolnym ogniu
8	Gotowanie, przysmażanie i pieczenie
9	Maksymalny poziom ciepła
P	Funkcja przyspieszenia

Garnki

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

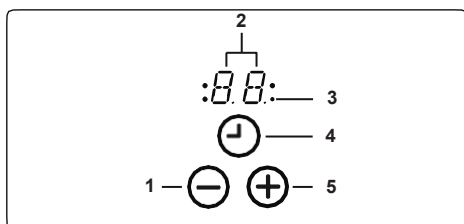
to naczynie kuchenne nadające się do użytku na indukcji; alternatywnie można wlać nieco wody do garnka, postawić go na polu grzejnym i ustawić maksymalną moc. W garnku, który nadaje się do użytku na płycie indukcyjnej, woda powinna zacząć się nagrzewać po kilku sekundach.

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



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

Panel sterowania dotykowego



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

Na polach grzejnych płyty indukcyjnej należy używać odpowiednich garnków.

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

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

Włączanie pól grzejnych

Za pomocą odpowiedniego pokręta ustawić poziom mocy gotowania od 0 do 9. W tym momencie pole jest gotowe do użytku.

Aby gotować szybko, należy przytrzymać pokrętkę w położeniu "P" przez 2 sekundy, aby włączyć funkcję przyspieszenia, a następnie ustawić odpowiedni poziom mocy.

Wyłączanie pól grzejnych

Ustawić pokrętkę na "0".

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

Wskaźnik gorącego pola

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

Po wyłączeniu pola grzejnego na odpowiednim wyświetlaczu pojawia się litera "H" i świeci do momentu, aż temperatura pola grzejnego spadnie do bezpiecznego poziomu.

Funkcja wyłączenia bezpieczeństwa

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

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

Funkcja programatora czasowego

Programmeur czasowy pola grzejnego (od 1 do 99 min)

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

Wybrać pole grzejne, następnie ustawić temperaturę, a na koniec użyć przycisku programatora czasowego (4), aby móc ustawić programator na wyłączenie pola grzejnego. Wokół programatora czasowego są cztery diody LED, które informują o tym, które pole grzejne obsługuje programator.

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

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

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

Sygnal dźwiękowy

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

- Normalnemu użyciu przycisku towarzyszy krótki sygnal dźwiękowy.
- Ciągłe naciskanie przycisku przez dłuższy czas (10 sekund) jest sygnalizowane przez dłuższy, przerywany sygnal dźwiękowy.








Funkcja Booster

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

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

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

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

Kody błędów	
W razie błędu na wyświetlaczu pól grzejnych pojawia się kod błędu.	
E1	Wentylator chłodzący jest wyłączony. Zadzwoń do autoryzowanego serwisanta.
E3	Napięcie zasilania nie odpowiada wartości znamionowej. Wyłączyć płytę kuchenną poprzez naciśnięcie  , odczekać, aż znikną litery "H" dla wszystkich pól, następnie włączyć płytę kuchenną przyciskiem  i kontynuować używanie kuchenki. Jeśli ten sam błąd pojawi się ponownie, należy zadzwonić do autoryzowanego serwisanta.
E4	Częstotliwość zasilania jest inna od wartości znamionowej. Wyłączyć płytę kuchenną poprzez naciśnięcie  , odczekać, aż znikną litery "H" dla wszystkich pól, następnie włączyć płytę przyciskiem  i kontynuować używanie kuchenki. Jeśli ten sam błąd pojawi się ponownie, należy odłączyć wtyczkę urządzenia i podłączyć ją ponownie.  Włączyć płytę kuchenną przyciskiem  i kontynuować jej używanie. Jeśli ten sam błąd pojawi się ponownie, należy zadzwonić do autoryzowanego serwisanta.
E5	Temperatura wewnątrz płyty jest za wysoka; należy wyłączyć płytę kuchenną przyciskiem  i pozostawić elementy grzejne do ostygnięcia.
E6	Błąd komunikacji pomiędzy panelem sterowania dotykowego a elementem grzejnym. Należy zadzwonić do autoryzowanego serwisanta.
E7	Czujnik temperatury cewki jest wyłączony. Należy zadzwonić do autoryzowanego serwisanta.
E8	Czujnik temperatury modułu chłodzącego jest wyłączony. Należy zadzwonić do autoryzowanego serwisanta.
EA	Błąd nasycenia dużej cewki. Wyłączyć płytę kuchenną za pomocą przycisku wyłącznika, następnie włączyć płytę przyciskiem wyłącznika i kontynuować używanie kuchenki. Jeśli ten sam błąd pojawi się ponownie, należy zadzwonić do autoryzowanego serwisanta.
EG	Błąd napięcia zasilania. Wyłączyć płytę kuchenną za pomocą przycisku wyłącznika, następnie włączyć płytę przyciskiem wyłącznika i kontynuować używanie kuchenki. Jeśli ten sam błąd pojawi się ponownie, należy zadzwonić do autoryzowanego serwisanta.
C1-C8	Alarm dotyczący mikroprocesora. Wyłączyć płytę kuchenną za pomocą przycisku wyłącznika, następnie włączyć płytę przyciskiem wyłącznika i kontynuować używanie kuchenki. Jeśli ten sam błąd pojawi się ponownie, należy zadzwonić do autoryzowanego serwisanta.

4.2 reGulatory piekarnika

Gałka sterowania funkcjami piekarnika

Przekręcić gałkę na odpowiedni symbol żądanej funkcji gotowania. Szczegółowe

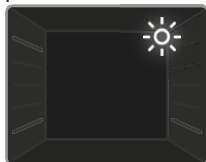
informacje na temat różnych funkcji znajdują się w sekcji "Funkcje piekarnika".

Gałka termostatu piekarnika

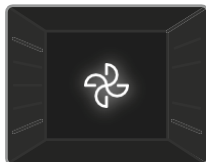
Po wybraniu funkcji gotowania obrócić gałkę, aby ustawić żądaną temperaturę. Lampka termostatu piekarnika świeci podczas działania termostatu, w trakcie podgrzewania piekarnika lub utrzymywania temperatury.

Funkcje piekarnika

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



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



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

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



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

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



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

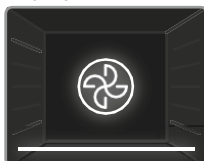
Funkcja pieczenia statycznego wydziela ciepło, zapewniając równomierne pieczenie potrawy. Idealna funkcja do pieczenia ciastek, ciast, zapiekanek z makaronu, lasanii i pizzy. Przy tej funkcji zaleca się podgrzanie wstępne przez 10 minut. Najlepiej piec tylko na jednej półce naraz.



Funkcja wentylatora:

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

wentylator. Ta funkcja jest najlepsza do pieczenia ciastek. Pieką górny i dolny element grzejny w piekarniku, a wentylator zapewnia obieg powietrza, co daje lekki efekt grillowania potraw. Zaleca się wstępne podgrzanie piekarnika przez mniej więcej 10 minut.



Funkcja pizzy:

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

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

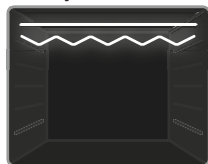


Funkcja grillowania:

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

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

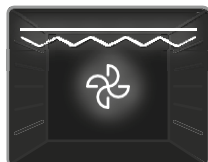
! Ostrzeżenie: Przy grillowaniu drzwiczki piekarnika muszą być zamknięte, a temperaturę piekarnika należy ustawić na 190°C.



Funkcja przyspieszonego grillowania: Włącza się termostat i zapalają się lampki ostrzegawcze piekarnika, a grill i

dolny element grzejny zaczynają działać. Funkcja ta służy do szybszego grillowania i grillowania potraw o większej powierzchni, na przykład mięsa. Używa się górnych półek piekarnika. Posmarować lekko olejem siatkę drucianą, aby zapobiec przywieraniu grillowanych posiłków do siatki, i umieścić potrawę na środku grilla. Należy zawsze ustawiać tackę pod spodem, aby zbierać krople kapiącego oleju lub tłuszczu. Zaleca się wstępne podgrzanie piekarnika przez mniej więcej 10 minut.

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



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

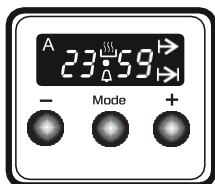
zaczyna działać grill, górne elementy grzejne oraz wentylator. Funkcja ta służy do szybszego grillowania grubszych potraw i do grillowania dań o większej powierzchni. Uruchamiają się oba elementy grzejne, górny i grilla, wraz z wentylatorem, aby zapewnić równomierne pieczenie. Używa się górnych półek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

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

Funkcja	Potrawy			
Grzanie statyczne	Ciasto francuskie	1 - 2	170-190	35-45
	Ciasto	1 - 2	170-190	30-40
	Ciasteczka	1 - 2	170-190	30-40
	Potravka	2	175-200	40-50
	Kurczak	1 - 2	200	45-60
Termoobieg	Ciasto francuskie	1 - 2	170-190	25-35
	Ciasto	1 - 2 - 3	150-170	25-35
	Ciasteczka	1 - 2 - 3	150-170	25-35
	Potravka	2	175-200	40-50
	Kurczak	1 - 2	200	45-60
Turbo	Ciasto francuskie	1 - 2 - 3	170-190	35-45
	Ciasto	1 - 2 - 3	150-170	30-40
	Ciasteczka	1 - 2 - 3	150-170	25-35
	Potravka	2	175-200	40-50
	Ciasto na dwóch blach	1 - 4	160-180	30-40
Grillowanie	Kruche ciasto na dwóch blach	1 - 4	170-190	35-45
	Klopsiki z grilla	4	200	10-15
	Kurczak	*	190	50-60
	Zrazy	3 - 4	200	15-25
	Befszyk	4	200	15-25

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

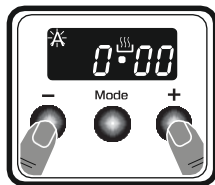
4.3 używanie CyfroWeGo proGraMatora CzaSoWeGo



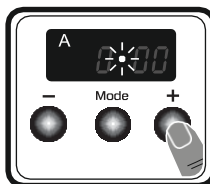
Opis funkcji	
A	Gotowanie automatyczne
	Gotowanie ręczne
	Czas gotowania
	Koniec czasu gotowania
•	Kropka
	Minutnik
Mode	Funkcja trybu
-	Zmniejszenie wartości programatora czasowego
+	Zwiększenie wartości programatora czasowego
23 59	Wyświetlacz programatora czasowego

Ustawianie czasu

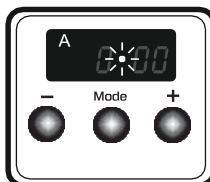
Przed rozpoczęciem używania piekarnika należy ustawić czas. Po podłączeniu zasilania symbol "A" i "000" zaczną migać na wyświetlaczu.



1. Jednocześnie nacisnąć klawisze "+" i "-". Pojawi się symbol, a kropka na środku wyświetlacza zacznie migać.



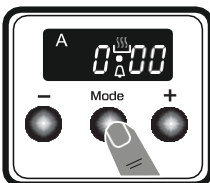
2. Ustawić godzinę, gdy kropka miga, korzystając z klawiszy "+" i "-".



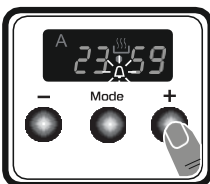
3. Po kilku sekundach kropka przestanie migać i pozostanie podświetlona.

Nastawianie czasu ostrzegawczego sygnału dźwiękowego

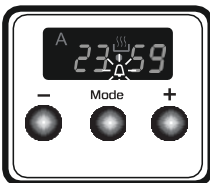
Czas, po którym ma się odezwać dźwiękowy sygnał ostrzegawczy, można ustawić dowolnie w przedziale od 0:00 do 23:59. Nastawianie czasu, po którym emitowany jest dźwiękowy sygnał ostrzegawczy, służy wyłącznie do celów ostrzegawczych. Funkcja ta nie wpływa na działanie urządzenia.



1. Nacisnąć "MODE" (TRYB). Symbol zacznie migać i zostanie wyświetlone "000".





2. Wybrać żądany przedział czasowy za pomocą klawiszy "+" i "-" przy migającym .



3. Symbol zostanie podświetlony, czas zostanie zapisany, a sygnał ostrzegawczy ustawiony.

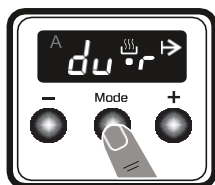
Gdy regulator czasowy osiągnie zero, wyemitowany zostanie sygnał dźwiękowy, a


symbol  zacznie migać na wyświetlaczu. Nacisnąć dowolny klawisz, aby wyłączyć dźwiękowy sygnał ostrzegawczy, a symbol  zniknie.

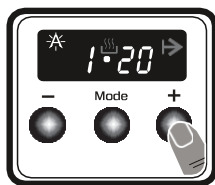
Półautomatyczne nastawianie czasu (czas trwania gotowania)

Ta funkcja umożliwi gotowanie przez określony czas. Można ustawić czas trwania w zakresie od 0 do 10 godzin. Przygotować potrawę do gotowania i włożyć do piekarnika.

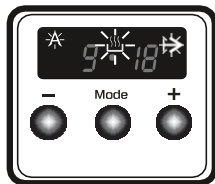
1. Wybrać żądaną funkcję pieczenia i temperaturę za pomocą pokręteł panelu sterowania.






2. Nacisnąć "MODE" (TRYB), aż na wyświetlaczu pojawi się "dur" i symbol . Symbol "A" będzie migać.



3. Wybrać żądany czas gotowania za pomocą klawiszy "+" i "-".



4. Aktualny czas ponownie pojawi się na ekranie, a symbole "A",  i  pozostaną podświetlone.

Gdy regulator czasowy osiągnie zero, piekarnik wyłączy się i wyemitowany zostanie sygnał dźwiękowy. Symbole "A" i  będą migać. Przekręcić oba pokręta panelu sterowania do położenia "0" i nacisnąć dowolny klawisz na regulatorze czasowym, aby wyłączyć alarm dźwiękowy. Symbole znikną, a regulator czasowy powróci do sterowania ręcznego.

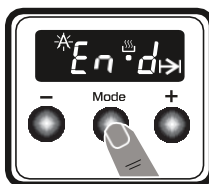
Półautomatyczne nastawianie czasu (czas ukończenia)

Ta funkcja automatycznie ustawia funkcjonowanie piekarnika tak, aby gotowanie zakończyło się o ustalonej godzinie. Można ustawić czas ukończenia do 10 godzin od chwili nastawiania. Przygotować potrawę do gotowania i włożyć do piekarnika.

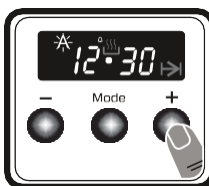
1. Wybrać żądaną funkcję pieczenia i


temperaturę za pomocą pokręteł panelu sterowania.

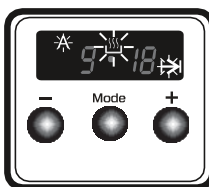
2. Nacisnąć "MODE" (TRYB), aż na wyświetlaczu pojawi się "end" (koniec) i symbol "A" i aktualny czas będą migać.



3. Aby ustawić żądany czas zakończenia, należy użyć przycisków "+" i "-".



4. Aktualny czas ponownie pojawi się na ekranie, a symbole "A",  pozostaną podświetlone.



Gdy regulator czasowy osiągnie zero, piekarnik wyłączy się i wyemitowany zostanie sygnał dźwiękowy. Symbol "A" i będą migać. Przekręcić oba pokręta panelu sterowania do położenia "0" i nacisnąć dowolny klawisz na regulatorze czasowym, aby wyłączyć dźwięk. Symbol zniknie, a regulator czasowy powróci do sterowania ręcznego.

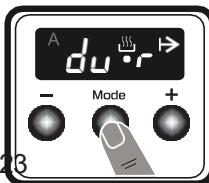


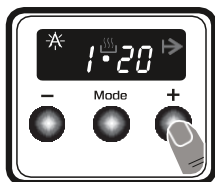
Automatische programma's

Funkcja ta służy do rozpoczęcia gotowania po określonym czasie i przez określony czas. Można ustawić czas do 10 godzin od chwili włączenia. Przygotować potrawę do gotowania i włożyć do piekarnika.

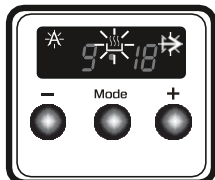
1. Wybrać żądaną funkcję pieczenia i temperaturę za pomocą pokręteł panelu sterowania.

2. Nacisnąć "MODE" (TRYB), aż na ekranie pojawi się "dur" i symbol "A". Symbol "A" będzie migać.

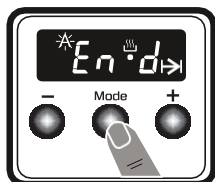




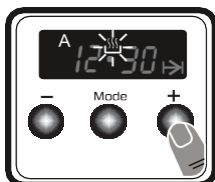
3. Wybrać żądany czas gotowania za pomocą klawiszy "+" i "-".



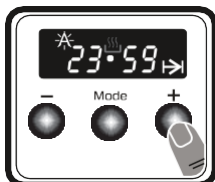
4. Aktualny czas ponownie pojawi się na ekranie, a symbole "A", ↗ i ☹ pozostaną podświetlone.



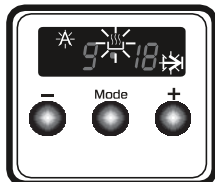
5. Nacisnąć "MODE" (TRYB), aż na ekranie pojawi się "end" (koniec) i ↗ symbol. Czas i symbole "A" i ☹ będą migać.



6. Wybrać żądaną godzinę ukończenia za pomocą klawiszy "+" i "-".



7. Dodać czas trwania gotowania do aktualnej godziny. Można ustawić czas do 23 godzin i 59 minut od chwili nastawiania.



8. Aktualny czas ponownie pojawi się na ekranie, a symbole "A", ↗ i ☹ pozostaną podświetlone.

Obliczony zostanie czas pracy i piekarnik uruchomi się automatycznie, więc gotowanie zakończy się w ustawionym czasie zakończenia. Gdy regulator czasowy osiągnie zero, piekarnik wyłączy się, wyemitowany zostanie sygnał dźwiękowy, een symbol "A" i ☹ będą migać. Przekręcić oba pokręta panelu sterowania do położenia "0" i nacisnąć dowolny klawisz, aby wyłączyć dźwięk. Symbol zniknie, a regulator czasowy powróci do sterowania ręcznego.

Regulacja dźwięku

Aby dostosować głośność dźwiękowego sygnału ostrzegawczego podczas wyświetlania czasu dnia, nacisnąć i przytrzymać przycisk "-" przez 1-2 sekundy aż do momentu, kiedy zabrzmi sygnał. Każde naciśnięcie przycisku "-" spowoduje zmianę natężenia dźwięku. Istnieją trzy różne rodzaje sygnałów dźwiękowych. Należy wybrać żądany sygnał dźwiękowy i nie naciskać żadnych innych przycisków. Po chwili wybrany sygnał zostanie zapisany.

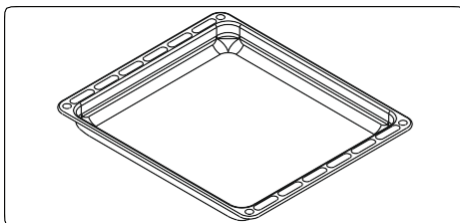
4.4 akCeSoria

Tacka

głęboka

Tacka głęboka najlepiej sprawdza się do gotowania gulaszu.

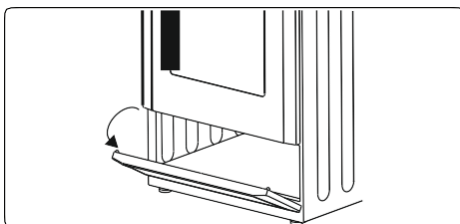
Położyć tackę na dowolnym stelażu, wcisnąć do końca i upewnić się, że jest prawidłowo umieszczona.



Szuflada uchylna

Twoje urządzenie obejmuje szufladę pozwalającą na przechowywanie akcesoriów, takich jak tace, półki, kratki lub małe garnki i patelnie.

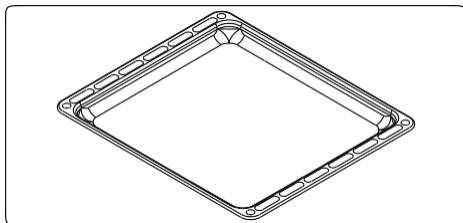
! OSTRZEŻENIE: Wewnętrzna powierzchnia szuflady może się rozgrzać podczas użytkowania. W szufladzie nie należy przechowywać żywności, przedmiotów plastikowych ani materiałów łatwopalnych.



Tacka płytka

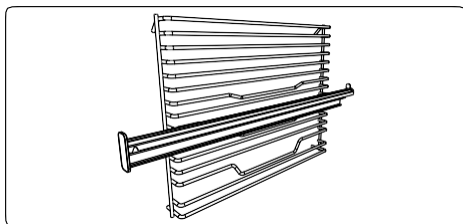
Tacka płytka najlepiej sprawdza się do pieczenia ciastek.

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



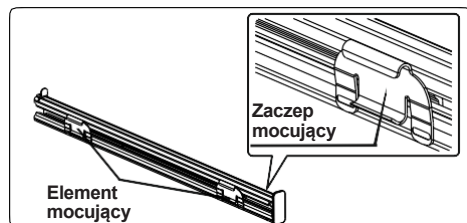
Ruszt wyposażony w wysuwane do połowy prowadnice teleskopowe Easyfix

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

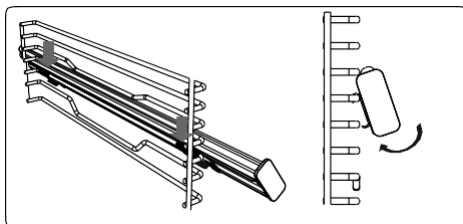


Prowadnice teleskopowe

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



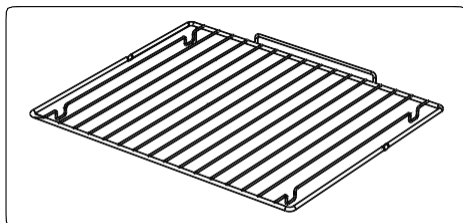
- Na każdej prowadnicy teleskopowej znajdują się elementy mocujące, umożliwiające wyjęcie prowadnic w celu oczyszczenia i ponowne ich zamontowanie.
- Zdemontuj szynę boczną. Patrz sekcja "Wymontowanie półki drucianej".



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

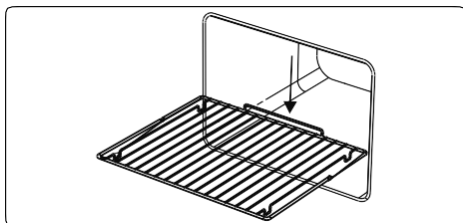
Siatka druciana

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



⚠ OSTRZEŻENIE

Włożyć prawidłowo siatkę do odpowiedniego stelaża we wnęce piekarnika i przesunąć ją do końca.



5. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

5.1 CzySzCzenie

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

Instrukcje ogólne

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

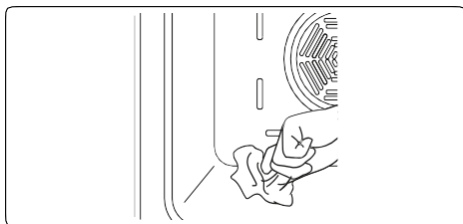
! Nie używać środków czyszczących, które zawierają cząstki, ponieważ mogą one zarysować szklane, emaliowane i/lub pomalowane części urządzenia.

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

! Do czyszczenia jakichkolwiek części kuchenki nie używać urządzeń czyszczących za pomocą pary.

Czyszczenie wnętrza piekarnika

- Emaliowane wnętrze piekarnika czyści się najlepiej, gdy piekarnik jest ciepły.
- Po każdym użyciu wytrzeć piekarnik miękką ściereczką nasączoną wodą z mydłem. Następnie ponownie przetrzeć go wilgotną ściereczką i osuszyć.
- W celu całkowitego wyczyszczenia piekarnika może być konieczne zastosowanie płynnego środka czyszczącego.



Czyszczenie katalityczne

We wnęce piekarnika zainstalowano wkładki katalityczne. Są to matowe, jasne panele po bokach i/lub matowy panel z tyłu piekarnika. Zbierają one tłuszcz i resztki oleju podczas gotowania.

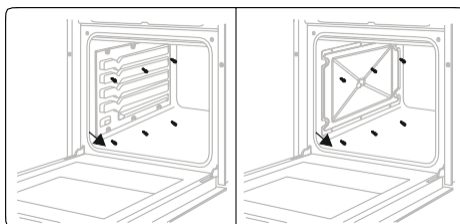
Wkładka oczyszcza się sama, wchłaniając tłuszcze oraz oleje i spalając je na popiół, który można łatwo usunąć z dna piekarnika wilgotną ściereczką. Wkładka musi być porowata, aby działała skutecznie. Z czasem wkładka może się odbarwić.

Jeżeli zostanie rozlana duża ilość tłuszczu, to wkładka może być mniej skuteczna. Aby rozwiązać ten problem, należy ustawić maksymalną temperaturę piekarnika na 20-30 minut. Po ostygnięciu piekarnika należy wytrzeć jego dno.

Nie zaleca się ręcznego czyszczenia wkładek katalitycznych. Stosowanie wełny stalowej impregnowanej mydłem lub innych środków ściernych spowoduje uszkodzenia. Do czyszczenia wkładek nie zalecamy również stosowania środków w aerozolu. Ściany wkładki katalitycznej mogą utracić skuteczność z powodu nadmiaru tłuszczu. Nadmiar tłuszczu można usunąć miękką ściereczką lub gąbką nasączoną gorącą wodą, a następnie wykonać cykl czyszczenia w sposób opisany powyżej.


Wyjmowanie wkładki katalitycznej

Aby wyjąć wkładkę katalityczną, należy odkręcić śruby mocujące każdy panel katalityczny do piekarnika.




Czyszczenie szkła ceramicznego

Na płycie ze szkła ceramicznego można stawiać ciężkie garnki i naczynia, jednak szkło może pękać po uderzeniu ostrym przedmiotem.

 **OSTRZEŻENIE:** Ceramiczna płyta grzejna - jeżeli powierzchnia jest pęknięta, wyłączyć kuchenkę, aby uniknąć zagrożenia porażeniem prądem elektrycznym, i wezwać serwisanta.

- Do czyszczenia szkła wiroceramicznego należy stosować środki o konsystencji kremu lub w płynie. Następnie spłukać i osuszyć je dokładnie suchą szmatką.

 Nie stosować środków przeznaczonych do czyszczenia stali, ponieważ może to spowodować uszkodzenie szkła.

- Jeżeli w podstawie lub powłoce naczynia użyto substancji o niskiej temperaturze topnienia, może zostać uszkodzona płyta szklano-ceramiczna. Jeżeli plastik, folia aluminiowa, cukier lub słodzona żywność spadnie na gorącą płytę szklano-ceramiczną, należy zeszkrobać ją z gorącej powierzchni najszybciej i najbezpieczniej jak to możliwe. Jeżeli te substancje się stopią, mogą uszkodzić płytę szklano-ceramiczną. Podczas gotowania mocno słodzonych potraw, takich jak dżem, w miarę możliwości należy wcześniej nanieść warstwę odpowiedniego środka ochronnego.
- Usuwać kurz z powierzchni płyty mokrą ściereczką.
- Jakikolwiek zmiany koloru szkła ceramicznego nie wpływają na strukturę ani trwałość szkła, a także nie są spowodowane zmianą właściwości materiału.

Do zmian koloru szkła ceramicznego może dojść z wielu powodów:

1. Pozostawienie resztek rozlanej potrawy na powierzchni płyty.
2. Stosowanie niewłaściwych naczyń na płycie powoduje uszkodzenia powierzchni płyty.
3. Stosowanie nieprawidłowych środków czyszczących.


Czyszczenie części szklanych


- Należy regularnie czyścić szklane części urządzenia.

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

Czyszczenie części emaliowanych


- Należy regularnie czyścić emaliowane części urządzenia.
- Wyrzec części emaliowane miękką ściereczką nasączoną wodą z mydłem. Następnie ponownie przetrzeć je wilgotną ściereczką i osuszyć.


 Emaliowanych części nie należy czyścić przed ich ostygnięciem po gotowaniu.

 Nie należy pozostawiać na dłuższy czas octu, kawy, mleka, wody, soli, soku z cytryny lub pomidorowego na powierzchni emaliowanej.

Czyszczenie części ze stali nierdzewnej (jeśli dotyczy)

- Należy regularnie czyścić części urządzenia wykonane ze stali nierdzewnej.
- Wyrzec części ze stali nierdzewnej miękką ściereczką nasączoną samą wodą. Następnie osuszyć je dokładnie suchą szmatką.

 Części ze stali nierdzewnej nie należy czyścić przed ich ostygnięciem po gotowaniu.

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

Czyszczenie powierzchni malowanych (jeżeli dostępne)

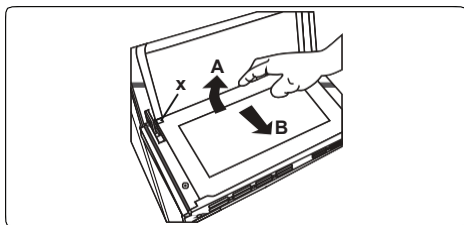
- Plamy z pomidorów, koncentratu pomidorowego, keczupu, cytryny, pochodnych oleju, mleka, słodkiej żywności, słodkich napojów i kawy należy natychmiast wyczyścić ścierką zmoczoną w ciepłej wodzie. Jeżeli plamy te nie zostaną wyczyszczone i wyschną na powierzchniach, NIE należy ich ścierać twardymi przedmiotami (spiczaste przedmioty, stalowe i plastikowe druciaki, uszkadzająca powierzchnię gąbka do mycia naczyń) lub środkami czyszczącymi zawierającymi wysokoprocenowy alkohol, odplamiaczami, odtłuszczaczami, chemikaliami o

działaniu ścierającym powierzchnię. W przeciwnym razie na powierzchniach malowanych proszkowo może się pojawić korozja lub plamy. Producent nie ponosi odpowiedzialności za wszelkie uszkodzenia spowodowane użyciem niewłaściwych produktów czyszczących lub powstałe wskutek nieprawidłowego czyszczenia.

Wymywanie wewnętrznych szyb

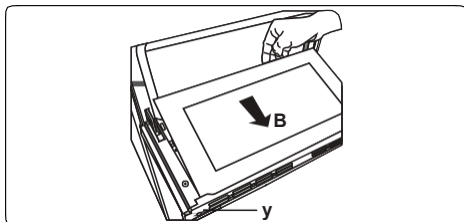
Przed czyszczeniem szyby drzwiczek piekarnika należy ją wyjąć w sposób przedstawiony poniżej.

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

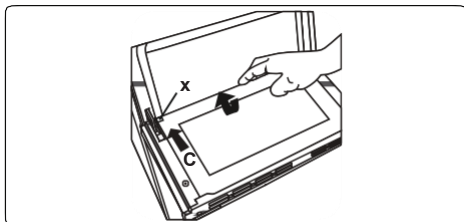



Aby wymienić wewnętrzną szybę:

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



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

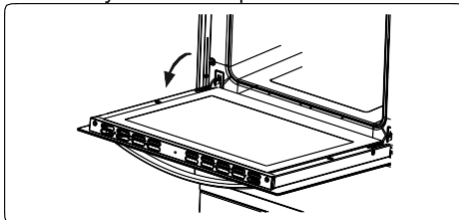


 Jeśli drzwiczki piekarnika mają potrójną szybę, trzecia warstwa szkła może być zdjęta w ten sam sposób, co druga.

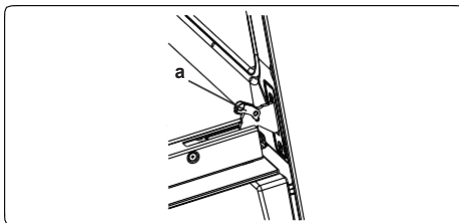
Zdejmowanie drzwiczek piekarnika

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

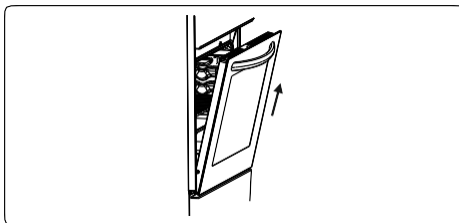
1. Otworzyć drzwiczki piekarnika.



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

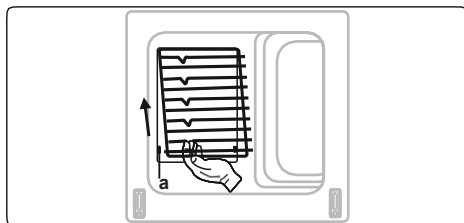


3. Zamknąć drzwiczki prawie do końca i zdjąć je, pociągając do siebie.



Wymowanie półki drucianej

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



5.2 KonSerWaCja

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

Zmiana lampki piekarnika

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

- Zdemontować szklaną soczewkę, a następnie zdjąć żarówkę.
- Założyć nową żarówkę (odporną na temperatury do 300°C) w miejsce usuniętej (230 V, 15-25 W, type E14).
- Po wymianie szklanej soczewki piekarnik jest gotowy do użycia.

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

6. PROBLEEMOPLOSSING EN TRANSPORT

6.1 rozwiązywanie problemów



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

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Wyświetlacz na karcie sterującej płyty kuchennej jest czarny. Nie można włączyć płyty grzejnej lub pola grzejnego.	Brak zasilania.	Sprawdzić bezpiecznik odpowiedni do danego urządzenia. Sprawdzić, czy nie ma przerwy w zasilaniu, próbując włączyć inne urządzenia elektroniczne.
Płyta kuchenna wyłącza się podczas pracy, a na każdym wyświetlaczu miga litera "F".	Elementy sterujące są wilgotne lub opiera się na nich jakiś przedmiot.	Osuszyć elementy sterujące lub usunąć przedmiot.
Płyta kuchenna wyłącza się podczas pracy.	Jedno z pól grzejnych było zbyt długo włączone.	Możesz użyć danego pola grzejnego po jego ponownym włączeniu.
Elementy sterujące płyty kuchennej nie działają i pali się dioda LED blokady przed dziećmi.	Blokada przed dziećmi jest aktywna.	Wyłączyć blokadę przed dziećmi.
Podczas gotowania rondle emitują hałas lub płyta kuchenna klika w trakcie gotowania.	Jest to normalne zjawisko przy używaniu garnków przeznaczonych do płyt indukcyjnych. Wynika ono z przekazywania energii z płyty do garnków.	Jest to przykład normalnego działania. To zjawisko nie oznacza zagrożenia dla płyty kuchennej ani dla garnków.
Na wyświetlaczu jednego z pól grzejnych wyświetla się symbol " <u>U</u> ".	W polu grzejnym nie ma garnka lub garnek nie stoi stabilnie.	Należy użyć odpowiedniego garnka.
Poziom mocy 9 lub "P" jest redukowany automatycznie. Po wybraniu poziomu mocy "P" lub 9 równocześnie dla dwóch pól grzejnych znajdujących się po tej samej stronie.	Osiągnięto maksymalny poziom mocy w przypadku tych dwóch stref	Działanie obu stref z poziomem mocy "P" lub 9 spowodowałoby przekroczenie dopuszczalnego maksymalnego poziomu mocy dla dwóch stref.
Piekarnik się nie włącza.	Zasilanie jest wyłączone.	Upewnić się, że zasilanie jest doprowadzane. Upewnić się również, że inne urządzenia kuchenne działają.
Brak ciepła lub piekarnik się nie nagrzewa.	Temperatura piekarnika nie została poprawnie ustawiona. Drzwiczki piekarnika pozostały otwarte.	Upewnić się, że gałka sterująca temperaturą piekarnika jest ustawiona poprawnie.
Piekarnik piecze nierównomiernie.	Półki piekarnika są nieprawidłowo rozmieszczone.	Upewnić się, że stosowane są zalecane temperatury oraz rozmieszczenie półek. Nie otwierać często drzwiczek, chyba że pieczone są potrawy, które należy obrócić. Częste otwieranie drzwiczek powoduje obniżenie temperatury wewnętrznej, co może wpływać na końcowy efekt pieczenia.
Lampka piekarnika (jeśli jest) nie działa.	Lampka jest uszkodzona. Zasilanie elektryczne jest odłączone lub wyłączone.	Wymienić lampkę zgodnie z instrukcjami. Upewnić się, że zasilanie elektryczne jest podłączone do gniazdka sieciowego.

<p>Nie można odpowiednio nacisnąć przycisków regulatora czasowego.</p>	<p>Między przyciskami regulatora czasowego znajdują się ciała obce. Model dotykowy: panel sterowania jest wilgotny. Ustawiona jest funkcja blokady.</p>	<p>Usunąć ciała obce i spróbować ponownie. Usunąć wilgoć i spróbować ponownie. Sprawdzić, czy ustawiona jest funkcja blokady.</p>
<p>Wentylator piekarnika (jeśli jest) działa głośno.</p>	<p>Półki piekarnika drgają.</p>	<p>Upewnić się, że piekarnik stoi poziomo. Upewnić się, że półki i osprzęt do pieczenia nie drgają ani nie stykają się z tylnym panelem piekarnika.</p>

6.2 transport

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

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

Marka		vestfrost
Model		VC-993wnPIBG VC-993wnPIBR
Rodzaj płyty		Elektryczny
Liczba stref gotowania		5
Technologia grzewcza-1		Indukcja
Rozmiar-1	cm	Ø16,0
Zużycie energii-1	Wh/kg	189,0
Technologia grzewcza-2		Indukcja
Rozmiar-2	cm	Ø16,0
Zużycie energii-2	Wh/kg	189,0
Technologia grzewcza-3		Indukcja
Rozmiar-3	cm	Ø20,0
Zużycie energii-3	Wh/kg	189,0
Technologia grzewcza-4		Indukcja
Rozmiar-4	cm	Ø20,0
Zużycie energii-4	Wh/kg	189,0
Technologia grzewcza-5	%	Indukcja
Rozmiar-5	cm	Ø25,0
Zużycie energii-5	Wh/kg	189,0
Zużycie energii przez płytę grzejącą	Wh/kg	189,0
Ta płyta jest zgodna z normą EN 60350-2		
<p>Wskazówki dotyczące oszczędzania energii</p> <ul style="list-style-type: none"> - Używaj naczyń o płaskiej podstawie. - Używaj naczyń o odpowiednim rozmiarze . - Używaj naczyń z pokrywką. - Zminimalizuj ilość płynu lub tłuszczu. - Gdy płyn zacznie wrzeć, zmniejsz ustawienie. 		

Merk		vestfrost
Model		VC-993wnPIBG VC-993wnPIBR
Rodzaj piekarnika		ELEKTRYCZNY
Masa	kg	67,0
Wskaźnik efektywności energetycznej - konwencjonalny		103,9
Wskaźnik efektywności energetycznej - wentylator wymuszony		94,9
Klasa energetyczna		A
Zużycie energii (elektryczność) - konwencjonalna	kWh/cyklus	1,03
Zużycie energii (prąd) - wentylator wymuszony	kWh/cyklus	0,94
Liczba wnęk		1
Źródło ciepła		ELEKTRYCZNY
objętość	l	105
Het gereedschap is geschikt voor de EN 60350-1 norm.		
<p>Wskazówki dotyczące oszczędzania energii</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gotuj posiłki razem, jeśli to możliwe. - Utrzymuj krótki czas nagrzewania wstępnego. - Nie wydłużaj czasu gotowania. - Nie zapomnij wyłączyć piekarnika po zakończeniu gotowania. - Nie otwieraj drzwiczek piekarnika podczas gotowania. 		

Ogólne warunki gwarancji

1. Warunki Gwarancji

- 1.1 Gwarancja obejmuje wyłącznie urządzenia zakupione na terenie Polski, eksploatowane w indywidualnym gospodarstwie domowym zaopatrzone w dowód zakupu.
- 1.2 Okres gwarancji wynosi 24 miesiące od daty zakupu urządzenia podanej na oryginale dowodu zakupu.

2. Zobowiązania Gwaranta

- 2.1 W okresie gwarancji Gwarant zobowiązuje się do bezpłatnej naprawy urządzenia, jeżeli konieczność naprawy nastąpi na skutek wady wynikłej z przyczyn tkwiących w urządzeniu w chwili jego zakupu i nie została spowodowana przez Użytkownika.
- 2.2 Nabywcy przysługuje prawo do wymiany urządzenia na nowe w przypadku gdy:
 - 2.2.1 Gwarant dokona w okresie gwarancji trzech napraw istotnych tego samego elementu i element ten będzie nadal wykazywał wady uniemożliwiające używanie urządzenia zgodnie z jego przeznaczeniem,
 - 2.2.2 Autoryzowany Serwis VESTEL stwierdzi na piśmie, że usunięcie wady urządzenia nie jest możliwe. W razie wymiany urządzenia na nowe Nabywca może zostać obciążony kosztem brakujących lub uszkodzonych przez niego elementów urządzenia podlegającego wymianie, a także kosztem ich wymiany.
- 2.3 Wyłącza się jakkolwiek odpowiedzialność Gwaranta wykraczającą poza zobowiązania określone powyżej w pkt. 2.1-2.2, w szczególności Gwarant nie ponosi odpowiedzialności z tytułu jakichkolwiek szkód pośrednich lub utraconych korzyści wynikłych z wad urządzenia lub niemożności używania przez Użytkownika urządzenia wskutek jego wad.
- 2.4 Każde wadliwe urządzenie lub jego część z chwilą wymiany staje się własnością Gwaranta.

3. Oorlogswapens voor serieuze doeleinden

- 3.1 W okresie gwarancji jedynym podmiotem uprawnionym do wykonywania napraw i konserwacji urządzenia jest Autoryzowany Serwis VESTEL.
- 3.2 Wady urządzenia ujawnione w okresie gwarancji będą usunięte przez Autoryzowany Serwis VESTEL w terminie nie dłuższym niż 14 dni roboczych liczonych od daty przyjęcia urządzenia do naprawy przez Autoryzowany Serwis VESTEL.
- 3.3 W przypadku gdy naprawa wymaga importu części zamiennych, termin naprawy może zostać przedłużony.
- 3.4 Okres gwarancji ulega przedłużeniu o czas naprawy.
- 3.5 W przypadku niestwierdzenia wad lub jeżeli wada powstała z przyczyn określonych w pkt. 4 albo gdy gwarancja wygasa, koszty transportu i wykonanych napraw pokrywa Użytkownik.
- 3.6 Użytkownik pokrywa koszty: czynności dotyczących konserwacji urządzenia, elementów podlegających naturalnemu zużyciu (kable połączeniowe, bezpieczniki, baterie, itp.) oraz koszty ich wymiany.

4. Gwarancja nie obejmuje:

- 4.1 Czynności związanych z konserwacją urządzenia (czyszczenie, regulacja, wymiana elementów podlegających naturalnemu zużyciu).
- 4.2 Usuwania wad powstałych w wyniku eksploatacji urządzenia niezgodnej z instrukcją lub zaleceniami producenta dotyczącymi eksploatacji i przechowywania urządzenia.
- 4.3 Usuwania wad powstałych w wyniku wahań napięcia w sieci zasilającej oraz wad powstałych na skutek wyładowań atmosferycznych.
- 4.4 Wymiany części i podzespołów, których żywotność jest zależna od sposobu i intensywności eksploatacji lub których wymiana spowodowana jest ich naturalnym zużyciem, np. bezpieczniki, baterie czy akumulatory.
- 4.5 Usuwania wad spowodowanych przez Nabywcę, w szczególności dotyczy to uszkodzeń mechanicznych, elektrycznych, chemicznych itp.

5. Przyczyny utraty gwarancji:

- 5.1 Wykonanie naprawy, przeróbek lub wymiany części przez podmiot nieposiadający autoryzacji Gwaranta (inny niż Autoryzowany Serwis VESTEL).
- 5.2 Naruszenie plomb lub znaków fabrycznych.
- 5.3 Stwierdzenie jakichkolwiek uszkodzeń urządzenia (mechanicznych, termicznych, chemicznych, elektrycznych, wywołanych zalaniem itp.) spowodowanych przyczynami zewnętrznymi.

6. Gwarancja na zakupiony towar nie wyłącza, nie ogranicza i nie zawieszają uprawnień klienta wynikających z przepisów o rękojmi za wady rzeczy sprzedanej.

vestfrost

KARTA GWARANCYJNA

Model

Numer
fabryczny

Numer
rachunku

Pieczętka
sklepu
i czytelny
podpis
sprzedawcy

Importerm urzędzeń marki Vestfrost w Polsce jest:
Vestel Poland Sp. z o.o. z siedzibą przy ul. Salsy 2, 02-823
Warszawa

INFORMATIE OVER DE DIENST:
+48 22 272 74 55
(opłata jak za połączenie lokalne)

Hvala, ker ste izbrali ta izdelek.

Ta uporabniški priročnik vsebuje pomembne varnostne informacije in navodila glede delovanja in vzdrževanja naprave.

Pred uporabo naprave si vzemite čas in preberite ta uporabniški priročnik ter ga shranite za kasnejšo uporabo.

Ikona	Tip	Pomen
	OPOZORILO	Resna poškodba ali smrtna nevarnost
	NEVARNOST ELEKTRIČNEGA UDARA	Tveganje za nevarno napetost
	POŽAR	Opozorilo; nevarnost požara/vnetljivi materiali
	SVARILO	Tveganje za poškodbo ali poškodbo lastnine
	POMEMBNO/OPOMBA	Pravilno upravljanje sistema

VSEBINA


1. VARNOSTNA NAVODILA.....	4
1.1 Splošna varnostna opozorila.....	4
1.2 Namestitvena opozorila.....	7
1.3 Med uporabo.....	8
1.4 Med čiščenjem in vzdrževanjem.....	9
2. NAMESTITEV IN PRIPRAVA ZA UPORABO.....	11
2.1 Navodila za monterja.....	11
2.2 Električna povezava in varnost.....	12
2.3 Komplet proti nagibanju.....	12
3. LASTNOSTI IZDELKA.....	14
4. UPORABA IZDELKA.....	15
4.1 Gumbi za upravljanje kuhalnih mest.....	15
4.2 Tabel kuhanja.....	19
4.3 Uporaba digitalnega časovnika.....	19
4.4 Dodatki.....	22
5. ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE.....	23
5.1 Čiščenje.....	23
5.2 Vzdrževanje.....	26
6. ODPRAVLJANJE TEŽAV IN PREVOZ.....	27
6.1 Odpravljanje težav.....	27
6.2 Prevoz.....	28



1. VARNOSTNA NAVODILA


- Pred uporabo naprave natančno preberite vsa navodila in jih shranite na priročnem mestu, če jih boste potrebovali.
- Ta priročnik je bil pripravljen za več kot en model, zato vaša naprava morda nima nekaterih lastnosti, opisanih v priročniku. Zato je posebej pomembno, da ste pri branju tega priročnika še posebej pozorni na slike.


1.1 Splošna varnostna opozorila

- To napravo lahko uporabljajo otroci, stari 8 let ali več in osebe, ki imajo zmanjšane telesne, čutne ali umske zmožnosti ali so brez izkušenj in znanja, če so pod nadzorom ali so prejele navodila za varno uporabo naprave in razumejo vpletena tveganja. Otroci se z napravo ne smejo igrati. Otroci ne smejo opravljati čiščenja ali vzdrževanja naprave brez nadzora.

 **OPOZORILO:** Naprava in njeni dostopni deli postanejo vroči med uporabo. Pazite, da se ne dotaknete grelnih elementov. Otroci, mlajši od 8 let, se ne smejo približevati napravi brez nadzora.


  **OPOZORILO:** Nenadzorovano kuhanje na kuhalni plošči z maščobo ali oljem je lahko nevarno in lahko povzroči požar. Požara NIKOLI ne poskušajte pogasiti z vodo, ampak napravo izklopite in ogenj pokrijte s pokrovom ali požarno odejo.

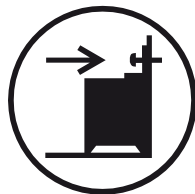
 **POZOR:** Postopek kuhanja morate nadzorovati. Kratkotrajen postopek kuhanja morate neprekinjeno nadzorovati.

 **OPOZORILO:** Nevarnost požara: Na kuhalnih površinah ne shranjujte stvari.


 **OPOZORILO:** Če je površina razpokana, izklopite napravo, da ne pride do električnega udara.


- Na površino indukcijskih kuhalnih plošč ne polagajte kovinskih predmetov, kot so noži, vilice, žlice in pokrovi, saj se lahko segrejejo.
- Pri indukcijskih ploščah grelni element po uporabi izklopite s pomočjo kontrolnega gumba. Ne zanašajte se na detektor posode.
- Pri modelih, ki imajo pokrov kuhalne plošče, pred uporabo očistite vsa razlitja in počakajte, da se štedilnik ohladi, šele nato zaprite pokrov.
- Naprave ne upravljajte z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom za daljinski nadzor.

 Da bi preprečili prevračanje naprave, morate namestiti stabilizacijske okvirje. (Za podrobnejše informacije preberite navodila za komplet proti prevračanju.)




- Med uporabo se naprava segrela. Ik ben blij dat ze geen grelnih elementov znotraj pečice hebben.
- Po zelo kratkem času uporabe ročaji postanejo vroči.
- Za čiščenje površin pečice ne uporabljajte abrazivnih čistil. Površine lahko opraskajo, kar lahko povzroči drobljenje stekla vrat ali poškodbe površin.
- Za čiščenje naprave ne uporabljajte parnih čistilnikov.

 **⚠️ OPOZORILO:** Da se izognete možnosti električnega udara, pred zamenjavo luči poskrbite, da je naprava izklopljena.

 Med kuhanjem ali pečenjem so lahko dostopni deli vroči. Kadar je naprava v uporabi, poskrbite, da se ji otroci ne približujejo.

- Vaša naprava je proizvedena v skladu z ustreznimi lokalnimi in mednarodnimi standardi in predpisi.
- Vzdrževanje in popravila smejo izvajati le pooblašteni serviserji. Namestitev in popravila, ki jih izvede nepooblaščen serviser, so lahko nevarna. Kakršno koli spreminjanje specifikacij naprave je lahko nevarno. Neprimerna varovala kuhalne plošče lahko povzročijo nesreče.
- Pred priključitvijo naprave preverite, da so lokalni pogoji distribucije (narava plina in plinskega tlaka ali električne napetosti in frekvence) in specifikacije naprave združljivi. Specifikacije za to napravo so navedene na etiketi.

 **⚠️ POZOR:** Ta naprava je zasnovana samo za peko hrane in je namjena le za notranjo uporabo v gospodinjstvu. Ne sme se uporabljati za noben drug namen ali v nobeni drugi uporabi, na primer za domačo uporabo, v komercialnem okolju ali za ogrevanje prostora.

- Ne uporabljajte ročajev vrat pečice za dvigovanje ali premikanje naprave.
- Sprejeti so bili vsi mogoči ukrepi za zagotavljanje vaše varnosti. Ker se steklo lahko pokvari, je treba pri čiščenju biti previden. Poskrbite, da s pripomočki ne boste udarjali ali trkali po steklu.
- Pazite, da med namestitvijo napajalni kabel ni zagozden. Če je napajalni kabel poškodovan, ga

mora zamenjati proizvajalec, serviser ali podobna usposobljena oseba, da bi se izognili tveganjem.



- Medtem ko so vrata pečice odprta, otroci ne smejo plezati po vratih ali sedeti na njih.
- Otroci in živali naj se ne približujejo napravi.
- Kadar je indukcijska kuhalna plošča v uporabi, v bližini ne imejte predmetov, ki so občutljivi na magnetna polja (kot so kreditne kartice, bančne kartice, ure in podobni predmeti). Močno priporočamo, da se kdor koli z srčnim spodbujevalnikom posvetuje s svojim kardiologom, preden uporabi indukcijsko kuhalno ploščo.

1.2 naMeStitvena opozorila

- Naprave ne uporabljajte, preden ni dokončno nameščena.
- Napravo mora namestiti pooblaščen tehnik. Proizvajalec ni odgovoren za škodo, ki bi jo lahko povzročila nepravilna postavitvev in namestitvev, ki jo opravijo nepooblaščene osebe.
- Ko je aparat razpakiran, se prepričajte, da se med prevozom ne poškoduje. V primeru okvare naprave ne uporabljajte in se nemudoma obrnite na pooblaščen servis. Ker so materiali embalaže (najlon, spenjači, stiropor itd.) lahko nevarni za otroke, jih nemudoma zberite in odstranite.
- Napravo zaščitite pred atmosferskimi vplivi. Ne izpostavljajte je soncu, dežju, snegu, prahu ali preveliki vlagi.
- Materiali okoli naprave (tj. Omare) morajo zdržati minimalno temperaturo 100 ° C.
- Naprave ne smete namestiti za okrasnimi vrati, da se izognete pregrevanju.

1.3 MeD uporabo

- Pri prvi uporabi pečice lahko opazite rahel vonj. To je popolnoma normalno in je posledica izolacijskih materialov na grelnih elementih. Predlagamo, da pred prvo uporabo pečico pustite prazno in jo za 45 minut nastavite najvišjo temperaturo. Poskrbite, da bo okolje, v katerem je nameščen izdelek, dobro prezračeno.
- Po končanem pečenju vrata pečice previdno odprite. Vroča para iz pečice lahko povzroči opekline.
- Med delovanjem v napravo ali v bližino naprave ne dajajte vnetljivih ali gorljivih materialov.
- Za odstranjevanje hrane iz pečice uporabljajte rokavice za pečico.
- Pečice v nobenem primeru ne obložite z aluminijasto folijo, saj lahko pride do pregrevanja.
- Med kuhanjem ne postavljajte posode ali pekačev neposredno na dno pečice. Podstavek se zelo segreje in na izdelku lahko pride do poškodb.

  Štedilnika ne pustite nenadzorovanega, medtem ko kuhate s trdo ali tekočo maščobo. Pri močnem segrevanju se lahko vnamejo. Nikoli ne vlivajte vode na ogenj, ki ga povzroči olje. Namesto tega izklopite štedilnik in ponev pokrijte s pokrovom ali požarno odejo.

- Poneve vedno položite na sredino kuhalne plošče, ročaje pa obrnite na varno mesto, da jih ni mogoče prevrniti.
- Če izdelka dlje časa ne boste uporabljali, izklopite glavno krmilno stikalo. Kadar plinske naprave niso v uporabi, izklopite plinski ventil.
- Pazite, da so krmilni gumbi naprave vedno v položaju "0" (ustavljeno), ko naprave ne

uporablajte.

- Pladnji se nagnejo, ko so izvlečeni. Ko hrano jemljete iz pečice, pazite, da je ne razlijete ali da vam ne pade.
- Ko so vrata pečice odprta, nanje ničesar ne postavljajte. To lahko povzroči neravnovesje pečice ali poškoduje vrata.
- V predal ne odlagajte težkih ali vnetljivih predmetov (npr. Najlon, plastične vrečke, papir, krpo itd.). To vključuje kuhinjsko posodo s plastičnimi dodatki (npr. ročaji).


⚠ POZOR: Notranja površina predala za shranjevanje lahko postane vroča, kadar je naprava v uporabi. Ne dotikajte se notranje površine.

- Brisač, krp ali oblačil ne obešajte na napravo ali njene ročaje.


1.4 MeD čiščenjeM in vzDrževanjeM

- Pred izvajanjem kakršnega koli čiščenja ali vzdrževanja poskrbite, da bo naprava izklopljena iz omrežja.
- Ne odstranite krmilnih gumbov, da bi očistili nadzorno ploščo.
- Da bi ohranili učinkovitost in varnost naprave, vam priporočamo, da vedno uporabljate originalne rezervne dele in da pokličete naše pooblašene serviserje, kadar je to potrebno.

Izjava o skladnosti CE

 Zagotavljamo, da so naši izdelki skladni z ustreznimi evropskimi direktivami, sklepi in predpisi ter zahtevami, ki so navedene v referenčnih standardih.

Ta naprava je bila zasnovana za uporabo pri kuhanju doma. Vsaka druga uporaba (kot je ogrevanje prostora) je neprimerna in nevarna.

 Navodila za uporabo se nanašajo na več modelov. Opazite lahko razlike med temi navodili in svojim modelom.

Odlaganje stare naprave



Ta simbol na izdelku ali embalaži označuje, da z izdelkom ne smete ravnati kot z običajnimi gospodinjskimi odpadki. Predati ga morate na ustrezno zbiralno mesto za recikliranje električne in elektronske opreme. S pravilnim odlaganjem tega izdelka boste pomagali preprečiti morebitne negativne posledice na okolje in zdravje ljudi, do česar lahko pride v primeru neustreznega odstranjevanja tega izdelka. Za bolj podrobne informacije o recikliranju tega izdelka se obrnite na lokalni mestni urad, službo za odlaganje gospodinjskih odpadkov ali trgovca, pri katerem ste izdelek kupili.

2. NAMESTITEV IN PRIPRAVA ZA UPORABO

! **OPOZORILO:** To napravo mora namestiti pooblaščen serviser ali usposobljen tehnik v skladu z navodili v tem priročniku in v skladu z veljavnimi lokalnimi predpisi.

- Nepravilna namestitvev lahko povzroči škodo in poškodbo, za katero proizvajalec ne prevzema nobene odgovornosti, garancija pa ne velja.
- Pred namestitvijo preverite, da so lokalni pogoji distribucije (električna napetost in frekvenca in/ali narava plina in tlak plina) in nastavitve naprave združljivi. Pogoji nastavitve za to napravo so navedeni na etiketi.
- Upoštevati je treba zakone, odloke, direktive in standarde, ki veljajo v državi uporabe (varnostni predpisi, ustrezno recikliranje v skladu s predpisi itd.).

2.1 navoDila za Monterja Splošna navodila

- Odstranite embalažni material z naprave in dodatkov ter preverite, da naprava ni poškodovana. Če sumite, da obstaja kakršna koli poškodba, naprave ne uporabljajte in se nemudoma obrnite na pooblaščenega serviserja ali usposobljenega tehnika.

naprave ni vnetljivih ali gorljivih materialov kot so zavese, olja, krpe itd., ki hitro zagorijo.

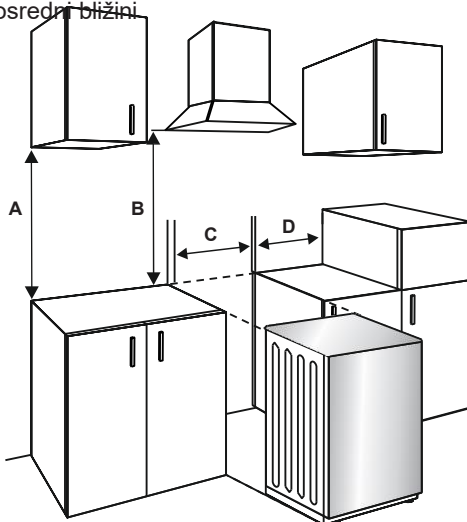
- Delovna površina in pohišstvo, ki obkroža napravo mora biti izdelano iz materialov, ki so odporni na temperature nad 100 °C.
- Naprave ne nameščajte neposredno nad pomivalni stroj, hladilnik, zamrzovalnik, pralni stroj ali sušilni stroj.
- Napravo lahko postavite v bližino drugega pohišstva pod pogojem, da na območju, kjer je naprava nameščena, višina pohišstva ne presega višine delovne površine.

Namestitev štedilnika

- Če je kuhinjsko pohišstvo višje od kuhalne površine, mora biti pohišstvo vsaj 10 cm odmaknjeno od stranic naprave, da je omogočen pretok zraka.
- Če je nad napravo nameščena napa ali kuhinjska omarica, mora biti med površino štedilnika in kuhinjsko omarico/ napa spodaj prikazana varnostna razdalja.

A (mm) Omarica	420
B (mm) Kuhinjska napa	650/700
C (mm)	Širina izdelka
D (mm)	50

Poskrbite, da v neposredni bližini

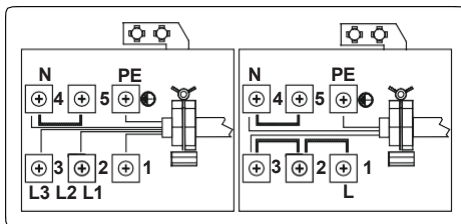


2.2 električna povezava in varnost

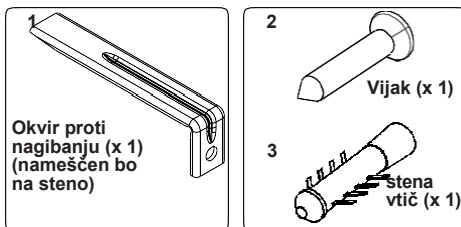
! **OPOZORILO:** Električno povezavo te naprave mora izvesti pooblaščen servisler ali usposobljen električar v skladu z navodili v tem priročniku in v skladu z veljavnimi lokalnimi predpisi.

! **OPOZORILO: NAPRAVA MORA BITI OZEMLJENA.**

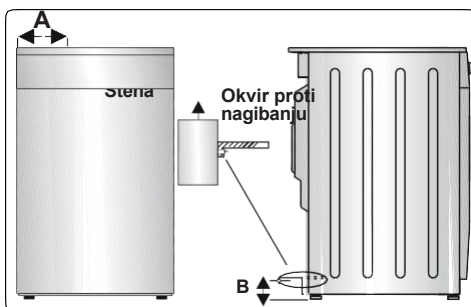
- Preden napravo priključite na električno napajanje, preverite skladnost nazivne napetosti naprave (odtisnjene na identifikacijski ploščici naprave) z razpoložljivo omrežno napetostjo, omrežno električno ožičenje pa mora biti sposobno obvladati nazivno moč naprave (prav tako navedeno na identifikacijski ploščici).
- Med nameščanjem uporabite samo izolirane kable. Nepravilna priključitev lahko poškoduje napravo. Če je omrežni kabel poškodovan in ga je treba zamenjati, mora to opraviti usposobljeno osebje.
- Ne uporabljajte adapterjev, več vtičnic in/ali podaljškov.
- Napajalni kabel ne sme biti v bližini vročih delov naprave in ga ne smete upogibati ali stiskati. Drugače se lahko kabel poškoduje in povzroči kratek stik.
- Če naprava z omrežjem ni povezana s pomočjo vtiča, uporabite prekinjevalec stikala za vse pole (z vsaj 3 mm kontaktnega prostora), da boste izpolnjevali varnostne predpise.
- Naprava je zasnovana za napajanje 220-240 V~.380-415 3N~. Če je vaše napajanje drugačno, se obrnite na pooblaščen servisno osebje ali usposobljenega električarja.
- Napajalni kabel (H05VV-F) mora biti dovolj dolg za priključitev na napravo.
- Stikalo, opremljeno z varovalko, mora biti enostavno dosegljivo, ko je naprava nameščena.
- Prepričajte se, da so vsi priključki dovolj pritrjeni.
- Napajalni kabel pritrdite v kabelsko sponko in zaprite pokrov.
- Priključek priključne omarice se nahaja na priključni omarici.



2.3 komplet proti nagibanju




Vrečka z dokumenti vključuje komplet proti nagibanju. Ohlapno pritrdite okvir proti nagibanju (1) na steno s pomočjo vijaka (2) in stenskega vtiča (3), pri čemer upoštevajte izmere, navedene na spodnji sliki in v tabeli. Nastavite višino nosilca proti nagibanju, da bo poravnana z režo na štedilniku, ter privijte vijak. Napravo potisnite proti steni, pri čemer se prepričajte, da je okvir proti nagibanju vstavljen v režo na hrbtni strani naprave.

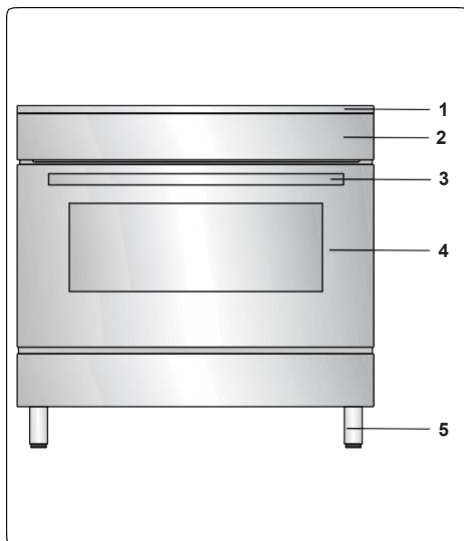


Dimenzije izdelka (širina X globina X višina) (cm)	A (mm)	B (mm)
60 x 60 x 90 (dvojna pečica)	297,5	52
50 x 60 x 90 (dvojna pečica)	247,5	52
90 x 60 x 85	430	107
60 x 60 x 90	309,5	112
60 x 60 x 85	309,5	64
50 x 60 x 90	247,5	112
50 x 60 x 85	247,5	64
50 x 50 x 90	247,5	112
50 x 50 x 85	247,5	64

3. LASTNOSTI IZDELKA

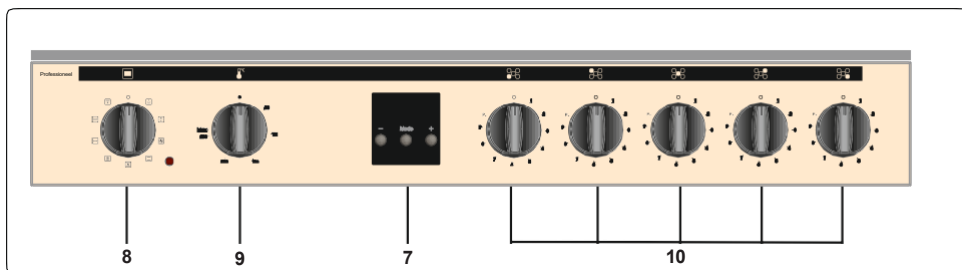
 **Pomembno:** Specifikacije za izdelek se razlikujejo in videz vaše naprave se lahko razlikuje od naprave, prikazane na slikah v nadaljevanju.

Seznam delov



1. Kuhalna površina
2. Nadzorna plošča
3. Ročaj na vratih pečice
4. Vrata pečice
5. Prilagodljive nogice

Nadzorna plošča



7. Časovnik
8. Kontrolni gumb za funkcijo pečice
9. Termostatski gumb pečice
10. Kontrolni gumb grelne plošče

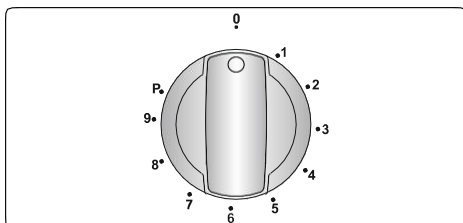
4. UPORABA IZDELKA

4.1 GuMbi za upravljanje kuhalnih MeSt

Indukcijska cona

Indukcijsko cono lahko upravljate z gumbom z 9 položaji.

Nastavitev indukcijske cone spremenite tako, da zavrtite upravljalni gumb v želeni položaj. Poleg vsakega upravljalnega gumba se nahaja simbol, ki pove, katero cono ta gumb upravlja.




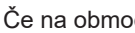
Informacije v naslednji tabeli so zgolj informativne.

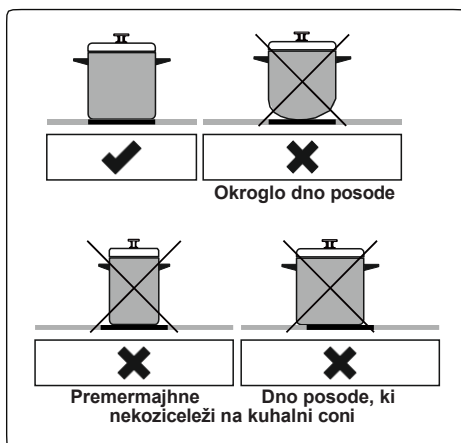
Nastavitev	Uporabite za
0	Izklop naprave
1-3	Počasno segrevanje
4-5	Nežno vretje, počasno segrevanje
6-7	Pogrevanje in srednje vretje
8	Vretje, kuhanje na pari, pečenje
9	Maksimalna grelna moč
P	Funkcija hitrega segrevanja

Posode za kuhanje

- Uporabite debelejšje, ravne posode za kuhanje s ploskim dnom visoke kakovosti, izdelane iz jekla, emajliranega jekla, litega železa ali nerjavnega jekla. Kakovost in sestava posod za kuhanje neposredno vplivata na postopke kuhanja.
- Ne uporabljajte posod za kuhanje z vbočnim ali izbočnim dnom. Posode za kuhanje, izdelane iz aluminija in nerjavnega jekla brez feromagnetnega dna, stekla, bakra, medenine, keramike in porcelana niso primerne za indukcijsko segrevanje.
- Če želite preveriti, ali so posode za kuhanje primerne za indukcijsko kuhanje, lahko podržite magnet ob

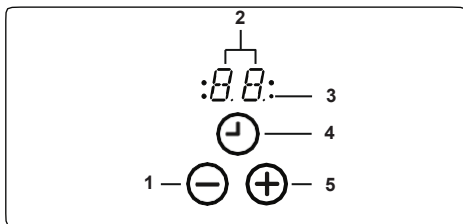
spodnjem delu posode. Če se magnet prime, je posoda za kuhanje na splošno primerna, ali pa vanjo nalijte malo vode, jo postavite na območje za kuhanje in ga nastavite največjo moč. Voda se mora segreti v nekaj sekundah.

- Pri uporabi določenih ponev lahko povzročajo določene zvoke, do česar pride zaradi zasnove ponve in ne vpliva na zmogljivost ali varnost grelne plošče.
- Za najboljše kuhanje morate ponev postaviti na sredino območja za kuhanje.
- Simbol , ko je izbran nivo moči, na območju za kuhanje pa ni primerne ponve oz. je sploh ni. Območje za kuhanje se po 2 minutah samodejno izklopi.
- Če na območje za kuhanje postavite ustrezno ponev, bo simbol  izginil in kuhanje se bo nadaljevalo z izbranim nivojem moči.
- Za najboljši prenos energije naj se premer posode ujema s premerom območja za kuhanje.
- Najmanjši premer posode za kuhanje naj bo D120 mm za 160 mm območja za kuhanje, D140 mm za 210 mm območja za kuhanje in D160 mm za 290 mm območja za kuhanje.



Napravo upravljate s pritiski na tipke, funkcije pa se potrdijo na zaslonu in z zvočnim signalom.

Upravljalna enota na dotik



- 1- Tipka za skrajšanje časa
- 2- Prikaz časovnika
- 3- Pokazatelj cone časovnika
- 4- Izbira časovnika
- 5- Tipka za podaljšanje časa

Indukcijske kuhalne cone uporabljajte samo s primerno posodo.

Ko kuhavno ploščo priključite na električno napajanje, je v stanju pripravljenosti in jo lahko začnete uporabljati.

Kuhavno ploščo upravljate z gumbi za nastavev grelne moči in tipali na dotik za nastavev časovnika. Vsak pritisk na tipko spremlja zvočni signal.

Vklop kuhalnih con

Uporabite ustrezni gumb za nastavev grelne moči od 0 do 9. Zdaj je naprava pripravljena za uporabo. Za hitro segrevanje za 2 sekundi zadržite gumb v položaju "P", da vključite maksimalno moč in nato prestavite gumb na želeno stopnjo.

Izklop kuhalnih con

Postavite gumb v položaj "0".

Dokler je kuhalna cona še vroča, bo na zaslonu prikazana črka "H", ko se ohladi pa "0".

Indikator preostale toplote

Indikator preostale toplote kaže, da je steklokeramična plošča še vroča in nevarna za dotik.

Po izklopu kuhalne cone bo na ustreznem indikatorju prikazana črka "H", dokler temperatura kuhalne cone ne pade na varno vrednost.

Funkcija varnostnega izklopa

Če v določenem času ne bo spremenjena ali nastavljena grelna moč, se kuhalna cona samodejno izključi. Sprememba nastavitve grelne moči kuhalne cone bo ponastavila čas kuhanja na začetno vrednost. Začetna vrednost je odvisna od grelne moči, kot je prikazano spodaj.

Nastavev grelne moči	Funkcija varnostnega izklopa čez
1-2	6 ur
3-4	5 ur
5	4 ure
6-9	1,5 ure

Funkcija časovnika

Časovnik kuhalne cone (1-99 minut)

Pri vključenih kuhalni plošči lahko za vsako kuhavno cono nastavite neodvisen časovnik. Izberite kuhavno cono, nastavite grelno moč in nazadnje aktivirajte tipko za nastavev časovnika (4). S tem nastavite čas izklopa kuhalne cone. Okrog časovnika so vgrajene štiri lučke LED, ki kažejo, za katero kuhavno cono je nastavljen časovnik.

10 sekund po zadnjem pritisku na tipko bo na zaslonu prikazan časovnik, ki se izteče prvi (če je nastavljenih več časovnikov za posamezne kuhalne cone).

Ko se časovnik izteče, se zasliši zvočni signal, na zaslonu utripata številka '00' in lučka LED ustreznih kuhalne cone. Programirana kuhalna cona se izključi in črka "H" na zaslonu pomeni, da je cona še vroča.

Po 2 minutah in/ali po pritisku na katerokoli tipko se zvočni signal in utripanje lučke LED časovnika izključita.

Brenčoč

Med delovanjem kuhalne plošča opozarja brenčoč na naslednja stanja.

- Kratek zvočni signal se sliši pri vsakem kratkem pritisku na tipko.
- Če tipko zadržite dalj časa (10 sekund) se zasliši daljši zvok s prekinitvami.

Funkcija hitrega segrevanja

Da uporabite to funkcijo, izberite kuhavno cono in nastavite želeno grelno moč, nato pa pritisnite na gumb "P".

Funkcijo hitrega segrevanja lahko uporabite samo v povezavi z izbrano kuhavno cono. Če je funkcija hitrega segrevanja aktivna, je na ustreznem zaslonu prikazana črka "P".

Aktiviranje funkcije hitrega segrevanja bi lahko povzročilo prekoračitev maksimalne priključne moči, vendar to preprečuje integrirano upravljanje moči.

Potrebno zmanjšanje moči je prikazano z utripanjem zaslonov ustreznih kuhalnih con.

Utripanje traja 3 sekunde. V tem času lahko spremenite nastavitve grelni moči, nato pa naprava samodejno izvede zmanjšanje moči.

Kode napak	
Če obstaja napaka, bo na zaslonu grelnika prikazana koda napake.	
E1	Hladilni ventilator je onemogočen. Pokličite pooblaščenega serviserja.
E3	Napajalna napetost se razlikuje od nazivnih napetosti. Grelni ploščo izklopite s pritiskom na gumb, počakajte, da za vse plošče iz g i n e oznaka "H", nato pa ploščo vklopite s pritiskom na gumb in nadaljujte uporabo. Če se spet pojavi ista napaka, pokličite pooblaščenega serviserja.
E4	Napajalna frekvenca se razlikuje od nazivnih napetosti. Grelni ploščo izklopite s pritiskom na gumb, počakajte, da z vseh plošč iz g i n e oznaka "H", nato pa grelni ploščo vklopite s pritiskom na gumb in nadaljujte uporabo. Če se spet pojavi ista napaka, vklopite in izklopite vič naprave. Grelni ploščo vklopite s pritiskom na gumb in nadaljujte uporabo. Če se spet pojavi ista napaka, pokličite pooblaščenega serviserja.
E5	Notranja temperatura kuhalne plošče je previsoka, zato ploščo izklopite s pritiskom na gumb in počakajte, da se grelniki ohladijo.
E6	Komunikacijska napaka med krmljenjem na dotik in grelnikom Pokličite pooblaščenega serviserja.
E7	Temperaturni senzor tuljave je onemogočen. Pokličite pooblaščenega serviserja.
E8	Temperaturni senzor hladilnika je onemogočen. Pokličite pooblaščenega serviserja.
EA	Velika napaka nasičenosti tuljave. Kuhalno ploščo izklopite z gumbom za vklop/izklop, nato spet pritisnite gumb za vklop/izklop in kuhalno ploščo vklopite ter nadaljujte njeno uporabo. Če se spet pojavi ista napaka, pokličite pooblaščenega serviserja.
EG	Napaka napajalne napetosti. Kuhalno ploščo izklopite z gumbom za vklop/izklop, nato spet pritisnite gumb za vklop/izklop in kuhalno ploščo vklopite ter nadaljujte njeno uporabo. Če se spet pojavi ista napaka, pokličite pooblaščenega serviserja.
C1-C8	Opozorilo mikroprocesorja Kuhalno ploščo izklopite z gumbom za vklop/izklop, nato spet pritisnite gumb za vklop/izklop in kuhalno ploščo vklopite ter nadaljujte njeno uporabo.

Krmlilniki pečice

Kontrolni gumb za funkcije pečice

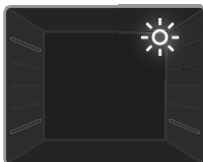
Gumb obrnite v položaj ustreznega simbola zelene funkcije pečenja. Za podrobnosti različnih funkcij glejte "Funkcije pečice".

Termostatski gumb pečice

Ko izberete funkcijo pečenja, z obračanjem tega gumba nastavite zeleno temperaturo. Lučka termostata pečice bo svetila kadar koli termostat deluje z namenom segrevanja pečice ali ohranjanja temperature.

Funkcije pečice

* Funkcije vaše pečice se lahko razlikujejo zaradi modela vašega izdelka.

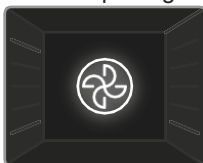


Lučka pečice: Zasvetila bo samo lučka pečice. Med trajanjem funkcije pečenja bo še naprej svetila.



Funkcija odtajanja: Opozorilne lučke pečice bodo zasvetile in ventilator bo začel delovati. Če želite uporabiti funkcijo odtajanja, zamrznjeno

hrano položite v pečico na polico, ki se nahaja v tretji reži od spodaj navzgor. Priporočeno je, da pod hrano, ki se odtaja, postavite pladenj in tako ujamate vodo, ki se nabira od taljenja ledu. Ta funkcija ne bo skuhala ali spekla vaše hrane, ampak jo bo samo pomagala odtaliti.



Funkcija turbo: Termostat pečice in opozorilne lučke pečice se vklopijo, okrogli grelni element in ventilator začneta delovati. Functies turbo

enakomerno razporedi toploto po pečici, tako da se vsa hrana enakomerno speče. Priporočeno je, da pečico predhodno segrevate 10 minut.



Funkcija statičnega pečenja: Termostat pečice in opozorilne lučke pečice se vklopijo, zgornji in spodnji grelni element začneta delovati.

Funkcija statičnega pečenja oddaja toploto in zagotavlja enakomerno pečenje hrane. To je idealno za pripravo peciv, tort, pečenih testenin, lazanje in pice. Pri tej funkciji je priporočeno 10 minut predhodno segrevati pečico in hrano peči samo na eni polici naenkrat.



Funkcija ventilatorja:

Termostat pečice in opozorilne lučke pečice se vklopijo, zgornji in spodnji grelni element ter ventilator začnejo delovati. Ta

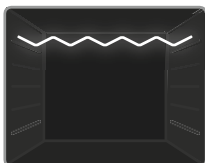
funkcija je primerna za peko peciva. Pečenje se izvede s spodnjim in zgornjim grelnim elementom znotraj pečice in s pomočjo ventilatorja, ki omogoča kroženje zraka, kar daje jedem rahel učinek žara. Priporočeno je, da pečico predhodno segrevate 10 minut.



Funkcija pice:

Termostat pečice in opozorilne lučke pečice se vklopijo, okrogli in spodnji grelni element ter ventilator začnejo delovati. Ta

funkcija je idealna za enakomerno pečenje hrane, kot je pica, v kratkem času. Medtem ko ventilator enakomerno razporedi toploto po pečici, spodnji grelni element zagotavlja pečenje hrane.

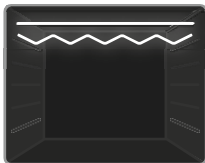


Funkcija žara:

Termostat pečice in opozorilne lučke pečice se vklopijo, grelni element žara začne delovati. Ta

funkcija se uporablja za pečenje na žaru in pečenje hrane na zgornjih policah pečice. Mrežo rahlo premažite z oljem, da se hrana ne bo prijemala, in položite hrano na sredino mreže. Pod hrano vedno postavite pladenj, da ujamete kapljice olja ali maščobe. Priporočeno je, da pečico predhodno segrevate 10 minut.

! Opozorilo: Ko pečete na žaru, morajo biti vrata pečice zaprta, temperatura pečice pa mora biti nastavljena na 190 °C.



Funkcija hitrejšega

žara: Termostat pečice in opozorilne lučke pečice se vklopijo, grelni element žara in zgornji grelni element začne delovati. Ta

funkcija se uporablja za hitrejšo pečenje na žaru in pečenje hrane na žaru z večjo površino, kot je pečenje mesa. Uporabite zgornje police pečice. Mrežo rahlo premažite z oljem, da se hrana ne bo prijemala, in položite hrano na sredino

mreže. Pod hrano vedno postavite pladenj, da ujamete kapljice olja ali maščobe. Priporočeno je, da pečico predhodno segrevate 10 minut.

! Opozorilo: Ko pečete na žaru, morajo biti vrata pečice zaprta, temperatura pečice pa mora biti nastavljena na 190 °C.



Funkcija dvojnega žara in ventilatorja:

Termostat pečice in opozorilne lučke pečice se vklopijo, grelni element žara, zgornji grelni element

in ventilator začnejo delovati. Funkcija se uporablja za hitrejšo pečenje debelejših hrane na žaru in za pečenje na žaru hrane z večjo površino. Grelni elementi in žar delujejo skupaj z ventilatorjem in zagotavljajo enakomerno pečenje. Uporabite zgornje police pečice. Mrežo rahlo premažite z oljem, da se hrana ne bo prijemala, in položite hrano na sredino mreže. Pod hrano vedno postavite pladenj, da ujamete kapljice olja ali maščobe. Priporočeno je, da pečico predhodno segrevate 10 minut.

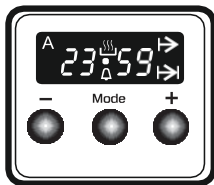
! Opozorilo: Ko pečete na žaru, morajo biti vrata pečice zaprta, temperatura pečice pa mora biti nastavljena na 190 °C.

4.2 tabela kuhanja

Funkcija	Jedi			
Statični	Listnato pecivo	1 - 2	170-190	35-45
	Torta	1 - 2	170-190	30-40
	Piščoti	1 - 2	170-190	30-40
	Enolončnica	2	175-200	40-50
	Piščanec	1 - 2	200	45-60
Ventilator	Listnato pecivo	1 - 2	170-190	25-35
	Torta	1 - 2 - 3	150-170	25-35
	Piščoti	1 - 2 - 3	150-170	25-35
	Enolončnica	2	175-200	40-50
	Piščanec	1 - 2	200	45-60
Turbo	Listnato pecivo	1 - 2 - 3	170-190	35-45
	Torta	1 - 2 - 3	150-170	30-40
	Piščoti	1 - 2 - 3	150-170	25-35
	Enolončnica	2	175-200	40-50
	Torta na dveh pladnjih	1 - 4	160-180	30-40
	Pecivo na dveh pladnjih	1 - 4	170-190	35-45
Pečenje na žaru	Mesne kroglice na žaru	4	200	10-15
	Piščanec	*	190	50-60
	Kotlet	3 - 4	200	15-25
	Goveji zrezek	4	200	15-25

*če je na voljo, kuhajte s pečenim piščančjim nabodalom.

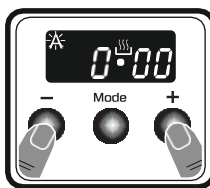
4.3 uporaba DiGitalneGa časovnika



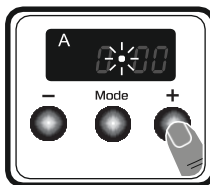
Opis funkcije	
A	Samodejno pečenje
	Ročno pečenje
→	Čas pečenja
⇒	Čas konca pečenja
•	
	Ura za kuhanje
Mode	
-	
+	
23 59	

Nastavitev časa

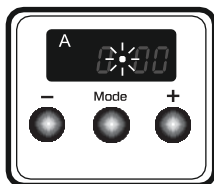
Čas nastavite pred uporabo pečice. Po vzpostavitvi električne povezave bosta na zaslonu utripala simbola "A" in "000".



1. Istočasno pritisnite tipki "+" in "-". Pojavil se bo simbol in pika v sredini zaslona bo začela utripati.



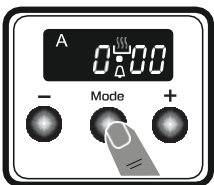
2. Z uporabo tipk "+" in "-" nastavite čas, medtem ko utripa pika.



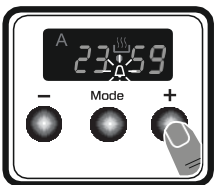
3. Po nekaj sekundah bo pika prenehala utripati in bo ostala osvetljena.

Časovna nastavev zvočnega opozorila

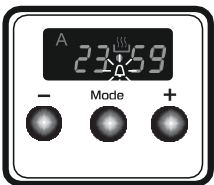
Čas zvočnega opozorila lahko nastavite na čas med **0.00** in **23.59**. Zvočno opozorilo je le za opozorilne namene. Pečica se s to funkcijo ne bo aktivirala.



1. Pritisnite tipko "MODE". Simbol bo začel utripati in simbol "000" bo prikazan.



2. S pomočjo tipk "+" in "-" izberite želeno časovno obdobje, medtem ko utripa.



3. Simbol bo ostal osvetljen, čas bo shranjen in opozorilo bo nastavljeno.

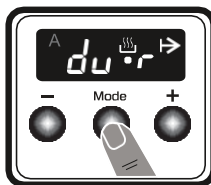
Ko časovnik pride do nič, boste zaslišali zvočno opozorilo in na zaslonu bo začel utripati simbol . S pritiskom katere koli tipke ustavite zvočno opozorilo in simbol izgine iz zaslona.

Polavtomatska nastavev časa (obdobje pečenja)

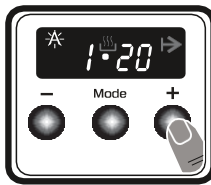
Ta funkcija vam pomaga peči fiksno časovno obdobje. Nastavite lahko časovno obdobje od 0 do 10 ur. Hrano pripravite za

pečenje in jo položite v pečico.

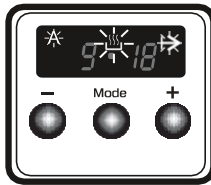
1. S pomočjo kontrolnih gumbov izberite zeleno funkcijo pečenja in temperaturo.



2. Pritisnite tipko "MODE", dokler na zaslonu ne vidite napisa "dur" in simbola . Simbol "A" bo utripal.



3. S pomočjo tipk "+" in "-" izberite zeleno časovno obdobje pečenja.



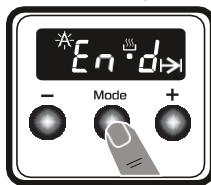
4. Trenutni čas se bo ponovno pojavil na zaslonu, simboli "A", in bodo ostali osvetljeni.

Ko časovnik pride do nič, se bo pečica izklopila in zaslišali boste zvočno opozorilo. Simbola "A" in bosta utripala. Oba kontrolna gumba obrnite v položaj "0" in na časovniku pritisnite katero koli tipko, da ustavite opozorilni zvok. Simbola bosta izginila in časovnik bo preklopil nazaj v ročno funkcijo.

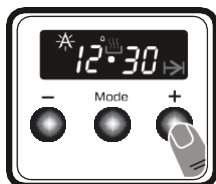
Polavtomatska nastavev časa (čas zaključka)

Ta funkcija samodejno vklopi pečico, da se pečenje zaključi ob določenem času. Nastavite lahko čas zaključka, ki je do 10 ur kasneje od trenutnega časa v dnevu. Hrano pripravite za pečenje in jo položite v pečico.

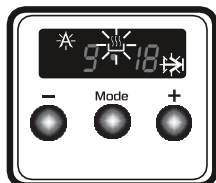
1. S pomočjo kontrolnih gumbov izberite zeleno funkcijo pečenja in temperaturo.



2. Pritisnite tipko "MODE", dokler na zaslonu ne vidite napisa "end" in simbola . Simbol "A" in trenutni čas dneva bosta utripala.



3. S pomočjo gumbov "+" in "-" nastavite zeleni čas zaključka.



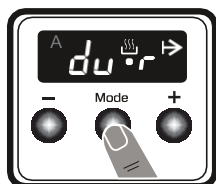
4. Trenutni čas se bo ponovno pojavil na zaslonu, simboli "A", → in → pa bodo ostali osvetljeni.

Ko časovnik pride do nič, se bo pečica izklopila in zaslišali boste zvočno opozorilo. Simbola "A" in → bosta utripala. Oba kontrolna gumba obrnite v položaj "0" in na časovniku pritisnite katero koli tipko, da ustavite zvok. Simbol bo izginil in časovnik bo preklopil nazaj v ročno funkcijo.

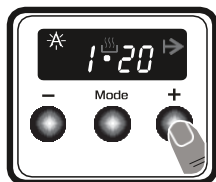
Popolno avtomatsko programiranje

Ta funkcija se uporablja za začetek pečenja po določenem času in za določeno obdobje. Nastaviti je mogoče čas zaključka, ki je do 10 ur kasneje od trenutnega časa v dnevu. Hrano pripravite za pečenje in jo položite v pečico.

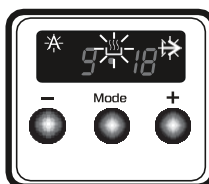
1. S pomočjo kontrolnih gumbov izberite zeleno funkcijo pečenja in temperaturo.



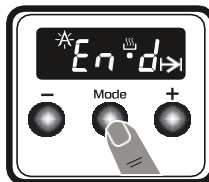
2. Pritisnite tipko "MODE", dokler na zaslonu ne vidite napisa "dur" in simbola →. Simbol "A" bo utripal.



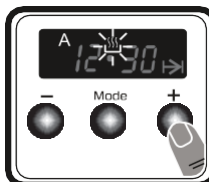
3. S pomočjo tipk "+" in "-" izberite zeleno časovno obdobje pečenja.



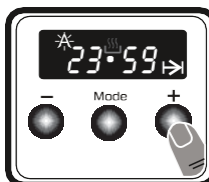
4. Trenutni čas se bo ponovno pojavil na zaslonu, simboli "A", → in → pa bodo ostali osvetljeni.



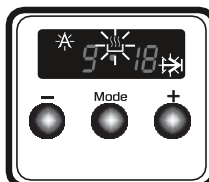
5. Pritisnite tipko "MODE", dokler na zaslonu ne vidite napisa "end" in simbola →. Čas in simbola "A" in → bosta utripala.



6. S pomočjo tipk "+" in "-" izberite zeleni čas zaključka.



7. Trenutnemu času dneva dodajte obdobje pečenja. Nastavite lahko čas, ki je do 23 ur in 59 minut kasneje od dnevnega časa.



8. Trenutni čas se bo ponovno pojavil na zaslonu, simboli "A", → in → pa bodo ostali osvetljeni.

Izračunan bo čas delovanja in pečica se bo samodejno vklopila, da se bo pečenje zaključilo ob nastavljenem času zaključka. Ko časovnik pride do nič, se bo pečica izklopila, zaslišali boste zvočno opozorilo in utripala bosta simbola "A" in →. Oba kontrolna gumba obrnite v položaj "0" in pritisnite katero koli tipko, da ustavite zvok. Simbol bo izginil in časovnik bo preklopil nazaj v ročno funkcijo.

Nastavitev zvoka

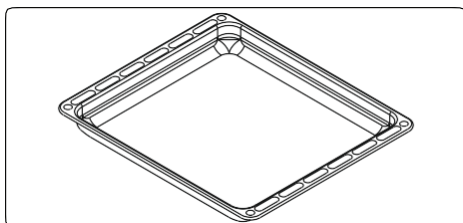
Če želite nastaviti glasnost zvočnega opozorilnega zvoka, medtem ko je prikazan trenutni čas dneva, pritisnite in za 1-2 sekundi pridržite gumb "-", dokler ne zaslišite zvočnega signala. Potem boste ob vsakem pritisku gumba "-" zaslišali drugačen signal. Obstajajo tri različne vrste signalnih zvokov. Izberite želeni zvok in ne pritiskajte nobenega drugega gumba. Po kratkem času bo izbrani zvok shranjen.

4.4 Dodatki

Globoki pladenj

Globoki pladenj je najbolj primeren za pripravo enolončnic.

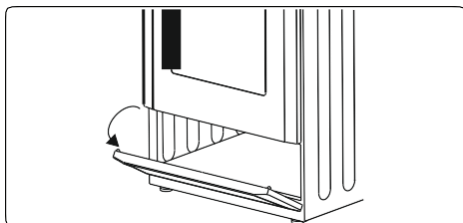
Za pravilno namestitev pladnja ga položite na katero koli polico in ga potisnite do konca.



Predal z loputo

Vaša naprava ima predal za shranjevanje dodatkov, kot so pladnji, police, mreže oziroma majhni lonci in posode.

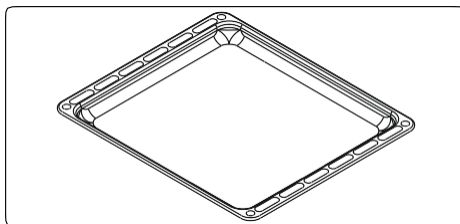
! OPOZORILO: Notranja površina predala lahko med uporabo postane vroča. V predalu ne shranjujte hrane, plastike oziroma vnetljivih materialov.



Plitki pladenj

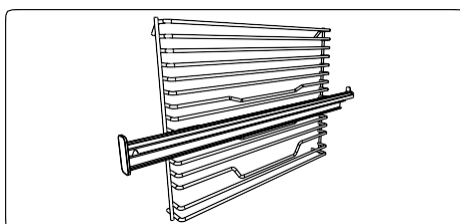
Plitki pladenj je najboljši za peko sladice.

Za pravilno namestitev pladnja ga položite na katero koli polico in ga potisnite do konca.



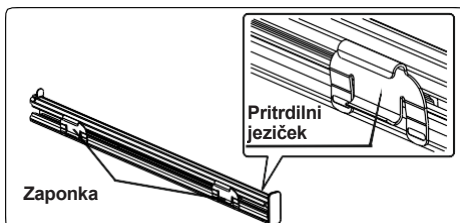
Žična rešetka z delno iztegljivim vodilom Easyfix

Delno iztegljivo vodilo se za enostaven dostop do vaše hrane razširi do polovice navzven.

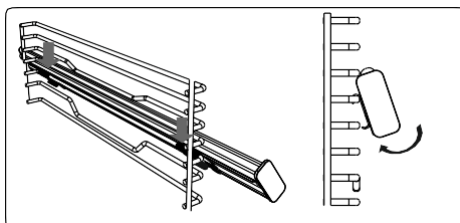


Iztegljiva vodila

Pred prvo uporabo pripomočke temeljito očistite s toplo vodo, čistilnim sredstvom in mehko čisto krpo.



- Vsako iztegljivo vodilo ima zaponke, ki omogočajo odstranjevanje za čiščenje in ponovno nameščanje.
- Odstranite stransko kolesce. Glejte razdelek "Odstranjevanje žične poltite".



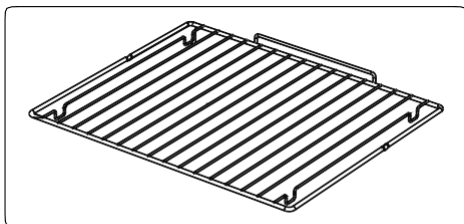
- Obesite zgornje zaponke iztegljivega

vodila na referenčno žico za nivo stranske rešetke in hkrati pritisnete spodnje zaponke, da jasno zaslišite, da se zaponke zaskočijo v pritrdilno žico za nivo stranske rešetke.

- Za odstranjevanje zadržite sprednjo površino vodila in ponovite prejšnja navodila v obratnem vrstnem redu.

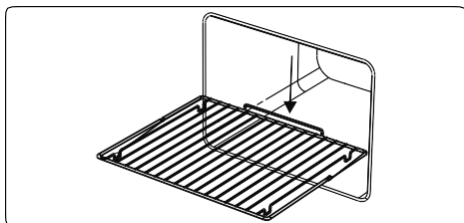
Žična mreža

Žična mreža je najboljša za peko na žaro ali obdelavo živil v posodah, primernih za uporabo v pečici.



! OPOZORILO

Mrežo namestite na katero koli polico v notranjosti pečice in jo pravilno potisnite do konca.



5. ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

5.1 čiščenje

! **OPOZORILO:** Napravo izklopite in počakajte, da se ohladi, šele nato začnite s čiščenjem.

Splošna navodila

- Preden jih uporabite na pečici, preverite, ali so čistilni materiali ustrezni in jih priporoča proizvajalec.
- Uporabite kremasta ali tekoča čistila, ki ne vsebujejo delčkov. Ne uporabljajte jedkih (korozivnih) krem, abrazivnih čistilnih praškov, debele žičnate volne ali trdega orodja, saj lahko poškodujejo površine štedilnika.

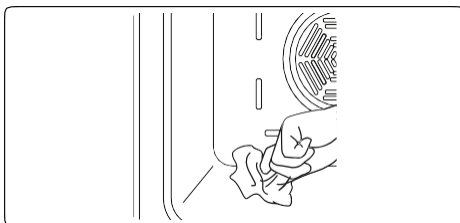
! Ne uporabljajte čistil, ki vsebujejo delce, saj lahko slednji opraskajo steklo, emajlirane in/ali prebarvane dele vaše naprave.

- Če pride do izlivanja katere koli tekočine, jo takoj očistite, da se izognete poškodbam delov.

! Za čiščenje katerih koli delov naprave ne uporabljajte parnih čistilnikov.

Čiščenje notranjosti pečice

- Notranjost emajliranih pečic se najbolje očisti, ko je pečica topla.
- Po vsaki uporabi obrišite pečico z mehko krpo, namočeno v milnico. Nato pečico ponovno obrišite z mokro krpo in jo osušite.
- Da boste pečico lahko popolnoma očistili, boste občasno morali uporabiti tekoč čistilni material.



Katalitično čiščenje

Katalitične podloge so nameščene v notranjosti pečice. Podloge so matirane plošče svetle barve na straneh in/ali matirani plošči hrbtni strani pečice. Na njih se med peko nabirajo maščoba in ostanki olja.

Podloga se samodejno očisti, tako da vpija maščobe in olja ter jih zažge, da iz njih nastane pepel, ki ga je nato mogoče enostavno odstraniti z dna pečice z vlažno krpo. Podloga je učinkovita samo, če je porozna. Z leti se podloga lahko razbarva.

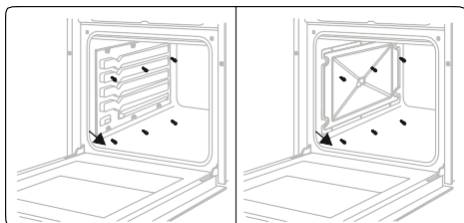
Če na podlogo kapne večja količina maščobe, lahko to zmanjša njeno učinkovitost. Da to preprečite, pečico nastavite na najvišjo temperaturo za 20 do 30 minut. Ko se pečica ohladi, obrišite dno pečice.

Ročno čiščenje katalitičnih podlog ni priporočljivo. Gobica iz jeklene volne ali drugi abrazivni pripomočki lahko povzročijo škodo. Poleg tega za čiščenje podlog ne priporočamo aerosolnih čistil. Stene katalitične podloge lahko izgubijo

učinkovitost, če je na njih preveč maščobe. Odvečno maščobo je mogoče odstraniti z mehko krpo ali gobico, namočeno v vročo vodo. Cikel čiščenja lahko izvedete, kot je opisano zgoraj.

Odstranjevanje katalitične podloge

Za odstranjevanje katalitične podloge odstranite vijake, s katerimi je vsaka katalitična plošča pritrjena na pečico.



Čiščenje keramičnega stekla

Keramično steklo lahko drži težke pripomočke, vendar lahko počni, če ga udarimo z ostrim predmetom.

⚠ OPOZORILO: Keramične kuhalne plošče - Če je površina razpokana, izklopite napravo, da preprečite pojav električnega udara, in pokličite servis.

- Za čiščenje steklokeramičnega stekla uporabite kremasto ali tekoče čistilo. Steklo nato sperite in temeljito osušite s suho krpo.

🚫 Ne uporabljajte čistilnih materialov, namenjenih kovini, saj lahko poškodujejo steklo.

- Če se v podstavku ali prevlekah kuhinjske posode uporabljajo snovi z nizkim tališčem, lahko poškodujejo steklokeramično kuhalno ploščo. Če dus na vročo steklokeramično kuhalno ploščo padle plastika, kositerna folija, sladkor ali sladka hrana, jih strgajte z vroča površina čim hitreje in čim varneje. Če se te snovi stopijo, lahko poškodujejo steklokeramično kuhalno ploščo. Kadar kuhate zelo sladke jedi, kot je marmelada, predhodno nanesite plast ustreznega zaščitnega sredstva, če je mogoče.
- Prah na površini odstranite z moko krpo.
- Kakršne koli spremembe barve keramičnega stekla ne bodo vplivale na strukturo ali trpežnost keramike in se ne

pojavi zaradi spremembe v materialu.

Spremembe barve keramičnega stekla se lahko pojavijo zaradi številnih razlogov:

1. Razlita živila niso bila očiščena s površine.
2. Uporaba nepravilne posode na kuhalni plošči povzroči razjedanje plošče.
3. Uporaba napačnih čistilnih materialov.

Čiščenje steklenih delov

- Steklene dele naprave redno čistite.
- Za čiščenje notranjosti in zunanosti steklenih delov uporabite čistilno sredstvo za steklo. Nato jih sperite in temeljito osušite s suho krpo.

Čiščenje emajliranih delov

- Emajlirane dele naprave redno čistite.
- Emajlirane dele obrišite z mehko krpo, namočeno v milnico. Nato jih ponovno obrišite z moko krpo in jih osušite.

🚫 Emajliranih delov ne čistite, ko so še vroči od kuhanja.

🚫 Kisa, kave, mleka, soli, vode, limone ali paradižnikovega soka ne puščajte dlje časa v stiku z emajliranimi deli.

Čiščenje delov iz nerjavnega jekla (če obstajajo)

- Dele naprave iz nerjavnega jekla redno čistite.
- Dele iz nerjavnega jekla obrišite z mehko, vlažno krpo. Nato jih temeljito osušite s suho krpo.

🚫 Delov iz nerjavnega jekla ne čistite, ko so še vroči od kuhanja.

🚫 Kisa, kave, mleka, soli, vode, limone ali paradižnikovega soka ne puščajte dlje časa v stiku z deli iz nerjavnega jekla.

Čiščenje barvanih površin (če je na voljo)

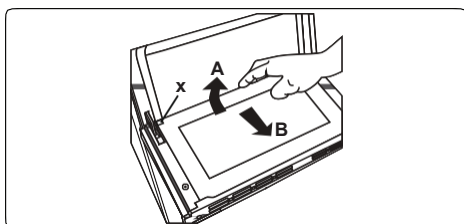
- Liste paradižnika, paradižnikove paste, kečap, limona, oljni derivati, mleko, sladka hrana, sladke pijače in kavo je treba takoj očistiti s krpo, namočeno v toplo vodo. Če teh madežev ne čistite in pustite, da se posušijo na površinah, na katerih so, jih NE drgnite s trdimi predmeti (koničastimi predmeti, jeklenimi in plastičnimi čistilnimi žicami, površinsko škodljivo gobo za posodo)

ali s čistilnimi sredstvi, ki vsebujejo visoko vsebnost alkohola, sredstva za odstranjevanje madežev, razmaščevalci, površinske abrazivne kemikalije. V nasprotnem primeru lahko na prašno barvanih površinah pride do korozije in lahko pride do madežev. Proizvajalec ne odgovarja za škodo, nastalo zaradi uporabe neprimernih čistilnih sredstev ali metod.

Odstranjevanje notranjega stekla

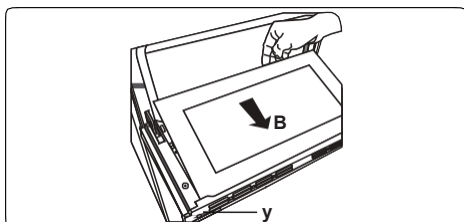
Pred čiščenjem steklo vrat pečice odstranite, kot je prikazano spodaj.

1. Steklo potisnite v smeri **B** in ga sprostite iz lokacijske konzole (**x**). Steklo povlecite v smeri **A**.

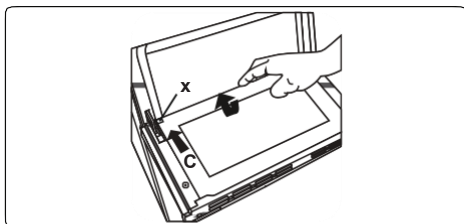



Menjava notranjega stekla:

1. Steklo potisnite naprej in pod lokacijsko konzolo (**y**) v smeri **B**.



3. Steklo namestite pod lokacijsko konzolo (**x**) v smeri **C**.

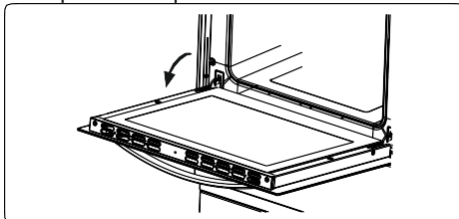


 Če so vrata pečice izdelana iz troslojnega stekla, je tretji sloj stekla mogoče odstraniti enako kot drugega.

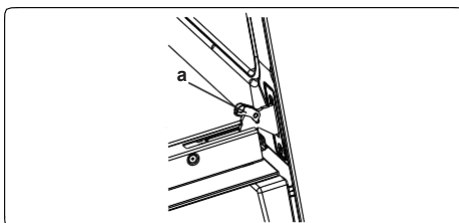
Odstranjevanje vrat pečice

Pred čiščenjem stekla vrat pečice, odstranite vrata pečice, kot je prikazano spodaj.

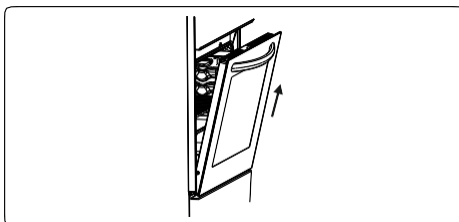
1. Odprite vrata pečice.



2. S pomočjo izvijača odprite zaklepni zapah (**a**) do končnega položaja.

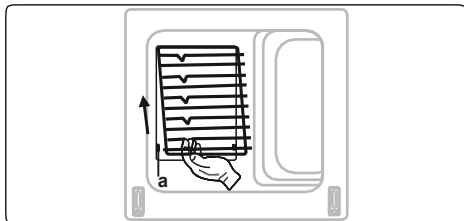


3. Zaprite vrata, dokler niso skoraj v popolnoma zaprtem položaju, in odstranite vrata, tako da jih povlečete proti sebi.



Odstranjevanje rešetke

Če želite odstraniti rešetko, jo povlecite kot je prikazano na sliki. Ko jo sprostite s sponk (a), jo dvignite navzgor.



5.2 vzdrževanje

! **OPOZORILO:** Vzdrževanje naprave mora izvesti samo pooblaščen serviser ali usposobljen tehnik.

Menjava luči pečice

! **OPOZORILO:** Napravo izklopite in počakajte, da se ohladi, šele nato jo očistite.

- Odstranite stekleno lečo, nato odstranite žarnico.
- Na mesto stare žarnice (230 V, 15-25 W, tipa E14) namestite novo žarnico (odporno na temperaturo 300 °C).
- Ponovno namestite stekleno lečo in vaša pečica je pripravljena za uporabo.

! Luč je zasnovana izključno za uporabo v gospodinjskih napravah za kuhanje. Ni primerna za razsvetljavo prostorov.

6. ODPRAVLJANJE TEŽAV IN PREVOZ

6.1 oDpravljanje težav



Če imate z napravo po pregledu teh osnovnih korakov za odpravljanje težav še vedno težave, se obrnite na pooblaščenega serviserja ali usposobljenega tehnika.

Težava	Verjeten vzrok	Rešitev
Zaslon nadzorne kartice kuhalne plošče je zatemnjen. Kuhalne plošče ali kuhalnih območij ni mogoče vklopiti.	Ni napajanja.	Preverite varovalko v gospodinjstvu za napravo. S preizkusom drugih naprav preverite, ali je prišlo do prekinitve električnega toka.
Kuhalna plošča se med uporabo izklopi in na vsakem zaslonu utripa napis "F".	Na krmilnikih se je nabrala vlaga ali pa je na njih postavljen predmet.	Osušite krmilnike ali odstranite predmet.
Kuhalna plošča se med delovanjem izklopi.	Ena od kuhalnih plošč je bila predolgo vklopljena.	Ob ponovnem vklopu lahko kuhalno ploščo znova uporabljate.
Krmilniki kuhalne plošče ne delujejo in sveti lučka LED za zaklep za otroke.	Zaklep za otroke je vključen.	Izklopite zaklep za otroke.
Med kuhanjem kozice povzročajo hrup oziroma vaša plošča med kuhanjem oddaja klikajoči zvok.	To je normalno za posodo, ki je primerna za uporabo na indukcijski plošči. To povzroči prenos energije s plošče na posodo.	Ta operacija je normalna. Pri tem ni nobenega tveganja za vašo ploščo ali posodo.
Simbol 'U' zasveti na zaslonu ene izmed kuhalnih plošč.	Na kuhalni plošči ni ponev ali pa je ponev neprimerna.	Uporabite ustrezno ponev.
Raven moči 9 ali "P" se samodejno zmanjša. Če izberete raven moči "P" ali 9 na dveh območjih za kuhanje, ki sta hkrati na isti strani,	je dosežena maksimalna raven moči na dveh ploščah.	Delovanje obeh plošč na ravni moči "P" ali 9 bi preseгло maksimalno dovoljeno raven moči za obe plošči.
Pečica se ne vklopi.	Napajanje je izklopljeno.	Preverite, ali je na voljo napajanje. Prav tako preverite, ali ostale kuhinjske naprave delujejo.
Ni toplote oziroma pečica se ne segreje.	Nadzor temperature pečice ni pravilno nastavljen. Vrata pečice so ostala odprta.	Preverite, ali je gumb za nadzor temperature pečice pravilno nastavljen.
Pečenje v pečici je neenakomerno.	Politje v pečici so nepravilno nameščene.	Preverite, ali uporabljate priporočene temperature in položaje polic. Vrat ne odpirajte pogosto, razen če pečete jedi, ki jih je treba obračati. Če vrata pogosto odpirate, se notranja temperatura zniža, kar vpliva na rezultate pečenja.
Luč pečice (če je na voljo) ne deluje.	Luč je pokvarjena. Električno napajanje je prekinjeno ali izklopljeno.	Luč zamenjajte v skladu z navodili. Prepričajte se, da je električno napajanje vključeno v stenski vtičnici.
Gumbov časovnika ni mogoče ustrezno pritisniti.	Med gumbi časovnika je ujeta tuja snov. Model na dotik: kontrolna plošča je vlažna. Nastavljena je funkcija zaklepanja tipk.	Odstranite tuje snovi in poskusite znova. Odstranite vlago in poskusite znova. Preverite, ali je nastavljena funkcija zaklepanja tipk.
Ventilator pečice (če obstaja) je hrupen.	Politje v pečici se tresejo.	Preverite, ali je pečica ravna. Preverite, ali se police in pekači ne tresejo oziroma ali so v stiku s hrbtno ploščo.

6.2 prevoz

Če morate izdelek prevažati, uporabite originalno embalažo izdelka in jo nosite z originalno embalažo. Upoštevajte znake za prevoz na embalaži. Vse samostojne dele prilepite na izdelek, da preprečite poškodbe izdelka med prevozom.

Če nimate originalne embalaže, pripravite nosilno škatlo, da je naprava, še posebej pa zunanje površine izdelka, zaščitena pred zunanjimi vplivi.

Znamka		vestfrost
Model		VC-993wnPIBG VC-993wnPIBR
Tip grelne plošče		Električni
Število kuhalnih mest		5
Grelna tehnologija-1		Indukcija
Velikost-1	cm	Ø16,0
Energetska učinkovitost-1	Wh/kg	189,0
Grelna tehnologija-2		Indukcija
Velikost-2	cm	Ø16,0
Energetska učinkovitost-2	Wh/kg	189,0
Grelna tehnologija-3		Indukcija
Velikost-3	cm	Ø20,0
Energetska učinkovitost-3	Wh/kg	189,0
Grelna tehnologija-4		Indukcija
Velikost-4	cm	Ø20,0
Energetska učinkovitost-4	Wh/kg	189,0
Grelna tehnologija-5	%	Indukcija
Velikost-5	cm	Ø25,0
Energetska učinkovitost-5	Wh/kg	189,0
Energetska učinkovitost grelne plošče	Wh/kg	189,0
Ta grelna plošča je izdelana v skladu s standardom EN 60350-2		
<p>Nasveti za varčevanje z energijo</p> <p>Grelna plošča</p> <ul style="list-style-type: none"> - Uporabljajte posodo z ravnim dnom.- Uporabljajte posodo ustrezne velikosti.- Uporabljajte posodo s pokrovom.- Zmanjšajte količino tekočine ali maščobe.- Ko tekočina začne vreti, zmanjšajte nastavitve. 		

Znamka		vestfrost
Model		VC-993wnPIBG VC-993wnPIBR
Tip pečice		ELEKTRIČNA
Masa	kg	67,0
Indeks energetske učinkovitosti - konvencionalna		103,9
Indeks energetske učinkovitosti - ventilatorska		94,9
Energijski razred		A
Poraba energije (elektronika) - konvencionalna	kWh/cyclus	1,03
Poraba energije (elektrika) - ventilatorska	kWh/cyclus	0,94
Število pečniških prostorov		1
Vir toplote		ELKTRISCH
Prostornina	l	105
Ta pečica je izdelana v skladu s standardom EN 60350-1.		
<p>Nasveti za varčevanje z energijo</p> <p>Pečica</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pecite obroke skupaj, če je to mogoče.- Skrajšajte čas predhodnega segrevanja.- Ne podaljšujte čas pečenja.- Ko zaključite s peko, ne pozabite izklopiti pečice. - Ne odpirajte vrat pečice med pečenjem. 		

Garancijski pogoji za Vestfrost belo tehniko

Garancijski pogoji veljajo za proizvode kupljene i distribuirane preko podjetja Vestel Poland Spółka z o.o., ul. Salsy 2, 02-823 Warszawa.

Spoštovani Vestfrost kupec

Vaša Vestfrost naprava je bila skrbno izdelana in njeno delovanje je bilo podvrženo strogim končnim kontrolam. Če bi se med garancijsko dobo na vaši napravi vendarle pojavile kakšne napake, lahko poleg vseh zahtevkov iz naslova odgovornosti za izdelke, do katerih ste upravičeni skladno z veljavno zakonodajo in poleg zahtevkov, ki izhajajo iz garancije za brezhibno delovanje, ki jih lahko uveljavljate zoper svojega prodajalca, izrabite ugodnost naslednjih jamstev pri Vestel Poland.

1) Obseg garancije

Poleg zakonske enoletne garancije Vestel Poland jamči, da se na vaši napravi v obdobju 2 let, če jo boste uporabljali skladno z navodili, ne bo pojavila nobena napaka v materialu in/ali izdelavi. Garancija ne vključuje dodatne opreme in napak, ki so nastale kot posledica neprimerne oziroma napačne uporabe ali nepooblaščenih posegov v napravo. Vsi morebitni stroški, povezani s spremembami ali prilagoditvami naprave, ki so potrebni za njeno prilagoditev nacionalnim tehničnim ali varnostnim predpisom države, kjer se bo naprava uporabljala v tej garanciji niso zajeti. Garancijski rok 2 let začne teči z dnem izročitve nove naprave kupcu. V primeru popravila izdelka se garancijski rok podaljša za toliko, kolikor je trajalo popravilo. Ta garancija ne podaljšuje enoletne zakonske garancije za brezhibno delovanje. Garancija velja na geografskem območju republike Slovenije

2) Garancijska storitev

Vestel Polen izpolni svoje obveznosti iz garancije po lastni presoji z brezplačnim popraviлом napake ali zamenjavo pokvarjene naprave.

Proizvajalec je dolžan zagotavljati vzdrževanje, nadomestne dele in priklone aparate v obdobju najmanj treh let po preteku zakonsko predpisanega garancijskega roka.

3) Uveljavljanje garancije

Garancijski zahtevek se lahko uveljavlja le na podlagi garancijskega lista in računa na katerem je naveden datum nakupa, oznaka modela in serijska številka naprave. Napako na napravi mora potrošnik uveljavljati v garancijskem roku pri Vestel Poland, pooblaščenem serviserju al pooblaščenem distributerju Vestel Poland. Ta garancija ne vpliva na ostale pravice potrošnika, ki izhajajo iz drugih pravnih podlag. Garancija ne izključuje pravic potrošnika, ki izhajajo iz odgovornosti prodajalca za napake na blagu.

Naše priporočilo: prosimo vas, da shranite originalno embalažo.

POOBLAŠČENI SERVIS: AVS

AUDIO-VIDEO-SERVIS

Hribarjeva 38 1234 Mengeš Tel.:

01/729 13 03 Fax: 01/729 13 04

e-mail: avs.menges@siol.net

Delovni čas 9-12 in 15-18 ure

Sobota 10 -12 ure

