LAURUS

DE **Einbau-Backofen / Gebrauchsanweisung**

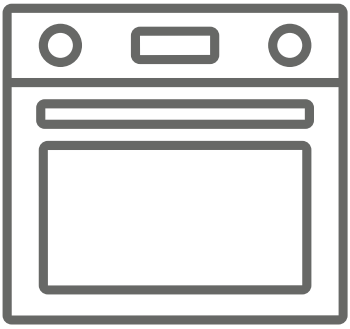
EN **Built-in Oven / User Manual**

ES **Manual de usuario de horno integrado**

FR **Four encastrable/Notice d'utilisation**

IT **Forno a incasso / Manuale utente**

NL **Inbouwoven / gebruikershandleiding**



LEB10BK

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

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

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

INHALT

1.SICHERHEITSHINWEISE 4
1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise 4
1.2 Für das Dampfgaren 6
1.3 Einbauhinweise 7
1.4 Während des Gebrauchs 8
1.5 Während der Reinigung und Wartung 9
2.Installation und Vorbereitung für den Gebrauch 12
2.1 Hinweise für den Installateur 12
2.2 Einbauen des Backofens 12
2.3 Elektrischer Anschluss und Sicherheitshinweise 14
3.PRODUKTMERKMALE 15
4.Verwenden des Produkts 16
4.1 Gartabelle 17
4.2 Für die Dampffunktion 18
4.3 Nutzung des „Digital Touch Timer“ 19
5.REINIGUNG UND WARTUNG 22
5.1 Reinigung 22
5.2 Wartung 24
6.FEHLERBEHEBUNG UND TRANSPORT 25
6.1 Fehlerbehebung 25
6.2 Transport 25
7.TECHNISCHE DATEN 26
7.1 Energieblatt 26

1. SICHERHEITSHINWEISE

- Lesen sie sich vor der Verwendung ihres Geräts alle Anweisungen sorgfältig durch und bewahren sie sie für späteres Nachschlagen an einem leicht erreichbaren Ort auf.
- Dieses Benutzerhandbuch wurde für mehr als ein Modell erstellt. Es kann daher vorkommen, dass Ihr Gerät einige der darin beschriebenen Funktionen nicht aufweist. Aus diesem Grund ist es wichtig, dass Sie beim Lesen der Bedienungsanleitung besonders auf die Zahlen achten.

1.1 ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

- Dieses Gerät kann sowohl von Kindern ab 8 Jahren als auch von durch Personen mit eingeschränkten physischen und geistigen Fähigkeiten sowie mit Mangel an Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, vorausgesetzt sie werden bei der Verwendung beaufsichtigt oder wurden bezüglich der möglichen Gefahren unterwiesen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung sollten nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.

⚠ **ACHTUNG:** Während des Betriebs werden das Gerät und seine zugänglichen Teile heiß. Passen Sie auf, dass Sie die Heizelemente nicht berühren. Halten Sie Kinder unter 8 Jahren von dem Gerät fern, es sei denn, sie werden ununterbrochen beaufsichtigt.

⚠ **ACHTUNG:** Brandgefahr: Legen Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen ab.

⚠ **ACHTUNG:** Wenn die Oberfläche Risse aufweist, schalten Sie das Gerät aus, um einen Stromschlag zu vermeiden.

- Betreiben Sie das Gerät nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem gesonderten Fernsteuerungssys-

tem.

- Das Gerät wird während seiner Verwendung heiß. Passen Sie auf, dass Sie die Heizelemente im Inneren des Ofens nicht berühren.
- Die Griffe können während des Gebrauchs nach kurzer Zeit heiß werden.
- Verwenden Sie keine ätzenden und scharfen Reiniger oder Scheuerschwämme, um das Glas der Ofentür und andere Oberflächen zu reinigen. Diese können die Oberflächen zerkratzen und ein Zerbrechen des Türglases oder eine Beschädigung der Oberflächen herbeiführen.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts keinen Dampfreiniger.

⚠⚠ **ACHTUNG:** Um die Möglichkeit eines elektrischen Schlags auszuschließen, vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, ehe Sie die Lampe austauschen.

⚠ **ACHTUNG:** Zugängliche Teile können beim Braten oder Grillen heiß werden. Halten Sie kleine Kinder von dem Gerät fern, wenn es verwendet wird.

- Ihr Gerät wurde nach allen geltenden nationalen und internationalen Normen und Vorschriften hergestellt worden.
- Die Wartung sowie Reparaturarbeiten dürfen nur von autorisierten Servicetechnikern durchgeführt werden. Wartungs- und Installationsarbeiten, die nicht von autorisierten Technikern durchgeführt wurden, können gefährlich sein. Sie dürfen das Gerät in keiner Weise modifizieren oder umbauen. Ein ungeeigneter Kochfeldschutz kann Unfälle verursachen.
- Vor dem Anschluss Ihres Geräts müssen Sie die örtlichen Energieversorgungsbedingungen (Art des Gases, Gasdruck oder elektrische Spannung und Frequenz) und deren Kompatibilität mit den technischen Daten

des Geräts prüfen. Die technischen Daten dieses Gerät sind auf dem Etikett angegeben.

⚠ **ACHTUNG:** Dieses Gerät ist nur für das Kochen von Lebensmitteln gedacht und für den Gebrauch im Haushalt bestimmt. Es sollte für keine anderen Zwecke und in keiner anderen Anwendung verwendet werden, wie für einen kommerziellen Gebrauch oder zum Heizen eines Raums.

- Verwenden Sie die Ofentürgriffe nicht zum Anheben oder Bewegen des Geräts.
- Es wurden alle möglichen Maßnahmen ergriffen, um Ihre Sicherheit zu gewährleisten. Da das Glas brechen kann, sollten Sie beim Reinigen vorsichtig sein, um Kratzer zu vermeiden. Vermeiden Sie, mit dem Zubehör gegen das Glas zu schlagen oder zu stoßen.
- Vergewissern Sie sich, dass das Netzkabel während der Installation nicht eingeklemmt oder beschädigt wird. Ein beschädigtes Netzkabel muss vom Hersteller, einem Kundendienst oder ähnlich qualifiziertem Fachpersonal ausgetauscht werden.
- Lassen Sie Kinder nicht auf die geöffnete Backofentür klettern oder darauf sitzen.
- Bitte halten Sie Kinder und Tiere von diesem Gerät fern.

1.2 FÜR DAS DAMPFGAREN

- Das Wasser muss vor dem Ofenbetrieb in den Wasserbehälter gegossen werden.
- Geben Sie kein Wasser in den Wassertank, wenn der Backofen heiß ist.
- Wenn die Ofentür geöffnet wird, kann der Dampf von innen entweichen. Öffnen Sie die Backofentür vorsichtig, da Sie sich sonst verbrennen könnten.
- Beim Dampfgaren kann Feuchtigkeit im Backofen zurückbleiben. Da Feuchtigkeit zu Korrosion führen kann, vergewissern Sie sich, dass das Innere des Ofens nach

dem Garen trocken ist.

- Verwenden Sie Trinkwasser zum Dampfgaren im Backofen. Benutzen Sie anstelle von Wasser keinen brennbaren Alkohol oder Feststoffe mit festen Partikeln.
- Verwenden Sie zum Dampfgaren korrosionsbeständiges Geschirr.
- Sollte sich nach jedem Dampfgaren noch etwas Wasser im Wassertank befinden, sollte es nicht für das nächste Garen verwendet werden, sondern gereinigt werden.

1.3 EINBAUHINWEISE

- Benutzen Sie den Backofen erst, wenn er vollständig eingebaut ist.
- Das Gerät muss von einem autorisierten Techniker installiert werden. Der Hersteller ist nicht für Schäden haftbar, die durch einen falschen Einbau oder Anschluss durch nicht autorisierte Personen entstehen.
- Wenn das Gerät ausgepackt wird, achten Sie bitte auf mögliche Transportschäden. Wenn ein Schaden vorliegt, dürfen Sie das Gerät nicht verwenden – kontaktieren Sie in diesem Fall einen autorisierten Servicetechniker. Die verwendeten Verpackungsmaterialien (Nylon, Heftklammern, Styropor, usw.) stellen eine mögliche Gefahr für Kinder dar und sollten daher sofort eingesammelt und entfernt werden.
- Schützen Sie Ihr Gerät vor Umwelteinflüssen. Setzen Sie es keinen Einflüssen wie Sonne, Regen, Schnee, Staub oder übermäßiger Feuchtigkeit aus.
- Alle Materialien um das Gerät herum (z. B. Schränke) müssen einer Temperatur von mindestens 100 °C widerstehen können.
- Das Gerät darf hinter keiner Ziertür aufgestellt werden, um eine Überhitzung zu vermeiden.

1.4 WÄHREND DES GEBRAUCHS

- Wenn Sie Ihren Ofen zum ersten Mal benutzen, könnte ein leichter Geruch auftreten. Das ist ganz normal – er entsteht durch das Isoliermaterial der Heizelemente. Wir empfehlen Ihnen, dass Sie Ihren Backofen vor der ersten Benutzung 45 Minuten lang leer auf maximaler Temperatur laufen lassen. Vergewissern Sie sich, dass die Umgebung, in der das Produkt installiert wird, gut belüftet ist.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Backofentür während oder nach dem Garen öffnen. Der heiße Dampf aus dem Ofen kann Verbrennungen verursachen.
- Stellen Sie keine brennbaren oder entflammbaren Stoffe in oder neben das Gerät, wenn es in Betrieb ist.
- Verwenden Sie stets Ofenhandschuhe, wenn Sie Speisen in den Backofen stellen oder aus ihm herausnehmen.
- Sie sollten den Backofen auf keinen Fall mit Alufolie auskleiden, da andernfalls die Gefahr einer Überhitzung besteht.
- Stellen Sie während des Garvorgangs kein Geschirr und keine Backbleche direkt auf den Ofenboden. Der Boden wird sehr heiß und dies könnte zu Schäden am Produkt führen.


Lassen Sie den Backofen nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie mit festen oder flüssigen Ölen kochen. Diese können bei extremer Erhitzung in Brand geraten. Schütten Sie niemals Wasser in brennendes Öl. Schalten Sie stattdessen den Ofen aus und decken Sie die Pfanne mit ihrem Deckel oder einer Feuerdecke ab.

- Wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wird, schalten Sie den Hauptstromschalter aus.
- Achten Sie darauf, dass die Bedienknöpfe des Backo-

fens immer auf „**0**" (Aus) stehen, wenn der Ofen nicht benutzt wird.

- Die Bleche neigen sich, wenn sie herausgezogen werden. Achten Sie darauf, dass Sie keine heißen Speisen verschütten oder fallen lassen, wenn Sie sie aus dem Ofen nehmen.
- Stellen Sie nichts auf die geöffnete Backofentür. Dies könnte das Gleichgewicht des Backofens beeinträchtigen oder die Tür beschädigen.
- Hängen Sie keine Handtücher, Küchentücher oder Kleidung an das Gerät oder seine Griffe.

1.5 WÄHREND DER REINIGUNG UND WARTUNG

- Vergewissern Sie sich, dass Ihr Gerät vom Stromnetz getrennt ist, ehe Sie es reinigen oder warten.
- Entfernen Sie keinesfalls die Bedienknöpfe, wenn Sie das Bedienfeld reinigen.
- Zur Gewährleistung der Effizienz und Sicherheit Ihres Geräts empfehlen wir Ihnen, stets Original-Ersatzteile zu verwenden. Kontaktieren Sie bei Bedarf unsere autorisierten Servicetechniker.
- Versuchen Sie nicht, die Kalkrückstände abzukratzen, die sich auf dem Boden des Backofens bilden können. Dies könnte den Ofenboden beschädigen.
- So lösen Sie den Kalk, der sich auf dem Boden des Backofens gebildet hat: Gießen Sie nach jeder zweiten oder dritten Benutzung 200-250 ml weißen Essig mit einem Säuregehalt von nicht mehr als 6 % auf den Boden des Backofens und lassen Sie ihn 30 Minuten lang einwirken. Reinigen Sie ihn anschließend mit einem feuchtnassen Tuch.

CE-Konformitätserklärung

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

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

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

Entsorgung von Altgeräten



Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern auf dem Produkt oder seiner Verpackung bedeutet, dass das Gerät nicht im Hausmüll entsorgt werden darf, sondern eine separate Entsorgung erfordert. Sie können das Altgerät kostenfrei bei einer geeigneten kommunalen Sammelstelle für Elektro- und Elektronikaltgeräte, z.B. einem Wertstoffhof, abgeben Die Adressen erhalten Sie von Ihrer Stadt- bzw. Kommunalverwaltung. Alternativ können Sie kleine Elektroaltgeräte mit einer Kantenlänge bis zu 25 cm bei Händlern mit einer Verkaufsfläche für Elektro- und Elektronikgeräte von mind. 400 m2 oder Lebensmittelhändlern mit einer Gesamtverkaufsfläche von mind. 800 m2, die zumindest mehrmals im Jahr Elektro- und Elektronikgeräte anbieten, unentgeltlich zurückgeben.

Größere Altgeräte können beim Neukauf eines Geräts der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, bei einem entsprechenden Händler kostenfrei zurückgegeben werden. Bezüglich der Modalitäten der Rückgabe eines Altgeräts im Fall der Auslieferung des neuen Geräts, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.

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

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

2. Installation und Vorbereitung für den Gebrauch

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

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

2.1 HINWEISE FÜR DEN INSTALLATEUR

Allgemeine Hinweise

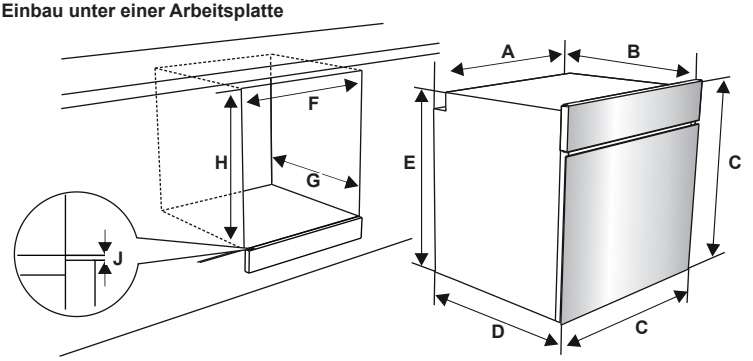
- Nachdem Sie die Verpackung von dem Gerät und dem Zubehör entfernt haben, vergewissern Sie sich, dass keine Schäden vorhanden sind. Wenn Sie einen Schaden vermuten, verwenden Sie das Gerät nicht, und wenden Sie sich umgehend an einen autorisierten Servicemitarbeiter oder einen qualifizierten Techniker.
- Stellen Sie sicher, dass sich in der direkten Nähe des Gerätes keine entzündlichen oder brennbaren Materialien wie Gardinen, Öl, Kleidung usw. befinden, die in Brand geraten könnten.
- Die Arbeitsplatte und Möbel, die das Gerät umgeben, müssen aus Materialien gefertigt sein, die Temperaturen von über 100°C standhalten können.
- Das Gerät sollte nicht direkt über einem Geschirrspüler, einem Kühlschrank, einem Gefrierschrank, einer Waschmaschine oder einem Wäschetrockner installiert werden.

2.2 EINBAUEN DES BACKOFENS

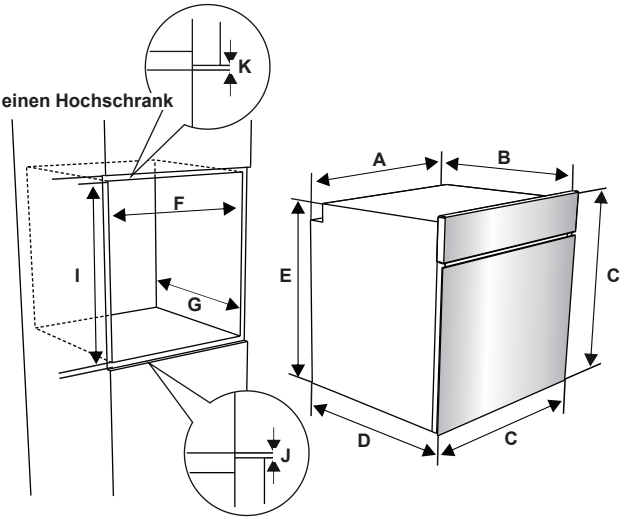
Die Geräte werden mit Montagekits geliefert und können in eine Arbeitsplatte mit geeigneten Abmessungen eingebaut werden.Die Einbaumaße des Kochfeldes und des Backofens sind in der Tabelle unten aufgeführt.

A (mm)	557	**min./max. F (mm)**	560/580
B (mm)	550	**min. G (mm)**	555
C (mm)	595	**min. H/I (mm)**	600/590
D (mm)	575	**min. J/K (mm)**	5/10
E (mm)	576		

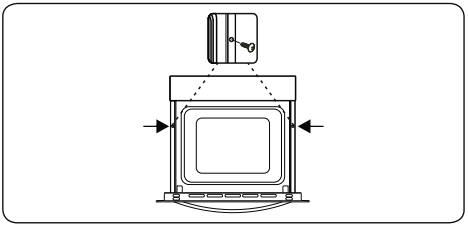
Einbau unter einer Arbeitsplatte



Einbau in einen Hochschrank



Nachdem alle elektrischen Anschlüsse ausgeführt wurden, den Backofen in den Einbauschrank einschieben.Die Backofentür öffnen, und die 2 Schrauben in die Löcher im Rahmen des Backofens einschrauben.Bei an der Schrankoberfläche anliegendem Geräterahmen die Schrauben festziehen.

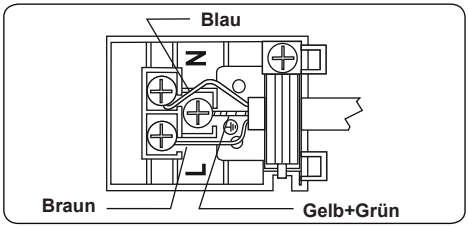


2.3 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS UND SICHERHEITSHINWEISE

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

WARNUNG:Das Gerät muss geerdet sein.

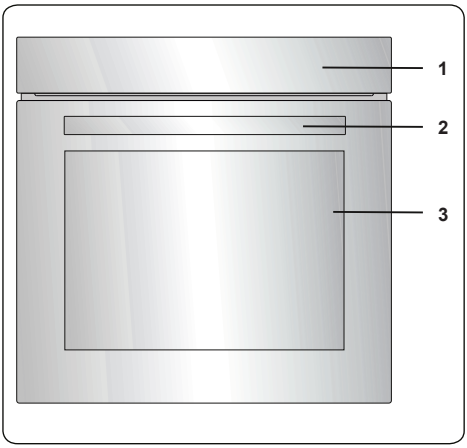
- Vor dem Anschluss des Gerätes an die Spannungsversorgung, die Übereinstimmung der Nennspannung des Gerätes (auf dem Typenschild angegeben) mit der anliegenden Netzversorgungsspannung sicherstellen, und die Netzverkabelung muss für die Leistungsaufnahme des Gerätes ausgelegt sein (ebenfalls auf dem Typenschild angegeben).
- Sicherstellen, dass für den Anschluss isolierte Kabel verwendet werden.Bei einem falsch ausgeführten Anschluss kann das Gerät beschädigt werden. Ein beschädigtes Netzkabel darf nur von einer qualifizierten Fachkraft ausgetauscht werden.
- Keine Adapter, Mehrfachsteckdosen und/oder Verlängerungskabel verwenden.
- Das Netzkabel muss von heißen Teilen des Gerätes ferngehalten werden und darf nicht gebogen oder gequetscht werden.Andernfalls kann das Kabel beschädigt und ein Kurzschluss verursacht werden.
- Wird das Gerät nicht mit einem Stecker angeschlossen, muss ein allpoliger Trennschalter (mit mindestens 3 mm Kontaktabstand) zwischengeschaltet werden, um die Sicherheitsvorschriften zu erfüllen.
- Das Gerät ist für eine Spannungsversorgung mit ausgelegt 220-240V.Wenn am Anschlussort eine andere Spannungsversorgung anliegt, an einen autorisierten Servicemitarbeiter oder eine qualifizierte Elektrofachkraft wenden.
- Das Netzkabel (H05VV-F) muss lang genug sein, damit es auch bei vor dem Einbauschrank stehendem Gerät angeschlossen werden kann.
- Sicherstellen, dass alle Anschlüsse ordnungsgemäß festgezogen sind.
- Das Anschlusskabel mit einer Kabelschelle zugentlasten und die Abdeckung schließen.
- Der richtige Klemmenanschluss ist auf dem Anschlusskasten dargestellt.



3. PRODUKTMERKMALE

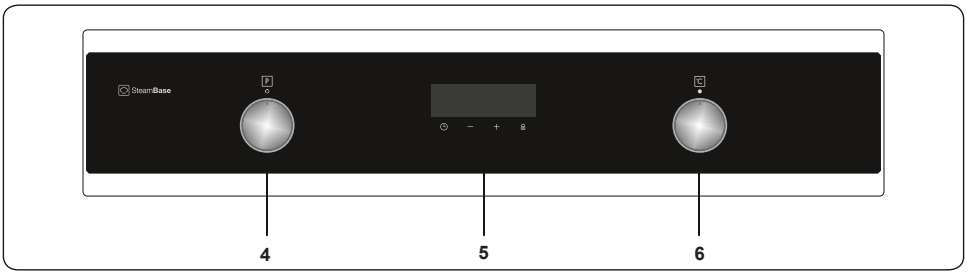
Wichtig: Die Merkmale der einzelnen Produkte können sich unterscheiden und Ihr Gerät sieht möglicherweise anders aus als auf den Abbildungen.

Liste der Komponenten



1.Bedienfeld
2.Backofentürgriff
3.Backofentür

Bedienfeld

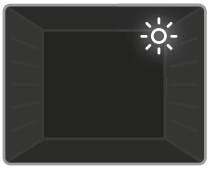


4.Einstellknopf für Backofenfunktion
5.Timer
6.Temperatur-Einstellknopf für Backofen

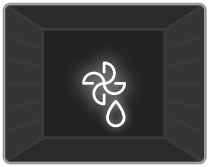
4. Verwenden des Produkts

Backofenfunktionen

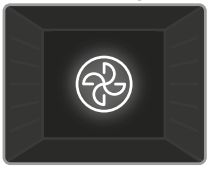
* Die Funktionen Ihres Backofens können je nach Modell abweichen.



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

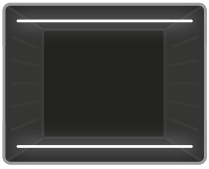


Auftau-Funktion: Die Warnleuchten des Backofens werden eingeschaltet, und der Lüfter geht in Betrieb. Um die Auftau-Funktion zu verwenden, legen Sie das Tiefkühlgericht auf die von unten gesehen dritte Einschubebene des Backofens. Es wird empfohlen, ein Blech unter dem Tiefkühlgericht zu platzieren, um das beim Schmelzen von Eis entstehende Wasser aufzufangen. Bei dieser Funktion werden die Speisen nicht gegart oder gebacken, sondern lediglich schneller aufgetaut.

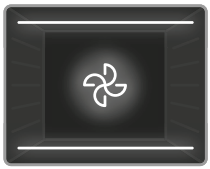


Turbo-Funktion: Das Backofenthermostat und die Warnleuchten werden eingeschaltet, und das Ringheizelement und der Lüfter gehen in Betrieb. Die Turbo-Funktion sorgt für eine gleichmäßige Wärmeverteilung im Backofen. Dadurch wird das Gargut auf allen Einschubebenen gleichmäßig gegart. Es wird empfohlen, den Backofen ca. 10 Minuten lang vorzuheizen.

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

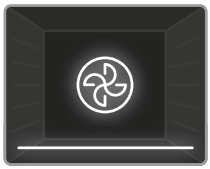


Ober- und Unterhitze: Das Backofenthermostat und die Warnleuchten werden eingeschaltet, und die Heizelemente für Ober- und Unterhitze beginnen zu heizen. Bei Ober- und Unterhitze wird die Wärme so abgestrahlt, dass das Gargut gleichmäßig gegart wird. Dadurch eignet sie sich hervorragend für Gebäck, Kuchen, Nudelauflauf, Lasagne und Pizza. Es wird empfohlen, den Ofen 10 Minuten lang vorzuheizen und bei dieser Funktion auch nur eine Einschubebene zu verwenden.



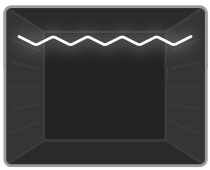
Umluft-Funktion: Das Backofenthermostat und die Warnleuchten werden eingeschaltet, und die Heizelemente für Ober- und Unterhitze sowie der Lüfter gehen in Betrieb. Diese Funktion ist besonders für das Backen von Gebäck geeignet. Das Gargut wird über die Heizelemente für Ober- und Unterhitze im Backofen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

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



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

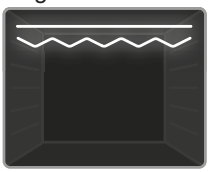
Bei dieser Funktion können Sie das Dampfgaren verwenden. Einzelheiten finden Sie unter „Verwendung der Dampffunktion“.



Grill-Funktion: Das Backofenthermostat und die Warnleuchten werden eingeschaltet, und das Grillheizelement beginnt zu heizen. Diese Funktion wird zum Grillen und Rösten von Gargut auf den oberen Einschubebenen des Backofens verwendet. Pinseln Sie den Rost leicht mit Öl ein, damit das Gargut nicht daran haften bleibt, und legen Sie das Gargut auf die Mitte des Rosts. Schieben Sie stets eine Fettpfanne unter dem Gargut ein, um heruntertropfendes Öl oder Fett

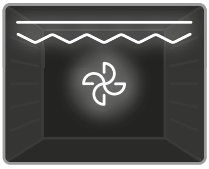
aufzufangen. Es wird empfohlen, den Backofen ca. 10 Minuten lang vorzuheizen.

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



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

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



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

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

4.1 GARTABELLE

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

*Wenn vorhanden mit Brathähnchen-Spieß garen.

4.2 FÜR DIE DAMPFFUNKTION

Lebensmittel	Funktion	Rostposition	Temp. (°C)	Wassermenge (ml)	Wasserzugabezeit (Min.)	Garzeit (Min) (etwa)	Gewicht (ungefähres Lebensmittelgewicht g)
Brot	Umluftfunktion + Dampf	3	200	100	Vor dem Start des Ofens.	30 – 50	820
Gebackene Pasta	Umluftfunktion + Dampf	3	200	200	Vor dem Start des Ofens.	30 – 40	1500
Gebäck	Turbo+Dampf	3	180	150	Vor dem Start des Ofens.	30 – 40	500
Kartoffeln	Umluftfunktion + Dampf	3	200	250	Vor dem Start des Ofens.	45 – 60	500
Hähnchen	Turbo+Dampf	3	220	200	Vor dem Start des Ofens.	60 – 70	2000
Steak	Umluftfunktion + Dampf	3	180	300	Vor dem Start des Ofens.	100 – 110	1000

Wichtig: Die oben angegebenen Zeitangaben sind Laborwerte und können in Abhängigkeit von der Netzspannung und der Menge der gegarten Speisen variieren.

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

4.3 NUTZUNG DES „DIGITAL TOUCH TIMER“



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

Zeiteinstellung

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



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



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



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

Tastensperre

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

Einstellung des Signaltons des Timers

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



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



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



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

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

Halbautomatische Zeiteinstellung (Kochdauer)

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

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



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



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



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

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

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

Helligkeitseinstellung

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

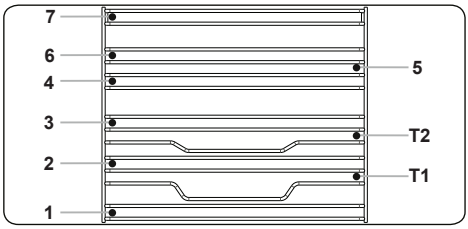
Das Thermostat-Symbol



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

Zubehör
Der EasyFix-Gittereinsatz

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



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

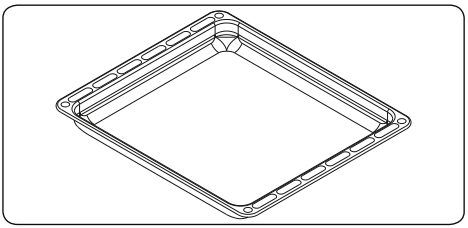
- Ebene T2 wird zur Drehspieß-Drahtgitter-Positionierung mit Teleskopschienen verwendet.

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

Tiefe Fettpfanne

Die tiefe Fettpfanne eignet sich besonders zum Garen von Schmorgerichten.

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



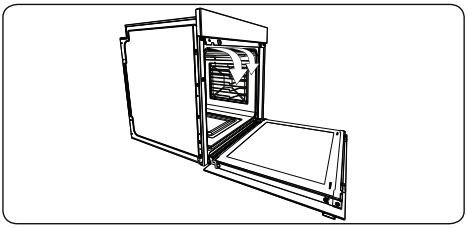
Flaches Backblech

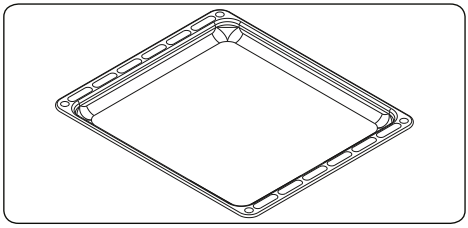
Das flache Backblech eignet sich besonders zum Backen von Gebäck.

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

Heißluftabschirmung

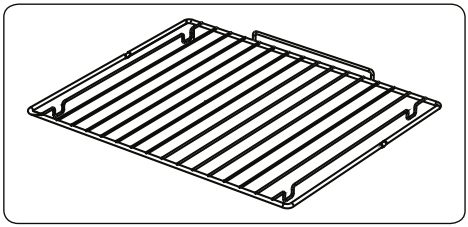
Das patentierte Heißluft-Schutzsystem verhindert, dass heiße Luft im Ofen den Nutzer erreicht, indem beim Öffnen der Gerätetür ein Luftvorhang vor der Ofengarzone erzeugt wird.





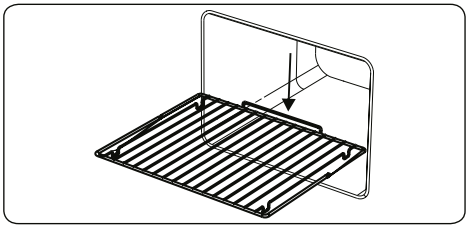
Kombirost

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



Warnung:

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



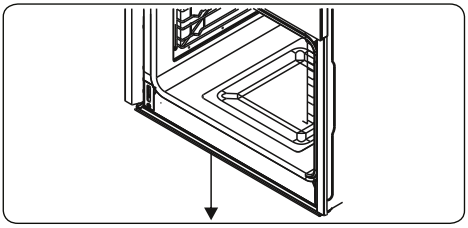
Wasserablauf

In einigen Garsituationen kondensiert Wasser an der Innenscheibe der Backofentür.Dies ist keine Fehlfunktion des Gerätes.

Öffnen Sie die Backofentür bis zur Grillposition und halten Sie sie ca. 20 Sekunden in dieser Stellung.

Dabei tropft das Wasser in den Wasserablauf.

Lassen Sie den Backofen abkühlen, und wischen Sie die Innenseite der Backofentür mit einem trockenen Tuch ab.Diese Vorgehensweise muss regelmäßig angewendet werden.



5. REINIGUNG UND WARTUNG

5.1 REINIGUNG

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

Allgemeine Hinweise

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

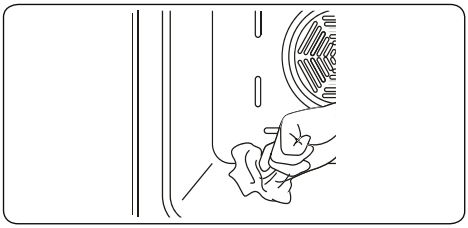
Keine Reinigungsmittel mit Partikeln verwenden, da dadurch Glasoberflächen, emaillierte Oberflächen und/oder lackierte Oberflächen an Ihrem Gerät beschädigt werden können.

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

Keine Teile des Gerätes mit einem Dampfstrahlreiniger reinigen.

Reinigen des Garraums des Backofens

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



Reinigen der Glasteile

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

Reinigen von Edelstahlteilen (sofern vorhanden)

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

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

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

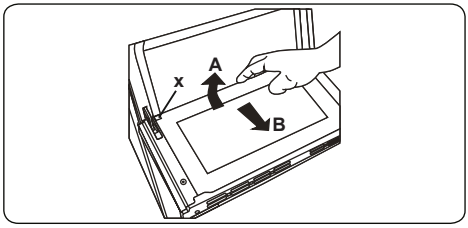
Reinigung lackierter Oberflächen (falls vorhanden).

- Entfernen Sie Flecken von Tomaten, Tomatenmark, Ketchup, Zitrone, Öl, Milch, zuckerhaltigen Lebensmitteln, zuckerhaltigen Getränken und Kaffee sofort mit einem in warmes Wasser getauchten Tuch. Wenn solche Flecken auf den Oberflächen eingetrocknet sind, sollten Sie sie NICHT mit harten Gegenständen (Messerspitzen, Metall- oder Kunststoff-Scheuerschwämme, oberflächenschädigende Spülschwämme) oder mit stark alkoholhaltigen Reinigungsmitteln, Fleckentfernernern, Entfettungsmitteln oder die Oberflächen angreifenden Chemikalien abreiben. Sonst kann es zu Korrosion an den pulverlackierten Oberflächen kommen, und können dauerhafte Flecken entstehen. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Schäden durch die Verwendung von ungeeigneten Reinigungsprodukten oder -methoden

Ausbauen der Innenscheibe

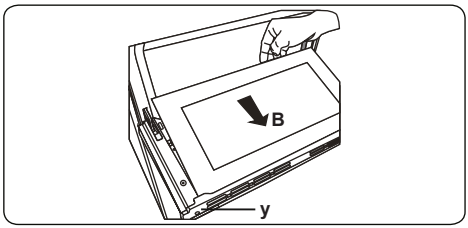
Sie müssen die Innenscheibe des Backofens vor der Reinigung wie unten dargestellt herausnehmen.

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

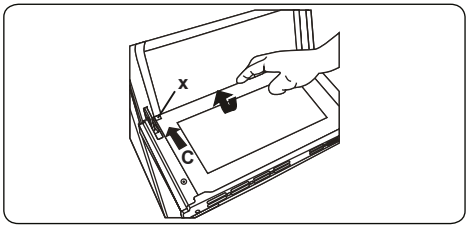


Wiedereinsetzen der Innenscheibe:

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



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

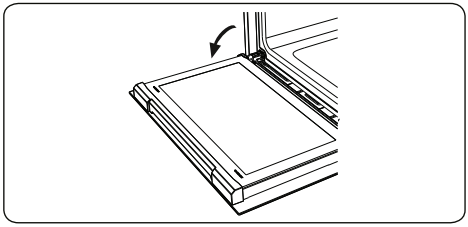


Wenn die Backofentür mit drei Scheiben ausgestattet ist, kann die dritte Scheibe auf dieselbe Weise ausgebaut werden, wie die zweite Scheibe.

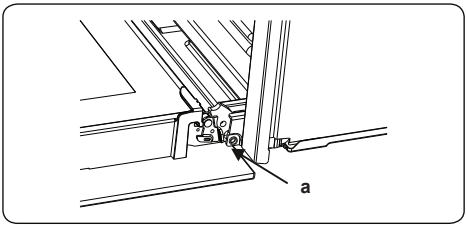
Ausbauen der Backofentür

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

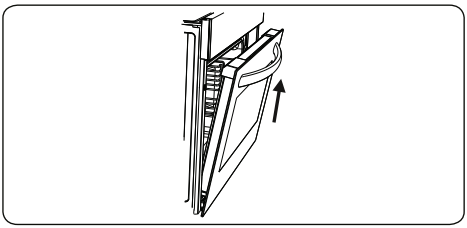
1.Die Backofentür öffnen.



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

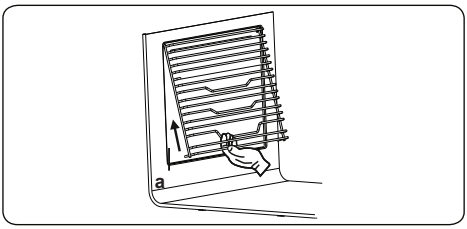


3.Die Tür bis kurz vor die geschlossene Position schließen, in dieser Stellung in Ihre Richtung ziehen und abnehmen.



Ausbauen des Seitengitters

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



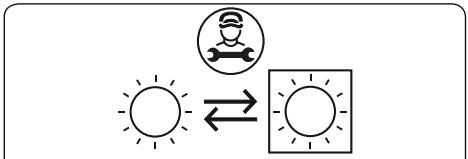
5.2 WARTUNG

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

Auswechseln der Backofenlampe

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

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



Durch einen Fachmann austauschbare Lichtquelle

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

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

6. FEHLERBEHEBUNG UND TRANSPORT

6.1 FEHLERBEHEBUNG

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

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

6.2 TRANSPORT

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

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

7. TECHNISCHE DATEN

7.1 ENERGIEBLATT

Marke		LAURUS
Modell		LEB10BK
Ofentyp		Elektro
Gewicht	kg	36,3
Energieeffizienzindex – konventionell		105,7
Energieeffizienzindex – Umluft		94,3
Energieklasse		A
Energieverbrauch (Elektrizität) – konventionell	kWh/Zyklus	0,93
Energieverbrauch (Elektrizität) – Umluft	kWh/Zyklus	0,83
Anzahl Kavitäten		1
Heizquelle		Elektro
Volumen	l	78
Dieser Ofen stimmt mit EN 60350-1 überein		

Energiespartipps

Ofen
- Kochen Sie Mahlzeiten wenn möglich zur gleichen Zeit.

- Halten Sie Vorheizzeiten kurz.

- Verlängern Sie die Kochzeiten nicht unnötig.

- Vergessen Sie nicht, den Ofen am Ende des Kochvorgangs abzuschalten.

- Öffnen Sie nicht die Ofentür während des Kochvorganges.

Thank you for choosing this product.
This User Manual contains important safety information and instructions on the operation and maintenance of your appliance.
Please take the time to read this User Manual before using your appliance and keep this book for future reference.

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

CONTENTS

1.SAFETY INSTRUCTIONS 3
1.1 General Safety Warnings 3
1.2 For steam cooking 5
1.3 Installation Warnings 6
1.4 During Use 6
1.5 During Cleaning and Maintenance 7
2.INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE 10
2.1 Instructions for the Installer 10
2.2 Installation of the Oven 10
2.3 Electrical Connection and Safety 12
3.PRODUCT FEATURES 13
4.USE OF PRODUCT 14
4.1 Cooking Table 15
4.2 For Steam Function 16
4.3 Use of the Digital Touch Timer 17
5.CLEANING AND MAINTENANCE 20
5.1 Cleaning 20
5.2 Maintenance 22
6.TROUBLESHOOTING&TRANSPORT 23
6.1 Troubleshooting 23
6.2 Transport 23

1. SAFETY INSTRUCTIONS

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

1.1 GENERAL SAFETY WARNINGS

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

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

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

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

- Do not operate the appliance with an external timer or separate remote-control system.
- During use the appliance will get hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside

the oven.

- Handles may get hot after a short period during use.
- Do not use harsh abrasive cleaners or scourers to clean the oven door glass and other surface. They can scratch the surfaces which may result in shattering of the door glass or damage to surfaces.
- Do not use steam cleaners for cleaning the appliance.

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

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

- Your appliance is produced in accordance with all applicable local and international standards and regulations.
- Maintenance and repair work should only be carried out by authorised service technicians. Installation and repair work that is carried out by unauthorised technicians may be dangerous. Do not alter or modify the specifications of the appliance in any way. Inappropriate hob guards can cause accidents.
- Before connecting your appliance, make sure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure or electricity voltage and frequency) and the specifications of the appliance are compatible. The specifications for this appliance are stated on the label.

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

heating a room.

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

1.2 FOR STEAM COOKING

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

this remaining water should not be used in the next cooking.

1.3 INSTALLATION WARNINGS

- Do not operate the appliance before it is fully installed.
- The appliance must be installed by an authorised technician. The manufacturer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement and installation by unauthorised people.
- When the appliance is unpacked, make sure that it is has not been damaged during transportation. In case of any defect do not use the appliance and contact a qualified service agent immediately. The materials used for packaging (nylon, staplers, Styrofoam, etc.) may be harmful to children and they should be collected and removed immediately.
- Protect your appliance from the atmosphere. Do not expose it to effects such as sun, rain, snow, dust or excessive humidity.
- Any materials (i.e. cabinets) around the appliance must be able to withstand a minimum temperature of 100°C.
- The appliance must not be installed behind a decorative door, in order to avoid overheating.

1.4 DURING USE

- When you first use your oven you may notice a slight smell. This is perfectly normal and is caused by the insulation materials on the heater elements. We suggest that, before using your oven for the first time, you leave it empty and set it at maximum temperature for 45 minutes. Make sure that the environment in which the product is installed is well ventilated.

- Take care when opening the oven door during or after cooking. The hot steam from the oven may cause burns.
- Do not put flammable or combustible materials in or near the appliance when it is operating.
- Always use oven gloves to remove and replace food in the oven.
- Under no circumstances should the oven be lined with aluminium foil as overheating may occur.
- Do not place dishes or baking trays directly onto the base of the oven whilst cooking. The base becomes very hot and damage may be caused to the product.

Do not leave the oven unattended while cooking with solid or liquid oils. They may catch fire under extreme heating conditions. Never pour water on to flames that are caused by oil, instead switch the oven off and cover the pan with its lid or a fire blanket.

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

1.5 DURING CLEANING AND MAINTENANCE

- Make sure that your appliance is turned off at the mains before carrying out any cleaning or

maintenance operations.

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

CE Declaration of conformity

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

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

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

Disposal of your old machine



The symbol of the crossed-out wheeled bin shown on the product or its packaging means that the device must not be disposed of with other household waste but requires separate collection. You can dispose of the device free of charge at your local waste return and collection

system. The addresses can be obtained from your responsible city council or local government. Alternatively, you can return small waste electrical and electronic equipment (WEEE) with an edge length of up to 25 cm free of charge to any retailer with a sales area relating to electrical and electronic equipment (EEE) of at least 400 m2 or to a food retailer that offers EEE at least several times a year with a total sales area of 800 m2. Larger WEEE can be returned to a respective retailer free of charge when buying a new product of the same type. Regarding the modalities of the collection of WEEE in case of shipment of the newly bought product, please contact your retailer. If possible, please remove all batteries and accumulators as well as all removable lamps before disposing of the device.

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

2. INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE

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

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

2.1 INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

General instructions

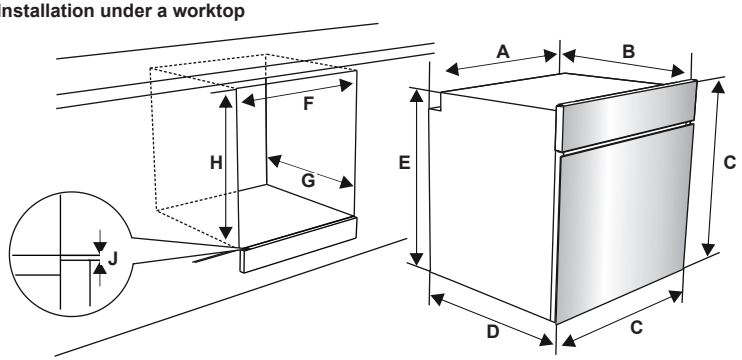
- After removing the packaging material from the appliance and its accessories, ensure that the appliance is not damaged. If you suspect any damage, do not use it and contact an authorised service person or qualified technician immediately.
- Make sure that there are no flammable or combustible materials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

2.2 INSTALLATION OF THE OVEN

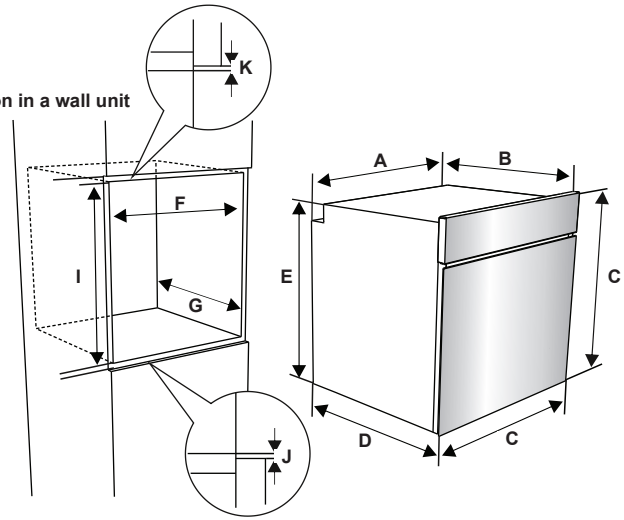
The appliances are supplied with installation kits and can be installed in a worktop with the appropriate dimensions. The dimensions for hob and oven installation are given below.

A (mm)	557	**min./max. F (mm)**	560/580
B (mm)	550	**min. G (mm)**	555
C (mm)	595	**min. H/I (mm)**	600/590
D (mm)	575	**min. J/K (mm)**	5/10
E (mm)	576		

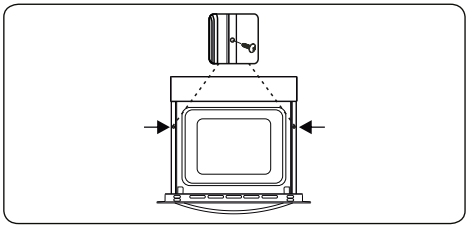
Installation under a worktop



Installation in a wall unit



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

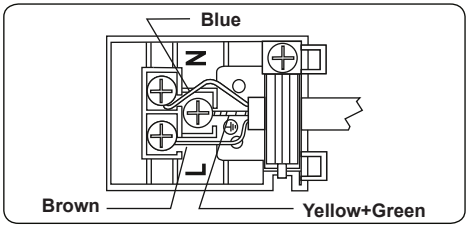


2.3 ELECTRICAL CONNECTION AND SAFETY

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

WARNING: THE APPLIANCE MUST BE EARTHED.

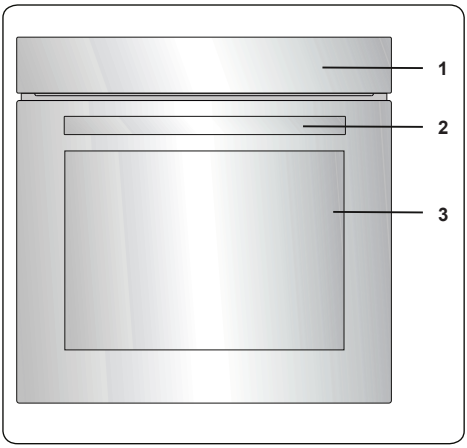
- Before connecting the appliance to the power supply, the voltage rating of the appliance (stamped on the appliance identification plate) must be checked for correspondence to the available mains supply voltage, and the mains electric wiring should be capable of handling the appliance's power rating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



3. PRODUCT FEATURES

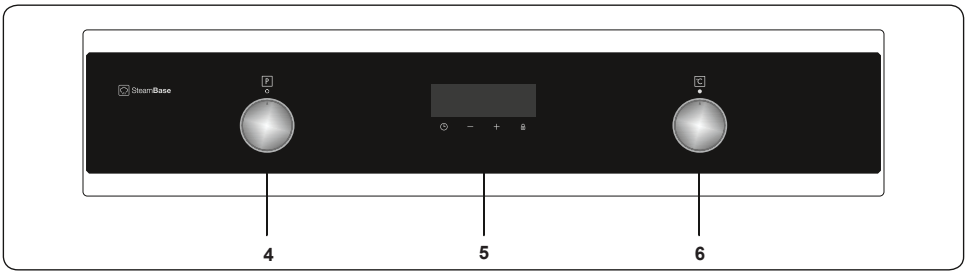
Important: Specifications for the product vary and the appearance of your appliance may differ from that shown in the figures below.

List of Components



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

Control Panel

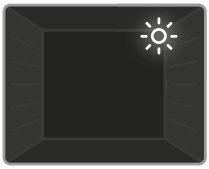


4. Oven Function Control Knob
5. Timer
6. Oven Thermostat Knob

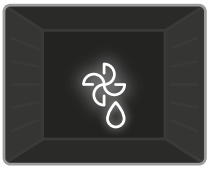
4. USE OF PRODUCT

Oven Functions

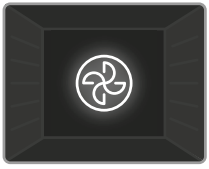
* The functions of your oven may be different due to the model of your product.



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

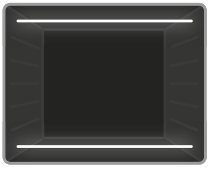


Defrost Function: The oven's warning lights will switch on and the fan will start to operate. To use the defrost function, place your frozen food in the oven on a shelf in the third slot from the bottom. It is recommended that you place an oven tray under the defrosting food to catch the water accumulated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

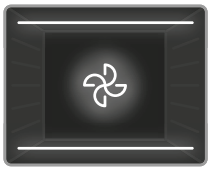


Turbo Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the ring heating element and fan will start operating. The turbo function evenly disperses the heat in the oven so all food on all racks will cook evenly. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.

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

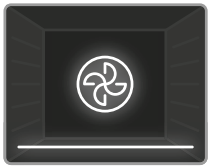


Static Cooking Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the lower and upper heating elements will start operating. The static cooking function emits heat, ensuring even cooking of food. This is ideal for making pastries, cakes, baked pasta, lasagne and pizza. Preheating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



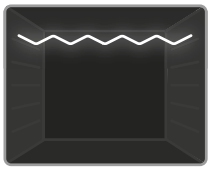
Fan Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the upper and lower heating elements and fan will start operating. This function is good for baking pastry. Cooking is carried out by the lower and upper heating elements within the oven and by the fan, which provides air circulation, giving a slightly grilled effect to the food. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.

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



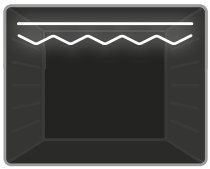
Pizza Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the ring, lower heating elements and fan will start operating. This function is ideal for baking food, such as pizza, evenly in a short time. While the fan evenly disperses the heat of the oven, the lower heating element ensures baking of the food.

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



Grilling Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the grill heating element will start operating. This function is used for grilling and toasting foods on the upper shelves of the oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop food sticking and place food in the centre of the grid. Always place a tray beneath the food to catch any drips of oil or fat. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.

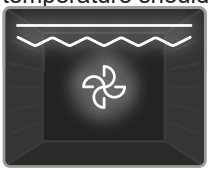
Warning: When grilling, the oven door must be closed and the oven temperature should be adjusted to 190°C.



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

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

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



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

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

4.1 COOKING TABLE

Function	Dishes		°C	min.
Static	Puff Pastry	2 - 3 - 4	170-190	35-45
	Cake	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Cookie	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Stew	2	175-200	40-50
	Chicken	2 - 3 - 4	200	45-60
Fan	Puff Pastry	2 - 3 - 4	170-190	25-35
	Cake	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Cookie	1 - 2 - 3	150-170	25-35
	Stew	2	175-200	40-50
	Chicken	2 - 3 - 4	200	45-60
Grilling	Grilled meatballs	7	200	10-15
	Chicken	*	190	50-60
	Chop	6 - 7	200	15-25
	Beefsteak	6 - 7	200	15-25

*If available cook with roast chicken skewer.

4.2 FOR STEAM FUNCTION

Foods	Function	Rack Position	Temp. (°C)	Amount of water (ml)	Water addition time (min.)	Cooking Time (min) (approx.)	Weight (approximate food weight g)
Bread	Fan Function + Steam	3	200	100	Before starting the oven.	30-50	820
Baked pasta	Fan Function + Steam	3	200	200	Before starting the oven.	30-40	1500
Pastry	Turbo+Steam	3	180	150	Before starting the oven.	30-40	500
Potato	Fan Function + Steam	3	200	250	Before starting the oven.	45-60	500
Chicken	Turbo+Steam	3	220	200	Before starting the oven.	60-70	2000
Steak	Fan Function + Steam	3	180	300	Before starting the oven.	100-110	1000

Important: The times given above are those obtained under laboratory conditions and may vary depending on the mains supply voltage and the amount of food cooked.

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

4.3 USE OF THE DIGITAL TOUCH TIMER



Function Description	
A	Auto Cooking
	Thermostat Symbol
	Cooking Time
	Key Lock
	Minute Minder
	Mode Function
—	Decrease Timer
+	Increase Timer
2359	Timer Display

Time adjustment

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



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



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



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

Key Lock

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

Audible warning time adjustment

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



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



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



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

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

Semi-automatic time adjustment (cooking period)

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

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



2. Press "⏲" until you see "**dur**" and ⏲ symbol on the display screen. The time and the symbols "A" and ⏲ will flash.



3. Select the desired cooking time period using the "**+**" and "**-**" keys.



4. The current time will reappear on the screen, and the symbols "A" and ⏲ will remain illuminated.

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

Sound Adjustment

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

Brightness adjustment

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

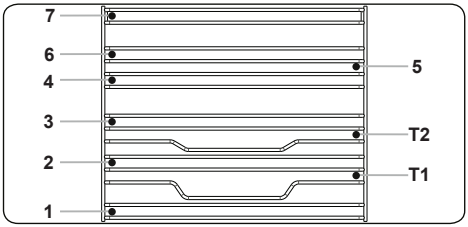
The Thermostat symbol



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

Accessories
The EasyFix Wire Rack

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



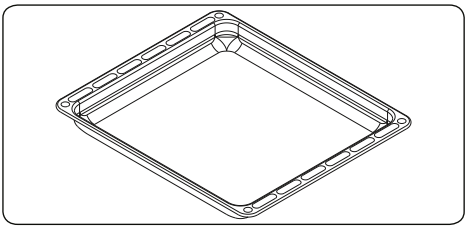
- Insert the accessory to the correct position inside the oven.
- Allow at least a 1 cm space between the fan cover and accessories.
- Take care removing cookware and/or accessories out of the oven. Hot meals or accessories can cause burns.
- The accessories may deform with heat. Once they have cooled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

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

The Deep Tray

The deep tray is best used for cooking stews.

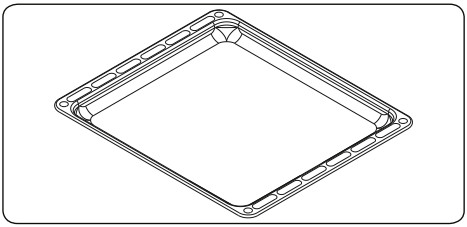
Put the tray into any rack and push it to the end to make sure it is placed correctly.



The Shallow Tray

The shallow tray is best used for baking pastries.

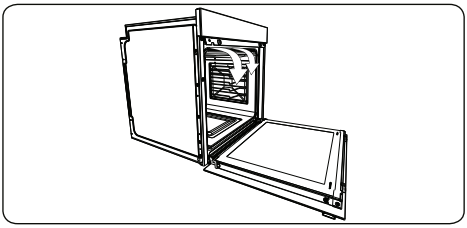
Put the tray into any rack and push it to the end to make sure it is correctly placed.



FIRST IN THE WORLD

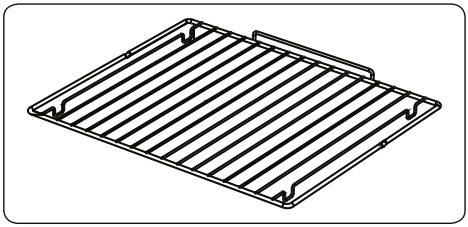
Hot Air Shield System in Built-in Ovens

The patented hot air shield system prevents hot air from reaching the end user by creating an air curtain when the oven door is opened.



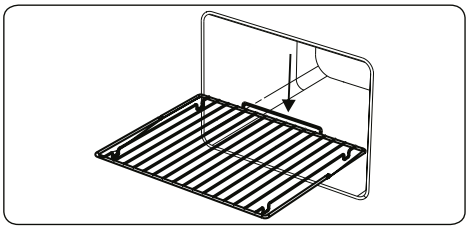
The Wire Grid

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



WARNING

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



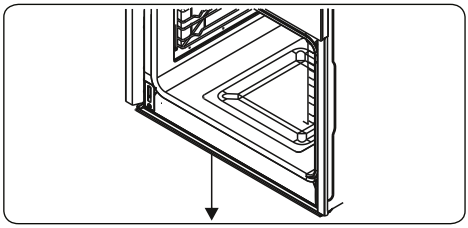
The Water Collector

In some cases of cooking, condensation may appear on the inner glass of the oven door. This is not a product malfunction.

Open the oven door into the grilling position and leave it in this position for 20 seconds.

Water will drip to the collector.

Cool the oven and wipe the inside of the door with a dry towel. This procedure must be applied regularly.



5. CLEANING AND MAINTENANCE

5.1 CLEANING

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

General Instructions

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

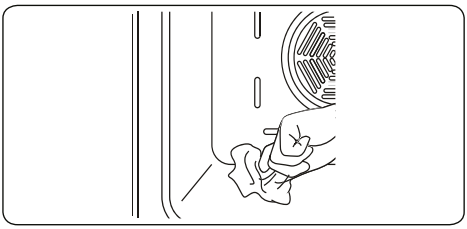
Do not use cleaners that contain particles as they may scratch the glass, enamelled and/or painted parts of your appliance.

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

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

Cleaning the Inside of the Oven

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



Cleaning the Glass Parts

- Clean the glass parts of your appliance on a regular basis.
- Use a glass cleaner to clean the inside and outside of the glass parts. Then, rinse and dry them thoroughly with a dry cloth.

Cleaning the Stainless Steel Parts (if available)

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

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

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

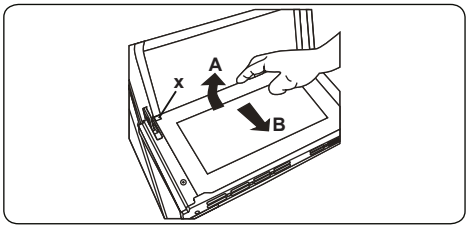
Cleaning Painted Surfaces (if available)

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

Removal of the Inner Glass

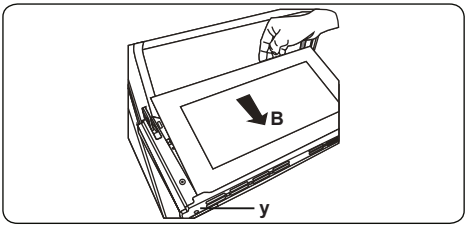
You must remove the oven door glass before cleaning, as shown below.

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

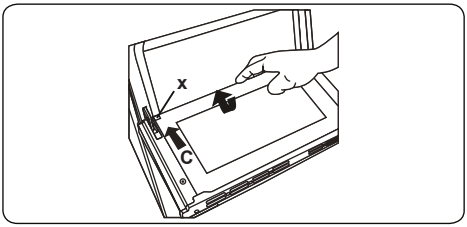


To replace the inner glass:

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



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

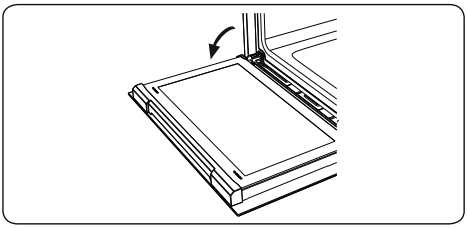


If the oven door is a triple glass oven door, the third glass layer can be removed the same way as the second glass layer.

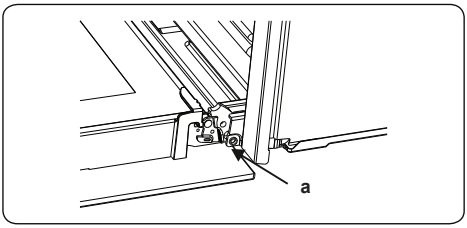
Removal of the Oven Door

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

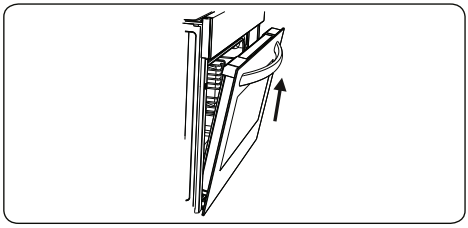
1. Open the oven door.



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

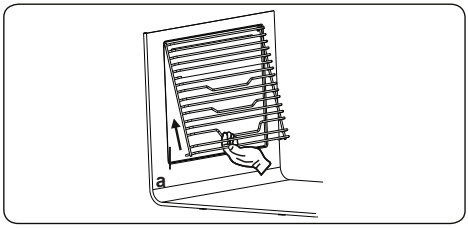


3. Close the door until it is almost in the fully closed position, and remove the door by pulling it towards you.



Removal of the Wire Shelf

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



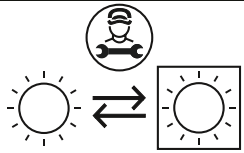
5.2 MAINTENANCE

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

Changing the Oven Lamp

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

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



Replaceable light source by a professional

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

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

6. TROUBLESHOOTING&TRANSPORT

6.1 TROUBLESHOOTING

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

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

6.2 TRANSPORT

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

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

Gracias por elegir este producto.

Este Manual de usuario contiene información de seguridad e instrucciones importantes relacionadas con el uso y mantenimiento del aparato.
Tómese el tiempo que necesite para leer este Manual de usuario antes de usar el aparato y guárdelo por si tuviese que consultarlo más adelante.

Icono	Tipo	Significado
	**ADVERTENCIA**	Riesgo de lesión grave o muerte
	**RIESGO DE DESCARGA ELÉCTRICA**	Riesgo de voltaje peligroso
	**INCENDIO**	Advertencia; Riesgo de incendio / materiales inflamables
	**PRECAUCIÓN**	Riesgo de lesiones o daños materiales
	IMPORTANTE / NOTA	Uso correcto del sistema

ÍNDICE

1.INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD 3
1.1. Advertencias de seguridad generales 3
1.2. Para preparar alimentos al vapor 5
1.3. Advertencias relativas a la instalación 6
1.4. Durante el uso 7
1.5. Durante la limpieza y el mantenimiento 8
2.INSTALACIÓN Y PREPARACIÓN PARA SU USO 11
2.1. Instrucciones para el instalador 11
2.2. Instalación del horno 11
2.3. Conexión eléctrica y seguridad 13
3.CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO 14
4.USO DEL PRODUCTO 15
4.1. Mesa de cocción 16
4.2. Para la función de vapor 17
4.3. Uso del temporizador táctil digital 18
5.LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO 21
5.1. Limpieza 21
5.2. Mantenimiento 23
6.SOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y TRANSPORTE 24
6.1. Solución de problemas 24
6.2. Transporte 24

1. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- Lea atentamente todas las instrucciones antes de usar el aparato y manténgalo en un lugar adecuado para consultarlo.
- Este manual se ha preparado para más de un modelo, por lo que el aparato puede no incluir alguna de las funciones que aparecen aquí. Por este motivo, es importante prestar especial atención a todas las cifras al leer el manual de uso.

1.1. ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD GENERALES

- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, si cuentan con supervisión o han recibido instrucciones sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y entienden el riesgo que conlleva. Los niños no deben jugar con el electrodoméstico. La limpieza y el mantenimiento no deben ser llevados a cabo por niños sin supervisión.

⚠ **ADVERTENCIA:** El aparato y sus piezas accesibles se calientan al usarlos. Debe prestar atención para evitar tocar los elementos que se calientan. Mantenga a los niños de menos de 8 años alejados a menos que permanezcan supervisados.

⚠ **ADVERTENCIA**: Peligro de incendio: No coloque objetos encima de las superficies de cocción.

⚠ **ADVERTENCIA:** Si la superficie está agrietada, desconecte el dispositivo para evitar la posibilidad de sufrir una descarga eléctrica.

- No utilice el aparato con un temporizador externo ni con un sistema de mando a distancia distinto.
- El aparato se calienta al utilizarlo. Debe prestar

atención para evitar tocar los elementos que se calientan en el interior del horno.

- Las asas pueden calentarse tras un breve periodo de uso.
- No use limpiadores abrasivos ni rascadores para limpiar el cristal de la puerta del horno ni ninguna otra superficie. Estos productos pueden arañar las superficies, lo que puede ocasionar que la puerta estalle o que las superficies puedan resultar dañadas.
- No utilice limpiadores a vapor para limpiar el aparato.

⚠ **ADVERTENCIA:** Para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica, asegúrese de que el aparato esté apagado antes de sustituir la lámpara.

⚠ **PRECAUCIÓN:** Las piezas a las que se puede acceder pueden calentarse cuando se utilizan las funciones de cocción o grill. Mantenga a los niños alejados del aparato cuando se esté utilizando.

- El aparato se ha fabricado de conformidad con todos los estándares y normas locales e internacionales aplicables.
- Los trabajos de mantenimiento y reparación deben ser llevados a cabo por técnicos autorizados. Los trabajos de instalación y reparación llevados a cabo por técnicos no autorizados pueden ser peligrosos. Es peligroso realizar cualquier modificación de las especificaciones del aparato. El uso de protecciones de fuegos puede causar accidentes.
- Antes de conectar el aparato, asegúrese de que las condiciones de distribución locales (tipo y presión de gas, o tensión y frecuencia de la electricidad) y los ajustes del aparato sean compatibles. Las especificaciones de este aparato se indican en la etique-

ta.

⚠ **PRECAUCIÓN:** Este aparato se ha diseñado exclusivamente para preparar alimentos y para su uso en entornos domésticos. No debe usarse para ninguna otra finalidad ni otra aplicación, como un uso no doméstico, en un entorno comercial o para calentar una habitación.

- No utilice las asas de la puerta del horno para levantar o mover el aparato.
- Se han tomado todas las medidas de seguridad posibles para garantizar su seguridad. Como el cristal se puede romper, debe tener cuidado al limpiarlo para evitar que se raye. Evite golpear el cristal con accesorios.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no queda atrapado o se daña durante la instalación. Si el cable eléctrico resulta dañado, deberá ser sustituido por el fabricante, su agente del servicio técnico u otras personas con cualificaciones similares para evitar peligros.
- No permita que los niños se suban a la puerta del horno o se sienten encima cuando esté abierta.
- Mantenga a los niños y a los animales lejos del aparato.

1.2. PARA PREPARAR ALİMENTOS AL VAPOR

- Vierta agua en el depósito de agua antes de utilizar el horno
- No añada agua al depósito cuando el horno esté caliente.
- Si la puerta del horno está abierta, puede salir vapor de su interior. Tenga cuidado al abrir la puerta del horno, para evitar el riesgo de quemaduras.
- El horno puede presentar restos de humedad como

resultado de usar la función cocción al vapor. Como la humedad puede causar corrosión, asegúrese de secar el interior del horno tras la cocción.

- Use el agua potable en el horno para la cocción al vapor. No use alcohol inflamable ni sólidos con partículas en lugar de agua.
- Utilice platos de acero inoxidable para la cocción al vapor.
- Al final de cada sesión de cocción al vapor, debe retirarse cualquier resto de agua del depósito y no utilizarse para preparar el siguiente plato al vapor.

1.3. ADVERTENCIAS RELATIVAS A LA INSTALACIÓN

- No utilice el aparato antes de instalarlo completamente.
- El aparato debe ser instalado por un técnico autorizado. El fabricante no asume ninguna responsabilidad por los daños que se puedan derivar de una colocación e instalación incorrectas por parte de personas no autorizadas.
- Al desembalar el aparato, asegúrese de que no se ha dañado durante el transporte. Si observara cualquier defecto, no use el aparato y póngase en contacto de inmediato con un agente del servicio técnico autorizado. Los materiales utilizados en el embalaje (nylon, grapas, poliestireno, etc.) pueden provocar daños en los niños. Recoja y elimine estos materiales de inmediato.
- Proteja el aparato de los efectos atmosféricos. No exponga el aparato a efectos como el sol, la lluvia, la nieve, el polvo o la humedad excesiva.
- Cualquier material (p. ej., carcasa) alrededor del aparato debe poder resistir una temperatura de 100 °C.

- El aparato no debe instalarse tras una puerta decorativa, para evitar el sobrecalentamiento.

1.4. DURANTE EL USO

- Cuando use por primera vez el horno, puede observar un ligero olor. Esto es perfectamente normal y es causado por los materiales aislantes de los elementos de calentador. Le sugerimos que, antes de utilizar el horno por primera vez, lo vacíe y lo caliente a temperatura máxima durante 45 minutos. Asegúrese de que el entorno en el que está instalado está bien ventilado.
- Tenga cuidado al abrir la puerta del horno durante o tras su uso. El vapor del horno puede causar quemaduras.
- No coloque materiales inflamables ni combustibles sobre el aparato o cerca de este mientras esté funcionando.
- Utilice siempre manoplas de horno para retirar y cambiar los alimentos en el horno.
- Bajo ninguna circunstancia deben cubrirse las paredes del horno con papel aluminio pues puede ocasionar sobrecalentamiento.
- No coloque platos ni bandejas de hornear directamente sobre la base del horno al preparar alimentos. La base puede alcanzar altas temperaturas y el producto puede dañarse.


No deje el horno sin supervisión mientras prepara alimentos con aceites sólidos o líquidos, En condiciones de temperatura muy alta puede producirse incendios. No vierta agua sobre las llamas causadas por aceite. En su lugar, apague el horno y cubra el recipiente con su tapa o una manta de fuego.

- Si el producto no va a usarse durante un largo peri-

odo de tiempo, apague el interruptor de control principal.

- Asegúrese de que los botones de control del aparato siempre estén en la posición "**0**" (parada) cuando no se esté utilizando.
- Las bandejas se inclinan al tirar de ellas hacia fuera. Evite derramar o dejar caer alimentos al removerlos desde los hornos.
- No coloque nada sobre la puerta del horno cuando está abierta. Esto podría desequilibrar el horno o dañar la puerta.
- No cuelgue toallas, trapos de cocina o prendas en el aparato o en sus tiradores.

1.5. DURANTE LA LIMPIEZA Y EL MANTENIMIENTO

- Asegúrese de desconectar el aparato de la corriente antes de realizar labores de limpieza o mantenimiento.
- No extraiga los botones de control para limpiar el panel de control.
- Para mantener la eficiencia y la seguridad del aparato, recomendamos utilizar siempre piezas de recambio originales y acudir exclusivamente a nuestros agentes de servicio técnico autorizados en caso necesario.
- No intente rascar los residuos de cal que puedan formarse sobre la parte inferior del horno para evitar que resulte dañado.
- Para disolver cualquier residuo de cal que pueda formarse sobre la base del horno, vierta de 200 y 250 ml de vinagre blanco con una proporción ácido de no más del 6 % sobre la base del horno tras cada 2 a 3 usos y espere 30 minutos. A continuación limpie con un paño húmedo.

Declaración de conformidad de la CE

CE Declaramos que nuestros productos cumplen con las directivas, decisiones y normativas europeas pertinentes y con los requisitos enumerados en los estándares mencionados.

Este aparato se ha diseñado únicamente para cocinar en casa. Cualquier otro uso (como calentar una habitación) es inadecuado y peligroso.

Las instrucciones de funcionamiento son aplicables a varios modelos. Puede que observe diferencias entre lo indicado en estas instrucciones y el modelo que ha adquirido.

Cómo desechar la antigua máquina



El símbolo del cubo de basura tachado que aparece en el producto o en su embalaje significa que el aparato no debe eliminarse junto con otros residuos domésticos, sino que requiere una recogida selectiva. Puede deshacerse del dispositivo de forma gratuita a través de su sistema local de devolución y recogida de residuos. Puede obtener las direcciones en su ayuntamiento o gobierno local responsable. También puede devolver gratuitamente pequeños residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE) con una longitud de borde de hasta 25 cm a cualquier minorista con una superficie de venta de aparatos eléctricos y electrónicos (AEE) de al menos 400 m2 o a un minorista de alimentación que ofrezca AEE al menos varias veces al año con una superficie de venta total de 800 m2. Los RAEE de mayor tamaño pueden devolverse gratuitamente al minorista correspondiente al comprar un nuevo producto del mismo tipo. En cuanto a las modalidades de recogida de RAEE en caso de envío del producto recién comprado, póngase

en contacto con su distribuidor.

Si es posible, retire todas las pilas y acumuladores, así como todas las lámparas extraíbles, antes de deshacerse del aparato.

Tenga en cuenta que usted es responsable de borrar todos los datos personales del dispositivo que se va a eliminar.

2. INSTALACIÓN Y PREPARACIÓN PARA SU USO

ADVERTENCIA: Este aparato debe instalarlo una persona de servicio autorizada o un técnico cualificado siguiendo las instrucciones proporcionadas en esta guía y cumpliendo las normativas locales vigentes.

- Si la instalación se realiza de manera incorrecta, la garantía quedará anulada y podrían producirse daños físicos y materiales, de los que el fabricante no se hace responsable.
- Antes de la instalación asegúrese de que las condiciones de la distribución local (voltaje de electricidad y frecuencia) y los ajustes del aparato son compatibles. Las condiciones de ajuste de este aparato se indican en la etiqueta.
- Deben cumplirse las leyes, ordenanzas, directivas y estándares vigentes en el país en el que se vaya a usar el aparato (normativas de seguridad, reciclaje adecuado conforme a las normativas, etc.).
- Si el producto contiene guías de rejillas extraíbles (parrillas metálicas) y el manual de usuario incluye recetas como el yogur, las parrillas metálicas deberán retirarse y el horno deberá funcionar en el modo de cocción definido. La información sobre la extracción de la rejilla metálica se incluye en la sección de LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.

2.1. INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR

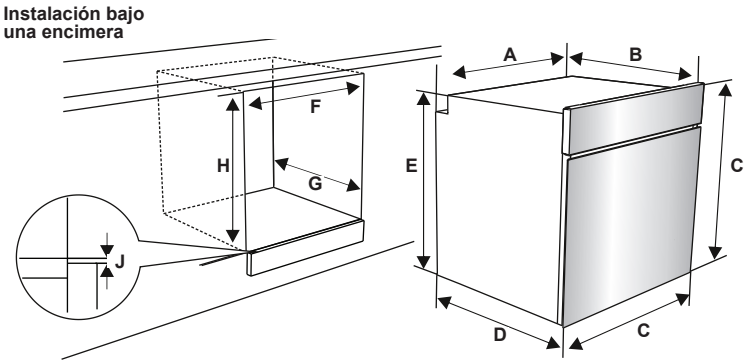
Instrucciones generales

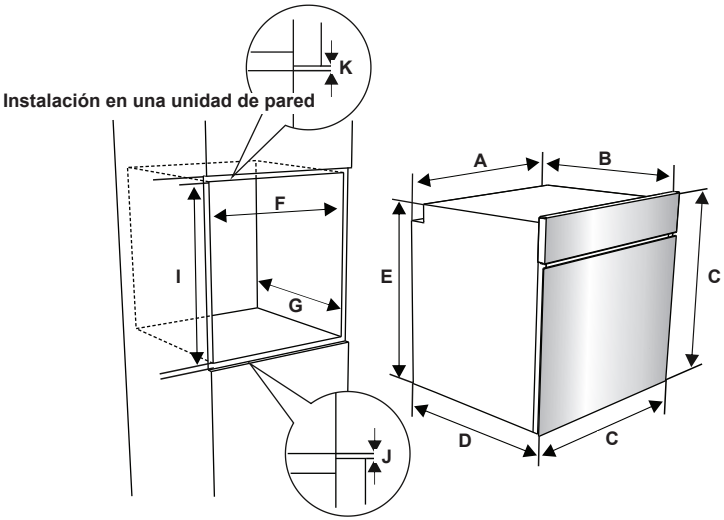
- Tras quitar el material de embalaje del aparato y de sus accesorios, asegúrese de que el aparato no esté dañado. Si sospecha que pueda haber cualquier tipo de daño en el aparato, no lo utilice. Póngase en contacto inmediatamente con una persona de servicio autorizada o un técnico cualificado.
- Asegúrese de que no haya materiales inflamables o combustibles cerca del aparato, como cortinas, aceite, trapos, etc., que podrían prenderse fuego.
- La encimera y el mobiliario que rodee el aparato debe estar hecho de materiales resistentes a temperaturas superiores a los 100 °C.
- El aparato no se debe instalar directamente sobre un lavavajillas, frigorífico, congelador, lavadora o secadora.

2.2. INSTALACIÓN DEL HORNO

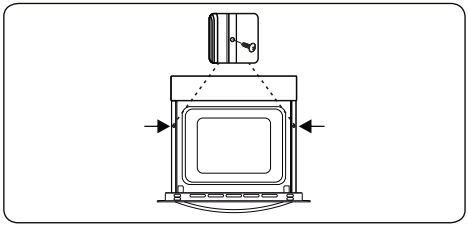
Los aparatos se suministran con kits de instalación y se pueden instalar en una encimera de dimensiones adecuadas. Las dimensiones para la encimera y el horno se proporcionan debajo.

A (mm)	557	**min./max. F (mm)**	560/580
B (mm)	550	**min. G (mm)**	555
C (mm)	595	**min. H/I (mm)**	600/590
D (mm)	575	**min. J/K (mm)**	5/10
E (mm)	576		





Una vez que se hayan realizado las conexiones eléctricas, inserte el horno en el armario empujándolo hacia delante. Abra la puerta del horno e inserte 2 tornillos en los orificios que se encuentran en el bastidor del horno. Con el marco del producto tocando la superficie de madera del armario, apriete los tornillos.

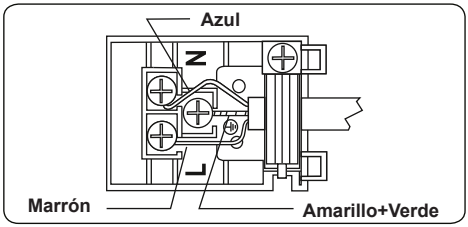


2.3. CONEXIÓN ELÉCTRICA Y SEGURIDAD

ADVERTENCIA: La conexión eléctrica de este aparato debe realizarla una persona de servicio autorizada o un electricista cualificado conforme a las instrucciones proporcionadas en esta guía y las normativas locales vigentes.

ADVERTENCIA: ESTE APARATO DEBE ESTAR CONECTADO A TIERRA.

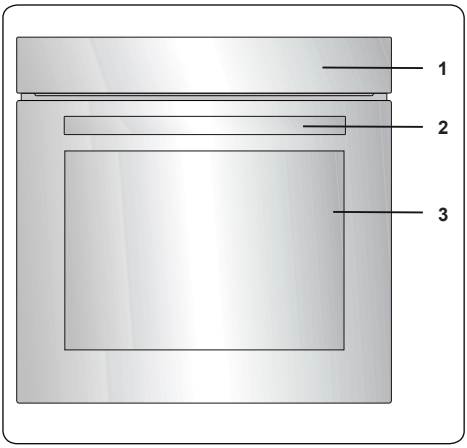
- Antes de conectar el aparato al suministro eléctrico, debe comprobarse el voltaje nominal del aparato (indicado en la placa identificativa del aparato) para asegurarse de que se corresponda con el de la red eléctrica. Además, los cables eléctricos deben ser capaces de soportar la potencia nominal del aparato (que también se indica en la placa identificativa).
- Asegúrese de que se usen cables aislados durante la instalación. Una conexión incorrecta podría dañar el aparato. Si el cable de alimentación está dañado y debe cambiarse, dicha operación deberá realizarla personal cualificado.
- No utilice adaptadores, regletas ni alargadores.
- El cable de alimentación debe mantenerse alejado de las partes calientes del aparato y no debe doblarse ni comprimirse. De lo contrario, se podría dañar el cable, lo que daría lugar a un cortocircuito.
- Si el aparato no está conectado a la red mediante un enchufe, se debe usar un interruptor aislante multipolar (con una separación de contacto mínima de 3 mm) para cumplir las normativas de seguridad.
- El aparato está diseñado para un suministro eléctrico de 220-240V. Si el suministro eléctrico de su vivienda es distinto, póngase en contacto con un técnico de servicio autorizado o un electricista cualificado.
- El cable de alimentación (H05VV-F) debe ser lo suficientemente largo como para conectarlo al aparato aunque este se encuentre en la parte delantera del armario.
- Asegúrese de que todas las conexiones estén apretadas debidamente.
- Fije el cable de alimentación a la abrazadera de cable y a continuación cierre la tapa.
- La conexión de la caja de terminales se encuentra en la caja de terminales.



3. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

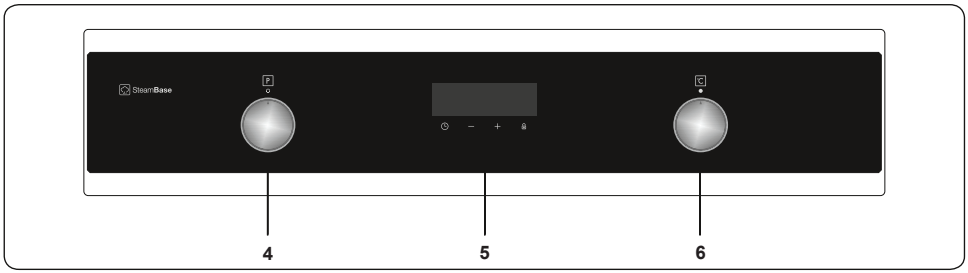
Importante: Las especificaciones para el producto varían y el aspecto del aparato podría variar con respecto al mostrado en las figuras que se muestran debajo.

Lista de componentes



1. Panel de mando
2. Tirador de puerta de horno
3. Puerta de horno

Panel de mando

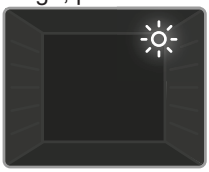


4. Mando de control de funciones del horno
5. Temporizador
6. Mando de termostato del horno

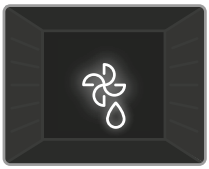
4. USO DEL PRODUCTO

Funciones del horno

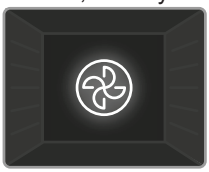
* Dependiendo del modelo de horno que tenga, podrían variar las funciones.



Luz del horno: Solo se encenderá la luz del horno. Seguirá encendida mientras esté activada la función de cocción.

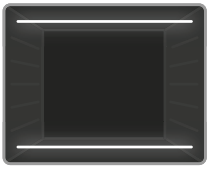


Función de descongelación: Las luces de advertencia del horno se encenderán y comenzará a funcionar el ventilador. Para usar la función de descongelación, coloque los alimentos congelados en el horno en un estante colocado en la tercera ranura comenzando desde la parte inferior. Se recomienda colocar una bandeja de horno bajo los alimentos que se vayan a descongelar para que caiga en ella el agua que se produce al descongelarse el hielo. Esta función no cocinará ni cocerá la comida, solo ayudará a descongelarla.

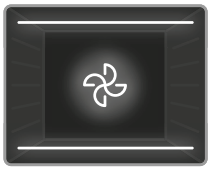


Función Turbo: Las luces de advertencia y del termostato del horno se encenderán y comenzarán a operar el elemento de calentamiento del anillo y el ventilador. La función Turbo distribuye el calor de manera homogénea por el horno para que se cocinen por igual todos los alimentos de todos los estantes. Se recomienda precalentar el horno durante unos 10 minutos.

Puede usar la función de cocción en esta función. Para obtener detalles, lea la sección "Uso de la función del vapor".

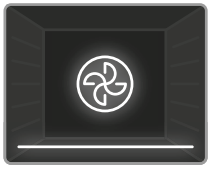


Función de cocción estática: Las luces de advertencia y del termostato del horno se encenderán y comenzarán a operar los elementos de calentamiento inferiores y superiores. La función de cocción estática emite calor, garantizando una cocción homogénea de los alimentos. Esto es ideal para cocinar pastelitos, tartas, pasta al horno, lasañas y pizzas. Se recomienda precalentar el horno 10 minutos. Asimismo, se recomienda no usar más de un estante a la vez con esta función.



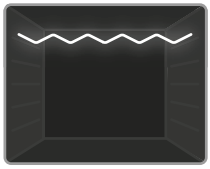
Función de ventilador: Las luces de advertencia y del termostato del horno se encenderán y comenzarán a operar los elementos de calentamiento superior e inferior y el ventilador. Esta función es buena para hornear pastelitos. La cocción se lleva a cabo mediante los elementos de calentamiento inferior y superior que hay en el interior del horno y mediante el ventilador, que distribuye el aire, dando un ligero toque grill a la comida. Se recomienda precalentar el horno durante unos 10 minutos.

Puede usar la función de cocción en esta función. Para obtener detalles, lea la sección "Uso de la función del vapor".



Función de pizza: Las luces de advertencia y del termostato del horno se encenderán y comenzarán a operar los elementos de calentamiento inferior del anillo y el ventilador. Esta función es ideal para hornear alimentos, como pizzas, de manera uniforme y en poco tiempo. Mientras el ventilador distribuye de forma homogénea el calor del horno, el elemento de calentamiento inferior se encarga de hornear los alimentos.

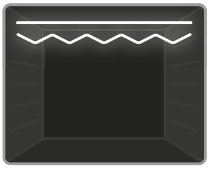
Puede usar la función de cocción en esta función. Para obtener detalles, lea la sección "Uso de la función del vapor".



Función de grill: Las luces de advertencia y del termostato del horno se encenderán y comenzará a operar el elemento de calentamiento del grill. Esta función se usa para tostar y cocinar alimentos al grill en los estantes superiores del horno. Aplique un poco de aceite a la parrilla con una brocha para impedir que se peguen los alimentos y coloque la comida en el centro de la parrilla. Debajo de la comida debe colocar siempre una bandeja que recoja las gotas de aceite o grasa. Se recomienda precalentar el horno durante unos 10 minutos.

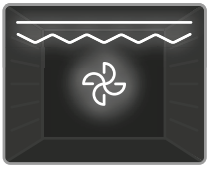
Advertencia: Al cocinar al grill, la

puerta del horno debe estar cerrada y la temperatura del horno debe ajustarse a 190 °C.



Función de grill rápido: Las luces de advertencia y del termostato del horno se encenderán y comenzarán a operar los elementos de calentamiento superiores y del grill. Esta función se usa para cocinar al grill más rápidamente y para cocinar al grill alimentos que tengan una gran superficie, como, por ejemplo, carne. Use los estantes superiores del horno. Aplique un poco de aceite a la parrilla con una brocha para impedir que se peguen los alimentos y coloque la comida en el centro de la parrilla. Debajo de la comida debe colocar siempre una bandeja que recoja las gotas de aceite o grasa. Se recomienda precalentar el horno durante unos 10 minutos.

Advertencia: Al cocinar al grill, la puerta del horno debe estar cerrada y la temperatura del horno debe ajustarse a 190 °C.



Función de doble grill y ventilador: Las luces de advertencia y del termostato del horno se encenderán y comenzarán a operar el ventilador y los elementos de calentamiento superiores y del grill. Esta función se usa para cocinar alimentos gruesos al grill más rápidamente y para cocinar al grill alimentos que tengan una gran superficie. Se pondrán en marcha los elementos de calentamiento superiores y los del grill, así como el ventilador, para asegurarse de que los alimentos se cocinen de manera uniforme. Use los estantes superiores del horno. Aplique un poco de aceite a la parrilla con una brocha para impedir que se peguen los alimentos y coloque la comida en el centro de la parrilla. Debajo de la comida debe colocar siempre una bandeja que recoja las gotas de aceite o grasa. Se recomienda precalentar el horno durante unos 10 minutos.

Advertencia: Al cocinar al grill, la puerta del horno debe estar cerrada y la temperatura del horno debe ajustarse a 190 °C.

•

4.1. MESA DE COCCIÓN

Función	Platos		°C	min.
Estática	Hojaldre	2 - 3 - 4	170 - 190	35 - 45
	Tarta	2 - 3 - 4	170 - 190	30 - 40
	Galleta	2 - 3 - 4	170 - 190	30 - 40
	Estofado	2	175 - 200	40 - 50
	Pollo	2 - 3 - 4	200	45 - 60
Ventilador	Hojaldre	2 - 3 - 4	170 - 190	25 - 35
	Tarta	2 - 3 - 4	150 - 170	25 - 35
	Galleta	2 - 3 - 4	150 - 170	25 - 35
	Estofado	2	175 - 200	40 - 50
	Pollo	2 - 3 - 4	200	45 - 60
Asado	Albóndigas asadas	7	200	10 - 15
	Pollo	*	190	50 - 60
	Chuletas	6 - 7	200	15 - 25
	Bistecs	6 - 7	200	15 - 25

*Si dispone de ella, cocine con la brocheta para pollo asado.

4.2. PARA LA FUNCIÓN DE VAPOR

Alimentos	Función	Posición de la bandeja	Temp. (ºC)	Cantidad de agua (ml)	Tiempo de adicción de agua (min.)	Tiempo de cocción (min) (aprox.)	Peso (peso aproximado de los alimentos en g)
Pan	Función de ventilador + Vapor	3	200	100	Antes de iniciar el horno.	30-50	820
Pasta horneada	Función de ventilador + vapor	3	200	200	Antes de iniciar el horno.	30-40	1500
Masas	Turbo+Vapor	3	180	150	Antes de iniciar el horno.	30-40	500
Patatas	Función de ventilador + vapor	3	200	250	Antes de iniciar el horno.	45-60	500
Pollo	Turbo+Vapor	3	220	200	Antes de iniciar el horno.	60-70	2000
Filete	Función de ventilador + vapor	3	180	300	Antes de iniciar el horno.	100-110	1000

Importante: Los tiempos indicados arriba son los obtenidos en condiciones de laboratorio y pueden variar en función de la alimentación de red y de la cantidad de alimentos preparados.

Importante: No añade el agua al depósito de agua con el horno caliente.

4.3. USO DEL TEMPORİZADOR TÁCTİL DİGİTAL



Descripción de la función	
A	Cocción automática
	Símbolo del termostato
	Tiempo de cocción
	Bloqueo de las teclas
	Minutero
	Función de modo
—	Reducir temporizador
+	Aumentar temporizador
2359	Indicador del temporizador

Ajuste de la hora

La hora se debe ajustar antes de empezar a usar el horno. Tras conectar el aparato a la corriente, en la pantalla parpadearán el símbolo "A" y "**0:00**".



1. Pulse las teclas "**+**" y "**-**" simultáneamente. El punto en medio de la pantalla empezará a parpadear.



2. Ajuste la hora mientras el punto parpadea con ayuda de las teclas "**+**" y "**-**".



3. Transcurridos unos segundos, el punto dejará de parpadear y permanecerá encendido.

Bloqueo de las teclas

Para activar el bloqueo de las teclas**,** pulse la tecla "🔒" durante dos segundos. Aparecerá el símbolo "🔒" y permanecerá iluminado. Para desbloquear las teclas del temporizador, mantenga pulsada la tecla "🔒" durante dos segundos. A continuación, se podrá llevar a cabo la operación deseada.

Ajuste de aviso sonoro

El aviso sonoro se puede establecer para cualquier hora entre "**0:00**" y "**23:59**" horas. El aviso sonoro solo se utiliza para fines de advertencia. El horno no se activará con esta función.



1. Pulse "🕒". El símbolo 🔔 empezará a parpadear y se mostrará "**0:00**".



2. Seleccione la hora deseada con ayuda de las teclas "**+**" y "**-**" mientras "🔔" parpadea.



3. El símbolo 🔔 permanecerá iluminado, la hora se guardará y el aviso se establecerá.

Cuando el temporizador llegue a cero, se oirá un aviso sonoro y el símbolo 🔔 parpadeará en la pantalla. Pulse cualquier tecla para detener el aviso sonoro y el símbolo 🔔 desaparecerá de la pantalla.

Ajuste semiautomático del tiempo (tiempo de cocción)

Esta función le ayuda a preparar alimentos durante un periodo dado de tiempo. Se puede programar un periodo de cocción para un intervalo de tiempo de entre 0 y 10 horas. Prepare los alimentos para cocción y póngalos en el horno.

1. Seleccione la función de cocción y la temperatura deseadas utilizando los mandos de control.



2. Pulse "🕒" hasta que vea "**dur**" y el símbolo 🕒 en la pantalla. La hora y los símbolos "A" y 🕒 parpadearán.



3. Seleccione el intervalo de cocción deseado con ayuda de las teclas "**+**" y "**-**".



4. La hora actual volverá a aparecer en la pantalla y los símbolos "A" y 🕒 permanecerán iluminados.

Cuando el temporizador llegue a cero, el horno se apagará y se oirá un aviso sonoro. Los símbolos "A" y 🕒 parpadearán. Gire ambos mandos de control a la posición "**0**" y pulse cualquier tecla del temporizador para detener el sonido de aviso. El símbolo desaparecerá y si se presiona el botón "🕒", el temporizador volverá a la función manual.

Ajuste sonoro

Para ajustar el volumen del sonido de aviso, mientras se muestra la hora de día, mantenga pulsado el botón "**-**" durante tres segundos hasta que se oiga una señal sonora. Aparecerá "**ton1**" en la pantalla. Tras ello, cada vez que pulse el botón "**-**" se oirá una señal diferente. Se incluyen cuatro tipos diferentes de sonidos de señal. Si selecciona "OFF", se desactivarán todos los sonidos, salvo los de alarma y error. Seleccione el deseado y no pulse ningún otro botón. Transcurrido un breve periodo de tiempo, se guardará el sonido.

Ajuste del brillo

Para ajustar el brillo de la pantalla, mantenga pulsada el botón "+" durante tres segundos. Aparecerá "br1" en la pantalla. Tras ello, cada vez que pulse el botón "+"; aparecerá un nivel de brillo diferente.

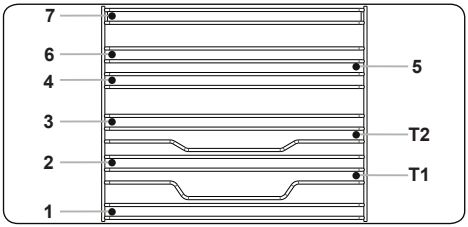
El símbolo del termostato



El símbolo del termostato (🌡) se activa automáticamente mientras el termostato del horno se encuentra en marcha.

Accesorios
La rejilla EasyFix

Limpie bien los accesorios con agua caliente, detergente y un paño limpio suave cuando vaya a utilizarlos por primera vez.



- Inserte el accesorio en la posición correcta dentro del horno.
- Deje al menos 1 cm de espacio entre la cubierta del ventilador y los accesorios.
- Tenga cuidado al sacar los utensilios de cocina o los accesorios del horno. Los alimentos calientes o accesorios pueden causar quemaduras.
- Los accesorios pueden deformarse con el calor. Tras enfriarse, recuperarán su apariencia y función originales.
- Las bandejas y las rejillas se pueden colocar en cualquier nivel del 1 al 7.
- Las guías telescópicas se pueden colocar en los niveles T1 y T2.
- Se recomienda utilizar el nivel 3 para preparar alimentos en un nivel.
- Se recomienda utilizar el nivel T2 para preparar alimentos en un nivel con guías telescópicas.
- Se recomienda utilizar los niveles 2 y 4 para preparar alimentos en dos niveles.

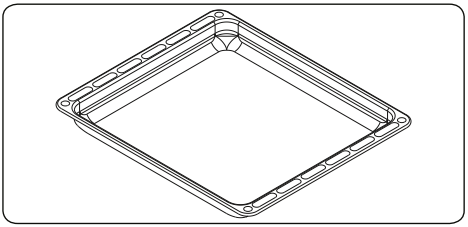
- La rejilla de parrilla giratoria debe colocarse en el nivel 3.
- El nivel T2 se utiliza para colocar la rejilla de parrilla giratoria con guías telescópicas.

****Los accesorios pueden variar en función del modelo adquirido.

La bandeja honda

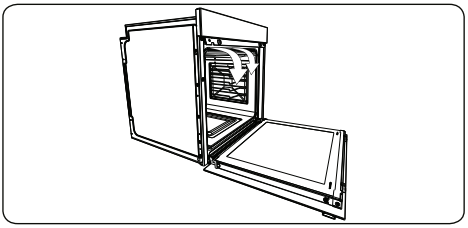
La bandeja honda es ideal para estofados.

Coloque la bandeja en cualquiera de los estantes y empújela hasta el fondo para asegurarse de que quede bien colocada.



Sistema de escudo térmico en hornos integrados

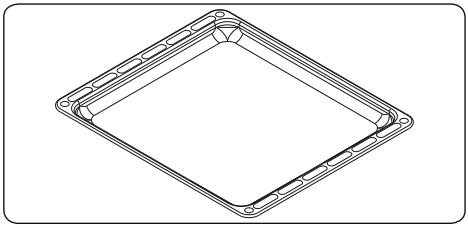
El sistema patentado de escudo térmico impide que el aire caliente llegue al usuario final creando una cortina de aire cuando está abierta la puerta del horno.



La bandeja llana

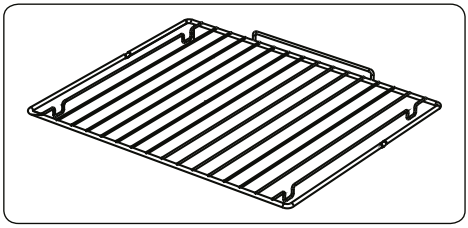
La bandeja llana es ideal para hornear pastelitos.

Coloque la bandeja en cualquiera de los estantes y empújela hasta el fondo para asegurarse de que quede bien colocada.



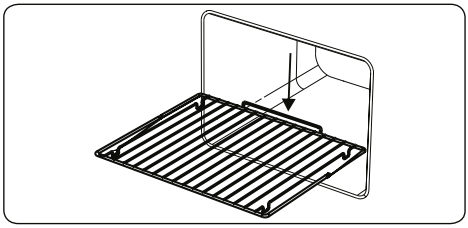
Parrilla

La parrilla es ideal para asar o procesar alimentos en recipientes para hornos.



ADVERTENCIA

Coloque la rejilla correctamente en la cavidad del horno y empújela hasta el final.



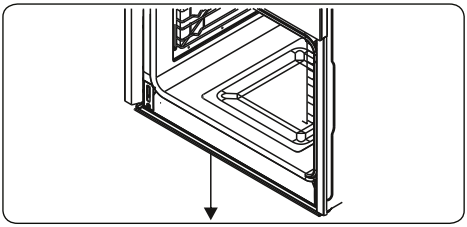
Colector de agua

A veces al cocinar, se produce condensación en el cristal interior de la puerta del horno. Esto no significa que el producto esté averiado.

Abra la puerta del horno en la posición de grill y déjela en esta posición 20 segundos.

El agua caerá en el colector.

Deje que se enfríe el horno y limpie el interior de la puerta con un trapo seco. Este procedimiento debe realizarse con regularidad.



5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

5.1. LIMPIEZA

ADVERTENCIA: Apague el aparato y deje que se enfríe antes de limpiarlo.

Instrucciones generales

- Antes de usar materiales de limpieza para limpiar el aparato, compruebe si son adecuados y si el fabricante los ha recomendado.
- Utilice productos de limpieza líquidos o cremosos que no contengan partículas. No utilice cremas cáusticas (corrosivas), polvos de limpieza abrasivos, estropajos de aluminio ásperos ni herramientas duras, ya que podrían dañar las superficies de la cocina.

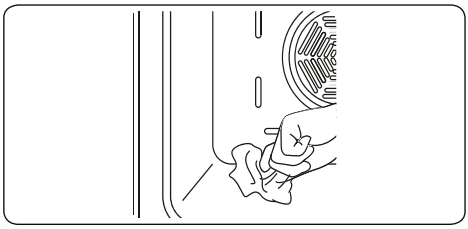
No utilice productos de limpieza que contengan partículas, ya que podrían arañar las partes pintadas, esmaltadas o de cristal del aparato.

- Si se derrama algún líquido, límpielo inmediatamente para impedir que se dañe cualquier parte.

No utilice productos para limpiar a vapor en ninguna parte del aparato.

Limpieza del interior del horno

- El interior de los hornos esmaltados se limpia mejor con el horno caliente.
- Después de usar el horno, siempre debe limpiarse con un trapo suave empapado en agua con jabón. A continuación, vuelva a limpiar el horno con un trapo húmedo y séquelo.
- En ocasiones, puede que tenga que usar un producto de limpieza líquido para limpiar el horno por completo.



Limpieza de las partes de cristal

- Limpie las partes de cristal del aparato de manera periódica.
- Utilice limpiacristales para limpiar el interior y el exterior de las partes de cristal. A continuación enjuáguelas y séquelas bien con un trapo seco.

Limpieza de las partes de acero inoxidable (si las hubiese)

- Limpie las partes de acero inoxidable del aparato de manera periódica.
- Limpie las partes de acero inoxidable con un trapo suave empapado únicamente en agua. A continuación séquelas bien con un trapo seco.

No limpie las partes de acero inoxidable si siguen calientes tras haber cocinado.

No deje mucho tiempo sobre el acero inoxidable restos de vinagre, café, leche, sal, agua, zumo de tomate o limón.

Limpieza de superficies pintadas (si existen)

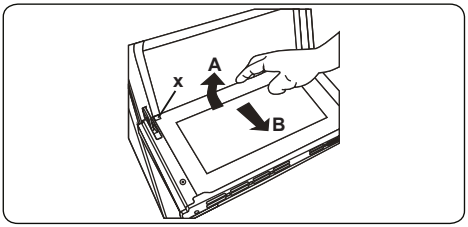
- Las manchas de tomate, pasta de tomate, kétchup, limón, derivados del aceite, leche, productos azucarados, bebidas azucaradas y café se deben limpiar de inmediato con un paño mojado en agua tibia. Si las manchas no se limpian y se dejan secar sobre las superficies donde se encuentran, NO se deben frotar con objetos duros (objetos puntiagudos, estropajos de alambre de acero y plástico, esponjas para platos que dañan la superficie) o con agentes de limpieza que contengan elevados contenidos de alcohol, quitamanchas, desengrasantes, productos químicos abrasivos para la superficie. De lo contrario, se puede producir corrosión en las superficies pintadas a base de polvo y provocar manchas. El fabricante no se hace responsable de ningún daño

causado por el uso de productos o métodos de limpieza inadecuados..

Extracción del cristal interior

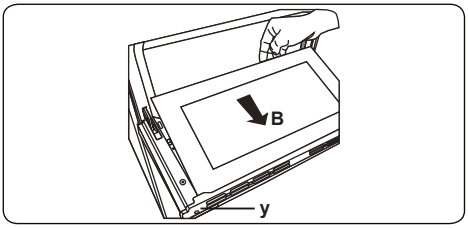
Debe retirar el cristal de la puerta del horno antes de limpiarlo, tal como se muestra debajo.

1. Empuje el cristal en la dirección de **B** y libérelo del soporte de colocación (**x**). Extraiga el cristal en la dirección de **A**.

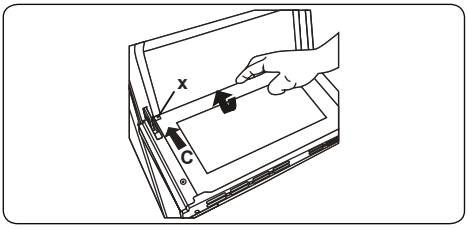


Para cambiar el cristal interior:

2. Empuje el cristal hacia el soporte de colocación y bajo él (**y**), en la dirección de **B**.



3. Coloque el cristal bajo el soporte de colocación (**x**) en la dirección de **C**.

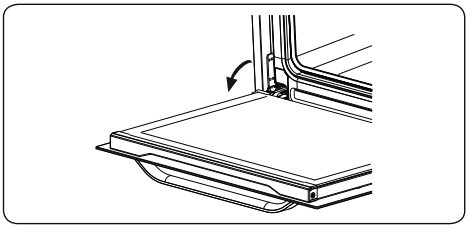


Si la puerta del cristal es una puerta de horno de triple cristal, la tercera capa de cristal se puede quitar de la misma manera que la segunda capa.

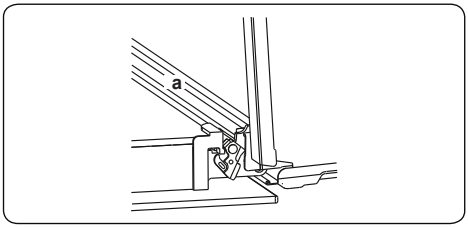
Extracción de la puerta del horno

Antes de limpiar el cristal de la puerta del horno, debe quitar la puerta del horno, tal como se muestra debajo.

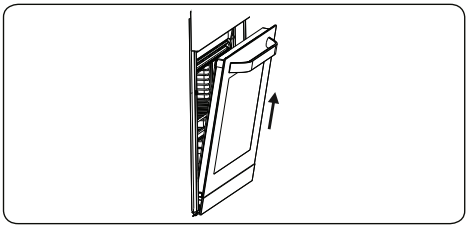
1. Abra la puerta del horno.



2. Abra la abrazadera de zapata (**a**) (con la ayuda de un destornillador) hasta la posición final.

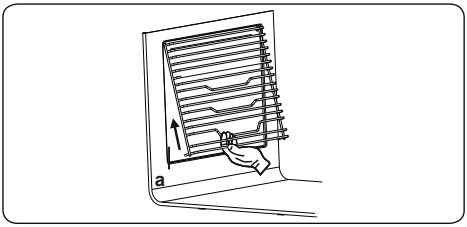


3. Cierre la puerta hasta que esté prácticamente en la posición de cierre total y quite la puerta tirando de ella hacia usted.



Extracción de la parrilla

Para quitar la parrilla, tire de ella tal como se indica en la figura. Una vez que la haya liberado de los clips (**a**), levántela.



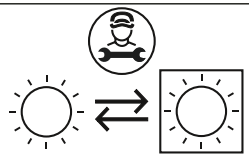
5.2. MANTENIMIENTO

ADVERTENCIA: El mantenimiento de este aparato solo debe llevarlo a cabo una persona de servicio autorizada o un técnico cualificado.

Cambio de la lámpara del horno

ADVERTENCIA: Apague el aparato y deje que se enfríe antes de limpiarlo.

- Quite primero la lente del cristal y a continuación quite la bombilla.
- Sustituya la bombilla retirada por una nueva (capaz de soportar 300 °C) (230 V, 15-25 W, tipo E14).
- Cambie la lente del cristal, tras lo cual el horno estará listo para su uso.
- El producto contiene una fuente de luz con clase de eficiencia energética G.
- La fuente de luz no puede reemplazarse por el usuario final. Se necesita un servicio postventa.
- La fuente de luz incluida no está diseñada para usarse en otras aplicaciones.



Fuente de luz reemplazable por un profesional

La lámpara está diseñada específicamente para ser utilizada en electrodomésticos de cocina. No está diseñada para iluminar un hogar.

- No intente rascar los residuos de cal que puedan formarse sobre la parte inferior del horno para evitar que resulte dañado.
- Para disolver cualquier residuo de cal que pueda formarse sobre la base del horno, vierta de 200 y 250 ml de vinagre blanco con una proporción ácido de no más del 6 % sobre la base del horno tras cada 2 a 3 usos y espere 30 minutos. A continuación limpie con un paño húmedo.

6. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y TRANSPORTE

6.1. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Si sigue teniendo algún problema con su aparato tras comprobar estos pasos básicos de resolución de problemas, póngase en contacto con un técnico de servicio autorizado o con un técnico cualificado.

Problema	Posible causa	Solución
El horno no se enciende.	No hay corriente.	Compruebe si el aparato recibe corriente. Compruebe también que estén trabajando el resto de electrodomésticos de la cocina.
No se genera calor o el horno no calienta.	El control de temperatura del horno no se ha colocado bien. Se ha dejado abierta la puerta del horno.	Compruebe que se haya colocado bien el mando de control de temperatura del horno.
La luz del horno (si la hubiese) no funciona.	La lámpara se ha estropeado. El suministro eléctrico se ha interrumpido o desconectado.	Cambie la lámpara de acuerdo con las instrucciones. Asegúrese de que el enchufe de la pared tenga corriente.
Los alimentos no se cocinan de forma homogénea en el horno.	Los estantes del horno se han colocado mal.	Compruebe que se estén siguiendo las temperaturas y las posiciones de estantes recomendadas. No abra la puerta a menudo salvo que necesite darle la vuelta a los alimentos que esté cocinando. Si abre la puerta frecuentemente, la temperatura interior será inferior, lo que podría afectar al resultado final de la comida.
Los botones del temporizador no se pueden pulsar correctamente.	Hay materias extrañas entre los botones del temporizador. Modelo táctil: hay humedad en el panel de mando. La función de bloqueo de teclado está activada.	Quite las materias extrañas y vuelva a intentarlo. Quite la humedad y vuelva a intentarlo. Compruebe si está activada la función de bloqueo de teclado.
El ventilador del horno (si lo hubiese) hace ruido.	Los estantes del horno vibran.	Compruebe que el horno esté nivelado. Compruebe que los estantes o los utensilios para el horno no estén vibrando o en contacto con el panel trasero del horno.

6.2. TRANSPORTE

Si debe transportar el producto, use el embalaje original del producto y transpórtelo en su caja original. Siga las instrucciones de transporte que se muestran en el embalaje. Pegue con cinta todas las piezas extraíbles del producto para evitar que se dañe el producto durante el transporte.

Si no dispone del embalaje original, prepare un carrito para que el aparato quede protegido de las amenazas externas, en especial las superficies externas del producto.

Merci d’avoir choisi ce produit.

Cette notice d’utilisation contient des informations et des consignes de sécurité importantes concernant l’utilisation et l’entretien de votre appareil.
Lire attentivement cette notice d’utilisation avant d’utiliser votre appareil et la conserver pour consultation ultérieure.

Icône	Type	Signification
	AVERTISSEMENT	Risque de blessures graves ou danger de mort
	RISQUE D’ÉLECTROCUTION	Risque d’électrocution
	INCENDIE	Avertissement : Risque d'incendie / matières inflammables
	MISE EN GARDE	Risque de blessures ou de dommages matériels
	IMPORTANT / REMARQUE	Utilisation correcte de l’appareil

TABLE DES MATIÈRES

1.INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ 3
1.1. Avertissements généraux de sécurité 3
1.2. Pour la cuisson à la vapeur 5
1.3. Avertissements d'installation 6
1.4. Durant l'utilisation 7
1.5. Durant le nettoyage et l'entretien 8
2.INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION 11
2.1. Instructions destinées à l'installateur 11
2.2. Installation du four 11
2.3. Branchement électrique et sécurité 13
3.CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT 14
4.UTILISATION DE L'APPAREIL 15
4.1. Table de cuisson 16
4.2. Pour la fonction vapeur 17
5.NETTOYAGE ET ENTRETIEN 21
5.1. Nettoyage 21
5.2. Entretien 23
6.DÉPANNAGE ET TRANSPORT 24
6.1. Dépannage 24
6.2. Transport 24

1. INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

- Lisez attentivement toutes les instructions avant d'utiliser votre appareil et conservez-les dans un endroit pratique pour pouvoir les consulter en cas de besoin.
- Ce manuel a été préparé pour plus d'un modèle, il se peut donc que votre appareil ne possède pas certaines des fonctionnalités qui y sont décrites. C'est pourquoi il est important de prêter une attention particulière à tous les chiffres lors de la lecture du manuel d'utilisation.

1.1. AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX DE SÉCURITÉ

- • Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances s'ils sont supervisés ou s'ils ont reçu des instructions concernant l'utilisation de cet appareil en toute sûreté et comprennent les risques courus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants non supervisés.

⚠ **AVERTISSEMENT :** L'appareil et ses pièces accessibles chauffent durant l'utilisation. Faites attention à ne pas toucher les éléments chauffants. Tenez les enfants de moins de 8 ans à l'écart, sauf s'ils sont surveillés en permanence.

⚠ **AVERTISSEMENT** : Danger d'incendie : Ne stockez pas d'objets sur les surfaces de cuisson.

⚠ **AVERTISSEMENT :** Si la surface est craquelée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique.

- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec une minuterie externe ou un système de télécommande séparé.

- Durant l’utilisation, l’appareil chauffe. Faites attention à ne pas toucher les éléments chauffants à l’intérieur du four.
- Les poignées peuvent devenir chaudes après une courte période d'utilisation.
- N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ou d'éponges pour nettoyer la vitre de la porte du four et les autres surfaces. Ils peuvent rayer les surfaces, ce qui peut entraîner l'éclatement du verre de la porte ou endommager les surfaces.
- N’utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer cet appareil.

⚠ **AVERTISSEMENT :** Pour éviter tout risque de choc électrique, assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer la lampe.

⚠ **ATTENTION :** Les pièces accessibles peuvent chauffer durant l’utilisation en cuisson normale ou au gril. Gardez les enfants loin de l'appareil lorsqu'il est utilisé.

- Votre appareil est fabriqué conformément aux standards et lois locales et internationales en vigueur.
- Les travaux d'entretien et de réparation doivent être effectués par un personnel qualifié uniquement. Les travaux d’installation et de réparation effectués par des techniciens non autorisés peuvent vous mettre en danger. N’altérez ou ne modifiez pas les spécifications de l’appareil d’une quelconque manière. Des protections inadaptées peuvent provoquer des accidents.
- Avant de raccorder votre appareil, assurez-vous que les conditions locales de distribution (nature du gaz et pression du gaz ou tension et fréquence de l'électricité) et les spécifications de l'appareil sont compatibles. Les spécifications de cet appareil sont indiquées sur exigences de cet appareil sont indiquées sur l’étiquette.

⚠**ATTENTION :** Cet appareil est conçu uniquement pour la cuisson des aliments et est destiné à un usage domestique intérieur uniquement. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins ou dans d'autres applications, par exemple pour un usage non domestique, dans un environnement commercial ou pour chauffer une pièce.

- N'utilisez pas les poignées de la porte du four pour soulever ou déplacer l'appareil.
- Toutes les mesures possibles ont été prises pour assurer votre sécurité. Puisque le verre peut casser, vous devez faire attention à ne pas le rayer. Évitez de frapper ou de heurter le verre avec des accessoires.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne soit pas coincé ou endommagé pendant l'installation. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou par une personne similairement qualifiée pour éviter tout risque.
- Ne laissez pas les enfants grimper sur la porte du four ou s'asseoir dessus lorsqu'elle est ouverte.
- Veuillez tenir les enfants et les animaux éloignés de cet appareil.

1.2. POUR LA CUISSON À LA VAPEUR

- L'eau doit être versée dans le réservoir d'eau avant de faire fonctionner le four.
- N'ajoutez pas d'eau dans le réservoir d'eau lorsque le four est chaud.
- Lorsque la porte du four est ouverte, de la vapeur peut s'échapper de l'intérieur. Faites attention lorsque vous ouvrez la porte du four, car cela peut créer un risque de brûlure.
- En raison de la cuisson à la vapeur, de l'humidité peut rester dans le four. L'humidité pouvant provoquer de

la corrosion, veillez à ce que l'intérieur du four sèche après la cuisson.

- Utilisez de l'eau potable dans le four pour la cuisson à la vapeur. N'utilisez pas d'alcool inflammable ou de solides contenant des particules solides à la place de l'eau.
- Utilisez des plats en inox pour la cuisson à la vapeur.
- À la fin de chaque cuisson vapeur, s'il reste de l'eau dans le réservoir d'eau, vous devez le nettoyer, et l'eau restante ne doit pas être utilisée pour la prochaine cuisson.

1.3. AVERTISSEMENTS D'INSTALLATION

- N'utilisez pas l'appareil avant qu'il ne soit complètement installé.
- L'appareil doit être installé par un technicien agréé. Le fabricant n'est pas responsable de tout dommage pouvant être provoqué par une mise en place ou installation effectuée par des personnes non-autorisées.
- Lorsque l'appareil est déballé, assurez-vous qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport. En cas de défaut, n'utilisez pas l'appareil et contactez un agent de service qualifié immédiatement. Les matériaux utilisés pour l'emballage (nylon, agrafeuses, polystyrène, etc.) peuvent être dangereux pour les enfants et ils doivent être collectés et retirés immédiatement.
- Protégez votre appareil de l'atmosphère. Ne l'exposez pas à des effets tels que le soleil, la pluie, la neige, la poussière ou une humidité excessive.
- Tous les matériaux (étagères, etc.) autour de l'appareil doivent être capables de supporter une température minimale de 100°C.
- L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative, afin d'éviter toute surchauffe.

1.4. DURANT L'UTILISATION

- Lorsque vous utilisez votre four pour la première fois, vous pourriez remarquer une légère odeur. Ce phénomène est parfaitement normal et est dû aux matériaux d'isolation des éléments chauffants. Nous vous suggérons, avant d'utiliser votre four pour la première fois, de le laisser vide et de le régler à la température maximale pendant 45 minutes. Assurez-vous que l'environnement dans lequel le produit est installé est bien ventilé.
- Faites attention lorsque vous ouvrez la porte du four pendant ou après la cuisson. La vapeur chaude du four peut provoquer des brûlures.
- Ne placez pas de matériaux inflammables ou combustibles dans ou près de l'appareil lorsqu'il est en route.
- Utilisez toujours des gants pour four pour retirer et remplacer les aliments dans le four.
- Le four ne doit en aucun cas être recouvert de papier d'aluminium, au risque de provoquer une surchauffe.
- Ne placez pas de plats ou de plaques de cuisson directement sur la base du four pendant la cuisson. La base devient très chaude et votre produit pourrait être endommagé.

Ne laissez pas le four sans surveillance lorsque vous cuisinez avec des huiles solides ou liquides. Ils peuvent s'enflammer dans les conditions de chauffage extrêmes. Ne versez jamais d'eau sur des flammes provoquées par de l'huile ; éteignez plutôt le four et couvrez la casserole avec son couvercle ou une couverture anti-feu.

- Si le produit n'est pas utilisé pendant une longue période, mettez l'interrupteur de commande principal hors tension.

- Assurez-vous que les boutons de commande de l'appareil soient toujours en position « **0** » (arrêt) lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Les plaques de cuisson s'inclinent lorsqu'elles sont retirées du four. Veillez à ne pas renverser ou faire tomber les aliments chauds lorsque vous les sortez du four.
- Ne posez rien sur la porte du four lorsqu'elle est ouverte. Cela pourrait déséquilibrer le four ou endommager la porte.
- N'accrochez pas de chiffon ou de vêtements sur l'appareil ou sa poignée.

1.5. DURANT LE NETTOYAGE ET L'ENTRETIEN

- Assurez-vous que votre appareil est hors tension avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou d'entretien.
- Ne retirez pas les boutons de commande pour nettoyer le panneau de commande.
- Pour maintenir l'efficacité et la sécurité de votre appareil, nous vous recommandons de toujours utiliser des pièces détachées d'origine et de n'appeler que nos agents de services autorisés en cas de besoin.
- N'essayez pas de gratter les résidus de calcaire qui peuvent se former sur la surface du four. Sinon, la surface du four sera endommagée.
- Afin de dissoudre le calcaire qui peut se former sur la surface du four, versez 200-250 mL de vinaigre blanc dont le taux d'acidité ne dépasse pas 6 % sur la surface du four toutes les 2 ou 3 utilisations et attendez 30 minutes. Essuyez ensuite avec un chiffon humide.

Déclaration CE de conformité

CE Nous déclarons que nos produits satisfont aux exigences des directives, des décisions et des réglementations européennes en vigueur.

Cet appareil a été conçu pour un usage exclusivement domestique. Toute autre utilisation (par exemple pour chauffer une pièce) est inadaptée ou dangereuse.

Cette notice d'utilisation s'applique à plusieurs modèles. Il est possible qu'il existe certaines différences entre ces instructions et votre modèle.

Mise au rebut de votre machine



Le symbole de la poubelle sur roues barrée d'une croix affiché sur le produit ou l'emballage indique que

cet appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères, il doit être collecté séparément. Vous pouvez jeter votre appareil gratuitement au point de collecte et de recyclage le plus proche. Vous pouvez obtenir leurs adresses auprès de votre mairie ou de l'administration locale responsable. Vous pouvez également renvoyer gratuitement vos petits déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) dont la longueur ne dépasse pas 25 cm à un distributeur disposant d'une surface de vente d'équipements électriques et électroniques (EEE) d'au moins 400 m2. Les DEEE plus grands peuvent être renvoyés gratuitement au revendeur respectif lors de l'achat d'un nouveau produit du même type.

En ce qui concerne les modalités de collecte des DEEE, en cas d'expédition du produit récemment acheté, veuillez contacter votre revendeur.

Les batteries usagées peuvent être préparées en vue de leur recyclage afin de réduire les déchets et d'économiser les ressources. Cependant, la priorité doit être donnée à la prévention de la production de déchets, en particulier par la réutilisation des EEE. Veuillez noter que l'appareil pourrait contenir des substances dangereuses pour l'environnement et la santé humaine s'il ne sont pas utilisés dans le respect des standards de protection de l'environnement. En collectant les DEEE séparément et en les recyclant, vous aidez à éviter les conséquences négatives sur l'environnement et la santé humaine.

2. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION

AVERTISSEMENT : Cet appareil doit être installé par un professionnel agréé ou par un technicien qualifié, conformément aux instructions de cette notice et conformément aux normes d'installation en vigueur.

- Toute installation incorrecte invalide la garantie et peut entraîner des dommages ou des blessures pour lesquels le fabricant ne peut être tenu responsable.
- Avant l'installation, s'assurer que les conditions locales de la distribution (tension et fréquence de l'électricité) et les réglages de l'appareil sont compatibles. Les conditions de réglage de cet appareil figurent sur l'étiquette.
- Les lois, réglementations, décrets et normes en vigueur dans le pays d'installation doivent être appliqués (règles de sécurité, recyclage conformément à la réglementation, etc.).
- Si le produit contient des guides de grilles amovibles (grilles métalliques) et que le manuel d'utilisation comprend des recettes comme le yaourt, les grilles métalliques doivent être retirées et le four doit fonctionner en utilisant le mode de cuisson défini. Des informations sur le retrait de la grille métallique sont incluses dans la section NETTOYAGE ET ENTRETIEN.

2.1. INSTRUCTIONS DESTINÉES À L'INSTALLATEUR

Instructions générales

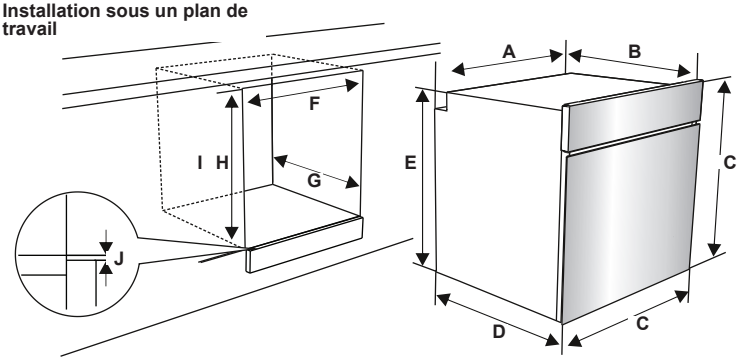
- Après avoir retiré les matériaux d'emballage de l'appareil et de ses accessoires, vérifier que l'appareil n'est pas endommagé. Si l'appareil est peut-être endommagé, ne pas l'utiliser et contacter immédiatement un professionnel agréé ou un technicien qualifié.
- Vérifier qu'aucun élément ou matériau combustible ou inflammable, par exemple un rideau, de l'huile, un tissu, etc., ne se trouve à proximité immédiate.
- Le plan de travail et les meubles autour de l'appareil doivent pouvoir supporter une température supérieure à 100 °C.
- Cet appareil ne doit pas être installé directement au-dessus d'un lave-vaisselle, d'un réfrigérateur, d'un congélateur, d'un lave-linge ou d'un sèche-linge.

2.2. INSTALLATION DU FOUR

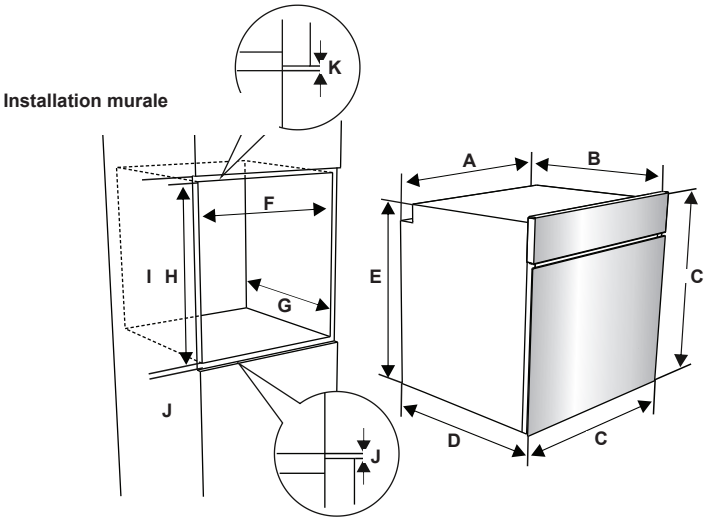
Les appareils sont fournis avec des kits d'installation et peuvent être installés sur un plan de travail de dimensions adaptées. Les dimensions d'installation de la table de cuisson et du four sont indiquées ci-dessous.

A (mm)	557	**min./max. F (mm)**	560/580
B (mm)	550	**min. G (mm)**	555
C (mm)	595	**min. H/I (mm)**	600/590
D (mm)	575	**min. J/K (mm)**	5/10
E (mm)	576		

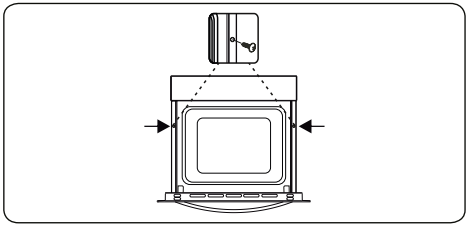
Installation sous un plan de travail



Installation murale



Une fois les branchements électriques effectués, insérer le four dans son emplacement en la poussant vers l'avant. Ouvrir la porte du four et insérer 2 vis dans les trous du châssis du four. Lorsque le châssis du produit touche la surface du bois du meuble, serrer les vis.

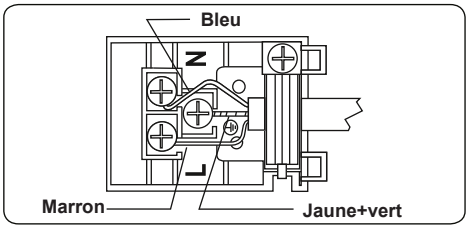


2.3. BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE ET SÉCURITÉ

AVERTISSEMENT : Le branchement électrique de cet appareil doit être effectué par un professionnel agréé ou par un électricien qualifié, conformément aux instructions de cette notice et conformément aux normes d'installation en vigueur.

AVERTISSEMENT : L'APPAREIL DOIT ÊTRE BRANCHÉ À LA TERRE.

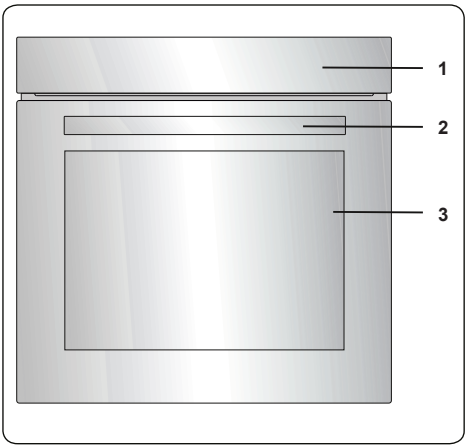
- Avant le branchement sur le secteur, vérifier si la tension nominale de l'appareil (marquée sur la plaque signalétique de l'appareil) correspond à la tension de l'alimentation électrique. Le câble d'alimentation électrique doit lui aussi être capable de supporter la puissance nominale de l'appareil (également mentionnée sur la plaque signalétique de l'appareil).
- Lors de l'installation, s'assurer de bien utiliser des câbles correctement isolés. Tout branchement incorrect risque d'endommager votre appareil. Si le câble d'alimentation électrique est endommagé et doit être remplacé, faire appel à une personne qualifiée pour effectuer cette opération.
- Ne pas utiliser d'adaptateur, de multiprise, ni de rallonge électrique.
- Le cordon d'alimentation doit être tenu éloigné des parties chaudes de l'appareil et ne doit pas être plié ni écrasé. À défaut, le cordon risque d'être endommagé et de provoquer un court-circuit.
- Si l'appareil n'est pas branché sur le secteur par une prise, installer un sectionneur multipolaire (avec un espacement des contacts d'au minimum 3 mm), conformément aux réglementations en matière de sécurité.
- Cet appareil est conçu pour utiliser une alimentation 220-240V. Si votre alimentation est différente, contacter un professionnel agréé ou un électricien qualifié.
- Le câble d'alimentation (H05VV-F) doit être assez long pour pouvoir être branché sur l'appareil, même si l'appareil se trouve devant le meuble.
- Vérifier que tous les branchements sont bien serrés.
- Fixer le câble d'alimentation sur le bornier, puis refermer le couvercle.
- Le branchement du boîtier de jonction est placé sur le boîtier de jonction.



3. CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

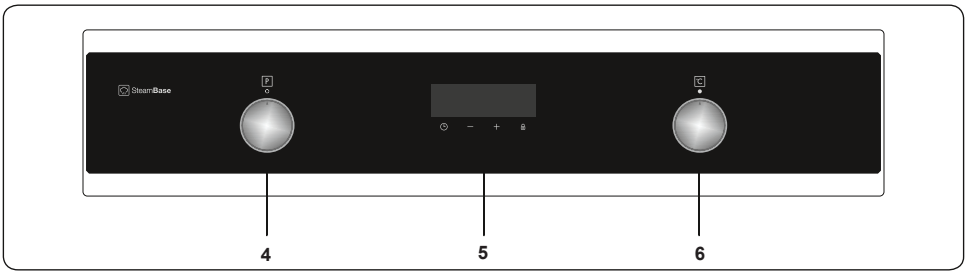
Important : Les caractéristiques du produit varient et l'apparence de votre appareil peut être différente de celle présentée sur les figures ci-dessous.

Liste des composants



1. Bandeau de commande
2. Poignée de la porte du four
3. Porte du four

Bandeau de commande

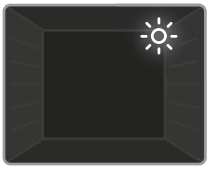


4. Manette de fonction
5. Minuteur
6. Manette thermostat du four

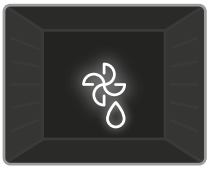
4. UTILISATION DE L'APPAREIL

Fonctions du four

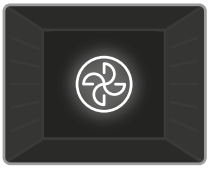
* Les fonctions du four peuvent différer suivant le modèle de votre produit.



Lampe du four : Seule la lampe du four s'allume. Elle reste allumée pendant toute la durée de la cuisson.

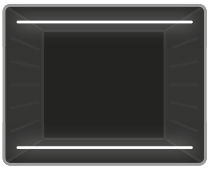


Fonction Décongélation : Les voyants d'avertissement du four et le ventilateur se met à tourner. Pour utiliser la fonction Décongélation, placer votre aliment congelé dans le four, sur une plaque/grille placée sur le troisième niveau en partant du bas. Il est recommandé de placer une lèchefrite sous les aliments en cours de décongélation afin de récupérer l'eau provenant de la glace fondue. Cette fonction ne cuit pas vos aliments, mais accélère simplement leur décongélation.

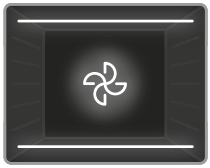


Fonction Turbo : Le voyant du thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, la résistance circulaire commence à chauffer et le ventilateur se met à tourner. La fonction Turbo répartit uniformément la chaleur dans le four et assure une cuisson uniforme des aliments sur tous les niveaux. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

Vous pouvez utiliser la fonctionnalité de cuisson à la vapeur avec cette fonction. Pour plus de détails, lisez la section « Utilisation de la fonction vapeur ».

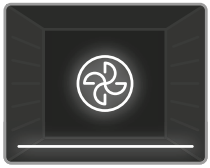


Fonction Convection naturelle : Le voyant du thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, et les résistances inférieure et supérieure commencent à chauffer. La fonction Chaleur statique émet une chaleur qui garantit une cuisson homogène des aliments. Elle est idéale pour les pâtisseries, les cakes, les gratins de pâtes, les lasagnes et les pizzas. Il est recommandé de préchauffer le four pendant 10 minutes et de n'utiliser qu'un seul niveau à la fois dans ce mode.



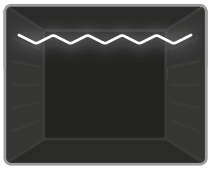
Fonction Ventilation : Le voyant du thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, les résistances supérieure et inférieure commencent à chauffer et le ventilateur se met à tourner. Cette fonction convient à la cuisson de pâtisseries. La cuisson s'effectue grâce aux résistances inférieure et supérieure du four et au ventilateur brassant l'air, ce qui donne un aspect légèrement « grillé » aux aliments. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

Vous pouvez utiliser la fonctionnalité de cuisson à la vapeur avec cette fonction. Pour plus de détails, lisez la section « Utilisation de la fonction vapeur ».



Fonction Pizza : Le voyant du thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, les résistance circulaire et inférieure commencent à chauffer et le ventilateur se met à tourner. La fonction Pizza convient à la cuisson uniforme d'aliments comme les pizzas sur un court laps de temps. Le ventilateur répartit uniformément la chaleur dans le four, tandis que la résistance inférieure cuit les aliments.

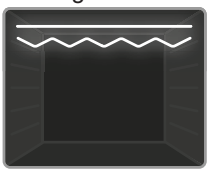
Vous pouvez utiliser la fonctionnalité de cuisson à la vapeur avec cette fonction. Pour plus de détails, lisez la section « Utilisation de la fonction vapeur ».



Fonction Gril : Le voyant du thermostat et la lampe témoin du four s'allument, et la résistance du gril commence à chauffer. Cette fonction sert à griller et à toaster les aliments placés sur les niveaux supérieurs du four. Huilez légèrement la grille métallique à l'aide d'un pinceau pour empêcher les aliments d'accrocher, puis placez les aliments au centre de la grille. Placez toujours une lèchefrite sous la grille pour recueillir l'huile

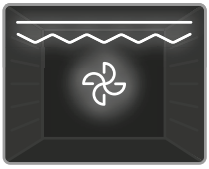
ou les graisses. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

Avertissement : Pendant la cuisson au gril, la porte du four doit être fermée et la température du four doit être réglée sur 190 °C.



Fonction Gril express : Le voyant du thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, et la résistance du gril ainsi que la résistance supérieure commencent à chauffer. Cette fonction est recommandée pour griller les aliments plus rapidement et sur une plus grande surface (ex. : viandes). Utiliser le niveau supérieur. Huilez légèrement la grille métallique à l'aide d'un pinceau pour empêcher les aliments d'accrocher, puis placez les aliments au centre de la grille. Placez toujours une lèchefrite sous la grille pour recueillir l'huile ou les graisses. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

Avertissement : Pendant la cuisson au gril, la porte du four doit être fermée et la température du four doit être réglée sur 190 °C.



Fonction Double gril ventilé : Le voyant du thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, le gril et les résistances supérieures commencent à chauffer et le ventilateur se met à tourner. Cette fonction est recommandée pour griller les aliments épais plus rapidement et sur une plus grande surface. Les résistances supérieures et le gril fonctionnent simultanément avec le ventilateur afin d'assurer une cuisson uniforme. Utiliser le niveau supérieur. Huilez légèrement la grille métallique à l'aide d'un pinceau pour empêcher les aliments d'accrocher, puis placez les aliments au centre de la grille. Placez toujours une lèchefrite sous la grille pour recueillir l'huile ou les graisses. Il est recommandé de préchauffer le four pendant environ 10 minutes.

Avertissement : Pendant la cuisson au gril, la porte du four doit être fermée et la température du four doit être réglée sur 190 °C.

4.1. TABLE DE CUISSON

Fonction	Plats		°C	min.
Statique	Pâte feuilletée	2 - 3 - 4	170-190	35-45
	Gâteau	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Cookies	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Pot-au-feu	2	175-200	40-50
	Poulet	2 - 3 - 4	200	45-60
Ventilateur	Pâte feuilletée	2 - 3 - 4	170-190	25-35
	Gâteau	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Cookies	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Pot-au-feu	2	175-200	40-50
	Poulet	2 - 3 - 4	200	45-60
Gril	Boulettes grillées	7	200	10-15
	Poulet	*	190	50-60
	Côtelettes	6 - 7	200	15-25
	Bifteck	6 - 7	200	15-25

*Si disponible, utiliser la broche à rôtir.

4.2. POUR LA FONCTION VAPEUR

Nourriture	Fonction	Position de grille	Temp. (ºC)	Quantité d'eau (mL)	Temps d'ajout d'eau (min.)	Temps de cuisson (min) (approx.)	Poids (poids approximatif des aliments en g)
Pain	Fonction ventilateur + vapeur	3	200	100	Avant de mettre le four en marche.	30-50	820
Pâtes	Fonction ventilateur + vapeur	3	200	200	Avant de mettre le four en marche.	30-40	1500
Pâtis-serie	Turbo+vapeur	3	180	150	Avant de mettre le four en marche.	30-40	500
Pommes de terre	Fonction ventilateur + vapeur	3	200	250	Avant de mettre le four en marche.	45-60	500
Poulet	Turbo+vapeur	3	220	200	Avant de mettre le four en marche.	60-70	2000
Steak	Fonction ventilateur + vapeur	3	180	300	Avant de mettre le four en marche.	100-110	1000

Important :les temps indiqués ci-dessus sont ceux obtenus dans des conditions de laboratoire et peuvent varier en fonction de la tension d'alimentation et de la quantité d'aliments à cuire.

Important : N'ajoutez pas d'eau dans le réservoir d'eau lorsque le four est chaud.

Utilisation de la minuterie numérique à écran tactile



Description des fonctions	
A	Cuisson automatique
	Symbole du thermostat
	Durée de cuisson
	Verrouillage des touches
	Bip minute
	Fonction mode
—	Réduction de la minuterie
+	Augmentation de la minuterie
2359	Affichage de la minuterie

Réglage de l'heure

Vous devez procéder au réglage de l'heure avant de commencer à utiliser le four. Après la mise sous tension du four, l'icône "A" et "**000**" ou clignotent à l'écran.



1. Appuyez simultanément sur les touches "**+**" et "**-**". Le point au milieu de l'écran commencera à clignoter.



2. Programmez l'heure pendant que le point clignote à l'aide des touches "**+**" et "**-**".



3. Au bout de quelques secondes, le point cesse de clignoter et reste en surbrillance.

Verrouillage

Le verrouillage est activé automatiquement après que la minuterie n'a pas été utilisée pour 7 secondes. Le symbole "" s'affiche et reste en surbrillance. Pour déverrouiller le minuteur, appuyez sur le bouton "" pendant 2 secondes. L'opération souhaitée peut être effectuée.

Réglage du temps d'avertissement audible

La durée de réglage du temps d'avertissement audible est comprise entre « **00:00** » et « **23 h 59** » minutes. Le temps d'avertissement audible est uniquement réservé aux fins d'avertissement. Cette fonction ne permet

pas d'activer le four.



1. Appuyez sur le bouton "". L'icône commence à clignoter et « **0:00** » s'affiche.



2. Sélectionnez la période souhaitée à l'aide des touches « **+** » et « **-** » pendant que clignote.



3. L'icône va rester en surbrillance, le temps sera enregistré et le temps d'avertissement sera programmé.

Une fois le temps écoulé, une alarme sonore retentit et le symbole clignote sur l'affichage. Appuyer sur n'importe quelle touche pour arrêter l'alarme sonore et effacer le symbole .

Réglage semi-automatique du temps (durée de cuisson)

Cette fonction vous permet de cuire vos aliments pendant une période déterminée. La durée de réglage peut être comprise entre 0 et 10 heures. Apprêtez les aliments à cuire et enfournez-les.

1. Sélectionnez la fonction de cuisson souhaitée et la température à l'aide des boutons de contrôle.



2. Appuyez sur le bouton "🕒" jusqu'à ce que vous voyiez s'afficher à l'écran l'icône "🕒" . L'icône "A" clignote.



3. Sélectionnez la période souhaitée à l'aide des touches "**+**" et "**-**".



4. Le temps actuel réapparaît à l'écran, les icônes "A", et "🕒" restent en surbrillance.

Lorsque la minuterie arrive à zéro, le four s'arrête et un signal sonore résonne. L'icône "A" clignote 🕒 . Placez les deux boutons de commande sur "**0**"et appuyez sur n'importe quelle touche de la minuterie pour arrêter le signal sonore. Appuyez sur "🕒" pendant 2 secondes et l'icône "A" disparaît et la minuterie repasse au fonctionnement manuel.

Réglage du signal sonore

Pour régler le volume du signal sonore, lorsque le minuteur affiche l'heure actuelle, appuyez sur les touches « **+** » et « **-** » et le point au milieu de l'écran se mettra à clignoter. Appuyez sur « **+** » pour afficher le signal sonore actuel. Ensuite, chaque fois que vous appuyez sur le bouton « **-** », un bip différent est émis. Il existe trois types de bips différents. Sélectionnez le bip souhaité et n'appuyez sur aucun autre bouton. Après un court instant, le bip sélectionné est enregistré.

Symbole du thermostat

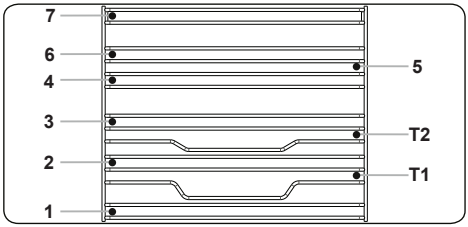


9. Le symbole du thermostat (🌡) s'active automatiquement lorsque le thermostat du four est en marche.

ACCESSOIRES

La grille métallique EasyFix

Nettoyez soigneusement les accessoires avec de l'eau tiède, du détergent et un chiffon doux et propre lors de la première utilisation.



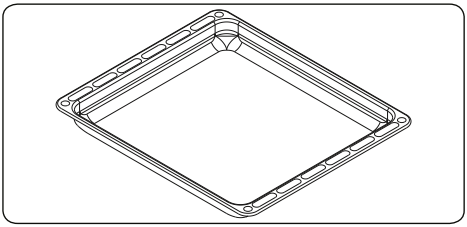
- Insérez l'accessoire dans la bonne position à l'intérieur du four.
- Laissez un espace d'au moins 1 cm entre le couvercle du ventilateur et les accessoires.
- Veillez à retirer les ustensiles de cuisine et / ou les accessoires du four. Les repas chauds ou les accessoires peuvent provoquer des brûlures.
- Les accessoires peuvent se déformer avec la chaleur. Une fois refroidis, ils retrouveront leur apparence et leurs performances d'origine.
- Les plateaux et les grilles métalliques peuvent être positionnés à n'importe quel niveau de 1 à 7.
- Le rail télescopique peut être positionné sur les niveaux T1, T2.
- Le niveau 3 est recommandé pour la cuisson à un seul niveau.
- Le niveau T2 est recommandé pour la cuisson à un niveau avec les rails télescopiques.
- Les niveaux 2 et 4 sont recommandés pour une cuisson à deux niveaux.
- La grille du tournebroche doit être positionnée au niveau 3.
- Le niveau T2 est utilisé pour le positionnement de la grille du tournebroche avec les rails télescopiques.

****Les accessoires peuvent varier selon le modèle acheté.

Plaque creuse

La plaques creuse sert à cuisiner des ragoûts.

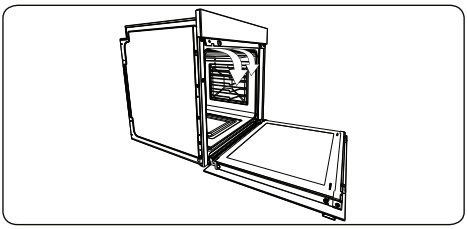
Pour placer correctement la plaque dans la cavité, placez-la sur n'importe quel râtelier et poussez jusqu'au bout.



PREMIÈRE MONDIALE

Système de protection contre l'air chaud dans les fours encastrables

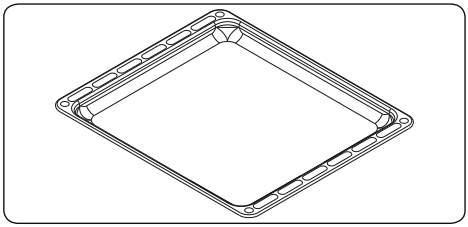
Le système breveté de protection contre l'air chaud empêche l'air chaud d'atteindre l'utilisateur final en créant un rideau d'air lorsque la porte du four est ouverte.



Plateau peu profond

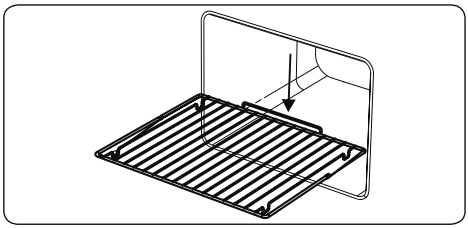
Le plateau peu profond est utilisé pour les pâtisseries telles que la quiche, etc.

Pour placer correctement le plateau dans la cavité, placez-le sur n'importe quel râtelier et poussez jusqu'au bout.



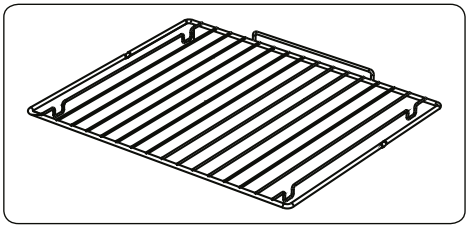
Grillage métallique

Le grillage métallique est utilisé lors de la grillade ou de la préparation des aliments dans d'autres récipients.



AVERTISSEMENT

Placez correctement la grille dans la cavité du four et poussez-la jusqu'au bout.



Collecteur d'eau

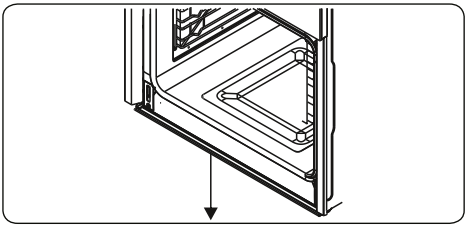
Une condensation peut se produire sur la vitre intérieure dans certains cas, selon le type d'aliment.

Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement de l'appareil.

Ouvrez la porte du four jusqu'au niveau du gril et laissez-la à cette position pendant 20 secondes.

L'eau s'écoule alors dans le collecteur.

Laissez le four refroidir et nettoyez-le à l'aide d'une serviette sèche.
Cette procédure doit être appliquée régulièrement.



5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

5.1. NETTOYAGE

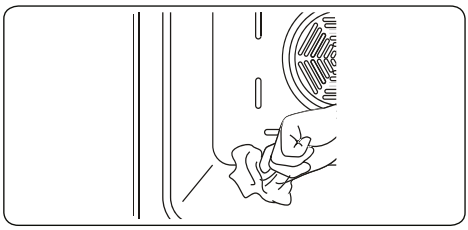
AVERTISSEMENT : Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.

Instructions générales

- Vérifiez que les matériaux de nettoyage sont appropriés et recommandés par le fabricant avant de les utiliser sur votre appareil.
- Utilisez des crèmes nettoyantes ou des nettoyants liquides exempts de particules. N'utilisez pas de crèmes caustiques (corrosives), de poudres de nettoyage abrasives, de boucles en fil métallique dures ou d'objets rugueux, car ils peuvent endommager la surface de la cuisinière.
- N'utilisez pas de nettoyants contenant des particules, car ils peuvent érafler le verre, ainsi que les pièces émaillées ou peintes de votre appareil.
- En cas de déversement de liquide, nettoyez immédiatement pour éviter d'endommager les pièces.
- N'utilisez pas de nettoyants à vapeur pour nettoyer l'appareil.

Nettoyage de l'intérieur du four.

- L'intérieur des fours émaillés est idéalement nettoyé lorsque le four est chaud.
- Essuyez le four à l'aide d'un tissu doux trempé dans de l'eau savonneuse, après utilisation. Essuyez à nouveau le four à l'aide d'un tissu humide, puis séchez-le.
- De façon occasionnelle, vous pourriez avoir besoin d'utiliser un nettoyant liquide pour entièrement nettoyer le four.



Nettoyage des pièces en verre

- Nettoyez les pièces en verre de votre appareil de façon régulière.
- Utilisez un produit pour vitre pour nettoyer l'intérieur et l'extérieur des pièces en verre, puis rincez et séchez-les soigneusement à l'aide d'un tissu sec.

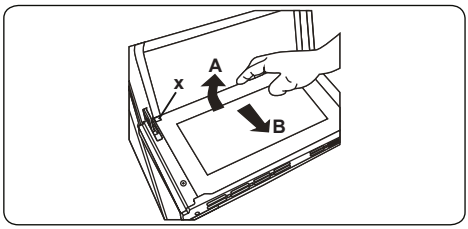
Nettoyage des pièces en acier inoxydable (le cas échéant)

- Nettoyez les pièces en acier inoxydable de votre appareil de façon régulière.
- Essuyez les pièces en acier inoxydable à l'aide d'un tissu doux trempé dans de l'eau savonneuse. Ensuite, séchez-les soigneusement à l'aide d'un tissu sec.
- Évitez de laver les pièces en acier inoxydable lorsqu'elles sont encore chaudes, à la suite de la cuisson.
- Ne laissez pas de vinaigre, café, lait, sel, eau, jus de citron ou de tomate sur les pièces en acier inoxydable pendant de longs moments.

Retrait des vitres internes

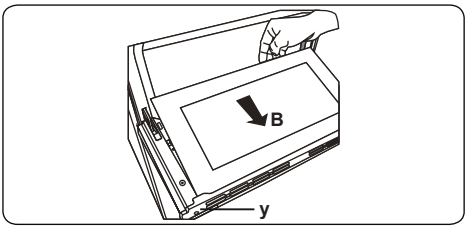
Avant de nettoyer la vitre de la porte du four, vous devez retirer la vitre interne de la façon suivante :

1. Poussez la vitre vers la direction B et relâchez à partir de la console de positionnement (**x**). Tirez la vitre vers la direction A.

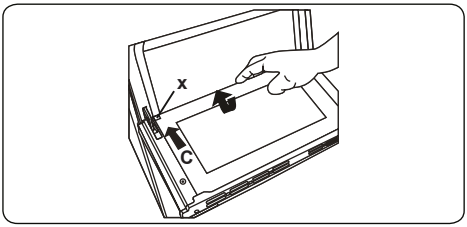


Pour remplacer la vitre interne :

2. Poussez la vitre vers et en dessous de la console de positionnement (**y**) vers la direction B.



3. Placez la vitre sous la console de positionnement (**x**) vers la direction C.

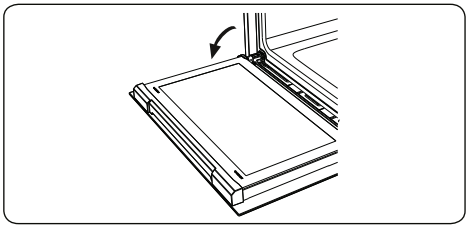


Si la porte du four est une porte à triple vitre, la troisième vitre peut être retirée de la même façon que la deuxième.

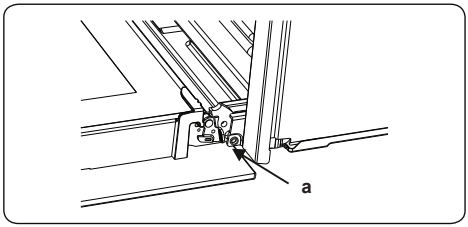
Retrait de la porte du four

Avant de nettoyer le verre de la porte du four, vous devez enlever la porte du four, comme indiqué ci-dessous.

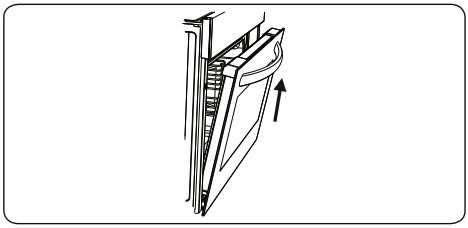
1. Ouvrez la porte du four.



2. Ouvrez le cliquet de verrouillage (**a**) (à l'aide d'un tournevis) jusqu'à la position finale.



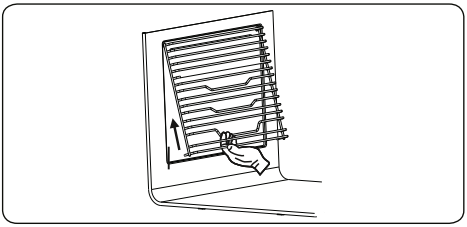
3. Fermez la porte jusqu'à ce qu'elle soit presque en position complètement fermée, puis retirez la porte en la tirant vers vous.



Retrait du plateau métallique

Pour retirer le plateau métallique ;

Tirez le plateau métallique tel qu'illustré dans la figure. Une fois libéré des attaches, (**a**), veuillez le soulever.



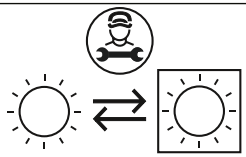
5.2. ENTRETIEN

AVERTISSEMENT : L'entretien de cet appareil doit être confié aux personnes agréées ou à un technicien qualifié.

Remplacement de la lampe du four

AVERTISSEMENT : Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.

- Retirez la lentille en verre, puis démontez l'ampoule.
- Insérez la nouvelle ampoule (résistant à 300 °C) pour remplacer celle que vous avez retirée (230 V, 15 - 25 Watt, Type E14).
- Remplacez la lentille en verre. Votre four est désormais prêt à fonctionner.
- Le produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.
- La source lumineuse ne peut pas être remplacée par l'utilisateur final. Un service après-vente est nécessaire.
- La source d'éclairage incluse ne peut pas être utilisée dans d'autres applications.



Source lumineuse remplaçable par un professionnel

Le design de la lampe la destine exclusivement à une utilisation dans les appareils de cuisson à domicile. Elle ne convient pas pour l'éclairage de pièce.

- N'essayez pas de gratter les résidus de calcaire qui peuvent se former sur la surface du four. Sinon, la surface du four sera endommagée.
- Afin de dissoudre le calcaire qui peut se former sur la surface du four, versez 200-250 mL de vinaigre blanc dont le taux d'acidité ne dépasse pas 6 % sur la surface du four toutes les 2 ou 3 utilisations et attendez 30 minutes. Essuyez ensuite avec un chiffon humide.

6. DÉPANNAGE ET TRANSPORT

6.1. DÉPANNAGE

Si le problème persiste sur votre appareil après avoir suivi ces étapes de dépannage de base, contacter un professionnel agréé ou un technicien qualifié.

Problème	Cause possible	Solution
Le four ne s'allume pas.	L'alimentation électrique est coupée.	Vérifier que l'alimentation électrique est branchée. Vérifier également que les autres appareils de la cuisine fonctionnent.
Aucune chaleur n'est produite ou le four ne préchauffe pas.	Le réglage de la température du four est incorrect. La porte du four est laissée ouverte.	Vérifier que la manette de température du four est correctement réglée.
L'éclairage du four (si présent) ne fonctionne pas.	L'ampoule ne fonctionne pas. L'alimentation électrique est coupée ou débranchée.	Remplacer l'ampoule conformément aux instructions. Vérifier que l'alimentation électrique est connectée à la prise secteur.
La cuisson est inégale dans le four.	Les plaques/grilles sont mal positionnées.	Vérifier le respect des températures et des niveaux recommandés. Ne pas ouvrir fréquemment la porte sauf si le plat doit être retourné. Une ouverture trop fréquente de la porte fait chuter la température dans le four, ce qui peut avoir un impact sur le résultat de la cuisson.
Les boutons du minuteur ne s'enfoncent pas correctement.	Des corps étrangers sont coincés dans les boutons du minuteur. Modèle tactile : le bandeau de commandes est humide. La fonction de verrouillage est activée.	Retirer les corps étrangers, puis réessayer. Enlever toute trace d'humidité, puis réessayer. Vérifier que la fonction de verrouillage n'est pas activée.
Le ventilateur du four (si présent) est bruyant.	Les plaques/grilles du four vibrent.	Vérifier que le four est à niveau. Vérifier qu'aucune plaque/grille et qu'aucun plat à four ne vibre ou ne touche le panneau arrière du four.

6.2. TRANSPORT

S'il est nécessaire de transporter le produit, le placer dans son emballage d'origine et son carton d'origine. Respecter les indications de transport sur l'emballage. À l'aide de ruban adhésif, fixer les éléments mobiles au produit afin d'éviter tout dommage pendant le transport.

En l'absence de l'emballage d'origine, préparer un carton permettant de protéger l'appareil (notamment au niveau des surfaces externes) des risques extérieurs.

Grazie per aver scelto questo prodotto.
Questo manuale utente contiene importanti informazioni sulla sicurezza e istruzioni sul funzionamento e la manutenzione del vostro apparecchio. Prima di utilizzare quest'ultimo, si prega di leggere attentamente questo manuale utente e di conservarlo per future consultazioni.

Icona	Didascalia	Descrizione
	**PERICOLO**	Rischio di lesioni gravi o morte
	**RISCHIO DI FOLGORAZIONE ELETTRICA**	Tensione pericolosa
	**INCENDIO**	Avvertenza; rischio di incendio / materiali infiammabili
	**ATTENZIONE**	Rischio di lesioni o danni materiali
	IMPORTANTE / NOTA	Informazioni sul corretto funzionamento del sistema

SOMMARIO

1.ISTRUZIONI DI SICUREZZA 3
1.1. Avvertenze generali sulla sicurezza 3
1.2. Per la cottura a vapore 5
1.3. avvertenze sull'installazione 6
1.4. Durante l'uso 7
1.5. Durante la pulizia e la manutenzione 8
2.INSTALLAZIONE E PREPARAZIONE PER L'USO 11
2.1. Istruzioni per l'installatore 11
2.2. Installazione del forno 11
2.3. Collegamento elettrico e sicurezza 13
3.CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO 14
4.USO DEL PRODOTTO 15
4.1. Tabella di cottura 16
4.2. Per la funzione vapore 17
4.3. Utilizzo del timer tattile digitale 18
5.PULIZIA E MANUTENZIONE 21
5.1. Pulizia 21
5.2. Manutenzione 23
6.RISOLUZIONE DEI PROBLEMI E TRASPORTO 24
6.1. Risoluzione dei problemi 24
6.2. Trasporto 24

1. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

- Leggere con attenzione tutte le istruzioni prima di usare l'apparecchiatura e tenerle in un luogo comodo per riferimento, quando necessario.
- Questo manuale è stato preparato per più di un modello quindi la tua apparecchiatura potrebbe non disporre delle funzionalità che descrive. Per questa ragione, è importante fare molta attenzione alle cifre durante la lettura di questo manuale di istruzioni.

1.1. AVVERTENZE GENERALI SULLA SICUREZZA

- Questo apparecchio può essere usato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con capacità mentali, sensorie e fisiche ridotte o assenza di esperienza e conoscenza nel caso in cui sia presente un supervisore o istruzioni riguardanti l'uso sicuro dell'apparecchio e comprendano i pericoli che sussistono. L'apparecchiatura non è un giocattolo. La pulizia e la manutenzione non devono essere eseguiti da bambini in assenza di supervisione.

⚠ **AVVERTENZA**: L'apparecchiatura e le sue parti accessibili diventano incandescenti durante l'uso. Fare attenzione a evitare di toccare gli elementi incandescenti. Tenere lontani i bambini di età inferiore a 8 anni a meno che non siano costantemente sorvegliati.

⚠ ⚠ **AVVERTENZA**: Pericolo d'incendio: non conservare oggetti sulle superfici di cottura.

⚠ ⚠ **AVVERTENZA:** Se la superficie è spaccata, disattivare l'apparecchiatura per evitare eventuali scosse elettriche.

- Non usare l'apparecchiatura con un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.
- Durante l'uso, l'apparecchiatura diventa incan-

descente. Fare attenzione a evitare di toccare gli elementi incandescenti all'interno del forno.

- Le maniglie possono diventare incandescenti subito dopo l'uso.
- Non usare detergenti o spugnette abrasivi o per pulire il vetro dello sportello del forno o altre superfici. Possono graffiare le superfici e potrebbero causare la spaccatura del vetro dello sportello o danneggiare le superfici.
- Non usare pulitori a vapore per la pulizia dell'apparecchiatura.

⚠ **AVVERTENZA:** Per evitare il rischio di scosse elettriche, accertarsi che l'apparecchiatura sia spenta prima di sostituire la spia.

⚠ **ATTENZIONE**: le parti accessibili potrebbero essere incandescenti durante la cottura o l'uso del grill. Tieni i bambini a distanza dall'apparecchiatura quando è in uso.

- La tua apparecchiatura è prodotta secondo tutti gli standard e i regolamenti internazionali e locali applicabili.
- La manutenzione e la riparazione devono essere eseguite esclusivamente da tecnici di servizio autorizzati. La manutenzione e la riparazione se eseguite da tecnici non autorizzati potrebbero causare rischi. È pericoloso alterare o modificare le specifiche dell'apparecchiatura. Piani cottura non adeguati possono causare incidenti.
- Prima dell'installazione, assicurarsi che le condizioni di distribuzione locali (natura del gas, pressione del gas, tensione e frequenza elettriche) e i requisiti dell'apparecchiatura siano compatibili. Le specifiche di questa apparecchiatura sono indicate sull'etichetta.

⚠**ATTENZIONE**: L'apparecchiatura è destinata alla sola cottura di alimenti ed è progettata per l'uso domestico. Non deve essere usata per altri scopi o altre applicazioni, per uso no domestico, in un ambiente commerciale o per il riscaldamento degli ambienti.

- Non usare le maniglie dello sportello del forno per sollevare o spostare l'apparecchiatura.
- Tutte le possibili misure di sicurezza sono state applicate per garantire la sicurezza del consumatore. Poiché il vetro potrebbe rompersi, fare attenzione durante la pulizia per evitare di graffiarlo. Evitare di colpire o battere sul vetro con degli accessori.
- Accertarsi che il cavo di alimentazione non sia intrappolato o danneggiato durante l'installazione. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal vostro agente di servizio o da persone similmente qualificate al fine di evitare rischi.
- Non lasciare che i bambini si arrampichino sullo sportello del forno o siedano su di esso quando è aperto.
- Tenere bambini e animali lontano da questa apparecchiatura.

1.2. PER LA COTTURA A VAPORE

- L'acqua deve essere versata nella riserva dell'acqua prima di usare il forno.
- Non aggiungere acqua alla riserva di acqua quando il forno è caldo.
- Quando lo sportello del forno è aperto, dall'interno potrebbe uscire vapore. Fare attenzione quando si apre lo sportello del forno, potrebbe provocare ustioni.
- Per effetto della cottura a vapore, l'umidità potreb-

be rimanere nel forno. Poiché l'umidità potrebbe causare corrosione, accertarsi che l'interno del forno sia asciutto dopo la cottura.

- Usare acqua potabile nel forno per la cottura a vapore. Non usare alcool infiammabile o particelle solide al posto dell'acqua.
- Usare piatti in acciaio inox per la cottura a vapore
- Al termine della cottura a vapore, se nel serbatoio dell'acqua c'è ancora acqua, deve essere pulita e l'acqua rimanente non va usata per la cottura successiva.

1.3. AVVERTENZE SULL'INSTALLAZIONE

- Non usare l'apparecchiatura prima che sia completamente installata.
- L'apparecchiatura deve essere installata da un tecnico autorizzato. Il produttore non è responsabile dei danni causati da una collocazione e installazione difettosa effettuata da soggetti non autorizzati.
- Quando l'apparecchiatura viene disimballata, accertarsi che non sia stata danneggiata durante il trasporto. In caso di difetti, non usare l'apparecchiatura e contattare immediatamente un agente di assistenza qualificato. I materiali usati per l'imballaggio (nylon, graffettatrici, schiuma espansa, ecc.) potrebbero avere effetti negativi sui bambini, e dovrebbero essere raccolti e rimossi immediatamente.
- Proteggere l'apparecchiatura dagli effetti atmosferici. Non esporla agli effetti di sole, pioggia, neve, polvere o dall'eccessiva umidità.
- Ogni materiale (come cabinati) attorno all'apparecchiatura deve esser in grado di resistere a una temperatura minima di 100°C.
- L'apparecchiatura non deve essere installato dietro

una porta decorativa per evitare surriscaldamento.

1.4. DURANTE L'USO

- Quando usi il forno per la prima volta potresti notare un cattivo odore. È perfettamente normale, ciò è causato da materiali isolanti sugli elementi riscaldanti. Suggeriamo che, prima di usare il forno per la prima volta, di lasciarlo vuoto e impostarlo alla massima temperatura per 45 minuti. Accertarsi che l'ambiente in cui il prodotto è installato sia ben ventilato.
- Fare attenzione quando si apre lo sportello del forno durante o dopo la cottura. Il vapore bollente del forno potrebbe causare ustioni.
- Non collocare materiali infiammabili o combustibili, all'interno o nelle vicinanze dell'apparecchiatura quando è in funzione.
- Usare sempre guanti da forno per rimuovere e spostare gli alimenti nel forno.
- In nessuna circostanza foderare il forno con fogli di alluminio perché potrebbe causare il surriscaldamento.
- Non collocare piatti o vassoio da forno direttamente nella base del forno durante la cottura. La base diventa molto calda e il prodotto potrebbe danneggiarsi.


Non allontanarsi dal fornello durante la cottura con oli liquidi o solidi. Potrebbero prendere fuoco in condizioni estreme di riscaldamento. Non versare acqua sulle fiamme causate da olio, piuttosto spegnere il forno e coprire la padella con il suo coperchio o una coperta antincendio.

- Se il prodotto non verrà usato per molto tempo, spegnere l'interruttore di controllo.

- Assicurarsi che le manopole di controllo dell'apparecchiatura siano sempre in posizione "**0**" (arresto) quando non viene usata.
- Il vassoio si inclina quando viene estratto. Fare attenzione a non versare o rilasciare alimenti caldi mentre vengono rimossi dai forni.
- Non poggiare oggetti sullo sportello del forno quando è aperto. Ciò potrebbe sbilanciare il forno e danneggiare lo sportello.
- Non appendere tovaglie, panni o indumenti all'apparecchiatura o alle relative maniglie.

1.5. DURANTE LA PULIZIA E LA MANUTENZIONE

- Accertarsi che l'apparecchiatura sia spenta dalla presa su parete prima di eseguire la pulizia o altre operazioni di manutenzione.
- Non rimuovere le manopole di controllo per pulire il pannello di controllo.
- Per mantenere l'efficienza e la sicurezza della propria apparecchiatura, raccomandiamo di usare sempre parti originali o chiamare i nostri agenti di assistenza autorizzati in caso di necessità.
- Non provare a grattare i residui vischiosi che potrebbero formarsi sulla base del forno. Altrimenti il forno potrebbe danneggiarsi.
- Per dissolvere eventuali residui vischiosi che potrebbero formarsi sul fondo del forno, versare 200-250 ml di aceto bianco con una percentuale di acido non superiore al 6% sul fondo del forno dopo ogni 2 o 3 usi e attendere 30 minuti. Quindi pulire con un panno umido.

Dichiarazione di conformità CE

Dichiariamo che i nostri prodotti soddisfano le Direttive, le Decisioni e i Regolamenti Europei applicabili nonché i requisiti elencati nelle norme alle quali si fa riferimento.

Questo apparecchio è stato progettato per essere utilizzato solo per utilizzo come cucina domestica. Qualsiasi altro uso (come il riscaldamento di una stanza) è improprio e pericoloso.

Le istruzioni operative si riferiscono a diversi modelli. Si potrebbero notare differenze tra queste istruzioni e il modello in vostro possesso.

Smaltimento del vecchio prodotto



Il simbolo del bidone della spazzatura barrato riportato sul prodotto o sulla sua confezione indica che il dispositivo non deve essere smaltito con altri rifiuti domestici, ma richiede una raccolta differenziata. Puoi smaltire il dispositivo gratuitamente presso il tuo sistema locale di raccolta e restituzione dei rifiuti. Gli indirizzi possono essere ottenuti dalla circoscrizione comunale competente o dal governo locale. In alternativa, puoi restituire gratuitamente piccoli rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE) con una lunghezza del bordo fino a 25 cm a qualsiasi rivenditore con un’area di vendita relativa alle apparecchiature elettriche ed elettroniche (AEE) di almeno 400 m2. I RAEE più grandi possono essere restituiti gratuitamente al rispettivo rivenditore al momento dell’acquisto di un nuovo prodotto dello stesso tipo.

Per quanto riguarda le modalità di ritiro dei RAEE in caso di spedizione del prodotto appena acquistato, contatta il tuo rivenditore.

I RAEE restituiti possono essere preparati per il riciclaggio per ridurre gli sprechi e risparmiare risorse. Nota che il dispositivo può contenere sostanze dannose per l'ambiente e la salute umana se non utilizzato secondo gli standard di protezione ambientale. La raccolta differenziata e il riciclaggio dei RAEE aiutano a prevenire conseguenze negative per l'ambiente e la salute umana.

Se possibile, rimuovi tutte le batterie e gli accumulatori nonché tutte le lampade rimovibili prima di smaltire il dispositivo. Trova il tipo e il metodo di rimozione sicura della batteria o dell'accumulatore nel manuale dell'utente fornito dal produttore o dal rivenditore del dispositivo.

2. INSTALLAZIONE E PREPARAZIONE PER L'USO

PERICOLO: questo apparecchio deve essere installato dal servizio di assistenza tecnica autorizzato o da un tecnico qualificato, secondo le istruzioni contenute in questo manuale e in conformità con le normative locali vigenti.

- L'installazione non corretta può causare danni e lesioni per i quali il produttore non si assume alcuna responsabilità e invalidare la garanzia.
- Prima dell'installazione, assicurarsi che le condizioni di distribuzione locali (tensione e frequenza elettrica) e le regolazioni dell'apparecchio siano compatibili. Le condizioni relative alla regolazione di questo apparecchio sono indicate sull'etichetta.
- Devono essere rispettate le leggi, le ordinanze, le direttive e le norme vigenti nel paese di utilizzo (norme di sicurezza, riciclaggio appropriato in conformità alle normative, ecc.).
- Se il prodotto contiene guide scaffale amovibili (rastrelliere metalliche) e il manuale utente include ricette quali yogurt, le rastrelliere metalliche devono essere rimosse e il forno azionato nella modalità di cottura definita. Informazioni sulla rimozione dello scaffale metallico sono incluse nella sezione PULIZIA E MANUTENZIONE.

2.1. ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE

Istruzioni generali

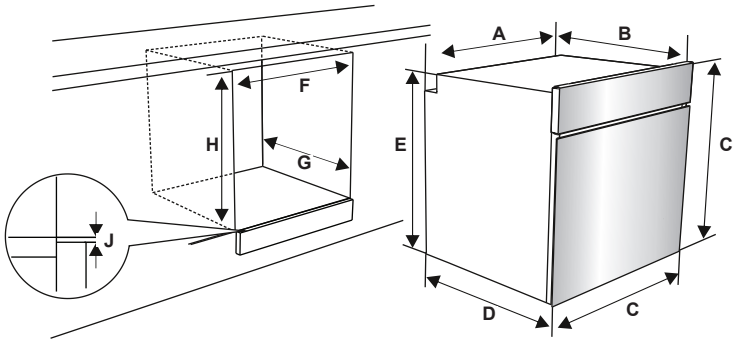
- Dopo aver rimosso il materiale di imballaggio dall'apparecchio e dai suoi accessori, assicurarsi che l'apparecchio non sia danneggiato. Se si sospetta un qualsiasi danno, non utilizzarlo e contattare immediatamente il servizio di assistenza tecnica autorizzato o un tecnico qualificato.
- Assicurarsi che non vi siano materiali infiammabili o combustibili nelle immediate vicinanze, come tende, olio, panni ecc. che potrebbero incendiarsi.
- Il piano di lavoro e i mobili che circondano l'apparecchio devono essere realizzati con materiali resistenti a temperature superiori a 100° C.
- L'apparecchio non deve essere installato direttamente sopra una lavastoviglie, un frigorifero, un congelatore, una lavatrice o un'asciugatrice.

2.2. INSTALLAZIONE DEL FORNO

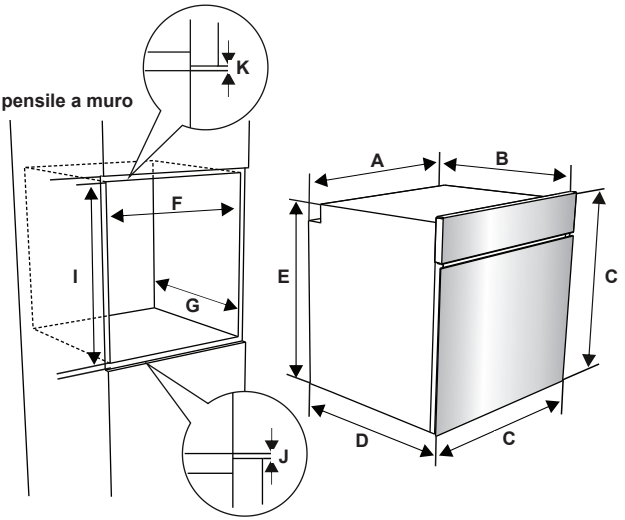
L'apparecchio viene fornito con kit di installazione e può essere installato sotto un piano di lavoro di dimensioni appropriate. Di seguito sono riportate le dimensioni per l'installazione del forno.

A (mm)	557	**min./max. F (mm)**	560/580
B (mm)	550	**G min. (mm)**	555
C (mm)	595	**H/I min. (mm)**	600/590
D (mm)	575	**J/K min. (mm)**	5/10
E (mm)	576		

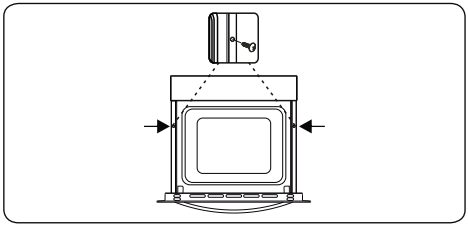
Installazione sotto un piano di lavoro



Installazione in un pensile a muro



- Dopo aver effettuato i collegamenti elettrici, inserire il forno nel mobile spingendolo in avanti. Aprire lo sportello del forno e inserire 2 viti nei fori posti sul telaio del forno. Quando il telaio dell'apparecchio si trova a contatto con la superficie in legno del mobile, stringere le viti.

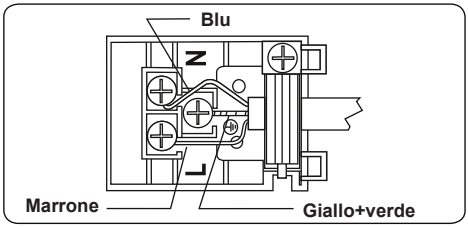


2.3. COLLEGAMENTO ELETTRICO E SICUREZZA

PERICOLO: Il collegamento elettrico di questo apparecchio deve essere eseguito da un tecnico autorizzato o da un elettricista qualificato, secondo le istruzioni contenute in questo manuale e nel rispetto delle normative locali vigenti.

PERICOLO: L'APPARECCHIO DEVE ESSERE COLLEGATO A TERRA.

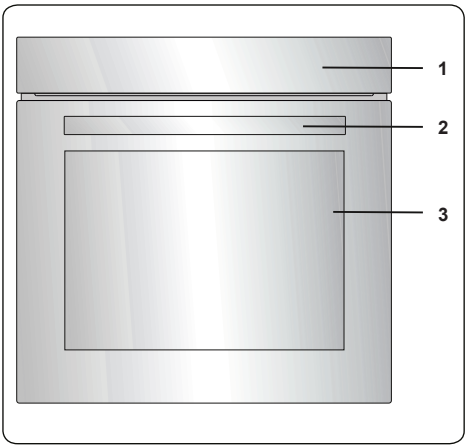
- Prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica, è necessario verificare la tensione nominale dell'apparecchio (stampigliata sulla targhetta identificativa dell'apparecchio) per verificare la corrispondenza alla tensione di rete disponibile, e il cablaggio elettrico di rete deve essere in grado di gestire la potenza dell'apparecchio (indicata anch'essa sulla targhetta identificativa).
- Durante l'installazione, assicurarsi che vengano utilizzati cavi isolati. Una connessione errata potrebbe danneggiare l'apparecchio. Se il cavo di alimentazione è danneggiato e deve essere sostituito, questo deve essere effettuato da personale qualificato.
- Non utilizzare adattatori, prese multiple e/o prolunghe.
- Il cavo di alimentazione deve essere tenuto lontano dalle parti calde dell'apparecchio e non deve essere piegato o compresso. In caso contrario, il cavo potrebbe danneggiarsi causando un cortocircuito.
- Se l'apparecchio non è collegato alla rete tramite una spina, è necessario utilizzare un morsetto connettore (con una distanza dei contatti di almeno 3 mm) per soddisfare le norme di sicurezza.
- L'apparecchio è progettato per una tensione di rete di 220-240V. Nel caso la tensione di rete fosse diversa, contattare il servizio di assistenza autorizzato o un elettricista qualificato.
- Il cavo di alimentazione (H05VV-F) deve essere sufficientemente lungo da poter essere collegato all'apparecchio, anche quando questo si trova fuori, al di fronte del suo alloggiamento.
- Assicurarsi che tutti i collegamenti siano adeguatamente serrati.
- Fissare il cavo di alimentazione nel fermacavo e quindi chiudere il coperchio.
- I collegamenti della morsettiera sono riportati sulla morsettiera stessa.



3. CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

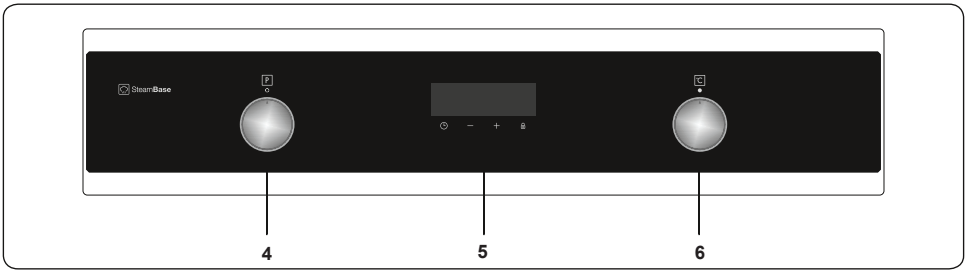
Importante: le specifiche del prodotto variano e l'aspetto dell'apparecchio potrebbe essere diverso da quello mostrato nelle figure seguenti.

Elenco delle parti



1. Pannello dei comandi
2. Maniglia dello sportello forno
3. Sportello forno

Pannello dei comandi

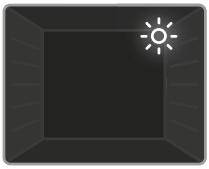


4. Manopola di controllo delle funzioni forno
5. Timer
6. Manopola del termostato forno

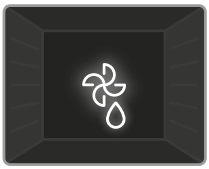
4. USO DEL PRODOTTO

Funzioni del forno

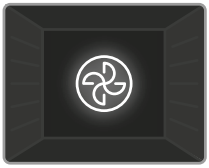
* Le funzioni del forno potrebbero essere diverse a seconda del modello del prodotto.



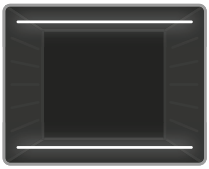
Lampada del forno: solo la luce del forno si accende. Rimarrà accesa per tutta la durata della funzione di cottura.



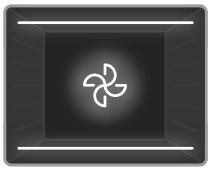
Funzione scongelamento: le spie del forno si accendono e la ventola si attiva. Per utilizzare la funzione di scongelamento, posizionare i cibi surgelati nel forno su un ripiano posto nel terzo alloggiamento dal basso. Si consiglia di posizionare una teglia sotto il cibo da scongelare per raccogliere l'acqua dal ghiaccio che si scioglie. Questa funzione non consente di cuocere al forno il cibo, ma aiuta solo a scongelarlo.



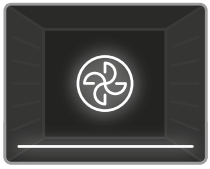
Funzione Turbo: il termostato e le spie del forno si accendono, e l'elemento riscaldante ad anello e la ventola si attivano. La funzione turbo distribuisce uniformemente il calore nel forno, assicurando che tutti i cibi su tutti i ripiani cuociano in modo uniforme. Si consiglia di preriscaldare il forno per circa 10 minuti quando si utilizza questa funzione.Puoi usare la cottura la vapore in questa funzione. Per maggiori dettagli, leggere il testo “Uso della funzione cottura”.



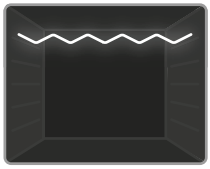
Funzione cottura statica: il termostato del forno e le spie si accendono, ed entrano in funzione gli elementi riscaldanti inferiore e superiore. La funzione di cottura statica emette calore, garantendo una cottura uniforme del cibo. Questo è l'ideale per cuocere dolci, torte, pasta al forno, lasagne e pizza. Con questa funzione si consiglia di preriscaldare il forno per 10 minuti ed è meglio utilizzare un solo ripiano alla volta.



Funzione cottura ventilata: il termostato del forno e le spie si accendono, ed entrano in funzione gli elementi riscaldanti inferiore e superiore, e la ventola. Questa funzione è utile per la pasticceria da forno. La cottura viene effettuata dalla resistenza inferiore e superiore all'interno del forno, e dalla ventola che garantisce la circolazione dell'aria conferendo un effetto leggermente grigliato al cibo. Si consiglia di preriscaldare il forno per circa 10 minuti. Puoi usare la cottura la vapore in questa funzione. Per maggiori dettagli, leggere il testo “Uso della funzione cottura”.

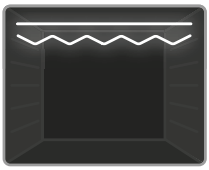


Funzione Pizza: il termostato del forno e le spie si accendono, ed entrano in funzione gli elementi riscaldanti inferiore e ad anello e la ventola. Questa funzione è ideale per cuocere alimenti, come la pizza, in modo uniforme in breve tempo. La ventola distribuisce uniformemente il calore nel forno, mentre la resistenza inferiore garantisce la cottura del cibo. Puoi usare la cottura la vapore in questa funzione. Per maggiori dettagli, leggere il testo.



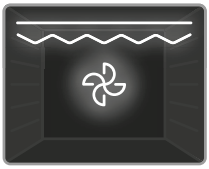
Funzione grill: il termostato del forno e le spie si accendono ed entra in funzione l'elemento riscaldante del grill. Questa funzione è utilizzata per grigliare e arrostire gli alimenti sui ripiani superiori del forno. Spennellare leggermente la griglia con olio per impedire agli alimenti di attaccarsi e posizionare il cibo al centro della griglia. Posizionare sempre una teglia sotto il cibo per raccogliere eventuali gocce di olio o grasso. Si consiglia di preriscaldare il forno per circa 10 minuti quando si utilizza questa funzione.

Pericolo: durante la grigliatura, lo sportello del forno deve essere chiuso e la temperatura del forno deve essere regolata su 190° C.



Funzione grill rapido: il termostato del forno e le spie si accendono ed entrano in funzione gli elementi riscaldanti superiore e del grill. Questa funzione è utilizzata per grigliare più velocemente e per grigliare alimenti con una superficie più ampia, come la carne. Utilizzare i ripiani superiori del forno. Spennellare leggermente la griglia con olio per impedire agli alimenti di attaccarsi e posizionare il cibo al centro della griglia. Posizionare sempre una teglia sotto il cibo per raccogliere eventuali gocce di olio o grasso. Si consiglia di preriscaldare il forno per circa 10 minuti quando si utilizza questa funzione.

Pericolo: durante la grigliatura, lo sportello del forno deve essere chiuso e la temperatura del forno deve essere regolata su 190° C.



Funzione doppio grill ventilato: il termostato del forno e le spie si accendono ed entrano in funzione il grill, gli elementi riscaldanti superiori e la ventola. Questa funzione è utilizzata per grigliare velocemente cibi spessi e per grigliare cibi con una grande superficie. Entrambi gli elementi superiori e del grill funzioneranno insieme alla ventola per assicurare una cottura uniforme. Utilizzare i ripiani superiori del forno. Spennellare leggermente la griglia con olio per evitare agli alimenti di attaccarsi e posizionare il cibo al centro della griglia. Posizionare sempre una teglia sotto il cibo per raccogliere eventuali gocce di olio o grasso. Si consiglia di preriscaldare il forno per circa 10 minuti quando si utilizza questa funzione.

Pericolo: durante la grigliatura, lo sportello del forno deve essere chiuso e la temperatura del forno deve essere regolata su 190° C.

4.1. TABELLA DI COTTURA

Funzione	Alimento		°C	min.
Statico	Sfoglia	2 - 3 - 4	170-190	35-45
	Torte	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Biscotti	2 - 3 - 4	170-190	30-40
	Stufato	2	175-200	40-50
	Pollo	2 - 3 - 4	200	45-60
Ventilato	Sfoglia	2 - 3 - 4	170-190	25-35
	Torte	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Biscotti	2 - 3 - 4	150-170	25-35
	Stufato	2	175-200	40-50
	Pollo	2 - 3 - 4	200	45-60
Grigliatura	Polpette alla griglia	7	200	10-15
	Pollo	*	190	50-60
	Braciole	6 - 7	200	15-25
	Bistecche di manzo	6 - 7	200	15-25

*Se disponibile cuocere con lo spiedo per pollo arrosto.

4.2. PER LA FUNZIONE VAPORE

Alimenti	Funzione	Posizione degli scaffali	Temp. (ºC)	Quantità d'acqua (ml)	Tempo di aggiunta di acqua (min.)	Tempo di cottura (min) (appross.)	Peso (peso approssimativo degli alimenti g)
Pane	Fan Function + vapore	3	200	100	Prima di accendere il forno.	30-50	820
Pasta al forno	Fan Function + vapore	3	200	200	Prima di accendere il forno.	30-40	1500
Dolci	Turbo+vapore	3	180	150	Prima di accendere il forno.	30-40	500
Patate	Fan Function + vapore	3	200	250	Prima di accendere il forno.	45-60	500
Pollo	Turbo+vapore	3	220	200	Prima di accendere il forno.	60-70	2000
Bistecca	Fan Function + vapore	3	180	300	Prima di accendere il forno.	100-110	1000

Importante: Gli orari indicati sono ottenuti in condizioni di laboratorio e possono variare a seconda della tensione di alimentazione e della quantità di cibo cotta.

Importante: Non aggiungere acqua al serbatoio dell'acqua quando il forno è caldo.

4.3. UTILIZZO DEL TIMER TATTILE DIGITALE



Descrizione del funzionamento	
A	Cottura automatica
	Simbolo del termostato
	Durata cottura
	Bloccaggio
	riduttore minuto
	Funzione modalità
—	Decremento timer
+	Aumento timer
2359	Schermo timer

Regolazione ora

L'ora deve essere regolata prima di iniziare a usare il forno. Dopo il collegamento alla rete elettrica, il simbolo "A" e "**0:00**" lampeggerà sullo schermo.



1. Premere i tasti "**+**" e "**-**" simultaneamente. Il punto al centro dello schermo inizia a lampeggiare.



2. Regolare l'orario quando il punto lampeggia usando i tasti "**+**" e "**-**".



3. Dopo pochi secondi, il punto smette di lampeggiare e resta illuminato.

Bloccaggio

Per attivare il blocco tasti, premere il tasto "🔒" per 2 secondi. Il simbolo "🔒" appare e rimane illuminato. Per sbloccare i pulsanti del timer, premere e tenere premuto il tasto "🔒" per 2 secondi. L'operazione desiderata può quindi essere effettuata.

Regolazione dell'avviso temporale acustico:

L'orario dell'avviso temporale acustico può essere configurato in qualsiasi istante tra "**0:00**" e "**23:59**" ore. L'ora del segnale di avviso serve solo come avviso. Il forno non viene attivato da questa funzione.



1. Premere "🕒". Il simbolo 🔔 inizia a lampeggiare e "**0:00**" verrà visualizzato.



2. Selezionare l'ora desiderata usando i tasti "**+**" e "**-**" mentre 🔔 lampeggia.



3. Il simbolo 🔔 resta illuminato, l'orario sarà salvato e l'avviso impostato.

Quando il timer arriva a zero, un segnale acustico suonerà, e il simbolo 🔔 lampeggerà sullo schermo. Premere un tasto qualsiasi per arrestare il segnale di avviso e il simbolo 🔔scomparirà dallo schermo.

Regolazione dell'ora semi - automatica in base al periodo di cottura:

Questa funzione permette di cuocere per una durata preimpostata. Può essere impostato un intervallo orario tra 0 e 10 ore. Preparare il cibo per la cottura e inserirlo nel forno.

1. Selezionare la funzione di cottura desiderata e la temperatura usando le manopole di controllo



2. Premere "🕒" fino a che non viene visualizzato "**dur**" e il simbolo 🕒 sullo schermo. L'ora e i simboli "A" e 🕒 lampeggeranno.



3. Selezionare il tempo di cottura desiderato usando i tasti "**+**" e "**-**".



4. L'orario corrente riappare sullo schermo e i simboli "A" e 🕒 restano illuminati.

Quando il timer raggiunge lo zero, il forno si spegne e si sentirà un segnale acustico. I simboli "A" e 🕒 lampeggiano. Girare entrambe le maniglie di controllo alla posizione "**0**" e premere un tasto qualsiasi sul timer per arrestare il rumore di avviso. Il simbolo scompare, quindi premendo il pulsante "🕒" il timer tornerà alla funzione manuale.

Regolazione audio

Per regolare il volume dell'avviso acustico, mentre viene visualizzata l'ora del giorno corrente, premere e tenere premuto il pulsante "-" per 3 secondi fino a che non si sente un segnale acustico. "**ton1**" appare sullo schermo del display. Dopodiché, ogni volta che viene premuto il pulsante "-", si udirà un diverso segnale acustico. Ci sono tre diversi tipi di suono. Se viene selezionato "Off", tutti i suoni saranno disattivati eccetto i suoni di avvertimento e di errore. Selezionare il segnale acustico desiderato e non premere altri pulsanti. Dopo poco tempo, il segnale acustico selezionato sarà salvato.

Regolazione luminosità

Per regolare la luminosità dello schermo, premere e tenere premuto il pulsante "+" per 3 secondi. "br1" appare sullo schermo del display. Dopo di questo, ogni volta che viene premuto il pulsante "-", si sentirà un "bip" diverso.

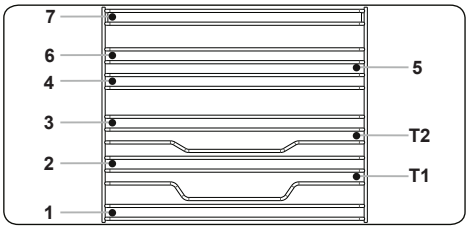
Il simbolo del termostato



Il simbolo del termostato si attiva (🌡) automaticamente quando il termostato del forno è in esecuzione.

Accessori
Griglia Easyfix

Pulire gli accessori con cura usando acqua calda, detergente e un panno morbido pulito al primo utilizzo.



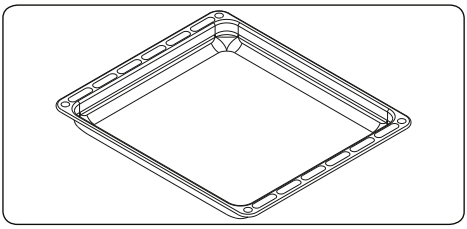
- Inserire l'accessorio nella corretta posizione all'interno del forno.
- Lasciare almeno 1 cm di spazio tra la copertura della ventola e gli accessori.
- Fare attenzione a rimuovere stoviglie e/o accessori dal forno. I pasti caldi o gli accessori possono provocare ustioni.
- Gli accessori potrebbero deformarsi per il calore. Una volta che si sono raffreddati, riprenderanno il loro aspetto e le loro prestazioni originali.
- Vassoi e griglie possono essere posizionati in qualsiasi livello da 1 a 7.
- La guida telescopica può essere posizionata nei livelli T1 e T2.
- Il livello 3 è consigliato per la cottura a singolo livello.
- Il livello T2 è consigliato per la cottura a singolo livello con guide telescopiche.
- Il livello 2 e il livello 4 sono consigliati per la cottura su doppio livello.
- La griglia girarrosto deve essere posizionata al livello 3.
- Il livello T2 viene usato per la griglia girarrosto con le guide telescopiche.

****Gli accessori possono variare a seconda del modello acquistato.

Teglia fonda

La teglia fonda è la scelta migliore per cucinare stufati.

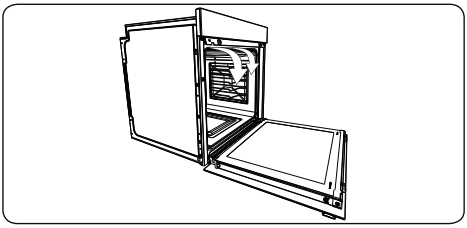
Inserire la teglia in qualsiasi guida e spingerla fino in fondo per assicurarsi che sia posizionata correttamente.



PRIMO NEL MONDO

Sistema di protezione dall'aria calda nei forni integrati

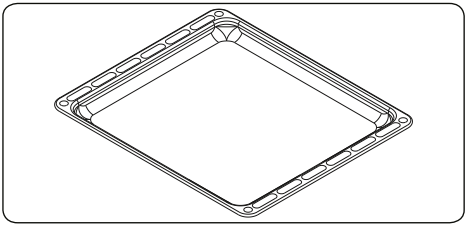
Il sistema brevettato di protezione dall'aria calda impedisce all'aria calda di raggiungere l'utilizzatore creando una cortina d'aria quando viene aperto lo sportello del forno.



Teglia piatta

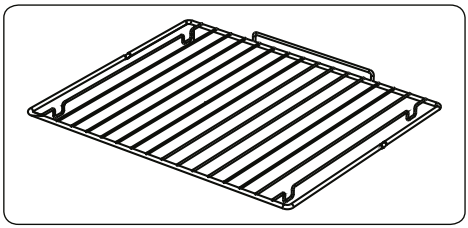
La teglia piatta è l'ideale per la pasticceria.

Inserire la teglia in qualsiasi guida e spingerla fino in fondo per assicurarsi che sia posizionata correttamente.



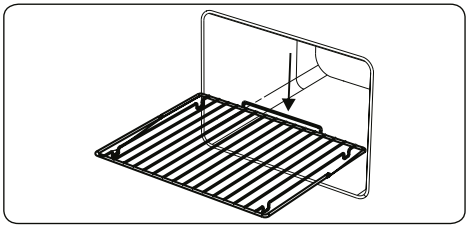
Griglia metallica

La griglia metallica è ideale per grigliare o per lavorare alimenti in contenitori adatti al forno.



AVVERTENZA

Posizionare correttamente la griglia su qualsiasi guida corrispondente nella cavità del forno e spingerla fino in fondo.



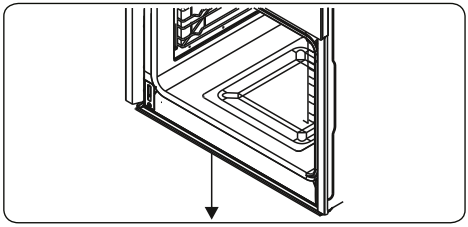
Raccoglitore dell'acqua

In alcuni casi, durante la cottura potrebbe apparire della condensa sul vetro interno dello sportello del forno. Questo non è un malfunzionamento del prodotto.

Aprire lo sportello del forno in posizione di grigliatura e lasciarlo in questa posizione per 20 secondi.

L'acqua gocciolerà verso il raccoglitore.

Raffreddare il forno e pulire l'interno dello sportello con un panno asciutto. Questa procedura deve essere eseguita regolarmente.



5. PULIZIA E MANUTENZIONE

5.1. PULIZIA

PERICOLO: prima di eseguire la pulizia, spegnere l'apparecchio e lasciarlo raffreddare.

Istruzioni generali

- Controllare se i prodotti per la pulizia sono appropriati e consigliati dal produttore prima dell'uso sull'apparecchio.
- Utilizzare detergenti in crema o liquidi che non contengano particelle. Non utilizzare creme caustiche (corrosive), polveri detergenti abrasive, pagliette metalliche o utensili duri poiché possono danneggiare le superfici della cucina.

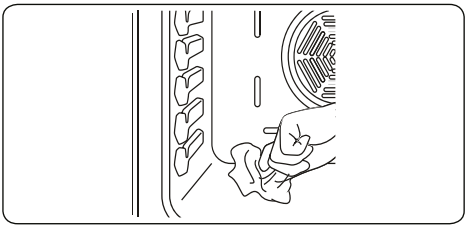
Non utilizzare detergenti che contengono particelle in quanto possono graffiare il vetro, le parti smaltate e/o verniciate dell'apparecchio.

- In caso di versamento di liquidi, pulirli immediatamente per evitare che le parti si danneggino.

Non utilizzare pulitori a vapore per pulire qualsiasi parte dell'apparecchio.

Pulizia dell'interno del forno

- Si consiglia di pulire l'interno dei forni smaltati mentre il forno è caldo.
- Dopo ogni utilizzo pulire il forno con un panno morbido imbevuto di acqua saponata. Pulire quindi nuovamente il forno con un panno umido e asciugarlo.
- Per pulire completamente il forno potrebbe essere necessario utilizzare occasionalmente un detergente liquido.



Pulizia delle parti in vetro

- Pulire regolarmente le parti in vetro dell'apparecchio.
- Utilizzare un detergente per vetri per pulire l'interno e l'esterno delle parti in vetro. Quindi sciacquarle e asciugarle accuratamente con un panno asciutto.

Pulizia delle parti in acciaio inossidabile (se disponibili)

- Pulire regolarmente le parti in acciaio inossidabile dell'apparecchio.
- Pulire le parti in acciaio inossidabile con un panno morbido imbevuto di sola acqua. Quindi asciugarle accuratamente con un panno asciutto.

Non pulire le parti in acciaio inossidabile mentre sono ancora calde a seguito della cottura.

Non lasciare aceto, caffè, latte, sale, acqua, limone o succo di pomodoro a lungo sull'acciaio inossidabile.

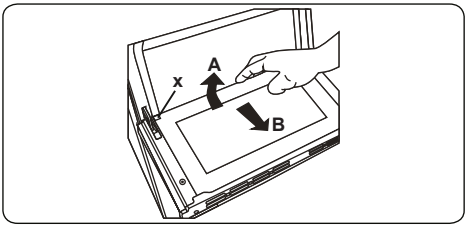
Pulizia di superfici verniciate (se disponibile)

- Macchie di pomodoro, pasta di pomodoro, ketchup, limone, derivati dell'olio, latte, alimenti zuccherini, bevande zuccherate e caffè devono essere pulite immediatamente con un panno imbevuto in acqua calda. Nel caso in cui tali macchie non siano pulite ma siano lasciate seccare sulle superfici su cui si trovano, NON devono essere sfregate con oggetti rigidi (oggetti a punta, pagliette di plastica e acciaio, spugne per piatti che potrebbero danneggiare la superficie) oppure agenti di pulizia contenenti alti livelli di alcool, prodotti per la rimozione delle macchie, sgrassanti, sostanze chimiche abrasive per superfici. In caso contrario, le superfici verniciate a polvere potrebbero subire corrosione e potrebbero crearsi delle macchie. Il produttore non sarà ritenuto responsabile per danni causati dall'uso inappropriato di prodotti o metodi di pulizia.
-

Rimozione del vetro interno

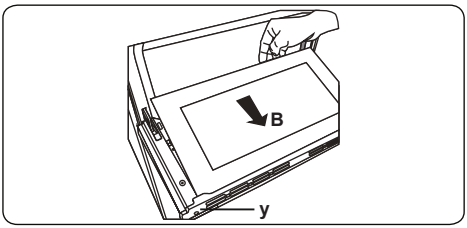
È necessario rimuovere il vetro dello sportello del forno prima di pulirlo come mostrato di seguito.

1. Spingere il vetro in direzione **B** e rilasciarlo dalla staffa di posizionamento (**x**). Estrarre il vetro in direzione **A**.

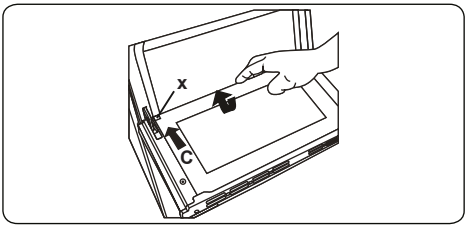


Per inserire il vetro interno:

2. Spingere il vetro verso e sotto la staffa di posizionamento (**y**), in direzione **B**.



3. Posizionare il vetro sotto la staffa di posizionamento (**x**) in direzione **C**.



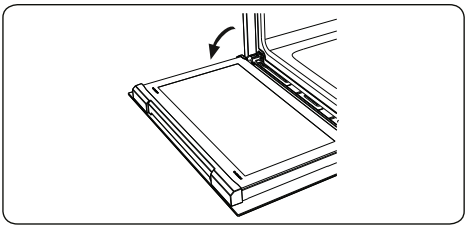
Se lo sportello del forno è a triplo vetro, il terzo strato di vetro può essere rimosso allo stesso modo del secondo strato di vetro.

Rimozione dello sportello del forno

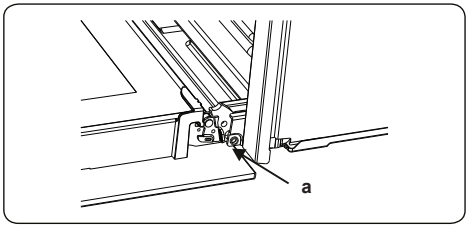
Prima di pulire il vetro dello sportello del forno, è necessario rimuovere lo sportello del forno, come mostrato

di seguito.

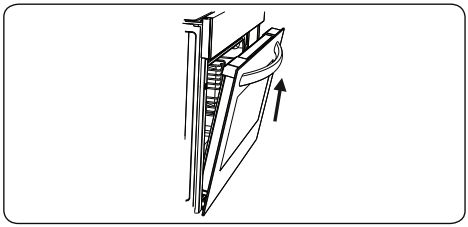
1. Aprire lo sportello del forno.



2. Aprire il dispositivo di bloccaggio (**a**) (con l'aiuto di un cacciavite) sino alla posizione finale.

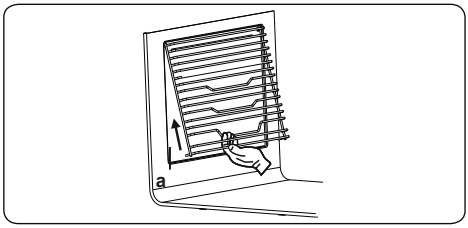


3. Chiudere lo sportello sino alla posizione quasi completamente chiusa e rimuovere lo sportello tirandolo verso di sé.



Rimozione della griglia metallica

Per rimuovere la griglia, tirarla come mostrato in figura. Dopo averla sganciata dalle clip (**a**), sollevarla.



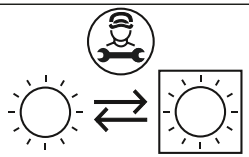
5.2. MANUTENZIONE

AVVERTENZA: la manutenzione di questo apparecchio deve essere eseguita esclusivamente dal servizio di assistenza tecnica autorizzato o da un tecnico qualificato.

Sostituzione della lampada del forno

AVVERTENZA: spegnere l'apparecchio e lasciarlo raffreddare prima di sostituire la lampadina.

- Rimuovere la lente di vetro, quindi rimuovere la lampadina.
- Inserire la nuova lampadina (resistente a 300° C) in sostituzione della lampadina rimossa (230 V, 15-25 Watt, tipo E14).
- Riposizionare la lente di vetro e il forno è pronto per l'uso.
- Il prodotto contiene una sorgente luminosa di classe di efficienza energetica G.
- La sorgente luminosa non può essere sostituita dall'utente finale. È necessario un servizio post vendita.
- La fonte di luce inclusa non è destinate all'utilizzo in altre applicazioni.



Sorgente luminosa sostituibile da un professionista

La lampada è progettata specificamente per l'uso in apparecchi di cottura domestici. Non è adatta per l'illuminazione di ambienti domestici.

- Non provare a grattare i residui vischiosi che potrebbero formarsi sulla base del forno. Altrimenti il forno potrebbe danneggiarsi.
- Per dissolvere eventuali residui vischiosi che potrebbero formarsi sul fondo del forno, versare 200-250 ml di aceto bianco con una percentuale di acido non superiore al 6% sul fondo del forno dopo ogni 2 o 3 usi e attendere 30 minuti. Quindi pulire con un panno umido.

6. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI E TRASPORTO

6.1. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Se dopo aver verificato i seguenti passaggi di base per la risoluzione dei problemi si verificano ancora problemi con l'apparecchio, contattare il servizio di assistenza tecnica autorizzata o un tecnico qualificato.

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il forno non si accende.	L'alimentazione è disattivata.	Controllare se l'alimentazione è presente. Controllare anche che altri elettrodomestici della cucina funzionino.
Nessun riscaldamento o il forno non diventa caldo.	Il controllo della temperatura del forno è impostato in modo errato. Lo sportello del forno è rimasto aperto.	Controllare che la manopola di controllo della temperatura del forno sia impostata correttamente.
La lampada del forno (se disponibile) non si accende.	La lampada è guasta. L'alimentazione elettrica è scollegata o disattivata.	Sostituire la lampada secondo le istruzioni. Assicurarsi che l'alimentazione elettrica alla presa a muro sia attiva.
La cottura non è uniforme all'interno del forno.	I ripiani del forno non sono posizionati correttamente.	Controllare che vengano utilizzate le temperature e le posizioni del ripiano raccomandate. Non aprire spesso lo sportello a meno che non si cucinino cibi che devono essere girati. Se si apre spesso lo sportello, la temperatura interna sarà inferiore e ciò potrebbe influire sui risultati di cottura.
I tasti del timer non possono essere premuti correttamente.	C'è del materiale estraneo incastrato tra i tasti del timer. Modelli touch: c'è dell'umidità sul pannello comandi. È impostata la funzione di blocco tasti.	Rimuovere il materiale estraneo e riprovare. Rimuovere l'umidità e riprovare. Controllare se è impostata la funzione di blocco tasti.
La ventola del forno (se disponibile) è rumorosa.	Le mensole del forno vibrano.	Controllare che il forno sia a livello. Controllare che i ripiani e tutti gli articoli per la cottura non vibrino o siano in contatto con il pannello posteriore del forno.

6.2. TRASPORTO

Se è necessario trasportare il prodotto, utilizzare l'imballaggio originale del prodotto e trasportarlo utilizzando la sua scatola. Attenersi agli indicatori di trasporto sulla scatola. Fissare con nastro adesivo tutte le parti mobili del prodotto per evitare di danneggiarlo durante il trasporto.

Se non si dispone della confezione originale, preparare una scatola da trasporto in modo che l'apparecchio, in particolare le superfici esterne del prodotto, sia protetto da eventuali danni.

Wij danken u dat u voor dit product hebt gekozen.

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

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

INHOUD

1.VEILIGHEIDSINSTRUCTIES 3
1.1. Algemene veiligheidswaarschuwingen 3
1.2. Voor stoomkoken 5
1.3. Installatiewaarschuwingen 6
1.4. Tijdens het gebruik 7
1.5. Tijdens het schoonmaken en onderhoud 8
2.INSTALLATIE EN VOORBEREIDING VOOR GEBRUIK 11
2.1. Installatie van de oven 11
2.2. Elektrische aansluiting en veiligheid 13
3.PRODUCTKENMERKEN 14
4.GEBRUIK VAN HET PRODUCT 15
4.1. Bereidingstabel 16
4.2. Voor stoomfunctie 17
4.3. Gebruik van de digitale timer met touch-bediening 18
5.REINIGING EN ONDERHOUD 21
5.1. Reiniging 21
5.2. Onderhoud 23
6.PROBLEEMOPLOSSING EN TRANSPORT 24
6.1. Probleemoplossing 24
6.2. Transport 24

1. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- Lees deze instructies aandachtig en volledig door voordat u uw nieuw apparaat in gebruik neemt. Bewaar de instructies op een handige plaats om deze op een later moment opnieuw te kunnen raadplegen als dat nodig is.
- Deze handleiding is opgesteld voor meer dan één model. Daarom is het mogelijk dat uw apparaat niet alle functies heeft die in deze handleiding worden beschreven. Om deze reden dient u bij het lezen van de gebruiksaanwijzing goed naar de afbeeldingen te kijken.

1.1. ALGEMENE VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, zolang ze onder toezicht staan of zijn geïnstrueerd over het gebruik van het apparaat op een veilige manier en op de hoogte zijn van het gevaar tijdens het gebruik. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud mag niet zonder toezicht door kinderen worden uitgevoerd.

⚠ **WAARSCHUWING:** Het apparaat en toegankelijke onderdelen worden heet tijdens het gebruik. U dient ervoor te zorgen dat de hete onderdelen van het apparaat niet worden aangeraakt. Houd kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt, tenzij deze onder voortdurend toezicht staan.

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

⚠ **WAARSCHUWING:** Als het oppervlak is gebarsten, schakel dan het apparaat uit om de mogelijkheid

van een elektrische schok te voorkomen.

- Gebruik het apparaat niet met een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- Het apparaat wordt warm tijdens het gebruik. U dient ervoor te zorgen dat de hete onderdelen in de oven niet kunnen worden aangeraakt.
- De handgrepen kunnen tijdens het gebruik na korte tijd heet worden.
- Gebruik geen scherpe, schurende reinigingsmiddelen of schuursponsjes om het glas van de ovendeur en andere oppervlakken schoon te maken. Hiermee kunt u krassen op de oppervlakken veroorzaken, waardoor het glas van de deur kan versplinteren of de oppervlakken beschadigd kunnen raken.
- Geen stoomreinigers gebruiken voor het reinigen van het apparaat.

⚠ **WAARSCHUWING:** Om de kans op elektrische schokken te vermijden, dient u ervoor te zorgen dat het apparaat uitgeschakeld is voordat u de lamp vervangt.

⚠ **VOORZICHTIG:** Toegankelijke onderdelen kunnen heet zijn tijdens het bereiden of grillen van etenswaren. Houd kinderen uit de buurt van het apparaat wanneer dit in gebruik is.

- Uw apparaat is geproduceerd in overeenstemming met alle van toepassing zijnde lokale en internationale normen en voorschriften.
- Uitsluitend geautoriseerde servicetechnici mogen onderhouds- en reparatiewerkzaamheden uitvoeren. Installatie- en reparatiewerkzaamheden uitgevoerd door onbevoegde technici kunnen voor gevaar zorgen. Verander of wijzig de specificaties van het apparaat op geen enkele wijze. Ongeschikte kookplaatbeschermers kunnen tot ongelukken leiden.

- Alvorens uw apparaat aan te sluiten, dient u na te gaan of de plaatselijke distributie-omstandigheden (aard van het gas en gasdruk of elektrische spanning en frequentie) en de specificaties van het apparaat compatibel zijn. De specificaties voor dit apparaat staan vermeld op het etiket.

⚠ **VOORZICHTIG:** Dit apparaat is uitsluitend ontworpen voor het bereiden van voedsel en is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik binnenshuis. Het apparaat mag niet gebruikt worden voor andere doeleinden of voor een andere toepassing, zoals niet-huishoudelijk gebruik, in een commerciële omgeving of als ruimteverwarming.

- Gebruik de handgreep van de ovendeur niet om het apparaat op te tillen of te verplaatsen.
- Alle mogelijke maatregelen zijn genomen om uw veiligheid te garanderen. Omdat het glas kan breken, dient u voorzichtig te zijn bij het schoonmaken om krassen te voorkomen. Vermijd slaan of kloppen op het glas met accessoires.
- Zorg ervoor dat het netsnoer niet bekneld of beschadigd raakt tijdens de installatie. Als het netsnoer is beschadigd, dient dit te worden vervangen door de fabrikant, zijn onderhoudsmonteur of personen met vergelijkbare kwalificaties 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.

1.2. VOOR STOOMKOKEN

- Giet het water in het waterreservoir alvorens u de oven in werking stelt.
- Doe geen water in het waterreservoir als de oven

heet is.

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

1.3. INSTALLATIEWAARSCHUWINGEN

- Gebruik het apparaat niet voordat deze volledig is geïnstalleerd.
- Een erkende elektricien moet het apparaat installeren. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor eventuele schade, die veroorzaakt kan zijn door gebrekkige plaatsing en installatie door onbevoegden.
- Wanneer u het apparaat uitpakt, ga dan na of het niet beschadigd is geraakt tijdens het transport. In het geval van een defect: gebruik het apparaat niet en neem onmiddellijk contact op met een gekwalificeerde onderhoudsmonteur. De voor de verpakking gebruikte materialen (nylon, nietjes, piepschuim, enz.) kunnen schadelijk zijn voor kinderen en moeten onmiddellijk verzameld en verwijderd worden.
- Bescherm uw apparaat tegen omgevingsfactoren.

Stel het apparaat niet bloot aan effecten zoals zon, regen, sneeuw, stof of overmatige vochtigheid.

- Alle materialen (d.w.z. behuizingen) rond het apparaat moeten bestand zijn tegen een minimale temperatuur van 100 °C.
- Installeer het apparaat niet achter een sierdeur om oververhitting te voorkomen.

1.4. TIJDENS HET GEBRUIK

- Wanneer u de oven voor het eerst gebruikt, kan zich een lichte geur verspreiden. Dit is volkomen normaal: het isolatiemateriaal op de verwarmingselementen veroorzaakt deze geur. Laat de oven voor het eerste gebruik leeg en stel deze gedurende 45 minuten in op de maximumtemperatuur. Installeer het apparaat in een goed geventileerde omgeving.
- Wees voorzichtig met het openen van de ovendeur tijdens of na het koken. De hete stoom uit de oven kan brandwonden veroorzaken.
- Plaats geen brandbare of ontvlambare materialen op of in de buurt van het apparaat als het functioneert.
- Gebruik altijd ovenwanten voor het verwijderen en verplaatsen van voedsel in de oven.
- Bekleed de oven onder geen enkel beding met aluminiumfolie, omdat anders oververhitting kan optreden.
- Plaats tijdens het koken geen borden of bakplaten rechtstreeks op de bodem van de oven. De bodem wordt zeer heet en er kan schade aan het product ontstaan.

Laat de oven niet onbewaakt achter tijdens het koken met vaste of vloeibare oliën. De oven kan vlam vatten onder extreme verwarmingsomstandigheden. Giet nooit water op vlammen die door olie worden veroorzaakt. Zet de oven uit en dek de pan af met het dek-

sel of een branddeken.

- Zet de hoofdschakelaar uit als u het product gedurende lange tijd niet gebruikt.
- Zorg ervoor dat de bedieningstoetsen van het apparaat altijd in de '0'-stand (uit) staan, als het apparaat niet wordt gebruikt.
- De platen kunnen schuin gaan staan als ze eruit worden getrokken. Mors geen heet voedsel wanneer u dit uit de oven haalt.
- Plaats niets op de ovendeur als deze geopend is. Dit kan de oven uit evenwicht brengen of de deur beschadigen.
- Hang geen handdoeken, theedoeken of kleding over het apparaat of de handgrepen.

1.5. TIJDENS HET SCHOONMAKEN EN ONDERHOUD

- Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u reinigings- of onderhoudswerkzaamheden uitvoert.
- Verwijder niet de bedieningstoetsen voor het reinigen van het bedieningspaneel.
- Om de efficiëntie en de veiligheid van uw apparaat te waarborgen, adviseren wij u om altijd originele onderdelen te gebruiken en om indien nodig een beroep te doen op onze erkende onderhoudsmonteurs.
- Probeer de kalkresten die zich op de bodem van de oven kunnen vormen niet weg te schrapen. Anders kan de bodem beschadigd raken.
- Om de kalk die zich op de bodem van de oven heeft gevormd op te lossen, giet u na elke 2 of 3 keer gebruik 200-250 ml witte azijn met een zuurgraad van niet meer dan 6% op de bodem en wacht u 30 minuten. Maak het daarna schoon met een vochtige doek.

EG-conformiteitsverklaring

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

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

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

Afvoeren van uw oude machine



Het symbool van de doorgekruiste rolbak op het product of de

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

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

2. INSTALLATIE EN VOORBEREIDING VOOR GEBRUIK

WAARSCHUWING: Dit apparaat mag uitsluitend worden geïnstalleerd door erkend onderhoudspersoneel of een gekwalificeerd elektricien en overeenkomstig de instructies van deze handleiding en conform de geldende plaatselijke voorschriften.

- Onjuiste installatie kan letsel en schade veroorzaken, waar de fabrikant niet aansprakelijk kan worden gehouden en de garantie kan hierdoor komen te vervallen.
- Zorg er vóór de installatie voor dat de plaatselijke distributieomstandigheden (elektriciteitspanning en -frequentie) en de instellingen van het apparaat compatibel zijn. De instellingsvoorwaarden voor dit apparaat staan vermeld op het label.
- De geldende wetten, verordeningen, richtlijnen en normen van het land van gebruik van het apparaat moeten worden opgevolgd (veiligheidsvoorschriften, correcte hergebruik volgens de regelgeving, enz.).
- Als het product verwijderbare niveaurails (roosters) heeft en de gebruikershandleiding recepten bevat zoals yoghurt, moeten de roosters verwijderd worden en de oven worden gebruikt in de omschreven bereidingsmodus. In het hoofdstuk REINIGING EN ONDERHOUD vindt u informatie over de verwijdering van het rooster.

- **INSTRUCTIES VOOR DE INSTALLATEUR**

Algemene instructies

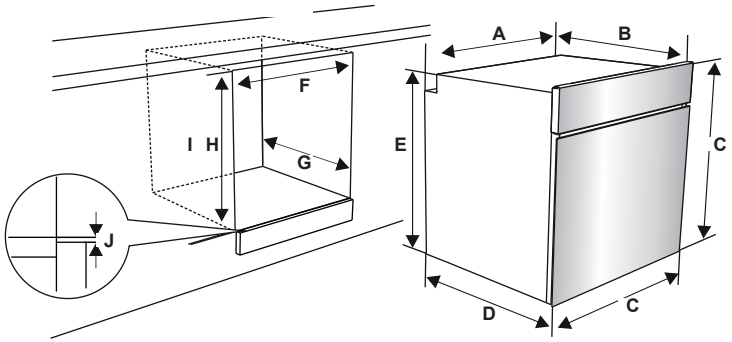
- Na verwijdering van het verpakkingsmateriaal van het toestel en de accessoires, moet u controleren of het apparaat niet beschadigd is. Indien u schade denkt vast te stellen, mag u het apparaat niet gebruiken en moet u onmiddellijk contact opnemen met erkend servicepersoneel of een gekwalificeerd elektricien.
- Zorg ervoor dat er geen brandbare of ontvlambare materialen in de buurt zijn, zoals gordijnen, olie, wasgoed, enz., die snel vlamvatten.
- Apparaten om het apparaat heen moeten zijn gemaakt van materialen die bestand zijn tegen temperaturen van boven 100 °C.
- Het apparaat mag niet worden geïnstalleerd direct boven een vaatwasmachine, koelkast, diepvriezer, wasmachine of wasdroger.

2.1. INSTALLATIE VAN DE OVEN

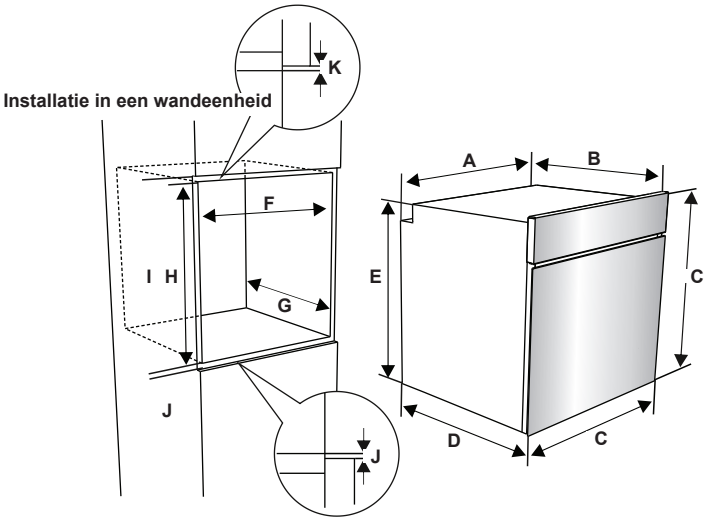
De apparaten worden geleverd met installatiekits. Ze kunnen worden gemonteerd in een werkblad voorzien van de correcte afmetingen. De afmetingen voor de kookplaat en de oven vindt u hieronder.

A (mm)	557	**min. / max. F (mm)**	560/580
B (mm)	550	**min. G (mm)**	555
C (mm)	595	**min. H (mm)**	590
D (mm)	575	**min. I (mm)**	600
E (mm)	576	**min. J/K (mm)**	5/10

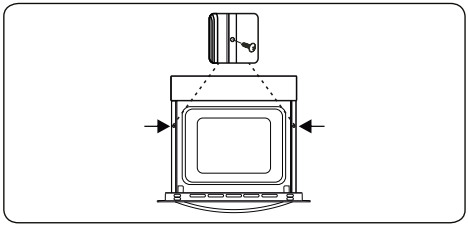
Installatie onder een werkblad



Installatie in een wandeenheid



- Nadat u de elektrische verbindingen hebt gemarkeerd, plaatst u de oven in het kastje door deze vooruit te duwen. Open de ovendeur en bevestig twee schroeven in de gaten voorzien in het ovenframe. Draai de schroeven vast terwijl het productframe het houten oppervlak van het kastje raakt.

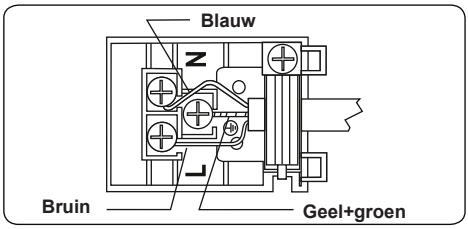


2.2. ELEKTRISCHE AANSLUITING EN VEILIGHEID

WAARSCHUWING: De elektrische aansluiting van dit apparaat mag uitsluitend worden uitgevoerd door erkend onderhoudspersoneel of een gekwalificeerd elektricien en overeenkomstig de instructies van deze handleiding en conform de geldende voorschriften.

WAARSCHUWING: DIT TOESTEL MOET WORDEN GEAARD.

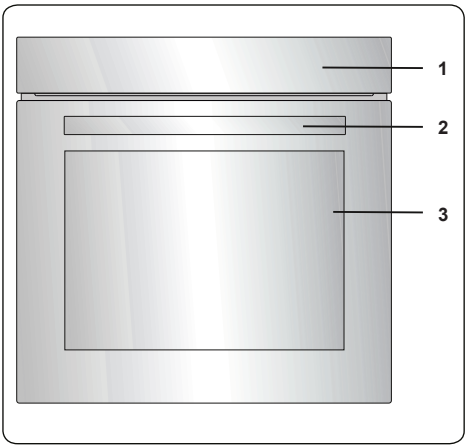
- Voordat dit apparaat op de stroom wordt aangesloten, dient het maximale vermogen van het apparaat (weergegeven op het identificatielabel van het apparaat) te worden vergeleken met de beschikbare netspanning, en de bedrading van de netspanning moet het maximale vermogen van het apparaat aankunnen (ook weergegeven op het identificatielabel van het apparaat).
- Zorg er tijdens installatie voor dat er geïsoleerde kabels worden gebruikt. Een onjuiste aansluiting kan uw apparaat beschadigen. Als het stroomsnoer beschadigd is, dient deze door gekwalificeerd personeel te worden vervangen.
- Gebruik geen adapters, meerwegstekkers en/of verlengkabels.
- De stroomkabel moet uit de buurt blijven van hete delen van het apparaat en mag niet worden gebogen of geklemd. Anders kan de kabel beschadigd raken en kortsluiting veroorzaken.
- Als het apparaat niet met een stekker aan de netstroom wordt aangesloten, dient een isolatorschakelaar die geschikt is voor alle polen (met minstens 3 mm contactruimte) te worden gebruikt om aan de veiligheidsvoorschriften te voldoen.
- Het apparaat is ontworpen voor een netspanning van 220-240V. Neem contact op met een geautoriseerde servicedienst of een erkende elektricien als uw netspanning anders is.
- De stroomkabel (H05VV-F) dient voldoende lengte te hebben om te worden aangesloten op het apparaat, ook wanneer het apparaat helemaal uit de kast is geschoven.
- Zorg ervoor dat alle aansluitingen goed vastzitten.
- Bevestig de stroomkabel in de kabelklem en sluit de deksel.
- De aansluiting op het klemmenblok wordt gedaan op de aansluitkast.



3. PRODUCTKENMERKEN

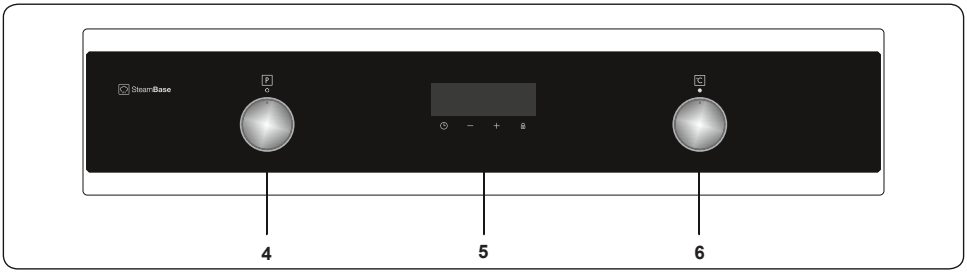
Belangrijk: De specificaties van het product en het uiterlijk van uw apparaat kunnen verschillen van de afbeeldingen die hieronder zijn weergegeven.

Onderdelenlijst



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

Bedieningspaneel

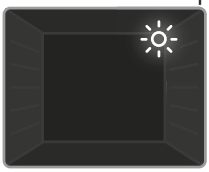


4. Bedieningsknop ovenfunctie
5. Timer
6. Thermostaatknop oven

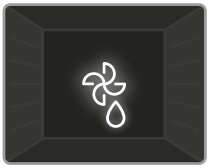
4. GEBRUIK VAN HET PRODUCT

Ovenfuncties

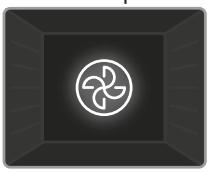
* De ovenfuncties kunnen afhankelijk van het model van uw product verschillen.



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

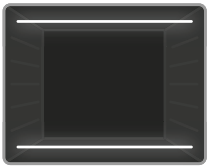


Ontdooifunctie: De waarschuwingsverlichting van de oven gaat branden en de ventilator treedt in werking. Om de ontdooifunctie te gebruiken, plaatst u het bevroren voedsel in de oven op een bakplaat die zich op de derde richel van onder bevindt. Het is raadzaam om een ovenschaal onder het ontdooiende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

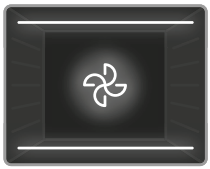


Turbofunctie: Het thermostaatlampje en waarschuwingslampje van de oven gaan aan en het ringverwarmingselement en de ventilator treden in werking. De turbofunctie verspreidt de hitte gelijkmatig door de oven zodat alle schotels op alle rekken gelijkmatig worden bereid. Het is raadzaam om de oven ongeveer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

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

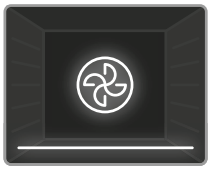


Functie statisch koken: Het thermostaatlampje en waarschuwingslampje van de oven gaan aan en de onderste en bovenste verwarmingselementen treden in werking. De functie statisch koken geeft hitte af, wat een gelijkmatige bereiding van het voedsel garandeert. Dit is ideaal voor het bereiden van gebak,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



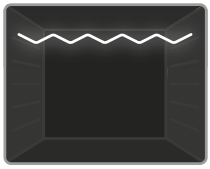
Ventilatiefunctie: Het thermostaatlampje en waarschuwingslampje van de oven gaan aan en het bovenste en onderste verwarmingselement en de ventilator treden in werking. Deze functie is geschikt voor het bakken van gebak. De bereiding wordt uitgevoerd door de onderste en bovenste verwarmingselementen in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

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



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

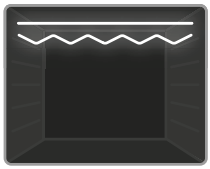
U kunt de stoomkookfunctie in deze functie gebruiken. Lees voor details de tekst "De stoomfunctie gebruiken".



Grillfunctie: Het thermostaatlampje en waarschuwingslampje van de oven gaan aan en het grillelement treedt in werking. Deze functie wordt gebruikt voor het grillen en roosteren van voedsel op de bovenste rekstanden in de oven. Bestrijk het rooster licht met olie om het voedsel niet vast te laten plakken en plaats het voedsel in het midden van het rooster. Plaats altijd een ovenschaal onder het voedsel om druppels olie of vet op te vangen. Het is raadzaam om de oven ongeveer 10 minuten voor te verwarmen.

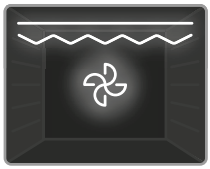
Waarschuwing: De ovendeur moet tijdens het grillen zijn gesloten, en de

temperatuur moet zijn ingesteld op 190 °C.



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

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



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

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

4.1. BEREIDINGSTABEL

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

* Bereid indien beschikbaar met vleespen voor geroosterde kip

4.2. VOOR STOOMFUNCTİE

Etenswaren	Functie	Rekpositie	Temp. (ºC)	Hoeveelheid water (ml)	Toevoegingstijd water (min.)	Kooktijd (min) (ca.)	Gewicht (geschat gewicht van het voedsel in g)
Brood	Functie + stoom	3	200	100	Alvorens u de oven start.	30-50	820
Gebakken pasta	Functie + stoom	3	200	200	Alvorens u de oven start.	30-40	1500
Gebak	Turbo+stoom	3	180	150	Alvorens u de oven start.	30-40	500
Aardappels	Functie + stoom	3	200	250	Alvorens u de oven start.	45-60	500
Kip	Turbo+stoom	3	220	200	Alvorens u de oven start.	60-70	2000
Steak	Functie + stoom	3	180	300	Alvorens u de oven start.	100-110	1000

Belangrijk: de hierboven vermelde tijden zijn onder laboratoriumomstandigheden verkregen en kunnen variëren, afhankelijk van de netspanning en hoeveel etenswaren u bereidt.

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

4.3. GEBRUIK VAN DE DIGITALE TIMER MET TOUCH-BEDIENING



Functiebeschrijving	
A	Automatische bereiding
	Thermostaatsymbool
	Bereidingstijd
	Toetsvergrendeling
	Kookwekker
	Modusfunctie
—	Afteltimer
+	Opteltimer
2359	Timer-display

Tijdsaanpassing

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



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



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



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

Toetsvergrendeling

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

De duur van de hoorbare waarschuwing aanpassen

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



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



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



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

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

Semi-automatische tijdsaanpassing op basis van de bereidingsperiode:

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

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

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



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



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



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

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

Geluidsaanpassing

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

Helderheidsaanpassing

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

Het thermostaatsymbool

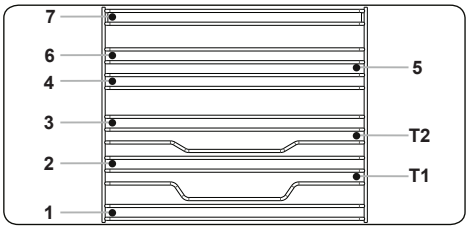


Het thermostaatsymbool (🌡) wordt automatisch geactiveerd wanneer de oventhermostaat in werking is.

Accessoires

Het EasyFix-draadrek

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



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

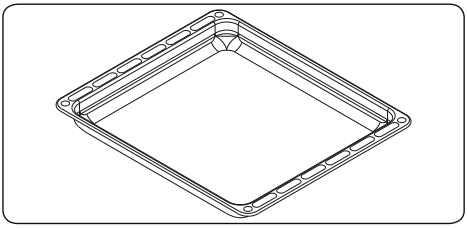
- Het rooster van het draaispit moet op niveau 3 geplaatst worden.
- Niveau T2 wordt gebruikt om het rooster van het draaispit met telescopische rails te plaatsen.

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

Diepe bakplaat

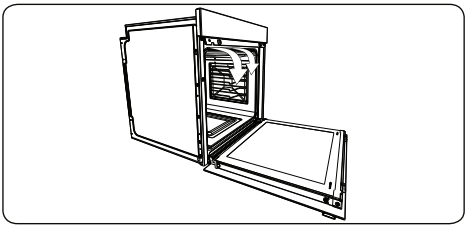
De diepe bakplaat wordt gebruikt voor de bereiding van stoofschotels.

U plaatst de bakplaat correct in de ovenruimte door deze op een van de roosters te zetten en hem helemaal naar achter te duwen.



Heteluchtafscherming

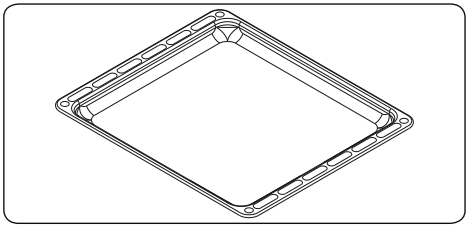
Het gepatenteerde afschermsysteem voor hete lucht voorkomt dat de hete lucht in de oven bij de eindgebruiker komt door een luchtgordijn aan de voorkant van de oven te creëren op het moment dat de ovendeur wordt geopend.



Ondiepe bakplaat

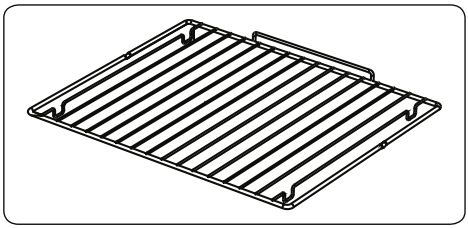
De ondiepe bakplaat wordt gebruikt voor het bakken van gebak zoals vlaaien, enz.

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



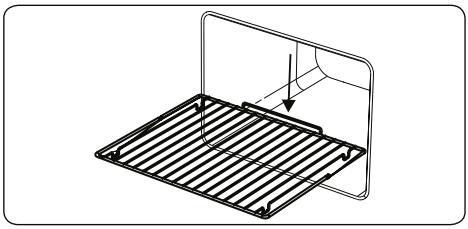
Draadrooster

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



WAARSCHUWING

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



Watercollector

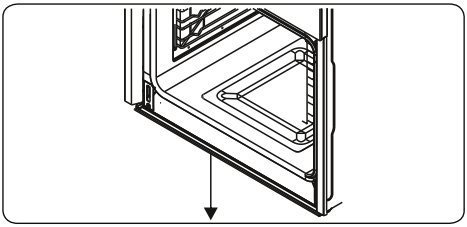
Mogelijk ontstaat er condensatie op het binnenglas. Dit hangt af van het type voedsel in de oven.

Dit wijst niet op een storing van het product.

Open de ovendeur tot op de grillstand en laat de deur 20 seconden lang open staan.

Het water druppelt in de collector.

Koel de oven af en veeg hem schoon met een droge doek. Deze procedure moet regelmatig uitgevoerd worden.



5. REINIGING EN ONDERHOUD

5.1. REINIGING

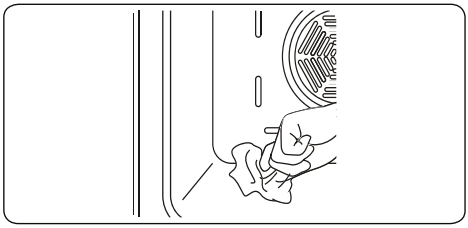
WAARSCHUWING: Schakel het apparaat uit en laat het volledig afkoelen voordat u schoonmaakwerkzaamheden op uw apparaat uitvoert.

Algemene instructies

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

De binnenkant van de oven reinigen

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



Reinigen van de glazen onderdelen

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

Reinigen van roestvrij stalen onderdelen (indien aanwezig)

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

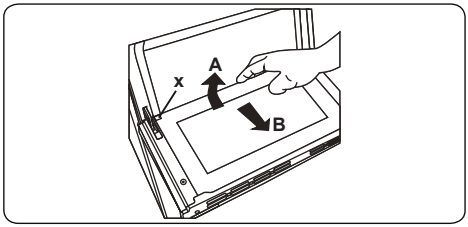
Reinigen van gelakte oppervlakken (indien van toepassing)

- Vlekken tomaat, tomatenpasta, ketchup, limoen, oliederivaten, melk, suikerhoudende etenswaren, suikerhoudende dranken en koffie moeten meteen worden gereinigd met een doek gedrenkt in warm water. Als deze vlekken niet worden gereinigd en u de vlekken laat drogen op het oppervlak, mogen ze niet worden weggewreven met een hard voorwerp (gepunte voorwerpen, stalen en kunststof schuursponsjes, oppervlakbeschadigende reinigingssponsjes) of reinigingsmiddelen met een hoog alcoholgehalte, vlekkenverwijderaars, ontvetters, schuurmiddelen die het oppervlak beschadigen. Anders kunnen corrosie of vlekken ontstaan op het poedergelakte oppervlak. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade veroorzaakt door het oneigenlijke gebruik van reinigingsmiddelen of -methodes.
-

Verwijdering van binnenglas

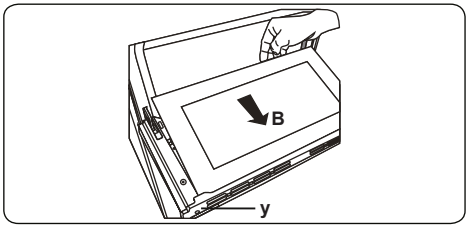
Voordat u de glazen ovendeur reinigt, dient u het binnenglas als volgt te verwijderen:

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

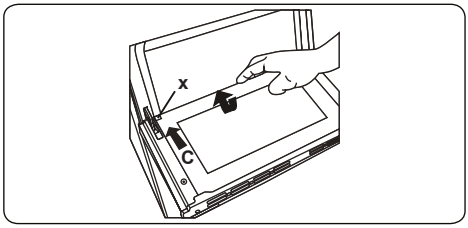


Om het binnenglas te vervangen:

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



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

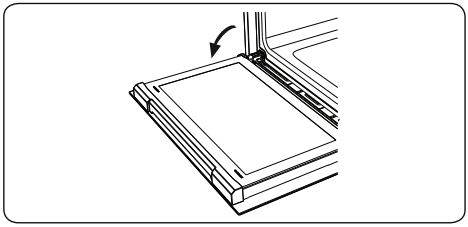


Als de deur van de oven drie glasplaten telt, kan de derde glasplaat op dezelfde wijze worden verwijderd als de tweede glasplaat.

De ovendeur verwijderen

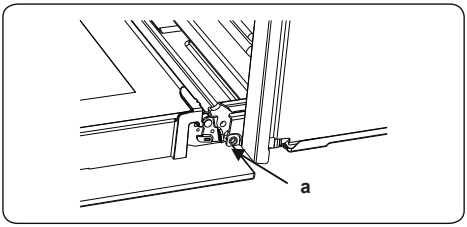
Voordat u de glazen ovendeur reinigt, dient u de ovendeur als volgt te verwijderen:

1. Open de ovendeur.

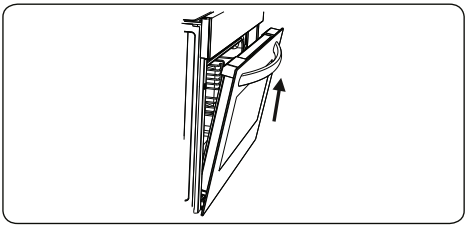


2. Open de bevestigingsbeugel (**a**)(met

behulp van een schroevendraaier) naar de eindstand.



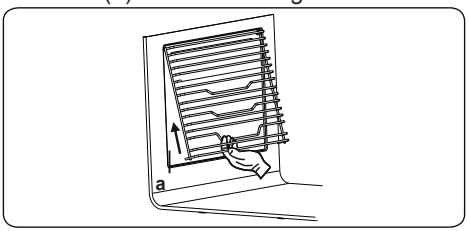
3. Sluit de deur tot deze bijna volledig dicht is en verwijder de deur door deze naar u toe te trekken.



Verwijdering van het draadrooster

Het draadrooster verwijderen;

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



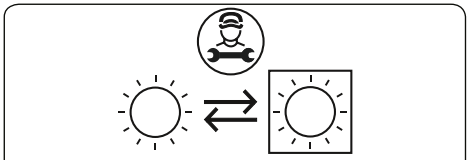
5.2. ONDERHOUD

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

Vervangen van de ovenlamp

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

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



De lichtbron kan door een professional worden vervangen.

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

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

6. PROBLEEMOPLOSSING EN TRANSPORT

6.1. PROBLEEMOPLOSSING

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

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

6.2. TRANSPORT

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

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

52474531

TECHNISCHE DATEN

ENERGIEBLATT

Marke		LAURUS
Modell		LEB10BK
Ofentyp		Elektro
Gewicht	kg	36,3
Energieeffizienzindex – konventionell		105,7
Energieeffizienzindex – Umluft		94,3
Energieklasse		A
Energieverbrauch (Elektrizität) – konventionell	kWh/Zyklus	0,93
Energieverbrauch (Elektrizität) – Umluft	kWh/Zyklus	0,83
Anzahl Kavitäten		1
Heizquelle		Elektro
Volumen	l	78
Dieser Ofen stimmt mit EN 60350-1 überein		

Energiespartipps

Ofen
- Kochen Sie Mahlzeiten wenn möglich zur gleichen Zeit.

- Halten Sie Vorheizzeiten kurz.

- Verlängern Sie die Kochzeiten nicht unnötig.

- Vergessen Sie nicht, den Ofen am Ende des Kochvorgangs abzuschalten.

- Öffnen Sie nicht die Ofentür während des Kochvorganges.

LAURUS

LEB10BK

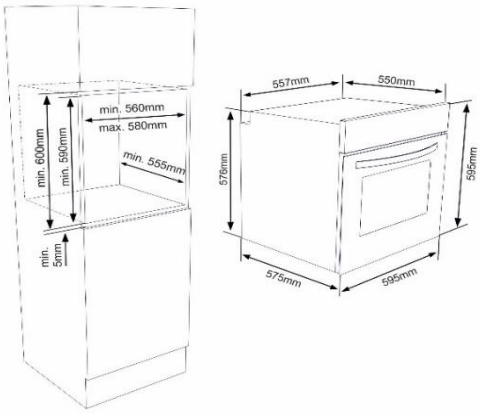
Autarker Einbaubackofen



Abbildung ähnlich

Energieklasse A

LED Display



Energiemerkmale	
Energieeffizienzklasse	A
Stromverbrauch Backofen	0,93 kWh
Stromversorgung Backofen	230V
Anschlusswert Backofen	3,1 kWh
Geräuschentwicklung	-

Allgemeine Spezifikation	
Typ	autarker Backofen
Design	Edelstahl
Betriebsarten	8 Funktionen
Backofenvolumen	78 Liter
Beschichtung Garraum	Emaille
Einbaumaße (HxBxT)	600 x 580 x 555 mm

Ausstattung Ofen	
Seitengitter	Ja
Versenkbare Drehknöpfe	Ja
Innentür vollverglast (2-fach)	Ja
Backofenbeleuchtung	Ja

Ofenfunktionen:
OFENLICHT / AUFTAUEN / UMLUFT+RING / OBEN+UNTEN / OBEN+UNTEN+UMLUFT / PIZZA / GRILL / DOPPELGRILL / DOPPELGRILL+UMLUFT

Lieferumfang	
Ofenrost	Ja
Backblech	Ja
Sonstiges	-

Abmessungen / Logistikdaten	
Artikelnummer	10812571
EAN-Code	4024862999933
Ofenmaße (HxBxT) / Gewicht	595x595x575 mm / 35,0 kg
Kartonmaße (HxBxT) / Gewicht inkl. Gerät	640x680x630 mm /38,2 kg
Verpackungseinheit	1 Stück
Palettenmenge	4 Stück
20 / 40 Fuß Container	81 Stück / 162 Stück
High Cube Container	216 Stück

© 2020, Vestel Germany GmbH ▪ Parkring 6 ▪ 85748 Garching b. München
Alle Rechte, Irrtümer u. Änderungen vorbehalten.

LAURUS

DE **Kochfeld / Gebrauchsanweisung**

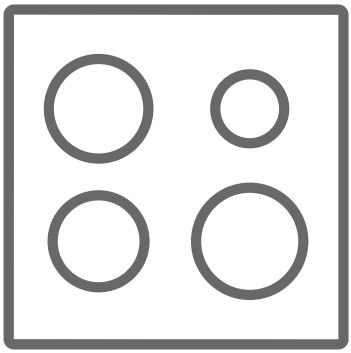
FR **Table de cuisson/Notice d’utilisation**

NL **Kookplaat / Gebruikershandleiding**

IT **Piano cottura / Manuale utente**

ES **Manual de usuario de encimera**

EN **Hob / User Manual**



LCA600

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

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

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

INHALT

1. SICHERHEITSHINWEISE....4
1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise....4
1.2 Hinweise zum Aufstellen und Anschließen....7
1.3 Während des Betriebs....7
1.4 Warnhinweise zur Reinigung und Wartung....8
2.Installation und Vorbereitung für den Gebrauch....10
2.1 Einbauen des Kochfeldes....10
2.2 Elektrischer Anschluss und Sicherheitshinweise....12
3.PRODUKTMERKMALE....13
4.Verwenden des Produkts....14
4.1 Kochfeld-Einstellknöpfe....14
5.REINIGUNG UND WARTUNG....19
5.1 Reinigung....19
6.FEHLERBEHEBUNG UND TRANSPORT....21
6.1 Fehlerbehebung....21
6.2 Transport....21
7.TECHNISCHE DATEN....22
7.1 Energieblatt....22

1. SICHERHEITSHINWEISE

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

1.1 ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

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

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

⚠ **WARNUNG:** Unbeaufsichtigtes Kochen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und einen Brand verursachen. Versuchen Sie

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

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

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

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

- Entfernen Sie bei Kochfeldern mit Abdeckung vor dem Öffnen der Abdeckung alle darauf vorhandenen Verunreinigungen (verschüttetes Kochgut). Lassen Sie die Kochfelder stets abkühlen, bevor Sie die Abdeckung schließen.
- Betreiben Sie das Gerät nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder eine separate Fernsteuerung.
- Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel oder Schleifvlies, um die Oberflächen von Backöfen zu reinigen.Dabei können Oberflächen zerkratzen, was zum Bersten der Türscheibe oder Schäden an Oberflächen führen kann.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Das Gerät wurde unter Einhaltung der einschlägigen lokalen und internationalen Normen und Vorschriften hergestellt.
- Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von autorisierten Servicetechnikern durchgeführt werden. Installations- oder Reparaturarbeiten,

die von nicht autorisierten Technikern ausgeführt werden, können Sie gefährden. Nehmen Sie keine Änderungen an den Eigenschaften des Herdes vor. Es besteht Unfallgefahr durch Verwendung ungeeigneter Schutzabdeckungen für das Kochfeld.

- Vergewissern Sie sich vor dem Anschluss des Gerätes, dass die lokalen Versorgungsbedingungen (Gasart und Gasdruck im Gasversorgungsnetz und/ oder Spannung und Frequenz des Stromnetzes) kompatibel zu den technischen Daten des Gerätes sind. Die technischen Daten für dieses Gerät sind auf dem Typenschild angegeben.

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

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

1.2 HINWEISE ZUM AUFSTELLEN UND ANSCHLIESSEN

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

1.3 WÄHREND DES BETRIEBS

- Stellen Sie während des Betriebs keine entflammbaren oder brennbaren Materialien in das Gerät oder in die Nähe des Gerätes.

 Lassen Sie den Herd beim Kochen mit festen oder flüssigen Fetten niemals unbeaufsichtigt. Diese

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

- Stellen Sie Pfannen immer mittig auf die Kochzone, und drehen Sie die Griffe in eine sichere Position, damit sie nicht angestoßen werden oder sich verfangen.
- Wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wird, schalten Sie den Netzhauptschalter aus.
- Achten Sie stets darauf, dass die Einstellknöpfe in der Stellung „**0**“ (Aus) stehen, wenn das Gerät nicht verwendet wird.

1.4 WARNHINWEISE ZUR REINIGUNG UND WARTUNG

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

CE-Konformitätserklärung

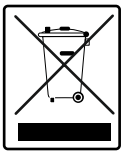
CE Unsere Produkte entsprechen den geltenden EG-Richtlinien, -Beschlüssen und -Verordnungen sowie den Anforderungen der Normen, auf die verwiesen wird.

Dieses Gerät wurde ausschließlich für das Kochen zu

Hause ausgelegt.Jegliche andere Verwendung, wie das Beheizen eines Raumes, ist unsachgemäß und gefährlich.

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

Entsorgung von Altgeräten



Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern auf dem Produkt oder seiner Verpackung bedeutet, dass das Gerät nicht im Hausmüll entsorgt werden darf, sondern eine separate Entsorgung erfordert.

Sie können das Altgerät kostenfrei bei einer geeigneten kommunalen Sammelstelle für Elektro- und Elektronikaltgeräte, z.B. einem Wertstoffhof, abgeben. Die Adressen erhalten Sie von Ihrer Stadt- bzw. Kommunalverwaltung.

Alternativ können Sie kleine Elektroaltgeräte mit einer Kantenlänge von bis zu 25 cm bei einem Händler mit einer Verkaufsfläche von mind. 400 m2 für Elektro- und Elektronikgeräte oder einem Lebensmittelhändler mit einer Gesamtverkaufsfläche von mind. 800 m2, der zumindest mehrmals im Jahr Elektro- und Elektronikgeräte anbietet, unentgeltlich zurückgeben. Größere Altgeräte können beim Neukauf eines

Geräts der gleichen Geräteart bei einem entsprechenden Händler kostenfrei zurückgegeben werden.
Bezüglich der Modalitäten der Rückgabe eines Altgeräts im Fall der Lieferung des neuen Geräts oder des Onlinekaufs, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.
Bitte Entnehmen Sie – sofern möglich - vor der Entsorgung des Produkts sämtliche Batterien und Akkus sowie alle Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können.
Wir weisen darauf hin, dass Sie für die Löschung personenbezogener Daten auf dem zu entsorgenden Produkt verantwortlich sind.

2. Installation und Vorbereitung für den Gebrauch

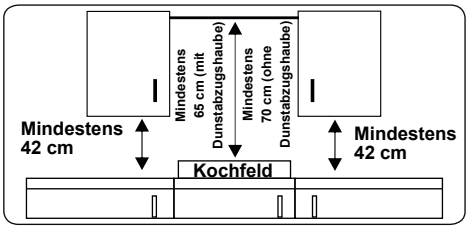
WARNUNG: Das Gerät muss von einem autorisierten Servicemitarbeiter oder einem qualifizierten Techniker gemäß den Hinweisen in dieser Gebrauchsanweisung und unter Einhaltung der geltenden lokalen Vorschriften installiert werden.

- Eine unsachgemäße Installation kann zu Personen- und Sachschäden führen, für die der Hersteller keine Haftung übernimmt und die nicht von der Garantie abgedeckt sind.
- Vergewissern Sie sich vor der Installation des Geräts, dass die lokalen Versorgungsbedingungen (Spannung und Frequenz des Stromnetzes und/oder Gasart und Gasdruck im Gasversorgungsnetz) kompatibel zu den Einstellungen des Gerätes ist.Die Anschlusswerte für dieses Gerät sind auf dem Typenschild angegeben.
- Die im Einsatzland geltenden Gesetze, Verordnungen, Richtlinien und Normen sind einzuhalten (Sicherheitsbestimmungen, sach- und ordnungsgemäßes Recycling usw.).

Hinweise für den Installateur

Allgemeine Hinweise

- Nachdem Sie die Verpackung von dem Gerät und dem Zubehör entfernt haben, vergewissern Sie sich, dass keine Schäden vorhanden sind. Wenn Sie einen Schaden vermuten, verwenden Sie das Gerät nicht, und wenden Sie sich umgehend an einen autorisierten Servicemitarbeiter oder einen qualifizierten Techniker.
- Stellen Sie sicher, dass sich in der direkten Nähe des Gerätes keine entzündlichen oder brennbaren Materialien wie Gardinen, Öl, Kleidung usw. befinden, die in Brand geraten könnten.
- Die Arbeitsplatte und Möbel, die das Gerät umgeben, müssen aus Materialien gefertigt sein, die Temperaturen von über 100°C standhalten können.
- Wenn über dem Gerät eine Dunstabzugshaube oder ein Schrank montiert werden sollen, muss der Sicherheitsabstand zwischen der Kochfeldoberfläche und jeglichem Schrank/jeglicher Dunstabzugshaube den in der Abbildung unten aufgeführten Werten entsprechen.



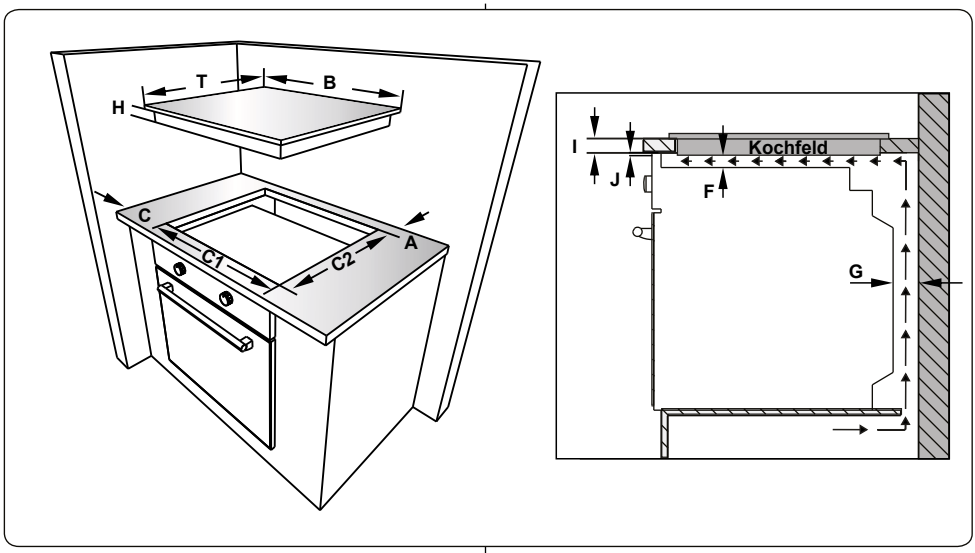
- Das Gerät sollte nicht direkt über einem Geschirrspüler, einem Kühlschrank, einem Gefrierschrank, einer Waschmaschine oder einem Wäschetrockner installiert werden.
- Wenn die Unterseite des Gerätes per Hand zugänglich ist, muss die Unterseite mit einer Vorrichtung aus geeignetem Material abgeschirmt werden, sodass kein Zugang zur Unterseite des Gerätes besteht.

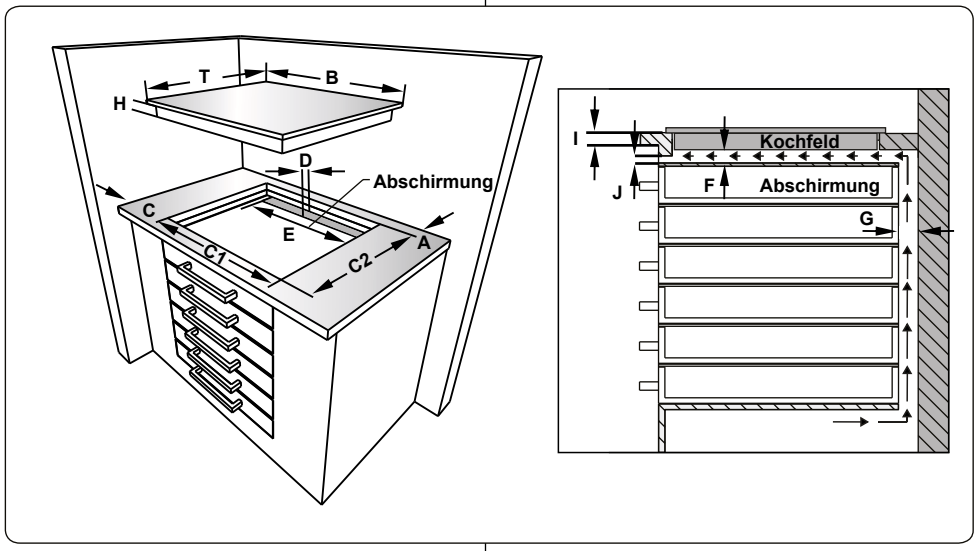
2.1 EINBAUEN DES KOCHFELDES

Das Gerät wird mit einem Einbaukit geliefert, das eine Klebedichtung, Befestigungsklammern und Schrauben umfasst.

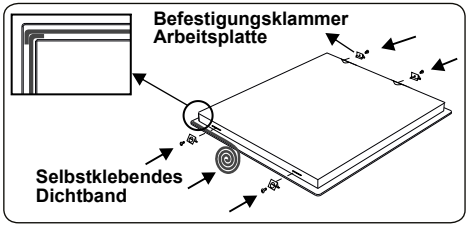
- Den Ausschnitt gemäß den in der Abbildung dargestellten Abmessungen ausschneiden.Den Ausschnitt auf der Arbeitsplatte so einmessen, dass nach dem Einbauen des Kochfeldes die folgenden Maßvorgaben erfüllt sind:

B (mm)	590	**min. A (mm)**	50
T (mm)	520	**min. C (mm)**	50
H (mm)	41-47.5	**min. E (mm)**	500
C1 (mm)	560	**min. F (mm)**	10
C2 (mm)	490	**G (mm)**	20
D (mm)	50	**I (mm)**	25
J (mm)	5		





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



- Die vier Befestigungsklammern für die Arbeitsplatte an den Seiten des Gerätes

festschrauben.

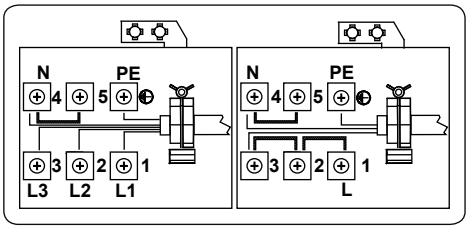
- Das Gerät in den Ausschnitt einsetzen.

2.2 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS UND SICHERHEITSHINWEISE

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

WARNUNG:Das Gerät muss geerdet sein.

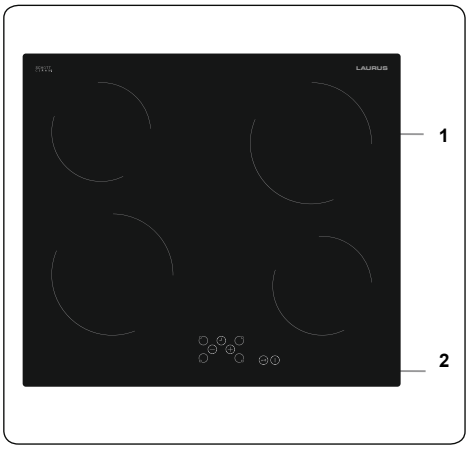
- Vor dem Anschluss des Gerätes an die Spannungsversorgung, die Übereinstimmung der Nennspannung des Gerätes (auf dem Typenschild angegeben) mit der anliegenden Netzversorgungsspannung sicherstellen, und die Netzverkabelung muss für die Leistungsaufnahme des Gerätes ausgelegt sein (ebenfalls auf dem Typenschild angegeben).
- Sicherstellen, dass für den Anschluss isolierte Kabel verwendet werden.Bei einem falsch ausgeführten Anschluss kann das Gerät beschädigt werden. Ein beschädigtes Netzkabel darf nur von einer qualifizierten Fachkraft ausgetauscht werden.
- Keine Adapter, Mehrfachsteckdosen und/oder Verlängerungskabel verwenden.
- Das Netzkabel muss von heißen Teilen des Gerätes ferngehalten werden und darf nicht gebogen oder gequetscht werden.Andernfalls kann das Kabel beschädigt und ein Kurzschluss verursacht werden.
- Wird das Gerät nicht mit einem Stecker angeschlossen, muss ein allpoliger Trennschalter (mit mindestens 3 mm Kontaktabstand) zwischengeschaltet werden, um die Sicherheitsvorschriften zu erfüllen.
- Der mit Sicherungen abgesicherte Schalter muss auch nach dem Einbau des Gerätes leicht zugänglich sein.
- Sicherstellen, dass alle Anschlüsse ordnungsgemäß festgezogen sind.
- Das Anschlusskabel mit einer Kabelschelle zugentlasten und die Abdeckung schließen.
- Der richtige Klemmenanschluss ist auf dem Anschlusskasten dargestellt.



3. PRODUKTMERKMALE

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

Liste der Komponenten

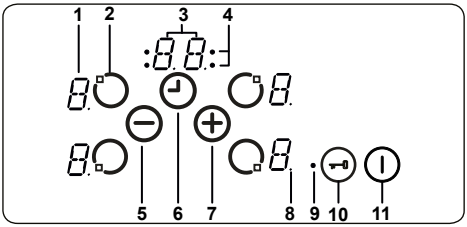


1.Glaskeramikkochzone
2.Bedienfeld

4. Verwenden des Produkts

4.1 KOCHFELD-EINSTELLKNÖPFE

Die Bedienung des Kochfeldes erfolgt durch Drücken der entsprechenden elektronischen Tasten.Jedes Drücken einer Taste wird mit einem akustischen Signal bestätigt.



1 – Kochstufenanzeige

2 – Kochzone aktivieren/deaktivieren

3 – Timer-Anzeige

4 – Timer-Funktions-/Kochzonenanzeigen

5 – Kochstufe/Timer verringern

6 – Timer aktivieren/deaktivieren

7 – Kochstufe/Timer erhöhen

8 – Dezimalpunkt

9 – Sperranzeige

10 – Tastensperre

11 – Ein/Aus

Beschreibung der Modi		
Standby-Modus	S-Modus	Die Spannungsversorgung liegt am Bedienfeld an, und alle Kochstufenanzeigen sind ausgeschaltet bzw. ist nur die Restwärmeanzeige aktiv.
Betriebsmodus	B-Modus	Bei mindestens einer Kochzone wird eine Kochstufe zwischen „**0**“ und „**9**“ angezeigt.
Sperrmodus	VR-Modus	Das Bedienfeld ist gesperrt.

Ein- und Ausschalten des Gerätes

Wenn sich das Gerät im Standby-Modus befindet, können Sie es in den Betriebsmodus versetzen, indem Sie die Ein/Aus-Taste ⏻ mindestens 1 Sekunde lang gedrückt halten.Der erfolgreiche Abschluss des Vorgangs wird durch ein akustisches Signal bestätigt.

Daraufhin wird auf allen Kochstufenanzeigen der Wert „**0**“ angezeigt, und alle Dezimalpunkte an allen Kochstufenanzeigen blinken (1 Sekunde Ein, 1 Sekunde Aus).

Wenn innerhalb von 10 Sekunden keine Tasten betätigt werden, werden alle Kochstufenanzeigen ausgeschaltet.

Dabei werden die jeweiligen Kochzonen wieder in den Standby-Modus versetzt.

Wenn Sie die Taste ⏻ länger als 2 Sekunden gedrückt halten (im Betriebsmodus), kehrt das Gerät in den Standby-Modus zurück.Sie können das Gerät jederzeit ausschalten, indem Sie die Taste ⏻ drücken. Dies gilt auch, wenn gleichzeitig andere Tasten gedrückt werden.

Falls an einer Kochzone noch Restwärme vorhanden ist, wird dies in der entsprechenden Kochstufenanzeige mit dem Wert „**H**“ angezeigt.

Auswählen einer Kochzone

Wenn eine einzelne Kochzone über die Taste zum Aktivieren/Deaktivieren ◯ ausgewählt wird, beginnt der Dezimalpunkt der Kochstufenanzeige zu blinken.Sie können für die ausgewählte Kochzone eine Kochstufe zwischen „1“ und „9“ auswählen, indem Sie die Tasten zum Erhöhen/Verringern der Kochstufe ⊕/⊖ verwenden.

Die Tasten müssen innerhalb von 3 Sekunden gedrückt werden, nachdem Sie die Kochzone ausgewählt haben. Andernfalls wird die Kochzonenauswahl gelöscht, und es wird kein blinkender Dezimalpunkt mehr angezeigt.Wenn innerhalb von 10 Sekunden keine Tasten betätigt werden, wird die Kochzone wieder in den Standby-Modus versetzt.

Die Kochstufe kann jederzeit angepasst werden, indem Sie die Tasten ⊕ oder ⊖ drücken.Sie können eine Kochstufe zwischen „1“ und „9“ auswählen.

Jedes Drücken einer Taste oder jede Änderung der Anzeige wird mit einem akustischen Signal bestätigt.

Einstellen der Kochstufe mit und ohne Schnellaufheizen

Alle Kochzonen bieten eine Schnellaufheizfunktion.

Um die Schnellaufheizfunktion zu aktivieren, wechseln Sie von der aktuellen Kochstufe zur Kochstufe „9“, indem Sie ausschließlich die Taste ⊖ drücken.

Sobald die Kochstufe „9“ erreicht wurde, drücken Sie auf die Taste ⊕, um die Schnellaufheizfunktion zu aktivieren. Daraufhin blinkt die Anzeige und zeigt abwechselnd den Wert „**A**“ und die Kochstufe „**9**“ an, um zu signalisieren, dass die Schnellaufheizfunktion aktiviert ist.

Wenn die Schnellaufheizfunktion aktiviert ist, wird die Kochzone eine bestimmte Zeit lang mit maximaler Leistung betrieben, wobei die Zeit davon abhängig ist, welche Kochstufe zuvor eingestellt war.

Nachdem die Schnellaufheizzeit abgelaufen ist, wird auf der Kochstufenanzeige wieder ausschließlich die Kochstufe angezeigt.

Die Schnellaufheizfunktion kann deaktiviert werden, indem Sie die Taste ⊖ solange drücken, bis der Wert „**0**“ angezeigt wird.

Ausschalten von einzelnen Kochzonen

Es gibt drei Möglichkeiten, um eine Kochzone auszuschalten:

- Gleichzeitiges Drücken der Tasten ⊕ und ⊖
- Verringern der Kochstufe auf den Wert „**0**“ durch Drücken der Taste ⊖
- Verwenden der Timer-Ausschaltfunktion für die entsprechende Kochzone.

Gleichzeitiges Drücken der Tasten ⊕ und ⊖

Wählen Sie die entsprechende Kochzone über die Taste zum Aktivieren/Deaktivieren aus, woraufhin der Dezimalpunkt an der entsprechenden Kochstufenanzeige zu blinken beginnt.Schalten Sie die Kochzone aus, indem Sie die Tasten ⊕ und ⊖ gleichzeitig drücken.Wenn die Kochzone erfolgreich ausgeschaltet wurde, ertönt ein akustisches Signal und der Wert „**0**“ wird auf der Kochstufenanzeige angezeigt.

Wenn für die ausgewählte Kochzone ein Timer aktiviert ist, wird der Wert „**0**“ sowohl auf der Timer-Funktions-/Kochzonenanzeige als auch auf der Timer-Anzeige angezeigt, und beide Anzeigen erlöschen.

Falls an einer Kochzone noch Restwärme vorhanden ist, wird in der entsprechenden Kochstufenanzeige der Wert „**H**“ angezeigt.

Verringern der Kochstufe auf den Wert „0“ durch Drücken der Taste ⊖

Sie können die Kochzone auch ausschalten, indem Sie die Kochstufe auf „**0**“ stellen. Daraufhin erlischt der entsprechende Dezimalpunkt, die Timer-Funktions-/Kochzonenanzeige sowie die Timer-Anzeige.

Falls an einer Kochzone noch Restwärme vorhanden ist, wird in der entsprechenden Kochstufenanzeige der Wert „**H**“ angezeigt.

Verwenden der Timer-Ausschaltfunktion für die entsprechende Kochzone

Nachdem der Timer bis Null heruntergezählt hat, wird der Timer gestoppt.Auf der Kochstufenanzeige wird der Wert „**0**“ angezeigt und auf der Timer-Anzeige der Wert „**00**“.Anschließend wird die Timer-Funktions-/Kochzonenanzeige ausgeschaltet.

Wenn der Kochzone eine Zweikreis-/Dreikreis-Zonen-Anzeige zugewiesen ist, erlischt auch diese, wenn sie vorher geleuchtet hat.

Zusätzlich ertönt ein akustisches Signal der Timer abgelaufen ist.Drücken Sie eine beliebige Taste, um das Timer-Signal zu beenden.

Timer-Funktion

Der Timer bietet die folgenden Funktionen:

Die Steuerung kann maximal zwei kochzonenspezifische Timer und einen Kurzzeitwecker (der keiner Kochzone zugehörig ist) gleichzeitig ausführen.

Die Timer können nur im Betriebsmodus verwendet werden.Ein Kochzonen-Timer kann nur einer eingeschalteten Kochzone zugewiesen werden, die auf eine Kochstufe zwischen „1“ und „9“ gestellt ist.Der Kurzzeitwecker ist unabhängig von den Kochzonen.

Für beide Funktionen muss der Timer über die Taste zum Aktivieren/Deaktivieren des Timers aktiviert werden.

Wenn Sie nach dem Aktivieren der Kochzonen die Taste ein Mal drücken, wird der Kurzzeitwecker aktiviert (es blinkt keine Timer-Funktions-/Kochzonenanzeige; sie sind entweder ein- oder ausgeschaltet).

Wenn Sie die Taste ein zweites Mal drücken, wird einer der aktivierten Kochzonen ein Timer zugewiesen. Daraufhin blinkt die Timer-Funktions-/Kochzonenanzeige.

Wenn Sie die Taste erneut drücken, wird der nächste Timer im Uhrzeigersinn der nächsten eingeschalteten Kochzone zugewiesen, usw.

Kurzzeitwecker

Der Kurzzeitwecker kann durch Drücken der Taste verwendet werden, und

zwar unabhängig davon, ob eine Kochzone eingeschaltet ist oder nicht. Der Kurzzeitwecker wird nur ausgewählt, wenn die Timer-Funktions-/Kochzonenanzeigen nicht blinken, sie also entweder ein- oder ausgeschaltet sind.

Wenn der Kurzzeitwecker aktiviert ist, wird auf der Timer-Anzeige der Wert „**00**“ angezeigt.Der Dezimalpunkt auf der Timer-Anzeige gibt an, dass nun über die Tasten ⊕ und ⊖ der Timer-Wert eingestellt werden kann.

Nachdem der Wert eingestellt wurde, beginnt der Kurzzeitwecker herunterzuzählen. Der Kurzzeitwecker wird nicht gestoppt, wenn das Gerät ausgeschaltet oder die Tastensperre aktiviert wird.

Wenn der Timer abgelaufen ist, wird auf der Timer-Anzeige der Wert „**00**“ angezeigt, und es ertönt ein akustisches Signal.Drücken Sie eine beliebige Taste, um das akustische Signal zu beenden.

Kochzonen-Timer

Kochzonen-Timer können nur eingestellt werden, wenn eine Kochzone eingeschaltet und auf eine Kochstufe zwischen „1“ und „9“ gestellt ist.Wenn Sie ein Mal auf die Taste ◴ drücken, wird der Kurzzeitwecker aktiviert. Wenn Sie ein zweites Mal auf die Taste ◴ drücken, wird der Timer einer eingeschalteten Kochzone zugewiesen.Die jeweilige Timer-Funktions-/Kochzonenanzeige blinkt dann entsprechend.Wenn Sie ein drittes Mal auf die Taste ◴ drücken, nachdem Sie den ersten Kochzonen-Timer eingestellt haben, wird der Timer der im Uhrzeigersinn nächsten eingeschalteten Kochzone aktiviert.Die jeweilige Timer-Funktions-/Kochzonenanzeige blinkt dann entsprechend.Über die Tasten ⊕ und ⊖ kann der Timer für die entsprechende Kochzone auf den gewünschten Wert eingestellt werden.

Die Timer-Einstellung für die zuerst eingestellte Kochzone wird angezeigt, indem die jeweilige Timer-Funktions-/Kochzonenanzeige leuchtet.Wenn Sie erneut auf die Taste ◴ drücken, können anderen eingeschalteten Kochzonen weitere Timer zugewiesen werden.Die Timer-Anzeige wechselt 10 Sekunden nach der letzten Tastenbetätigung zu dem Timer, der als nächstes abläuft.Die Anzahl der laufenden Timer wird durch die Anzahl der leuchtenden Timer-Funktions-/Kochzonenanzeigen angezeigt.

Sie können die Timer-Werte für den Kochzonen-Timer und den Kurzzeitwecker anzeigen, indem Sie auf die Taste ◴ drücken. Dabei blinkt die jeweilige Timer-Funktions-/Kochzonenanzeige, der der Timer zugewiesen ist.Wenn keine Timer-Funktions-/Kochzonenanzeige blinkt, wird auf der Timer-Anzeige der Wert des Kurzzeitweckers angezeigt.

Es können alle Kochzonen-Timer gelöscht werden, indem Sie das Gerät über die Taste ⏻ in den Standby-Modus versetzen. Der Kurzzeitwecker läuft dabei jedoch weiter.

Um einen Timer im Betriebsmodus zu löschen, wählen Sie den Timer über die Taste zum Aktivieren/Deaktivieren des Timers zunächst aus, sodass er auf der Timer-Anzeige angezeigt wird. Anschließend kann er auf zwei Arten gelöscht werden:

- Verringern Sie den Timer-Wert mit der Taste ⊖ bis auf der Timer-Anzeige der Wert „**00**“ angezeigt wird.
- Drücken Sie 0,5 Sekunden lang gleichzeitig die Tasten ⊕ und ⊖ bis auf der Timer-Anzeige der Wert „**00**“ angezeigt wird.

Sobald ein Timer den Wert „**0**“ erreicht hat, wird die Kochstufe der entsprechenden Kochzone ebenfalls auf „**0**“ gestellt. Wenn der Kochzonen-Timer und der Kurzzeitwecker abgelaufen sind, ertönt jeweils ein akustisches Signal. Dieses können Sie beenden, indem Sie eine beliebige Taste drücken.

Tastensperre

Die Tastensperre wird verwendet, um das Gerät während des Betriebs in den sicheren Modus zu versetzen. Sie kann nur im Betriebsmodus (B-Modus) verwendet werden.Aktivieren Sie die Tastensperre, indem Sie die entsprechende Taste ⊶ mindestens 2 Sekunden lang drücken. Dieser Vorgang wird mit einem akustischen Signal bestätigt, und die Sperranzeige blinkt, um anzuzeigen, dass das Kochfeld gesperrt ist.

Wenn das Kochfeld gesperrt ist, kann das Gerät nur durch Drücken der Taste ⏻ ausgeschaltet werden. Alle anderen Tasten sind gesperrt, und es können keine Einstellungen vorgenommen werden. Wenn im Sperrmodus jegliche andere Taste gedrückt wird, ertönt ein akustisches Signal, und die Sperranzeige blinkt.

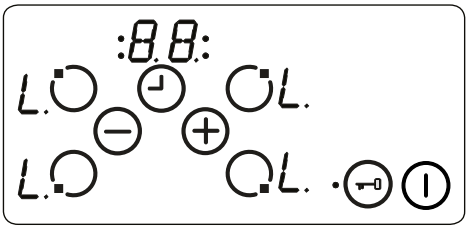
Das Gerät kann nur durch Drücken der

Taste ⏻ ausgeschaltet werden.Wenn das Gerät jedoch ausgeschaltet wird, kann es nicht wieder einschaltet werden, ohne dass es vorher entsperrt wird.

Kindersicherung

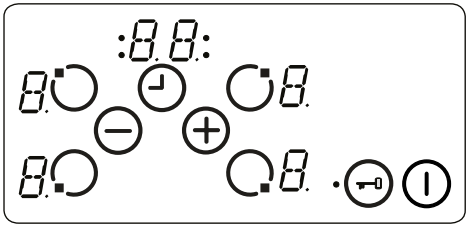
Die Kindersicherung dient dazu, das Gerät anhand eines komplexen Vorgangs in mehreren Schritten zu sperren.Die Kindersicherung ist nur im Standby-Modus verfügbar.

Drücken Sie zunächst die Taste ⏻, bis ein akustisches Signal ertönt. Drücken Sie anschließend gleichzeitig mindestens 0,5 Sekunden lang aber nicht länger als 1 Sekunde auf die Tasten ⊕ und ⊖.Drücken Sie anschließend auf die Taste ⊕, um die Kindersicherung zu aktivieren.Zur Bestätigung wird auf allen vier Kochstufenanzeigen der Wert „**L**“ angezeigt.



Wenn der Kurzzeitwecker noch läuft, zählt dieser noch bis „**00**“ herunter und piept anschließend.Nachdem das Beenden des Kurzzeitweckers bestätigt wurde, ist das Gerät vollständig gesperrt.Es können keine Tasten verwendet werden, solange das Gerät gesperrt ist.

Die Kindersicherung kann deaktiviert werden, indem Sie die Taste ⏻ solange drücken, bis ein akustisches Signal ertönt. Drücken Sie anschließend mindesten 0,5 Sekunden lang gleichzeitig auf die Tasten ⊕ und ⊖ und anschließend ausschließlich auf die Taste ⊖.Das erfolgreiche Entsperren wird bestätigt, indem der Wert „**L**“ nicht länger angezeigt wird.



Touch-Control-Sicherheitsfunktionen

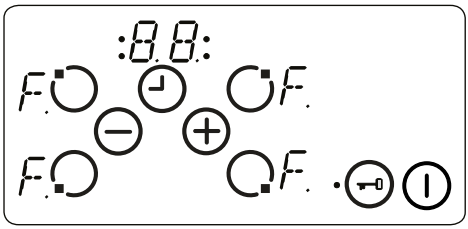
Das Gerät bietet die folgenden Sicherheitsfunktionen, um eine unerwünschte, zufällige Betätigung zu vermeiden.

Sensor-Sicherheitsabschaltung

Um eine unerwünschte, zufällige Betätigung der Sensortasten zu vermeiden, werden die Sensortasten überwacht.Wenn eine oder mehrere Tasten länger als 12 Sekunden lang betätigt werden, ertönt 10 Minuten lang ein akustisches Signal, um eine unsachgemäße Betätigung zu signalisieren. Dies kann zum Beispiel durch Kochgeschirr, das auf der Sensortaste abgestellt wurde, oder durch Fehlfunktionen am Sensor ausgelöst werden.

Bei der Sicherheitsabschaltung wird das Kochfeld in den Standby-Modus versetzt, und alle Kochstufenanzeigen zeigen einen blinkenden Wert „**F**“ an.Sobald keine falsche Betätigung mehr vorliegt, werden sowohl die akustischen als auch die visuellen Signale beendet.

Wenn noch Restwärme vorhanden ist, wird für die nicht betroffenen Kochzonen jeweils der Wert „**H**“ angezeigt.



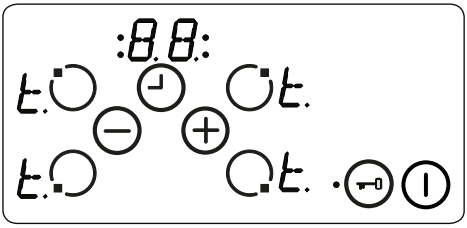
Übertemperaturabschaltung

Da sich das Bedienfeld vorn mittig und sehr nah an der Kochzone befindet, kann es vorkommen, dass zu nah am Bedienfeld positioniertes Kochgeschirr nicht von der Sensor-Sicherheitsabschaltung erkannt wird und sich das Kochfeld sehr stark erhitzt.Dadurch besteht Gefahr beim Berühren der Tasten und der

Glasoberfläche.

Damit das Bedienfeld nicht beschädigt wird, wird dessen Temperatur kontinuierlich überwacht. Bei Übertemperatur wird das Kochfeld automatisch ausgeschaltet.

Dabei wird so lange der Wert „**t**“ in der Kochstufenanzeige angezeigt, bis die Temperatur auf einen sicheren Wert abgesunken ist.



Sobald die Temperatur ausreichend gesunken ist, erlischt die Anzeige des Wertes „**t**“ in der Kochstufenanzeige, und das Bedienfeld kehrt in den Standby-Modus zurück.Dabei kann das Gerät wieder eingeschaltet werden, indem Sie die Taste ⏻ drücken.

Betriebszeitbegrenzung

Das Bedienfeld des Kochfeldes weist eine Betriebszeitbegrenzung auf.Wenn die Kochstufe an einer Kochzone für längere Zeit nicht mehr geändert wurde, wird die Kochzone automatisch ausgeschaltet. Dabei wird 10 Sekunden lang der Wert „**0**“ angezeigt. Es kann Restwärme vorhanden sein.Die die Abschaltzeit für die Betriebszeitbegrenzung ist von der ausgewählten Kochstufe abhängig.

Nachdem eine Kochzone wie oben beschrieben automatisch ausgeschaltet wurde, kann sie wieder eingeschaltet und auf die gewünschte Kochstufe gestellt werden, wobei dann wieder die maximale Betriebszeit für die jeweilige Kochstufe gilt.

Restwärmefunktionen

Nach dem Kochen verbleibt in der Glaskeramik stets Restwärme.Das Gerät kann näherungsweise berechnen, wie heiß die Glaskeramikoberfläche ist. Wenn die berechnete Temperatur über +60°C liegt, wird dies so lange auf der Kochstufenanzeige angezeigt, bis die Temperatur unter +60°C gesunken ist. Dies gilt auch, wenn das Gerät bereits ausgeschaltet wurde.

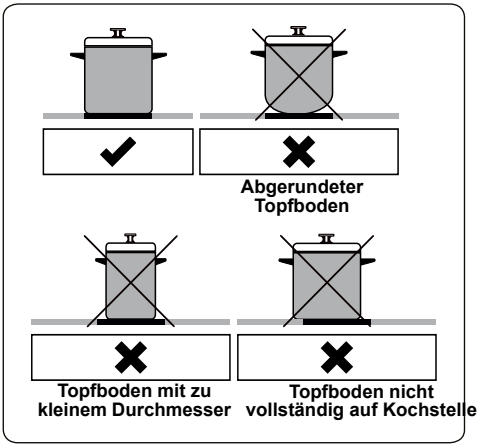
Die Restwärmeanzeige hat die geringste Priorität. D. h., jede andere Anzeige, einschließlich der Anzeige der Sicherheitsabschaltung und von Fehlercodes, hat Vorrang vor der Restwärmeanzeige.Wenn die Spannungsversorgung nach einer Unterbrechung wiederhergestellt wurde, blinkt die Restwärmeanzeige.Wenn die Kochzone vor der Unterbrechung der Spannungsversorgung eine Restwärme von mehr als 60°C aufgewiesen hatte, blinkt die Anzeige nach der Wiederherstellung der Spannungsversorgung so lange, bis die Restwärme abgeklungen ist oder bis die Kochzone für einen neuen Kochvorgang ausgewählt wurde.

Tipps und Hinweise

Wichtig: Wenn Glaskeramikkochzonen bei hohen Temperatureinstellungen betrieben werden, werden sie möglicherweise gelegentlich ein- und ausgeschaltet.Dies geschieht aufgrund einer Sicherheitseinrichtung, die eine Überhitzung der Glaskeramik verhindert. Das ist ein normaler Vorgang bei hohen Temperaturen und hat keine Schäden am Kochfeld sowie nur minimal verlängerte Kochzeiten zur Folge.

Warnung:

- Das Kochfeld niemals verwenden, wenn kein Topf auf der jeweiligen Kochzone steht.
- Nur Kochgeschirr mit flachem und ausreichend dickem Boden verwenden.
- Sicherstellen, dass der Boden des Kochgeschirrs trocken ist, bevor es auf das Kochfeld gestellt wird.
- Wenn die Kochzone eingeschaltet ist, muss das Kochgeschirr mittig auf der Kochzone stehen.
- Um Energie zu sparen, kein Kochgeschirr mit einem kleineren Durchmesser als dem der Kochzone verwenden.



- Kein Kochgeschirr mit rauem Boden verwenden, da dabei die Glaskeramikfläche zerkratzt werden kann.
- Kochgeschirr, wenn möglich, immer mit einem Deckel verschließen.
- Zugängliche Teile können während des Betriebs heiß werden.Kinder und Tiere vom Kochfeld fernhalten, wenn es in Betrieb ist sowie bis es nach dem Betrieb vollständig abgekühlt ist.
- Wenn ein Riss in der Kochfeldoberfläche festgestellt wird, das Gerät sofort ausschalten und von einem autorisierten Servicemitarbeiter austauschen lassen.

5. REINIGUNG UND WARTUNG

5.1 REINIGUNG

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

Allgemeine Hinweise

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

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

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

Keine Teile des Gerätes mit einem Dampfstrahlreiniger reinigen.

Reinigen der Glaskeramik

Glaskeramik kann schwere Kochutensilien tragen, kann aber durch Stoßbelastung mit einem scharfkantigen Objekt brechen.

WARNUNG: Glaskeramik-Kochfeldoberflächen – wenn die Oberfläche Risse aufweist, das Gerät umgehen ausschalten und einen Servicetechniker rufen, da die Gefahr eines elektrischen Schlages besteht.

- Ausschließlich Reinigungsgel oder -flüssigkeiten für die Glaskeramik verwenden.Anschließend abspülen, und mit einem trockenen Tuch gründlich trockenwischen.

Keine Reinigungsmittel verwenden, die für Stahl bestimmt sind, da sie das Glas beschädigen können.

- Falls im Boden oder in der Beschichtung von Kochgeschirr Substanzen mit einem geringen Schmelzpunkt verwendet werden, können diese die Glaskeramik-Kochfeld beschädigen. Falls Kunststoff, Alufolie, Zucker oder zuckerhaltige Lebensmittel auf das heiße Glaskeramik-Kochfeld gelangen, entfernen Sie diese bitte möglichst schnell und sicher von der heißen Oberfläche. Falls diese Substanzen schmelzen, können sie das Glaskeramik-Kochfeld beschädigen. Wenn Sie stark zuckerhaltige Lebensmittel, wie Marmelade, garen, tragen Sie nach Möglichkeit zuvor eine Schicht eines geeigneten Schutzmittels auf.
- Staub mit einem feuchten Tuch von der Oberfläche entfernen.
- Jegliche entstehenden Farbabweichungen in der Glaskeramik stellen keine Beeinträchtigung der Struktur oder Langlebigkeit der Glaskeramik dar und sind kein Anzeichen für Materialveränderungen.

Farbabweichungen in der Glaskeramik können unterschiedliche Ursachen haben:

1.Verschüttete Speisen wurden nicht von der Oberfläche entfernt.

2.Falsches Kochgeschirr beeinträchtigt die Oberfläche.

3.Verwendung ungeeigneter Reinigungsmittel.

Reinigen von Edelstahlteilen (sofern vorhanden)

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



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



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

6. FEHLERBEHEBUNG UND TRANSPORT

6.1 FEHLERBEHEBUNG

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

Fehler	Mögliche Ursache	Lösung
Die Anzeige der Kochfeld-Bedieneinheit bleibt schwarz. Das Kochfeld oder die Kochzonen können nicht eingeschaltet werden.	Die Spannungsversorgung ist unterbrochen.	Prüfen Sie die Sicherungen für das Gerät im Sicherungskasten. Prüfen Sie, ob der Strom ausgefallen ist, indem Sie versuchen, andere elektrische Geräte einzuschalten.
Das Kochfeld wird während der Verwendung ausgeschaltet, und der Wert „F“ blinkt in jeder Kochstufenanzeige.	Die Bedientasten sind feucht, oder es steht ein Objekt auf den Bedientasten.	Trocknen Sie die Bedientasten, oder nehmen Sie das Objekt von den Bedientasten herunter.
Das Kochfeld wird während der Verwendung ausgeschaltet.	Eine der Kochzonen war zu lange eingeschaltet.	Sie können die Kochzone weiterverwenden, indem Sie sie wieder einschalten.
Die Kochfeld-Bedientasten funktionieren nicht, und die LED für die Kindersicherung leuchtet.	Die Kindersicherung ist aktiviert.	Deaktivieren Sie die Kindersicherung.

6.2 TRANSPORT

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

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

7. TECHNISCHE DATEN

7.1 ENERGIEBLATT

Marke		LAURUS
Modell		LCA600
Kochfeldart		Elektro
Anzahl Kochzonen		4
Heiztechnologie – 1		Strahlungsbeheizung
Größe – 1	cm	Ø 14,5
Energieverbrauch – 1	Wh/kg	192,0
Heiztechnologie – 2		Strahlungsbeheizung
Größe – 2	cm	Ø 14,5
Energieverbrauch – 2	Wh/kg	192,0
Heiztechnologie – 3		Strahlungsbeheizung
Größe – 3	cm	Ø 18,0
Energieverbrauch – 3	Wh/kg	192,0
Heiztechnologie – 4	%	Strahlungsbeheizung
Größe – 4	cm	Ø 18,0
Energieverbrauch – 4	Wh/kg	192,0
Energieverbrauch des Kochfeldes	Wh/kg	192,0
Dieses Kochfeld stimmt mit EN 60350-2 überein		

Energiespartipps

Kochfeld
- Verwenden Sie Kochgeschirr mit einer flachen Unterseite.
- Verwenden Sie Kochgeschirr in der passenden Größe.
- Verwenden Sie Kochgeschirr mit einem Deckel.
- Halten Sie die Menge an Flüssigkeiten und Fett gering.
- Reduzieren Sie die Hitze, wenn Flüssigkeiten anfangen zu kochen.

CH

Entsorgung



Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern auf dem Produkt oder seiner Verpackung bedeutet, dass das Gerät nicht im Hausmüll entsorgt werden darf, sondern eine separate Entsorgung erfordert. Sie können das Altgerät kostenfrei bei einer geeigneten kommunalen Sammelstelle für Elektro- und Elektronikaltgeräte, z.B. einem Wertstoffhof, abgeben. Die Adressen erhalten Sie von Ihrer Stadt- bzw. Kommunalverwaltung. Alternativ können Sie Elektroaltgeräte kostenfrei bei Händlern zurückgeben, die Geräte dieser Art im Sortiment führen. Bezüglich der Modalitäten der Rückgabe eines Altgeräts im Fall der Auslieferung des neuen Geräts, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.

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

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

Élimination des déchets



Le symbole de la poubelle barrée sur le produit ou son emballage signifie que l'appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères, mais doit être éliminé séparément. Vous pouvez vous débarrasser gratuitement de l'ancien équipement dans un point de collecte qui accepte les anciens appareils électriques et électroniques, par ex. une déchetterie. Vous trouverez les adresses auprès de votre commune ou sur le site RecyclingMap.ch. Vous pouvez également renvoyer gratuitement les anciens appareils électriques aux revendeurs qui ont des appareils de ce type dans leur gamme de produits. Veuillez contacter votre revendeur pour savoir comment retourner un ancien appareil lors de la livraison du nouvel appareil.
Veuillez retirer - si possible - toutes les piles et batteries ainsi que toutes les ampoules qui peuvent être retirées de manière non destructive avant de vous débarrasser du produit.

Nous attirons votre attention sur le fait que vous êtes vous-même responsable de la suppression des données personnelles sur l'appareil à éliminer.

Smaltimento



Il simbolo del bidone della spazzatura barrato riportato sul prodotto o sulla sua confezione indica che l'apparecchiatura non deve essere smaltita con altri rifiuti domestici, ma richiede, invece, uno smaltimento differenziato. È possibile smaltire gratuitamente le vecchie apparecchiature presso un punto di raccolta comunale idoneo per le vecchie apparecchiature elettriche ed elettroniche, ad es. un centro di riciclaggio. Gli indirizzi possono essere ottenuti dalla città o dal governo locale. In alternativa, puoi restituire gratuitamente i vecchi elettrodomestici ai rivenditori che hanno elettrodomestici di questo tipo nella loro gamma di prodotti. Contatta il tuo rivenditore in merito ai metodi che è possibile utilizzare per restituire un vecchio apparecchio al momento della consegna del nuovo apparecchio.

Rimuovi, se possibile, tutte le batterie e gli accumulatori nonché tutte le lampade che possono essere rimosse in modo non distruttivo prima di smaltire il prodotto.

Vorremmo sottolineare che sei tu stesso responsabile della cancellazione dei dati personali sul dispositivo da smaltire.

Entsorgung



Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern auf dem Produkt oder seiner Verpackung bedeutet, dass das Gerät nicht im Hausmüll entsorgt werden darf, sondern eine separate Entsorgung erfordert. Sie können das Altgerät kostenfrei bei einer geeigneten kommunalen Sammelstelle für Elektro- und Elektronikaltgeräte, z.B. einem Wertstoffhof, abgeben. Die Adressen erhalten Sie von Ihrer Stadt- bzw. Kommunalverwaltung. Alternativ können Sie Elektroaltgeräte beim Kauf eines neuen Geräts der gleichen Art und mit derselben Funktion bei einem stationären Händler unentgeltlich zurückgeben. Bezüglich der Modalitäten der Rückgabe eines Altgeräts im Fall der Auslieferung des neuen Geräts, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.

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

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

Das Gerät kann Stoffe enthalten, die bei falscher Entsorgung Umwelt und menschliche Gesundheit gefährden können. Das Materialrecycling hilft, Abfall zu reduzieren und Ressourcen zu schonen. Durch die getrennte Sammlung von Altgeräten und deren Recycling tragen Sie zur Vermeidung negativer Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit bei.

Merci d’avoir choisi ce produit.

Cette notice d’utilisation contient des informations et des consignes de sécurité importantes concernant l’utilisation et l’entretien de votre appareil.
Lire attentivement cette notice d’utilisation avant d’utiliser votre appareil et la conserver pour consultation ultérieure.

Icône	Type	Signification
	AVERTISSEMENT	Risque de blessures graves ou danger de mort
	RISQUE D’ÉLECTROCUTION	Risque d’électrocution
	INCENDIE	Avertissement : Risque d'incendie / matières inflammables
	MISE EN GARDE	Risque de blessures ou de dommages matériels
	IMPORTANT / REMARQUE	Utilisation correcte de l’appareil

TABLE DES MATIÈRES

1.CONSIGNES DE SÉCURITÉ....4
1.1. Avertissements de sécurité généraux....4
1.2. Avertissements relatifs à l'installation....6
1.3. En cours d'utilisation....7
1.4. Nettoyage et entretien....8
2.INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION....10
2.1. Installation de la table de cuisson....10
2.2. Branchement électrique et sécurité....12
3.CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT....13
4.UTILISATION DE L'APPAREIL....14
4.1. Commandes de la table de cuisson....14
5.NETTOYAGE ET ENTRETIEN....18
5.1. Nettoyage....18
6.DÉPANNAGE ET TRANSPORT....20
6.1. Dépannage....20
6.2. Transport....20

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Lire attentivement cette notice d'utilisation dans son intégralité avant d'utiliser votre appareil et la conserver dans un endroit accessible pour consultation ultérieure.
- Ce manuel a été préparé pour plusieurs modèles, votre appareil peut donc ne pas disposer de certaines fonctions décrites dans ce manuel. Pour cette raison, il est important de prêter une attention particulière aux illustrations lors de la lecture de cette notice d'utilisation.

1.1. AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ GÉNÉRAUX

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient été placées sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'usager ne doivent pas être effectués par des enfants, sans surveillance.

⚠ **AVERTISSEMENT :** MISE EN GARDE: Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans, à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.

⚠ **MISE EN GARDE :** Laisser cuire des aliments sans surveillance sur une table de cuisson en utilisant des matières grasses ou de l'huile peut être dangereux et déclencher un incendie.NE JAMAIS

essayer d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais arrêter l'appareil puis couvrir les flammes par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

⚠ **MISE EN GARDE :** Le processus de cuisson doit être surveillé. Le processus de cuisson à court terme doit être surveillé en permanence.

⚠ **MISE EN GARDE :** Risque d'incendie: ne pas entreposer d'objets sur les surfaces de cuisson.

⚠ **MISE EN GARDE :** Si la surface est fêlée, déconnecter l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique.

- Pour les modèles dont la table de cuisson est munie d'un capot, Il convient d'enlever du couvercle tout résidu de débordement avant de l'ouvrir. Il convient de laisser refroidir le plan de cuisson avant de fermer le couvercle.
- L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.
- Ne pas utiliser de produits d'entretien très abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la surface de la plaque de cuisson, au risque de rayer la surface et d'entraîner l'éclatement du verre.
- Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.
- Votre appareil a été produit conformément à toutes les normes et réglementations locales et internationales en vigueur.
- Les opérations d'entretien et de réparation doivent être effectuées uniquement par des techniciens de maintenance agréés. L'installation et les travaux de réparation effectués par un technicien non agréé peuvent s'avérer dangereux. Ne pas altérer ni modifier les caractéristiques de l'appareil. Les

dispositifs de protections non adaptés à la table de cuisson peuvent provoquer des accidents.

- Avant l'installation s'assurer que les conditions de distribution locale (nature du gaz et pression du gaz ou tension et fréquence électrique) et le réglage de l'appareil sont compatibles. Les conditions de réglage de cet appareil sont inscrites sur la plaque signalétique de l'appareil.

⚠ATTENTION : Cet appareil sert uniquement à des fins de cuisson et est destiné uniquement à un usage domestique. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple le chauffage du local, ou un usage commercial.

- Toutes les précautions nécessaires ont été mises en œuvre pour garantir votre sécurité. Comme le verre est susceptible de se briser, le nettoyer avec soin pour éviter de le rayer. Éviter de frapper le verre avec les accessoires de cuisine.
- Vérifiez que le cordon d'alimentation n'est pas endommagé ni coincé au cours de l'installation. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Veuillez tenir cet appareil hors de la portée des enfants et des animaux domestiques.

1.2. AVERTISSEMENTS RELATIFS À L'INSTALLATION

- Ne pas utiliser l'appareil avant son installation complète.
- L'appareil doit être installé par un technicien qualifié. Le fabricant ne peut être tenu responsable de tout dommage causé en cas d'installation incorrecte par un techncien non qualifié.

- Un moyen de déconnexion du réseau d'alimentation ayant une distance d'ouverture des contacts de tous les pôles doit être prévu dans la canalisation fixe conformément aux règles d'installation.
- Lors du déballage de l'appareil, vérifier qu'il n'a pas été endommagé au cours du transport. En cas de défaut, ne pas utiliser l'appareil et faire appel immédiatement à un technicien qualifié. Les matériaux utilisés pour l'emballage (Nylon, agrafes, polystyrène, etc.) peuvent être dangereux pour les enfants et doivent être rassemblés et rangés immédiatement.
- Protéger votre appareil des éléments atmosphériques. Ne pas l'exposer au soleil, à la pluie, à la neige, à la poussière ou à toute humidité excessive.
- Les matériaux autour de l'appareil (meubles) doivent pouvoir supporter une température minimum de 100 °C.
- La température de la surface inférieure de la table de cuisson peut augmenter pendant son fonctionnement. Installer une planche de protection sous le produit.

1.3. EN COURS D'UTILISATION

- Ne pas placer de matériaux combustibles ou inflammables dans l'appareil ou près de l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.
- **MISE EN GARDE :** La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.

MISE EN GARDE : Laisser cuire des aliments sans surveillance sur une table de cuisson en utilisant des matières grasses ou de l'huile peut être

dangereux et déclencher un incendie. NE JAMAIS essayer d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais arrêter l'appareil puis couvrir les flammes par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

- Toujours positionner les ustensiles de cuisson au centre de la zone de cuisson et placer les poignées de façon à ce qu'elles ne puissent pas être accessibles ni touchées de façon accidentelle.
- Si l'appareil reste inutilisé pendant une période prolongée, éteindre l'interrupteur principal.
- S'assurer que les manettes de l'appareil restent toujours en position « **0** » (arrêt) lorsque l'appareil n'est pas utilisé.
- **MISE EN GARDE :** Utiliser uniquement les dispositifs de protection de table de cuisson conçus par le fabricant de l'appareil de cuisson ou indiqués par le fabricant de l'appareil dans les instructions d'utilisation comme adaptés ou les dispositifs de protection de table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non appropriés peut entrainer des accidents.
- Il est recommandé de ne pas déposer d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes,cuillères et couvercles sur le plan de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.
- **ATTENTION :** Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson court doit être surveillé sans interruption.

1.4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Vérifier que l'alimentation électrique de l'appareil est bien coupée avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou d'entretien.
- Ne pas retirer les manettes pour nettoyer le

bandeau de commandes.

- Pour assurer l'efficacité et la sécurité de votre appareil, utiliser uniquement les pièces détachées d'origine et faire appel à nos techniciens qualifiés en cas de besoin.

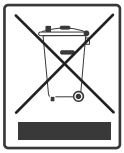
Déclaration CE de conformité

CE Nous déclarons que nos produits satisfont aux exigences des directives, des décisions et des réglementations européennes en vigueur.

Cet appareil a été conçu pour un usage exclusivement domestique. Toute autre utilisation (par exemple pour chauffer une pièce) est inadaptée ou dangereuse.

Cette notice d'utilisation s'applique à plusieurs modèles. Il est possible qu'il existe certaines différences entre ces instructions et votre modèle.

Mise au rebut de votre machine



Le symbole du bac à roulettes barré figurant sur le produit ou son emballage signifie que l'appareil ne doit pas être jeté avec les autres déchets ménagers mais nécessite une collecte séparée.

Vous pouvez vous débarrasser gratuitement de l'appareil auprès de votre système local de récupération et de collecte des déchets. Les adresses peuvent être obtenues auprès du service municipal ou de l'administration locale dont vous dépendez

Vous pouvez également retourner gratuitement les petits déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) dont la longueur du bord ne dépasse pas 25 cm auprès de tout détaillant dont la surface de vente relative aux équipements électriques et électroniques (EEE) est d'au moins 400 m2 ou auprès d'un détaillant alimentaire qui propose des EEE au moins plusieurs fois par an et dont la surface de vente totale est de 800 m2. Les DEEE de grande taille peuvent être retournés gratuitement au détaillant concerné lors de l'achat d'un nouvel appareil du même type. En ce qui concerne les modalités de la collecte des DEEE en cas d'expédition de l'appareil nouvellement acheté, veuillez contacter votre détaillant.

Dans la mesure du possible, veuillez retirer toutes les piles et tous les accumulateurs ainsi que toutes les lampes amovibles avant de mettre l'appareil au rebut.

Veuillez noter que vous êtes responsable de la suppression de toutes les données personnelles sur l'appareil à mettre au rebut.

2. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION

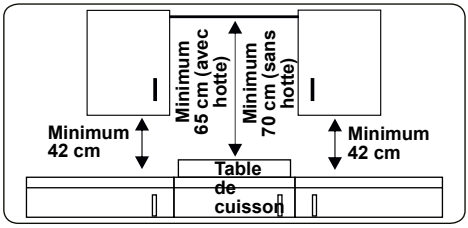
AVERTISSEMENT : Cet appareil doit être installé par un professionnel agréé ou par un technicien qualifié, conformément aux instructions de cette notice et conformément aux normes d'installation en vigueur.

- Toute installation incorrecte invalide la garantie et peut entraîner des dommages ou des blessures pour lesquels le fabricant ne peut être tenu responsable.
- Avant l'installation, s'assurer que les conditions locales de la distribution (tension et fréquence de l'électricité et/ou nature du gaz et pression du gaz) et les réglages de l'appareil sont compatibles. Les conditions de réglage de cet appareil figurent sur l'étiquette.
- Les lois, réglementations, décrets et normes en vigueur dans le pays d'installation doivent être appliqués (règles de sécurité, recyclage conformément à la réglementation, etc.).

Instructions destinées à l'installateur

Instructions générales

- Après avoir retiré les matériaux d'emballage de l'appareil et de ses accessoires, vérifier que l'appareil n'est pas endommagé. Si l'appareil est peut-être endommagé, ne pas l'utiliser et contacter immédiatement un professionnel agréé ou un technicien qualifié.
- Vérifier qu'aucun élément ou matériau combustible ou inflammable, par exemple un rideau, de l'huile, un tissu, etc., ne se trouve à proximité immédiate.
- Le plan de travail et les meubles autour de l'appareil doivent pouvoir supporter une température supérieure à 100 °C.
- Si une hotte ou un placard doit être installé au-dessus de l'appareil, la distance de sécurité entre le plan de cuisson et le placard ou la hotte doit correspondre à celle présentée sur la figure ci-dessous.



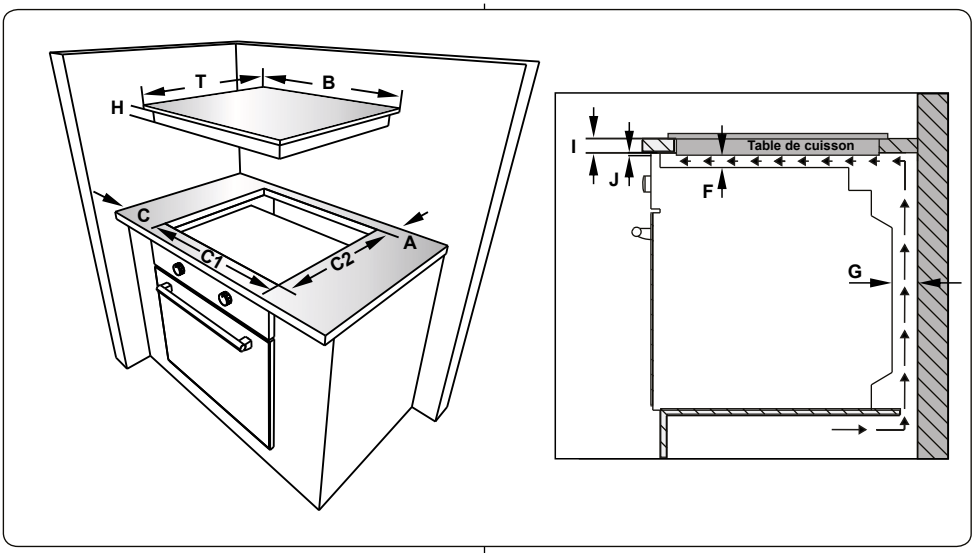
- Cet appareil ne doit pas être installé directement au-dessus d'un lave-vaisselle, d'un réfrigérateur, d'un congélateur, d'un lave-linge ou d'un sèche-linge.
- Si la base de l'appareil est accessible, placer une protection faite d'un matériau adapté sous la base de l'appareil, en s'assurant qu'il n'est pas possible d'accéder à la base de l'appareil.

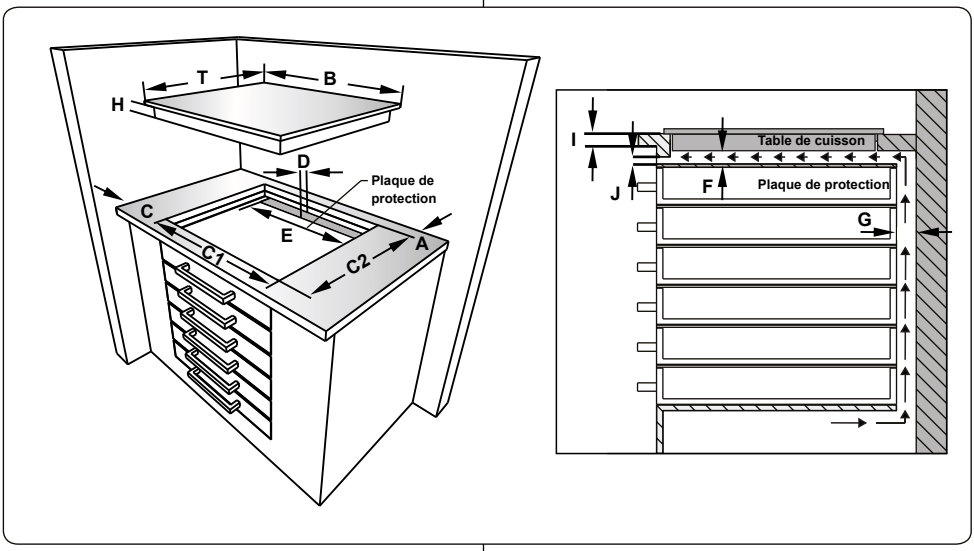
2.1. INSTALLATION DE LA TABLE DE CUISSON

L'appareil est livré avec un kit d'installation comprenant une bande d'étanchéité adhésive, des supports et des vis de montage.

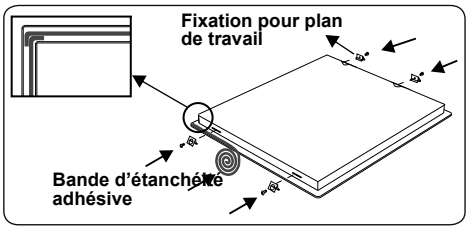
- Découper les dimensions de l'ouverture comme indiqué sur la figure. Repérer l'ouverture sur le plan de travail afin que, une fois la table de cuisson installée, les exigences suivantes soient respectées.

B (mm)	590	**min. A (mm)**	50
T (mm)	520	**min. C (mm)**	50
H (mm)	41-47.5	**min. E (mm)**	500
C1 (mm)	560	**min. F (mm)**	10
C2 (mm)	490	**G (mm)**	20
D (mm)	50	**I (mm)**	25
J (mm)	5		





- Appliquer la bande d'étanchéité adhésive tout le long du bord inférieur du plan de cuisson. Ne pas étirer le ruban adhésif.



- Visser les 4 fixations pour plan de travail

sur les parois latérales de l'appareil.

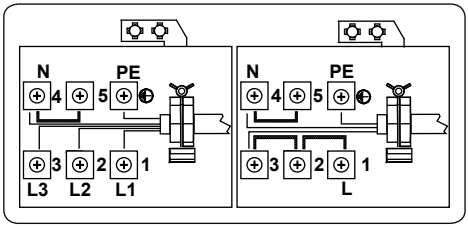
- Insérer l'appareil dans l'ouverture.

2.2. BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE ET SÉCURITÉ

AVERTISSEMENT : Le branchement électrique de cet appareil doit être effectué par un professionnel agréé ou par un électricien qualifié, conformément aux instructions de cette notice et conformément aux normes d'installation en vigueur.

AVERTISSEMENT : L'APPAREIL DOIT ÊTRE BRANCHÉ À LA TERRE.

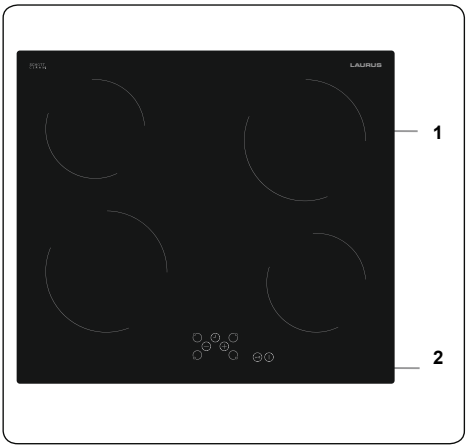
- Avant le branchement sur le secteur, vérifier si la tension nominale de l'appareil (marquée sur la plaque signalétique de l'appareil) correspond à la tension de l'alimentation électrique. Le câble d'alimentation électrique doit lui aussi être capable de supporter la puissance nominale de l'appareil (également mentionnée sur la plaque signalétique de l'appareil).
- Lors de l'installation, s'assurer de bien utiliser des câbles correctement isolés. Tout branchement incorrect risque d'endommager votre appareil. Si le câble d'alimentation électrique est endommagé et doit être remplacé, faire appel à une personne qualifiée pour effectuer cette opération.
- Ne pas utiliser d'adaptateur, de multiprise, ni de rallonge électrique.
- Le cordon d'alimentation doit être tenu éloigné des parties chaudes de l'appareil et ne doit pas être plié ni écrasé. À défaut, le cordon risque d'être endommagé et de provoquer un court-circuit.
- Si l'appareil n'est pas branché sur le secteur par une prise, installer un sectionneur multipolaire (avec un espacement des contacts d'au minimum 3 mm), conformément aux réglementations en matière de sécurité.
- Ce sectionneur à fusibles doit être facilement accessible une fois l'appareil installé.
- Vérifier que tous les branchements sont bien serrés.
- Fixer le câble d'alimentation sur le bornier, puis refermer le couvercle.
- Le branchement du boîtier de jonction est placé sur le boîtier de jonction.



3. CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

Important : Les caractéristiques du produit varient et l'apparence de votre appareil peut être différente de celle présentée sur les figures ci-dessous.

Liste des composants

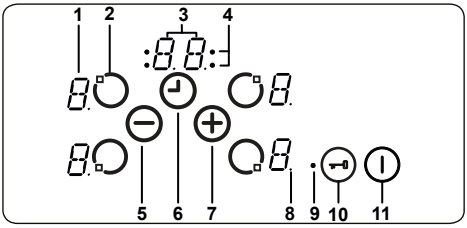


1. Foyer radiant
2. Bandeau de commande

4. UTILISATION DE L'APPAREIL

4.1. COMMANDES DE LA TABLE DE CUISSON

La table de cuisson est contrôlée par des boutons électroniques. Chaque pression sur un des boutons est suivie d'un signal sonore.



1- Affichage du niveau de cuisson

2- Activer/désactiver la résistance

3- Affichage du minuteur

4- Témoins de la zone de cuisson et de la fonction Minuteur

5- Réglage de la chaleur/Réduction du minuteur

6- Activer/désactiver le minuteur

7- Augmenter niveau de cuisson/minuteur

8- Point

9- Témoin de verrouillage

10- Verrouillage

11- Marche/Arrêt

Description des modes		
Mode Veille	Mode S	La table de cuisson est branchée sur l'alimentation électrique et tous les affichages du niveau de cuisson sont éteints ou un témoin de chaleur résiduelle est allumé.
Mode Fonctionnement	Mode B	Au moins un des affichages du niveau de cuisson affiche un réglage de chaleur entre « **0** » et « **9** ».
Mode Verrouillé	Mode VR	Les commandes de la table de cuisson sont verrouillées.

Mise en marche et arrêt de l'appareil

Si l'appareil est en mode Veille, il peut être mis en mode Fonctionnement en appuyant pendant au moins 1 seconde sur le bouton Marche/Arrêt ⏻. Un signal sonore retentit pour confirmer que cette opération a réussi.

Le chiffre « **0** » apparaît sur tous les affichages du niveau de cuisson et tous les points des résistances clignotent (allumés 1 seconde, éteints 1 seconde).

Si aucune opération n'est effectuée dans les 10 secondes, l'affichage de toutes les résistances s'éteint.

Si les affichages s'éteignent, la résistance passe en mode Veille.

Pour toute pression supérieure à 2 secondes sur ⏻ (en mode Fonctionnement), l'appareil s'éteint et repasse en mode S. Il est possible d'arrêter à tout moment l'appareil en appuyant sur ⏻, même si d'autres boutons sont utilisés simultanément.

Si une résistance émet encore de la chaleur résiduelle, ceci est indiqué par « **H** » sur l'affichage du niveau de cuisson correspondant.

Choix d'une résistance

Si une résistance est sélectionnée avec le bouton Activer/désactiver la résistance correspondant, le point de l'affichage du niveau de cuisson clignote. Pour la résistance sélectionnée, le niveau de chaleur peut être réglé de 1 à 9 en appuyant sur les boutons de réglage ⊕ ou ⊖.

Les boutons doivent être pressés dans les 3 secondes qui suivent le choix de la résistance, sinon le choix de la résistance est effacé et le point de réglage de la chaleur disparaît. Si aucune opération n'est effectuée dans les 10 secondes, la résistance revient en mode S.

Le réglage peut toujours être modifié en appuyant sur ⊕ ou sur ⊖. Les réglages possibles se situent entre 1 et 9.

Chaque pression sur les boutons ou chaque changement d'affichage est accompagné d'un signal sonore.

Réglage d'un niveau de cuisson avec et sans fonction Booster

Toutes les résistances sont équipées de la fonction Booster.

Si la fonction Booster est nécessaire, régler le niveau de chaleur sur 9 à l'aide du bouton ⊖ uniquement. Une fois le niveau 9 atteint, appuyer sur ⊕ pour activer la fonction Booster. « **A** » clignote sur l'affichage, en alternance avec la valeur de réglage de la chaleur « **9** » pour indiquer

que la fonction Booster est active.

Si la fonction Booster est active, la résistance fonctionne à sa puissance maximale pendant un laps de temps qui dépend du réglage de chaleur sélectionné avant l'activation de la fonction Booster.

Une fois la période Booster terminée, le niveau de chaleur est indiqué sur l'affichage du niveau de cuisson.

Il est possible de désactiver la fonction Booster en appuyant sur ⊖ jusqu'à ce que le réglage « **0** » s'affiche.

Arrêt de certaines résistances

La résistance peut être éteinte de 3 manières :

- Une pression simultanée sur les boutons ⊕ et ⊖
- Réduction du réglage de chaleur à « **0** » à l'aide de la touche ⊖
- L'utilisation de la fonction de désactivation du minuteur pour la résistance correspondante.

Pression simultanée sur les boutons ⊕ et ⊖

La résistance correspondante doit être sélectionnée avec le bouton Activer/désactiver la résistance correspondant. Le point de l'affichage du niveau de cuisson clignote alors. Pour arrêter la résistance, appuyer simultanément sur ⊕ et ⊖. Un signal sonore retentit et « **0** » apparaît sur l'affichage du niveau de cuisson lorsque l'opération est réussie.

Si le minuteur de la résistance sélectionnée est actif, « **0** » s'affiche sur les affichages de la résistance et du minuteur et le témoin de la zone de cuisson associée et la fonction Minuteur s'arrêtent.

Si une résistance émet encore de la chaleur résiduelle, ceci est indiqué par « **H** » sur l'affichage du niveau de cuisson.

Réduction du réglage de chaleur à « 0 » à l'aide de la touche ⊖

La résistance peut aussi être arrêtée en amenant le réglage de chaleur sur « **0** ». Ceci provoque aussi l'arrêt du point de la résistance, du témoin de la zone de cuisson associée et de l'affichage du minuteur.

Si une résistance émet encore de la chaleur résiduelle, ceci est indiqué par « **H** » sur l'affichage du niveau de cuisson.

Utilisation de la fonction de désactivation du minuteur pour la résistance correspondante

Une fois arrivé à zéro, le minuteur s'arrête. La résistance correspondante affiche « **0** » sur l'affichage du niveau de cuisson et l'affichage du minuteur indique « **00** ». Le témoin de la zone de cuisson correspondante disparaît.

Le témoin de sélection de zone double/triple s'éteint lui aussi s'il était allumé.

Le signal sonore retentit aussi lorsque le minuteur s'arrête. Appuyer sur n'importe lequel des boutons pour arrêter le vibreur.

Fonction Minuteur

Le minuteur assure les fonctions suivantes.

Cette commande peut contrôler simultanément jusqu'à 2 résistances et 1 minuteur de fin de cuisson (qui n'est affecté à aucune résistance).

Les minuteurs ne peuvent être utilisés qu'en mode B. Le minuteur de résistance ne peut être affecté qu'à une résistance active dont le niveau est défini entre 1 et 9. Le minuteur de fin de cuisson est indépendant des résistances.

Pour pouvoir utiliser les deux fonctions, la fonction Minuteur doit être activée à l'aide du bouton Activer/désactiver le minuteur.

Une première pression sur après la mise en marche des résistances contrôle le minuteur de fin de cuisson (aucun témoin de zone de cuisson ne clignote, ils sont tous allumés ou éteints).

Une deuxième pression sur affecte un minuteur à une des résistances activées. Le témoin de la zone de cuisson commence à clignoter.

Une nouvelle pression sur affecte le minuteur suivant dans le sens horaire à la prochaine résistance active, et ainsi de suite.

Minuteur de fin de cuisson

Appuyer sur pour contrôler le minuteur de fin de cuisson, qu'une résistance soit activée ou non. Il ne peut être sélectionné que si les témoins de la zone de cuisson sont éteints ou allumés, c'est-à-dire s'ils ne clignotent pas.

L'affichage du minuteur présente « **00** » pour indiquer que le minuteur est activé. Le point de l'affichage du minuteur indique que ⊕ et ⊖ peuvent maintenant être utilisés pour régler le minuteur.

Le minuteur de fin de cuisson commence le décompte une fois qu'il est réglé et ne s'arrête pas si l'appareil est arrêté ni si la fonction de verrouillage est activée.

Une fois qu'il arrive à zéro, « **00** » apparaît sur l'affichage du minuteur et le signal sonore retentit. Appuyer sur n'importe quel bouton pour arrêter le signal sonore.

Minuteur de résistance

Les minuteurs de résistance ne peuvent être réglés que lorsqu'une résistance est activée, c'est-à-dire dont le niveau a été réglé entre 1 et 9. Une première pression sur ⏲ active le minuteur de fin de cuisson, une deuxième pression sur ⏲ affecte le minuteur à une des résistances actives. Ceci est indiqué par le clignotement du témoin de la zone de cuisson correspondante. Une troisième pression sur ⏲, après le réglage du premier minuteur de résistance, active le minuteur de la résistance active suivante dans le sens horaire. Ceci est indiqué par le clignotement du témoin de la zone de cuisson correspondante. Une pression sur ⊕ et sur ⊖ permet de définir une valeur de minuteur pour la résistance active.

Le minuteur de la résistance qui a été réglé en premier est indiqué par le témoin de la zone de cuisson correspondante. Les pressions suivantes sur ⏲ permettent d'affecter plus de minuteurs aux résistances actives. L'affichage du minuteur change 10 secondes après la dernière opération et affiche le prochain minuteur arrivant à expiration. Le nombre de minuteurs en cours est indiqué par le nombre de témoins de zone de cuisson allumés.

Il est possible d'afficher les valeurs du minuteur des résistances et du minuteur de fin de cuisson en appuyant sur ⏲. Un des témoins de la zone de cuisson clignote pour indiquer le minuteur affecté. Si aucun témoin de zone de cuisson ne clignote, la valeur du minuteur de fin de cuisson apparaît sur l'affichage du minuteur.

Pour supprimer tous les minuteurs des résistances, placer l'appareil en mode S à l'aide de la touche ⏻. Cette opération n'affecte cependant pas le minuteur de fin de cuisson qui poursuit son décompte.

Pour supprimer un minuteur en mode Fonctionnement, sélectionner d'abord le minuteur à l'aide du bouton Activer/désactiver le minuteur, jusqu'à ce que le minuteur souhaité apparaisse sur l'affichage du minuteur. Il peut ensuite être supprimé de 2 manières :

- Réduire la valeur en appuyant sur ⊖ jusqu'à ce que « **00** » apparaisse sur l'affichage du minuteur.
- Appuyer simultanément sur ⊕ et ⊖ pendant une demi-seconde jusqu'à ce que « **00** » apparaisse sur l'affichage du minuteur.

Une fois qu'un minuteur arrive à « **0** », le niveau de la résistance correspondante est réglé sur « **0** ». La fin du minuteur de résistance et celle du minuteur de fin de cuisson sont indiquées par le signal sonore qui peut être arrêté en appuyant sur n'importe lequel des boutons.

Verrouillage

La fonction de verrouillage sert à activer le mode sécurité de l'appareil et peut aussi être utilisée en mode Fonctionnement (Mode B). La fonction de verrouillage est active lorsque le bouton de verrouillage 🔒 est pressé pendant au moins 2 secondes. Cette opération est confirmée par un signal sonore et le témoin de verrouillage clignote pour confirmer le verrouillage de la résistance.

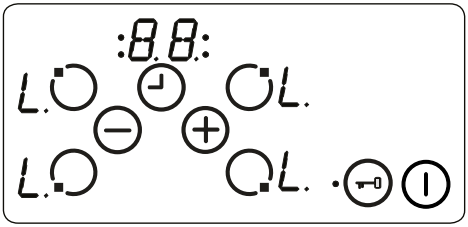
Si la résistance est verrouillée, il n'est plus possible d'arrêter l'appareil avec ⏻, tous les autres boutons sont bloqués et il n'est plus possible de les utiliser pour effectuer des réglages. Si un autre bouton est utilisé en mode verrouillé, le signal sonore retentit et le témoin de verrouillage clignote.

Seule l'opération d'arrêt est possible via une pression sur ⏻. Cependant, si l'appareil est arrêté, il ne peut pas être rallumé sans le déverrouiller.

Sécurité enfant

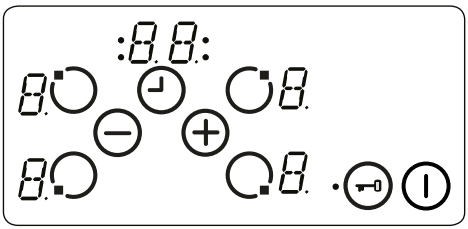
La fonction Sécurité Enfant est un processus complexe en plusieurs étapes permettant de verrouiller l'appareil. La sécurité enfant (et son déverrouillage) n'est possible qu'en mode S.

Tout d'abord, appuyer sur ⏻ jusqu'à ce que le signal sonore se déclenche. Appuyer ensuite simultanément sur ⊕ et ⊖ pendant au moins une demi-seconde, mais pendant moins d'une seconde. Ensuite, appuyer sur ⊕ pour activer la sécurité enfant. Les quatre affichages du niveau de cuisson indiquent « **L** » en guise de confirmation.



Si le minuteur de fin de cuisson est encore en cours, il continue jusqu'à atteindre « **00** » et la tonalité retentit. Après confirmation de la fin du minuteur, l'appareil est verrouillé. Aucun des boutons ne peut être utilisé tant que l'appareil est verrouillé.

Appuyer sur ⏻ jusqu'à ce que le signal sonore se fasse entendre pour désactiver la sécurité enfant. Appuyer simultanément sur ⊕ et ⊖ pendant au moins une demi-seconde, puis appuyer sur ⊖ uniquement. « **L** » ne s'affiche plus, pour confirmer le déverrouillage.



Fonctions de sécurité de la zone de commandes sensitives

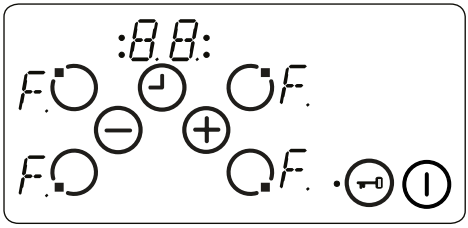
Les fonctions de sécurité suivantes permettent d'éviter les opérations erronées.

Dispositif d'arrêt de sécurité

L'appareil est équipé d'une fonction de contrôle des boutons afin d'éviter toute manipulation involontaire des boutons. En cas de pression de plus de 12 secondes sur un ou plusieurs boutons, le signal sonore retentit pendant dix minutes pour signaler un fonctionnement incorrect. Par exemple un objet placé sur un bouton ou un problème de capteur, etc.

L'arrêt de sécurité fait passer la table de cuisson en mode S et « **F** » clignote sur tous les affichages du niveau de cuisson. En l'absence de mauvaise manipulation, les signaux visuels et sonores s'arrêtent.

En cas de chaleur résiduelle, « **H** » s'affiche sur tous les autres affichages du niveau de cuisson.

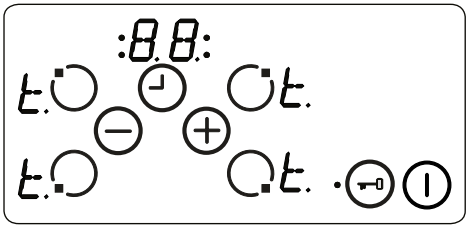


Arrêt en cas de dépassement de température

Les commandes se trouvant très près de la résistance du milieu à l'avant de la table de cuisson, il peut arriver qu'un ustensile mal positionné ne soit pas détecté par le dispositif d'arrêt de sécurité et fasse monter la table de cuisson à une température très élevée. La manipulation des boutons et le contact de la surface en verre peuvent donc s'avérer dangereux.

Pour éviter d'endommager les commandes de la table de cuisson, la température est surveillée en permanence et la table de cuisson s'arrête automatiquement en cas de surchauffe.

Ceci est indiqué par la lettre « **t** » dans les affichages du niveau de cuisson, jusqu'à ce que la température diminue.



Une fois que la température a baissé, « **t** » disparaît de l'affichage du niveau de cuisson et les commandes de la table de cuisson repassent en mode S. L'utilisateur peut alors réactiver l'appareil en appuyant sur ⏻.

Limitation du temps de fonctionnement

Le temps de fonctionnement des commandes de la table de cuisson est limité. Si le réglage de chaleur d'une résistance n'a pas été modifié pendant un certain temps, la résistance s'arrête automatiquement. « **0** » s'affiche pendant 10 secondes, mais il peut rester une certaine quantité de chaleur résiduelle. La limite de temps de fonctionnement dépend du réglage de chaleur sélectionné.

Une fois la résistance automatiquement arrêtée, comme décrit plus haut, il est possible d'utiliser la résistance et la durée maximale d'utilisation de ce réglage de chaleur s'applique.

Fonctions de chaleur résiduelle

Après la cuisson, une certaine quantité de chaleur reste accumulée dans la surface vitrocéramique. Il s'agit de la chaleur résiduelle. L'appareil peut calculer de façon approximative la température de la surface en verre. Si la température calculée est supérieure à +60 °C, ceci est indiqué sur l'affichage du niveau de cuisson correspondant tant que la température calculée reste supérieure à +60 °C, même une fois l'appareil arrêté.

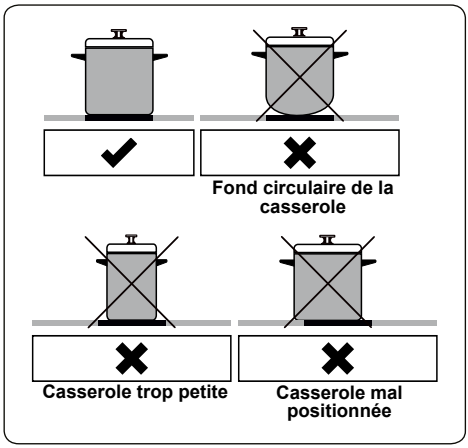
Le témoin de chaleur résiduelle est celui dont la priorité est la plus basse. Il est remplacé par n'importe laquelle des autres valeurs affichées et pendant l'arrêt de sécurité et l'affichage d'un code d'erreur. Lorsque l'alimentation électrique de la table de cuisson est rétablie après une interruption, le témoin de chaleur résiduelle clignote. Si la température résiduelle d'une résistance dépasse +60 °C avant l'interruption de l'alimentation, l'affichage clignote tout pendant que le niveau de chaleur résiduelle reste au-dessus de ce niveau ou jusqu'à ce que la résistance soit sélectionnée pour une autre opération.

Astuces et conseils

Important : Lorsque les foyers radiants sont utilisés dans les niveaux les plus élevés, il est possible que les zones chaudes s'allument et s'éteignent. Ceci est dû à un système de sécurité qui empêche la vitre de surchauffer. Ceci est normal à haute température et n'endommage pas la table de cuisson et ne rallonge que très peu les temps de cuisson.

AVERTISSEMENT :

- Ne jamais utiliser la table de cuisson sans placer d'ustensiles sur la zone de cuisson.
- Utiliser uniquement des casseroles à fond plat avec une base épaisse.
- Vérifier que le dessous des ustensiles est bien sec avant de les placer sur la table de cuisson.
- Lorsque la zone de cuisson fonctionne, il est important de vérifier que l'ustensile est bien centré sur la zone.
- Afin d'économiser de l'énergie, ne pas utiliser d'ustensiles dont le diamètre est différent de celui du foyer électrique utilisé.



- Ne pas utiliser de casseroles dont la base est rugueuse, car elles peuvent endommager la surface vitrocéramique.
- Si possible, toujours utiliser un couvercle sur les ustensiles.
- En cours d'utilisation, la température des surfaces accessibles peut être élevée. Tenir les enfants et les animaux à l'écart de la table de cuisson pendant son utilisation et jusqu'à ce qu'elle ait entièrement refroidi après utilisation.
- En cas de fissure sur le plan de cuisson, l'éteindre immédiatement et le faire remplacer par un technicien agréé.

5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

5.1. NETTOYAGE

AVERTISSEMENT : Arrêter l'appareil et le laisser refroidir avant de le nettoyer.

Instructions générales

- Vérifier si les agents de nettoyage sont adaptés et recommandés par leur fabricant avant de les utiliser sur votre appareil.
- Utiliser une crème nettoyante ou un liquide nettoyant qui ne contient pas de particules. Ne pas utiliser de crèmes caustiques (corrosives), de poudres de nettoyage abrasives, de laine

métallique ou d'ustensiles trop durs, car ils risquent d'endommager les surfaces de l'appareil.

Ne pas utiliser de produits nettoyants contenant des particules, car ils risquent de rayer le verre et les parties émaillées et peintes de votre appareil.

- Nettoyer immédiatement tout débordement de liquide afin d'éviter que les différentes pièces soient endommagées.

Ne pas utiliser de nettoyeur à la vapeur pour nettoyer les différentes parties de l'appareil.

Nettoyage de la surface vitrocéramique

La surface vitrocéramique peut supporter des objets lourds, mais elle peut se briser si un objet tranchant la frappe.

AVERTISSEMENT : Plans de cuisson céramique : si la surface est fendue, pour éviter tout risque d'électrocution, s'assurer que l'appareil est bien éteint et appeler l'assistance.

- Utiliser une crème ou un nettoyant liquide pour nettoyer la surface vitrocéramique. Les rincer, puis les sécher à l'aide d'un chiffon sec.

Ne pas utiliser d'agents de nettoyage conçus pour le métal, car ils peuvent endommager le verre.

- Si des substances à bas point de fusion sont utilisées dans le fond ou le revêtement de l'ustensile de cuisson, elles peuvent endommager la table de cuisson vitrocéramique. Si du plastique, du papier aluminium, du sucre ou des aliments sucrés sont tombés sur la plaque de cuisson vitrocéramique chaude, veuillez gratter la surface chaude rapidement et sans vous mettre en danger. Si ces substances fondent, elles peuvent endommager la table de cuisson vitrocéramique. Lorsque vous faites cuire des aliments très sucrés comme de la confiture, si possible, appliquez au préalable une couche d'agent de protection approprié.
- La poussière sur les différentes surfaces peut être éliminée à l'aide d'un chiffon humide.
- Les changements de couleur de la surface vitrocéramique n'affectent pas sa structure ni sa durée de vie et ne sont pas dus à une modification du matériau.

La couleur des surfaces vitrocéramiques peut changer pour différentes raisons :

1. Les projections de nourriture n'ont pas été nettoyées.

2. Toute utilisation d'ustensiles non adaptés peut user la table de cuisson.

3. Les agents de nettoyage utilisés ne sont pas adaptés.

Nettoyage des parties en acier inoxydable (si applicable)

- Nettoyer régulièrement les parties en acier inoxydable de votre appareil.
- Essuyer les parties en acier inoxydable à l'aide d'un chiffon doux trempé dans de l'eau pure. Rincer, puis sécher à l'aide d'un chiffon sec.

Ne pas nettoyer les parties en acier inoxydable lorsqu'elles sont encore chaudes après la cuisson.

Ne pas laisser trop longtemps de vinaigre, de café, de lait, de sel, d'eau, de jus de citron ou de jus de tomate sur les surfaces en acier inoxydable.

6. DÉPANNAGE ET TRANSPORT

6.1. DÉPANNAGE

Si le problème persiste sur votre appareil après avoir suivi ces étapes de dépannage de base, contacter un professionnel agréé ou un technicien qualifié.

Problème	Cause possible	Solution
L'afficheur de la table de cuisson est éteint. La table de cuisson ou les zones de cuisson ne peuvent pas être allumées.	Il n'y a pas d'alimentation électrique.	Vérifier le fusible se rapportant à l'appareil dans le boîtier de fusibles. Vérifier que l'alimentation électrique n'est pas coupée en essayant d'allumer d'autres appareils électroniques.
La table de cuisson s'éteint lorsqu'elle est en cours d'utilisation et la lettre « F » clignote sur chaque affichage.	Les commandes sont humides ou un objet est posé dessus.	Sécher les commandes ou retirer l'objet.
La table de cuisson s'éteint lorsqu'elle est en cours d'utilisation.	L'une des zones de cuisson est restée allumée pendant trop longtemps.	Pour pouvoir la réutiliser, rallumer la zone de cuisson.
Les commandes de la table de cuisson ne fonctionnent pas et la LED de sécurité enfant est allumée.	La sécurité enfant est activée.	Désactiver la sécurité enfant.

6.2. TRANSPORT

S'il est nécessaire de transporter le produit, le placer dans son emballage d'origine et son carton d'origine. Respecter les indications de transport sur l'emballage. À l'aide de ruban adhésif, fixer les éléments mobiles au produit afin d'éviter tout dommage pendant le transport.

En l'absence de l'emballage d'origine, préparer un carton permettant de protéger l'appareil (notamment au niveau des surfaces externes) des risques extérieurs.

Wij danken u dat u voor dit product hebt gekozen.

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

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

INHOUD

1.VEILIGHEIDSINSTRUCTIES 4
1.1. Algemene veiligheidswaarschuwingen 4
1.2. Waarschuwingen bij de installatie 6
1.3. Tijdens het gebruik 7
1.4. Tijdens reiniging en onderhoud 8
2.INSTALLATIE EN VOORBEREIDING VOOR GEBRUIK 10
2.1. Installatie van de kookplaat 10
2.2. Elektrische aansluiting en veiligheid 12
3.PRODUCTKENMERKEN 13
4.GEBRUIK VAN HET PRODUCT 14
4.1. Bediening van de kookplaat 14
5.REINIGING EN ONDERHOUD 18
5.1. Reiniging 18
6.PROBLEEMOPLOSSING EN TRANSPORT 20
6.1. Probleemoplossing 20
6.2. Transport 20

1. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

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

1.1. ALGEMENE VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN

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

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

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

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

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

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

- Voor modellen met geïntegreerde deksel geldt dat bij morsen de deksel schoongemaakt dient te worden voor gebruik en dat u de kookplaat af moet laten koelen voordat u de deksel sluit.
- Gebruik het apparaat niet met een externe timer of afzonderlijk afstandsbedieningsysteem.
- Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of schuursponsjes om de ovenoppervlakken te reinigen. Deze kunnen het oppervlak krassen en dit kan leiden tot het barsten van het glas of schade aan de oppervlakken.
- Gebruik geen stoomreinigers om het apparaat schoon te maken.
- Uw apparaat werd geproduceerd conform de toepasselijke lokale en internationale normen en voorschriften.
- Onderhoud en reparaties mogen alleen door erkend onderhoudspersoneel worden uitgevoerd. Installatie- en onderhoudswerk dat door niet-erkende installateurs wordt uitgevoerd kan u in gevaar brengen. De specificaties van het apparaat mogen niet worden gewijzigd of aangepast. Ongeschikte kookplaatbeschermers kunnen ongelukken veroorzaken.
- Voor de aansluiting van uw apparaat moet u

ervoor zorgen dat de lokale distributievoorwaarden (soort gas en gasdruk of elektrische spanning en frequentie) en de vereisten van het apparaat compatibel zijn. De specificaties voor dit apparaat staan vermeld op het label.

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

- Alle mogelijke maatregelen werden genomen om uw veiligheid te garanderen. Omdat het glas kan breken dient u bij het reinigen voorzichtig te werk te gaan om krassen te vermijden. Zorg dat u niet met accessoires op het glas slaat of klopt.
- Zorg ervoor dat het netsnoer tijdens de installatie niet klem komt te zitten of wordt beschadigd. Om elk risico uit te sluiten moet het netsnoer door de fabrikant, zijn onderhoudsdienst of een gekwalificeerd persoon worden vervangen als het is beschadigd.
- Houd kinderen en dieren uit de buurt van dit apparaat.

1.2. WAARSCHUWINGEN BIJ DE INSTALLATIE

- U mag het apparaat niet gebruiken voor de installatie volledig uitgevoerd is.
- Het apparaat moet worden gemonteerd door een geautoriseerde monteur. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor eventuele schade die kan worden veroorzaakt door de defecte plaatsing en installatie door niet-geautoriseerde personen.
- Controleer bij het uitpakken van het apparaat of

er tijdens het transport geen schade is opgelopen. Neem in geval van twijfel het apparaat niet in gebruik en neem onmiddellijk contact op met uw leverancier of een erkende servicedienst. De materialen van de verpakking (nylon, nietjes, piepschuim, enz.) kunnen schadelijk zijn voor kinderen. Ze moeten dan ook onmiddellijk verzameld en verwijderd worden.

- Bescherm uw apparaat tegen weersomstandigheden. Stel het niet bloot aan de zon, regen, sneeuw, stof of overmatig vocht.
- De omliggende materialen van het apparaat (o.a. kastjes) moeten minimaal bestand zijn tegen een temperatuur van 100 °C.
- De temperatuur van het bodemoppervlak van de kookplaat kan tijdens gebruik stijgen, er moet daarom een plaat onder het product worden geïnstalleerd.

1.3. TIJDENS HET GEBRUIK

- Zet geen ontvlambaar of brandbaar materiaal in of vlakbij het apparaat als het in werking is.

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

- U moet pannen steeds centraal op de kookzone plaatsen, en de handvaten moeten veilig worden gedraaid zodat ze niet kunnen worden omgestoten of vast genomen.
- Indien het product voor een langere periode niet wordt gebruikt, draait u de hoofdschakelaar uit.

- Let erop dat de bedieningstoetsen van het fornuis steeds op “**0**” (stop) staan als het apparaat niet wordt gebruikt.

1.4. TIJDENS REINIGING EN ONDERHOUD

- Zorg ervoor dat uw apparaat van de stroom is afgesloten voordat u schoonmaak- of onderhoudswerkzaamheden uitvoert.
- Verwijder de bedieningsknoppen niet tijdens het reinigen van het bedieningspaneel.
- Om de efficiëntie en veiligheid van het apparaat te handhaven, raden we aan dat u steeds de originele reserveonderdelen gebruikt en dat u bij een eventueel probleem uitsluitend beroep doet op onze erkende servicedienst.

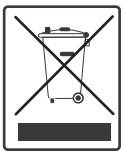
EG-conformiteitsverklaring

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

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

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

Afvoeren van uw oude machine



Het symbool van de doorkruiste verrijdbare afvalbak op het product of de verpakking betekent dat het apparaat niet samen met ander huishoudelijk afval mag worden weggegooid, maar apart moet worden ingezameld.

U kunt het apparaat gratis afgeven bij uw plaatselijke afvalinzamelingssysteem. De adressen kunt u opvragen bij uw verantwoordelijke stads- of gemeentebestuur. Kleine afgedankte elektrische en elektronische apparaten (AEEA) met een randlengte tot 25 cm kunt u ook gratis inleveren bij een detailhandelaar met een verkoopoppervlakte voor elektrische en elektronische apparatuur (EEA) van ten minste 400 m2 of bij een levensmiddelendetailhandelaar die ten minste een paar keer per jaar EEA aanbiedt met een totale verkoopoppervlakte van 800 m2. Grotere AEEA kan bij aankoop van een nieuw product van hetzelfde type gratis worden ingeleverd bij de desbetreffende detailhandelaar. Neem contact op met uw detailhandelaar voor de voorwaarden voor de inzameling van AEEA in geval van verzending van het nieuw gekochte product.
Indien mogelijk, verwijder alle batterijen en accu's, evenals alle verwijderbare lampen, voordat u het apparaat wegdoet.
Houdt u er rekening mee dat u verantwoordelijk bent voor het verwijderen van alle persoonlijke gegevens op het weg te werpen apparaat.

2. INSTALLATIE EN VOORBEREIDING VOOR GEBRUIK

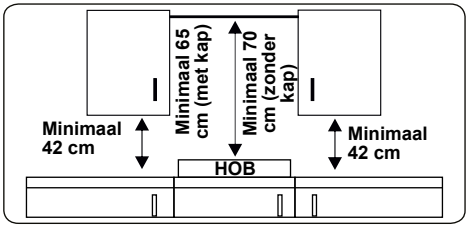
WAARSCHUWING: Dit apparaat mag uitsluitend worden geïnstalleerd door erkend onderhoudspersoneel of een gekwalificeerd elektricien en overeenkomstig de instructies van deze handleiding en conform de geldende plaatselijke voorschriften.

- Onjuiste installatie kan letsel en schade veroorzaken, waar de fabrikant niet aansprakelijk kan worden gehouden en de garantie kan hierdoor komen te vervallen.
- Voor de installatie moet u ervoor zorgen dat de lokale distributievoorwaarden (aard van het gas en gasdruk en/of elektrische spanning en frequentie) en de vereisten van het apparaat compatibel zijn. De instellingscondities voor dit apparaat staan vermeld op het typeplaatje.
- De geldende wetten, verordeningen, richtlijnen en normen van het land van gebruik van het apparaat moeten worden opgevolgd (veiligheidsvoorschriften, correct hergebruik volgens de regelgeving, enz.).

Instructies voor de installateur

Algemene instructies

- Zorg er na verwijdering van het verpakkingsmateriaal van het apparaat en de accessoires voor dat het apparaat niet beschadigd is. Indien u schade denkt vast te stellen, mag u het apparaat niet gebruiken en moet u onmiddellijk contact opnemen met erkend servicepersoneel of een gekwalificeerd elektricien.
- Zorg ervoor dat er geen brandbare of ontvlambare materialen in de buurt zijn, zoals gordijnen, olie, wasgoed, enz., die snel vlamvatten.
- Apparaten om het apparaat heen moeten zijn gemaakt van materialen die bestand zijn tegen temperaturen van boven 100 °C.
- Als er boven het apparaat een afzuigkap of kast wordt geïnstalleerd, treft u hieronder de veilige afstand tussen het kookoppervlak en een kast/afzuigkap.



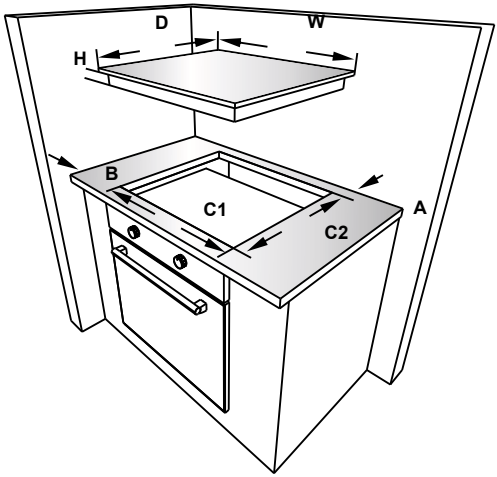
- Het apparaat mag niet worden geïnstalleerd direct boven een vaatwasmachine, koelkast, diepvriezer, wasmachine of wasdroger.
- Als de onderkant van het apparaat met de hand kan worden bereikt, moet een barrière van geschikt materiaal aan de onderkant van het apparaat worden geplaatst om er zo voor te zorgen dat er geen toegang is tot de onderkant van het apparaat.

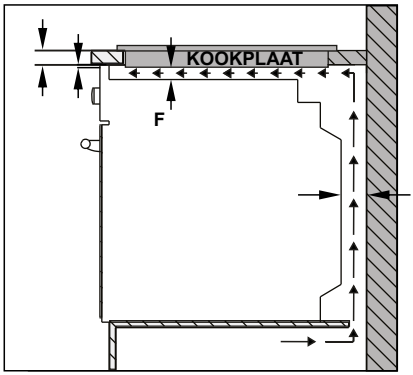
2.1. INSTALLATIE VAN DE KOOKPLAAT

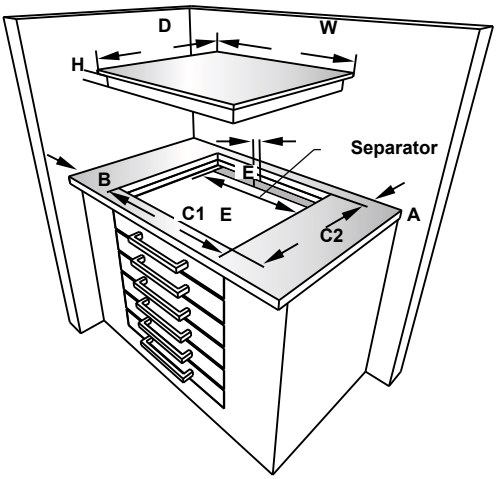
Het apparaat wordt geleverd met een installatiekit, inclusief zelfklevend afdichtingsmateriaal en bevestigingsbeugels en -schroeven.

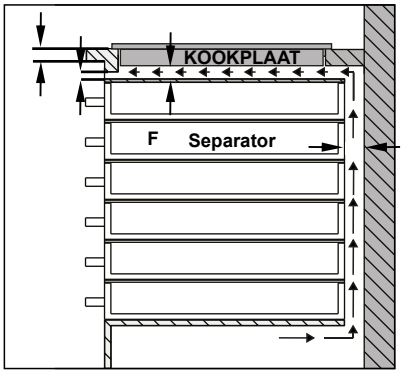
- Snij de openingsafmetingen uit zoals wordt aangegeven op de afbeelding. Plaats de opening dusdanig op het aanrechtblad dat de volgende vereisten zijn gevolgd nadat de kookplaat is geïnstalleerd.

W (mm)	590	**min. A (mm)**	50
D (mm)	520	**min. B (mm)**	50
H (mm)	41-47.5	**E (mm)**	10
C1 (mm)	560	**min. F (mm)**	10
C2 (mm)	490		

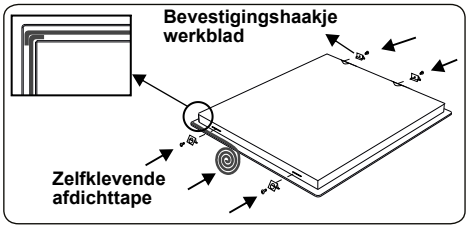








- Breng de bijgeleverde eenzijdige zelfklevende tape aan rond de onderkant van de kookplaat. Rek de tape niet uit.



- Schroef de 4 montagebeugels voor het aanrecht op de zijkanten van het apparaat.

•

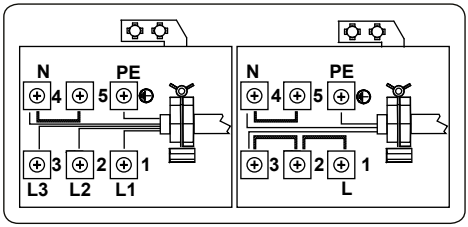
• Zet het apparaat in de opening.

2.2. ELEKTRISCHE AANSLUITING EN VEILIGHEID

WAARSCHUWING: De elektrische aansluiting van dit apparaat mag uitsluitend worden uitgevoerd door erkend onderhoudspersoneel of een gekwalificeerd elektricien en overeenkomstig de instructies van deze handleiding en conform de geldende voorschriften.

WAARSCHUWING: DIT TOESTEL MOET WORDEN GEAARD.

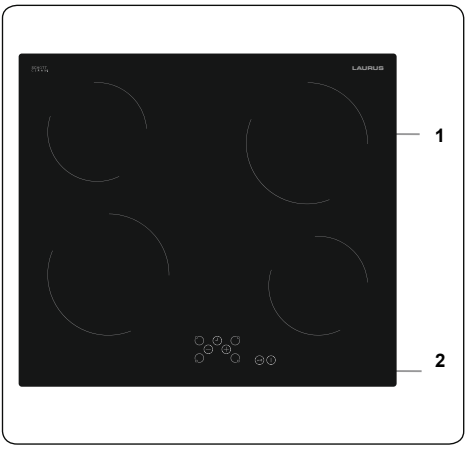
- Voordat dit apparaat op de stroom wordt aangesloten, dient het maximale vermogen van het apparaat (weergegeven op het identificatielabel van het apparaat) te worden vergeleken met de beschikbare netspanning, en de bedrading van de netspanning moet het maximale vermogen van het apparaat aankunnen (ook weergegeven op het identificatielabel van het apparaat).
- Zorg er tijdens installatie voor dat er geïsoleerde kabels worden gebruikt. Een onjuiste aansluiting kan uw apparaat beschadigen. Als het stroomsnoer beschadigd is, dient dit door gekwalificeerd personeel te worden vervangen.
- Gebruik geen adapters, meerwegstekkers en/of verlengkabels.
- De stroomkabel moet uit de buurt blijven van hete delen van het apparaat en mag niet worden gebogen of geklemd. Anders kan de kabel beschadigd raken en kortsluiting veroorzaken.
- Als het apparaat niet met een stekker aan de netstroom wordt aangesloten, dient een isolatorschakelaar die geschikt is voor alle polen (met minstens 3 mm contactruimte) te worden gebruikt om aan de veiligheidsvoorschriften te voldoen.
- Nadat het apparaat is geïnstalleerd, moet de gezekerde schakelaar eenvoudig bereikbaar zijn.
- Zorg ervoor dat alle aansluitingen goed vastzitten.
- Bevestig de stroomkabel in de kabelklem en sluit de deksel.
- De aansluiting op het klemmenblok wordt gedaan op de aansluitkast.



3. PRODUCTKENMERKEN

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

Onderdelenlijst

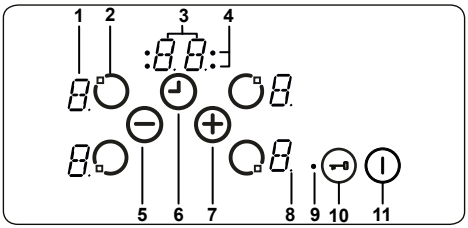


1. Keramische kookplaat
2. Bedieningspaneel

4. GEBRUIK VAN HET PRODUCT

4.1. BEDIENING VAN DE KOOKPLAAT

The hob is controlled by the pressing the appropriate electronic button. Elke keer nadat een knop is ingedrukt, volgt een zoemend geluid.



1- Kookzonedisplay
2- Kookzone activeren/deactiveren
3- Timerdisplay
4- Timerfunctie kookzone-indicators
5- Verlaging warmtestand/timer
6- Timer activeren/deactiveren
7- Verhoging van warmtestand/timer
8- Komma
9- Indicator toetsenvergrendeling
10- Toetsenvergrendeling
11- Aan/Uit

Beschrijving van standen		
Stand-by-stand	S-stand	De netstroom naar de kookplaatbediening staat aan, alle kookzonedisplays zijn uit of restwarmte-display is actief.
Bedieningsstand	B-stand	Ten minste één kookzonedisplay toont een warmtestand tussen ´**0**` en ´**9**`.
Vergrendelstand	VR-stand	De bediening van de kookplaat is vergrendeld.

Het apparaat in- en uitschakelen

Als het apparaat in stand-by staat, wordt deze in bedieningsstand gezet door ten minste 1 seconde op de Aan/Uit-knop ⏻ te drukken. Er klinkt een zoemer om de succesvolle werking aan te duiden.

Op alle kookzones verschijnt een "**0**" en alle komma's van de kookzones knipperen (1 seconde aan, 1 seconde uit).

Als het apparaat niet binnen 10 seconden wordt bediend, wordt het display van alle kookzones uitgeschakeld.

Als de displays worden uitgeschakeld, wordt de kookzone in stand-bymodus gezet.

Als u ⏻ langer dan 2 seconden op het display drukt (in de bedieningsstand), wordt het apparaat uitgeschakeld en wordt het opnieuw in de S-stand gezet. Op ieder moment kan het apparaat worden uitgeschakeld door op ⏻ te drukken, zelfs als er andere toetsen tegelijkertijd worden ingedrukt.

Als er restwarmte van een kookzone is, wordt dit aangegeven door in het overeenkomstige kookzonedisplay.

Selecteer kookzone

Als een enkele kookzone wordt geselecteerd met de corresponderende Toets kookzone activeren/deactiveren , knippert de komma van het betreffende kookzonedisplay. Voor de geselecteerde kookzone kunt u het verwarmingsniveau tussen 1-9 instellen door op de warmtestandknoppen ⊕ of ⊖ te drukken.

De toetsen moeten binnen 3 seconden worden ingedrukt, anders wordt de kookzoneselectie gewist en verdwijnt de warmtestand (komma). Als het apparaat niet binnen 10 seconden verder wordt bediend, gaat de kookzone terug naar de S-stand.

De warmtestand kan altijd worden gewijzigd door te drukken op ⊕ of ⊖. De beschikbare instellingen liggen tussen 1-9.

Elke toetsbediening of displaywijziging gaat gepaard met een zoemend geluid.
)

Kookniveau instellen met en zonder warmtebooster

Alle kookzones zijn uitgerust met de functie aankookbooster.

Als de aankookbooster actief is, wordt de betreffende kookzone bepaalde tijd op het hoogste niveau ingeschakeld, afhankelijk van de geselecteerde warmtestand. Dit wordt aangegeven door een knipperende ´**A**`, alternerend met de warmtestand (bijv. 0,5 sec "**A**" en 0,5 sec "**9**") in het kookzonedisplay. Als de boostertijd is afgelopen, wordt alleen de warmtestand weergegeven.

Als de aankookbooster voor een kookzone moet worden gebruikt, moet u niveau 9 selecteren door ⊖ in te drukken vanaf niveau 0. Na het instellen van verwarmingsniveau 9 verschijnt "**A**" alternerend met de 9. Dit betekent dat niveau 9 en de aankookbooster nu actief zijn.

De aankookbooster kan worden uitgeschakeld door op ⊖ te drukken tot de warmtestand "**0**" verschijnt.

Als de aankookbooster nodig is, kan deze worden geactiveerd door op ⊕ te drukken. Als de warmtestand op niveau 9 is ingesteld. In het

warmtedisplay knippert "**A/9**".**Uitschakelen van afzonderlijke kookzones**

Een kookzone kan op 3 manieren worden uitgeschakeld:

- Gelijktijdig drukken op toetsen ⊕ en ⊖
- Verlaging van de warmtestand naar "**0**" door te drukken op de toets ⊖
- Gebruik van de uitschakelfunctie van de timer voor de overeenkomstige kookzone

Gelijktijdig bedienen van de toetsen ⊕ en ⊖

De overeenkomstige kookzone moet worden gekozen met de toets Kookzone activeren/ deactiveren, de komma van het betreffende kookzonedisplay gaat knipperen. Om de kookzone uit te schakelen, moeten ⊕ en ⊖ gelijktijdig worden ingedrukt. U hoort een zoemtoon en in het display warmtestand verschijnt "**0**".

Als de timer actief is voor de geselecteerde kookzone, dan verschijnt "**0**" op het display van de kookzone en ook de bijbehorende timer Kookzone-indicator. De timerfunctie en het timerdisplay zijn uitgeschakeld.

Als deze kookzone nog heet is, wordt restwarmte aangegeven door een "**H**" in het display voor warmtestand.

Verlaging van de warmtestand naar "0" door bediening van de toets ⊖

De kookzone kan ook worden uitgeschakeld door de warmtestand naar "**0**" te brengen. Wanneer een kookzonedisplay "**0** aangeeft, wordt de bijbehorende komma van de kookzone ook uitgeschakeld.

Als u een actieve kookzone uitschakelt, verschijnt niet alleen "**0**" op het kookzonedisplay, maar ook de bijbehorende kookzone-indicator van de timer en het display van de timer die uitgaat.

Als deze kookzone nog heet is, wordt restwarmte aangegeven door een "**H**" in het display voor warmtestand.

Gebruik van de uitschakelfunctie van de timer voor de overeenkomstige kookzone

Na het aftellen tot nul stopt zal de timer. De overeenkomstige kookzone geeft "0" aan op het kookzonedisplay en het timerdisplay geeft "**00**" aan. De overeenkomstige timer Kookzone-indicator verdwijnt.

Een toegewezen indicator voor selectie van tweevoudige/drievoudige zone verdwijnt ook als deze actief is.

Bovendien klinkt de zoemer wanneer de timer stopt. Als u een willekeurige knop aanraakt, wordt de timer uitgeschakeld.

Timerfunctie

De timer biedt de volgende functies:

De regeling kan alle aan de kookzones toegewezen timers en 1 kookwekker (die niet aan een kookzone is toegewezen) tegelijkertijd laten werken.

Alle timers kunnen alleen in B-stand worden gebruikt. Een kookzonetimer kan alleen worden toegewezen aan een actieve kookzone die is ingesteld op een niveau tussen 1-9. De kookwekker is onafhankelijk van de kookzones.

Om beide functies te gebruiken, moet de timerfunctie worden geactiveerd met de toets Timer activeren/deactiveren.

Door een eerste maal na het activeren van de kookplaat aan te raken, wordt de kookwekker bediend (er knippert geen kookzone-indicator, ze staan allemaal aan of uit).

Door een tweede maal aan te raken wordt een timer toegewezen aan een van de geactiveerde kookzones. De kookzone-indicator knippert.

Door nogmaals op te drukken, wordt de volgende timer rechtsom toegewezen aan de volgende actieve kookzone. Enzovoort.

Kookwekker

Ongeacht of een kookzone geactiveerd is of niet, kan de kookwekker bediend worden door te drukken op , "**00**" wordt weergegeven en geeft aan dat de timer actief is. Het punt op het timerdisplay geeft aan dat ⊕ en ⊖ nu kunnen worden gebruikt om de waarde van de timer in te stellen.

De kookwekker kan worden geselecteerd wanneer alle kookzone-indicatoren aan of uit zijn (geen enkele kookzone-indicator knippert).

Met ⊕ en ⊖ kunt u de timerwaarde instellen. De kookwekker begint af te tellen zodra deze is ingesteld.

De kookwekker kan niet worden gestopt door het apparaat uit te schakelen of de toetsvergrendelingsfunctie te activeren, hij blijft aftellen.

Na het bereiken van de "**00**", klinkt de timer, de zoemer. Om de zoemer te stoppen, drukt u op een willekeurige knop.

Kookzonetimer

Kookzonetimers kunnen alleen worden ingesteld voor geactiveerde kookzones (verwarmingsniveau moet worden ingesteld tussen 1-9).

Door een eerste keer aan te raken activeert u de kookwekker . Na een tweede keer aan te raken wijst u de timer toe aan de geactiveerde kookzone. Dit wordt

aangegeven door de overeenkomstige kookzone-indicator die begint te knipperen.

Door ⏲ opnieuw aan te raken na het activeren van de eerste kookzonetimer activeert u de timer voor de volgende actieve kookzone met de wijzers van de klok mee. Dit wordt aangegeven door de knipperende kookzone-indicator.

Door te drukken op ⊕ en ⊖ stelt u de timerwaarde voor de kookzone in.

De timer voor de kookzone die als eerste is ingesteld, wordt aangegeven door de oplichtende kookzone-indicator.

Door nogmaals te drukken op ⏲ kunnen meerdere timers worden toegewezen aan de andere geactiveerde kookzones.

Het timerdisplay verandert 10 seconden na de laatste bediening naar de timer die als volgende afloopt. De toewijzing van de timer wordt weergegeven door een knipperende kookzone-indicator. Het aantal timers die aflopen wordt aangegeven door het aantal verlichte kookzone-indicators.

Door te schakelen met ⏲ kunt u de timerwaarden voor de kookzonetimer en de kookwekker weergeven. De toewijzing wordt aangegeven door de knipperende kookzone-indicator. Als er geen kookzone-indicator knippert, wordt de kookwekkertijd weergegeven in het 2-cijferige timerdisplay.

Alle kookzonetimers kunnen worden gewist door het apparaat in de S-modus te schakelen met behulp van ⏻. Een kookwekker wordt niet gewist, hij blijft lopen.

Om een timer in de Bedieningstand te wissen, moet u eerst de timer selecteren door de toets Activeren/Deactiveren van de timer in te drukken totdat deze wordt weergegeven. De waarde kan op 2 manieren worden gewist:

- Verlaging, door te drukken op ⊖ tot “**00**” op het timerdisplay verschijnt.
- Druk gelijktijdig gedurende 0,5 seconde op ⊕ en ⊖ totdat ´**00**` wordt weergegeven op het timerdisplay.

Zodra een timer “**00**” bereikt, wordt het overeenkomstige warmteniveau ingesteld op “**0**”. Het einde van een kookzonetimer of kookwekker wordt aangegeven door een zoemer. Dit kan worden gestopt door op een willekeurige knop te drukken.

Toetsvergrendeling

De toetsvergrendelingsfunctie wordt gebruikt om de 'veilige modus' in te schakelen tijdens gebruik van het apparaat. Het is nu niet mogelijk om aanpassingen te doen door de knoppen aan te raken (bijvoorbeeld warmtestanden). Het is alleen mogelijk om het apparaat uit te schakelen.

De vergrendelingsfunctie wordt actief als de knop voor toetsvergrendeling 🔒 minstens 2 seconden wordt ingedrukt. Deze actie wordt bevestigd door een zoemer. Na het juist indrukken van minstens 2 sec. gaat de indicator toetsvergrendeling knipperen en wordt de kookplaat vergrendeld.

De kookzone kan alleen in de Bedieningsstand worden vergrendeld (B-modus).

Als de kookzone vergrendeld is, kan alleen de knop ⏻ worden gebruikt. Alle andere knoppen zijn vergrendeld. Als er een andere toets wordt ingedrukt in de vergrendelstand, klinkt de zoemer en knippert de Indicator toetsvergrendeling. Uitschakeling is alleen mogelijk door ⏻ te gebruiken. Als u het apparaat echter uitschakelt, kunt u het niet opnieuw opstarten zonder het te ontgrendelen.

Na 2 seconden 🔒 ingedrukt te hebben gehouden, verdwijnt de indicator voor Toetsvergrendeling. De kookplaatbesturing is nu ontgrendeld en kan in normale volgorde worden bediend.

Kinderslot

Het kinderslot vergrendelt het apparaat met een meervoudig stappenproces. Het kinderslot in- en uitschakelen is alleen beschikbaar in de S-stand.

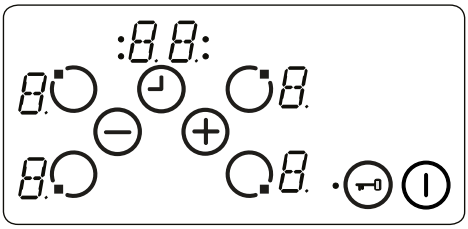
Eerst moet u op ⏻ drukken tot de zoemer een toon geeft, daarna moet u ⊕ en ⊖ gedurende minstens 0,5 seconden, maar niet langer dan 1 seconde, tegelijkertijd indrukken. Daarna kan het apparaat worden vergrendeld door het aanraken van de toets ⊕. Alle kookzonedisplays geven “**L**” weer als bevestiging.



Als de kookwekker nog loopt, gaat deze door tot ´**00**` wordt bereikt en geeft de timer een piepsignaal. Na de bevestiging dat de timer is afgelopen, wordt het apparaat volledig vergrendeld. Geen van de toetsen kunnen worden gebruikt zolang het apparaat is vergrendeld.

Het kinderslot kan op dezelfde manier worden

gedeactiveerd als het wordt geactiveerd. Na het indrukken van ⏻ hoort u een pieptoon. Daarna moeten ⊕ en ⊖ gelijktijdig worden ingedrukt gedurende 0,5 seconde en vervolgens alleen ⊖ . Als bevestiging voor het succesvol ontgrendelen, wordt "**L**" niet langer weergegeven.



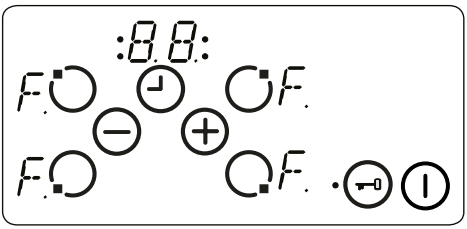
Drukknopbediening veiligheidsfuncties

Het apparaat is voorzien van de volgende veiligheidsfuncties om onbedoelde handelingen te voorkomen.

Sensorbeveiliging

Bewaking van de toetsen is inbegrepen om ongewenste bediening van de toetsen van het apparaat te voorkomen. Wanneer één of meer knoppen langer dan 12 seconden worden ingedrukt, is er een hoorbaar geluid te horen dat wijst op een verkeerde bediening (pot of ander voorwerp dat op de knop is geplaatst, sensorstoring enz.) en schakelt het apparaat uit.

De veiligheidsuitschakeling zorgt ervoor dat de kookplaat in de S-stand komt. Een "**F**" knippert in alle kookzonedisplays .



Als er restwarmte aanwezig is, wordt deze op alle andere kookzonedisplays weergegeven.

De bediening van de kookplaat gaat dan naar de S-stand. Tegelijkertijd klinkt er een zoemer. Na 10 minuten stopt de zoemer.

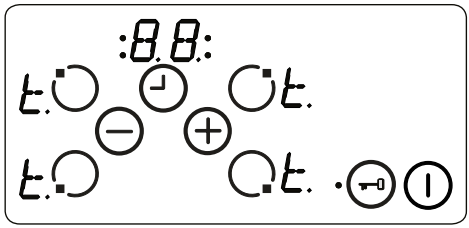
Als er geen onjuiste bediening is, verdwijnen zowel de visuele als de hoorbare signalen.

Oververhittingsbeveiliging

Doordat de bedieningsknoppen zich zeer dicht bij de kookzone in het midden van de voorkant van de kookplaat bevinden, kan het voorkomen dat een verkeerd geplaatste pan niet wordt gevoeld door de sensorbeveiliging (die geen knop afdekt) en de kookplaat tot een zeer hoge temperatuur verhit, waardoor het glas en de knoppen gevaarlijk zijn om aan te raken.

Om te voorkomen dat de bediening beschadigd raakt, wordt de temperatuur voortdurend bewaakt en wordt het apparaat automatisch uitgeschakeld als er oververhitting optreedt.

Dit wordt aangegeven met de letter "**t**" op het kookzonedisplay totdat de temperatuur daalt.



Als de temperatuur is gedaald, verdwijnt de "**t**" op het kookzonedisplay en de bedieningseenheid van de kookplaat komt terug in de S-stand te staan. Dit betekent dat de gebruiker het apparaat opnieuw kan activeren door ⏻ in te drukken.

Beperkingen van de bedieningstijd

De bedieningseenheid van de kookplaat bevat een beperking van de bedieningstijd. Als de warmte-instelling voor een kookzone gedurende een bepaalde tijd niet is gewijzigd, wordt de kookzone automatisch uitgeschakeld (gedurende 10 seconden wordt een "**0**" weergegeven. Er kan nog restwarmte aanwezig zijn. De beperking van de bedieningstijd is afhankelijk van de geselecteerde warmtestand.

Als er een timer aan de kookzone was gekoppeld, wordt "**00**" gedurende 10 seconden op het timerdisplay weergegeven. Daarna wordt het timerdisplay uitgeschakeld.

Nadat een kookzone automatisch wordt uitgeschakeld, zoals hierboven beschreven, kan de kookzone worden gebruikt en wordt de maximale bedieningstijd voor deze warmtestand toegepast.

Restwarmtefuncties

Na de bereidingsprocessen, wordt er warmte opgeslagen in het vitrokeramische glas, de zogenaamde restwarmte. Het apparaat kan ruw berekenen hoe warm dit glas is. Indien de berekende temperatuur hoger is dan + 60 °C, dan wordt dit op het desbetreffende verwarmingsdisplay aangegeven. Na het uitschakelen van de verwarming of de kookplaatregeling wordt de weergave van de restwarmte weergegeven zolang

de berekende temperatuur van de verwarming > + 60 °C is.

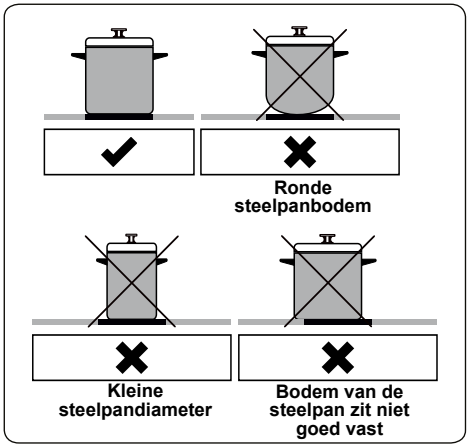
De indicator van de restwarmte heeft de laagste prioriteit en wordt door elke andere displaywaarde overschreven zoals veiligheidsuitschakeling en weergave van foutcodes. Wanneer de kookplaat na een stroomonderbreking van spanning wordt voorzien, knippert de indicator van het display voor restwarmte. Als een kookzone een restwarmte van meer dan +60 °C had voordat de stroomonderbreking plaatsvond, knippert het display terwijl de restwarmte blijft of totdat de kookzone wordt geselecteerd voor een andere kookhandeling.

Aanwijzingen en tips

Belangrijk: Als de keramische kookplaten op hogere standen worden gebruikt, kan worden waargenomen dat de verwarmde zones worden in- en uitgeschakeld. Dit komt door een beveiliging die voorkomt dat het glas oververhit raakt. Het in- en uitschakelen van sommige gerechten bij het koken op hoge temperaturen is heel normaal, veroorzaakt geen schade aan de kookplaat en weinig vertraging in de kooktijd.

WAARSCHUWING:

- Gebruik de kookplaat nooit zonder pan op de kookzone.
- Gebruik enkel vlakke pannen met een voldoende dikke bodem.
- Zorg ervoor dat de bodem van de pan droog is voor u deze op de kookplaat plaatst.
- Wanneer de kookzone in werking is, is het van belang dat de pan correct in het midden van de zone staat.
- Gebruik om energie te besparen nooit een pan met een kleinere diameter dan de kookplaat die u gebruikt.



- Gebruik nooit kookgerei met ruwe bodem aangezien dit krassen kan veroorzaken op het glaskeramisch oppervlak.
- Plaats bij voorkeur altijd een deksel op de pan.
- De temperatuur van toegankelijke onderdelen kan hoog zijn wanneer het apparaat in gebruik is. Houd kinderen en dieren buiten bereik van de in werking zijnde kookplaat en houdt ze uit de buurt totdat deze na gebruik volledig is afgekoeld.
- Als u een barst op het kookoppervlak ziet, moet de plaat onmiddellijk worden uitgeschakeld en door een erkend servicedienst worden vervangen.

5. REINIGING EN ONDERHOUD

5.1. REINIGING

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

Algemene instructies

- Controleer voor gebruik van schoonmaakmiddelen in uw apparaat of ze geschikt zijn en aanbevolen worden door de fabrikant.
- Gebruik crème of vloeibare reinigingsmiddelen die geen vaste deeltjes bevatten. Gebruik geen bijtende middelen, schuurpoeders, ruwe staalwol of harde gereedschappen, omdat deze het oppervlak kunnen beschadigen.

Gebruik geen reinigingsmaterialen met vaste deeltjes die kunnen krassen op het glas, emaille en/of geverfde delen van uw apparaat.

- Neem eventueel gemorste vloeistoffen meteen op om te voorkomen dat onderdelen worden beschadigd.

Gebruik geen stoomreinigers om het apparaat of delen ervan schoon te maken.

Reinigen van de keramische glasplaat

Keramische glasplaten kunnen zwaar keukengerei dragen, maar kunnen breken als er met een scherp voorwerp op wordt geslagen/gestoten.

WAARSCHUWING: Keramische kookplaten - als het oppervlak gebarsten is, moet u het apparaat uitschakelen om het risico op elektrische schokken te voorkomen.

- Maak voor reiniging van vitrokeramisch glas gebruik van een crème of vloeibare reiniger. Spoel daarna het glas af en droog het grondig met een droge doek.

Gebruik geen reinigingsmaterialen die bestemd zijn voor staal, want deze kunnen het glas beschadigen.

- Als de coating of bodem van het kookgerei stoffen met een laag smeltpunt bevat, kan dit het glaskeramische kookoppervlak beschadigen. Als er plastic, aluminiumfolie, suiker of suikerhoudende levensmiddelen op de warme glaskeramische kookplaat terecht is/zijn gekomen, schraap dit/deze dan zo snel en veilig mogelijk van het warme oppervlak. Als deze stoffen smelten kunnen ze de glaskeramische kookplaat beschadigen. Breng indien mogelijk van tevoren een laagje van een geschikt beschermmiddel aan als u producten met een hoog suikergehalte kookt, zoals bijvoorbeeld jam.
- Stof op het oppervlak moet worden gereinigd met een vochtige doek.
- Kleurveranderingen in het keramische glas hebben geen effect op de structuur of de duurzaamheid van de keramiek en wordt niet veroorzaakt door een verandering in het materiaal.

Kleurveranderingen in het keramische glas kunnen worden veroorzaakt door verschillende redenen:

1. Gemorste gerechten zijn niet van het oppervlak gereinigd.

2. Het gebruik van onjuiste schalen op de kookplaat kan het oppervlak uitslijten.

3. Gebruik van onjuiste reinigingsmaterialen.

Reinigen van roestvrij stalen onderdelen (indien aanwezig)

- Reinig de roestvrij stalen onderdelen van uw apparaat regelmatig.
- Veeg de roestvrij stalen delen na ieder gebruik af met een uitsluitend in water gedrenkte doek. Droog ze daarna goed af met een droge doek.

Was de roestvrij stalen onderdelen niet als ze nog heet zijn van het koken.

Laat geen azijn, koffie, melk, zout, water, citroen of tomatensap gedurende langere tijd achter op het roestvrij staal.

6. PROBLEEMOPLOSSING EN TRANSPORT

6.1. PROBLEEMOPLOSSING

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

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het scherm van de besturingskaart van de kookplaat is zwart. De kookplaat of kookzones kunnen niet aangezet worden.	Er is geen stroomvoorziening.	Controleer de zekering voor het apparaat. Controleer of er sprake is van een stroomonderbreking door andere elektronische apparatuur te proberen.
De kookplaat schakelt tijdens gebruik uit en op elk display knippert 'F'.	De knoppen zijn vochtig of er rust iets op de knoppen.	Droog de knoppen of verwijder het object.
De kookplaat schakelt tijdens gebruik uit.	Een van de kookzones heeft te lang aan gestaan.	U kunt de kookzone opnieuw gebruiken door deze weer aan te zetten.
De knoppen van de kookplaat werken niet en het lampje van het kinderslot brandt.	Het kinderslot is actief.	Schakel het kinderslot uit.

6.2. TRANSPORT

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

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

Grazie per aver scelto questo prodotto.
Questo manuale utente contiene importanti informazioni sulla sicurezza e istruzioni sul funzionamento e la manutenzione del vostro apparecchio. Prima di utilizzare quest'ultimo, si prega di leggere attentamente questo manuale utente e di conservarlo per future consultazioni.

Icona	Didascalia	Descrizione
	PERICOLO	Rischio di lesioni gravi o morte
	RISCHIO DI FOLGORAZIONE ELETTRICA	Tensione pericolosa
	INCENDIO	Avvertenza; rischio di incendio / materiali infiammabili
	ATTENZIONE	Rischio di lesioni o danni materiali
	IMPORTANTE / NOTA	Informazioni sul corretto funzionamento del sistema

SOMMARIO

1.ISTRUZIONI DI SICUREZZA 4
1.1. Avvertenze generali di sicurezza 4
1.2. Avvertenze per l'installazione 7
1.3. Precauzioni durante l'uso 8
1.4. Precauzioni per la pulizia e la manutenzione 8
2.INSTALLAZIONE E PREPARAZIONE PER L'USO 11
2.1. Istruzioni per l'installatore 11
2.2. Installazione del piano cottura 11
2.3. Collegamento elettrico e sicurezza 13
3.CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO 14
4.USO DEL PRODOTTO 15
4.1. Controlli del piano cottura 15
5.PULIZIA E MANUTENZIONE 20
5.1. Pulizia 20
6.RISOLUZIONE DEI PROBLEMI E TRASPORTO 21
6.1. Risoluzione dei problemi 21
6.2. Trasporto 21

1. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

- Leggere attentamente tutte le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio e tenerle in un luogo adatto per riferimento quando necessario.
- Questo manuale è stato preparato per più di un modello, quindi il vostro apparecchio potrebbe non avere alcune delle funzioni descritte all'interno. Per questo motivo, è importante prestare particolare attenzione a tutte le illustrazioni durante la lettura del manuale utente.

1.1. AVVERTENZE GENERALI DI SICUREZZA

- Questo apparecchio può essere utilizzato solo da adulti istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e in grado di comprendere i rischi connessi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio devono essere eseguite da adulti.

⚠ **PERICOLO:** L'apparecchio e le sue parti accessibili diventano estremamente caldi durante l'uso. Prestare attenzione per evitare di toccare gli elementi riscaldanti. Tenere lontani i bambini, a meno che non siano continuamente sorvegliati.

⚠ **PERICOLO:** La cottura incustodita con grasso o olio su un piano di cottura può essere pericolosa e provocare incendi. Non cercare MAI di spegnere un tale fuoco con acqua, ma spegnere l'apparecchio e coprire la fiamma con un coperchio o una coperta antincendio.

⚠ **AVVERTENZA:** Il processo di cottura deve essere supervisionato. Un processo di cottura a breve termine deve essere continuamente supervisionato.

⚠ **PERICOLO:** Pericolo di incendio: non conservare oggetti sulle superfici di cottura.

⚠⚠ **PERICOLO:** Se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare la possibilità di scosse elettriche.

- Per i modelli che incorporano un coperchio del piano di cottura, rimuovere qualsiasi residuo di cibo dal coperchio prima di aprirlo. Lasciar raffreddare la superficie del piano di cottura prima di chiudere il coperchio.
- L'apparecchio non deve essere alimentato da un dispositivo di commutazione esterno, ad esempio un timer, o collegato a un circuito che viene regolarmente acceso e spento da un dispositivo esterno.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o spugne abrasive per pulire le superfici del forno. Questi possono graffiare le superfici e provocare la rottura del vetro dello sportello o danni alle superfici stesse.
- Non utilizzare pulitori a vapore per pulire l'apparecchio.
- Il vostro apparecchio è prodotto in conformità con tutti gli standard e le normative locali e internazionali applicabili.
- I lavori di installazione devono essere eseguiti da personale qualificato mentre i lavori di manutenzione e riparazione devono essere eseguiti esclusivamente dal servizio di assistenza tecnica autorizzato. Interventi svolti da personale non in possesso di requisiti indicati possono rendere pericoloso l'apparecchio. Non alterare o modificare in alcun modo le specifiche dell'apparecchio.
- Prima di collegare l'apparecchio, assicurarsi che le condizioni di distribuzione locali (natura e pressione del gas o tensione e frequenza elettrica) e le specifiche dell'apparecchio siano compatibili.

Le specifiche di questo apparecchio sono riportate sull'etichetta.

⚠ **ATTENZIONE:** Questo apparecchio è progettato esclusivamente per la cottura di alimenti ed è destinato esclusivamente all'uso domestico. Non deve essere utilizzato per altri scopi o in qualsiasi altra applicazione, ad esempio per uso non domestico, in un ambiente commerciale o per riscaldare una stanza. Utilizzi differenti o l'uso commerciale invalideranno la garanzia.

- Sono state prese tutte le precauzioni possibili per garantire la vostra sicurezza. Prestare attenzione durante la pulizia del vetro poiché quest'ultimo potrebbe rompersi o graffiarsi. Evitare di colpire o battere il vetro con gli accessori o con altri oggetti.
- Un cavo di alimentazione o una spina danneggiati possono provocare un incendio o una folgorazione. Se danneggiati, devono essere sostituiti. Ciò deve essere eseguito solo da personale qualificato.
- Tenere lontani bambini e animali da questo apparecchio.
- Il produttore non si assume alcuna responsabilità per le conseguenze di eventuali errori causati da fattori sui quali non ha controllo. Inoltre il produttore non assicura la validità e correttezza delle informazioni fornite se al software e all'apparecchiatura citati in questo manuale sono state apportate modifiche da parte di terze persone.
- Nell'impegno di migliorare costantemente la qualità dei propri prodotti, il produttore si riserva la facoltà di variare in qualsiasi momento le informazioni del presente manuale.
- Nel caso il significato di una o più informazioni di questo manuale non fosse comprensibile, l'utente

deve contattare il rivenditore o il produttore per i chiarimenti necessari prima di effettuare qualsiasi operazione.

- Le zone cottura non devono funzionare a vuoto, senza le pentole.
- Non utilizzare contenitori di plastica e di alluminio per la preparazione di cibo. Sul piano cottura caldo non si devono mettere oggetti in plastica e di alluminio.
- Evitare che i cavi elettrici di altri apparecchi entrino in contatto con le zone cottura calde.
- Se l'apparecchio viene incassato sopra un forno dotato di sistema pirolitico, non dovrebbe essere messo in funzione mentre il procedimento pirolitico è in corso poiché può far scattare la protezione di surriscaldamento del piano di cottura.

1.2. AVVERTENZE PER L'INSTALLAZIONE

- Non utilizzare l'apparecchio prima che sia completamente installato.
- L'apparecchio deve essere installato da personale qualificato. Il produttore non è responsabile per eventuali danni che potrebbero essere causati da difetti di posizionamento e installazione da parte di personale non qualificato.
- Dopo aver disimballato l'apparecchio, assicurarsi che non sia stato danneggiato durante il trasporto. In caso di difetti, non utilizzare l'apparecchio e contattare immediatamente il servizio di assistenza tecnica autorizzato. I materiali utilizzati per l'imballaggio (nylon, graffette, polistirolo, ecc.) possono essere pericolosi per i bambini e devono essere raccolti e rimossi immediatamente.
- Proteggere l’apparecchio dagli agenti atmosferici.

Non esporlo a sole, pioggia, neve, polvere o umidità eccessiva.

- I materiali intorno all'apparecchio (per esempio i mobili) devono essere in grado di sopportare una temperatura minima di 100° C.
- Prestare attenzione durante il trasporto del prodotto poiché è pesante. È necessario valutare il numero di persone e le attrezzature necessarie. Indossare sempre guanti protettivi.

1.3. PRECAUZIONI DURANTE L'USO

- Non collocare materiali infiammabili o combustibili vicino o sull'apparecchio mentre è in funzione.



Non lasciare incustodito l'apparecchio quando si cucina con oli o grassi. Questi possono prendere fuoco in condizioni di riscaldamento eccessivo. Non versare MAI acqua sulle fiamme causate da olio o grassi, ma spegnere il fornello e coprire la padella con il suo coperchio o una coperta antincendio.

- Disporre sempre le pentole al centro della zona di cottura e ruotarle in modo che le maniglie siano in una posizione sicura tale da non essere bruciate, urtate o spostate inavvertitamente.
- Se il prodotto non viene utilizzato per un lungo periodo di tempo, spegnere l'interruttore generale di alimentazione.
- Assicurarsi che le manopole di controllo dell'apparecchio siano sempre nella posizione "**0**" (arresto) quando l'apparecchio non è in uso.

1.4. PRECAUZIONI PER LA PULIZIA E LA MANUTENZIONE

- Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione assicurarsi che l'alimentazione elettrica dell'apparecchio sia disattivata.

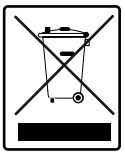
- Non rimuovere le manopole di controllo per pulire il pannello dei comandi.
- Per mantenere l'efficienza e la sicurezza del vostro apparecchio, raccomandiamo di utilizzare sempre parti di ricambio originali e di contattare il servizio di assistenza tecnica autorizzato quando necessario.

Dichiarazione di conformità CE

Dichiariamo che i nostri prodotti soddisfano le Direttive, le Decisioni e i Regolamenti Europei applicabili nonché i requisiti elencati nelle norme alle quali si fa riferimento.

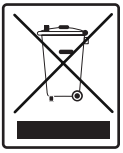
Questo apparecchio è stato progettato per essere utilizzato solo per utilizzo come cucina domestica. Qualsiasi altro uso (come il riscaldamento di una stanza) è improprio e pericoloso.

Le istruzioni operative si riferiscono a diversi modelli. Si potrebbero notare differenze tra queste istruzioni e il modello in vostro possesso.



Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura indica che il prodotto, alla fine della sua vita utile, deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti. L'utente finale dovrà conferire l'apparecchiatura giunta a fine vita agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettronici ed elettrotecnici, oppure riconsegnarla al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente, in ragione di uno a uno. L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento o allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composta

Smaltimento del vecchio prodotto



Il simbolo del bidone dei rifiuti sbarrato presente sul prodotto o sulla sua confezione significa che il dispositivo non può essere smaltito con gli altri rifiuti domestici, ma deve essere smaltito separatamente.

È possibile smaltire il prodotto gratuitamente attraverso il sistema di raccolta e smaltimento dei rifiuti della zona. Rivolgersi al responsabile comunale o alla compagnia che si occupa della raccolta locale dei rifiuti per informazioni sulle modalità di smaltimento. In alternativa, è possibile consegnare i dispositivi elettrici ed elettronici da smaltire (WEEE) di larghezza non superiore ai 25 cm a qualsiasi rivenditore di dispositivi elettrici ed elettronici (EEE) con una superficie di vendita di almeno 400 m2, oppure in un punto vendita di generi alimentari che vende anche EEE con una superficie di vendita di almeno 800 m2.

2. INSTALLAZIONE E PREPARAZIONE PER L'USO

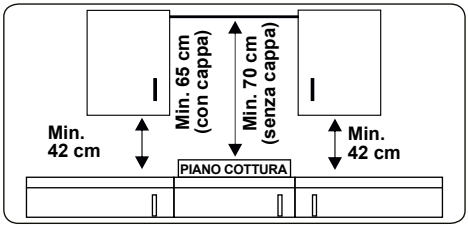
PERICOLO: questo apparecchio deve essere installato dal servizio di assistenza tecnica autorizzato o da un tecnico qualificato, secondo le istruzioni contenute in questo manuale e in conformità con le normative locali vigenti.

- L'installazione non corretta può causare danni e lesioni per i quali il produttore non si assume alcuna responsabilità, e invalidare la garanzia.
- Prima dell'installazione, assicurarsi che le condizioni di distribuzione locali (tensione e frequenza elettrica e/o natura e pressione del gas) e le regolazioni dell'apparecchio siano compatibili. Le condizioni relative alla regolazione di questo apparecchio sono indicate sull'etichetta.
- Devono essere rispettate le leggi, le ordinanze, le direttive e le norme vigenti nel paese di utilizzo (norme di sicurezza, riciclaggio appropriato in conformità alle normative, ecc.).

2.1. ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE

Istruzioni generali

- Dopo aver rimosso il materiale di imballaggio dall'apparecchio e dai suoi accessori, assicurarsi che l'apparecchio non sia danneggiato. Se si sospetta un qualsiasi danno, non utilizzarlo e contattare immediatamente il servizio di assistenza tecnica autorizzato o un tecnico qualificato.
- Assicurarsi che non vi siano materiali infiammabili o combustibili nelle immediate vicinanze, come tende, olio, panni ecc. che potrebbero incendiarsi.
- Il piano di lavoro e i mobili che circondano l'apparecchio devono essere realizzati con materiali resistenti a temperature superiori a 100° C.
- Se una cappa o un mobile da cucina devono essere installati sopra l'apparecchio, la distanza di sicurezza tra il piano cottura e qualsiasi mobile/cappa deve essere come mostrato nella figura seguente.



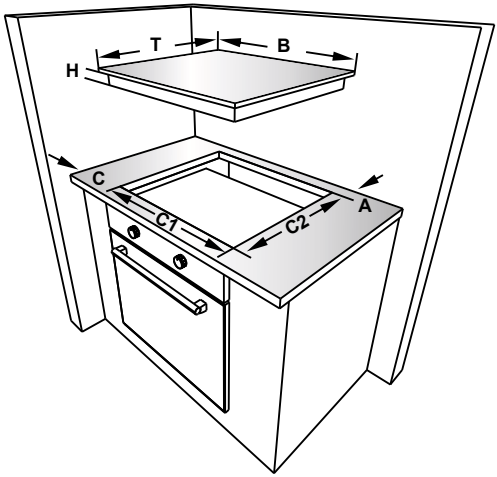
- L'apparecchio non deve essere installato direttamente sopra una lavastoviglie, un frigorifero, un congelatore, una lavatrice o un'asciugatrice.
- Se la base dell'apparecchio è accessibile a mano, deve essere montata una barriera in materiale adatto sotto la base dell'apparecchio, assicurandosi che non vi sia accesso alla base dell'apparecchio.

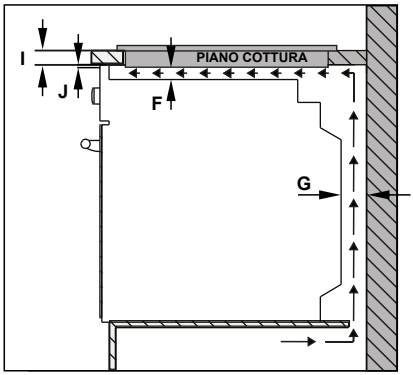
2.2. INSTALLAZIONE DEL PIANO COTTURA

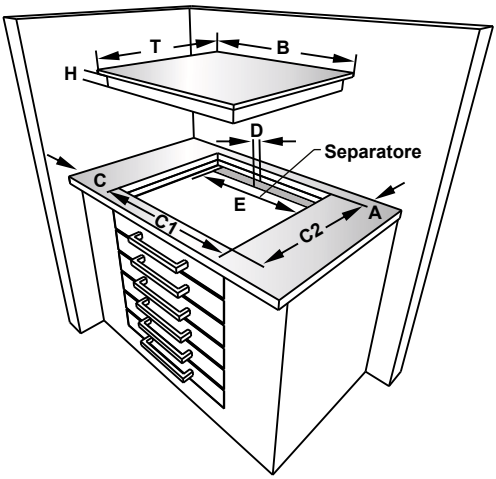
L'apparecchio viene fornito con un kit di installazione comprendente materiale di tenuta adesivo, staffe di fissaggio e viti.

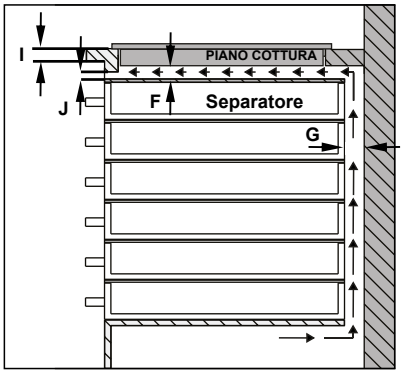
- Deve essere predisposto un alloggiamento dove si vuole collocare il piano cottura che dovrà rispettare i seguenti parametri:

B (mm)	590	**min. A (mm)**	50
T (mm)	520	**min. C (mm)**	50
H (mm)	41-47.5	**min. E (mm)**	500
C1 (mm)	560	**min. F (mm)**	10
C2 (mm)	490	**G (mm)**	20
D (mm)	50	**I (mm)**	25
J (mm)	5		

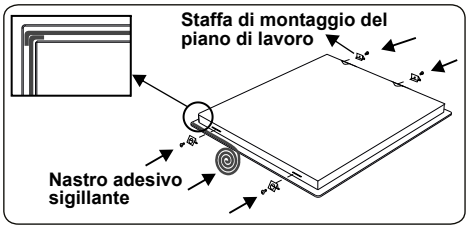








- Applicare il nastro adesivo sigillante in dotazione a filo del bordo inferiore del piano cottura. Non tirarlo per allungarlo.



- Avvitare le 4 staffe di montaggio del piano di lavoro alle pareti laterali del

prodotto.

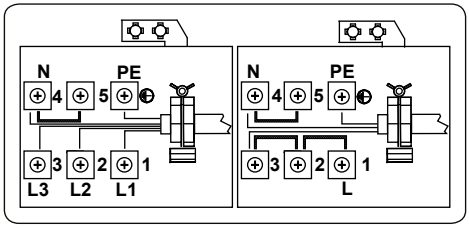
- Inserire l'apparecchio nell'apertura.

2.3. COLLEGAMENTO ELETTRICO E SICUREZZA

PERICOLO: Il collegamento elettrico di questo apparecchio deve essere eseguito da un tecnico autorizzato o da un elettricista qualificato, secondo le istruzioni contenute in questo manuale e nel rispetto delle normative locali vigenti.

PERICOLO: L'APPARECCHIO DEVE ESSERE COLLEGATO A TERRA.

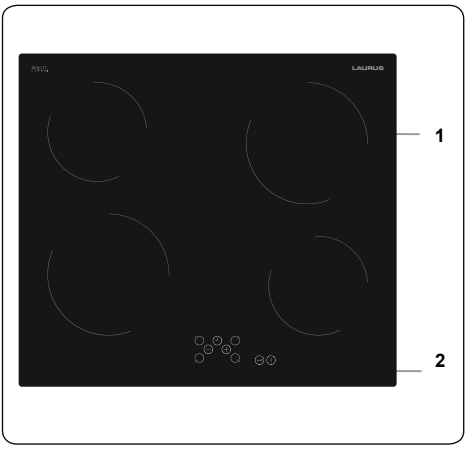
- Prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica, è necessario verificare la tensione nominale dell'apparecchio (stampigliata sulla targhetta identificativa dell'apparecchio) per verificare la corrispondenza alla tensione di rete disponibile, e il cablaggio elettrico di rete deve essere in grado di gestire la potenza dell'apparecchio (indicata anch'essa sulla targhetta identificativa).
- Durante l'installazione, assicurarsi che vengano utilizzati cavi isolati. Una connessione errata potrebbe danneggiare l'apparecchio. Se il cavo di alimentazione è danneggiato e deve essere sostituito, questo deve essere effettuato da personale qualificato.
- Non utilizzare adattatori, prese multiple e/o prolunghe.
- Il cavo di alimentazione deve essere tenuto lontano dalle parti calde dell'apparecchio e non deve essere piegato o compresso. In caso contrario, il cavo potrebbe danneggiarsi causando un cortocircuito.
- Se l'apparecchio non è collegato alla rete tramite una spina, è necessario utilizzare un morsetto connettore (con una distanza dei contatti di almeno 3 mm) per soddisfare le norme di sicurezza.
- L'interruttore con fusibile deve essere facilmente accessibile una volta installato l'apparecchio.
- Assicurarsi che tutti i collegamenti siano adeguatamente serrati.
- Fissare il cavo di alimentazione nel fermacavo e quindi chiudere il coperchio.
- I collegamenti della morsettiera sono riportati sulla morsettiera stessa.



3. CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Importante: le specifiche del prodotto variano e l'aspetto dell'apparecchio potrebbe essere diverso da quello mostrato nelle figure seguenti.

Elenco delle parti

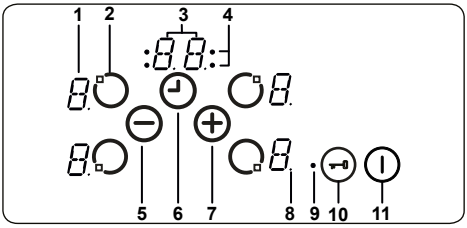


1. Piastra in vetroceramica
2. Pannello dei comandi

4. USO DEL PRODOTTO

4.1. CONTROLLI DEL PIANO COTTURA

Il piano di cottura è controllato dalla pressione del tasto elettronico appropriato. Ogni tasto premuto è seguito da un segnale acustico.



1- Display dell'elemento riscaldante

2- Attivazione/disattivazione elemento riscaldante

3- Display del timer

4- Indicatori della funzione timer della zona di cottura

5- Diminuzione dell'impostazione del calore/ timer

6- Attivazione/disattivazione timer

7- Aumento dell'impostazione del calore/ timer

8- Punto decimale

9- Indicatore blocco tasti

10- Blocco tasti

11- On/Off (Accensione/Spegnimento)

Descrizione delle modalità	
Modalità stand-by	L'alimentazione di rete è applicata al controllo del piano cottura e tutti i display degli elementi riscaldanti sono spenti o è attivo un display del calore residuo.
Modalità operativa	Almeno un display degli elementi riscaldanti mostra un'impostazione del calore tra **"0"** e **"9"**.
Modalità di blocco	Il controllo del piano di cottura è bloccato.

Accensione e spegnimento dell'apparecchio

Se l'apparecchio è in modalità stand-by, può essere messo in modalità operativa premendo il tasto On/Off (Accensione/ Spegnimento) ⏻ per almeno 1 secondo. Verrà emesso un segnale acustico a conferma dell'operazione.

Uno **"0"** apparirà su tutti i display degli elementi riscaldanti e tutti i punti decimali corrispondenti agli elementi riscaldanti lampeggeranno (1 secondo acceso, 1 secondo spento).

Se non viene eseguita alcuna operazione entro 10 secondi, i display di tutti gli elementi riscaldanti si spengono.

Se i display vengono spenti, l'elemento riscaldante passerà alla modalità stand-by.

Se il tasto ⏻ viene premuto per più di 2 secondi (in modalità operativa), l'apparecchio si spegnerà e tornerà alla modalità stand-by. L'apparecchio può essere spento premendo ⏻ in qualsiasi momento, anche se altri tasti vengono premuti contemporaneamente.

Se è presente del calore residuo proveniente da un elemento riscaldante, questo sarà indicato con una **"H"** nel corrispondente display dell'elemento.

Selezione di un elemento riscaldante

Se viene selezionato un singolo elemento riscaldante con il tasto Attivazione/ disattivazione elemento riscaldante , corrispondente, il punto decimale del display dell'elemento riscaldante lampeggia. Per l'elemento riscaldante selezionato è possibile impostare il livello di calore tra 1 e 9 premendo i tasti di impostazione del calore ⊕ o ⊖.

I tasti devono essere premuti entro 3 secondi dalla selezione di un elemento riscaldante, altrimenti la selezione viene cancellata e il punto decimale del riscaldamento si spegne. Se non vengono eseguite ulteriori operazioni entro 10 secondi, l'elemento riscaldante tornerà in modalità stand-by.

L'impostazione del calore può sempre essere modificata premendo ⊕ o ⊖. Le impostazioni disponibili sono comprese tra 1 e 9.

Ogni operazione effettuata tramite tasto o ogni modifica del display è accompagnata da un segnale acustico.

Impostazione del livello di cottura con e senza funzione Boost (aumento del calore)

Tutti gli elementi riscaldanti sono dotati della funzione Boost.

Se è necessario l'aumento del calore dato dalla funzione Boost, impostare il calore dal livello corrente al livello 9 premendo solo il tasto ⊖ . Raggiunto il livello 9, premere il tasto ⊕ per attivare la funzione Boost. Il display mostrerà una **"A"** lampeggiante in

alternanza con il valore di impostazione del calore **"9"** per indicare che la funzione di aumento del calore Boost è attiva.

Se la funzione Boost è attiva, l'elemento riscaldante funzionerà con la massima potenza per un periodo di tempo dipendente dall'impostazione del calore selezionata prima che fosse attivata la funzione Boost.

Una volta terminato il periodo di riscaldamento, sul display dell'elemento riscaldante verrà indicata solo l'impostazione del calore.

La funzione Boost può essere disattivata premendo il tasto ⊖ fino a quando viene visualizzata l'impostazione di riscaldamento **"0"**.

Spegnimento individuale degli elementi riscaldanti

Un elemento riscaldante può essere spento in 3 modi diversi:

- Premendo contemporaneamente i tasti ⊕ e ⊖
- Riducendo l'impostazione del calore fino allo **"0"** premendo il tasto ⊖
- Utilizzando la funzione timer di spegnimento per l'elemento riscaldante corrispondente.

Pressione simultanea dei tasti ⊕ e ⊖

L'elemento riscaldante corrispondente deve essere scelto tramite il tasto Attivazione/disattivazione elemento riscaldante, dopodiché il punto decimale del relativo display lampeggerà. Per spegnere l'elemento riscaldante devono essere premuti simultaneamente i tasti ⊕ e ⊖. Verrà emesso un segnale acustico e sul display dell'elemento riscaldante comparirà **"0"**.

Se per l'elemento riscaldante selezionato il timer è attivo, verrà visualizzato **"0"** nei display dell'elemento riscaldante e del timer, e il relativo indicatore della zona di cottura e la funzione timer si spegneranno entrambi.

Se è presente del calore residuo proveniente da un elemento riscaldante, questo sarà indicato da una **"H"** nel display di impostazione del calore.

Riduzione a "0" del calore premendo il tasto ⊖

L'elemento riscaldante può essere anche spento riducendo l'impostazione del calore su **"0"**. Ciò causa anche lo spegnimento dei relativi punto decimale, indicatore della zona di cottura e display del timer.

Se è presente del calore residuo proveniente da un elemento riscaldante, questo sarà indicato da una **"H"** nel display di impostazione del calore.

Uso della funzione timer di spegnimento per l'elemento riscaldante corrispondente

Al termine del conto alla rovescia fino allo zero, il timer si fermerà. Il display dell'elemento riscaldante corrispondente mostrerà **"0"** e il display del timer mostrerà **"00"**. L'indicatore della zona di cottura corrispondente si spegnerà.

Anche un eventuale indicatore di selezione di zona doppia/tripla assegnata si spegnerà se è attivo.

Inoltre, quando il timer si ferma viene emesso un segnale acustico. Premendo un qualsiasi tasto è possibile silenziare il timer.

Funzione timer

Il timer offre le seguenti funzionalità.

Il controllo può gestire contemporaneamente al massimo 2 timer della zona cottura e 1 timer contaminuti (non assegnato a un elemento riscaldante).

I timer possono essere utilizzati solo in modalità operativa (B-Mode). Un timer della zona cottura può essere assegnato a un elemento riscaldante attivo impostato a un livello compreso tra 1 e 9. Il timer contaminuti è indipendente da qualsiasi elemento riscaldante.

Per utilizzare entrambe le funzioni, è necessario attivare la funzione timer utilizzando il tasto Attivazione/disattivazione timer.

La pressione del tasto per la prima volta, dopo aver attivato gli elementi riscaldanti, controlla il timer contaminuti (nessun indicatore della zona di cottura lampeggia, possono rimanere tutti accesi o spenti).

Premendo il tasto una seconda volta, si assegnerà un timer a uno degli elementi riscaldanti attivati. L'indicatore della zona di cottura inizierà a lampeggiare.

Premendo il tasto di nuovo, si assegnerà il timer seguente all'elemento riscaldante attivo successivo in senso orario, e così via.

Timer contaminuti

Il timer contaminuti può essere azionato premendo il tasto, indipendentemente dal fatto che un elemento riscaldante sia stato attivato o meno, ed è selezionato

solo quando tutti gli indicatori della zona di cottura sono accesi o spenti, cioè nessuno lampeggiante.

Il display del timer mostrerà **"00"**, a indicare che il timer è attivo. Il punto decimale sul display del timer indica che ora possono essere utilizzati i tasti ⊕ e ⊖ per impostare il valore del timer.

Il timer del contaminuti inizierà il conto alla rovescia dopo che è stato impostato, e non si fermerà anche se l'apparecchio verrà spento o se verrà attivata la funzione di blocco tasti.

Una volta raggiunto lo zero, verrà visualizzato **"00"** sul display del timer e verrà emesso un segnale acustico. È possibile interrompere il segnale acustico premendo un qualsiasi tasto.

Timer zona di cottura

I timer della zona di cottura possono essere impostati solo quando un elemento riscaldante è stato attivato, cioè deve essere impostato un livello di calore tra 1 e 9. Premendo una volta il tasto ◴ si attiverà il timer contaminuti, premendo nuovamente il tasto ◴ si assegnerà il timer a una zona di cottura attiva. Ciò sarà indicato dal corrispondente indicatore lampeggiante della zona di cottura. Premendo una terza volta il tasto ◴ , dopo aver impostato il primo timer della zona di cottura, si attiverà il timer per la successiva zona di cottura attiva in senso orario. Questo sarà indicato dal corrispondente indicatore lampeggiante della zona cottura. La pressione dei tasti ⊕ permetterà di impostare il valore del timer della zona cottura attiva.

Il timer della zona di cottura impostato per primo verrà indicato dall'accensione del relativo indicatore della zona di cottura. Premendo di nuovo il tasto ◴ , è possibile assegnare più timer alle altre zona di cottura attive. 10 secondi dopo l'ultima operazione, il display del timer passerà al timer che si esaurirà successivamente. Il numero di timer in esecuzione sarà mostrato dal numero di indicatori della zona di cottura illuminati.

I valori del timer della zona di cottura e del timer contaminuti possono essere visualizzati premendo il tasto ◴, un indicatore della zona di cottura lampeggerà per il timer al quale è stato assegnato. Se nessun indicatore della zona di cottura lampeggia, il valore del timer contaminuti verrà visualizzato sul display del timer.

Tutti i timer della zona di cottura possono essere annullati commutando l'apparecchio in modalità stand-by (S-Mode) utilizzando il tasto ⏻, tuttavia ciò non avrà alcun effetto sul timer contaminuti che continuerà il conto alla rovescia.

Per annullare un timer in modalità operativa (B-Mode), selezionare prima il timer utilizzando il pulsante Attivazione/disattivazione timer ◴ finché sul display del timer non viene visualizzato il timer desiderato. Può quindi essere annullato in 2 modi:

- Diminuendone il valore, premendo il tasto ⊖ fino a visualizzare **"00"** sul display del timer
- Premendo contemporaneamente i tasti ⊕ e ⊖ per 0,5 secondi fino a visualizzare **"00"** sul display del timer.

Quando il timer raggiunge **"0"**, anche il livello dell'elemento riscaldante corrispondente verrà impostato a **"0"**. La scadenza del timer della zona di cottura e del timer contaminuti viene indicata da un segnale acustico, che può essere interrotto premendo un qualsiasi tasto.

Blocco tasti

La funzione di blocco tasti viene utilizzata per impostare sull'apparecchio la "modalità sicura" e può essere attivata solo in Modalità operativa (B-Mode). La funzione di blocco si attiva se il tasto di blocco tasti 🔒 viene premuto per almeno 2 secondi. Questa operazione viene confermata da un segnale acustico e l'indicatore di blocco tasti lampeggia ad indicare il blocco dell'elemento riscaldante.

Se l'elemento riscaldante è bloccato, sarà possibile spegnere l'apparecchio solo premendo il tasto ⏻ , tutti gli altri pulsanti saranno bloccati e non sarà possibile effettuare alcuna regolazione premendo i tasti. Alla pressione di un altro tasto in modalità di blocco, verrà emesso un segnale acustico e l'indicatore di blocco tasti lampeggerà.

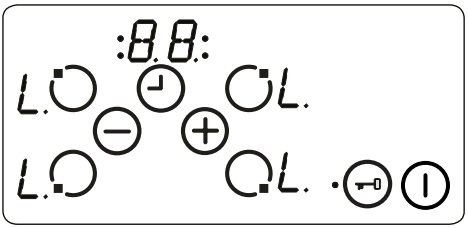
È possibile solo l'operazione di spegnimento, premendo il tasto ⏻ . Tuttavia, se l'apparecchio è spento, non può essere riavviato nuovamente senza essere sbloccato.

Sicurezza bambini

La funzione Sicurezza bambini viene utilizzata per bloccare l'apparecchio tramite un complicato processo a più fasi. La sicurezza bambini (e il relativo sblocco) è

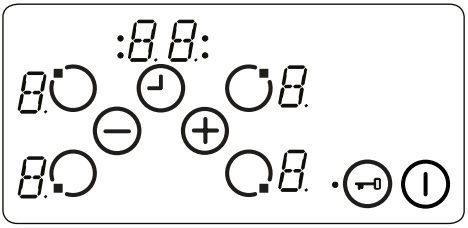
disponibile solo in modalità stand-by.

Innanzitutto, deve essere premuto il tasto ⏻ fino a quando viene emesso un segnale acustico, quindi devono essere premuti simultaneamente i tasti ⊕ e ⊖ per almeno 0,5 secondi, ma non più di 1 secondo. Successivamente, toccare nuovamente il tasto ⊕ per attivare la sicurezza bambini. Come conferma, tutti i display mostreranno **"L"**.



Se il timer contaminuti è ancora in funzione, continuerà fino a quando viene raggiunto **"00"** ed emetterà un segnale acustico. Dopo la conferma del completamento del timer, l'apparecchio sarà completamente bloccato. Nessuno dei tasti potrà essere utilizzato finché l'apparecchio rimane bloccato.

La sicurezza bambini può essere disattivata premendo il tasto ⏻ finché viene emesso un segnale acustico. Quindi devono essere premuti simultaneamente i tasti ⊕ e ⊖ per almeno 0,5 secondi, seguiti dalla sola pressione del tasto ⊖ . A conferma dell'avvenuto sblocco, **"L"** non sarà più visualizzato.



Funzioni di sicurezza del controllo touch

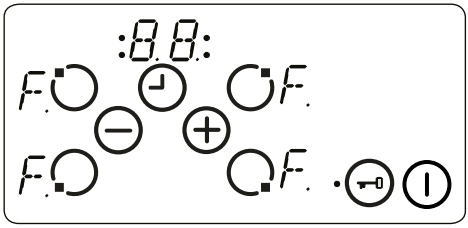
Sono disponibili le seguenti funzioni di sicurezza per evitare operazioni indesiderate.

Dispositivo di interruzione di sicurezza

Per impedire che vengano azionati tasti indesiderati, l'apparecchio effettua Il monitoraggio dei tasti. Nel caso in cui uno o più tasti vengano premuti per più di 12 secondi, il cicalino emetterà un segnale acustico per dieci minuti ad indicare un'operazione errata. Ad esempio, un oggetto potrebbe essere posizionato su un tasto o potrebbe esserci un malfunzionamento del sensore e così via.

Il dispositivo di sicurezza farà entrare il piano cottura in modalità stand-by e tutti i display degli elementi riscaldanti mostreranno una **"F"** lampeggiante. Se non viene riscontrata alcuna operazione errata, entrambi i segnali visivi e acustici scompariranno.

Se è presente del calore residuo, **"H"** verrà visualizzato su tutti gli altri display degli elementi riscaldanti.

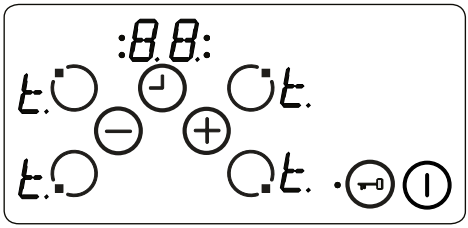


Spegnimento per temperatura eccessiva

Poiché i comandi sono molto vicini all'elemento riscaldante nella metà della parte anteriore del piano cottura, può accadere che una pentola posizionata in modo errato non venga rilevata dal dispositivo di interruzione di sicurezza, portando quindi il piano cottura a una temperatura molto elevata. Ciò rende il vetro e i pulsanti pericolosi da toccare.

Per evitare danni all'unità di controllo del piano cottura, i controlli monitorano costantemente la temperatura e lo spengono in caso di surriscaldamento.

Questo sarà indicato dalla lettera **"t"** nel display dell'elemento riscaldante finché la temperatura non diminuisce.



Ad avvenuta diminuzione della temperatura, la **"t"** nel display dell'elemento riscaldante si spegne e l'unità di controllo del piano cottura ritorna in modalità stand-

by. Ciò significa che l'utente può riattivare l'apparecchio premendo il tasto ⏻ .

Limitazione del tempo di funzionamento

L'unità di controllo del piano cottura ha una limitazione del tempo di funzionamento. Se l'impostazione del calore di un elemento riscaldante non è stata modificata per un certo periodo di tempo, l'elemento riscaldante si spegnerà automaticamente. Uno **"0"** verrà visualizzato per 10 secondi, tuttavia potrebbe esserci del calore residuo presente. Il limite del tempo di funzionamento dipende dall'impostazione del calore selezionata.

Dopo che un elemento riscaldante si è spento automaticamente come descritto sopra, può essere di nuovo utilizzato e viene applicato il tempo massimo di funzionamento per l'impostazione di calore selezionata.

Funzione calore residuo

Dopo tutti i processi di cottura, nel piano vetroceramico rimarrà immagazzinato del calore chiamato calore residuo. L'apparecchio può calcolare approssimativamente quanto è caldo il vetro. Se la temperatura calcolata è superiore a + 60° C, questo verrà indicato dal display dell'elemento riscaldante corrispondente e rimarrà finché sarà superiore a + 60° C, anche dopo lo spegnimento dell'apparecchio.

L'indicatore del calore residuo ha la priorità più bassa e viene sovrascritto da ogni altro valore visualizzato, incluso lo spegnimento di sicurezza e la visualizzazione di un codice di errore. Quando viene fornita tensione al piano cottura dopo un'interruzione di corrente, l'indicatore del calore residuo lampeggia. Se un elemento riscaldante ha rilevato un calore residuo superiore a + 60° C prima dell'interruzione di corrente, il display lampeggerà fino al perdurare del calore residuo o finché non verrà selezionato l'elemento riscaldante per un'altra operazione di cottura.

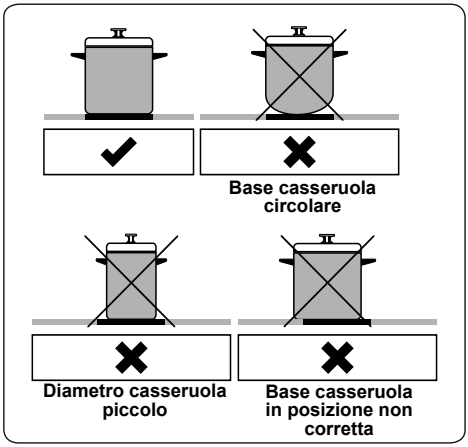
Consigli e suggerimenti

Importante: quando le piastre in vetroceramica funzionano con livelli di calore più elevati, è possibile vedere le aree riscaldate accendersi e spegnersi. Ciò è dovuto a un dispositivo di sicurezza che impedisce il surriscaldamento del vetro.

Questo è normale a temperature elevate, ma non causa danni al piano cottura e introduce solo un leggero ritardo nei tempi di cottura.

PERICOLO:

- Non utilizzare mai il piano senza pentole sulla zona di cottura.
- Utilizzare solo pentole piatte con una base sufficientemente spessa.
- Assicurarsi che il fondo della pentola sia asciutto prima di posizionarlo sul piano cottura.
- Mentre la zona di cottura è in funzione, è importante assicurarsi che il piatto sia centrato correttamente sopra la zona.
- Al fine di risparmiare energia, non utilizzare mai una pentola con un diametro diverso rispetto alla piastra riscaldante utilizzata.



- Non utilizzare pentole con fondo ruvido in quanto possono graffiare la superficie in vetroceramica.
- Se possibile, posizionare sempre i coperchi sulle pentole.
- La temperatura delle parti accessibili può aumentare durante il funzionamento dell'apparecchio. Tenere i bambini e gli animali lontani dal piano cottura durante il funzionamento e fino a quando non si è completamente raffreddato dopo il funzionamento.
- Se si nota una crepa sul piano cottura, questo deve essere immediatamente spento e sostituito dal servizio di assistenza autorizzato.

5. PULIZIA E MANUTENZIONE

5.1. PULIZIA

PERICOLO: prima di eseguire la pulizia, spegnere l'apparecchio e lasciarlo raffreddare.

Istruzioni generali

- Controllare se i prodotti per la pulizia sono appropriati e consigliati dal produttore prima dell'uso sull'apparecchio.
- Utilizzare detergenti in crema o liquidi che non contengano particelle. Non utilizzare creme caustiche (corrosive), polveri detergenti abrasive, pagliette metalliche o utensili duri poiché possono danneggiare le superfici della cucina.

Non utilizzare detergenti che contengono particelle in quanto possono graffiare il vetro, le parti smaltate e/o verniciate dell'apparecchio.

- In caso di versamento di liquidi, pulirli immediatamente per evitare che le parti si danneggino.

Non utilizzare pulitori a vapore per pulire qualsiasi parte dell'apparecchio.

Pulizia del piano in vetroceramica

Il piano in vetroceramica può sorreggere utensili pesanti ma potrebbe rompersi se viene colpito da un oggetto appuntito.

PERICOLO: Piani cottura in vetroceramica - Se la superficie è incrinata, per evitare la possibilità di scosse elettriche, spegnere l'apparecchio e contattare l'assistenza tecnica.

- Utilizzare un detergente in crema o liquido per pulire il piano in vetroceramica. Quindi, sciacquare e asciugare accuratamente il vetro con un panno asciutto.

Non utilizzare detergenti per l'acciaio in quanto potrebbero danneggiare il vetro.

- Nel caso in cui nella base o nel rivestimento delle stoviglie siano utilizzate sostanze con un basso punto di fusione, queste possono danneggiare il piano di cottura in vetroceramica. Nel caso in cui sul piano cottura in vetroceramica caldo siano caduti plastica, carta stagnola o alimenti zuccherosi, raschiarli via dalla superficie calda nella maniera più veloce e più sicura possibile. Nel caso in cui queste sostanze si sciolgano, rischiano di danneggiare il piano cottura in vetroceramica. Quando si cuociono alimenti molto zuccherini come la marmellata, applicare preventivamente se possibile uno strato di agente protettivo adeguato.
- La polvere sulla superficie deve essere pulita con un panno umido.
- Qualsiasi cambiamento di colore nel piano in vetroceramica non influirà sulla struttura o sulla durabilità della ceramica e non è dovuto a un cambiamento nel materiale.

I cambiamenti di colore nel piano in vetroceramica possono essere dovuti a una serie di motivi:

1. Il cibo versato non è stato ripulito dalla superficie.

2. Utilizzo di piatti non adatti che erodono la superficie del piano cottura.

3. Utilizzo di materiali di pulizia non corretti.

Pulizia delle parti in acciaio inossidabile (se disponibili)

- Pulire regolarmente le parti in acciaio inossidabile dell'apparecchio.
- Pulire le parti in acciaio inossidabile con un panno morbido imbevuto di sola acqua. Quindi asciugarle accuratamente con un panno asciutto.

Non pulire le parti in acciaio inossidabile mentre sono ancora calde a seguito della cottura.

Non lasciare aceto, caffè, latte, sale, acqua, limone o succo di pomodoro a lungo sull'acciaio inossidabile.

6. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI E TRASPORTO

6.1. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Se dopo aver verificato i seguenti passaggi di base per la risoluzione dei problemi si verificano ancora problemi con l'apparecchio, contattare il servizio di assistenza tecnica autorizzata o un tecnico qualificato.

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il display di controllo del piano cottura è oscurato. Il piano cottura o le zone di cottura non possono essere accese.	Non c'è alimentazione.	Controllare il fusibile dell'apparecchio. Controllare se c'è un'interruzione di corrente provando altri apparecchi elettronici.
Il piano cottura si spegne mentre è in uso e una "F" lampeggia su ciascun display.	I controlli sono umidi o su di essi è appoggiato un oggetto.	Asciugare i controlli o rimuovere l'oggetto.
Il piano cottura si spegne mentre è in uso.	Una delle zone di cottura è rimasta accesa troppo a lungo.	È possibile utilizzare nuovamente la zona di cottura riaccendendola.
I controlli del piano cottura non funzionano e il LED di sicurezza bambini è acceso.	La sicurezza bambini è attiva.	Disattivare la sicurezza bambini.

6.2. TRASPORTO

Se è necessario trasportare il prodotto, utilizzare l'imballaggio originale del prodotto e trasportarlo utilizzando la sua scatola. Attenersi agli indicatori di trasporto sulla scatola. Fissare con nastro adesivo tutte le parti mobili del prodotto per evitare di danneggiarlo durante il trasporto.

Se non si dispone della confezione originale, preparare una scatola da trasporto in modo che l'apparecchio, in particolare le superfici esterne del prodotto, sia protetto da eventuali danni.

Gracias por elegir este producto.

Este Manual de usuario contiene información de seguridad e instrucciones importantes relacionadas con el uso y mantenimiento del aparato.
Tómese el tiempo que necesite para leer este Manual de usuario antes de usar el aparato y guárdelo por si tuviese que consultarlo más adelante.

Icono	Tipo	Significado
	ADVERTENCIA	Riesgo de lesión grave o muerte
	RIESGO DE DESCARGA ELÉCTRICA	Riesgo de voltaje peligroso
	INCENDIO	Advertencia; Riesgo de incendio / materiales inflamables
	PRECAUCIÓN	Riesgo de lesiones o daños materiales
	IMPORTANTE / NOTA	Uso correcto del sistema

ÍNDICE

1.INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD 4
1.1. Advertencias generales de seguridad 4
1.2. Advertencias para la instalación 6
1.3. Durante el uso 7
1.4. Durante la limpieza y el mantenimiento 8
2.INSTALACIÓN Y PREPARACIÓN PARA SU USO 10
2.1. Instalación de encimera 10
2.2. Conexión eléctrica y seguridad 12
3.CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO 13
4.USO DEL PRODUCTO 14
4.1. Controles de la encimera 14
5.LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO 18
5.1. Limpieza 18
6.SOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y TRANSPORTE 20
6.1. Solución de problemas 20
6.2. Transporte 20

1. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- Lea detenidamente todas las instrucciones antes de usar el aparato y guarde este manual en un lugar de fácil acceso para poder consultarlo cuando sea necesario.
- Este manual ha sido redactado para más de un modelo. Por lo tanto, puede que su aparato no tenga algunas de las características descritas en él. Por este motivo, es importante que preste especial atención a las figuras que se proporcionan en el manual.

1.1. ADVERTENCIAS GENERALES DE SEGURIDAD

- Este aparato lo pueden usar niños de 8 años en adelante y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso seguro del aparato y comprenden los peligros asociados. Los niños no deben jugar con el aparato. Ningún niño debe realizar la limpieza ni el mantenimiento de usuario de este aparato sin supervisión.

⚠ **ADVERTENCIA :** El aparato y sus piezas accesibles se calientan durante su uso. Se debe tener cuidado de no tocar los elementos de calentamiento. Mantenga a los niños de menos de 8 años de edad lejos del aparato, salvo que estén supervisados en todo momento.

⚠ **ADVERTENCIA:** Dejar cocinando algo con grasa o aceite sobre la encimera sin supervisarlo puede ser peligroso y producir un incendio. NUNCA intente extinguir un fuego de este tipo con agua. Apague el aparato y cubra las llamas con una tapa o una manta ignífuga.

⚠ **PRECAUCIÓN:** El proceso de cocción debe ser supervisado. Un proceso de cocción a corto plazo

debe ser supervisado continuamente.

ADVERTENCIA: Peligro de incendio: No coloque objetos sobre las superficies donde se cocina.

ADVERTENCIA: Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar una posible descarga eléctrica.

- En los modelos que incorporan una tapa de encimera, limpie los alimentos que se hayan derramado sobre la tapa antes de usar el aparato y deje que se enfríe la cocina antes de cerrar la tapa.
- No use el aparato con un temporizador externo o un sistema de control remoto aparte.
- No use productos de limpieza abrasivos agresivos ni estropajos para limpiar las superficies del horno. Pueden rayar las superficies, lo que podría hacer que se resquebrajase el cristal de la puerta o se dañasen las superficies.
- No utilice productos de limpieza a vapor para limpiar el aparato.
- El aparto se ha fabricado de acuerdo con las normativas y estándares locales e internacionales pertinentes.
- Los trabajos de mantenimiento y reparación solo deben llevarlos a cabo técnicos de servicio autorizados. Es peligroso que un técnico no autorizado lleve a cabo los trabajos de instalación y reparación del aparato. No altere ni modifique en modo alguno las especificaciones del aparato. El uso de protectores de encimera no adecuados puede dar lugar a accidentes.
- Antes de conectar el aparato, asegúrese de que las condiciones de la distribución local (naturaleza y presión del gas o frecuencia y voltaje de electricidad) y las especificaciones del aparato sean

compatibles. Las especificaciones de este aparato se indican en la etiqueta.

⚠ **PRECAUCIÓN:** Este aparato solo ha sido diseñado para cocinar alimentos en el interior de una vivienda. No se debe usar para ningún otro fin o aplicación, como para uso no doméstico, en un entorno comercial o para calentar una habitación.

- Se han tomado todas las medidas posibles a fin de garantizar su seguridad. Puesto que el cristal se puede romper, debe tenerse cuidado al limpiar el aparato para evitar que se raye. Evite golpear el cristal con los accesorios.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no quede atrapado ni dañado durante la instalación. Si el cable de alimentación se ha dañado, deberá cambiarlo el fabricante, su agente de servicio o una persona cualificada equivalente a fin de evitar que se produzca un peligro.
- Mantenga a los niños y animales alejados de este electrodoméstico.

1.2. ADVERTENCIAS PARA LA INSTALACIÓN

- No utilice el aparato antes de que se haya instalado por completo.
- El aparato debe instalarlo un técnico autorizado. El fabricante no es responsable de ningún daño que pueda producirse por una colocación o instalación defectuosa realizada por una persona no autorizada.
- Al desembalar el aparato, asegúrese de que no haya resultado dañado durante el transporte. Si detecta algún tipo de defecto, no use el aparato y póngase en contacto inmediatamente con un agente de servicio cualificado. Los materiales empleados para el embalaje (nailon, grapas, espuma de

estireno, etc.) pueden resultar dañinos para los niños y se deben recoger y retirar inmediatamente.
- Proteja el aparato de la atmósfera. No lo exponga al sol, la lluvia, la nieve, el polvo o una humedad excesiva.
- Los materiales que rodean el aparato (p. ej., armarios), deben ser capaces de soportar al menos una temperatura de 100 °C.
- La temperatura de la superficie inferior de la encimera podría aumentar durante el funcionamiento. Por lo tanto, debe instalarse un panel bajo el producto.

1.3. DURANTE EL USO

- No coloque materiales inflamables o combustibles dentro ni cerca del aparato cuando este esté funcionando.



No deje desatendida la cocina al cocinar con aceites sólidos o líquidos. Pueden prenderse bajo condiciones extremas de calentamiento. Nunca vierta agua sobre llamas producidas por aceite. En su lugar, apague la cocina y cubra el recipiente con su tapa o una manta ignífuga.

- Coloque siempre los recipientes sobre el centro de la zona de cocción y coloque los mangos en una posición segura para que no se puedan agarrar o golpear.
- Si no se va a usar el producto durante un largo período de tiempo, apague el interruptor de mando principal.
- Asegúrese de que los mandos de control del aparato estén siempre en la posición “**0**” (parada) cuando no se esté utilizando el aparato.

1.4. DURANTE LA LIMPIEZA Y EL MANTENIMIENTO

- Asegúrese de que el aparato esté desconectado de la red eléctrica antes de realizar cualquier tarea de limpieza o mantenimiento.
- No extraiga los mandos de control para limpiar el panel de mando.
- Para preservar la eficacia y seguridad del aparato, le recomendamos que use siempre piezas de repuesto originales y que llame a un agente de servicio autorizado cuando sea necesario.

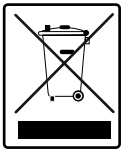
Declaración de conformidad de la CE

CE Declaramos que nuestros productos cumplen con las directivas, decisiones y normativas europeas pertinentes y con los requisitos enumerados en los estándares mencionados.

Este aparato se ha diseñado únicamente para cocinar en casa. Cualquier otro uso (como calentar una habitación) es inadecuado y peligroso.

Las instrucciones de funcionamiento son aplicables a varios modelos. Puede que observe diferencias entre lo indicado en estas instrucciones y el modelo que ha adquirido.

Cómo desechar la antigua máquina



Este símbolo sobre el producto o en su embalaje indica que este producto no se puede tratar como residuos domésticos. En su lugar, debe llevarse a un punto de recogida para el reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos. Al asegurarse de que este producto sea desechado correctamente, estará contribuyendo a evitar posibles daños en el medioambiente y la salud de las personas, que podrían producirse si los residuos de este producto se tratasen de manera incorrecta. Si desea

Cómo desechar la antigua máquina



El símbolo del cubo de basura tachado que aparece en el producto o en su embalaje significa que el aparato no debe eliminarse junto con otros residuos domésticos, sino que requiere una recogida selectiva.

Puede deshacerse del dispositivo de forma gratuita a través de su sistema local de devolución y recogida de residuos. Puede obtener las direcciones en su ayuntamiento o gobierno local responsable. También puede devolver gratuitamente pequeños residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE) con una longitud de borde de hasta 25 cm a cualquier minorista con una superficie de venta de aparatos eléctricos y electrónicos (AEE) de al menos 400 m2 o a un minorista de alimentación que ofrezca AEE al menos varias veces al año con una superficie de venta total de 800 m2. Los RAEE de mayor tamaño pueden devolverse gratuitamente al minorista correspondiente al comprar un nuevo producto del mismo tipo. En cuanto a las modalidades de recogida de RAEE en caso de envío del producto recién comprado, póngase en contacto con su distribuidor. Si es posible, retire todas las pilas y acumuladores, así como todas las lámparas extraíbles, antes de deshacerse del aparato.

Tenga en cuenta que usted es responsable de borrar todos los datos personales del dispositivo que se va a eliminar.

2. INSTALACIÓN Y PREPARACIÓN PARA SU USO

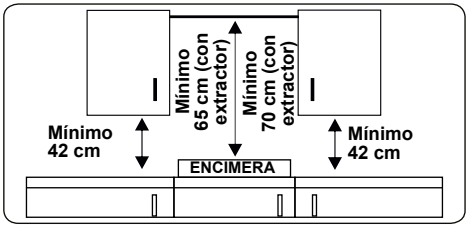
ADVERTENCIA: Este aparato debe instalarlo una persona de servicio autorizada o un técnico cualificado siguiendo las instrucciones proporcionadas en esta guía y cumpliendo las normativas locales vigentes.

- Si la instalación se realiza de manera incorrecta, la garantía quedará anulada y podrían producirse daños físicos y materiales, de los que el fabricante no se hace responsable.
- Antes de la instalación asegúrese de que las condiciones de la distribución local (voltaje de electricidad y frecuencia y/o naturaleza del gas y presión del gas) y los ajustes del aparato son compatibles. Las condiciones de ajuste de este aparato se indican en la etiqueta.
- Deben cumplirse las leyes, ordenanzas, directivas y estándares vigentes en el país en el que se vaya a usar el aparato (normativas de seguridad, reciclaje adecuado conforme a las normativas, etc.).

Instrucciones para el instalador

Instrucciones generales

- Tras quitar el material de embalaje del aparato y de sus accesorios, asegúrese de que el aparato no esté dañado. Si sospecha que pueda haber cualquier tipo de daño en el aparato, no lo utilice. Póngase en contacto inmediatamente con una persona de servicio autorizada o un técnico cualificado.
- Asegúrese de que no haya materiales inflamables o combustibles cerca del aparato, como cortinas, aceite, trapos, etc., que podrían prenderse fuego.
- La encimera y el mobiliario que rodee el aparato debe estar hecho de materiales resistentes a temperaturas superiores a los 100 °C.
- Si se va a instalar una campana o un armario sobre el aparato, la distancia de seguridad entre la encimera y el armario/la campana debe ser la indicada a continuación.



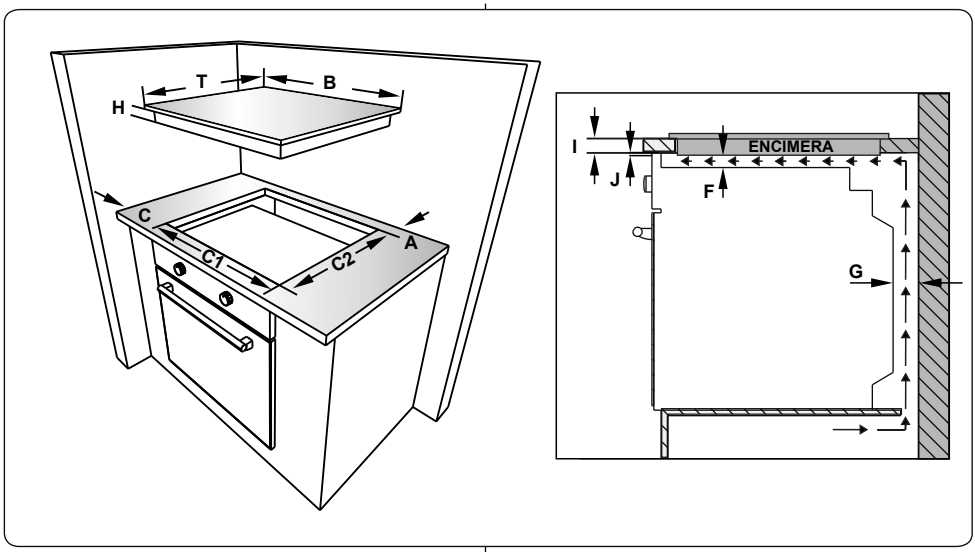
- El aparato no se debe instalar directamente sobre un lavavajillas, frigorífico, congelador, lavadora o secadora.
- Si se puede acceder manualmente a la base del aparato, se debe instalar una barrera de un material adecuado bajo la base del aparato, que impida el acceso a la base del aparato.

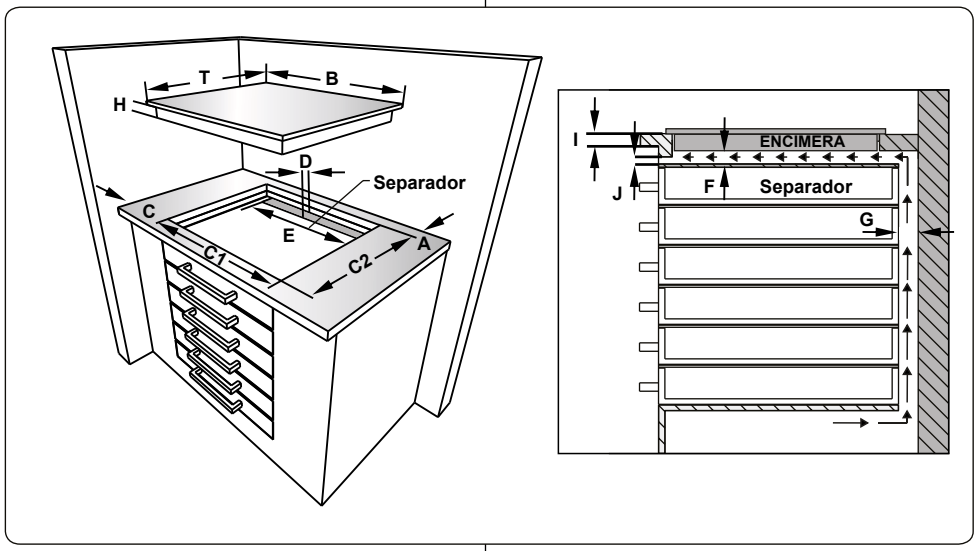
2.1. INSTALACIÓN DE ENCIMERA

El aparato se proporciona con un kit de instalación que incluye material sellante adhesivo, tornillos y soportes de fijación.

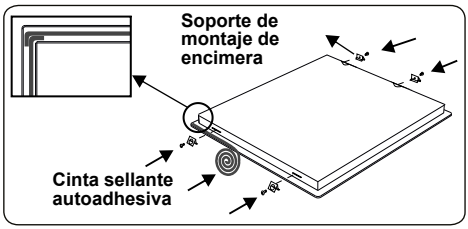
- Corte las dimensiones de apertura tal como se indica en la figura. Localice la apertura que hay en la encimera de modo que se cumplan los siguientes requisitos tras la instalación de la encimera.

B (mm)	590	**min. A (mm)**	50
T (mm)	520	**min. C (mm)**	50
H (mm)	41-47.5	**min. E (mm)**	500
C1 (mm)	560	**min. F (mm)**	10
C2 (mm)	490	**G (mm)**	20
D (mm)	50	**I (mm)**	25
J (mm)	5		





- Aplique la cinta sellante autoadhesiva por una cara suministrada alrededor de todo el borde inferior de la encimera. No estire la cinta.



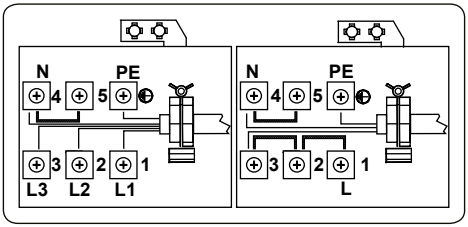
- Atornille los 4 soportes de montaje de la encimera a las paredes laterales del aparato.
- Inserte el aparato en la apertura.

2.2. CONEXIÓN ELÉCTRICA Y SEGURIDAD

ADVERTENCIA: La conexión eléctrica de este aparato debe realizarla una persona de servicio autorizada o un electricista cualificado conforme a las instrucciones proporcionadas en esta guía y las normativas locales vigentes.

ADVERTENCIA: ESTE APARATO DEBE ESTAR CONECTADO A TIERRA.

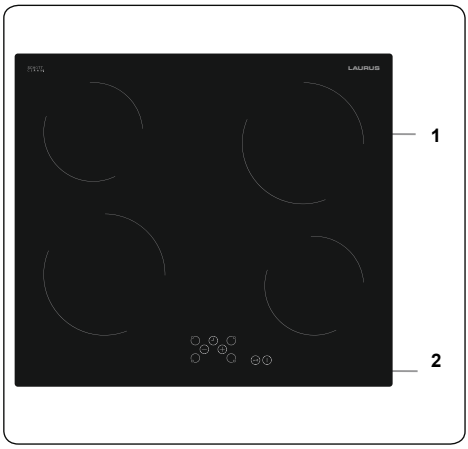
- Antes de conectar el aparato al suministro eléctrico, debe comprobarse el voltaje nominal del aparato (indicado en la placa identificativa del aparato) para asegurarse de que se corresponda con el de la red eléctrica. Además, los cables eléctricos deben ser capaces de soportar la potencia nominal del aparato (que también se indica en la placa identificativa).
- Asegúrese de que se usen cables aislados durante la instalación. Una conexión incorrecta podría dañar el aparato. Si el cable de alimentación está dañado y debe cambiarse, dicha operación deberá realizarla una persona cualificada.
- No utilice adaptadores, regletas ni alargadores.
- El cable de alimentación debe mantenerse alejado de las partes calientes del aparato y no debe doblarse ni comprimirse. De lo contrario, se podría dañar el cable, lo que daría lugar a un cortocircuito.
- Si el aparato no está conectado a la red mediante un enchufe, se debe usar un interruptor aislante multipolar (con una separación de contacto mínima de 3 mm) para cumplir las normativas de seguridad.
- Una vez que se haya instalado el aparato, debe ser fácil acceder al interruptor con fusible.
- Asegúrese de que todas las conexiones estén apretadas debidamente.
- Fije el cable de alimentación a la abrazadera de cable y a continuación cierre la tapa.
- La conexión de la caja de terminales se encuentra en la caja de terminales.



3. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Importante: Las especificaciones para el producto varían y el aspecto del aparato podría variar con respecto al mostrado en las figuras que se muestran debajo.

Lista de componentes

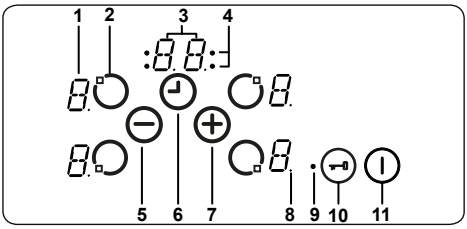


1. Calentador cerámico
2. Panel de mando

4. USO DEL PRODUCTO

4.1. CONTROLES DE LA ENCIMERA

La encimera se controla pulsando el botón electrónico correspondiente. Cada vez que se pulsa un botón, suena el zumbador.



1- Indicador de calentador

2- Activar / desactivar calentador

3- Indicador de temporizador

4- Indicadores de zona de cocción de la función de temporizador

5- Reducir temperatura / tiempo de temporizador

6- Activar / desactivar temporizador

7- Aumentar temperatura / tiempo de temporizador

8- Separador decimal

9- Indicador de bloqueo de teclado

10- Bloqueo de teclado

11- Encendido / apagado

Descripciones de los modos		
Modo de espera	Modo S	Se aplica el suministro de red al control de la encimera y se apagan los indicadores de todos los calentadores o está activo un indicador de calor residual.
Modo operativo	Modo B	Al menos el indicador de un calentador muestra un valor de entre "**0**" y "**9**".
Modo de bloqueo	Modo VR	El control de la encimera se bloquea.

Encender y apagar el aparato

Si el aparato está en modo de espera, se coloca en modo operativo pulsando al menos 1 segundo el botón de encendido/apagado ⏻. Sonará un zumbador para indicar que la operación se ha realizado correctamente.

Se mostrará "**0**" en todos los indicadores del calentador y todos los separadores decimales de los calentadores parpadearán (1 segundo encendido, 1 segundo apagado).

Si no se realiza ninguna operación en un intervalo de 10 segundos, se apagarán los indicadores de todos los calentadores.

Si se apagan los indicadores, se pondrá el calentador en modo de espera.

Si se pulsa ⏻ durante más de 2 segundos (en el modo operativo), se apagará el aparato y se volverá a activar el modo S. Se puede apagar el aparato pulsando ⏻ en cualquier momento, aunque se pulsen otros botones al mismo tiempo.

Si hay calor residual de un calentador, se indicará en el indicador del calentador correspondiente mediante la letra "**H**".

Seleccionar un calentador

Si se selecciona un calentador mediante el botón de activar/desactivar calentador correspondiente, parpadeará el separador decimal del indicador de calentador. Puede seleccionar la temperatura del calentador seleccionado entre 1 y 9 pulsando los botones de ajuste de temperatura ⊕ o ⊖.

Estos botones deben pulsarse en un intervalo de 3 segundos tras seleccionar un calentador; de lo contrario, se borra la selección del calentador y desaparece el separador decimal de ajuste de temperatura. Si no se realiza ninguna operación en un intervalo de 10 segundos, se volverá a activar el modo S para el calentador.

La temperatura se puede cambiar en cualquier momento pulsando los botones ⊕ o ⊖. Los valores disponibles son del 1 al 9.

Cada vez que se pulse un botón o se cambie un indicador, sonará el zumbador.

Seleccionar la temperatura sin la función Booster

Todos los calentadores disponen de la función Booster.

Si es necesario activar la función Booster, seleccione el nivel 9 de temperatura pulsando únicamente el botón ⊖. Cuando se haya alcanzado el nivel 9, pulse ⊕ para activar la función Booster. En el indicador parpadearán de manera intermitente "**A**" y el valor de ajuste de temperatura "**9**" para indicar que está activa la función Booster.

Si está activa la función Booster, el calentador trabajará a la máxima potencia durante un período de tiempo que dependerá del nivel de temperatura seleccionado antes de activar esta función.

Una vez que se haya agotado el tiempo de la función Booster, el indicador del calentador solo mostrará el nivel de temperatura.

La función Booster se puede desactivar

pulsando ⊖ hasta que se muestre el nivel de temperatura "**0**".

Apagar calentadores individuales

Un calentador se puede apagar de 3 maneras:

- Pulsando a la vez los botones ⊕ y ⊖.
- Reduciendo la temperatura hasta el nivel "**0**" pulsando el botón ⊖.
- Usando la función de apagado mediante temporizador del calentador en cuestión.

Pulsar a la vez los botones ⊕ y ⊖

Se debe seleccionar el calentador correspondiente mediante el botón de activar/desactivar calentador. En este momento, parpadeará el separador decimal del indicador del calentador. Para apagar el calentador, se deben pulsar a la vez los botones ⊕ y ⊖. Cuando se haya realizado correctamente esta operación, sonará el zumbador y se mostrará "**0**" en el indicador de temperatura.

Si está activado el temporizador para el calentador seleccionado, "**0**" aparecerá en los indicadores de calentador y temporizador y se apagarán el indicador de la zona de cocción y la función de temporizador correspondientes.

Si el calentador tiene calor residual, se indicará mediante la letra "**H**"en el indicador de temperatura.

Reducir la temperatura a "0" pulsando el botón ⊖

El calentador también se puede apagar reduciendo la temperatura a "**0**". Esto hará que se apague el separador decimal del calentador, el indicador de la zona de cocción y el indicador del temporizador correspondientes.

Si el calentador tiene calor residual, se indicará mediante la letra "**H**" en el indicador de temperatura.

Usar la función de apagado mediante temporizador del calentador correspondiente

Una vez que el temporizador llega a cero, se detiene. El indicador de temperatura correspondiente mostrará "**0**" y en el indicador del temporizador se mostrará "**00**". El indicador de la zona de cocción correspondiente desaparecerá.

También desaparecerá un indicador de selección de zona doble/triple asignado si estuviese activo.

Además, el zumbador sonará cuando se detenga el temporizador. Si se pulsa cualquier botón, dejará de sonar el temporizador.

Función de temporizador

El temporizador proporciona las siguientes funciones.

El control puede ejecutar al mismo tiempo un máximo de 2 temporizadores asignados a calentadores y 1 temporizador de recordatorio de minutos (que no se asigna a un calentador).

Los temporizadores solo se pueden usar en el modo B. Un temporizador de calentador solo se puede asignar a un calentador activo cuyo nivel de temperatura se encuentre entre 1 y 9. El temporizador de recordatorio de minutos no se asocia a ningún calentador.

Para usar ambas funciones, la función de temporizador se debe activar mediante el botón de activar/desactivar temporizador.

Si se pulsa el botón por primera vez tras activar los calentadores, se controlará el temporizador de recordatorio de minutos (no parpadeará ningún indicador de zona de cocción, sino que estarán todos encendidos o apagados).

Si se pulsa el botón por segunda vez, se asignará un temporizador a uno de los calentadores activados. El indicador de zona de cocción comenzará a parpadear.

Si se vuelve a pulsar el botón, se asignará el siguiente temporizador en el sentido de las agujas del reloj al siguiente calentador activo, y así sucesivamente.

Temporizador de recordatorio de minutos

El temporizador de recordatorio de minutos se puede activar pulsando el botón, independientemente de que se haya activado o no algún calentador y solo se selecciona cuando los indicadores de todas las zonas de cocción están encendidos o apagados, es decir, cuando ninguno de ellos parpadea.

El indicador del temporizador mostrará "**00**", que indica que el temporizador está activado. El separador decimal del indicador del temporizador indica que se pueden usar los botones ⊕ y ⊖ para ajustar el tiempo del temporizador.

El temporizador de recordatorio de minutos comenzará la cuenta atrás una vez que se haya establecido el tiempo y no se detendrá aunque se apague el aparato o se active la función de bloqueo de teclado.

Cuando llegue a cero, se mostrará "**00**" en el indicador del temporizador y sonará

el zumbador. Pulse cualquier botón para detener el sonido del zumbador.

Temporizador de calentador

Los temporizadores de los calentadores solo se pueden ajustar cuando se ha activado un calentador, es decir, cuando el nivel de un calentador se ha establecido entre 1 y 9. Si se pulsa una vez el botón ⏲, se activa el temporizador de recordatorio de minutos. Si se vuelve a pulsar el botón ⏲, se asigna el temporizador a un calentador activo. Esto se indicará mediante el parpadeo del indicador de la zona de cocción correspondiente. Si se pulsa el botón ⏲ por tercera vez tras ajustar el temporizador del primer calentador, se activará el temporizador para el siguiente calentador que se encuentre activo en el sentido de las agujas del reloj. Esto se indicará mediante el parpadeo del indicador de la zona de cocción correspondiente. Si se pulsan los botones ⊕ y ⊖, se podrá establecer un valor de temporizador para el calentador que esté activo.

El temporizador del calentador que se estableció primero se indicará mediante la iluminación del indicador de la zona de cocción correspondiente. Si se vuelve a pulsar el botón ⏲, se pueden asignar más temporizadores a los otros calentadores activados. 10 segundos tras la última operación, el indicador del temporizador pasará a mostrar el próximo temporizador en terminar. El número de temporizadores que están en marcha se indica mediante el número de indicadores de zonas de cocción que estén encendidos.

Los valores de temporizador del temporizador de calentador y del temporizador de recordatorio de minutos se pueden mostrar pulsando ⏲. Parpadeará el indicador de la zona de cocción del temporizador a la que esté asignado. Si no parpadea el indicador de ninguna zona de cocción, el temporizador de recordatorio de minutos se mostrará en el indicador del temporizador.

Todos los temporizadores de calentadores se pueden eliminar activando el modo S del aparato mediante ⏻. Sin embargo, esto no afectará al temporizador de recordatorio de minutos, que seguirá con la cuenta atrás.

Para eliminar un temporizador en el modo operativo, seleccione primero el temporizador usando el botón Activar/ Desactivar temporizador hasta que se muestre el temporizador deseado en la pantalla de temporizador. A continuación, se puede eliminar de dos maneras:

- Reduzca el valor pulsando ⊖ hasta que se muestre “**00**” en el indicador del temporizador.
- Pulse ⊕ y ⊖ al mismo tiempo durante 0,5 segundos hasta que se muestre “**00**” en el indicador del temporizador.

Una vez que un temporizador llegue a “**0**”, el nivel de su calentador correspondiente también se establecerá en “**0**”. Cuando termina el temporizador de calentador y el temporizador de recordatorio de minutos, suena el zumbador, que se puede parar pulsando cualquier botón.

Bloqueo de teclado

La función de bloqueo de teclado se utiliza para activar el “modo seguro” del aparato. Solo se puede utilizar en el modo operativo (Modo B). La función de bloqueo se activa si se pulsa al menos 2 segundos el botón de bloqueo de teclado 🔒. Esta operación se confirma mediante el zumbador y el indicador de bloqueo de teclado parpadeará para indicar que se ha bloqueado el calentador.

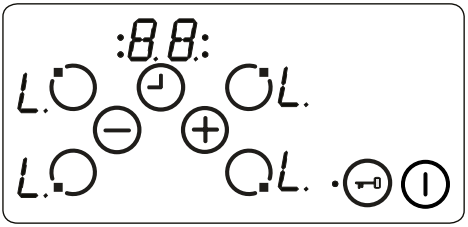
Si se bloquea el calentador, solo será posible apagar el aparato pulsando ⏻. El resto de botones se quedará bloqueado y no será posible realizar ajustes de ningún tipo pulsando los botones. Si se pulsa cualquier otro botón en el modo de bloqueo de teclado, sonará el zumbador y parpadeará el indicador de bloqueo de teclado.

La única operación que se puede realizar es apagar el aparato, que se consigue pulsando el botón ⏻. Sin embargo, si el aparato está apagado, no se puede volver a encender sin desbloquear el teclado.

Bloqueo para niños

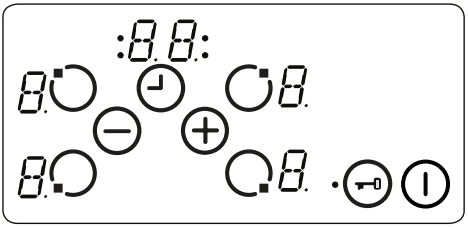
La función de bloqueo para niños se utiliza para bloquear el aparato mediante un proceso complicado de varios pasos. El bloqueo para niños (y el desbloqueo de este modo) solo está disponible en el modo S.

En primer lugar debe pulsarse el botón ⏻ hasta que suene el zumbador. A continuación, deben pulsarse a la vez los botones ⊕ y ⊖ entre 0,5 y 1 segundos. A continuación, pulse el botón ⊕ para activar la función de bloqueo para niños. Los cuatro indicadores de temperatura mostrarán la letra “**L**” para confirmarlo.



Si sigue en marcha el temporizador de recordatorio de minutos, lo hará hasta llegar a "**00**" y sonará el temporizador. Tras confirmar que se ha terminado el tiempo, el aparato quedará totalmente bloqueado. Mientras esté bloqueado el aparato, no se podrá usar ninguno de los botones.

El bloqueo para niños se puede desactivar pulsando ⏻ hasta que suene el zumbador. A continuación se deben pulsar simultáneamente los botones ⊕ y ⊖ al menos durante 0,5 segundos y después debe pulsarse solo el botón ⊖. Dejará de mostrarse la letra "**L**" para confirmar que se ha desbloqueado correctamente el teclado.



Funciones de seguridad de control táctil

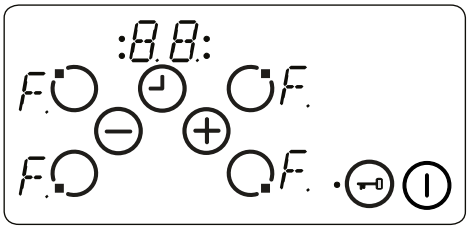
Las siguientes funciones de seguridad están disponibles para evitar operaciones no deseadas.

Corte de seguridad de sensor

Para impedir que se utilicen los botones del aparato de forma no deseada, se incluye un sistema de control de botones. En aquellos casos en los que se pulse uno o varios botones durante más de 12 segundos, el zumbador sonará durante 10 minutos para indicar que se ha realizado una operación incorrecta. Por ejemplo, puede que se haya colocado un objeto sobre un botón o que hubiese un fallo en un sensor, por ejemplo.

El apagado de seguridad hará que la encimera pase al modo S y se mostrará la letra "**F**" en los indicadores de todos los calentadores. Si no hay presente ninguna operación incorrecta, desaparecerán las señales visuales y sonoras.

Si hubiese calor residual, se mostrará la letra "**H**" en los indicadores de los demás calentadores.

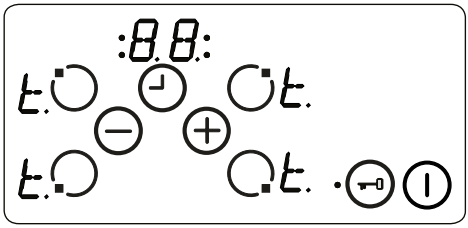


Apagado por exceso de temperatura

Dado que los controles están muy cerca del calentador en medio de la parte frontal de la encimera, puede suceder que un recipiente para cocinar que se haya colocado mal no sea detectado por el corte de seguridad de sensor y que, por consiguiente, se caliente la encimera hasta alcanzar temperaturas muy altas. Esto hace que sea peligroso tocar el cristal y los botones.

Para evitar que se produzcan daños en la unidad de control de la encimera, los controles comprueban constantemente la temperatura y en caso de sobrecalentamiento la encimera se apaga automáticamente.

Este evento se indicará en el indicador del calentador mediante la letra "**t**" hasta que se reduzca la temperatura.



Una vez que se haya reducido la temperatura, dejará de mostrarse la letra "**t**" en el indicador del calentador y se volverá a activar el modo S en la unidad de control de la encimera. Esto significa que el usuario puede reactivar el aparato pulsando el botón ⏻.

Límites de tiempo de funcionamiento

La unidad de control de la encimera tiene un límite de tiempo de funcionamiento. Si el indicador de temperatura de un

calentador no se ha modificado durante un determinado intervalo de tiempo, el calentador se apagará automáticamente. Se mostrará "**0**" durante 10 segundos, pero puede que quede algo de calor residual. El límite de tiempo de funcionamiento depende del nivel de temperatura seleccionado.

Después de que un calentador se haya apagado automáticamente de la forma descrita anteriormente, se puede usar el calentador y se aplicará el tiempo de funcionamiento máximo asociado a este nivel de temperatura.

Funciones de calor residual

Tras finalizar todos los procesos de cocción, queda algo de calor almacenado en el cristal vitrocerámico, denominado "calor residual". El aparato puede calcular aproximadamente lo caliente que está el cristal. Si la temperatura calculada es superior a +60 °C, se indicará en el indicador del calentador correspondiente hasta que deje de serlo, incluso después de que se haya apagado el aparato.

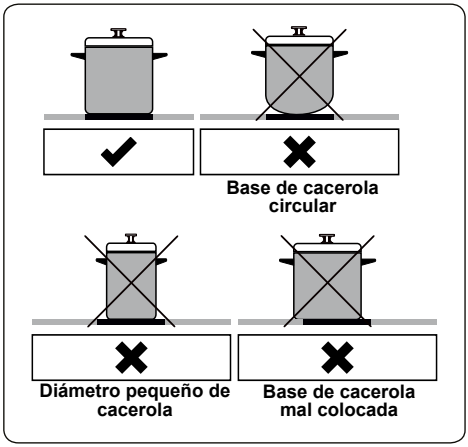
El indicador de calor residual tiene la prioridad más baja y es sobrescrito por cualquier otro valor del indicador, como durante el apagado de seguridad o la visualización de un código de error. Cuando se suministra voltaje a la encimera tras un corte eléctrico, parpadeará el indicador de calor residual. Si un calentador tenía un calor residual superior a +60 °C antes de que se produjese el corte eléctrico, el indicador parpadeará mientras el calor residual permanezca en esos valores o hasta que se seleccione el calentador para otra operación de cocción.

Sugerencias y consejos

Importante: Cuando los calentadores cerámicos estén funcionando a los valores de temperatura más altos, puede que parezca que las áreas calentadas se encienden y se apagan. Esto se debe a un dispositivo de seguridad que impide que el cristal se sobrecaliente. Esto es normal a temperaturas altas, no daña la encimera y solo aumenta ligeramente los tiempos de cocción.

ADVERTENCIA:

- Nunca use la encimera sin haber colocado las cacerolas en las zonas de cocción que se vayan a usar.
- Solo deben usarse cacerolas planas con una base lo suficientemente gruesa.
- Asegúrese de que la parte inferior de la cacerola esté seca antes de colocarla en la encimera.
- Cuando una zona de cocción esté activa, es importante asegurarse de que la cacerola esté debidamente centrada sobre dicha zona.
- Para ahorrar electricidad, no use nunca una cacerola con un diámetro diferente al de la placa de cocción que se esté usando.



- No use cacerolas con fondos ásperos, ya que pueden rayar la superficie cerámica del cristal.
- Siempre que sea posible, tape las cacerolas con su tapa.
- La temperatura de las piezas accesibles podría ser alta al usar el aparato. Mantenga tanto a niños como animales alejados de la encimera mientras esta esté funcionando y hasta que se haya enfriado tras usarla.
- Si detecta una grieta en la encimera, apáguela de inmediato y solicite a un técnico de servicio autorizado que la cambie.

5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

5.1. LIMPIEZA

ADVERTENCIA: Apague el aparato y deje que se enfríe antes de limpiarlo.

Instrucciones generales

- Antes de usar materiales de limpieza para limpiar el aparato, compruebe si son adecuados y si el fabricante los ha recomendado.
- Utilice productos de limpieza líquidoso cremosos que no contengan partículas. No utilice cremas cáusticas (corrosivas), polvos de limpieza abrasivos, estropajos de aluminio ásperos ni herramientas duras, ya que podrían dañar las superficies de la cocina.



No utilice productos de limpieza que contengan partículas, ya que podrían arañar las partes pintadas, esmaltadas o de cristal del aparato.

- Si se derrama algún líquido, límpielo inmediatamente para impedir que se dañe cualquier parte.



No utilice productos para limpiar a vapor en ninguna parte del aparato.

Limpieza del cristal cerámico

El cristal cerámico puede soportar el peso de utensilios pesados, pero se puede romper si se golpea con un objeto punzante.



ADVERTENCIA: Encimeras de cerámica: si la superficie está rajada, apague el aparato para evitar una descarga eléctrica y póngase en contacto con el servicio técnico.

- Utilice un producto de limpieza líquido o cremoso para limpiar el cristal vitrocerámico. A continuación enjuáguelas y séquelas bien con un trapo seco.



No utilice productos de limpieza diseñados para acero, ya que podrían dañar el cristal.

- Si se utilizan sustancias con bajo punto de fusión en la base de los utensilios de cocina o en el revestimiento, se puede dañar la placa de vitrocerámica. Si restos de plástico, papel de aluminio, azúcar o alimentos azucarados han caído sobre la placa de vitrocerámica, raspe la superficie caliente de inmediato y de manera segura. Si estas sustancias se derriten, se puede dañar la vitrocerámica. Cuando cocine alimentos muy azucarados, como por ejemplo mermelada, en lo posible, ponga una capa protectora de antemano.
- El polvo que haya en la superficie debe limpiarse con un trapo húmedo.
- Los cambios en el color del cristal cerámico no afectarán a la estructura ni la durabilidad de la cerámica y no se debe a un cambio del material.

Los cambios de color del cristal cerámico pueden producirse por diversos motivos:

1. No se han limpiado los alimentos vertidos sobre la superficie.

2. Si no se usan los platos correctos, podría erosionarse la encimera.

3. Uso de productos de limpieza inadecuados.

Limpieza de las partes de acero inoxidable (si las hubiese)

- Limpie las partes de acero inoxidable del aparato de manera periódica.
- Limpie las partes de acero inoxidable con un trapo suave empapado únicamente en agua. A continuación séquelas bien con un trapo seco.



No limpie las partes de acero inoxidable si siguen calientes tras haber cocinado.



No deje mucho tiempo vinagre, café, leche, sal, agua, zumo de tomate o limón sobre el acero inoxidable.

6. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y TRANSPORTE

6.1. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Si sigue teniendo algún problema con su aparato tras comprobar estos pasos básicos de resolución de problemas, póngase en contacto con un técnico de servicio autorizado o con un técnico cualificado.

Problema	Posible causa	Solución
La pantalla de la tarjeta de control de la encimera está apagada. Las zonas de cocción o la encimera no se pueden encender.	No hay corriente.	Compruebe el fusible doméstico del aparato. Compruebe que funcionen otros aparatos eléctricos para determinar si se ha producido un corte en el suministro eléctrico.
La encimera se apaga cuando se está usando y se muestra la letra “F” en cada pantalla.	Los controles están mojados o hay un objeto sobre ellos.	Seque los controles o quite el objeto.
La encimera se apaga cuando se está usando.	Una de las zonas de cocción ha estado encendida demasiado tiempo.	Puede volver a usar la zona de cocción volviendo a encenderla.
Los controles de la encimera no funcionan y está encendido el LED de bloqueo para niños.	El bloqueo para niños está activado.	Desactive el bloqueo para niños.

6.2. TRANSPORTE

Si debe transportar el producto, use el embalaje original del producto y transpórtelo en su caja original. Siga las instrucciones de transporte que se muestran en el embalaje. Pegue con cinta todas las piezas extraíbles del producto para evitar que se dañe el producto durante el transporte.

Si no dispone del embalaje original, prepare un carrito para que el aparato quede protegido de las amenazas externas, en especial las superficies externas del producto.

Thank you for choosing this product.
This User Manual contains important safety information and instructions on the operation and maintenance of your appliance.
Please take the time to read this User Manual before using your appliance and keep this book for future reference.

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

CONTENTS

1.SAFETY INSTRUCTIONS....4
1.1 General Safety Warnings....4
1.2 Installation Warnings....6
1.3 During Use....7
1.4 During Cleaning and Maintenance....7
2.INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE....9
2.1 Installation of the Hob....9
2.2 Electrical Connection and Safety....11
3.PRODUCT FEATURES....12
4.USE OF PRODUCT....13
4.1 Hob controls....13
5.CLEANING AND MAINTENANCE....17
5.1 Cleaning....17
6.TROUBLESHOOTING&TRANSPORT....19
6.1 Troubleshooting....19
6.2 Transport....19

1. SAFETY INSTRUCTIONS

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

1.1 GENERAL SAFETY WARNINGS

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

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

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

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

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

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

- For models which incorporate a hob lid, clean any spillages off the lid before use and allow the cooker to cool before closing the lid.
- Do not operate the appliance by means of an external timer or separate remote-control system.
- Do not use harsh abrasive cleaners or scouring pads to clean oven surfaces. They can scratch the surfaces which may result in shattering of the door glass or damage to surfaces.
- Do not use steam cleaners for cleaning the appliance.
- Your appliance is produced in accordance with all applicable local and international standards and regulations.
- Maintenance and repair work should only be carried out by authorised service technicians. Installation and repair work that is carried out by unauthorised technicians may be dangerous. Do not alter or modify the specifications of the appliance in any way. Inappropriate hob guards can cause accidents.
- Before connecting your appliance, make sure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure or electricity voltage and frequency) and the specifications of the appliance are compatible. The specifications for this appliance are stated on the label.

CAUTION: This appliance is designed only for cooking food and is intended for indoor domestic household use only. It should not be used for any

other purpose or in any other application, such as for non-domestic use, in a commercial environment or for heating a room.

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

1.2 INSTALLATION WARNINGS

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

100°C.

- The temperature of the bottom surface of the hob may rise during operation, therefore a board must be installed underneath the product.

1.3 DURING USE

- Do not put flammable or combustible materials in or near the appliance while it is operating.



Do not leave the cooker unattended when cooking with solid or liquid oils. They may catch fire under extreme heating conditions. Never pour water on to flames that are caused by oil, instead switch the cooker off and cover the pan with its lid or a fire blanket.

- Always position pans over the centre of the cooking zone, and turn the handles to a safe position so they cannot be knocked or grabbed.
- If the product will not be used for a long period of time, turn the main control switch off.
- Make sure the appliance control knobs are always in the “**0**” (stop) position when the appliance is not in use.

1.4 DURING CLEANING AND MAINTENANCE

- Make sure that your appliance is turned off at the mains before carrying out any cleaning or maintenance operations.
- Do not remove the control knobs to clean the control panel.
- To maintain the efficiency and safety of your appliance, we recommend you always use original spare parts and to call our authorised service agents when needed.

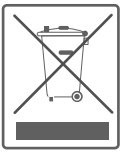
CE Declaration of conformity

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

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

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

Disposal of your old machine



The symbol of the crossed-out wheeled bin shown on the product or its packaging means that the device must not be disposed of with other household waste but requires separate collection.

You can dispose of the device free of charge at your local waste return and collection system. The addresses can be obtained from your responsible city council or local government. Alternatively, you can return small waste electrical and electronic equipment (WEEE) with an edge length of up to 25 cm free of charge to any retailer with a sales area relating to electrical and electronic equipment (EEE) of at least 400 m2 or to a food retailer that offers EEE at least several times a year with a total sales area of 800 m2. Larger WEEE can be returned to a respective retailer free of charge when buying a new product of the same type. Regarding the modalities of the collection of WEEE in case of shipment of the newly bought product, please contact your retailer.

2. INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE

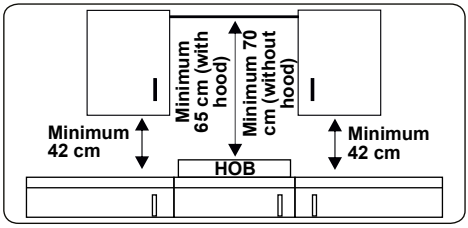
WARNING : This appliance must be installed by an authorised service person or qualified technician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

- Incorrect installation may cause harm and damage, for which the manufacturer accepts no responsibility and the warranty will not be valid.
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (electricity voltage and frequency and/or nature of the gas and gas pressure) and the adjustments of the appliance are compatible. The adjustment conditions for this appliance are stated on the label.
- The laws, ordinances, directives and standards in force in the country of use are to be followed (safety regulations, proper recycling in accordance with the regulations, etc.).

Instructions for the Installer

General instructions

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



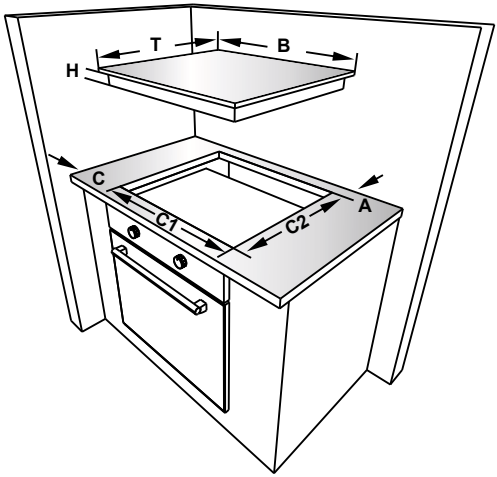
- The appliance should not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer.
- If the base of the appliance is accessible by hand, a barrier made from a suitable material must be fitted below the base of the appliance, ensuring that there is no access to the base of the appliance.

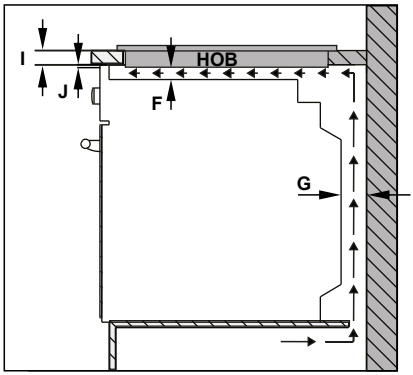
2.1 INSTALLATION OF THE HOB

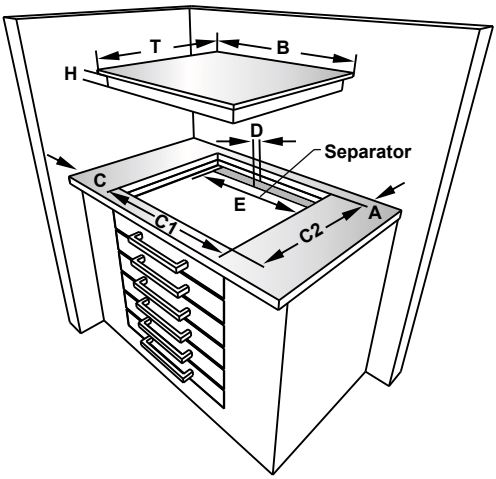
The appliance is supplied with an installation kit including adhesive sealing material, fixing brackets and screws.

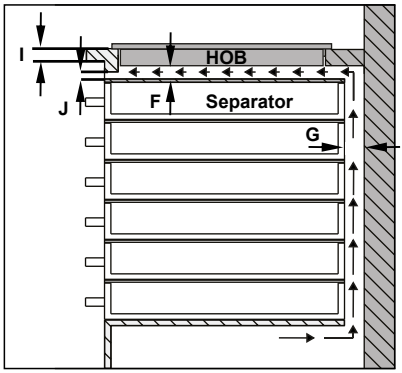
- Cut the aperture dimensions as indicated in the figure. Locate the aperture on the worktop so that, after the hob is installed, the following requirements are followed.

B (mm)	590	**min. A (mm)**	50
T (mm)	520	**min. C (mm)**	50
H (mm)	41-47.5	**min. E (mm)**	500
C1 (mm)	560	**min. F (mm)**	10
C2 (mm)	490	**G (mm)**	20
D (mm)	50	**I (mm)**	25
J (mm)	5		

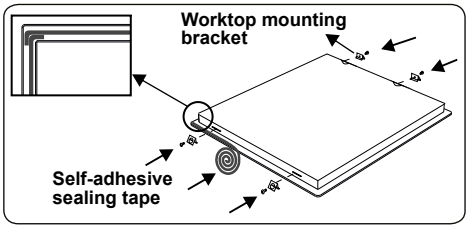








- Apply the supplied one-sided self-adhesive sealing tape all the way around the lower edge of the cooktop. Do not stretch the tape.



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

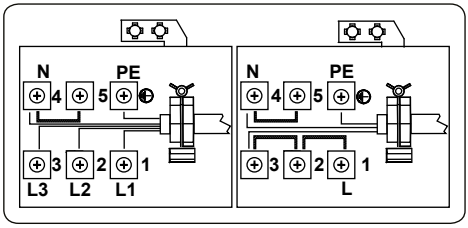
- Insert the appliance into the aperture.

2.2 ELECTRICAL CONNECTION AND SAFETY

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

WARNING: THE APPLIANCE MUST BE EARTHED.

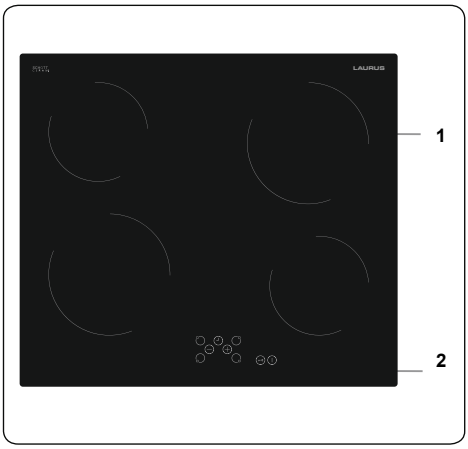
- Before connecting the appliance to the power supply, the voltage rating of the appliance (stamped on the appliance identification plate) must be checked for correspondence to the available mains supply voltage, and the mains electric wiring should be capable of handling the appliance's power rating (also indicated on the identification plate).
- During installation, please ensure that isolated cables are used. An incorrect connection could damage your appliance. If the mains cable is damaged and needs to be replaced this should be done by a qualified person.
- Do not use adaptors, multiple sockets and/or extension leads.
- The supply cord should be kept away from hot parts of the appliance and must not be bent or compressed. Otherwise the cord may be damaged, causing a short circuit.
- If the appliance is not connected to the mains with a plug, a all-pole disconnector switch (with at least 3 mm contact spacing) must be used in order to meet the safety regulations.
- The fused switch must be easily accessible once the appliance has been installed.
- Ensure all connections are adequately tightened.
- Fix the supply cable in the cable clamp and then close the cover.
- The terminal box connection is placed on the terminal box.



3. PRODUCT FEATURES

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

List of Components

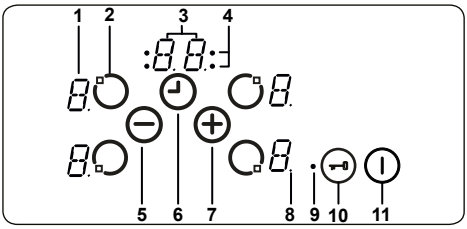


1. Ceramic Heater
2. Control Panel

4. USE OF PRODUCT

4.1 HOB CONTROLS

The hob is controlled by pressing the appropriate electronic button. Each button pressed is followed by a buzzer sound.



1- Heater display

2- Activate/Deactivate heater

3- Timer display

4- Timer function cooking zone indicators

5- Heat setting/timer decrease

6- Activate/Deactive timer

7- Heat setting/timer increase

8- Decimal point

9- Key lock indicator

10- Key lock

11- On/Off

Mode Descriptions		
Stand-By-Mode	S-Mode	Mains supply is applied to the hob control and all heater displays are off or a residual heat display is active.
Operating-Mode	B-Mode	At least one heater display shows a heat setting between ´**0**` and ´**9**`.
Lock Mode	VR-Mode	The hob control is locked.

Switching the Appliance On and Off

If the appliance is in Stand-By mode, it can be put in Operating mode by pressing the On/Off button ⏻ for at least 1 second. A buzzer will sound to indicate the successful operation .

A "**0**" will appear on all heater displays and all decimal points corresponding to the heaters will flash (1 second on, 1 second off).

If there is no operation within 10 seconds, the display of all heaters will switch off.

If the displays are switched off, the heater will be sent into Stand-By mode.

If ⏻ is pressed for more than 2 seconds (in Operating mode), the appliance will switch off and will enter S-Mode again. The appliance can be switched off by pressing ⏻ at any time; even if other buttons are pressed simultaneously.

If there is any residual heat from a heater, this will be indicated in the corresponding Heater Display with a "**H**".

Selecting a Heater

If a single heater is chosen with the corresponding Activate/Deactivate Heater Button, the decimal point of the Heater Display will flash. For the selected heater, the heat level can be set between 1 and 9 by pressing the Heat Setting Buttons ⊕ or ⊖.

The buttons must be pressed within 3 seconds of selecting a heater, otherwise the heater selection will be erased and the heat setting decimal point will disappear. If there is no further operation within 10 seconds, the heater will revert back to S-Mode.

The heat setting can always be changed by pressing ⊕ or ⊖. The available settings are between 1 and 9.

Each button operation or each display change will be accompanied by a buzzer sound.

Set Cooking Level with and without Heat Boost

All heaters are equipped with the heat boost function.

If the heat boost is required, set the heat from the current level to level 9 by pressing the ⊖ button only. Once level 9 has been reached, press ⊕ to activate the heat boost. The display will flash "**A**" alternating with the heat setting value "**9**" to show the heat boost is active.

If the heat boost is active, the heater will operate with maximum power for a period of time dependent on the heat setting selected before the heat boost was activated.

Once the heat boost time has ended, only the heat setting will be indicated on the heater display.

The heat boost can be deactivated by pressing ⊖ until the heat setting '**0**' is displayed.

Switching Off Individual Heaters

A heater can be turned off in 3 different ways:

- Simultaneous pressing of ⊕ and ⊖ buttons

- Reduction of the heat setting to “**0**” by pressing the ⊖ button
- Use of the timer switch-off function for the corresponding heater.

Simultaneous operation of ⊕ and ⊖ buttons

The corresponding heater must be chosen with the Activate/Deactivate Heater Button ◯, the Decimal Point of the related Heater Display will then flash. To switch off the heater, ⊕ and ⊖ must be pressed simultaneously. A buzzer will sound and “**0**” will appear in the heat setting display when this is successful.

If the timer is active for the selected heater, then “**0**” will appear in the heater and timer displays, and the related Cooking Zone Indicator and the Timer Function will both switch off.

If there is any residual heat for the heater, this will be indicated by a “**H**” in the heat setting display.

Reduction of the heat setting to “0” by operating ⊖ button

The heater can also be switched off by reducing the heat setting to “**0**”.This causes the associated Decimal Point of the heater, the related Cooking Zone Indicator and the Timer Display to all switch off, also.

If there is any residual heat for the heater, this will be indicated by a “**H**” in the heat setting display.

Use of timer switch-off function for corresponding heater

After counting down to zero, the timer will stop. The corresponding heater will show “**0**” in the Heater Display and the Timer Display will show “**00**”. The corresponding Cooking Zone Indicator will disappear.

An assigned Dual/Triple Zone Selection Indicator will also disappear if it is active.

Additionally, the buzzer will sound when the timer stops. Pressing any button will silence the timer.

Timer Function

The timer provides the following features.

The control can run a maximum of 2 heater assigned timers and 1 minute minder timer (which is not assigned to a heater) simultaneously.

The timers can only be used in B-Mode. A heater timer can only be assigned to an active heater set at a level between 1 and 9. The minute minder timer is independent of any heater.

In order to use both functions, the timer function must be activated using the Activate/Deactivate Timer button ◴.

Pressing ◴ for the fist time, after activating the heaters, controls the minute minder timer (no Cooking Zone Indicator will flash, they will all be either on or off).

Pressing ◴ for a second time, will assign a timer to one of the activated heaters. The Cooking Zone Indicator will begin flashing.

Pressing ◴ again, will assign the next timer in a clockwise direction to the next active heater, and so on.

Minute Minder Timer

The Minute Minder Timer can be operated by pressing ◴, whether a heater has been activated or not, and is selected only when all Cooking Zone Indicators are either on or off, i.e. none are flashing.

The Timer Display will show “**00**”, indicating the timer is active. The decimal point on the Timer Display indicates that ⊕ and ⊖ can now be used to set the timer value.

The Minute Minder Timer will begin counting down once it has been set, it will not stop if the appliance is switched off or if the Key Lock function is activated.

Once it has reached zero, “**00**” will be displayed on the Timer Display and the buzzer will sound. Press any button to stop the buzzer sound.

Heater Timer

Heater Timers can only be set when a heater has been activated, i.e. a heater level must be set between 1 and 9. Pressing ◴ once will activate the Minute Minder Timer, pressing ◴ again will assign the timer to an activated heater. This will be indicated by the corresponding Cooking Zone Indicator flashing. Pressing ◴ for a third time, after setting the first heater timer, will activate the timer for the next active heater in a clockwise direction. This will be indicated by its corresponding Cooking Zone Indicator flashing. Pressing ⊕ and ⊖ will allow the timer to be set a value for the active heater.

The timer for the heater that was set first will be indicated by the illumination of its corresponding Cooking Zone Indicator. Pressing ◴ again allows more timers to be assigned to the other activated heaters. The Timer Display will change, 10 seconds after the last operation, to the timer that will run out next. The number of timers that

are running is indicated by the number of illuminated Cooking Zone Indicators.

The timer values for the Heater Timer and the Minute Minder Timer can be displayed by pressing ⏲, a Cooking Zone Indicator will flash for the timer it is assigned to. If no Cooking Zone Indicator flashes, the Minute Minder Timer value will be shown on the Timer Display.

All Heater Timers can be removed by switching the appliance into S-Mode using ⏻, however this will have no effect on the Minute Minder Timer which will continue counting down.

To remove a timer in Operation Mode, first select the timer using the Activate/ Deactivate Timer Button until the desired timer is displayed on the Timer Display. It can then be removed in 2 ways:

- Decrease the value by pressing ⊖ until "**00**" appears on the Timer Display
- Press ⊕ and ⊖ simultaneously for 0.5 seconds until "**00**" is shown on the Timer Display.

Once a timer reaches "**0**", the level of its corresponding heater will also set to "**0**". The end of both the Heater Timer and the Minute Minder Timer is indicated by the buzzer sound, this can be stopped by pressing any button.

Key Lock

The key lock function is used to set 'safe mode' on the appliance and can only be used in Operating Mode (B-Mode). The lock function becomes active when the key Lock button 🔒 is pressed for at least 2 seconds. This operation is acknowledged by a buzzer and the Key Lock Indicator will flash to indicate the heater is locked.

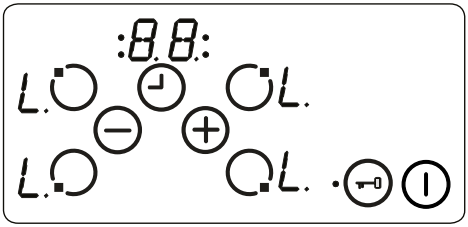
If the heater is locked, it will only be possible to switch the appliance off by pressing ⏻, all other buttons are blocked and it will not be possible to make any adjustments by pressing the buttons. If any other button is pressed in the lock mode, the buzzer will sound and the Key Lock Indicator will flash.

Only the switch-off operation by pressing ⏻ is possible. However, if the appliance is switched off, it can not be restarted again without being unlocked.

Child Lock

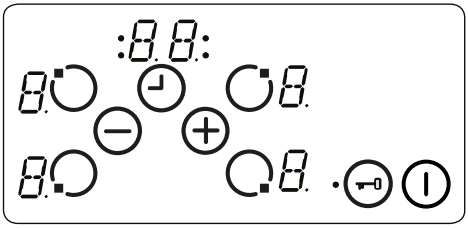
The child lock function is used to lock the appliance in a complicated multi-step process. Child lock (and unlocking) is only available in the S-Mode.

First, ⏻ must be pressed until the buzzer sounds, then ⊕ and ⊖ must be pressed simultaneously for at least 0.5 seconds, but no longer than 1 second. Following this, press ⊕ to activate the child lock. All four heater displays will show "**L**" as confirmation.



If the minute minder timer is still running, it will proceed until "**00**" is reached and the timer will beep. After confirmation of timer completion, the appliance will be fully locked. None of the buttons can be used as long as the appliance is locked.

Child lock can be deactivated by pressing ⏻ until the buzzer sounds. Then ⊕ and ⊖ must be pressed simultaneously for at least 0.5 seconds, followed by pressing ⊖ only. As confirmation for successful unlocking, "**L**" will no longer be displayed.



Touch Control Safety Functions

The following safety functions are available to avoid unintended operations.

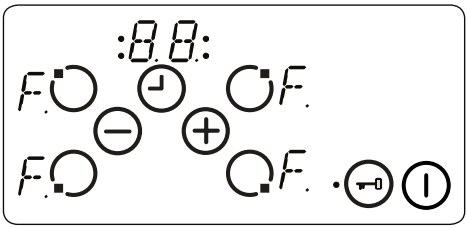
Sensor Safety Cut-Off

Button monitoring is included to prevent the appliance from unwanted button operation. In cases where one or more buttons are pressed for longer than 12 seconds, the buzzer will sound for ten minutes to indicate an incorrect operation. For example, an object may be placed on a button, or there could be a sensor failure and so on.

The safety switch-off will cause the hob to go into S-mode and all heater displays will flash "**F**". If there is no incorrect operation

present, both the visual and audible signals will disappear.

If residual heat is present, '**H**' will be displayed on all other heater displays.

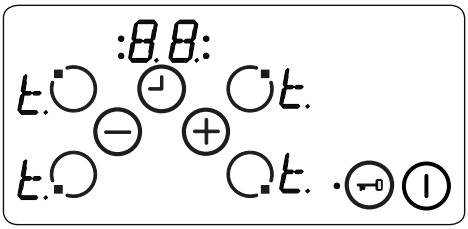


Over Temperature Switch-Off

Due to the controls being very close to the heater in the middle of the front of the hob, it can occur that an incorrectly placed pot is not sensed by the sensor safety cut-off therefore heating up the hob to a very high temperature. This makes the glass and the buttons dangerous to touch.

To prevent the hob control unit from damage, the controls constantly monitor the temperature and the hob will automatically switch off if overheating occurs.

This will be indicated by the letter '**t**' in the heater displays until the temperature decreases.



Once the temperature has dropped, the "**t**" in the heater display will disappear and the hob control unit will revert back into S-Mode. This means that the user can reactivate the appliance by pressing ⏻ .

Operating Time Limitations

The hob control unit has a limitation on the operating time. If the heat setting for a heater has not been changed for a certain time, the heater will switch off automatically. A "**0**" will be displayed for 10 seconds, however there may be some residual heat present. The limit of the operating time depends on the selected heat setting.

After a heater automatically switches off, as described above, the heater can be used and the maximum operating time for this heat setting is applied.

Residual Heat Functions

After all cooking processes, some heat will be stored in the vitroceramic glass called residual heat. The appliance can calculate roughly how hot this glass is. If the calculated temperature is higher than + 60 ° C, then this will be indicated in the corresponding heater display for as long as the calculated temperature remains above + 60 ° C, even after the appliance has been switched off.

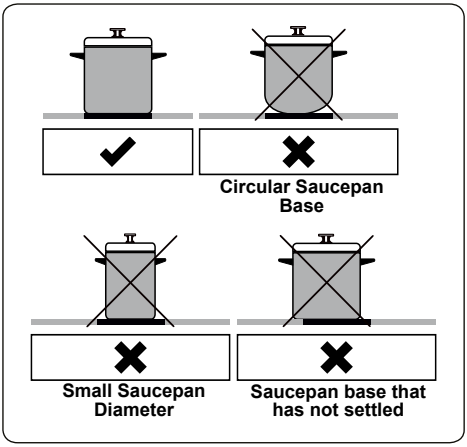
The residual heat indicator has the lowest priority and is overwritten by every other display value, including during safety switch-off and the displaying of an error code. When voltage is supplied to the hob after a power interruption, the residual heat display indicator will flash. If a heater had a residual heat of greater than + 60 °C before the power interruption occurred, the display will flash while the residual heat remains or until the heater is selected for another cooking operation.

Hints and Tips

Important: When ceramic heaters are operated in higher heat settings, the heated areas may be seen switching on and off. This is due to a safety device, which prevents the glass from overheating. This is normal at high temperatures, causing no damage to the hob and little delay in cooking times.

WARNING:

- Never operate the hob without pans on the cooking zone.
- Use only flat saucepans with a sufficiently thick base.
- Make sure the bottom of the pan is dry before placing it on the hob.
- While the cooking zone is in operation, it is important to ensure that the pan is centred correctly above the zone.
- In order to conserve energy, never use a pan with a different diameter to the hotplate being used.



- Do not use saucepans with rough bottoms since these can scratch the glass ceramic surface.
- If possible, always place lids on the pans.
- The temperature of accessible parts may become high while the appliance is operating. Keep children and animals well away from the hob during operation and until it has fully cooled after operation.
- If you notice a crack on the cooktop, it must be switched off immediately and replaced by authorised service personnel.

5. CLEANING AND MAINTENANCE

5.1 CLEANING

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

General Instructions

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

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

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

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

Cleaning the Ceramic Glass

Ceramic glass can hold heavy utensils but may be broken if it is hit with a sharp object.

WARNING : Ceramic Cooktops - if the surface is cracked, to avoid the possibility of an electric shock, switch off the appliance and call for service.

- Use a cream or liquid cleaner to clean the vitroceramic glass. Then, rinse and dry them thoroughly with a dry cloth.

Do not use cleaning materials meant for steel as they may damage the glass.

- If substances with a low melting point are used in the cookware's base or coatings, they can damage the glass-ceramic cooktop.If plastic, tin foil, sugar or sugary foods have fallen on the hot glass-ceramic cooktop, please scrape it off the hot surface as quickly and as safely as possible. If these substances melt, they can damage the glass-ceramic cooktop. When you cook very sugary items like jam, apply a layer of a suitable protective agent beforehand if it is possible.
- Dust on the surface must be cleaned with a wet cloth.
- Any changes in colour to the ceramic glass will not affect the structure or durability of the ceramic and is not due to a change in the material.

Colour changes to the ceramic glass may be for a number of reasons:

1. Spilt food has not been cleaned off the surface.

2. Using incorrect dishes on the hob will erode the surface.

3. Using the wrong cleaning materials.

Cleaning the Stainless Steel Parts (if available)

- Clean the stainless steel parts of your appliance on a regular basis.

- Wipe the stainless steel parts with a soft cloth soaked in only water. Then, dry them thoroughly with a dry cloth.



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



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

6. TROUBLESHOOTING&TRANSPORT

6.1 TROUBLESHOOTING

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

Problem	Possible Cause	Solution
Hob control card's display is blacked out. The hob or cooking zones cannot be switched on.	There is no power supply.	Check the household fuse for the appliance. Check whether there is a power cut by trying other electronic appliances.
The hob switches off while it is in use and an 'F' flashes on each display.	The controls are damp or an object is resting on them.	Dry the controls or remove the object.
The hob switches off while it is use.	One of the cooking zones has been on for too long.	You can use the cooking zone again by switching it back on.
The hob controls are not working and the child lock LED is on.	The child lock is active.	Switch off the child lock.

6.2 TRANSPORT

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

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



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

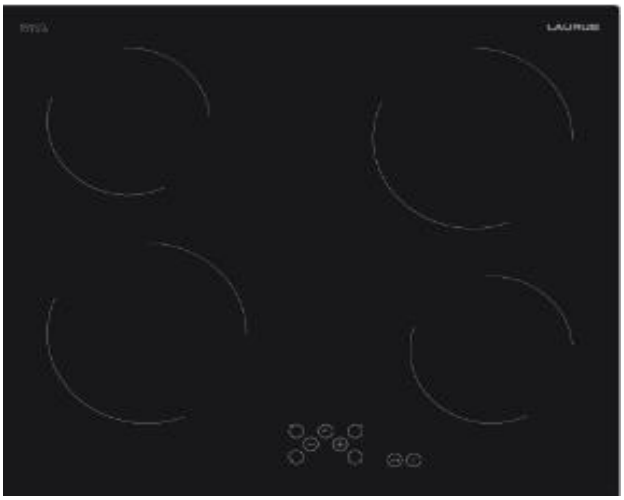


52474598

LAURUS

LCA600

Autarkes Glaskeramikkochfeld



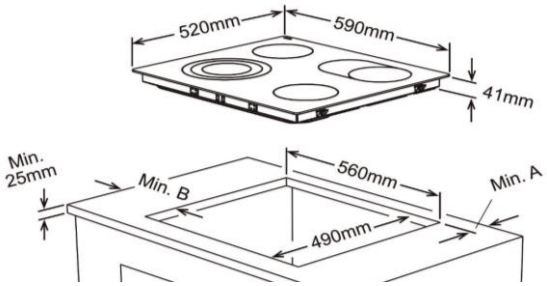


Abbildung ähnlich

Energiemerkmale	
Stromversorgung	230V~/400V,3N; 50Hz
Anschlusswert	6,0 kW

Allgemeine Spezifikation	
Typ	Einbaukochfeld 60x60
Kochfeld Art	Ceran
Kochfeldrahmen	-
Einbaumaße (BxT)	560x490 mm

Ausstattung	
Kochzonenausstattung 2x145 mm (1200 W), 2x180 mm (1800 W) Leistungsstufen: 9	
Knopfbedienung	-
Touchcontrol	Ja
Restwärmeanzeige	Ja
Timer	Ja
Booster	-
Kindersicherung	Ja

Abmessungen/Logistikdaten	
Artikelnummer	10812622
EAN-Code	4024862999865
Gerätemaße (HxBxT)/Gewicht	41x590x520 mm / 7,5 kg
Kartonmaße (HxBxT)/Gewicht inkl. Gerät	133x620x578mm / 8,25 kg
Verpackungseinheit	1 Stück
Palettenmenge	-
20 Fuß Container	612 Stück
40 Fuß Container	1292 Stück
High Cube Container	1444 Stück

© 2020, Vestel Germany GmbH ▪ Parkring 6 ▪ 85748 Garching b. München
Alle Rechte, Irrtümer u. Änderungen vorbehalten.

TECHNISCHE DATEN

ENERGIEBLATT

Marke		LAURUS
Modell		LCA600
Kochfeldart		Elektro
Anzahl Kochzonen		4
Heiztechnologie – 1		Strahlungsbeheizung
Größe – 1	cm	Ø 14,5
Energieverbrauch – 1	Wh/kg	192,0
Heiztechnologie – 2		Strahlungsbeheizung
Größe – 2	cm	Ø 14,5
Energieverbrauch – 2	Wh/kg	192,0
Heiztechnologie – 3		Strahlungsbeheizung
Größe – 3	cm	Ø 18,0
Energieverbrauch – 3	Wh/kg	192,0
Heiztechnologie – 4	%	Strahlungsbeheizung
Größe – 4	cm	Ø 18,0
Energieverbrauch – 4	Wh/kg	192,0
Energieverbrauch des Kochfeldes	Wh/kg	192,0
Dieses Kochfeld stimmt mit EN 60350-2 überein		

Energiespartipps

Kochfeld
- Verwenden Sie Kochgeschirr mit einer flachen Unterseite.

- Verwenden Sie Kochgeschirr in der passenden Größe.

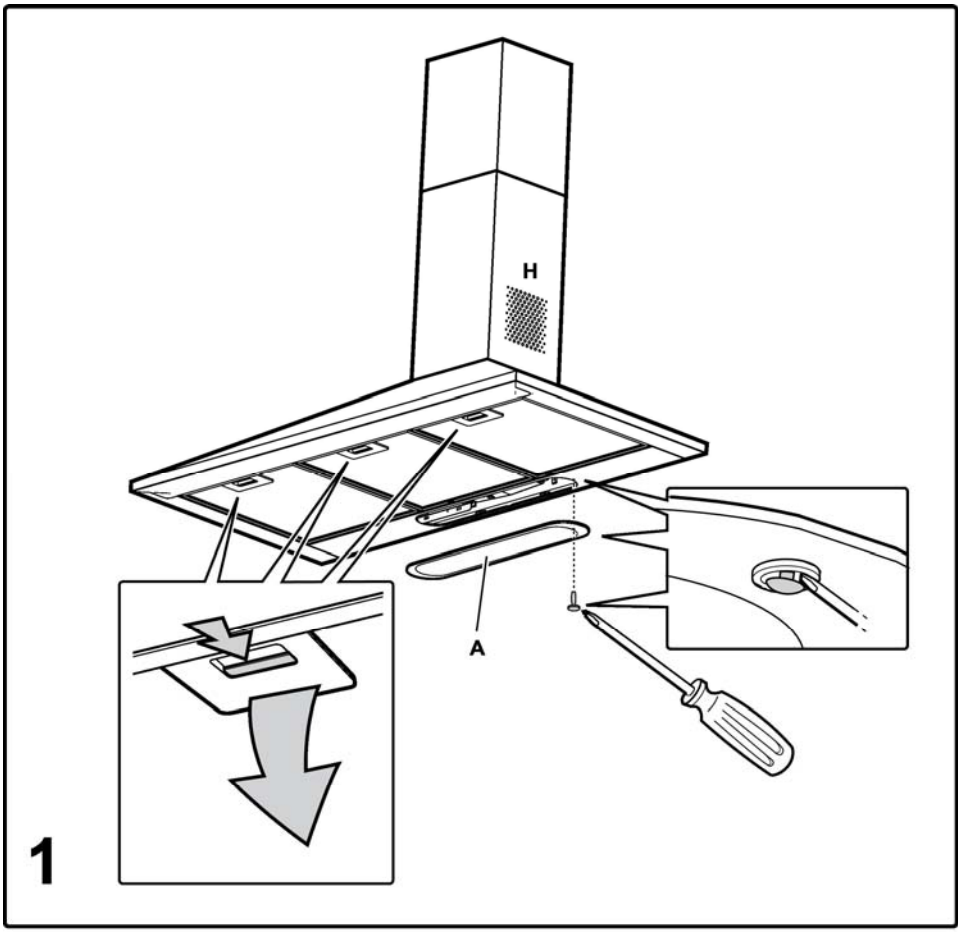
- Verwenden Sie Kochgeschirr mit einem Deckel.

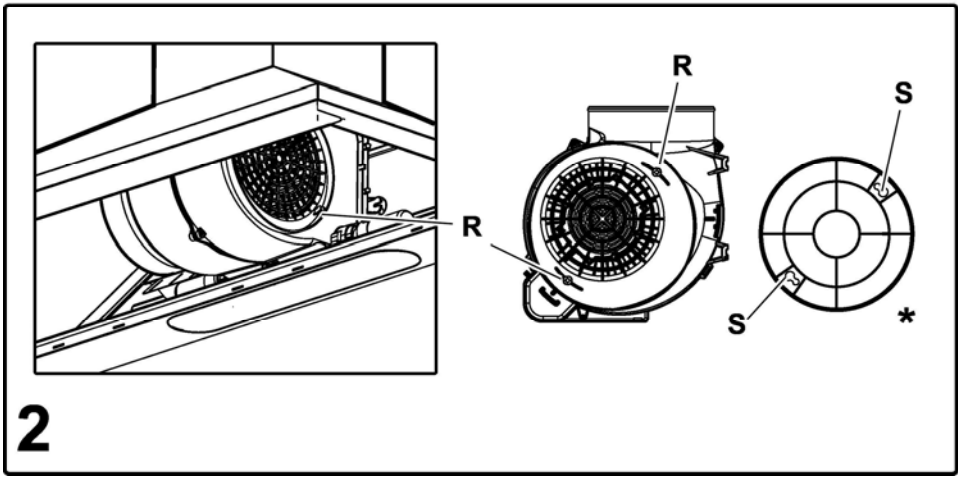
- Halten Sie die Menge an Flüssigkeiten und Fett gering.

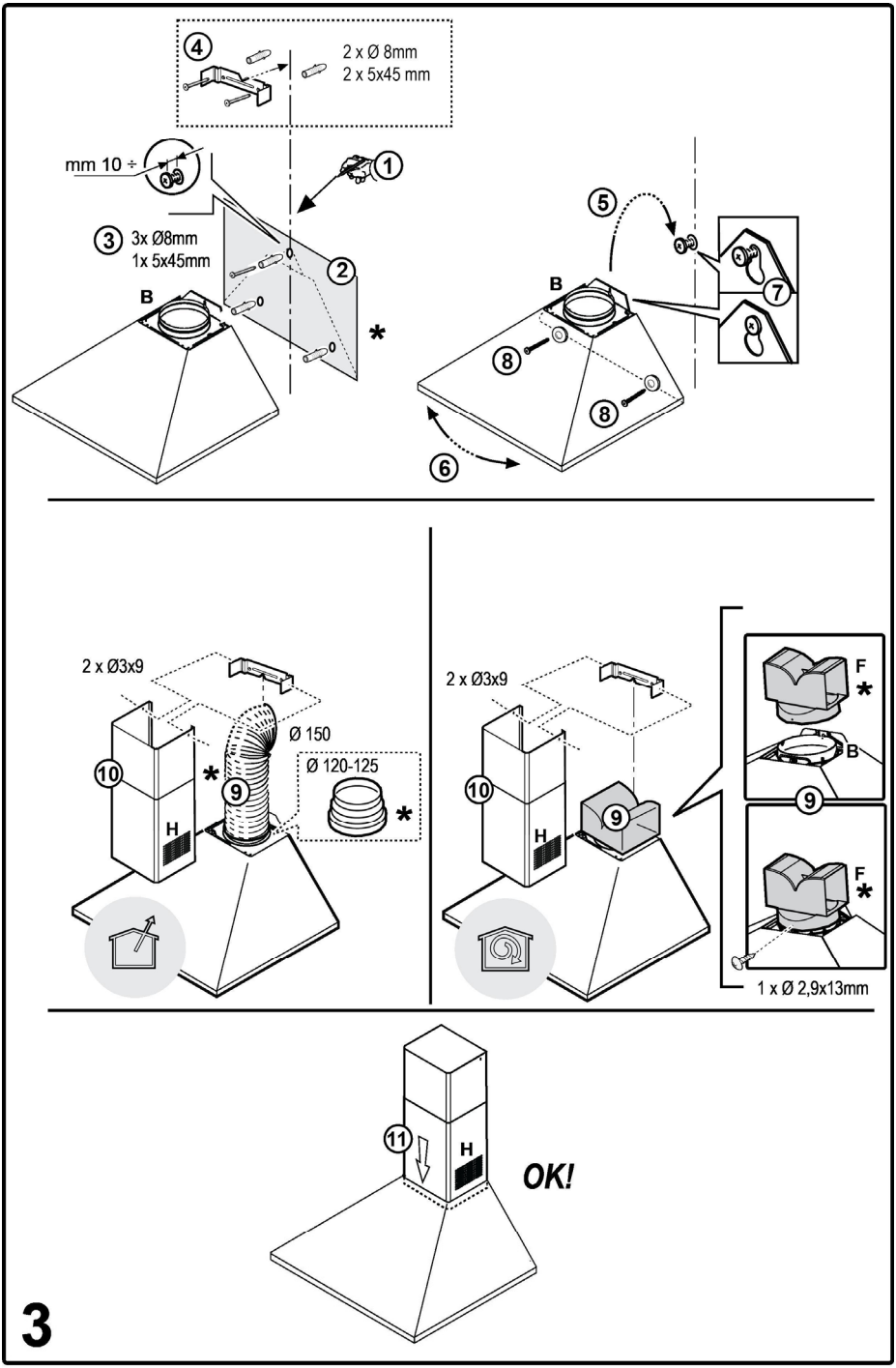
- Reduzieren Sie die Hitze, wenn Flüssigkeiten anfangen zu kochen.

elica

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


H
A
1


R
R
S
S
*
2


4
2 x Ø 8mm
2 x 5x45 mm
mm 10 ÷
1
3
3x Ø8mm
1x 5x45mm
2
B
*
5
7
8
8
6
2 x Ø3x9
Ø 150
Ø 120-125
10
9
H
*
2 x Ø3x9
F
*
B
9
F
*
1 x Ø 2,9x13mm
11
H
OK!

3

Attenersi strettamente alle istruzioni riportate in questo manuale. Si declina ogni responsabilità per eventuali inconvenienti, danni o incendi provocati all'apparecchio derivati dall'inosservanza delle istruzioni riportate in questo manuale. La cappa è concepita per l'aspirazione dei fumi e vapori della cottura ed è destinata al solo uso domestico.
Nota: I particolari contrassegnati con il simbolo "(*)" sono accessori opzionali forniti solo in alcuni modelli o particolari non forniti, da acquistare.

Avvertenze

• Prima di qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, disinserire la cappa dalla rete elettrica togliendo la spina o staccando l'interruttore generale dell'abitazione.
• Per tutte le operazioni di installazione e manutenzione utilizzare guanti da lavoro.
• L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età non inferiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza o della necessaria conoscenza, purchè sotto sorveglianza oppure dopo che le stesse abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso sicuro dell'apparecchio e alla comprensione dei pericoli ad esso inerenti.
• I bambini devono essere controllati affinché non giochino con l'apparecchio.
• La pulizia e la manutenzione non deve essere effettuata da bambini senza sorveglianza.
• Il locale deve disporre di sufficiente ventilazione, quando la cappa da cucina viene utilizzata contemporaneamente ad altri apparecchi a combustione di gas o altri combustibili.
• La cappa va frequentemente pulita sia internamente che esternamente (ALMENO UNA VOLTA AL MESE), rispettare comunque quanto espressamente indicato nelle istruzioni di manutenzione. L'inosservanza delle norme di pulizia della cappa e della sostituzione e pulizia dei filtri comporta rischi di incendi.
• E' severamente vietato fare cibi alla fiamma sotto la cappa.
• Per la sostituzione della lampada utilizzare solo il tipo lampada indicato nella sezione manutenzione /sostituzione lampada di questo manuale.
L'impiego di fiamma libera è dannoso ai filtri e può dar luogo ad incendi, pertanto deve essere evitato in ogni caso.
La frittura deve essere fatta sotto controllo onde evitare che l'olio surriscaldato prenda fuoco.
ATTENZIONE: Quando il piano di cottura è in funzione le parti accessibili della cappa possono diventare calde.
• Non collegare l'apparecchio alla rete elettrica finche l'installazione non è totalmente completata.
• Per quanto riguarda le misure tecniche e di sicurezza da adottare per lo scarico dei fumi attenersi strettamente a quanto previsto dai regolamenti delle autorità locali competenti.
• L'aria aspirata non deve essere convogliata in un condotto usato per lo scarico dei fumi prodotti da apparecchi a combustione di gas o di altri combustibili.
• Non utilizzare o lasciare la cappa priva di lampade correttamente montate per possibile rischio di scossa elettrica.
• Mai utilizzare la cappa senza griglia correttamente montata!
• La cappa non va MAI utilizzata come piano di appoggio a meno che non sia espressamente indicato.
• Utilizzare solo le viti di fissaggio in dotazione con il prodotto per l'installazione o, se non in dotazione, acquistare il tipo di viti corretto.
• Utilizzare la lunghezza corretta per le viti che sono identificati nella Guida all'installazione.
• In caso di dubbio, consultare il centro di assistenza autorizzato o personale qualificato similare.

⚠ ATTENZIONE!

- La mancata installazione di viti e dispositivi di fissaggio in conformità di queste istruzioni può comportare rischi di natura elettrica.
- Non utilizzare con un programmatore, timer, telecomando separato o qualsiasi altro dispositivo che si attiva automaticamente.

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



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

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

Utilizzazione

La cappa è realizzata per essere utilizzata in versione aspirante ad evacuazione esterna o filtrante a ricircolo interno.

Versione aspirante

La cappa è fornita di una uscita d'aria superiore **B** per lo scarico dei fumi verso l'esterno (tubo di scarico e fascette di fissaggio non fornite).
Attenzione! Se la cappa e' provvista di filtro al carbone, questo deve essere tolto.

Versione filtrante

Nel caso non sia possibile scaricare i fumi e vapori della cottura verso l'esterno, si può utilizzare la cappa in **versione filtrante** montando il deflettore **F** sul camino e uno o più filtri al carbone (in base al modello in possesso), i fumi e vapori vengono riciclati nella cucina attraverso la sgrigliatura superiore **H.**
Attenzione! Se la cappa non è provvista di filtro al carbone, questo deve essere ordinato e montato prima dell'uso.

I modelli senza motore di aspirazione funzionano solo in versione aspirante e debbono essere collegati ad una unità periferica di aspirazione (*non fornita*).
Le istruzioni di collegamento sono fornite con l'unità periferica di aspirazione.

Installazione

Fig. 3
La distanza minima fra la superficie di supporto dei recipienti sul dispositivo di cottura e la parte più bassa della cappa da cucina deve essere non inferiore a 50 cm in caso di cucine elettriche e di 65 cm in caso di cucine a gas o miste.
Se le istruzioni di installazione del dispositivo di cottura a gas specificano una distanza maggiore, bisogna tenerne conto.

⚠ Collegamento Elettrico

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

⚠ ATTENZIONE!

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

Montaggio

La cappa è dotata di tasselli di fissaggio adatti alla maggior parte di pareti/soffitti. E' tuttavia necessario interpellare un tecnico qualificato per accertarVi sull'idoneità dei materiali a seconda del tipo di parete/soffitto. La/il parete/soffitto deve essere sufficientemente robusto da sostenere il peso della cappa.

Funzionamento

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

Manutenzione

Pulizia

Per la pulizia usare **ESCLUSIVAMENTE** un panno inumidito con detersivi liquidi neutri. **NON UTILIZZARE UTENSILI O STRUMENTI PER LA PULIZIA!**
Evitare l'uso di prodotti contenenti abrasivi. **NON UTILIZZARE ALCOOL!**

Filtro antigrasso

Fig. 1
Trattiene le particelle di grasso derivanti dalla cottura.
Il filtro antigrasso metallico deve essere pulito una volta al mese con detergenti non aggressivi, manualmente oppure in lavastoviglie a basse temperature ed a ciclo breve.
Con il lavaggio in lavastoviglie il filtro antigrasso metallico può scolorirsi ma le sue caratteristiche di filtraggio non cambiano assolutamente.
Per smontare il filtro grassi tirare la maniglia di sgancio a molla.

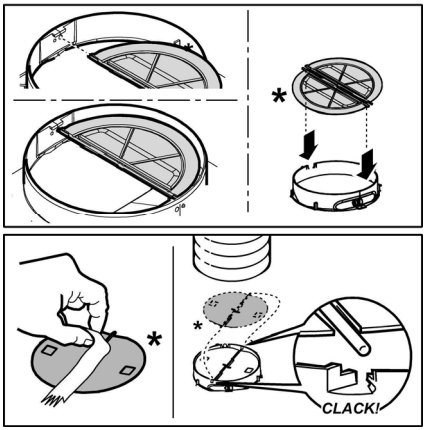
Filtro ai carboni attivi (Solo per Versione Filtrante)

Fig. 2
Trattiene gli odori sgradevoli derivanti dalla cottura.
La saturazione del **filtro carbone** si verifica dopo un uso più o meno prolungato a seconda del tipo di cucina e della regolarità della pulizia del filtro grassi. In ogni caso è necessario sostituire la cartuccia al massimo ogni quattro mesi. NON può essere lavato o rigenerato.
Togliere i filtri antigrasso.
Montare i filtri a copertura del motore
Controllare che i **perni R** sul convogliatore corrispondano con le **asole S** , girare infine in senso orario sino al bloccaggio.
Per lo smontaggio procedere in senso inverso.
Rimettere i filtri antigrasso.

Sostituzione Lampade

Fig. 1
Disinserire l'apparecchio dalla rete elettrica.
Attenzione! Prima di toccare le lampade sincerarsi che siano fredde.
Per accedere al vano lampade rimuovere la copertura **A**.
Sostituire la lampada danneggiata
Utilizzare solo lampade LED da max 3W-E14. Per maggiori dettagli, consultare il foglio allegato "ILCOS D" (posizione alfanumerica "**1d**").
Se l'illuminazione non dovesse funzionare, controllate il corretto inserimento delle lampade nella sede prima di chiamare l'assistenza tecnica.

SOLO in alcuni prodotti:
Come accessorio opzionale viene fornita a corredo, da installare, una Valvola Non Ritorno Fumi. Se le condizioni di installazione lo ritengono necessario (ad es.: mancanza di protezioni contro il rientro accidentale di correnti d'aria dall'esterno), inserirla nell'apposita sede all'interno del Raccordo Uscita Aria prima di installare il tubo di scarico fumi.



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

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

Caution

• Before any cleaning or maintenance operation, disconnect hood from the mains by removing the plug or disconnecting the mains electrical supply.

• Always wear work gloves for all installation and maintenance operations.

• This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

• Children shall not be allowed to tamper with the controls or play with the appliance.

• Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

• The premises where the appliance is installed must be sufficiently ventilated, when the kitchen hood is used together with other gas combustion devices or other fuels.

• The hood must be regularly cleaned on both the inside and outside (AT LEAST ONCE A MONTH).

• This must be completed in accordance with the maintenance instructions provided. Failure to follow the instructions provided regarding the cleaning of the hood and filters will lead to the risk of fires.

• Do not flambé under the range hood.

• For lamp replacement use only lamp type indicated in the Maintenance/Replacing lamps section of this manual.

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

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

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

• Do not connect the appliance to the mains until the installation is fully complete.

• With regards to the technical and safety measures to be adopted for fume discharging it is important to closely follow the regulations provided by the local authorities.

• The air must not be discharged into a flue that is used for exhausting fumes from appliance burning gas or other fuels.

• Do not use or leave the hood without the lamp correctly mounted due to the possible risk of electric shocks.

• Never use the hood without effectively mounted grids.

• The hood must NEVER be used as a support surface unless specifically indicated.

• Use only the fixing screws supplied with the product for installation or, if not supplied, purchase the correct screws type.

• Use the correct length for the screws which are identified in the Installation Guide.

• In case of doubt, consult an authorized service assistance center or similar qualified person.

⚠ WARNING!

- Failure to install the screws or fixing device in accordance with these instructions may result in electrical hazards.
- Do not use with a programmer, timer, separate remote control system or any other device that switches on automatically.

• This appliance is marked according to the European directive 2012/19/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

• By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.



• The symbol ▬ on the product, or on the documents accompanying the product, indicates that this appliance may not be treated as household waste. Instead it should be taken to the appropriate collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. Disposal must be carried out in accordance with local environmental regulations for waste disposal.
• For further detailed information regarding the process, collection and recycling of this product, please contact the appropriate department of your local authorities or the local department for household waste or the shop where you purchased this product.

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

Use

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

Ducting version

The hood is equipped with a top air outlet **B** for discharge of fumes to the outside (exhaust pipe and pipe fixing clamps not provided).
Attention! If the hood is supplied with carbon filter, then it must be removed.

Filter version

In the case of not being able to discharge the fumes and the steam of cooking outside, the hood in the **filter version** can be used mounting the **F** deflector on the flue and one or more carbon filters (on the basis of the model possessed). The fumes and steam are recycled into the kitchen through upper grill **H.**
Attention! If the hood is not supplied with carbon filter, then it must be ordered and mounted.

The models with no suction motor only operate in ducting mode, and must be connected to an external suction device (not supplied).
The connecting instructions are supplied with the peripheral suction unit.

Installation

Fig. 3
The minimum distance between the supporting surface for the cooking equipment on the hob and the lowest part of the range hood must be not less than 50cm from electric cookers and 65cm from gas or mixed cookers.
If the instructions for installation for the gas hob specify a greater distance, this must be adhered to.

⚠ Electrical connection

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

⚠ WARNING!

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

Mounting

Expansion wall plugs are provided to secure the hood to most types of walls/ceilings. However, a qualified technician must verify suitability of the materials in accordance with the type of wall/ceiling. The wall/ceiling must be strong enough to take the weight of the hood.
Do not tile, grout or silicone this appliance to the wall. Surface mounting only.

Operation

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

Maintenance

Cleaning

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

Grease filter

Fig. 1

Traps cooking grease particles.

The grease filter must be cleaned once a month using non aggressive detergents, either by hand or in the dishwasher, which must be set to a low temperature and a short cycle. When washed in a dishwasher, the grease filter may discolor slightly, but this does not affect its filtering capacity.

To remove the grease filter, pull the spring release handle.

Charcoal filter (filter version only)

Fig. 2

It absorbs unpleasant odors caused by cooking.

The saturation of the **charcoal filter** occurs after more or less prolonged use, depending on the type of cooking and the regularity of cleaning of the grease filter.

In any case it is necessary to replace the cartridge at least every four months.

The charcoal filter may NOT be washed or regenerated.

Remove the grease filters.

Fit the charcoalfilters over the motor.

Align the **pins R** on the cowl with the **slots S**, then turn the filter clockwise until it locks in place.

Reverse the above procedure to remove the charcoal filters.

Refit the grease filters.

Replacing lamps

Fig. 1

Disconnect the appliance from the electricity.

Warning! Prior to touching the light bulbs ensure they are cooled down.

Remove cover **A** to access the lamp housing **A**.

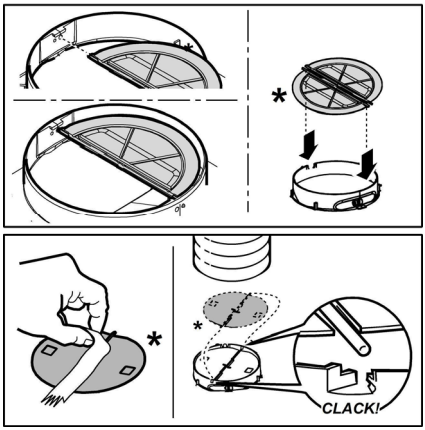
Replace the damaged lamp.

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

If the lights do not work, make sure that the lamps are fitted properly into their housings before you call for technical assistance.

On some models ONLY:

A Non Return Backdraft Damper is included in the supply, as optional accessory to be installed under certain installation conditions (i.e. if there is no protection against accidental backdraft of air from the outside). The damper must be installed inside the dedicated housing, inside of the Air Outlet Fitting, before installing the flue.



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

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

Warnung

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

• Alle Installations- und Wartungarbeiten sind mit Arbeitshandschuhen durchzuführen.

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

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

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

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

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

• Für den Lampenersatz verwenden Sie nur den Lampentyp, der in dem Absatz Lampenwartung / Ersatz des vorliegenden Handbuchs angegeben wird. Die Verwendung von offener Flamme schadet den Filtern und kann zu Brandgefahr führen, daher ist sie in jedem Fall zu vermeiden.

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

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

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

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

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

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

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

• Die Dunstabzugshaube niemals ohne richtig installiertes Gitter verwenden!

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

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

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

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

⚠ ACHTUNG!

- Schrauben und Befestigungselemente, die nicht in Übereinstimmung mit diesen Hinweisen sind, können zur elektrischen Gefährdung führen.
- Nicht mit einem externen Timer, einer Schaltuhr oder einer Fernbedienung oder jeglicher anderer Vorrichtung, die sich automatisch aktiviert, verwenden.

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



Produktdokumentation ist folgendes Symbol einer durchgestrichenen Abfalltonne abgebildet. Es weist darauf hin, dass eine Entsorgung im normalen Haushaltsabfall nicht zulässig ist. Entsorgen Sie dieses Produkt im Recyclinghof mit einer getrennten Sammlung für Elektro- und Elektronikgeräte. Die Entsorgung muss gemäß den örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung erfolgen.
Bitte wenden Sie sich an die zuständigen Behörden Ihrer Gemeindeverwaltung, an den lokalen Recyclinghof für Haushaltsmüll oder an den Händler, bei dem Sie dieses Gerät erworben haben, um weitere Informationen über Behandlung, Verwertung und Wiederverwendung dieses Produkts zu erhalten.

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

Betriebsart

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

Abluftbetrieb

Die Haube verfügt über einen oberen Luftaustritt **B** zum Ableiten der Küchengerüche nach außen (Abluftrohr und Rohrschellen werden nicht geliefert).
Achtung! Sollte die Dunstabzugshaube mit einem Aktivkohlefilter versehen sein, so muß dieser entfernt werden.

Umluftbetrieb

Wenn Dampf und Kochgerüche nicht nach außen geleitet werden können, kann man die Haube in Umluftversion umstellen. Setzen Sie den Deflektor **F** auf den Luftauslass oben auf der Haube und (je nach Modell) einen oder mehrere Kohlefilter. Diese fangen Dämpfe und Gerüche auf, die gereinigte Luft wird in die Küche zurückgeleitet durch das Gitter **H**.

Achtung! Sollte die Dunstabzugshaube nicht mit einem Aktivkohlefilter versehen sein, ist dieser zu bestellen und vor Inbetriebnahme des Gerätes einzusetzen.

Modelle ohne Saugmotor funktionieren nur mit Abluftbetrieb und müssen an eine externe Saugeinheit (nicht im Lieferumfang enthalten) angeschlossen werden.
Die Anschlussanleitungen liegen der externe Saugeinheit bei.

Befestigung

Bild 3
Der Abstand zwischen der Abstellfläche auf dem Kochfeld und der Unterseite der Dunstabzugshaube darf 50 cm im Fall von elektrischen Kochfeldern und 65 cm im Fall von Gas- oder kombinierten Herden nicht unterschreiten.
Wenn die Installationsanweisungen des Gaskochgeräts einen größeren Abstand vorgeben, ist dieser zu berücksichtigen.

⚠ Elektrischer Anschluss

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

⚠ HINWEIS!

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

Montage
Die Abzugshaube ist mit Dübeln ausgestattet, die für die meisten Wände/Decken geeignet sind. Trotzdem sollte ein qualifizierter Techniker hinzugezogen werden, der entscheidet, ob die Materialien für die jeweilige Wand/Decke geeignet sind. Außerdem muß die Wand/Decke das Gewicht der Abzugshaube tragen können.

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

Wartung

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

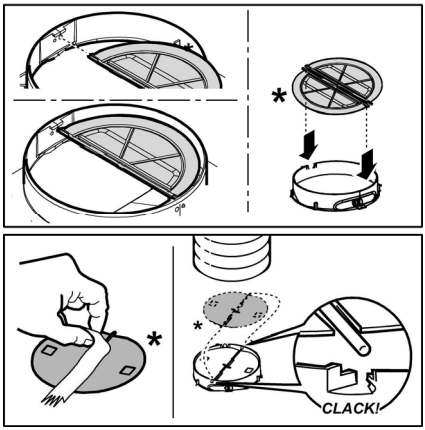
Fettfilter
Bild 1
Diese dienen dazu, die Fettpartikel, die beim Kochen frei werden, zu binden.
Der Metallfettfilter muss einmal monatlich gewaschen werden. Das kann mit einem milden Waschmittel von Hand, oder in der Spülmaschine bei niedriger Temperatur und Kurzspülgang erfolgen. Der Metallfettfilter kann bei der Reinigung in der Spülmaschine abfärben, was seine Filtermerkmale jedoch in keiner Weise beeinträchtigt.
Zwecks Demontage der Fettfilter den Aushakgriff ziehen.

Aktivkohlefilter (nur bei der Umluftversion)
Bild 2
Dieser Filter bindet die unangenehmen Gerüche, die beim Kochen entstehen.
Je nach der Benutzungsdauer des Herdes und der Häufigkeit der Reinigung des Fettfilters tritt nach einer mehr oder weniger langen Benutzungsdauer die Sättigung des **Aktivkohlefilters** auf. Auf jeden Fall muß der Filtereinsatz mindestens alle 4 Monate ausgewechselt werden.
Er kann NICHT gereinigt oder erneut aktiviert werden.

Entfernen Sie den/die Fettfilter.
Bauen Sie die den Motor abdeckenden Aktivkohlefilter ein je nach Modell:
Stellen Sie sicher, dass die **Stifte R** am Abluftkanal in die **Schlitze S** eingreifen, drehen Sie dann den Aktivkohlefilter im Uhrzeigersinn, bis er einrastet.
Gehen Sie zum Herausnehmen des Aktivkohlefilters in umgekehrter Reihenfolge vor.
Setzen Sie den/die Fettfilter wieder ein.

Ersetzen der Lampen
Bild 1
Das Gerät vom Stromnetz nehmen.
Hinweis: Vor Berühren der Lampen sich vergewissern, dass sie abgekühlt sind.
Zum Austausch der Lampen muss der Deckel **A** entfernt werden.
Die beschädigte Lampe auswechseln.
Verwenden Sie nur max. 3W-E14 LED-Lampen. Für detailliertere Angaben, bitte im Blatt "ILCOS D" (alphanumerische Position "**1d**") im Anhang nachsehen.
Sollte die Beleuchtung nicht funktionieren, erst kontrollieren, ob die Lampen einwandfrei eingesetzt sind, bevor man sich an den Kundendienst wendet.

NUR bei einigen Produkten:
Als optionales Zubehörteil wird eine Rückschlagklappe, die installiert werden kann, mitgeliefert. Wenn die Installationsbedingungen ihren Einbau notwendig machen (z. B. wenn kein Schutz gegen Zugluft, die von draußen hereindringt, vorhanden ist), setzen Sie die Rückschlagklappe in das Rohranschlussstück für den Luftausgang ein, bevor Sie den Rauchabzug installieren.



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

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

Attention

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

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

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

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

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

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

• La hotte doit être régulièrement nettoyée à la fois à l'intérieur et à l'extérieur (AU MOINS UNE FOIS PAR MOIS); cela devrait se faire en conformité avec les instructions d'entretien. Le non respect des instructions expressément fournies concernant le nettoyage de la hotte et des filtres peut provoquer des risques d'incendie.

• Ne pas flamber d'aliments sous la hotte.

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

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

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

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

• Ne pas brancher l'appareil au réseau électrique avant que l'installation est complètement terminée.

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

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

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

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

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

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

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

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

⚠ ATTENTION !

- Le défaut d'installer les vis et les dispositifs de fixation conformément à ces instructions peut entraîner des risques électriques.
- Ne pas mettre en marche au moyen d'un programmateur, d'une minuterie, ou d'un système de commande à distance séparé ou tout autre dispositif qui met l'appareil sous tension automatiquement.

Cet appareil porte le symbole du recyclage conformément à la Directive Européenne 2012/19/EC concernant les Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE ou WEEE).
En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuerez à empêcher toute conséquence nuisible pour l'environnement et la santé de l'homme.



Le symbole ▬ présent sur l'appareil ou sur la documentation qui l'accompagne indique que ce produit ne peut en aucun cas être traité comme déchet ménager. Il doit par conséquent être remis à un centre de collecte des déchets chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques.
Pour la mise au rebut, respectez les normes relatives à l'élimination des déchets en vigueur dans le pays d'installation.
Pour obtenir de plus amples détails au sujet du traitement, de la récupération et du recyclage de cet appareil, veuillez vous adresser au bureau compétent de votre commune, à la société de collecte des déchets ou directement à votre revendeur.

Appareil conçu, testé et fabriqué conformément aux normes suivantes :
• Sécurité : EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.
• Performances : EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301.
• EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-2; EN/IEC 61000-3-3. Suggestions pour une utilisation correcte afin de réduire l'impact environnemental : Allumer la hotte à la vitesse minimum pendant la cuisson et la laisser fonctionner pendant quelques minutes après la fin de la cuisson. Augmenter la vitesse uniquement en présence d'une grande quantité de fumée ou de vapeur et n'utiliser la/les vitesse(s) accélérées que dans les cas extrêmes. Remplacer le(s) filtre(s) au charbon lorsque cela est nécessaire afin de maintenir une réduction efficace des odeurs. Nettoyer le(s) filtres à graisse lorsque cela est nécessaire afin de maintenir un filtrage efficace des graisses. Utiliser un système de tuyauterie du diamètre maximum indiqué dans ce manuel afin d'optimiser le rendement et de minimiser le bruit.

Utilisation

La hotte est réalisée de façon qu'elle puisse être utilisée en version aspirante à évacuation extérieure, ou filtrante à recyclage intérieur.

Version évacuation extérieure

La hotte est équipée d'une sortie de l'air supérieure **B** pour l'évacuation des fumées vers l'extérieur (tuyau d'évacuation et colliers de fixation non fournis).
Attention! Si la hotte est équipée d'un filtre à charbon, ce dernier doit être enlevé.

Version recyclage

Dans le cas où l'évacuation des fumées et vapeurs vers l'extérieur n'est pas possible, on peut utiliser la hotte en **version recyclage** en installant le déflecteur **F** et un ou plusieurs filtres à charbon (sur base du modèle en sa possession), les fumées et les vapeurs sont recyclées dans la cuisine à travers la sortiè d'air de la cheminée **H.**
Attention! Si la hotte est livrée sans filtre à charbon, celui-ci doit être commandé et monté avant la mise en service.

Les modèles sans moteur d'aspiration fonctionnent uniquement dans la version aspirante et ils doivent être connectés à une unité périphérique d'aspiration (non fournie).
Les instructions de raccordement sont fournies avec l'unité périphérique d'aspiration.

Installation

Fig. 3
La distance minimum entre la superficie de support des récipients sur le dispositif de cuisson et la partie la plus basse de la hotte de cuisine ne doit pas être inférieure à 50cm dans le cas de cuisinières électriques et de 65 cm dans le cas de cuisinières à gaz ou mixtes.
Si les instructions d'installation du dispositif de cuisson au gaz spécifient une plus grande distance, il faut en tenir compte.

⚠ Branchement électrique

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

⚠ ATTENTION!

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

Montage
La hotte est équipée de chevilles de fixation convenant à la plupart des parois/plafonds. Il est cependant nécessaire de s'adresser à un technicien qualifié afin de s'assurer que le matériel est approprié au type de paroi/plafond. La paroi/plafond doit être suffisamment solide pour supporter le poids de la hotte.

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

Entretien

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

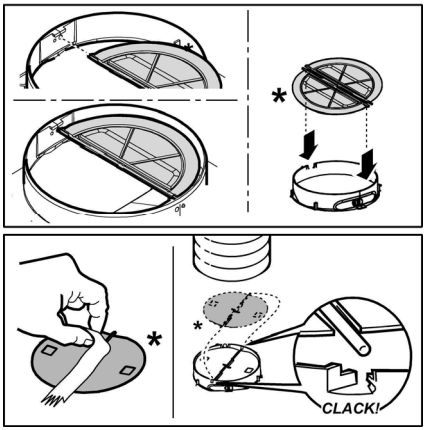
Filtre anti-gras
Fig. 1
Il retient les particules de graisse issues de la cuisson.
Le filtre anti-graisse métallique doit être nettoyé une fois par mois avec des détergents non agressifs, à la main ou dans le lave-vaisselle à faibles températures et cycle rapide.
Le lavage du filtre anti-graisse métallique au lave-vaisselle peut en provoquer la décoloration. Toutefois, les caractéristiques de filtrage ne seront en aucun cas modifiées.
Pour démonter le filtre anti-graisse, tirer la poignée de décrochement à ressort.

Filtre à charbon actif (uniquement pour version recyclage)
Fig. 2
Retient les odeurs désagréables de cuisson.
La saturation du **charbon actif** se constate aprés un emploi plus ou moins long, selon la fréquence d'utilisation et la régularité du nettoyage du filtre à graisses. Il est nécessaire de changer le filtre après quatre mois, au maximum.
IL NE PEUT PAS être nettoyé ou régénéré.

Retirez les filtres graisses.
Montez les filtres de façon qu'ils recouvrent le moteur
Contrôlez que les **chevilles R** présentes sur le support de ventilation se trouvent en face des **fentes S**, puis tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au blocage.
Pour le démontage, procédez dans l'ordre inverse.
Remontez les filtres graisses.

Remplacement des lampes
Fig. 1
Débrancher l'appareil du réseau électrique
Attention! Avant de toucher les lampes, assurez-vous qu'elles soient froides.
Pour accéder aux ampoules, enlever le couvercle **A**.
Remplacer l'ampoule brûlée.
Utiliser uniquement des ampoules LED de 3W-E14 (maximum). Pour de plus amples détails, consulter la notice jointe "ILCOS D" (position alphanumérique "**1d**").
Dans l'éventualité où l'éclairage ne devait pas fonctionner, vérifier si les lampes ont été introduites correctement dans leur logement, avant de contacter le service après-vente.

UNIQUEMENT sur certains produits :
Un Clapet Anti-Retour des Fumées est fourni comme accessoire en option, à installer. Si les conditions d'installation le requièrent (par ex. : absence de protections contre le retour accidentel de courants d'air de l'extérieur), l'insérer dans le logement dédié du Raccord de Sortie d'Air avant d'installer le conduit d'échappement des fumées.



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

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

Waarschuwing

• Zorg voordat u de afzuigkap schoonmaakt of onderhoudt eerst dat hij geen stroom heeft door de stekker uit het stopcontact te halen, de tweepolige schakelaar uit te zetten of de betreffende elektriciteitsgroep geheel uit te schakelen.

• Draag tijdens installatie en onderhoud altijd werkhandschoenen.

• Dit apparaat is geschikt voor bediening door kinderen vanaf 8 jaar, personen met lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke beperkingen, onervaren personen en degenen die over onvoldoende kennis beschikken, onder voorwaarde dat ze hierbij eerst worden begeleid en geïnstrueerd over veilig gebruik en bediening van het apparaat, en voldoende inzicht hebben in de bijbehorende gevaren.

• Laat kinderen niet aan de knoppen zitten of met het apparaat spelen.

• Schoonmaken en onderhoud door kinderen van voor de gebruiker toegankelijke onderdelen mag alleen onder toezicht van een volwassen.

• Wanneer de afzuigkap wordt gebruikt voor apparaten die op gas of een andere brandstof werken, moet de ruimte waar de apparaten zijn geïnstalleerd voldoende worden geventileerd.

• De afzuigkap moet regelmatig van binnen en van buiten worden schoongemaakt (MINSTENS 1 KEER PER MAAND).

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

• U mag niets flamberen onder de afzuigkap.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

• Raadpleeg bij twijfel een geautoriseerd service center of

iemand met vergelijkbare kwalificaties.

⚠ WAARSCHUWING!

• Wanneer niet de in deze instructies vermelde schroeven worden gebruikt of als het apparaat niet volgens deze instructies wordt bevestigd, kunnen elektrische risico's ontstaan.
• Sluit het product niet aan op een (programmeerbare) timer, externe afstandsbediening of ander apparaat waardoor het product automatisch wordt ingeschakeld.

Dit toestel is gemarkeerd in overeenstemming met Europese richtlijn 2012/19/EC betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA).
Zorg aan het einde van de levensduur van het apparaat dat het op de juiste manier wordt afgevoerd en verwerkt. Zo voorkomt u negatieve gevolgen voor volksgezondheid en milieu.



Het pictogram ▬ op het product en/of in de bijbehorende documenten geeft aan dat dit apparaat niet als normaal huishoudelijk afval mag worden behandeld.Het product dient te worden afgegeven bij een officieel innamepunt voor elektrische en elektronische apparatuur om gerecycled te worden. Afvoer en verwerking moet worden uitgevoerd volgens plaatselijke milieu-regelgeving.
Neem voor nadere informatie over inzamelen, verwerken en recyclen van dit product contact op met de betreffende afdeling van de lokale overheid, of de afdeling van uw leverancier die verantwoordelijkheid draagt voor afvalverwerking.

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

Het gebruik

Deze afzuigkap kan in twee vormen worden toegepast: via extractie of via filtratie.

Versie met afvoerbuis (extractie)

De afzuigkap heeft aan de bovenkant een afvoer **B** om de kooklucht naar buiten af te voeren (afvoerbuis en bevestigingsmateriaal niet meegeleverd).

Let op! Als de afzuigkap is geleverd met een koolstoffilter, moet dit worden verwijderd.

Filtratie-vorm

Als de kookdampen en stoom niet naar buiten kunnen worden afgevoerd, kan de afzuigkap in de **filtratie-vorm** worden gebruikt, waarbij deflector **F** op de uitvoer wordt bevestigd, alsmede een of meer koolstoffilters (afhankelijk van het betreffende model). De gefilterde lucht komt daarna terug in de keuken via rooster **H** aan de bovenkant.

Let op! Als de afzuigkap niet is geleverd met een koolstoffilter, moet dit worden besteld en gemonteerd.

De modellen zonder afzuigmotor werken alleen als apparaten met afvoer van de lucht naar buiten, en moeten worden verbonden met een perifere afzuigunit (niet meegeleverd).
De instructies voor de aansluiting worden met de perifere afzuigunit geleverd.

Het installeren

afb. 3

De minimale afstand tussen het kookoppervlak en de onderkant van de afzuigkap is 50cm bij een elektrische kookplaat en 65 cm, in geval van een gas- of gemengd fornuis.
Als in de installatie-instructies van een gaskookplaat een grotere afstand wordt genoemd, moet de grotere afstand worden gebruikt.

⚠ Elektrische aansluiting

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

⚠ WAARSCHUWING!

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

Montage
Er worden muurpluggen meegeleverd om de afzuigkap stevig aan de meeste muren/plafonds te kunnen bevestigen. Uiteraard moet de gekwalificeerde installatiemonteur zich ervan verzekeren dat het gebruikte materiaal geschikt is voor het betreffende type muur/plafond. Muur of plafond moeten sterk genoeg zijn om het gewicht van de afzuigkap te kunnen houden.
Geen tegels, voegspecie of siliconenkit aanbrengen tegen of onder dit toestel. Alleen opbouwmontage.

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

Onderhoud

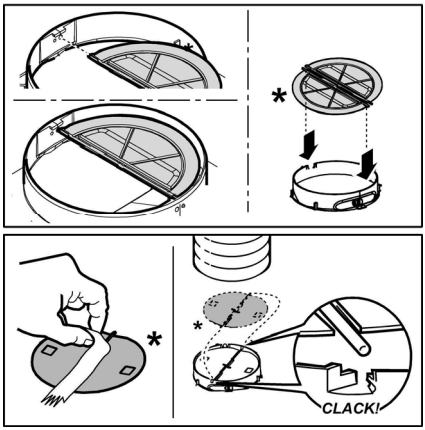
Schoonmaak
ALLEEN reinigen met een doek die is bevochtigd met een neutraal vloeibaar schoonmaakmiddel. **GEBRUIK BIJ HET REINIGEN GEEN GEREEDSCHAPPEN OF ANDERE VOORWERPEN**. Gebruik geen schuurmiddelen. **GEBRUIK GEEN ALCOHOL!**

Vetfilter
afb. 1
Vangt vetdeeltjes op uit de kookdampen.
Het vetfilter moet iedere maand worden gereinigd met een niet-agressief reinigingsmiddel, met de hand of in de vaatwasser. Zet de vaatwasser hierbij op de laagste temperatuur en het kortste programma. In de vaatwasser kan het vetfilter wat verkleuren. Dit heeft echter geen invloed op de filterwerking.
Trek aan de verende hendel om het vetfilter te verwijderen.

Koolstoffilter (alleen voor filterend apparaat)
afb. 2
Absorbeert ongewenste kookgeurtjes. Wanneer het koolfilter enige tijd is gebruikt, raakt het verzadigd, afhankelijk van welk type voedsel wordt bereid en hoe vaak het vetfilter wordt schoongemaakt.
De cartridge moet in ieder geval na vier maanden gebruik worden vervangen.
Het koolfilter mag NIET worden gewassen of geregenereerd.
Verwijder de vetfilters.
Plaats de koolfilters over de motor.
Lijn **pinnen R** op de kap uit met de **openingen S**. Draai ze vervolgens met de klok mee
vast.
Om de koolfilters te verwijderen, doet u het omgekeerde.
Zet de vetfilters weer terug.

Vervanging lampjes
afb. 1
Sluit de stroom af.
Attentie! Alvorens de lampjes aan te raken controleer eerst of ze koud zijn.
Verwijder klep **A** om de lampruimte **A** te openen.
Vervang de beschadigde lamp.
Gebruik alleen ledlampen van max 3W-E14. Raadpleeg voor meer informatie de bijgevoegde folder "ILCOS D" (alfanumerieke positie "**1d**").
Als een lampje het niet doet, kijkt u of ze goed zijn geplaatst voordat u om technische ondersteuning vraagt.

ALLEEN voor enkele producten:
Als optionele accessoire kan een, te installeren, terugslagklep voor de rookgassen meegeleverd worden. Wanneer de installatie-omstandigheden dat behoeven (bijv. geen beveiliging tegen van buiten terugkerende luchtstromen), moet deze terugslagklep, voorafgaand aan de installatie van de afvoerpijp van de rookgassen, geplaatst worden in de daarvoor bestemde zitting in luchtuitlaataansluiting.



Aténgase estrictamente a las instrucciones del presente manual. Se declina cada responsabilidad por eventuales inconvenientes, daños o incendios provocados al aparato originados por la inobservancia de las instrucciones colocadas en este manual. La campana extractora ha sido ideada para la aspiración de humos y vapores producidos durante la cocción y para el uso doméstico.
Nota: Los elementos que están marcados con el símbolo "(*)" son accesorios opcionales suministrados únicamente con algunos modelos o elementos no suministrados, que deben comprarse a parte.

Advertencias

• Antes de llevar a cabo cualquier operación de limpieza o mantenimiento, desconectar la campana de la alimentación eléctrica desenchufando la clavija o desconectando el interruptor general de la vivienda.
• Para todas las operaciones de instalación y mantenimiento utilizar los guantes de trabajo.
• El aparato puede ser usado por niños mayores a 8 años y por personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o con falta de experiencia o de conocimiento necesario, previsto que estén bajo vigilancia o después de que las mismas hayan recibido instrucción relacionada con el uso seguro del aparato y de la comprensión de los peligros inherentes a éste.
• Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
• La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños sin debida supervisión.
• La habitación debe estar suficientemente ventilada cuando la campana se utiliza contemporáneamente con otros dispositivos a combustión de gas u otros combustibles.
• La campana debe ser limpiada con frecuencia, tanto internamente como externamente (POR LO MENOS UNA VEZ AL MES), en todo caso seguir lo que se indica expresamente en las instrucciones de mantenimiento.
• La inobservancia de las normas de limpieza de la campana y del cambio y la limpieza puede comportar riesgo de incendios.
• Es estrictamente prohibido flamear los alimentos bajo la campana.
• Para la sustitución de la lámpara sólo utilizar el tipo de lámpara indicado en la sección de mantenimiento/sustitución de este manual.
El uso de una llama libre es perjudicial para los filtros y puede provocar incendios, por lo tanto, debe evitarse en cualquier caso.
Los fritos debe realizarse con cuidado para evitar que el aceite caliente prenda fuego.
ATENCIÓN: Cuando la placa de cocción está funcionando las partes accesibles de la campana pueden calentarse.
• No conectar la unidad a la red eléctrica hasta que la instalación sea totalmente completada.
• En cuanto a las medidas técnicas y de seguridad a adoptar para la descarga de los humos, seguir estrictamente lo previsto por los reglamentos de las autoridades locales competentes.
• El aire aspirado no debe ser transportado en un conducto usado para la descarga de humos producidos por dispositivos de combustión a gas u otros combustibles.
• No utilizar ni dejar la campana sin las luces correctamente instaladas debido al posible riesgo de descarga eléctrica.
• No utilizar nunca la campana sin la rejilla montada correctamente!
• La campana NUNCA debe utilizarse como una superficie de apoyo a menos que así se indique específicamente.
• Utilizar sólo los tornillos para fijación suministrados con el producto para su instalación, o, si no se suministran, comprar el tipo correcto de tornillos. Utilizar la longitud correcta para los tornillos que se identifican en la Guía de instalación.
• En caso de duda, consultar el centro de asistencia autorizado o un similar personal calificado.

⚠ ¡ATENCIÓN!

- Si no se instalan los tornillos y elementos de fijación de acuerdo con estas instrucciones se puede incurrir en riesgos de naturaleza eléctricos.
- No utilizar con un programador, temporizador, mando a distancia separado o cualquier otro dispositivo que se active automáticamente.

Este aparato lleva el marcado CE en conformidad con la Directiva 2012/19/EC del Parlamento Europeo y del Consejo sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE).
La correcta eliminación de este producto evita consecuencias negativas para el medioambiente y la salud.



El símbolo ▬ en el producto o en los documentos que se incluyen con el producto, indica que no se puede tratar como residuo doméstico. Es necesario entregarlo en un punto de recogida para reciclar aparatos eléctricos y electrónicos.
Deséchelo con arreglo a las normas medioambientales para eliminación de residuos.
Para obtener información más detallada sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, póngase en contacto con su Municipalidad, con el servicio de eliminación de residuos urbanos o la tienda donde adquirió el producto.

Aparato diseñado, probado y fabricado de acuerdo con:
• Seguridad: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.
• Prestación: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301.
• EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-2; EN/IEC 61000-3-3. Sugerencias para un uso correcto con el fin de reducir el impacto ambiental: Encienda la campana a la velocidad mínima cuando empiece a cocinar y mantenga en marcha durante unos minutos después de haber acabado de cocinar. Aumente la velocidad solo si se produjera una gran cantidad de humo y vapor y use la velocidad o velocidades turbo solo en situaciones extremas. Cambie el filtro o filtros de carbón cuando sea necesario para mantener un buen rendimiento en la reducción de los olores. Limpie el filtro o filtros de grasa cuando sea necesario para mantener un buen rendimiento del filtro de grasa. Utilice el diámetro máximo del sistema de conductos indicado en este manual, para optimizar el rendimiento y minimizar el ruido.

Utilización

La campana està diseñada para ser utilizada tanto en la forma de extracciòn al exterior como por la forma de recirculante o filtrado de interior.

Versión aspirante

La campana se suministra dotada de una salida de aire superior **B** para la descarga de los humos hacia el exterior (tubo de descarga y abrazaderas de fijación no suministrados).
¡Cuidado! Si la campana está provista de filtro de carbón, hay que sacarlo.

Versión filtrante

En el caso que no sea posible descargar el humo y vapor producidos durante la cocción, hacia el externo, se puede utilizar la campana en versión filtrante montando el deflector F en la chimenea y uno o más filtros de carbón (de acuerdo al modelo que se posee), el humo y el vapor vienen reciclados en la cocina a traves del orificio superior **H**.
¡Cuidado! Si la campana no está dotada de filtro de carbón, hay que pedirlo y montarlo antes del uso.

Los modelos sin motor de aspiración solamente funcionan en versión de extracción al exterior y tienen que conectarse a una unidad periférica de aspiración (no suministrada).
Las instrucciones de conexión se proveen con la unidad periférica de aspiración.

Instalación

Fig. 3
La distancia mínima entre la superficie de cocción y la parte más baja de la campana no debe ser inferior a 50cm en el caso de cocinas electricas y de 65cm en el caso de cocinas a gas o mixtas.
Si las instrucciones para la instalación del dispositivo para cocinar con gas especifican una distancia mayor, hay que tenerlo en consideración.

⚠ Conexión eléctrica

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

⚠ ATENCIÓN!

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

Montaje

La campana trae accesorios de fijación adecuados para la mayor parte de paredes. De cualquier modo, conviene consultar a un técnico calificado para tener la certeza de que los materiales son adecuados a la pared / techo. La pared / el techo debe ser lo suficientemente fuerte para sostener el peso de la campana.

Funcionamiento

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

Mantenimiento

Limpieza

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

Filtro antigrasa

Fig. 1

Retiene las partículas de grasa producidas cuando se cocina.

El filtro antigrasa metálico debe limpiarse una vez al mes con detergentes no agresivos, manualmente o bien en lavavajillas a bajas temperaturas y con ciclo breve.

Con el lavado en el lavavajilla el filtro antigrasa metálico puede desteñirse pero sus características de filtrado no cambian absolutamente.

Para desmontar el filtro antigrasa, tirar de la manija de desenganche de muelle.

Filtro al carbón activo (solamente para la versión filtrante)

Fig. 2

Retiene los olores desagradables producidos por la cocción de alimentos.

La saturaciòn del **carbòn activado** ocurre despuès da mas o menos tiempo de uso prolongado, dependiendo del tipo de cocina y de la regularidad de limpieza del filtro de grasa. En cualquier caso es necesario sustituir el cartucho al menos cada 4 meses.

NO puede lavarse o reciclarse.

1. Quite los filtros antigrasa.
2. Instale los filtros de carbón activado a cada lado del motor:
   Compruebe que los **pernos R** del conducto coincidan con las **ranuras S** y gire hacia la derecha hasta que se bloquee.
   Para retirar los filtros de carbón, realice las mismas operaciones en sentido inverso.
3. Instale los filtros antigrasa.

Sustitución de la lámpara

Fig. 1

Desconecte el aparato de la red elèctrica.

Atención! Antes de tocar las lámparas asegúrese de que esten frías.

Para encender la bombilla quitar la cobertura **A**.

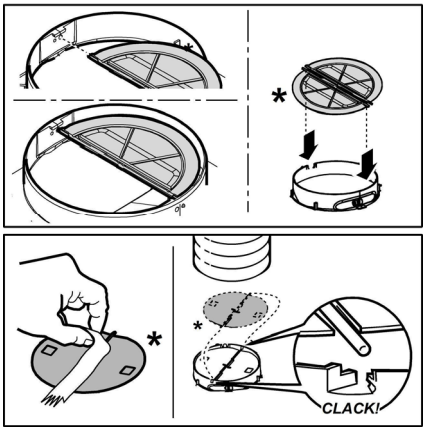
Sostituir la lámpara dañada.

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

Si la iluminación no funciona, antes de llamar al servicio de asistencia técnica, revisar que las lámparas estén correctamente instaladas.

SOLO en algunos productos:

Como accesorio opcional es suministrada en conjunto, de instalar, una Válvula No Retorno Humos. Si las condiciones de instalación lo consideran necesario (por ej.: falta de protecciones contra el regreso accidental de corrientes de aire desde afuera), colocarla en la respectiva sede del Empalme Salida Aire antes de instalar el tubo de descarga humos.



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

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

Advertências

• Antes de fazer qualquer operação de limpeza ou de manutenção, deve-se desligar o exaustor da rede elétrica retirando a tomada ou desligando a alimentação da rede elétrica.

• Usar sempre luvas de trabalho para todas as operações de instalação e manutenção.

• Este aparelho pode ser usado por crianças a partir de 8 anos de idade e por pessoas com reduzidas capacidades físicas, sensoriais e mentais, ou falta de experiência e conhecimento, desde que sejam supervisionadas ou se tiverem recebido as necessárias instruções relativas ao uso em segurança do aparelho e que tenham conhecimento dos riscos envolvidos.

• As crianças não devem ser autorizadas a manipular os comandos ou a brincar com o aparelho.

• A limpeza e a manutenção não devem ser feitas por crianças sem supervisão.

• O local onde o aparelho será instalado, deve ser suficientemente ventilado, quando o exaustor for utilizado em conjunto com outros dispositivos de combustão de gás ou outros combustíveis.

• O exaustor deve ser limpo regularmente, interna e externamente (PELO MENOS UMA VEZ POR MÊS), respeitando expressamente as indicações no manual, nas instruções de manutenção.

• A inobservância das normas de limpeza do aparelho e da substituição e limpeza dos filtros comporta riscos de incêndio.

• É severamente proibido colocar alimentos diretamente na chama, sob o exaustor.

• Para a substituição da lâmpada, utilizar apenas o tipo de lâmpada indicado na secção de Manutenção/Substituição de lâmpadas deste manual.

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

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

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

• Não ligar o aparelho à rede elétrica até que a instalação esteja totalmente concluída.

• Relativamente às medidas técnicas e de segurança a serem adotadas para a descarga de fumos, é importante respeitar rigorosamente os regulamentos fornecidos pelas autoridades locais.

• O sistema de condutas deste aparelho não pode ser conectado a outro sistema de ventilação já existente que esteja a ser usado para qualquer outra finalidade, como descarga de fumos de aparelhos a gás ou outros combustíveis.

• Não utilizar ou deixar o exaustor sem lâmpadas corretamente montadas, devido ao possível risco de choques elétricos.

• Nunca utilizar o exaustor sem as grades montadas corretamente.

• O exaustor NUNCA deve ser utilizado como uma superfície de apoio, a menos que seja especificamente indicado.

• Usar somente os parafusos de fixação fornecidos com o aparelho, para a instalação, ou, se não for fornecido, comprar o tipo de parafuso correto.

• Usar o comprimento correto para os parafusos que são identificados no Guia de Instalação.

• Em caso de dúvida, consultar um centro de assistência autorizado ou técnico qualificado.

⚠ ATENÇÃO!

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

Este aparelho está classificado de acordo com a Diretiva Europeia 2012/19/EC sobre Resíduos de equipamento elétrico e eletrónico (REEE).
Ao garantir a eliminação adequada deste produto, estará a ajudar a evitar potenciais consequências negativas para o ambiente e para a saúde pública, que poderiam derivar de um manuseamento de dispersão inadequada deste produto.



O símbolo ▬ no produto ou nos documentos que acompanham o produto, indica que este aparelho não pode receber um tratamento semelhante ao de uma dispersão doméstica.
Pelo contrário, deverá ser depositado no respectivo centro de recolha para a reciclagem de equipamento elétrico e eletrónico.
A eliminação deverá ser efetuada em conformidade com as normas ambientais locais para a eliminação de desperdícios.
Para obter informações mais detalhadas sobre o tratamento, a recuperação e a reciclagem deste produto, contate o Departamento na sua localidade, o seu serviço de eliminação de desperdícios domésticos ou a loja onde adquiriu o produto.

Aparelho projetado, testado e fabricado de acordo com:
• Segurança: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.
• Desempenho: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301.
• EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-2; EN/IEC 61000-3-3. Sugestões para uma utilização correta, de modo a reduzir o impacto ambiental: LIGUE o exaustor na velocidade mínima quando começar a cozinhar e mantenha-o em função por mais alguns minutos após ter terminado. Aumente a velocidade somente em caso de muito fumo ou vapor e use as velocidades altas somente em situações extremas. Substitua o(s) filtro(s) a carvão quando necessário, para manter uma boa eficiência na redução dos odores. Limpe o(s) filtro(s) de gordura quando necessário para manter uma boa eficiência. Use o diâmetro máximo do sistema de condutas indicado neste manual para otimizar a eficiência e minimizar o ruído.

Uso

O exaustor é fabricado para ser utilizado na versão aspirante, com exaustão externa do ar, ou filtrante, com recirculação interna.

Versão aspirante

O exaustor é fornecido com uma saída de ar superior **B** para a descarga do fumo para o exterior (tubo de descarga e braçadeiras de fixação não fornecidos).

Aviso! Se o exaustor já estiver equipado com um filtro de carvão ativo, terá de ser retirado.

Versão filtrante

Caso não seja possível descarregar os fumos e vapores da cozedura para o exterior, pode-se utilizar o exaustor na **versão filtrante** montando o deflector **F** na chaminé e um ou vários filtros de carvão activado (com base no modelo que se possui). Assim, os fumos e vapores são reciclados na cozinha por meio das grelhas superiores **H.**

Aviso! Se o exaustor não estiver equipado com um filtro de carvão, terá de ser encomendado e colocado.

Os modelos sem motor de aspiração funcionam exclusivamente na versão aspirante e devem ser ligados a uma unidade periférica de aspiração (não fornecida).
As instruções da ligação são fornecidas com a unidade periférica de aspiração.

Instalação

Fig. 3
A distância mínima entre a superfície de suporte dos recipientes sobre o fogão e a parte mais baixa do exaustor não deve ser inferior a 50cm no caso de fogões elétricos e 65 cm no caso de fogões a gás ou combinados.
Se as instruções de instalação do fogão a gás especificarem uma distância maior, deve-se levar em conta esta indicação.

⚠ Conexão elétrica

A voltagem da rede elétrica deve corresponder com a voltagem indicada na etiqueta das características, situada no interior do exaustor. Se dotado de ficha, conectar o exaustor a uma tomada, em conformidade com as normas vigentes, posta em zona acessível, mesmo depois da instalação. Se não tiver ficha (conexão direta à rede) ou a tomada não se encontrar numa zona acessível, mesmo depois da instalação, aplicar um interruptor bipolar, em conformidade com a norma que assegure a desconexão completa da rede nas condições da categoria de sobretensão III, de acordo com as regras de instalação.

⚠ ATENÇÃO!

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

Montagem
O exaustor é fornecido com buchas de fixação adequadas para a maior parte das paredes/tetos. No entanto é necessário que um técnico qualificado faça sua instalação. A parede/teto deve ser suficientemente robusta para suportar o peso do exaustor.

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

Manutenção

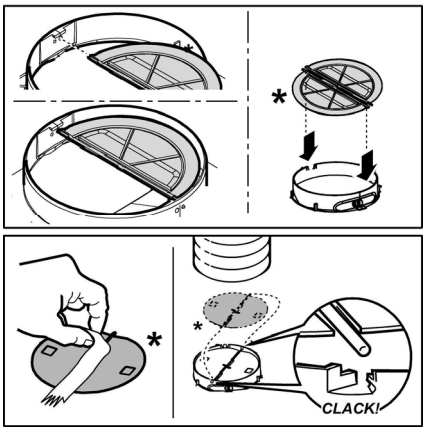
Limpeza
Para a limpeza, utilizar um pano humedecido com detergentes líquidos neutros. Evitar o uso de produtos contendo abrasivos. **NÃO UTILIZE ÁLCOOL!**

Filtro antigordura
Fig. 1
Capta as partículas de gordura provenientes da cozedura.
O Filtro de gordura deve ser limpo uma vez por mês com detergentes não agressivos. O filtro pode ser lavado manualmente ou na máquina de lavar louça a baixas temperaturas e com um ciclo breve.
O filtro metálico para a gordura pode perder cor com as lavagens na máquina da louça, mas as suas características de filtração não se alteram.
Para desmontar o filtro antigordura puxe o puxador de libertação com mola.

Filtro de carvão activo (só para a versão filtrante)
Fig. 2
Retém os odores desagradáveis produzidos durante a preparação de alimentos.
A saturação do filtro de **carvão ativado** verifica-se após um uso mais ou menos prolongado, em função do tipo de cozedura e da regularidade da limpeza do filtro de gorduras. Em todo caso, é necessário substituir o cartucho no máximo a cada 4 meses.
NÃO pode ser lavado ou regenerado.
Retire os filtros de gordura.
Monte os filtros de cobertura do motor.
Certifique-se de que os **pernos R** do transportador correspondem às **aberturas S**; depois, rode no sentido dos ponteiros do relógio até bloquear.
Para desmontar, siga a ordem inversa.
Monte novamente os filtros de gordura.

Substituição das lâmpadas
Fig. 1
Desligar o aparelho da rede elétrica;
Atenção! Antes de tocar as lâmpadas, certifique-se que estão frias.
Para aceder às lâmpadas remover a cobertura **A**.
Substituir a lâmpada danificada.
Utilizar apenas lâmpadas LED de 3W-E14 no máximo. Para mais informações, consultar a folha em anexo "ILCOS D" (posição alfanumérica "**1d**").
Se a iluminação não funcionar, verifique se as lâmpadas foram instaladas corretamente no seu devido lugar antes de chamar a assistência técnica.

SÓ para alguns produtos:
Como opção, será fornecida uma Válvula de Anti-Retorno dos Fumos para ser instalada. Se as condições de instalação o exigirem (se, por exemplo, não existir qualquer protecção contra a passagem acidental do ar de fora para dentro), inserir a válvula no alojamento previsto que se encontra no interior da Ligação de Saída do Ar antes de instalar o tubo de exaustão.



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

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

Προηδοποιησεις

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

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

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

• Μην αφήνετε μικρά παιδιά να παίζουν με τη συσκευή.

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

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

• Ο απορροφητήρας πρέπει να καθαρίζεται συστηματικά, τόσο εσωτερικά όσο και εξωτερικά (ΤΟΥΛΑΧΙΣΤΟΝ ΜΙΑ ΦΟΡΑ ΤΟΝ ΜΗΝΑ), σε κάθε περίπτωση δώστε μεγάλη προσοχή στις οδηγίες συντήρησης του παρόντος εγχειριδίου.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

• Χρησιμοποιήστε μόνο τις βίδες στερέωσης που παρέχονται

με το προϊόν εγκατάστασης ή, αν δεν παρέχονται, προμηθευτείτε τον σωστό τύπο βιδών.
• Χρησιμοποιήστε το σωστό μέγεθος βιδών, όπως ορίζεται στις Οδηγίες εγκατάστασης.
• Σε περίπτωση αμφιβολίας, συμβουλευτείτε αντιπρόσωπο ή εξουσιοδοτημένο κέντρο εξυπηρέτησης.

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ!

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

Αυτή η συσκευή φέρει σήμανση σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή οδηγία 2012/19/EC σχετικά με τα Απορριπτόμενα ηλεκτρικά και ηλεκτρονικά εξαρτήματα (WEEE).
Εξασφαλίζοντας ότι το προϊόν αυτό απορρίπτεται σωστά, θα βοηθήσετε στην πρόληψη πιθανά αρνητικών επιπτώσεων για το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία, οι οποίες θα μπορούσαν να δημιουργηθούν από τον ακατάλληλο χειρισμό αυτού το προϊόντος ως απόρριμμα.



Το σύμβολο ▬ πάνω στο προϊόν, ή στα έγγραφα που συνοδεύουν το προϊόν, υποδεικνύει ότι αυτή η συσκευή δεν μπορεί να θεωρηθεί οικιακό απόρριμμα. Αντί για αυτό θα πρέπει να παραδοθεί στο κατάλληλο σημείο περισυλλογής για την ανακύκλωση των ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών εξαρτημάτων. Η απόρριψή του πρέπει να πραγματοποιείται τηρώντας την τοπική νομοθεσία για την διάθεση των απορριμμάτων.
Για πιο λεπτομερείς πληροφορίες σχετικά με την επεξεργασία, την περισυλλογή και την ανακύκλωση αυτού του προϊόντος, παρακαλούμε επικοινωνήστε με το αρμόδιο γραφείο την τοπικής αυτοδιοίκησης, την τοπική σας υπηρεσία αποκομιδής οικιακών απορριμμάτων ή το κατάστημα όπου αγοράσατε αυτό το προϊόν.
Η συσκευή έχει σχεδιαστεί, δοκιμαστεί και κατασκευαστεί σύμφωνα με την:
• Ασφάλεια: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.
• Επίδοση: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301.
• EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-2; EN/IEC 61000-3-3. Προτάσεις για μια σωστή χρήση ούτως ώστε να μειωθούν οι περιβαλλοντικές επιπτώσεις: Ενεργοποιήστε τον απορροφητήρα στην ελάχιστη ταχύτητα όταν αρχίσετε το μαγείρεμα και αφήστε τον αναμμένο για λίγα λεπτά μετά το τέλος του μαγειρέματος. Αυξήστε την ταχύτητα μόνο σε περίπτωση μεγάλης συγκέντρωσης καπνού και ατμού και χρησιμοποιήστε την επιταχυνόμενη ταχύτητα μόνο σε ακραίες καταστάσεις. Αντικαταστήστε το φίλτρο ενεργού άνθρακα όταν θα πρέπει να διατηρηθεί μια καλή απόδοση της μείωσης της οσμής. Καθαρίστε το φίλτρο λίπους όταν θα πρέπει να διατηρηθεί μια καλή απόδοση του φίλτρου λίπους. Χρησιμοποιήστε τη μέγιστη διάμετρο του συστήματος των σωληνώσεων που υποδεικνύεται στο εγχειρίδιο αυτό, ούτως ώστε να βελτιστοποιηθεί η απόδοση και να ελαχιστοποιηθεί ο θόρυβος.

Χρήση

Ο απορροφητήρας έχει κατασκευαστεί κατά τέτοιο τρόπο ώστε να μπορεί να χρησιμοποιηθεί είτε ως τύπος απορρόφησης εξωτερικής εκκένωσης (με αεραγωγό) είτε ως τύπος φιλτραρίσματος εσωτερικής ανακύκλωσης.

Τύπος με αεραγωγό

Ο απορροφητήρας φέρει στο πάνω μέρος του την έξοδο **B** για την εκκένωση καπνών στο εξωτερικό περιβάλλον (ο σωλήνας εξαερισμού και τα στηρίγματά του δεν παρέχονται).

Προσοχή! Εάν ο απορροφητήρας είναι εξοπλισμένος με φίλτρο άνθρακα, τότε αυτό πρέπει να αφαιρεθεί.

Τύπος Φιλτραρίσματος

Όταν δεν υπάρχει δυνατότητα εκκένωσης των καπνών και των ατμών του μαγειρέματος προς το εξωτερικό περιβάλλον, χρησιμοποιείται η καπνοδόχος **τύπου φιλτραρίσματος** εφαρμόζοντας τον εκτροπέα **F** στην καπνοδόχο και ένα ή περισσότερα φίλτρα άνθρακα (ανάλογα με το μοντέλο στην κατοχή σας), οι καπνοί και οι ατμοί ανακυκλώνονται στην κουζίνα μέσω της ανώτερης σχάρας **H.**

Προσοχή! Εάν ο απορροφητήρας δεν παρέχεται με φίλτρο άνθρακα, τότε πρέπει να παραγγελθεί και να τοποθετηθεί.

Τα μοντέλα που δεν έχουν μοτέρ αναρρόφησης λειτουργούν μόνο ως τύποι αεραγωγού και πρέπει να συνδεθούν με μία εξωτερική συσκευή αναρρόφησης (δεν παρέχεται).
Οι οδηγίες σύνδεσης παρέχονται με την περιφερειακή μονάδα αναρρόφησης.

Εγκατασταση

Εικ. 3

Η ελάχιστη απόσταση μεταξύ της επιφάνειας της βάσης εστιών και του κατώτερου μέρους του απορροφητήρα κουζίνας δεν πρέπει να είναι μικρότερη των 50εκ. στην περίπτωση ηλεκτρικών κουζινών και των 65εκ στην περίπτωση κουζινών υγραερίου ή μικτών.
Εάν οι οδηγίες εγκατάστασης για βάση εστιών με αέριο καθορίζουν μια μεγαλύτερη απόσταση, πρέπει να την λάβετε υπόψη.

⚠ Ηλεκτρικη συνδεση

Η τάση των κεντρικών αγωγών πρέπει να αντιστοιχεί σε αυτήν που αναγράφεται στην χαρακτηριστική ετικέτα, τοποθετημένη στο εσωτερικό του απορροφητήρα. Εάν παρέχεται η πρίζα, συνδέστε τον απορροφητήρα με παροχή ρεύματος που, σύμφωνα με τους προβλεπόμενους κανονισμούς, πρέπει να βρίσκεται σε προσιτή ζώνη, ακόμη

και μετά την εγκατάσταση. Εάν δεν παρέχεται η πρίζα (προβλεπόμενη σύνδεση απευθείας με το ρεύμα) ή η πρίζα δεν είναι σε προσβάσιμη ζώνη, ακόμη και μετά την εγκατάσταση, εφαρμόστε έναν διπολικό διακόπτη ώστε να πληρεί τους κανόνες ασφαλείας που εξασφαλίζουν την ολοκληρωμένη αποσύνδεση του συστήματος σε περίπτωση υπέρτασης (κατηγορίας III), σύμφωνα με τις οδηγίες και τους κανόνες εγκαταστάσεως.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟίΗΣΗ!

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

Εγκατασταση

Ο απορροφητηρας περιέχει βύσματα στερέωσης για να εξασφαλίζουν τη στήριξη του απορροφητήρα στους περισσότερους τύπους τοιχωμάτων/οροφών. Είναι όμως αναγκαίο να συμβουλευτούμε έναν ειδικευμένο τεχνίτη για να σιγουρευτούμε για την καταλληλότητα των υλικών ανάλογα με τον τύπο του τοιχώματος/οροφής. Το τοίχωμα/οροφή πρέπει να ειναι αρκετά ανθεκτικό ώστε να αντέχει το βαρος του απορροφητήρα. Μην επικολάτε τον απορροφητήρα με σιλικόνη ή με στόκο στον τοίχο. Η στερέωση πρέπει να γίνεται μόνο με τα κατάλληλα στηρίγματα.

Λειτουργια

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

Συντηρηση

Καθαρισμος

Για τον καθαρισμό χρησιμοποιήστε **ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ** ένα υγρό πανί με ουδέτερα υγρά απορρυπαντικά. **ΜΗΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΕΡΓΑΛΕΙΑ Ή ΜΕΣΑ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ!** Αποφύγετε τη χρήση λειαντικών μέσων. **ΜΗ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΑΛΚΟΟΛ!**

Φιλτρο για τα λιποι

Εικ.1

Συγκρατεί τα σωματίδια λίπους που προέρχονται από το μαγείρεμα.

Πρέπει να καθαρίζεται μια φορά τον μήνα με απορρυπαντικά που δεν χαράζουν, είτε στο χέρι ή στο πλυντήριο πιάτων, το οποίο πρέπει να ρυθμιστεί σε χαμηλή θερμοκρασία και σε σύντομο κύκλο. Με το πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων, το φίλτρο για τα λίπη μπορεί ελαφρώς να χάσει το χρώμα του αλλά αυτό δεν μεταβάλλει τις ιδιότητες φιλτραρίσματος.

Για να βγάλετε το φίλτρο για τα λίπη τράβηξε την λαβή αποσυμπλοκής.

Φιλτρο ανθρακα (μονο για τον τυπο φιλτραρισματος) - Εικ. 2

Απορροφά τις δυσάρεστες οσμές που προέρχονται από το μαγείρεμα.

Ο κορεσμός του ενεργού άνθρακα συντελείται λίγο πολύ από την παρατεταμένη χρήση ανάλογα με τον τύπο του μαγειρέματος και την συχνότητα καθαρισμού του φίλτρου για τα λίπη. Σε κάθε περίπτωση είναι αναγκαία η αντικατάσταση του φίλτρου τουλάχιστον κάθε τέσσερις μήνες.

Το φίλτρο άνθρακα μπορεί να ΜΗΝ πλυθεί ή να ανανεωθεί.

Αφαιρέστε τα φίλτρα για τα λίπη.

Συναρμολογήστε τα φίλτρα κάλυψης της μηχανής.

Βεβαιωθείτε ότι οι **πείροι R** των σωληνώσεων αντιστοιχούν με τις **οπές S** και περιστρέψτε σε ωρολογιακή φορά μέχρι τελικού μπλοκαρίσματος ή

Για το ξεμοντάρισμα ακολουθήστε τις οδηγίες αντίθετα.

Επανασυνδέστε τα φίλτρα για τα λίπη.

Αντικατασταση λαμπες - Εικ.1

Αποσυνδέστε τον απορροφητήρα από το ηλεκτρικό ρεύμα.

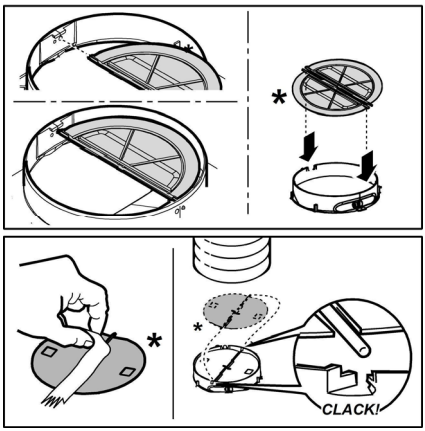
Προειδοποίηση! Πρίν ακουμπήσετε τις λάμπες βεβαιωθείτε ότι είναι κρύες.

Για να επέμβετε στον χώρο γιά τις λάμπες, βγάλτε το κάλυμμα **A**. Αντικαταστήστε τον καμένο λαμπτήρα.

Χρησιμοποιήστε μόνο λαμπτήρες LED E14 έως 3W. Για περισσότερες λεπομέρειες, συμβουλευτείτε το επισυναπτόμενο φυλλάδιο "ILCOS D" (αλφαριθμητική θέση "**1d**") Σε περίπτωση που ο φωτισμός δεν λειτουργήσει, ελέγξτε για την σωστή τοποθέτηση των λαμπών στις θήκες τους πριν καλέσετε την τεχνική βοήθεια.

ΜΟΝΟ σε ορισμένα προϊόντα:

Ως προαιρετικό αξεσουάρ, παρέχεται μαζί μια Βαλβίδα Αντεπιστροφής Καπνού. Εάν οι συνθήκες εγκατάστασης το απαιτούν (π.χ.: έλλειψη μέσων προστασίας ενάντια στην τυχαία είσοδο ρευμάτων αέρα από τον εξωτερικό χώρο), τοποθετήστε την στην κατάλληλη έδρα εντός του Συνδέσμου Εξόδου Αέρα προτού εγκαταστήσετε το σωλήνα απαγωγής καπνού.



Följ noga instruktionerna i denna manual. Tillverkaren frånsäger sig allt ansvar för eventuella funktionsfel, skador eller bränder som uppstår på apparaten på grund av att instruktionerna i denna manual inte har respekterats. Fläkten har tillverkats för utsugning av matos och ånga som bildas vid matlagning och är endast ämnad för privat bruk.
Obs: Komponenter som är märkta med symbolen (*)" är särkilda tillbehör som endast levereras med vissa modeller eller extra tillbehör som ska införskaffas separat.

Varningsföreskrifter

• Gör alltid fläkten strömlös innan någon typ av underhållsarbete eller rengöring inleds genom att dra ur kontakten eller slå av bostadens huvudströmbrytare.
• Använd alltid skyddshandskar vid installation och underhållsingrepp.
• Apparaten får inte användas av barn från 8 års ålder eller personer med reducerad rörelseförmåga eller mental kapacitet, eller personer som saknar erfarenhet och kännedom om apparaten, såtillvida inte användandet övervakas eller instruktioner ges av erfaren person som ansvarar för säkerheten.
• Barn får inte lämnas utan uppsikt för att förhindra att de leker med apparaten.
• Rengörings- och underhållsingrepp får inte utföras av barn utan uppsikt.
• Lokalen skall vara ordentligt ventilerad när köksfläkten används tillsammans med andra apparater vilka drivs med gas och andra typer av bränsle.
• Fläktkåpan ska rengöras regelbundet både invändigt och utvändigt (MINST EN GÅNG I MÅNADEN), anvisningarna i instruktionerna för skötsel måste emellertid följas.
• Om reglerna för rengöring av fläktkåpan samt utbyte och rengöring av filtren inte observeras kan detta medföra brandrisk.
• Det är strängt förbjudet att flambera mat under fläkten.
• Använd endast den typ av lampor som anges i denna handbok i kapitles Underhåll/Byte av lampa när lampan skall bytas ut.
Öppna lågor skadar filtren och kan orsaka brand och skall därför undvikas i alla lägen.
Frityrkokning skall ske under uppsikt för att undvika att överhettad olja fattar eld.
VARNING: När spishällen är i funktion kan tillgängliga delar av fläkten hettas upp.
• Anslut inte apparaten till elnätet innan installationen är helt slutförd.
• Vad beträffar de tekniska föreskrifter och säkerhetsåtgärder som skall vidtas för avledning av utblåsningsluften, skall de föreskrifter som utfärdats av lokala myndigheter noga efterlevas.
• Utblåsningsluften får inte ledas in i rökkanal som används för avledning av rökångor som kommer från apparater vilka matas med gas eller andra typer av bränsle.
• Använd eller lämna aldrig fläkten utan korrekt imonterade lampor för att undvika risken för elektriska stötar.
• Fläkten får aldrig användas utan att gallret är korrekt monterat!
• Fläkten får ALDRIG användas som avställningsyta om inte detta är uttryckligen angivet.
• Använd endast de medlevererade fixeringsskruvarna eller införskaffa skruvar av korrekt typ.
• Använd skruvar med rätt längd enligt föreskrifterna i Installationsguiden. I händelse av tvivel, kontakta Servicekontoret eller behörig personal.

⚠ VARNING!

- I det fall skruvar och fixeringsanordningar inte installeras enligt dessa instruktioner kan elektriska risker uppstå.
- Använd inte med en separat programmeringsenhet, timer, fjärrkontroll eller någon annan anordning, som aktiveras automatiskt.

Denna produkt är märkt enligt EG-direktiv 2012/19/EC beträffande elektriskt och elektroniskt avfall (Waste Electrical and Electronic Equipment, WEEE).
Genom att säkerställa en korrekt kassering av denna produkt bidrar du till att förhindra potentiella, negativa konsekvenser för vår miljö och vår hälsa, som annars kan bli följden om produkten inte hanteras på rätt sätt.



Symbolen ▬ på produkten, eller i medföljande dokumentation, indikerar att denna produkt inte får behandlas som vanligt hushållsavfall. Den skall i stället lämnas in på en

lämplig uppsamlingsplats för återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning. Produkten måste kasseras enligt lokala miljöbestämmelser för avfallshantering.
För mer information om hantering, återvinning och återanvändning av denna produkt, var god kontakta de lokala myndigheterna, ortens sophanteringstjänst eller butiken där produkten inhandlades.

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

Användning
Fläkten har tillverkats för att användas som utsugningsversion med utvändig evakuering eller som filterversion med intern återcirkulation.

Utsugningsversion
Fläkten är utrustad med ett övre luftutsläpp **B** för evakuering av matos utomhus (avledningsrör och fixeringsklämmor bifogas inte).
Varning! Om fläkten är utrustad med ett kolfilter, skall detta avlägsnas.

Filterversion
Om en utvändig evakuering av luften inte är möjlig kan fläkten användas som **filterversion** och en luftavledare **F** monteras på skorstenen, samtidigt som ett eller flera kolfilter installeras, matoset och ångorna leds ut i lokalen igen genom det övre gallret **H.**

Varning! Om fläkten inte är utrustad med ett kolfilter, skall ett sådant beställas och monteras innan fläkten kan sättas i bruk.

De modeller som saknar utsugningsmotor fungerar endast som utsugningsversion och skall anslutas till en fristående utsugningsenhet (bifogas icke).
Anslutningsinstruktionerna bifogas med den utvändiga utblåsenheten.

Installation
Fig. 3
Minsta tillåtna avstånd mellan kokkärlens stödyta på spishällen och köksfläktes underkant är 50cm om det är frågan om en elektrisk spis och 65cm om det är frågan om gasspis eller kombinerad gashäll.
Om spishällens instruktioner anger ett större avstånd skall detta respekteras.

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

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

Montering
Fläkten är utrustad med fixeringspluggar som passar de flesta typer av väggar/tak. Det är under alla händelser nödvändigt att rådfråga en kvalificerad fackman för att förvissa sig om att materialen är lämpade för den aktuella typen av vägg/tak. Väggen/taket skall vara tillräckligt hållfast för att bära upp fläktens vikt.

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

Underhåll

Rengöring
Använd endast en trasa fuktad med neutrala rengöringsmedel vid rengöring. **Använd inte några verktyg eller instrument för rengöringen!**
Undvik produkter som innehåller slipmedel. **ANVÄND INTE ALKOHOL!**

Fettfilter
Fig. 1
Detta suger upp fettpartiklar som bildas i samband med matlagningen.
Filtret skall rengöras en gång i månaden, med ett milt rengöringsmedel, för hand eller i diskmaskin, med låg temperatur och kort program.
Vid tvätt i diskmaskin kan fettfiltret av metall missfärgas utan att detta på något sätt påverkar filtrets uppsugningsförmåga.

När filtret skall monteras ur drar man i handtaget som lossas med hjälp av en fjäder.

Kolfilter (gäller endast filterversionen)

Fig. 2

Kolfiltret fångar upp obehagliga odörer som uppstår i samband med matlagningen.

Kolfiltret mättas efter en mer eller mindre lång tidsperiod beroende på i vilken utsträckning fläkten används, på typen av matlagning och hur regelbundet fettfiltren rengörs. Det är under alla händelser nödvändigt att ersätta kolfilterpatronen minst var 4 månad.

Filtret kan INTE rengöras eller återanvändas.

Ta ur fettfiltren.

Montera filtren som täcker motorn.

Kontrollera att **tapparna R** på luftavledaren sammanfaller med **springorna S**, vrid avslutningsvis medurs till filtret blockeras.

Följ instruktionerna i omvänd ordning vid nedmontering.

Sett tillbaka fettfiltren.

Byte av Lampor

Fig. 1

Koppla ur apparaten från elnätet.

Varning! Kontrollera att lamporna har svalnat innan ni vidrör dem.

Avlägsna locket **A** för att göra utrymmet där lamporna sitter åtkomligt.

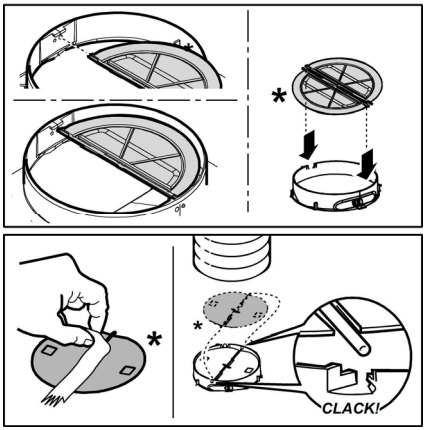
Byt ut den skadade lampan.

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

I det fall belysningen inte fungerar, kontrollera att lamporna är korrekt iskruvade i sitt säte innan ni kontaktar det tekniska servicekontoret.

ENDAST fòr vissa produkter:

Som alternativt tillbehör medföljer, att installera, en Rök Backventil. Om det är nödvändigt för installationsvillkoren (t ex.: avsaknad av skydd mot oavsiktligt luftdrag utifrån), för in den i det därför avsedda utrymmet i Kopplingen för Luftutsläpp innan du installerar rökavloppsröret.



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

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

Turvallisuustietoa

• Ennen minkään asennustoimenpiteen aloittamista laite tulee kytkeä irti sähköverkosta irrottamalla liitäntäjohto tai katkaisemalla virta huoneiston pääkytkimestä.
• Käytä kaikkien asennus- ja huoltotöiden aikana työkäsineitä.
• Yli 8-vuotiaat lapset sekä henkilöt, joiden fyysinen, aistien tai mielen terveys on heikentynyt tai joilla ei ole tarpeellista kokemusta ja tietoa, saavat käyttää tätä laitetta, jos käyttöä valvotaan tai jos heille on annettu laitteen turvallista käyttöä koskevat ohjeet ja he ymmärtävät mahdolliset vaarat.
• Valvo, että lapset eivät pääse leikkimään laitteella.
• Lapset eivät saa puhdistaa laitetta tai tehdä kunnossapitotoimenpiteitä ilman valvontaa.
• Huoneisto on aina tuuletettava hyvin, kun tuuletinta käytetään yhtäaikaisesti kaasulla tai muilla polttoaineilla toimivien laitteiden kanssa.
• Tuuletin on puhdistettava säännöllisesti sisä- ja ulkopuolelta (VÄHINTÄÄN KERRAN KUUKAUDESSA), noudata kuitenkin tämän käyttöohjeen neuvoja.
• Tuulettimen puhdistusta ja suodattimien vaihtoa ja puhdistusta koskevien määräysten noudattamatta jättäminen voi aiheuttaa tulipalovaaran.
• Tuulettimen alla liekittäminen on ehdottomasti kielletty.
• Käytä ainoastaan lamppujen huolto/vaihto-ohjeessa ilmoitettuja vaihtolamppuja.
Avotulen käyttö vahingoittaa suodattimia ja voi aiheuttaa tulipalon, siksi sitä on vältettävä joka tapauksessa.
Älä jätä paistumassa olevaa ruokaa ilman valvontaa, jotta kuumentunut öljy ei syty palamaan.
HUOMIO: Liesituulettimen esillä olevat osat voivat kuumentua keittotason käytön aikana.
• Älä yhdistä laitetta sähköverkkoon ennenkuin asennus on täysin valmis.
• Noudata huolellisesti paikallisten viranomaisten antamia savunpoiston teknisiä ja turvatoimenpiteitä koskevia määräyksiä.
• Poistoilmaa ei saa johtaa kaasulla tai muilla polttoaineilla toimivien laitteiden savunpoistohormiin.
• Älä käytä liesituuletinta, jos lamppu ei ole paikallaan tai jos lamppuja ei ole asennettu oikein, sillä seurauksena voi olla sähköisku.
• Älä koskaan käytä tuuletinta, jos sen verkkoa ei ole asennettu oikealla tavalla!
• Tuuletinta ei saa KOSKAAN käyttää tukipintana, jollei niin ole erikseen mainittu.
• Käytä vain laitteen mukana tulevia asennukseen tarkoitettuja kiinnitysruuveja, tai hanki oikeanlaisia ruuveja jos ne eivät kuulu varustukseen.
• Käytä Asennusohjeen mukaisia oikean pituisia ruuveja.
• Epäselvissä tapauksissa ota yhteys tekniseen tukeen tai vastaavaan asiantuntijaan.

⚠ VAROITUS!

- Kiinnitysruuvien ja –laitteiden ohjeiden vastainen asennus voi vaikuttaa sähköturvallisuuteen.
- Älä käytä ohjelmointilaitteen, ajastimen, erillisen kaukosäätimen tai minkä tahansa laitteen kanssa, joka aktivoituu automaattisesti.

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



Tuotteesta tai tuoteasiakirjoista löytyvä merkki ▬ ilmoittaa, että tuotetta ei saa käsitellä talousjätteenä ja että se on toimitettava sähkö- ja elektronisten laitteiden kierrätyspisteeseen. Laite on hävitettävä paikallisten jätteenkäsittelysäännösten mukaisesti. Jos tarvitset lisätietoja

laitteen käsittelystä, palautuksesta ja kierrätyksestä, ota yhteys paikalliseen viranomaiseen, jätehuoltoon tai liikkeeseen josta tuote on ostettu.

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

Käyttö
Tuuletin on tarkoitettu käytettäväksi joko imukupuversiona ulkoisella poistolla tai suodatinversiona Sisäilmaa kierrättäen.

Imukupuversio
Tuuletin on varustettu ylemmällä poistoaukolla **B**, jonka kautta savu poistuu ulos (poistoputki ja kiinnitysnauhat eivät kuulu varustukseen).
Huomio! Jos tuulettimessa on hiilisuodatin, se on poistettava.

Suodatinversio
Jos savua ja höyryä ei ole mahdollista poistaa ulos, voidaan tuuletinta käyttää **suodatinversiona** asentamalla hormiin ilmanohjain **F** sekä yksi tai useampia hiilisuodattimia (mallista riippuen), savu ja höyry kierrättyvät keittiöön ylemmän verkon **H** lävitse.

Huomio! Jos tuulettimessa ei ole hiilisuodatinta, se on tilattava ja asennettava ennen tuulettimen käyttöä.

Ilman imumoottoria toimivat mallit toimivat ainoastaan imukupuversiona ja ne on yhdistettävä keskusimuriin (*ei kuulu varustukseen*).
Liitäntäohjeet tulevat lisälaitteen mukana.

Asennus
Kuva 3
Lieden keittotason tukipinnan ja keittiötuulettimen alimman osan välinen minimietäisyys on oltava vähintään 50cm sähköliesien osalta ja 65cm kaasu- ja sekaliesien osalta.
Jos kaasulieden käyttöohjeissa vaaditaan suurempi etäisyys, on se otettava huomioon.

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

⚠ HUOMIO!
Tarkista aina, että verkkokaapeli on asennettu oikealla tavalla ennen kuin yhdistät tuulettimen sähköverkkoon ja tarkistat että se toimii oikein.

Asennus
Tuulettimessa on useimpiin seinä- ja kattomalleihin sopivat kiinnitystulpat. On kuitenkin välttämätöntä kutsua asiantuntija tarkistamaan materiaalien sopivuus seinä- ja kattomalliin. Seinän/katon on oltava riittävän tukeva kestääkseen tuulettimen painon.

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

Huolto

Puhdistus
Puhdistusta varten käytä **YKSINOMAAN** neutraaleihin pesuaineisiin kostutettua liinaa. **ÄLÄ KÄYTÄ PUHDISTUKSESSA TYÖKALUJA TAI VÄLINEITÄ!** Vältä hankaavien tuotteiden käyttöä. **ÄLÄ KÄYTÄ ALKOHOLIA!**

Rasvasuodatin
Kuva 1
Se pidättää ruuanlaitosta syntyvät rasvahiukkaset.
Rasvasuodatin on puhdistettava kerran kuukaudessa miedolla pesuaineella, käsin tai astianpesukoneessa alhaisella lämpötilalla ja lyhyellä pesuohjelmalla.
Metallinen rasvasuodatin voi haalistua astianpesukoneessa, mutta tämä ei vaikuta sen suodatustehoon millään tavallla.
Rasvasuodatin irrotetaan vetämällä jousikahvasta.

Hiilisuodatin (ainoastaan suodatinversiossa)

Kuva 2

Imee ruoanlaitosta aiheutuvat epämiellyttävät hajut.

Hiilisuodattimen kyllästys tapahtuu pidemmän käytön jälkeen riippuen keittiötyypistä ja rasvasuodattimen puhdistustiheydestä. Joka tapauksessa suodatin on vaihdettava vähintään neljän kuukauden välein.

Sitä EI voi pestä eikä käyttää uudestaan

Irrota rasvasuodatin.

Laita suodattimet moottorin päälle.

Tarkista että kuljettimessa olevat pultit **R** ovat **aukkojen S** kohdalla, kierrä lopuksi ne kiinni myötäpäivään tai

Purkaminen tapahtuu päinvastaisessa järjestyksessä.

Laita rasvasuodattimet takaisin paikoilleen.

Lamppujen vaihto

Kuva 1

Irrota laite sähköverkosta.

Huomio! Tarkista että lamput eivät ole kuumia ennen kuin kosket niihin.

Poista kansi **A** jotta pääset käsittelemään lamppuja.

Vaihda vaurioitunut lamppu.

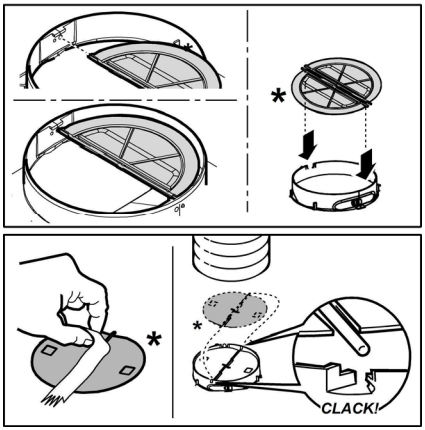
Käytä ainoastaan LED-lamppuja, joiden teho on enintään 3 W ja joiden kanta on E14.

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

Jos valaistus ei toimi, tarkista että lamput on asennettu oikein paikoilleen ennen kuin otat yhteyttä tekniseen tukeen.

***EI kaikissa tuotteissa*:**

Savujen vastaventtiili toimitetaan lisävarusteena. Jos asennusolosuhteet edellyttävät sen käyttöä (esimerkiksi siinä tapauksessa, että puuttuu suojaus ulkopuolisten ilmavirtausten sisään pääsyn varalta), vastaventtiili on asennettava paikoilleen ilmanpoistoliittimen sisälle ennen savujen poistoputken asentamista.



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

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

Advarsel

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

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

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

• Pass på at barn ikke leker med apparatet.

• Rengjøring og vedlikehold må ikke utføres av barn, med mindre de overvåkes.

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

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

• Manglende overholdelse av rengjørings indikasjon samt som erstatning og rengjør av filter kan føre til brann fare.

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

• Bruk kun samme type lyspære som indikeres i avsnittet vedlikehold/utbytting av lyspære i denne veiledningen når lyspæren skal byttes ut.

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

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

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

• Ikke kobl apparatet til strømnettet før installasjonen er helt ferdig.

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

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

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

Ikke bruk hetten med feilmontert rist!

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

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

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

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

⚠ VÆR OPPMERKSOM!

- Manglende installasjon av skruer og festeanordninger i samsvar med disse instruksjonene kan føre til elektriske farer.
- Ikke bruk tidsmåler, timer, separat fjernkontroll eller andre typer anordninger som aktiveres automatisk.

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



Symbolet ▬ på produktet eller på papirer som følger med viser at dette produktet ikke må behandles som vanlig husholdningsavfall, men må leveres til et egnet gjenvinningssenter for elektrisk og elektronisk avfall. Produktet

må kasseres i henhold til lokale normer for kassering av avfall. For videre informasjon om behandling, gjenvinning og resirkulering av dette produktet kan du kontakte egnet lokalt kontor, renovasjonskontoret for husholdningsavfall eller butikken hvor du kjøpte produktet.

Apparatet er utformet, testet og produsert i henhold til:
• Sikkerhet: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.
• Kapasitet: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301.
• Elektromagnetisk kompatibilitet EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-2; EN/IEC 61000-3-3.
Forslag til riktig bruk for å redusere miljøpåvirkning: Skru PÅ ventilatorhetten på minimum hastighet når du starter matlagingen og lå den holdes i gang i noen minutter etter at matlagingen er ferdig. Øk hastigheten kun ved store mengder røyk og damp og bruk boost-hastighet(er) kun i ekstreme situasjoner. Skift ut kullfilter når det er nødvendig for å opprettholde optimal effektivitet for odørreduksjon. Rengjør fettfilter når det er nødvendig for å opprettholde optimal effektivitet for fettfilter. Bruk maksimum diameter på kanalsystemet som er angitt i denne bruksanvisningen for å optimalisere effektivitet og minimere støy.

Bruksmåte
Ventilatorhetten er laget for å brukes med direkte avtrekk der avtrekksluften føres ut i friluft, eller med resirkulering av avtrekksluften.

Direkte avtrekk
Ventilatorhetten er utstyrt med en øvre luftutgang **B** for å føre avtrekksluften ut i friluft (avtrekksrør og festebånd er ikke medlevert).
Merk! Dersom ventilatorhetten er utstyrt med kullfilter må dette fjernes.

Filtrerende funksjon
Når man ikke har mulighet til å føre røyk og damper fra matlaging ut i friluft, kan man bruke ventilatorhetten i **filtrerende funksjon** ved å montere deflektoren **F** på skorsteinen og sette på ett eller flere karbonfiltre (etter hva slags modell man har). Slik vil røyk og damper resirkuleres gjennom den øvre risten **H** før luften slippes ut i kjøkkenet igjen**.**

Merk! Dersom ventilatorhetten ikke er utstyrt med kullfilter, må dette bestilles og monteres før bruk.

Modellene uten sugemotor fungerer kun med direkte avtrekk og må kobles til en eksentrisk sugeenhet (*ikke medlevert*).
Instruksjonene for tilkobling leveres sammen med den eksentriske sugeenheten.

Installasjon
Fig. 3
Minimumsavstanden mellom koketoppen og undersiden av kjøkkenventilatoren må ikke være på mindre enn 50cm når det gjelder elektriske kokeplater og 65cm når det gjelder gassbluss og kombinerte koketopper.
Dersom bruksanvisningen for et gasskokeapparat opererer med en større avstand, må denne overholdes.

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

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

Montering
Ventilatorhetten er utstyrt med festeplugger som passer til de fleste vegger/tak. Allikevel er det nødvendig å la en kvalifisert tekniker kontrollere for å forsikre deg om at disse materialene egner seg til din vegg/ditt tak. Veggen/taket må være sterkt nok til å tåle ventilatorhettens vekt.

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

Vedlikehold

Rengjøring
Til rengjøring skal det **KUN** benyttes en klut fuktet med et nøytralt rengjøringsmiddel. **VERKTØY ELLER APPARATER SKAL IKKE BRUKES TIL RENGJØRING!**
Unngå bruk av slipende eller etsende produkter. **ALKOHOL SKAL IKKE BRUKES!**

Fettfilteret
Fig. 1
Fanger kokefettpartikler.
Fettfilteret må rengjøres en gang i måneden uten bruk av aggressive rengjøringsmidler, for hånd eller i oppvaskmaskin ved lav temperatur og med kort syklus.
Ved vask i oppvaskmaskin kan fettfilteret i metall miste fargen, men dets filterkarakteristikker endres absolutt ikke.
For å demontere fettfilteret må man dra i fjærhåndtaket.

Kullfilter (kun med resirkulering av luften)

Fig. 2

Holder tilbake ubehagelige lukter fra matlaging.

Kullfilteret må skiftes ut hver 4. måned ved middels bruk av ventilatoren, og oftere hvis ventilatoren brukes mye.

Det kan IKKE vaskes eller benyttes om igjen

Ta vekk fettfiltrene.

Monter filtrene så de dekker motoren.

Kontroller at **boltene R** på filtergitteret korrisponderer med **hullene S**, vri så etter klokken helt til gitteret er blokkert.

Gå frem i motsatt rekkefølge for å demontere filtrene.

Sett på plass fettfiltrene.

Utskifting av lyspærer

Fig. 1

Koble ventilatoren fra strømnettet.

Merk! Forsikre deg om at lyspæren er kald før du tar i den.

For å få tilgang til lamperommet må man ta vekk dekselet **A**.

Skift ut den defekte lampen.

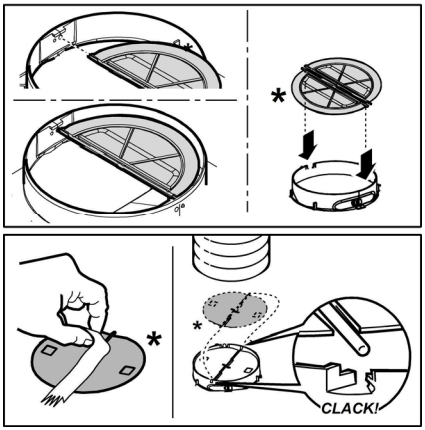
Bruk utelukkende E14 3W LED-lamper. For ytterligere informasjon henvises det til brosjyren "ILCOS D" (alfanumerisk posisjon "**1d**").

Dersom belysningen ikke skulle virke, kontroller at lyspærene er satt korrekt på plass før du henvender deg til teknisk assistanse.

BARE i noen produkter:

Som ekstrautstyr følger det med en tilbakeslagsventil for røyk. Dersom installasjonsforholdene skulle gjøre det nødvendig å bruke denne (f.

eks. om det mangler beskyttelse mot utilsiktet innsig av luft som kommer utenifra), montere ventilen på den dertil beregnede plassen inne i koblingen for luftutslipp før utslippsrøret for røyk installeres.



Overhold venligst alle instruktioner i denne vejledning. Fabrikanten frasiger sig ethvert ansvar for eventuelle fejl, skader eller brande forårsaget af apparatet, men afledt af manglende overholdelse af instruktionerne i denne vejledning. Emhætten er beregnet til udsugning af røg og damp fra madlavning, og må kun benyttes til almindelig husholdning.
Bemærk: Dele, der er markeret med symbolet "(*)", er ekstraudstyr, der kun findes på visse modeller eller ikke medfølgende dele, som kan købes separat.

Advarsler

• Før deres foretages nogen form for indgreb i forbindelse med rengøring og vedligeholdelse skal forbindelsen til strømforsyningen afbrydes ved at trække stikket ud eller ved at slukke for boligens hovedafbryder.
• For indgreb i forbindelse med installation og vedligeholdelse skal der bruges arbejdshandsker.
• Apparatet må kun anvendes af børn under 8 år eller af personer med nedsatte fysiske eller mentale evner, eller som ikke har den nødvendige erfaring og kendskab til det, hvis de er under opsyn, eller såfremt de har modtaget de nødvendige anvisninger til sikker brug af apparatet og kender de dermed forbundne risici.
• Det er nødvendigt at holde øje med, at børnene ikke leger med opladeren.
• Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn.
• Lokalet skal være udstyret med tilstrækkelig ventilation, hvis emhætten bruges samtidig med andre forbrændingsapparatet , der drives af gas eller andre brændstoffer.
• Emhætten skal rengøres med hyppige mellemrum, både indvendigt og udvendigt (MINDST EN GANG OM MÅNEDEN).
• Overhold under alle omstændigheder anvisningerne i vedligeholdelsesvejledningen.
Manglende overholdelse af emhættens rengøringsforskrifter og af filtrenes udskiftning og rengøring medfører fare for brand. Det er strengt forbudt at tilberede mad under åben ild under emhætten.
• Ved udskiftning af pæren må du kun anvendes den type lyspære, der er angivet i afsnittet om vedligeholdelse/udskiftning af pære i denne manual.
Brug af åben ild er skadeligt for filtrene og kan medføre en brand, og det skal derfor for enhver pris undgås.
Friturestegning skal udføres under overvågning for at undgå, at olien overophedes og antændes.
PAS PÅ! Når kogepladen er i brug, kan emhættens tilgængelige dele blive meget varme.
• Apparatet må ikke tilsluttes strømforsyningen, før installationen er helt fuldført.
• Hvad angår de anviste tekniske og sikkerhedsmæssige forholdsregler til udledning af røg, skal du omhyggeligt overholde de lokale myndigheders forskrifter.
• Den udsugede luft må ikke tilføres en skakt, der bruges til udledning af røg fra forbrændingsapparater, der fungerer med gas eller andre brændstoffer.
• Du må ikke bruge eller efterlade emhætten uden korrekt monterede pærer for at undgå en risiko for elektrisk stød.
• Brug aldrig emhætten uden en korrekt monteret rist!
• Emhættens overflade må ALDRIG anvendes som afsætningsplade, med mindre dette er udtrykkeligt angivet.
• Brug kun de medfølgende fastspændingsskruer til produktet i forbindelse med installationen eller – såfremt de ikke medfølger – skal du indkøbe den korrekte type skruer.
• Brug skruer af korrekt længde, som anført i installationsvejledningen.
• I tvivlstilfælde bør du kontakte dit autoriserede servicecenter eller en kvalificeret tekniker.

⚠ ADVARSEL!

- Hvis der ikke monteres de skruer og fastspændingsanordninger som angivet i disse anvisninger, kan der opstå risiko for elektriske problemer.
- Brug ikke sammen med en programmeringsenhed,

timer, separat fjernbetjening eller andre enheder, der aktiveres automatisk.

Dette apparat er mærket i overensstemmelse med det Europæiske Direktiv 2012/19/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).
Elektrisk og elektronisk udstyr indeholder materiale, komponenter og stoffer, der kan være skadelige for menneskers sundhed og for miljøet, hvis kasseret elektrisk og elektronisk udstyr ikke håndteres korrekt.
Elektrisk og elektronisk udstyr er mærket med nedenstående



overkrydsede skraldespand ▬. Den symboliserer, at elektrisk og elektronisk udstyr ikke må bortskaffes sammen med usorteret husholdningsaffald, men indsamles særskilt.
Alle kommuner har etableret indsamlingsordninger, hvor elektrisk og elektronisk udstyr gratis kan afleveres af borgerne på genbrugsstationer og andre indsamlingssteder eller bliver afhentet direkte fra husholdningerne. Nærmere information kan fås hos kommunens tekniske forvaltning.

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

Brug
Emhætten er udviklet til brug i den sugende udgave med ekstern udledning eller i den filtrerende udgave med intern recirkulation.

Sugende udgave
Emhætten er udstyret med en luftudgang foroven **B** til udledning af røg udenfor (udledningsrør og fastgøringsbånd er ikke leveret).
Pas på! Hvis emhætten er udstyret med kulfilter, skal dette filter fjernes.

Filtrerende udgave
Hvis det ikke er muligt at lede røg og damp fra madlavningen udenfor, kan man anvende emhætten i den **filtrerende udgave** ved at montere deflektoren **F** på skorstenen, og et eller flere kulfiltre (på grundlag af den købte model); røg og damp recirkuleres derefter i køkkenet gennem den øverste rist **H.**

Pas på! Hvis emhætten ikke er udstyret med kulfilter, skal dette filter bestilles og installeres før brug.

Modellerne uden udsugningsmotor fungerer kun i den sugende udgave og skal tilsluttes til en ydre udsugningsenhed (*ikke leveret*).
Vejledningen til tilslutning leveres sammen med den perifere udsugningsenhed.

Installering
Fig. 3
Minimumsafstanden mellem kogegrejets støtteoverflade på komfuret og den nederste del af emhætten må ikke være under 50cm ved elektriske kogeplader, og ikke under 65cm ved gasblus eller komfurer med både gasblus og elektriske kogeplader.
Hvis gaskomfurets vejledning angiver en større afstand, skal dette overholdes.

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

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

Montering
Emhætten er udstyret med fastgørings-murplugs, der passer til de fleste vægge/lofter. Det er dog nødvendigt at rådspørge sig med en kvalificeret tekniker for at sikre, at materialerne er egnet og passer til vægtypen/lofttypen. Væggen/loftet skal være tilstrækkelig robust til at bære emhættens vægt.

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

Vedligeholdelse

Rengøring

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

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

Fedtfilter

Fig. 1

Tilbageholder de fedtpartikler, der dannes under tilberedning af mad.

Fedtfilteret skal rengøres én gang om måneden med milde rengøringsmidler; filteret kan også vaskes i opvaskemaskine ved lav temperatur og på et kort opvaskeprogram.

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

Træk i fjederhåndtaget for at afmontere fedtfilteret.

Kulfilter (kun den filtrerende udgave)

Fig. 2

Filteret opfanger lugt fra madlavning.

Kulfilteret skal udskiftes hver 4. Måned, hvis emhætten ikke benyttes intensivt, eller oftere.

Kulfilteret kan IKKE vaskes eller genanvendes.

Fjern fedtfiltrene.

Montér filtrene til dækning af motoren.

Undersøg at **dornene R** på luftlederen svarer til **slidserne S**, og drej derefter med uret, indtil der blokeres.

Ved afmontering bedes man følge modsatte fremgangsmåde.

Sæt fedtfiltrene på plads igen.

Udskiftning af lyspærerne

Fig. 1

Afbryd apparatet fra el-nettet.

Pas på! Sørg for at pærerne er kolde før de berøres.

Fjern skærmen **A** for at få adgang til rummet med pærerne.

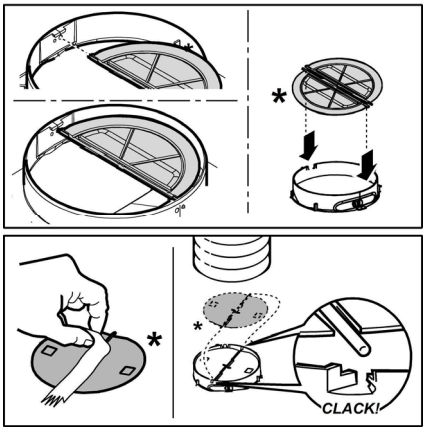
Udskift den beskadigede lampe.

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

Hvis belysningen ikke fungerer, skal man kontrollere, at lampen er korrekt indsat i fatningen, før der rettes henvendelse til et servicecenter.

KUN for visse produkter:

Som ekstratilbehør, leveres en medfølgende kontraventil til røgene. Hvis udsugningstilstandene kræver det (f.eks. i tilfælde af manglende beskyttelsesanordninger mod utilsigtet tilbagegang af udvendige luftstrømninger), skal den indføres i det relevante sæde indvendigt i luftudstrøningskoblingen, før røgudstødningsrøret installeres.



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

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

Ostrzeżenia

• Przed każdym rozpoczęciem czyszczenia lub konserwacji należy odłączyć okap od zasilania elektrycznego poprzez wyciągnięcie wtyczki lub odłączenie głównego bezpiecznika pomieszczenia.

• W trakcie wykonywania wszystkich prac instalacyjnych i konserwacyjnych należy używać rękawice robocze.

• Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku nie niższym niż 8 lat oraz osoby o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej lub pozbawione doświadczenia czy niezbędnej wiedzy, pod warunkiem, że pozostaną pod nadzorem lub zostaną poinstruowane o bezpiecznym używaniu urządzenia i zrozumieją niebezpieczeństwa z nim związane. Dzieci powinny być pilnowane, aby nie bawiły się urządzeniem.

• Czyszczenie i konserwacja nie może być wykonywana przez dzieci pozostawione bez opieki.

• Pomieszczenie, w którym zainstalowany jest okap powinno posiadać odpowiednią wentylację, kiedy jest on używany jednocześnie z innymi urządzeniami zasilanymi gazem lub innymi paliwami.

• Okap powinien być często czyszczony zarówno wewnętrznie jak i na zewnątrz (PRZYNAJMNIEJ RAZ NA MIESIĄC), należy bezwzględnie przestrzegać wskazówek zawartych w instrukcji konserwacji. Nieprzestrzeganie zasad czyszczenia okapu oraz wymiany i czyszczenia filtrów może spowodować ryzyko powstania pożaru.

• Jest surowo zabronione przygotowywanie posiłków z płomieniem pod okapem.

• Aby wymienić lampkę należy użyć wyłącznie ten rodzaj lampki, który został wskazany w rozdziale konserwacja/wymiana lampki w niniejszej instrukcji.

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

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

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

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

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

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

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

• Nigdy nie używać okapu bez poprawnie zamontowanej kratki!

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

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

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

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

personelem.

⚠ UWAGA!

- Niezainstalowanie śrub i urządzeń mocujących zgodnie z instrukcją może spowodować zagrożenia natury elektrycznej.
- Nie stosować w połączeniu z oddzielnym programatorem, timerem, zdalnym sterowaniem lub każdym innym urządzeniem, które uaktywnia się automatycznie.

Niniejsze urządzenie posiada oznaczenia zgodnie z Dyrektywą Unijną 2012/19/EC w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE).
Zapewniając prawidłowe złomowanie niniejszego urządzenia, przyczynią się Państwo do ograniczenia ryzyka wystąpienia negatywnego wpływu produktu na środowisko i zdrowie ludzi, które mogłoby zaistnieć w przypadku niewłaściwej utylizacji urządzenia.



Symbol ▬ na urządzeniu lub opakowaniu oznacza, że tego produktu nie można traktować jak innych odpadów komunalnych. Należy oddać go do właściwego punktu zbiórki i recyklingu sprzętów elektrycznych i elektronicznych.
Właściwa utylizacja i złomowanie pomaga w eliminacji niekorzystnego wpływu złomowanych urządzeń na środowisko oraz zdrowie. Aby uzyskać szczegółowe dane dotyczące możliwości recyklingu niniejszego urządzenia, należy skontaktować się z lokalnym urzędem miasta, służbami oczyszczania miasta lub sklepem, w którym produkt został zakupiony.

Urządzenie zostało zaprojektowane, przetestowane i wyprodukowane zgodnie z następującymi warunkami:
• Bezpieczeństwo: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.
• Wydajność: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301.
• EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-2; EN/IEC 61000-3-3.
Sugestie dotyczące prawidłowego użytkowania w celu zmniejszenia wpływu na środowisko:
Włączyć okap na minimalne obroty w momencie rozpoczęcia gotowania i zostawić go włączony przez kilka minut po zakończeniu gotowania. Zwiększać obroty jedynie w przypadku dużej ilości dymu i pary oraz używać wysokich obrotów tylko w ekstremalnych sytuacjach. W razie potrzeby wymienić filtr/filtry węglowe, aby utrzymać dobrą skuteczność redukcji zapachów. W razie konieczności wyczyścić filtr/filtry smaru, aby utrzymać dobrą wydajność filtra smaru. Używać maksymalnej średnicy systemu wentylacyjnego wskazanej w niniejszej instrukcji, w celu optymalizacji wydajności i minimalizacji hałasu.

Obsługa

Urządzenie można używać jako wyciąg (odprowadzanie oparów na zewnątrz) bądź jako pochłaniacz (opary są filtrowane i odprowadzane z powrotem do pomieszczenia).

Okap pracujący jako wyciąg
Okap jest zaopatrzony w wyjście powietrza górne **B** do odprowadzania oparów na zewnątrz (rura odprowadzająca i obejmy mocujące nie stanowią wyposażenia okapu).
Uwaga! Jeżeli okap jest wyposażony we wkład węglowy, należy go usunąć.

Wersja filtrująca

W przypadku, gdy nie jest możliwe odprowadzanie oparów kuchennych na zewnątrz, okap może być używany w **wersji filtrującej** po zamontowaniu deflektora **F** na kanale odprowadzającym i jednego lub więcej filtrów węglowych (w zależności od posiadanego modelu), opary są ponownie wprowadzane do kuchni po przejściu przez górną kratkę **H.**
Uwaga! Jeżeli okap nie jest wyposażony we wkład węglowy, należy go zamówić i zamontować przed przystąpieniem do używania okapu.

Modele okapów, które nie posiadają wentylatora wyciągowego, funkcjonują wyłącznie jako wyciąg i muszą być połączone z urządzeniem wyciągowym (nie zawartym w wyposażeniu).
Wskazówki dotyczące podłączenia są dostarczane razem z zewnętrznym urządzeniem wyciągowym.

Instalacja okapu

Rys. 3
Minimalna odległość między powierzchnią, na której znajdują się naczynia na urządzeniu grzejnym a najniższą częścią okapu kuchennego powinna wynosić nie mniej niż 50cm w przypadku kuchenek elektrycznych i nie mniej niż 65cm w przypadku kuchenek gazowych lub typu mieszanego.
Jeżeli w instrukcji zainstalowania kuchni gazowej podana jest większa odległość, należy dostosować się do takich wskazań.

⚠ Podłączenie elektryczne

Napięcie sieciowe musi odpowiadać napięciu wskazanemu na tabliczce umieszczonej w wewnętrznej części okapu. Jeśli okap jest wyposażony we wtyczkę, należy ją podłączyć do gniazdka zgodnego z obowiązującymi normami i umieszczonego w łatwo dostępnym miejscu, również po zakończonej instalacji.
Jeśli okap nie jest wyposażony we wtyczkę (bezpośrednie podłączenie do sieci) lub wtyczka nie znajduje się w łatwo dostępnym miejscu, również po zakończonej instalacji, należy zastosować znormalizowany wyłącznik dwubiegunowy, który umożliwi całkowite odcięcie od sieci elektrycznej w warunkach nadprądowych kategorii III, zgodnie z zasadami instalacji.

⚠ UWAGA!

Przed ponownym podłączeniem obwodu okapu do zasilania i sprawdzeniem poprawności jego działania należy się zawsze

upewnić, czy przewód zasilający jest prawidłowo zamontowany.

Instalacja okapu

Okap jest zaopatrzony w kołki mocujące odpowiednie do większości ścian i sufitów. Konieczne jest jednak zasięgnięcie porady wykwalifikowanego technika, aby upewnić się co do odpowiedniości materiałów w zależności od typu ściany lub sufitu. Ściana lub sufit muszą być odpowiednio mocne, aby utrzymać ciężar okapu.

Działanie okapu

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

Konserwacja

Czyszczenie okapu

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

Filtr przeciwtłuszczowy

Rys. 1

Zatrzymuje cząstki tłuszczu pochodzące z gotowania.

Musi być czyszczony co najmniej raz w miesiącu, za pomocą środka czyszczącego nie żrącego, ręcznie lub w zmywarce w niskiej temperaturze i krótkim cyklu mycia.

Mycie w zmywarce metalowego filtra tłuszczowego może spowodować jego nieznaczne odbarwienie, to jednak nie pogarsza parametrów jego pracy.

Aby wyjąć filtr tłuszczowy należy pociągnąć za klamkę sprężynową.

Filtr na węgiel (tylko dla wersji filtrującej)

Rys. 2

Zatrzymuje przykre zapachy pochodzące z gotowania.

Nasycenie filtra następuje po krótszym lub dłuższym okresie użytkowania w zależności od rodzaju kuchni i od regularności z jaką jest wykonywane czyszczenie filtra tłuszczowego. Wkład filtra powinien być w każdym razie wymieniony po upływie nie więcej niż czterech miesięcy.

NIE wolno myć lub regenerować filtra.

Zdjąć filtry tłuszczowe.

Zamontować filtry węglowe na obudowie silnika.

Sprawdzić czy **kołki R** znajdujące się na obudowie silnika odpowiadają **otworom S**, następnie obrócić filtr kierunku ruchu wskazówek zegara aż do zablokowania.

W celu zdemontowania wykonać czynności w odwrotnym kierunku.

Ponownie zamontować filtry tłuszczowe.

Wymiana lampek

Rys. 1

Przed przystąpieniem do jakichkolwiek operacji związanych z konserwacją urządzenia, należy odłączyć okap od zasilania energią elektryczną.

Uwaga! Nie dotykać żarówek dopóki są gorące.

Aby dostać się do gniazda żarówek należy usunąć pokrywę **A**.

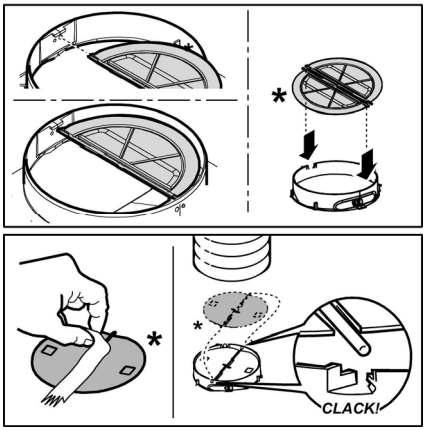
Wymienić uszkodzoną żarówkę.

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

W przypadku, gdy oświetlenie nie działa należy najpierw sprawdzić, czy lampki zostały prawidłowo zamontowane. Jeżeli po przeprowadzeniu takiej kontroli oświetlenie nadal nie działa, należy zwrócić się do serwisu.

TYLKO w niektórych produktach:

Jako dodatkowe akcesorium, w wyposażeniu znajduje się Zawór Zwrotny Spalin do zainstalowania. Jeżeli warunki instalacyjne tego wymagają (np.: brak zabezpieczenia przed przypadkowym wlotem prądów powietrza z zewnątrz), przed zainstalowaniem rury odprowadzania spalin, włożyć zawór do odpowiedniego gniazda w Łączniku Wylotu Powietrza.



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

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

Výměna žárovek

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

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

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

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

• Čištění a údržba nesmí být prováděna dětmi bez dozoru.

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

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

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

• Je přísně zakázáno připravovat pod digestoří pokrmy na ohni.

• Při výměně žárovky používejte pouze typ žárovky uvedený v tomto návodu, v části věnované údržbě/výměně žárovek.

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

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

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

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

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

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

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

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

• Nikdy nepoužívejte digestoř bez správně namontované mřížky!

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

• Při instalaci používejte pouze úchytné šrouby dodané z výrobkem.

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

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

⚠ POZOR!

- V případě chybějící instalace šroubů a úchytných prvků dle pokynů uvedených v tomto návodu může dojít k vzniku nebezpečí elektrické povahy.
- Nepoužívejte s programátorem, časovým spínačem, samostatným dálkovým ovládáním nebo jiným zařízením, které se aktivuje automaticky.

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



Symbol ▬ na výrobku nebo na dokumentech přiložených k výrobku udává, že tento spotřebič nepatří do domácího odpadu. Spotřebič je nutné odvézt do sběrného místa pro recyklaci elektrického a elektronického zařízení.
Likvidace musí být provedena v souladu s místními předpisy o ochraně životního prostředí, které se týkají likvidace odpadu.
Podrobnější informace o zpracování, rekuperaci a recyklaci tohoto výrobku zjistíte u příslušného místního úřadu, služby pro likvidaci domovního odpadu nebo v obchodě, kde jste výrobek zakoupili.
Přístroj byl navržen, testován a vyroben v souladu s:
• Bezpečnost: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.
• Výkonnost: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301.
• EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-2; EN/IEC 61000-3-3.
(Osobitý mezinárodní výbor pro rádiové rušení, pozn. překl)
Doporučení pro správné použití s cílem snížit dopad na životní prostředí:
Zapněte digestoř na minimální rychlost, když začnete s vařením a nechte ji běžet několik minut poté, co jste vaření ukončili. Zvyšte rychlost pouze v případě nadměrného množství kouře nebo páry a použijte podpornou rychlost (i) jenom v extrémních situacích. Vyměňte uhlíkový filtr (y), je-li to nutné pro udržování účinnosti snižování zápachu. Vyčistěte tukový filtr (y), je-li to nutné pro udržování jeho účinnosti. Použijte maximální průměr potrubního systému, jak je uvedeno v tomto návodu, pro optimalizaci účinnosti a minimalizaci hluku.

Použití

Digestoř je možné použít s odsáváním mimo místnost, nebo s recirkulačním filtrem pro čištěním vzduchu v místnosti.

Odsávací verze

Digestoř je vybavena vzduchovým vývodem **B** pro odvod kuchyňských par ven z odvětrávaného prostoru – odtahová verze.(Potrubí pro odtah par není součástí vlastní digestoře).
Pozor! Jestliže je digestoř vybaven uhlíkovým filtrem, je třeba ho odstranit.

Filtrující verze

V případě, že není možné odvádět varné dýmy a páry navenek, je možné použít digestoř ve **filtrující verzi,** montáží deflektoru **F** na komín a jednoho či více uhlíkových filtrů (závisí na vlastněném modelu), dýmy a páry jsou uváděny zpět do kuchyně horní mřížkou **H.**
Pozor! Jestliže digestoř není vybaven uhlíkovým filtrem, musí být objednán a namontován před užitím přístroje.

Modely bez sacího motoru jsou dodávány pouze v odtahové verzi a musí být napojeny na externí odsávání.(Není součástí dodávky).
Návod na propojení je uveden spolu s periferní odsávací jednotkou.

Instalace

Obr. 3
Minimální vzdálenost mezi podporou nádoby na varné ploše a nejnižší částí digestoře nesmí být menší než 50cm v případě elektrických sporáků 65cm v případě plynových či smíšených sporáků.
Pokud návod na instalaci varného zařízení na plyn doporučují větší vzdálenost, je třeba se tímto pokynem řídit.

⚠ Elektrické připojení

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

⚠ POZOR!

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

Instalace

Digestoř je dodávána se speciálními hmoždinkami, které jsou vhodné pro zavěšení do většiny stropních konstrukcí. Přesto by měl zavěšení provést kvalifikovaný odborný pracovník, který rozhodne, zda jsou tyto hmoždinky vhodné pro místní typ a materiál stropní konstrukce. Zároveň zhodnotí únosnost stropu pro digestoř.

Provoz

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

Údržba

Čištění

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

Tukový filtr

Obr. 1
Zadržuje částice tuku uvolňující se při vaření.
Tukový filtr se musí 1 x do měsíce vyčistit .
Je možné jej čistit ručně jemným mycím prostředkem nebo v kuchyňské myčce při nejnižší teplotě a kratším programu.
Demontáž tukového filtru je znázorněna - zatlačte na západku filtru.

Filtr s aktivním uhlíkem (jen u filtrační verze)

Obr. 2

Tento filtr pohlcuje nepříjemné pachy vznikající při vaření.

Saturace filtru s uhlíkem nastane po více či méně dlouhém užití, tj. závisí na typu kuchyně a pravidelném čištění filtru proti mastnotám. V každém případě je nutné nahradit patronu maximálně jednou za 4 měsíce.

NEMŮŽE být umýván či regenerován.

Vyjměte filtry proti mastnotám.

Namon tujte filtry kryjící motor.

Ověřte si zda **čepy R** na dopravníku se kryjí s **očnicemi S** , pak otáčejte ve směru hodinových ručiček až do zarážky

anebo

K demontáži postupujte opačným způsobem.

Nasaďte opět filtry proti mastnotám.

Výměna žárovek

Obr. 1

Odpojte přístroj z elektrické sítě.

Pozor! Dříve než se doktnete svítidel si ověřte že vychladla.

K přístupu do úložného prostoru svítidel vyjměte kryt **A**.

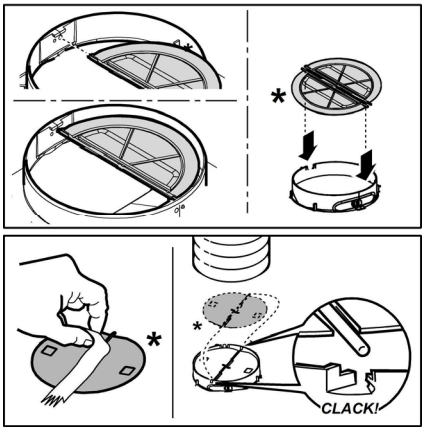
Vyměňte poškozenou žárovku.

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

Jestliže osvětlení nefunguje, dříve než zavoláte servis si ověřte, zda jste správně nasadili žárovky do uložení.

POUZE u některých výrobků:

Jako volitelné příslušenství je k instalaci dodáván zpětný ventil pro kouřové výpary. Pokud to podmínky instalace považují za nezbytné (například: chybí ochrana před náhodným vniknutním průvanu z venku), zasuňte ventil do příslušné přípojky výstupu vzduchu před instalací kouřovodu.



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

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

Upozornenia

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

• Pre všetky inštalačné a údržbové operácie používajte pracovné rukavice.

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

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

• Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

• Nepoužívajte alebo nechajte odsávač pár bez správne namontovaných lámp kvôli možnému riziku úrazu elektrickým prúdom.

• Nikdy nepoužívajte odsávač pár bez správne namontovanej mriežky!

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

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

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

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

⚠ POZOR!

- Chýbajúca inštalácia upevňovacích skrutiek alebo prostriedkov v súlade s týmito pokynmi môže spôsobiť úraz elektrickým prúdom.
- Nepoužívajte s programovacím zariadením, časovačom, samostatným diaľkovým ovládaním alebo s akýmkoľvek iným zariadením, ktoré sa aktivuje samostatne.

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

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



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

Prístroj bol navrhnutý, testovaný a vyrobený v súlade s:
• Bezpečnosť: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.
• Výkonnosť: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301.
• EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-2; EN/IEC 61000-3-3.
(CISPR - Osobitný medzinárodný výbor pre rádiové rušenie, pozn. prekl.)
Odporúčania pre správne použitie s cieľom znížiť dopad na životné prostredie: Zapnite digestor na minimálnu rýchlosť, keď začnete s varením a nechajte ho bežať niekoľko minút po ukončení varenia. Zvýšte rýchlosť len v prípade veľkého množstva dymu a pary a použite podpornú rýchlosť (rýchlosti) len v extrémnych situáciách. Vymeňte uhlíkový filter (filtre), ak je to potrebné na udržiavanie dobrej účinnosti zníženia zápachu. Vyčistite tukový filter (filtre), ak je to potrebné na udržiavanie jeho účinnosti. Použite maximálny priemer potrubného systému, ako je uvedené v tomto návode, na optimalizáciu účinnosti a minimalizáciu hluku.

Používanie

Digestor je možné použiť s odsávaním mimo miestnosť, alebo s recirkulačným filtrom pre čistenie vzduchu v miestnosti.

Odsávacia verzia

Odsávač pary je vybavený horným východom vzduchu **B** pre odvod dymov vonkajším smerom (odvodová rúra a upevňovacie pásky nie sú dodané).
Pozor! Pokiaľ je digestor vybavený uhlíkovým filtrom, je Potrebné ho odstrániť.

Filtračná verzia

V prípade, že nie je možné odvádzať kuchynskè dymy a pary vonkajším smerom, môže sa používať odsávač pary vo **filtračnej verzii** nasadením ohybu **F** na dymovod a jeden alebo viac uhoľných filtrov (na základe osvojeného modelu), dymy a pary sa recyklujú v kuchyni prostredníctvom hornej mriežky **H**.
Pozor! Ak odsávač pary nie je vybavený uhoľným filtrom, ten musí byť objednaný a namontovaný ešte pred použitím.

Modely bez odsávacieho motora slúžia iba v odsávacej verzii. A musia byť napojené na odsávaciu odvodovú jednotku (nie je dodaná).
Návody na zapojenie sú dodané s obvodovou jednotou odsávania.

Montáž

Obr. 3
Minimálna vzdialenosť medzi podporou nádoby na varnej ploche a najnižšou časťou digestora nesmie byť menšia než 50cm v prípade elektrických sporákov, 65cm v prípade plynových či kombinovaných/zmiešaných sporákov.
Pokiaľ návod na inštaláciu varného zariadenia na plyn odporúča väčšiu vzdialenosť, je treba sa týmto pokynom riadiť.

⚠ Elektrické napojenie

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

⚠ UPOZORNENIE!

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

Montáž

Odsávač pary je vybavený upevňovacími klinmi vhodnými pre väčšinu typov stien/stropov. Jednako je nevyhnutné poradiť sa s kvalifikovaným technikom, aby vám schválil spôsobilosť materiálov na základe akého typu je stena/strop. Stena/strop musí byť dostatočne mohutná, aby udržala hmotnosť odsávača pary.

Činnosť

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

Údržba

Čistenie

Pri čistení je treba použiť **VÝLUČNE** látku navlhčenú neutrálnymi tekutými čistiacimi prostriedkami.
NEPOUŽÍVAJTE ŽIADNE NÁSTROJE ALEBO POMOCKY NA ČISTENIE. NEPOUŽÍVAJTE ALKOHOL!

Protitukový filter

Obr. 1
Udržuje častice tukov pochádzajúcich z varenia.
Musí byť čistený jedenkrát za mesiac s nedráždivými čistiacimi prostriedkami, ručne alebo v umývačke riadu s nízkou teplotou a s krátkym umývacím cyklom.
Umývaním v umývačke riadu, protitukový kovový filter môže vyblednúť, ale jeho filtračné vlastnosti sa tým vôbec nezmenia.
Na odpojenie protitukových filtrov potiahnite za pružinový háčik.

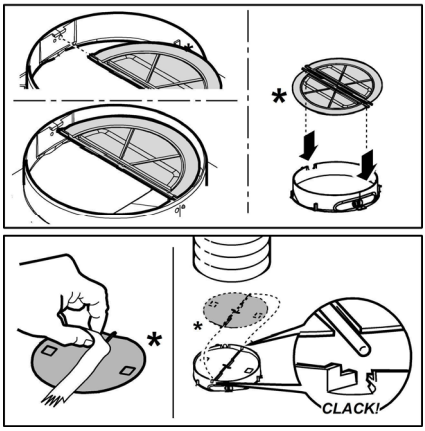
Uhoľný filter (iba pre filtračnú verziu)

Obr. 2
Udržuje nepríjemné zápachy pochádzajúce z varenia.
Nasýtenie filtra s uhlíkom nastane po viac či menej dlhom užívaní, tj. závisí na type kuchyne a pravidelnom čistení filtra proti mastnotám. V každom prípade je nutné nahradiť filter približne raz za 4 mesiace. NEMÔŽE byť umývaný alebo regenerovaný.
Odmontovať protitukové filtre.
Namontovať filtre tak, aby sa pokryl motor.
Skontrolovať, aby **kolíky R** na doprovode zodpovedali **otvorom S**, nakoniec pootočiť smerom hodinových ručičiek až po zablokovanie
alebo
na zmontovanie postupovať opačným smerom.
Znovu namontovať protitukové filtre.

Výmena žiaroviek

Obr. 1
Vypnite odsávač z elektrickej siete.
Pozor! Skôr ako sa dotknete žiaroviek, presvedčte sa, že sú chladné.
Kôli prístupu k uložnému priestoru žiarovky, odmontovať kryt **A**.
Vymeňte poškodenú žiarovku.
Používajte iba LED žiarovky max. 3W-E14. Ďalšie podrobnosti nájdete v priloženom letáku "ILCOS D“ (alfanumerická poloha "**1d**“).
Ak by osvetlenie nefungovalo, skôr ako zavoláte servis overte správne nasadenie žiaroviek do sedla.

IBA v niektorých výrobkoch:
Ako voliteľné príslušenstvo sa vo výbave dodáva spätný ventil dymov. Ak sa to v montážnych podmienkach považuje za potrebné, (napr.: ak chýbajú ochranné kryty proti náhodnému opätovnému vniknutiu prúdov vzduchu zvonku), vložte ho do príslušného sedla vnútri prípojky výstupu vzduchu ešte pred montážou vypúšťacej trubky dymov.



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

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

Figyelmeztetés

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

• Minden beszerelési és karbantartási munkálathoz használjon munkavédelmi kesztyűt!

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

• Ne engedje, hogy a gyermekek játsszanak a készülékkel!

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

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

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

• A kézikönyvben feltüntetett karbantartási utasításokat minden esetben tartsa be!

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

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

A nyílt láng használata károsítja a szűrőket és tűzveszélyt okozhat, emiatt minden esetben kerülni kell a nyílt láng használatát!

Ne hagyja őrizetlenül a sütést, mert a túlhevült olaj meggyulladhat!

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

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

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

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

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

• Soha ne használja az elszívót felszerelt rostély nélkül!

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

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

• A beszerelési útmutatóban feltüntetett, megfelelő hosszúságú csavarokat használjon!

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

⚠ FIGYELEM!

• A csavarok és rögzítő elemeknek nem az útmutató

szerinti felhelyezése áramütés-veszélyt okozhat!
- Ne használja programozóval, időzítővel, különálló távirányítóval vagy bármilyen más olyan eszközzel, amelyik automatikusan kapcsol be.

A készüléken található jelzés megfelel az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló 2012/19/EC európai irányelvben (WEEE) foglalt előírásoknak.
A hulladékká vált termék szabályszerű elhelyezésével Ön segít elkerülni a környezettel és az emberi egészséggel kapcsolatos azon esetleges negatív következményeket, amelyeket a termék nem megfelelő hulladékkezelése egyébként okozhatna.
A terméken vagy a termékhez mellékelt dokumentumokon feltüntetett



jelzés arra utal, hogy ez a termék nem kezelhető háztartási hulladékként. Ehelyett a terméket a villamos és elektronikus berendezések újrahasznosítását végző telephelyek valamelyikén kell leadni.
Kiselejtezéskor a hulladékeltávolításra vonatkozó helyi környezetvédelmi előírások szerint kell eljárni.
A termék kezelésével, hasznosításával és újrahasznosításával kapcsolatos bővebb tájékoztatásért forduljon a lakóhelye szerinti polgármesteri hivatalhoz, a háztartási hulladékok kezelését végző társasághoz vagy ahhoz a bolthoz, ahol a terméket vásárolta.

A berendezést a következő szabványoknak megfelelően tervezték, gyártották, és ellenőrizték:
• Biztonság: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.
• Teljesítmény: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301.
• Elektromágneses összeférhetőség EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-2; EN/IEC 61000-3-3.
A megfelelő használatot és a környezetre gyakorolt káros hatás mérséklését elősegítő javaslatok: Az elszívót a minimum sebességen kapcsolja be akkor, amikor a főzést megkezdi, és hagyja néhány percig üzemelni még azt követően is, hogy a főzést befejezte. A berendezést csak akkor kapcsolja nagyobb sebességfokozatra, ha a főzés közben nagy mennyiségű füst vagy gőz keletkezik, és csak akkor használja az intenzív sebességet, ha arra ténylegesen szükség van. Cserélje ki a szénszűrőket akkor, amikor a berendezés jelzi ennek szükségességét, így biztosíthatja, hogy a készülék hatékonyan nyeli el a szagokat. A megfelelő szűrőképesség biztosítása érdekében cserélje ki a zsírszűrőt akkor, amikor a berendezés erre figyelmeztet. A hatékonyság növelése és a zajszint csökkentése érdekében tanácsos a jelen útmutató által megadott maximális csőátmérőket alkalmazni.

Használat

Az elszívót úgy tervezték, hogy kivezetett üzemmódban a szabadba történő kibocsátással, vagy filteres, keringtetett üzemmódban működhessen.

Kivezetett üzemmód
Az elszívó a füst szabadba kivezetéséhez rendelkezik egy felső **B** kivezetőnyílással (Kivezetett változat – kivezető cső és rögzítő kengyel nem jár a készülékhez).
Figyelem! Ha a páraelszívó szénfilterrel rendelkezik, ezt ki kell venni!

Filteres változat

Amennyiben a főzés füstjét és gőzeit nem lehet a kültérbe kivezetni, a páraelszívót **keringtetett üzemmódban** is lehet használni, úgy, hogy a kürtőre felszereli az **F** deflektort, valamint egy vagy több szénfiltert (a megvásárolt modellnek megfelelően), így a füst és pára a felső **H** rácsozaton át visszaforgatásra kerül.

Figyelem! Ha a páraelszívó szénfilterrel nem rendelkezik, ezt meg kell rendelni, és használatba vétel előtt fel kell szerelni.

Az elszívó motor nélküli modellek csak kivezetett változatban működnek és külső elszívó egységhez (ez nem jár a készülékhez) kell kötni őket.
A bekötési útmutató az elszívó egységhez van mellékelve.

Felszerelés

ábra 3
A főzőkészülék felülete és a konyhai szagelszívó legalsó része közötti minimális távolság nem lehet kisebb, mint 50cm elektromos főzőlap, és 65cm gáz vagy vegyes tüzelésű főzőlap esetén.
Ha a gázfőzőlap beszerelési utasításában ennél nagyobb távolság szerepel, azt kellfigyelembe venni.

⚠ Villamos bekötés

A hálózati feszültségnek azonosnak kell lennie a konyhai páraelszívó belsejében elhelyezett műszaki adattáblán feltüntetett feszültséggel. Ha az elszívó rendelkezik villásdugóval, csatlakoztassa egy hozzáférhető helyen elhelyezett, az érvényben lévő szabványoknak megfelelő dugaszoló aljzathoz, akár a beszerelést követően is. Ha nem rendelkezik csatlakozódugóval (közvetlen csatlakozás a hálózathoz) vagy a dugaszoló aljzat nem hozzáférhető, szereljen fel egy szabványos, kétpólusú megszakítót akár a beszerelést követően is, amely III. túláram-kategória esetén biztosítja a hálózatról való teljes leválasztását, a telepítési szabályoknak megfelelően.

⚠ FIGYELEM!

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

Felszerelés

Az elszívót a legtöbb falhoz/mennyezethez alkalmas rögzítő

tiplikkel láttuk el. Mindazonáltal szakembert kérdezzen meg arról, alkalmasak-e az anyagok az adott falhoz/mennyezethez. A falnak/mennyezetnek elegendően erősnek kell lennie, hogy az elszívó súlyát megtartsa.

Működése

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

Karbantartás

Tisztítás

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

Zsírszűrő filter - ábra 1

Visszatartja a főzésből eredő zsírrészecskéket.

Havonta egyszer nem agresszív tisztítószerrel, kézzel vagy mosogatógépben, alacsony hőfokon és rövid ciklussal el kell mosogatni.

Mosogatógépben történő mosogatás a zsírszűrő elszíneződését okozhatja, de ez nem változtat hatékonyságán.

A zsírszűrő filter leszereléséhez húzza meg a rugós horgot.

Szénfilter (csak keringtetett változat esetén)

ábra 2

Magában tartja a főzésből származó kellemetlen szagokat.

A szénfilter telítődése többé vagy kevésbé hosszú idő alatt történik meg, a tűzhely típusától és a zsírszűrő tisztogatásának rendszerességétől függően. Mindenképpen cserélni kell a betétet legalább négyhavonként.

NEM lehet kimosni vagy regenerálni

Szerelje le a zsírfogó szűrőket.

Szerelje fel a filtereket.

Ellenőrizze, hogy az **R** csapok a deflektoron egybeessenek az **S ovális nyílásokkal**, majd forgassa el óra járásának megfelelő irányban a megakadásig.

A leszereléshez ugyanezt ellenkező sorrendben végezze el.

Szerelje vissza a zsírfogó szűrőket.

Égőcsere

ábra 1

Bármilyen karbantartási munka megkezdése előtt szüntesse meg az elszívó áramellátását, kösse ki a hálózatból.

Figyelem! Mielőtt a lámpákhoz érne, győződjön meg róla, hidegek-e.

A lámpatartó részhez az A fedél elmozdításával jut **A**.

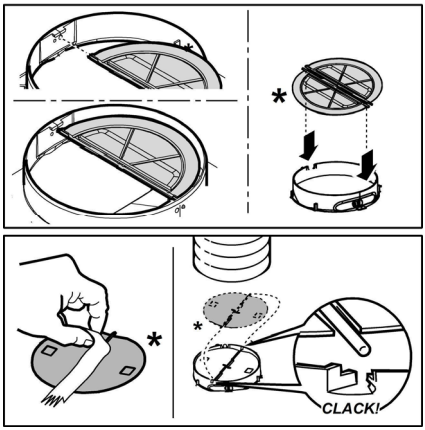
Cserélje ki a sérült lámpát.

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

Amennyiben a világítás nem működik, mielőtt a műszaki szervizszolgálatot hívná ,ellenőrizze, hogy az égők helyesen illeszkednek-e a foglalatba.

CSAK néhány termék esetében:

Választható tartozékként készletben szállítunk egy Füst Visszacsapó Szelepet, amit telepíteni kell. Ha a telepítési körülmények megkövetelik (pl. a kívülről érkező légáramok véletlenszerű bekerülésével szemben védő biztonsági elemek hiánya), a szelepet a füstelvezető cső telepítése előtt a Levegő Kivezető Csatlakozó belsejébe kell illeszteni.



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

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

Предупреждения

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

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

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

• Не позволявайте на децата да си играят с уреда!

• Почистването и поддръжката не трябва да се извършва от деца без набюдението на възрастен.

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

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

• Придържайте се към инструкциите посочени в наръчника за поддръжка!

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

• Строго забранено е приготвянето на ястия фламбе под аспиратора.

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

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

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

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

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

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

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

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

• Никога не използвайте аспиратора без правилно монтирана решетка!

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

• При монтажа използвайте само фиксиращите болтове, които са доставени заедно с уреда или ако няма такива,

закупете подходящи болтове.
• Използвайте болтове с подходяща дължина, както е посочено в наръчника за инсталиране.
• При наличие на съмнения, моля свържете се с оторизирания сервиз за техническо обслужване или квалифициран персонал.

⚠ ВНИМАНИЕ!

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

Този уред отговаря на изискванията на :
- Европейската директива 2012/19/EC
- Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).
Уверявайки се, че този уред ще бъде рециклиран по подобаващият за това начин, Вие допринасяте за опазването на околната среда и вашето здраве.



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

Уредът е проектиран, тестван и произведен в съответствие с:
• Безопасност: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.
• Работни характеристики: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301.
• EMC - Електромагнитна съвместимост: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-2; EN/IEC 61000-3-3.
Предложения за правилна употреба, за да се намали въздействието върху околната среда: Включете (ON) аспиратора на минимална скорост, когато започнете да готвите и го оставете да работи няколко минути след приключване на готвенето. Увеличавайте скоростта само в случай на голямо количество дим и пари и използвайте увеличените скорости само в екстремни ситуации. Сменяйте филтъра/филтрите с активен въглен, когато е необходимо, за да поддържате добра ефективност на намаляване на миризмата. Почиствайте филтъра/филтрите за мазнини, когато е необходимо, за да поддържате добра ефективност на филтъра за мазнините. Използвайте максималния диаметър на системата за отвеждане на въздуха, посочен в това ръководство за оптимизиране на ефективността и за намаляване на шума.

Употреба

Аспираторът има следното предназначение: всмуква и отвежда навън или филтрира въздуха, като едновременно с това го рециклира.

Аспирираща версия

Аспираторът е снабден с отвор “B” в горната част през който излиза димът (изходната тръба и аксесоарите за фиксиране не са включени).
Внимание! Ако аспираторът е снабден с филтър с активен въглен, той трябва да бъде свален

Филтрираща версия

В случай, че не е възможно отвеждането навън на дима и парата, които се отделят при готвене можете да използвате аспиратора във вариант на **филтрираща версия** като монтирате дифузора **F** във вентилационната тръба и един или няколко филтъра с активен въглен (в зависимост от закупеният от Вас модел). По този начин дима и парата се засмукват през горната вентилационна решетка **H.**

Внимание! Ако аспираторът не е снабден с филтър с активен въглен, той трябва да бъде поръчан и монтиран преди употребата на уреда.

Моделите без аспириращ мотор са предназначени за работа само във вариант на аспирираща версия и трябва да бъдат свързани към периферно аспириращо звено, което се закупува отделно.
Инструкциите за свързване се доставят заедно с периферното аспириращо звено.

Монтиране

Фиг.3
Минималното разстояние между повърхността, на която се поставят съдовете за готвене и най-ниската част на кухненския аспиратор, трябва да бъде не по-малко от 50cm в случай на електрически печки и не по-малко от 65cm, в случай на газови или комбинирани печки.
Ако в инструкциите на газовия уред за готвене е посочено по-голямо разстояние, то трябва да се има предвид.

⚠ Ел. връзка

Напрежението в ел.мрежата трябва да отговаря на напрежението, което е посочено върху етикета с данните за аспиратора, поставен от вътрешната му страна. Ако е снабден с щепсел свържете аспиратора към контакт, съответстващ на действащите норми и намиращ се на лесно достъпно място дори и след приключване на монтажа. Ако не е снабден с щепсел (директно свързване към мрежата), или щепселът не е на достъпно място след

приключване на монтажа, използвайте двуполюсен прекъсвач според нормите, така че да се осигури пълно изключване на мрежата при свръхнапрежение III, в съответствие с правилата за монтиране.

⚠ ВНИМАНИЕ!

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

Монтаж

При все това, Ви препоръчваме да се посъветвате с квалифициран техник, за да сте сигурни, че доставените аксесоари са подходящи за целта. Стената, съответно таванът, трябва да бъдат достатъчно стабилни за да издържат на натоварването.

Начин на употреба

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

Поддръжка

Почистване

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

Избягвайте препарати, които съдържат абразивни частици. **НЕ ИЗПОЛЗВАЙТЕ СПИРТ!**

Филтър за мазнини

Фиг. 1

Филтърът задържа мазните частици, отделяни при готвене.

Почиства се веднъж месечно с неутрални препарати. Мие се ръчно или в съдомиялна машина на ниска температура и кратък режим на измиване.

При миене на филтъра за мазнини в съдомиялна машина е възможно той да се обезцвети, но това в никакъв случай не намалява способността му на филтриране.

За да разглобите филтъра за мазнините, дръпнете дръжката с пружинен механизъм.

Филтър с активен въглен (само за филтрираща версия)

Фиг.2

Задържа неприятните миризми, които се отделят при пържене.

Филтърът с активен въглен се запушва приблизително след дълъг период на използване в зависимост от начина на готвене и от това колко често почиствате филтъра .

Във всеки случай е необходимо да подменяте филтъра с активен въглен на всеки четири месеца или когато индикаторът за засищане на филтрите показва, че е необходимо.

Не се мие нито може да се използва повторно.

Отстранете филтъра за мазнини.

Монтирайте филтрите, които покриват корпуса на мотора.

Уверете се, че болтовете **R** върху улея съвпадат с отворите **S,** след това завъртете по посока на часовниковата стрелка докато се завият.

За да разглобите филтрите изпълнете операциите в обратен ред.

Монтирайте отново филтрите за мазнините.

Подмяна на ел. крушки

Фиг. 1

Изключете уреда от ел. мрежата.

Внимание! Преди да вземете в ръка ел. крушките проверете дали са изстинали.

За тази цел отворете плафониерата **A**.

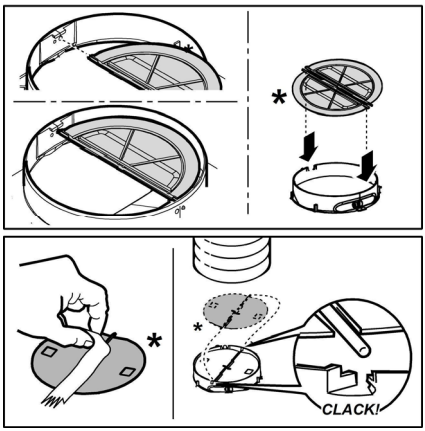
Заменете повредената лампа.

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

Ако ел. крушките не светят, проверете дали са монтирани правилно преди да потърсите помощта на специалист.

САМО в някои продукти:

Като допълнителен аксесоар се доставя с комплекта за инсталиране, един Клапан против Връщане на Дим. Ако условията на монтиране го изискват (напр. липса на защити срещу случайно навлизане на външни въздушни течения), поставете го в специалното седалище в Конектора за извеждане на Въздух, преди да инсталирате тръбата за извеждане на отработени газове.



Urmăriţi îndeaproape instrucţiunile conţinute în acest manual. Producătorul îşi declină orice responsabilitate în cazul daunelor sau incendiilor provocate aparatului şi derivate dintr-o utilizare incorectă şi din nerespectarea instrucţiunilor conţinute în acest manual. Hota a fost proiectată pentru aspirarea gazelor arse şi vaporilor rezultaţi în urma gătirii alimentelor şi este destinată doar utilizării casnice.

Observaţie: Elementele marcate cu simbolul „(*)" sunt accesorii opţionale furnizate doar pentru anumite modele sau care nu sunt prevăzute şi trebuie cumpărate.

Avertismente

• Înainte de orice operaţiune de curăţare sau de întreţinere, deconectaţi hota de la reţea prin scoaterea ştecherului sau deconectaţi sursa de alimentare cu energie.

• Purtaţi întotdeauna mănuşi de lucru pentru toate operaţiunile de instalare şi întreţinere.

• Acest aparat poate fi folosit de copii cu vârsta peste 8 ani şi persoane cu capacităţi fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsite de experienţă şi cunoştinţe, dacă sunt sub supravegheate şi au fost instruite cu privire la utilizarea aparatului în condiţii de siguranţă şi înţeleg riscurile implicate.

• Copiiilor nu trebuie să li se permită să manipuleze comenzile sau să se joace cu aparatul.

• Curăţarea şi întreţinerea nu se face de către copii fără supraveghere.

• Locul în care este instalat aparatul trebuie să fie ventilat suficient, în cazul în care hota de bucătărie se utilizează împreună cu alte dispozitive de ardere a gazelor sau a altor combustibili.

• Hota trebuie să fie curăţată în mod regular atât în interior cât şi în exterior(cel puţin o dată pe lună).

• Trebuie să se respecte in mod expres ceea ce este indicat în Instrucţiunile de întreţinere.

• Defectarea capotei de curăţare a aparatului, schimbarea şi curăţarea filtrelor poate provoca incendii.

• Gătirea alimentelor cu foc cu flacără direct sub hotă este strict interzisă.

• Pentru înlocuirea becurilor, utilizati numai tipul de becuri indicat în secţiunea Întreţinere/Înlocuirea becurilor din acest manual.

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

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

• Nu conectaţi aparatul la reţeaua electrică până când instalarea este până când instalarea nu este complet complet terminată.

• În ceea ce priveşte măsurile tehnice şi de siguranţă care trebuie adoptate pentru evacuarea fumului, este important să se urmărească îndeaproape normele locale.

• Sistemul de evacuare a fumului pentru acest aparat nu trebuie să fie conectat la nici un sistem de ventilaţie existent care este folosit în alte scopuri, cum ar fi evacuarea gazelor de ardere rezultate de la aparatele consumatoare de gaz sau alţi combustibili.

• Nu folosiţi şi nu lăsaţi hota fără bec montat corect din cauza riscului de electrocutare.

• Nu folosiţi niciodată hota fără ca aceasta să aibă grilele montate în mod eficient.

• Hota nu trebuie utilizată NICIODATĂ ca suprafaţă de sprijin dacă acest lucru nu este precizat in mod expres.

• Folosiţi numai şuruburile de fixare furnizate împreună cu produsul pentru instalare sau, în cazul în care nu sunt incluse, achiziţionaţi tipul corespunzător de şuruburi.

• Utilizaţi lungimea corectă pentru şuruburile identificate în Ghidul de instalare.

• În caz de incertitudine, consultaţi un centru de asistenţă service autorizat sau o persoană cu calificare corespunzătoare.

⚠ ATENŢIE!

- Neinstalarea şuruburilor sau a dispozitivul de fixare în conformitate cu aceste instrucţiuni poate duce la pericolelor de natură electrică.
- Nu utilizaţi cu un temporizator, timer, o telecomandă

separată sau orice alt dispozitiv care este activat automat.

Acest aparat este marcat în conformitate cu Directiva Europeană 2012/19/EC referitoare la Deşeurile de Echipament Electric şi Electronic (WEEE).
Asigurându-vă că acest produs este eliminat în mod corect, contribuiţi la prevenirea potenţialelor consecinţe negative asupra mediului înconjurător şi sănătăţii persoanelor, consecinţe care ar putea fi provocate de aruncarea necorespunzătoare la gunoi a acestui produs.



Simbolul ▬ de pe produs, sau de pe documentele care însoţesc produsul, indică faptul că acesta nu poate fi aruncat împreună cu deşeurile menajere. Trebuie predat la punctul de colectare corespunzător, pentru reciclarea echipamentului electric şi electronic.
Aruncarea la gunoi a aparatului trebuie făcută în conformitate cu normele locale pentru eliminarea deşeurilor.
Pentru informaţii mai detaliate privind eliminarea, valorificarea şi reciclarea acestui produs, vă rugăm să contactaţi administraţia locală, serviciul de eliminare a deşeurilor menajere sau magazinul de unde aţi cumpărat produsul.

Aparat proiectat, testat şi fabricat în conformitate cu:
• Siguranţă: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.
• Randament: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301.
• EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-2; EN/IEC 61000-3-3.
Recomandări pentru o utilizare corespunzătoare în scopul reducerii impactului asupra mediului: Când începeţi să gătiţi, porniţi hota la viteză minimă şi lăsaţi-o să funcţioneze timp câteva minute după ce aţi terminat de gătit. Măriţi viteza în cazul cantităţilor mari de fum sau vapori şi utilizaţi viteza/ele sporită/e doar în cazuri extreme. Înlocuiţi filtrul/ele de carbon, atunci când este necesar, pentru a menţine o eficienţă optimă de reducere a mirosului. Curăţaţi filtrul/ele de grăsime, atunci când este necesar, pentru a menţine o eficienţă optimă a filtrului. Utilizaţi diametrul maxim al sistemului de conducte indicat în acest manual pentru a optimiza eficienţa şi pentru a reduce la minimum nivelul de zgomot.

Utilizarea

Hota a fost realizată pentru a fi utilizată în versiunea aspirantă cu evacuare externă sau în versiunea filtrantă cu recirculare internă.

Varianta aspirantă

Hota este dotată cu o aerisire în partea superioară **B**, pentru evacuarea gazelor de ardere în exterior (tubul de evacuare şi colierele de fixare nu sunt furnizate).
Atenţie! Dacă hota este prevăzută cu filtru de cărbune, acesta trebuie scos.

Versiunea filtrantă

În cazul în care nu este posibilă evacuarea fumurilor şi a vaporilor proveniţi în urma coacerii către exterior, se poate utiliza hota în **versiunea filtrantă**, montându-se pe coş deflectorul **F** împreună cu unul sau mai multe filtre de cărbune (în baza modelului dvs.), fumul şi vaporii sunt reciclaţi prin grilajul superior **H.**

Atenţie! Dacă hota nu este prevăzută cu filtru de cărbune, trebuie să-i faceţi comanda şi să-l instalaţi înainte de a utiliza hota.

Modelele care nu sunt prevăzute cu motor de aspirare, funcţionează numai în versiune aspirantă şi trebuie conectate la o unitate periferică de aspirare (*care nu este în dotare*).
Instrucţiunile pentru sistemul de racordare sunt furnizate cu unitatea periferică de aspirare.

Instalarea

Fig. 3
Distanţa minimă între suprafaţa suportului recipientelor pe dispozitivul de gătit şi partea de jos a hotei nu trebuie să fie mai mică de 50cm în cazul maşinilor de gătit electrice şi de 65cm în cazul maşinilor de gătit cu gaz sau mixte.
Dacă instrucţiunile dispozitivului de gătit cu gaz specifică o distanţă mai mare, este necesar să ţineţi cont de aceasta.

⚠ Conexarea Electrică

Tensiunea din reţea trebuie să corespundă cu tensiunea la care se referă eticheta situată în interiorul hotei. Dacă este prevăzută cu ştecher conectaţi hota la o priză conform cu normele în vigoare, poziţionată într-o zona accesibilă şi după instalare. Dacă nu este prevăzută cu ştecher (conexiunea este direct la reţea) sau ştecherul nu este poziţionat într-o zonă accesibilă şi după instalare, aplicaţi un întrerupător bipolar la normă care să asigure deconectarea completă de la reţea în condiţiile categoriei de supratensiune III, conform regulilor de instalare.

⚠ ATENŢIE!

Înainte de a efectua conectarea circuitului hotei la alimentaţia din reţea şi de a verifica funcţionarea corectă, controlaţi întotdeauna dacă cablul a fost montat în mod corect.

Montarea

Hota este dotată cu dibluri de fixare adecvate pentru toţi pereţi/ tavane. Este necesar, totuşi, să cereţi parerea unui tehnician specialist pentru a se asigura de calitatea materialelor şi felul de perete sau tavan. Peretele/tavanul trebuie să fie destul de gros pentru a putea susţine greutatea hotei.

Funcţionarea

Hota este dotată cu un panou de comandă, de la care se modifică viteza de aspiraţie şi se declanşează aprinderea becurilor pentru iluminarea blatului de aragaz.

Întreţinerea

Curăţarea

Pentru curăţare folosiţi **EXCLUSIV** un material îmbibat cu detergenţi lichizi neutri. **NU UTILIZAȚI UNELTE SAU INSTRUMENTE PENTRU CURĂȚARE**! Evitaţi folosirea produselor pe bază de abrazivi **NU FOLOSIŢI ALCOOL!**

Filtru anti-grăsimi

Fig. 1

Captează particulele de grăsime care apar în timpul pregătirii alimentelor.

Trebuie curăţat o dată pe lună cu detergenţi neabrazivi, manual sau utilizând maşina de spălat vase, la temperaturi scăzute şi folosind un program scurt.

Filtrul metalic anti-grăsimi, spălat cu maşina de spălat vase se poate decolora, dar nu-şi va pierde caracteristicile de filtrare.

Pentru demontarea filtrului trageţi mânerul de prindere cu resort.

Filtru de cărbune (numai pentru versiunea filtrantă)

Fig. 2

Reţine mirosurile neplăcute, derivate în urma procesului de gătire a alimentelor.

Saturaţia filtrului de cărbune depinde de folosirea mai mult sau mai puţin prelungită a tipului de maşina de gătit precum şi de curăţarea regulară a filtrului pentru grăsime. În orice caz, cartuşul filtrului trebuie înlocuit cel mult la fiecare patru luni.

NU-l spălaţi sau refolosiţi.

Scoateţi filtrele anti-grăsimi.

Montaţi filtrele pe acoperişul motorului.

Controlaţi dacă **bolţi R** de pe motorul aspirant corespund cu **orificiile S**, învârtiţi în sens orar până se blochează sau

Pentru demontare procedaţi în mod invers.

Puneţi la loc filtrele anti-grăsime.

Înlocuirea becurilor

Fig. 1

Deconectaţi hota de la reţeaua electrică.

Atenţie! Înainte de a atinge becurile, asiguraţi-vă că nu au o temperatură ridicată.

Pentru a ajunge la locaşul becurilor, scoateţi capacul **A**.

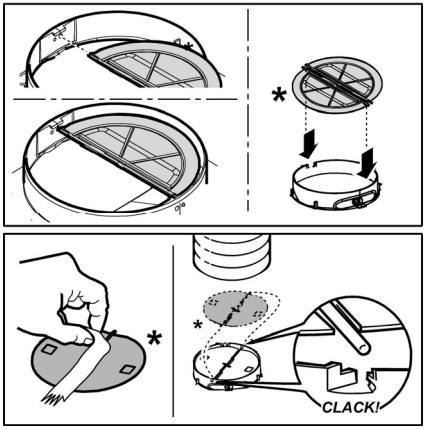
Înlocuiți becul defect.

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

Dacă plafoniera nu se aprinde, verificaţi dacă aţi introdus bine becurile înainte de a solicita Asistenţa tehnică.

DOAR la unele produse:

O Clapetă Antirefulare Gaze este inclusă ca accesoriu opţional, de instalat dacă este necesar. În cazul în care condițiile de instalare necesită instalarea acestei clapete (de ex. când nu există un dispozitiv de protecție împotriva refulării accidentale a aerului din exterior), aceasta trebuie introdusă în lăcașul special din interiorul Racordului Ieșire Aer înainte de a instala țeava de evacuare a gazelor.



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

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

Внимание!

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

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

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

• Операции по чистке и обслуживанию не должны проводиться детьми без надзора • Помещение должно иметь достаточную вентиляцию, когда кухонная вытяжка используется одновременно с другими приборами, работающими на газе или других топливах.

• Вытяжка должна часто очищаться как внутри, так и снаружи (ХОТЯ БЫ ОДИН РАЗ В МЕСЯЦ), придерживаясь того, что указано в инструкциях по обслуживанию.

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

Строго запрещено приготовление еды на открытом огне под вытяжкой.

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

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

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

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

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

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

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

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

• Никогда не использовать вытяжку без правильно установленной решётки!

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

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

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

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

⚠ ВНИМАНИЕ!

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

Данное изделие промаркировано в соответствии с Европейской директивой 2012/19/EC по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE).
Обеспечив правильную утилизацию данного изделия, Вы поможете предотвратить потенциальные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека.



Символ ▬ на самом изделии или сопроводительной документации указывает, что при утилизации данного изделия с ним нельзя обращаться как с обычными бытовыми отходами. Вместо этого, его следует сдавать в соответствующий пункт приемки электрического и электронного оборудования для последующей утилизации.
Сдача на слом должна производиться в соответствии с местными правилами по утилизации отходов.
За более подробной информацией о правилах обращения с такими изделиями, их утилизации и переработки обращайтесь в местные органы власти, в службу по утилизации отходов или в магазин, в котором Вы приобрели данное изделие.

Устройство разработано, испытано и изготовлено в соответствии с:
• Безопасность: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.
• Эксплуатационные характеристики: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301.
• EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-2; EN/IEC 61000-3-3. Предложения для правильного использования в целях снижения воздействия на окружающую среду: Включите вытяжной колпак на минимальной скорости, когда начинаете готовить, и оставьте его работать в течение нескольких минут после того, как закончите готовить. Увеличивайте скорость только в случае большого количества дыма и пара, и прибегайте к использованию повышенных скоростей только в экстремальных ситуациях. Заменяйте угольный фильтр(ы), когда это необходимо, для поддержания хорошей эффективности уменьшения запахов. Очищайте жировой/ые фильтр(ы), когда это необходимо, для поддержания хорошей эффективности жирового фильтра. Используйте максимальный диаметр системы воздуховодов, указанный в данном руководстве, для оптимизации эффективности и минимизации уровня шума.

Пользование

Вытяжка сконструирована для работы в режиме отвода воздуха наружу или рециркуляции воздуха.

Исполнение с отводом воздуха

Вытяжка снабжена верхним выводным отверстием **B** для выброса дымов наружу (Исполнение с отводом воздуха наружу – выводная труба и хомуты крепления не входят в комплект).
Внимание! Если вытяжка снабжена угольным фильтром, то уберите его.

Исполнение с рециркуляцией воздуха

Если вывод дымов и паров из кухни оказывается невозможным, Вы можете пользоваться вытяжкой **в режиме рециркуляции** при установке в камин дефлектора **F** и одного или нескольких угольных фильтров (в соответствии с Вашей моделью); при этом отфильтрованный воздух рециркулирует в кухню через вернюю решетку **H.**
Внимание! Если вытяжка не снабжена угольным фильтром, то закажите и установите его перед использованием.

Модели вытяжек без моторного блока могут работать в одном режиме отвода воздуха наружу, поэтому они должны быть подсоединены к внешней вытяжной установке (не входит в поставку).
Инструкции по соединениям поставляются с периферийным вытяжным узлом.

Установка

Рис. 3
Расстояние нижней грани вытяжки над опорной плоскостью под сосуды на кухонной плите должно быть не менее 50cm – для электрических плит, и не менее 65 cm для газовых или комбинированных плит.
Если в инструкциях по установке газовой плиты оговорено большее расстояние, то учтите это.

⚠ Электрическое соединение

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

⚠ ВНИМАНИЕ!

прежде чем подключить к сети питания электрическую систему вытяжки и проверить исправное

функционирование ее убедитесь в том, что кабель питания правильно смонтирован.

Установка

Вытяжка снабжена дюбелями для крепления ее в большинстве стен/потолков. Однако, необходимо обратиться к квалифицированному технику и убедиться в том, что материалы пригодны для данного типа стены/потолка. Стена/потолок должны обладать достаточной прочностью с учетом массы прибора.

Функционирование

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

Уход

Очистка

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

Фильтры задержки жира

Рис. 1

Удерживает частицы жира, исходящие от плиты.

Фильтр следует чистить ежемесячно неагрессивными моющими средствами, вручную или в посудомоечной машине при низкой температуре и экономичном цикле мытья.

При мытье в посудомоечной машине может иметь место некоторое обесцвечивание жирового фильтра, но его фильтрующая характеристика остается абсолютно неизменной.

Для снятия жирового фильтра потяните к себе подпружиненную ручку отцепления фильтра.

Угольный фильтр (только в режиме рециркуляции)

Рис. 2

Удаляет неприятные запахи кухни.

Насыщение угольного фильтра происходит по истечении более или менее длительного периода эксплуатации, предопределяемого типом кухни и периодичностью очистки жировых фильтров. В любом случае, заменяйте картридж по крайней мере через каждые 4 месяца.

Угольный фильтр НЕ подлежит мойке или регенерации.

Снимите фильтры задержки жира.

Установите угольные фильтры над мотором.

Проверьте, чтобы, контакты **R** и **S** соединились, затем поверните фильтр по часовой стрелке, пока он не зафиксируется на месте.

Для демонтажа угольных фильтров действуйте в обратном направлении.

Вновь установите фильтры задержки жира.

Замена ламп

Рис. 1

Отключите прибор от электросети.

Внимание! Прежде чем прикасаться к лампам убедитесь в том, что они остыли.

Для доступа к полости ламп снимите крышку **A**.

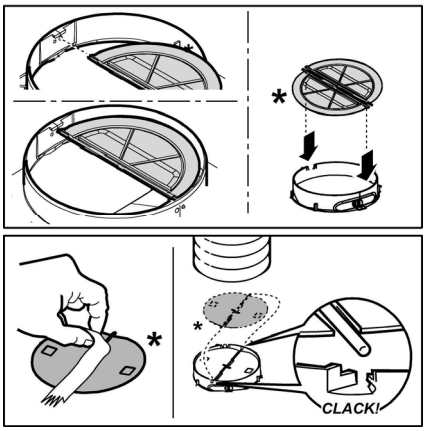
Замените поврежденную лампу.

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

Если система подсветки не работает, проверьте корректность установки ламп в гнездах, прежде чем обратиться в центр технической помощи.

ТОЛЬКО в некоторых изделиях

В качестве опционального устройства в комплект может включаться запорный клапан дымохода, устанавливаемый отдельно. Если условия, в которых устанавливается оборудование, этого требуют (напр., отсутствие защиты от случайного обратного потока воздуха снаружи), установите клапан в соответствующее гнездо в выходном воздушном патрубке перед установкой трубопровода для отвода дымов.



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

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

Попередження по безпеці

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

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

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

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

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

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

• Витяжку необхідно часто чистити як в середині, так і ззовні (ХОЧА Б ОДИН РАЗ НА МІСЯЦЬ), дотримуватися в будь якому випадку того, що вказується в інструкціях по обслуговуванню.

• Не дотримання норм очищення та заміни і очищення фільтрів збільшує ймовірність ризику загоряння.

• Суворо заборонено приготування їжі на відкритому вогні під витяжкою.

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

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

Смаження повинно проводитися під наглядом щоб уникнути загоряння розлитої олії.

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

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

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

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

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

• Ніколи не використовувати витяжку без правильно встановленої решітки!

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

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

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

• У випадку сумнівів, консультуватися в авторизованому

центрі або з кваліфікованим персоналом.

⚠ УВАГА!

- Не встановлювання відповідних гвинтів і пристроїв для фіксування у відповідності з цими інструкціями може привести до ризиків електричного походження.
- Не слід використовувати з програматором, таймером, окремим пультом керування або з будь-яким іншим пристроєм, який приводиться в дію автоматично.

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



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

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

Використання

Витяжка розроблена для роботи в режимі всмоктування, виводячи повітря назовні або в фільтруючому режимі з рециркуляцією повітря.

Режим рециркуляції

Витяжка має один верхній вихід повітря **B** для виводу диму назовні (вивідна труба і хомути кріплення не входять в комплект поставки).

Увага! Якщо витяжка обладнана вугільним фільтром, обов'язково зніміть його.

Версія з фільтрацією

У випадку неможливості виведення диму і випарів кухонної плити назовні, можна використовувати витяжку у режимі фільтрації, встановивши дефлектор **F** на камін, та один або більше вугільних фільтрів (на основі наявної моделі). Дими і випари будуть рециркулюватися на кухні через верхню решітку **H**.

Увага! Якщо витяжка не обладнана вугільним фільтром, замовте та встановіть його перед використанням.

Моделі ковпаків без моторного блоку можуть працювати лише в одному режимі відводу повітря назовні, тому повинні бути під'єднані до зовнішньої витяжної установки (не входить в поставку).
Інструкції щодо під'єднання постачаються з периферійним обладнанням.

Інсталяція

Мал. 3

Відстань нижньої відчастини витяжки до посуду на кухонній плиті має бути не менше 50cm, у випадку електричних плит, та 65 cm, у випадку газових та комбінованих плит.
Необхідно приймати до уваги відстані, які вказуються в інструкції з інсталяції газової плити.

⚠ Під'єднання до електромережі

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

⚠ УВАГА!

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

Інсталяція

В комплект витяжки входять шурупи для кріплення, розраховані на більшість типів стін/стель. Проте необхідно звернутися до кваліфікованого техніка для перевірки придатності матеріалів в залежності від типу стіни чи стелі. Стіна/стеля повинні бути достатньо міцними, щоб витримати вагу витяжки.

Функціонування

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

Догляд

Чистка

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

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

Фільтр затримки жирів

Мал. 1

Затримує жирові сполучення, що виникають під час приготування їжі.

Повинен чиститись один раз на місяць не сильнодіючими миючими засобами, вручну або в посудомийній машині при низькій температурі і з коротким циклом.

При митті в посудомийній машині металевий фільтр затримки жиру може втратити колір, але його характеристики з фільтрування жодним чином не зміняться.

Для зняття фільтру затримки жиру потягніть на себе пружинну ручку відчеплення фільтру.

Вугільний фільтр (тільки в режимі рециркуляції)

Мал. 2

Вбирає неприємні запахи кухні.

Перевірка вугільного фільтру на насичення проводиться після більш менш довгого періоду використання в залежності від типу кухні і регулярності очистки фільтру жирів. У будь-якому випадку необхідно заміняти патрон максимум кожні чотири місяці.

НЕ підлягає миттю чи поновленню.

Зняти фільтри затримки жирів.

Встановити фільтри, покриваючи двигун

Перевірити, щоб **стержні R** на транспортері відповідали **отворам S**; потім повертати за годинниковою стрілкою, доки не буде блокування або

Для демонтажу діяти в оберненому напрямку.

Встановити знову фільтри затримки жирів.

Заміна Ламп

Мал. 1

Відключити прилад від електромережі.

Увага! Перш ніж торкати лампи необхідно впевнитися що вони охололи.

Для доступу до ламп освітлення зняти кришку **A**.

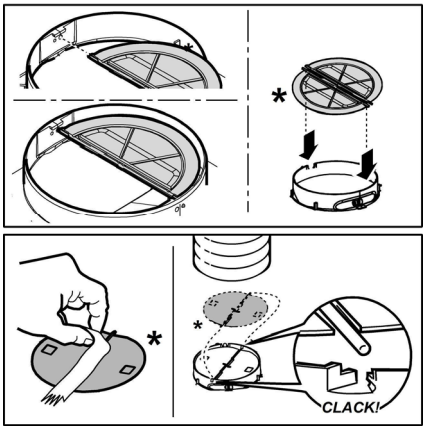
Замінити пошкоджену лампу.

Використовуйте світлодіодні лампи виключно макс. 3W-E14. Для більш детальної інформації див. додаток “ILCOS D” (позиція “**1d**”).

Якщо система підсвітки не працює, перевірте вірну установку ламп в гнізда, перед тим як звертатися до центру технічної допомоги.

ТІЛЬКИ в деяких продуктах:

Як додатковий аксесуар в стандартній комплектації поставляється зворотний клапан для диму. Якщо умови установки потребують такий клапан (наприклад: відсутність захисту від випадкових протягів ззовні), вставте його в спеціальне гніздо всередині роз'єму воздуховипускного отвору перед установкою труби відведення диму.



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

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

Нұсқаулар

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

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

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

Балалардың басқару элементтерін өзгертуіне және құрылғымен ойнауына жол бермеу керек.

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

• Асүй сорғышы басқа газ жағу құрылғыларымен немесе басқа отындармен пайдаланылған кезде, құрылғы орнатылған бөлме жеткілікті түрде желдетілуі қажет.

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

• Сорғыштың тазалау стандарттарын және сүзгілерді алмастыру және тазалау бойынша ережелерді

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

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

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

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

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

• Орнату толық аяқталмайынша құрылғыны электр желісіне қоспаңыз.

• Будың шығуына қарсы қолданылатын

техникалық және қауіпсіздік шараларын ескере отырып, жергілікті билік органдары бекіткен ережелерді мұқият орындау маңызды.
• Осы құрылғының түтік арқылы бағыттау жүйесін газ немесе басқа отынды жағатын құрылғылардан шыққан буларды шығару сияқты басқа да мақсаттарда пайдаланылатын кез келген қолданыстағы желдету жүйесіне жалғау қажет. Электр тогының соғу қаупіне байланысты шамы дұрыс бекітілмеген сорғышты пайдаланбаңыз және қалдырмаңыз.
• Торлары тиісті түрде бекітілмеген сорғышты ешқашан пайдаланбаңыз.
• Арнайы көрсетілмейінше, сорғышты ЕШҚАШАН тірек беті ретінде пайдаланбаңыз.
• Тек орнату үшін өніммен бірге берілген бекіту бұрандаларын пайдаланыңыз, егер берілмесе, бұранданың тиісті түрін сатып алыңыз.
• Бұрандалардың орнату нұсқаулығында көрсетілген дұрыс ұзындығын пайдаланыңыз.
• Күмәндансаңыз, өкілетті қызмет көрсету бойынша жәрдем көрсету орталығына немесе тиісті маманданған тұлғаға хабарласыңыз.

⚠ ЕСКЕРТУ!

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

Электрлік және электрондық аспаптарды қайта пайдаға асыру жөніндегі 2012/19/ЕС Европалық директивке (WEEE) сәйкес берілген өнім таңбаланды.
Берілген өнімді дұрыс қайта пайдаға асыруды қамтамассыз етумен, Сіз қоршаған ортаға және адам денсаулығына кері әсерін тигізу ді болдырмауға көмектесесіз.



Аспаптағы немесе жолдама құжаттағы ▬ таңбасы берілген аспапты қайта пайдаға асыруда әдеттегі тұрмыстық қалдық ретінде игеруге болмайтынын көрсетеді. Оның орнына электрлік және электрондық аспаптарды қайта пайдаға асыруға арналған қабылдау пунктіне тапсыру керек.
Бұзуға тапсыру аспапты қайта пайдаға асыру жөніндегі жергілікті ережелерге сәйкес шығарылуы тиіс.
Бұндай өнімдерді пайдалану, қайта пайдаға асыру ережелері жөнінде толық ақпаратты жергілікті әкімшілік орындарынан, қалдықтарды қайта пайдаға асыру қызметінен немесе берілген өнімді Сіз сатып алған дүкенен ала аласыз.

Құрылғы келесілерге сай жобаланған, сыналған және жасап шығарылған:
• Қауіпсіздік: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.
• Өнімділік: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301.
• EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-2; EN/IEC 61000-3-3.
Қоршаған ортаға әсерді азайту үшін дұрыс пайдалану туралы нұсқаулар:
Әзірлеуді бастағанда қақпақты ең аз жылдамдықпен қосыңыз және әзірлеу аяқталғаннан кейін біраз минут бойы жұмыс істетіңіз. Жылдамдықта тек түтіннің және будың үлкен мөлшері жағдайында арттырыңыз және күшейту жылдамдығын(қтарын) тек шекті жағдайларда пайдаланыңыз. Жақсы жағымсыз иісті азайту тиімділігін сақтау үшін қажет болғанда көмір сүзгісін(лерін) ауыстырыңыз. Жақсы май сүзгісі тиімділігін сақтау үшін қажет болғанда май сүзгісін(лерін) ауыстырыңыз. Тиімділікті оңтайландыру және шуды барынша азайту үшін осы нұсқаулықта көрсетілген өткізу жүйесінің ең үлкен диаметрін пайдаланыңыз.

Пайдалану

Сорғыш сыртқа ауа бұрғышы бар тарту желдеткіш ретінде, немесе ішкі қайта айналу сүзгіші ретінде пайдалануға арналған.

Тарту варианты

Бу мен түтінді сыртқа шығарып тастау үшін, Сорғыш В жоғарғы ауабұрғышпен жабдықталған (тарту трубасы және қысқыштар-фиксаторлар берілмейді).

Ескерту! Егер сорғыш көмір сүзгімен жабдықталса, оны алып тастаңыз.

Сүзетін үлгі

Дайындау кезінде түтіндер мен буды сыртқа шығаруға болмайтын жағдайда **F** дефлекторын өңешке және бір немесе бірнеше көмір үзгіштерін (қолда бар үлгіге байланысты) орнатып, **сүзетін үлгінің** сүзіндісін пайдалануға болады, түтіндер мен бу асүйге Н жоғарғы тордың көмегімен қайтадан беріле бастайды.

Ескерту! Егер сорғыш көмір сүзгімен жабдықталмаса, тапсырыс беріп қолданудың алдында қондырыңыз.

Сорғыш қозғаушысы жоқ үлгілер тек желдетпе тәртібінде ғана жұмыс істейді. Оларды сыртқы

сорғыш құрылғысына қосу қажет (жеткізілмейді). Оны орнату нұсқауы құрылғының өзіне қоса тіркелген.

Қондыру

3-сурет

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

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

⚠ Электр қосулары

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

⚠ ЕСКЕРТУ!

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

Бекіту

Сүзгі көптеген қабырға/төбе түрлеріне сәйкес келетін бекіткіштермен (фиксаторлармен) қамтамасыздандырылған. Алайда, материалдар берілген қабырға/төбе түріне сәйкестігіне көз жеткізу үшін білікті маманға жолығыңыз. Сүзгі салмағын көтере алатындай қабырға/төбе жеткілікті мықты болуы керек.

Пайдалану

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

Техникалық қызмет көрсету

Тазалау

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

Май сүзгісі - 1- сурет

Ас дайындаудағы май бөлшектерін ұстап қалады.

Фильтрді ай сайын агрессивті емес жуғыш заттармен, қолмен немесе ыдысжуғыш машинада, төмен температурада, үнемді тазалау тәртібінде жуу керек.

Ыдысжуғыш машинада жуылған май ұстайтын фильтр түссізденуі мүмкін, бірақ одан оның сүзгіш қасиеті мүлде өзгеріссіз қалады.

Май сүзгісін алып тастау үшін серіппелі босату тұтқасын тартыңыз

Көмір сүзгіш (тек сүзгіш-сорғыш түрінде)

2-сурет

Ас пісірген кезде жарамсыз иісті ұстап қалады.

Көмірлі фильтрдің қанығуы ұзақ пайдалану мерзімінің қысқа немесе ұзақ өтуіне байланысты болады, ол ас үйдің түрі мен майды ұстайтын фильтрді ұстанылған мерзімділік тазалаумен алдын ала анықталады. Қандай жағдай болса да, картриджді кем дегенде 4 айда бір рет ауыстырыңыз.

Көмірлі фильтрді жууға болмайды және де регенерацияға жарамсыз.

Май сүзгілерін алып тастаңыз.

Көмір сүзгілерін мотордың үстіне орнатыңыз.

Дефлектордағы **R істіктерін S науаларымен** туралаңыз, одан кейін сүзгі орнында құлыпталғанша оны сағат тілімен бұраңыз.

Көмір сүзгілерін алып тастау үшін жоғарыдағы рәсімді кері ретпен орындаңыз.

Май сүзгілерін қайта бекітіңіз.

Шам ауыстыру - 1- сурет

Аспапты электр жүйесінен өшіріңіз

Ескерту! Лампаны ұстаудан бұрын, олар суығандығына көз жеткізіңіз.

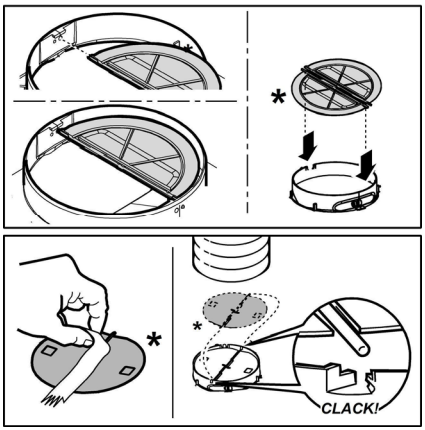
Жарық беретін бөлікке қол жеткізу үшін А қақпағын шешу керек.

Зақымданған шамды ауыстырыңыз.

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

Көмескі жарық істемеген жағдайда техникалық қызмет көрсету орталығына жолықпастан бұрын, шамдардың дұрыс орнатылғанын тексеріп көріңіз.

Кейбір үлгілерде ҒАНА:
Қалпына келмейтін кері ауа клапаны бірге жеткізіледі, ол кейбір орнату жағдайларында бекітілуі тиіс қосымша құрал ретінде қолданылады (яғни, сырттан келетін ауаның кездейсоқ кері ағынынан қорғайтын жүйе болмағанда). Мұржаны орнатпас бұрын, ауа шығу қондырғысының ішіндегі арнайы корпустың ішіне жапқышты орнату керек.



Järgige täpselt käesolevas juhendis antud juhiseid. Seadme valmistaja keeldub igasugusest vastutusest seadmega seotud võimalike ebameeldivuste, rikete või tulekahjude eest, mis tulenevad selles juhendis antud juhiste eiramisest. Õhupuhasti on ette nähtud küpsetuslõhnade ja -aurude eemaldamiseks üksnes koduses majapidamises.
Märkus. Juhendis sümboliga „(*)" tähistatud komponendid on valikulised lisaseadmed ning need on kaasas ainult osa mudelitega või tuleb need soetada eraldi.

Ohuabinõud

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

Lahtise tule kasutamine kahjustab filtreid ja võib põhjustada tulekahju, seepärast tuleb selle kasutamist vältida.
Praadimine peab olema kontrollitud tingimustes, et vältida kuuma õli süttimist.
TÄHELEPANU: Pliidi kasutamise ajal võivad kubu välised osad muutuda tuliseks.
• Ärge ühendage elektrivõrku seadet enne täielikku paigaldamist.
• Tehniliste ja ohutusmeetmete kasutamisel järgige alati kohalike võimude kehtestatud nõudeid.
• Kubu sissetõmmatud õhku ei tohi juhtida torusse, kuhu juhitakse ka gaasil või teistel kütustel töötavate seadmete suits.
• Ärge kasutage kubu, kui pirnid ei ole nõuetekohaselt paigaldatud, elektrilöögioht.
• Mitte kasutada kubu ilma võreta!
• Kubu ei TOHI kunagi kasutada toetuspinnana, kui seda ei ole eraldi välja toodud.
• Paigaldamisel kasutage kaasasolevaid kinnituskruvisid, kui neid ei ole kaasas, siis ostke õiget tüüpi kruvid. Kasutage kruvisid, mille pikkus vastab paigaldusjuhistele. Kahtluse korral pöörduge teeninduse või vajaliku väljaõppega inimese poole.

⚠ TÄHELEPANU!

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

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



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

Seade on välja töötatud, testitud ja toodetud vastavalt:

• Ohutus: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.
• Jõudlus EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301.
• Elektromagnetiline ühilduvus: EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-2; EN/IEC 61000-3-3.
Soovitused keskondlike mõjude vähendamiseks kasutamise ajal:
Lülita tõmbekapp minimaalkiirusel sisse kohe kui oled hakanud sööki valmistama ning lase sel töötada paar minutit pärast toidu valmimist. Suurenda töökiirust vaid suure suitsu või auru korral ning kasuta intensiivrežiimi ainult hädavajaduse korral. Vaheta vajaduse tekkides välja söefiltrid, et tagada piisav lõhnaeemaldus. Puhasta vajaduse tekkides rasvafiltrid, et tagada piisav rasvaeemaldus. Kasutada juhendis näidatud maksimaalset ärajuhtimisava, et optimeerida tõhusus ja vähendada müra.

Kasutamine

Õhupuhasti on valmistatud nii, et seda saaks kasutada nii väljatõmberežiimis kui ka õhku filtreeriva toasisese tsirkulatsiooniga režiimis.

Väljatõmberežiim

Õhupuhasti ülemise väljalaskeava **B** kaudu viiakse suits väliskeskkonda (väljatõmbetoru ja kinnitusklambrid ei kuulu komplekti).
Tähelepanu! Kui õhupuhastile on paigaldatud söefilter, tuleb see eemaldada

Filtreeriv režiim
Kui toiduvalmistamisel tekkivat suitsu ja auru ei saa väliskeskkonda viia, võib õhupuhastit kasutada **filtreerivas režiimis**, paigaldades lõõrile deflektori **F** ja ühe või mitu söefiltrit (olenevalt mudelist), suits ja aur suunatakse kööki tagasi läbi ülemise võre **H.**
Tähelepanu! Kui õhupuhastil söefilter puudub, tellige ja paigaldage see enne seadme kasutuselevõttu.

Ilma imimootorita mudelid töötavad ainult väljatõmberežiimis ja selline mudel tuleb ühendada välimise väljatõmbeseadmega (*ei kuulu komplekti*).
Kokkupanemisõpetus on lisaseadme juures.

Paigaldamine

Joonis 3
Minimaalne vahekaugus pliidi pinna ja köögi õhupuhasti alumise ääre vahel ei tohi elektripliidi puhul olla väiksem kui 50cm ning gaasi- või kombineeritud pliidi puhul väiksem kui 65cm.
Kui gaasipliidi paigaldusjuhendis nõutakse suuremat vahekaugust, tuleb seda arvesse võtta.

⚠ Elektriühendus

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

⚠ TÄHELEPANU!

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

Paigaldamine

Õhupuhastiga on kaasas tüüblid, mis sobivad enamikule seintele/lagedele. Kui tahate kindel olla, et need seinte/lae materjaliga sobivad, tuleb siiski pöörduda kvalifitseeritud tehniku poole. Sein/lagi peab olema küllalt tugev, et õhupuhasti raskust kanda.

Töötamine

Tulede ja tõmbemootori sisselülitamiseks kasutada õhupuhasti eesküljel olevaid lüliteid.

Hooldus

Puhastamine

Puhastamiseks kasutage **AINULT** neutraalse vedela puhastusvahendiga niisutatud lappi. **ÄRGE KASUTAGE PUHASTAMISEKS TÖÖRIISTU VÕI VAHENDEID!**
Vältige abrasiivseid aineid sisaldavaid vahendeid. **ÄRGE KASUTAGE PUHASTAMISEKS ALKOHOLI!**

Rasvafilter

Joonis 1
Püüab kinni toiduvalmistamisel tekkivad rasvaosakesed.
Seda tuleb kord kuus mittesöövitavate puhastusvahenditega puhastada kas käsitsi või nõudepesumasinas madala temperatuuri ja lühikese tsükliga.
Nõudepesumasinas pesemisel võib metallist rasvafilter värvi muuta, aga tema filtreerimisomadusi ei muuda see vähimalgi määral.
Rasvafiltri eemaldamiseks tõmmake hooba.

Aktiivsöefilter (ainult filtreeriva režiimi jaoks)

Joonis 2
Absorbeerib toiduvalmistamisel tekkivad ebameeldivad lõhnad.
Söefilter küllastub kas lühema või pikema kasutamise järel olenevalt pliidist ja sellest, kui korrapäraselt rasvafiltrit puhastatakse. Igal juhul tuleb kassett välja vahetada vähemalt iga nelja kuu tagant.
Seda EI TOHI pesta ega taasaktiveerida
Eemaldage rasvafiltrid.
Paigaldage filtrid mootorikatte külge

Kontrollige, kas ventilaatori kinnitus**kruvid R** on **avadega S** kohakuti, pöörake päripäeva, kuni ta jääb pidama.
Lahtivõtmiseks korrake samu toiminguid vastupidi.
Pange rasvafiltrid tagasi.

Pirnide vahetamine

Joonis 1

Võtke aparaat vooluvõrgust välja.

Tähelepanu! Enne pirnide puudutamist veenduge, kas need on jahtunud.

Lambipesade juurde pääsemiseks eemaldage kate **A**.

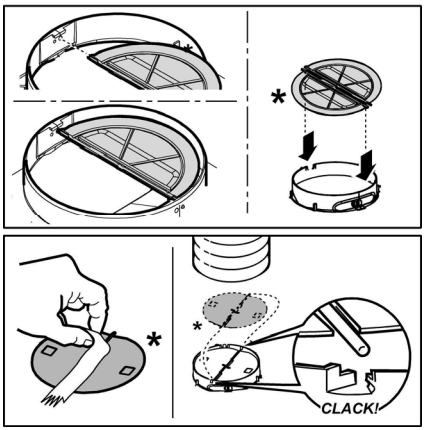
Vahetage kahjustatud lamp välja.

Maksimaalselt võib kasutada LED-lampi 3 W E14. Täpsemat teavet leiate kaasas olevalt lehelt "ILCOS D" (punkt "**1d**").

Kui valgustus ei hakka tööle, kontrollige enne tehnoabi kutsumist, kas pirn on korralikult pesas.

AINULT teatud toodete korral

Valikulise lisatarvikuna on komplektis tagasilöögiklapp. Kui paigaldamistingimused seda nõuavad (nt kui puudub kaitse, mis takistab välisõhul soovimatult tagasi sisse suunduda), paigutage see enne suitsu väljatõmbetoru paigaldamist oma kohale väljalaskeühenduse sisse.



Griežtai laikykitės naudojimosi instrukcijų. Gamintojas neprisiima jokios atsakomybės, jei montuojant prietaisą buvo nesilaikoma naudojimosi instrukcijoje nurodytų taisyklių ir tokiu būdu prietaisas sugedo, buvo pažeistas ar užsidegė. Gartraukis skirtas dūmams ir garams, susidariusiems gaminant maistą, ištraukti. Jis skirtas naudoti tik namuose.

Pastaba: „(*)**“** simboliu pažymėtos dalys yra papildomi priedai, tiekiami tik su tam tikrais modeliais arba papildomi priedai, kuriuos galima nusipirkti atskirai.

Saugos taisyklės

• Prieš atlikdami bet kokius valymo ar priežiūros veiksmus, atjunkite gartraukį nuo elektros tinklo ištraukdami maitinimo laido kištuką ar išjungdami pagrindinį namo jungiklį.

• Atlikdami visus montavimo ir priežiūros darbus mūvėkite darbines pirštines.

• Vaikai nuo 8 metų amžiaus ir asmenys su ribotomis fizinėmis, jutimo ar psichinėmis galimybėmis, ar neturintys patirties ar reikalingų žinių, gali naudoti aparatą su priežiūra arba gavę atitinkamas instrukcijas apie saugų aparato naudojimą bei supratę visus pavojus, susijusius su jo naudojimu.

• Vaikai turi būti prižiūrimi, kad nežaistų su įrenginiu.

• Valymas ir priežiūra negali būti atliekama vaikų be priežiūros.

• Patalpoje turi būti pakankama ventiliacija, kai virtuvinis gartraukis naudojamas vienu metu kartu su kitais įrenginiais, naudojančiais dujų ar kitų medžiagų degimą.

• Gartraukis turi būti dažnai valomas tiek iš vidaus, tiek iš išorės (MAŽIAUSIAI VIENĄ KARTĄ PER MĖNESĮ), bet kuriuo atveju rekomenduojama vadovautis priežiūros instrukcijose pateiktais nurodymais.

• Nesilaikant gartraukio valymo bei filtrų keitimo ir valymo instrukcijų, gali kilti gaisro pavojus.

• Griežtai draudžiama gaminti patiekalus su ugnimi po gartraukiu.

• Lempos keitimui naudokite tik šių instrukcijų vadove esančiame priežiūros skyriuje nurodytus lempų tipus.

Atviros liepsnos naudojimas pažeidžia filtrus ir gali sukelti gaisrą, dėl to jos būtina vengti.

Kepimas turi būti nuolatos stebimas, kad įkaitęs aliejus neužsidegtų.

DĖMESIO: Viryklei veikiant, prieinamos gartraukio dalys gali tapti karštos.

• Nejunkite įrenginio prie elektros tinklo, kol jis nėra visiškai sumontuotas.

• Griežtai laikykitės vietinės valdžios pateiktų taisyklių dėl išmetamų dūmų techninių matmenų ir saugumo.

• Įsiurbiamas oras negali būti išleidžiamas į vamzdyną naudojamą dūmų, susidariusių dėl dujų ar kitų medžiagų degimo, išmetimui.

• Nenaudokite ir nepalikite gartraukio tinkamai nesumontavę lempų, nes rizikuojate elektros nutrenkimu.

• Niekuomet nenaudokite gartraukio tinkamai nesumontavę grotelių!

• Gartraukis JOKIAIS BŪDAIS negali būti naudojamas, kaip atrama, nebent aiškiai nurodyta kitaip.

• Montavimui naudokite tik kartu su gaminiu gautus tvirtinimo varžtus, o jeigu jų negavote, naudokite tinkamo tipo varžtus.

• Naudokite tinkamo ilgio varžtus, kuris nurodytas Montavimo vadove.

• Iškilus dvejonėms, kreipkitės į įgaliotą aptarnavimo centrą ar panašų kvalifikuotą personalą.

⚠ DĖMESIO!

- Netinkamai sumontavus varžtus ir kitas tvirtinimo detales nurodytas šiose instrukcijose, gali kilti pavojų su elektra.
- Nenaudoti su atskiru programavimo įtaisu, laikmačiu, nuotoliniu valdymo pultu arba bet kuriuo kitu automatiškai suaktyvinamu prietaisu.

Šis prietaisas pažymėtas remiantis ES Direktyva 2012/19/EC dėl elektros ir elektroninės įrangos atliekų, (EEĮ atliekų). Pasirūpindamas, kad šis gaminys būtų išmestas tinkamai, vartotojas padeda išvengti neigiamų pasekmių aplinkai ir sveikatai.



Simbolis ▬ ant gaminio ar jo dokumentuose rodo, kad šis gaminys neturi būti priskiriamas buitinėms atliekoms, o turi būti pristatytas į tam tikrą atliekų surinkimo punktą elektrinių ir elektroninių aparatų pakartotiniam panaudojimui. Gaminį

išmeskite laikydamiesi vietinių atliekų šalinimo normų. Norėdami gauti daugiau informacijos apie šio gaminio apdorojimą, rinkimą ir pakartotinį panaudojimą, kreipkitės į specialią vietinę įstaigą, buitinių atliekų rinkimo centrą ar parduotuvę, kurioje gaminys buvo pirktas.

Prietaisas suprojektuotas, išbandytas ir pagamintas pagal:
• Sauga: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.
• Eksploatavimas: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301.
• Elektromagnetinis suderinamumas: EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-2; EN/IEC 61000-3-3. Tinkamo naudojimo patarimai, siekiant sumažinti poveikį aplinkai: Kai pradedate virti, įjunkite gartraukį, nustatykite mažiausią greitį ir, baigę virti, palikite jį veikti dar kelioms minutėms. Padidinkite greitį tik tuomet, jei susikaupia daug dūmų ar garų, o forsuotąją veikseną naudokite tik kraštutiniais atvejais. Kad išlaikytumėte kvapų sugėrimo efektyvumą, keiskite anglies filtrą(-us). Kad išlaikytumėte riebalų filtro(-us) veiksmingumą, valykite jį (juos). Naudokite didžiausio šiame vadove nurodyto skersmens kanalus, kad išlaikytumėte prietaiso efektyvumą ir sumažintumėte jo skleidžiamą triukšmą.

Naudojimas
Gaubtas gali būti naudojamas oro ištraukimo į išorę režimu arba vidinės recirkuliacijos filtravimo režimu.

Oro ištraukimo režimas
Gaubte yra viršutinė oro išėjimo anga **B**, skirta garų ištraukimui ir pašalinimui į išorę (ištraukiamojo vamzdžio ir užtvirtinimo gnybtų komplekte nėra).
Dėmesio! Jei gaubte yra anglies filtrų, būtinai juos pašalinkite

Vidinės oro recirkuliacijos filtravimo režimas
Tuo atveju, kai gaminant maistą susidaro garų ir jų negalima ištraukti į išorę, galima naudoti gaubtą **filtravimo režimu,** įmontuojant **F** deflektorių ant vamzdžio ir įmontuojant vieną ar kelis anglies filtrus (tai priklauso nuo Jūsų turimo modelio). Taip dūmai ir garai virtuvėje bus valomi per viršutines **H** groteles.
Dėmesio! Jei gaubte nėra anglies filtrų, juos reikia užsakyti ir įmontuoti prieš naudojimą.

Modeliai be traukos variklio veikia tik ištraukimo režimu ir turi būti prijungti prie išorinio ištraukimo įrenginio (*nėra komplekte*).
Pajungimo instrukcija pateikiama kartu su periferiniu bloku.

Įrengimas
3 pav.
Jei viryklė elektrinė, mažiausias atstumas tarp viryklės kaitlentės paviršiaus ir žemiausios virtuvinio gaubto dalies turi būti 50cm, o jei viryklė dujinė ar kombinuota – 65cmo jei viryklė dujinė ar kombinuota.

Jei dujinės viryklės įrengimo instrukcijoje nurodomas didesnis atstumas, būtina į tai atsižvelgti.

⚠ Prijungimas prie elektros tinklo
Įtampa elektros tinkle turi atitikti įtampą, nurodytą etiketėje, priklijuotoje gaubto viduje. Jei yra kištukas, reikia įjungti gaubtą į rozetę, atitinkančią galiojančius nuostatus ir esančią prieinamoje vietoje net ir po gaubto įdiegimo. Jeigu kištuko (yra numatytas tiesioginis prijungimas prie elektros srovės) arba nėra rozetės prieinamoje vietoje net ir po gaubto įdiegimo, yra naudojamas dvipolis jungiklis, pagal visas įdiegimo taisykles užtikrinantis visišką atsijungimą nuo elektros tinklo per aukštos įtampos atveju.

⚠ DĖMESIO!
Prieš vėl prijungdami gaubtą prie elektros maitinimo tinklo ir patikrindami, ar jis tinkamai veikia, visada įsitikinkite, ar tinklo kabelis tinkamai įmontuotas.

Montavimas
Jei prie gaubto yra tvirtinimo pleištai, pritaikyti daugumai sienų/lubų, vis tiek reikia iškviesti kvalifikuotą specialistą, kuris patikrintų, ar medžiagos pritaikytos tam sienų/lubų tipui. Sienos/lubos turi būti pakankamai storos, kad išlaikytų gaubto svorį.

Veikimas
Gaubte yra valdymo skydelis su ištraukimo greičio parinkimu ir šviesos jungikliu, kuriuo galima valdyti kepimo ploto šviesas.

Priežiūra

Valymas
Valymui naudokite **TIK** šluostę, suvilgytą skystu neutraliu valikliu. **NENAUDOKITE VALYMO REIKMENŲ AR INSTRUMENTŲ!**
Nenaudokite abrazyvinių valymo priemonių. **NENAUDOKITE SPIRITO!**

Nuo riebalų saugantis filtras
1 pav.
Sulaiko kepamų riebalų daleles.
Turi būti valomas vieną kartą per mėnesį švelniais valikliais, rankiniu būdu ar indaplovėje atitinkamoje temperatūroje ir trumpuoju ciklu.
Plaunant metalinį nuo riebalų saugantį filtrą indaplovėje, jis gali prarasti spalvą, bet jo filtravimo savybės išliks nepakitusios
Norėdami išmontuoti riebalų filtrą, patraukite spyruoklinę atkabinimo rankeną.

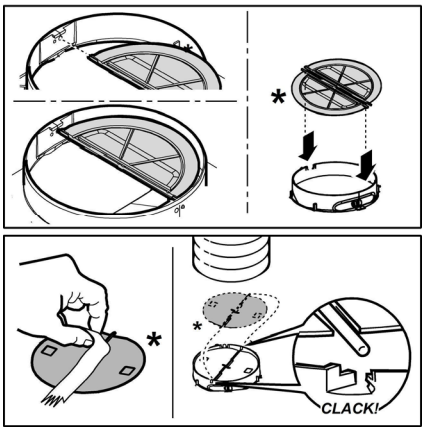
Anglies filtras (tik filtravimo režimu)
2 pav.
Naikina nemalonius kvapus, atsirandančius maisto gaminimo metu.
Anglies filtras prisipildo naudojant jį ilgą laiką, priklausomai nuo virtuvės tipo ir riebalų filtro valymo reguliarumo. Bet kokiu atveju, kapsulę reikia keisti mažiausiai kas keturis mėnesius.

NEGALIMA plauti ar regeneruoti.
Nuimkite nuo riebalų saugančius filtrus.
Įmontuokite filtrus taip, kad jie uždengtų variklį.
Patikrinkite, ar transporterio **R dalys** atitinka **S skylutes**, po to užsukite pagal laikrodžio rodyklę iki galo.
Jei norite išmontuoti, atlikite šiuos veiksmus atbuline tvarka.
Vėl įstatykite nuo riebalų saugančius filtrus.

Lempų keitimas

1 pav.
Išjunkite prietaisą iš elektros tinklo.
Dėmesio! Prieš liesdami lempas, įsitikinkite, kad jos atvėsusios.
Norėdami pasiekti lempoms skirtą ertmę, nuimkite dangtį **A.**
Pakeiskite sugedusią lemputę.
Naudokite tik daug. E14 3W šviesos diodų lemputes.
Norėdami išsamesnių duomenų, žr. pridėtą skrajutę „ILCOS D“ (raidinė skaitmeninė padėtis „**1d**“).
Jei apšvietimas neveiks, prieš kviesdami techninę pagalbą, patikrinkite, ar lempas įstatėte teisinga pozicija.

TIK kai kuriuose produktuose:
kaip pasirenkamas priedas kartu tiekiamas dūmų atbulinis vožtuvas, kurį reikia sumontuoti. Jei montavimo sąlygos to reikalauja (pvz., nėra apsaugos nuo atsitiktinio oro srovių patekimo iš išorės), prieš montuodami dūmų išleidimo vamzdį, įdėkite jį į specialų laikiklį oro išleidimo jungties viduje.



Stingri sekot instrukcijām, kas atrodas šajā rokasgrāmatā. Netiek uzņemta jebkāda atbildība par iespējamām grūtībām, kaitējumiem vai ugunsgrēkiem, kas var notikt ierīcei šīs rokasgrāmatas instrukciju neievērošanas gadījumā. Gaisa nosūcējs tika izveidots, lai iesūktu ēdiena gatavošanas dūmus un tvaikus un ir domāts tikai izmantošanai mājās apstākļos.
Piezīme: Elementi, kas apzīmēti ar simbolu "(*)", ir izvēles piederumi, kas tiek piegādāti tikai ar dažiem modeļiem, vai arī elementi, kas netiek piegādāti, bet, kurus var iegādāties.

Drošības brīdinājumi

• Pirms jebkuras tīrīšanas vai tehniskās apkopes darbības, atslēgt gaisa nosūcēju no elektrotīkla, izņemot kontaktdakšu vai atslēdzot strāvas elektroapgādi.
• Visu uzstādīšanas un apkopes operāciju laikā vienmēr jāvalkā darba cimdi.
• Bērni no 8 gadu vecuma vai personas ar ierobežotām fiziskajām, sensorālajām vai garīgajām spējām vai ar nepietiekamu pieredzi un zināšanām šo ierīci var izmantot tikai tad, ja tiek atbilstoši uzraudzīti vai arī, norādot, kā ierīci droši izmantot un, lai būtu saprotami ar to saistītie riski.
• Bērniem nav atļauts darbināt kontrolierīces vai rotaļāties ar iekārtu.
• Bērni nedrīkst veikt tās tīrīšanu un uzturēšanu bez uzraudzības.
• Telpās, kurās ir uzstādīta iekārta, ir jābūt pietiekamai ventilācijai, ja virtuves gaisa nosūcējs tiek lietots kopā ar citām gāzes sadedzināšanas iekārtām vai citu kurināmo.
• Gaisa nosūcējs ir jātīra gan no iekšpuses, gan no ārpuses (VISMAZ VIENU REIZI MĒNESĪ), jebkurā gadījumā, ievērojot to, kas ir skaidri uzrādīts tehniskās apkopes instrukcijās.
• Gaisa nosūcēja tīrīšanas un filtru nomainīšanas un tīrīšanas normu neievērošana izraisa ugunsgrēku riskus.
• Ir stingri aizliegts pagatavot ēdienus “flambē” veidā zem pārsega.
• Spuldzes nomaiņai izmantojiet tikai spuldzes veidu, kas norādīts šīs rokasgrāmatas lampu apkopes/nomaiņas sadaļā.
Atklātās uguns izmatošana ir kaitīga filtriem un var provocēt ugunsgrēkus, tādēļ no tā jebkurā gadījumā ir jāizvairās.
Cepšana ir jāveic to uzraugot, lai izvairītos no pārkarsušās eļļas degšanas.
UZMANĪBU! Pieejamajās daļas var ievērojami sasildīties, kad tiek izmantotas kopā ar ierīcēm ēdiena gatavošanai.
• Nepievienojiet ierīci elektrotīklam, līdz instalācija nav pilnībā pabeigta.
• Nepievienojiet ierīci elektrotīklam, līdz instalācija nav pilnībā pabeigta.
• Attiecībā uz tehniskajiem un drošības pasākumiem, kas jāpieņem, lai izvadītu dūmus, ir svarīgi rūpīgi ievērot vietējo iestāžu noteikumus.
• Šīs ierīces cauruļvadu sistēma nedrīkst būt pieslēgta kādai citai esošai ventilācijas sistēmai, kas tiek izmantota jebkādiem citiem mērķiem, piemēram, dūmu izvadīšanai no iekārtām, kurās izmanto gāzi vai citu kurināmo.
• Neizmantot vai neatstāt gaisa nosūcēju bez pareizi ierīkotām spuldzēm iespējama elektriskā trieciena riska dēļ.
• Nekad nelietojiet gaisa nosūcēju bez pienācīgi instalētiem elektrotīkliem.
• Gaisa nosūcēju nekad nedrīkst izmantot kā atbalsta virsmu, ja vien nav īpaši norādīts.
• Izmantojiet tikai stiprinājuma skrūves, kas iekļautas komplektācijā ar izstrādājumu tā uzstādīšanai, vai arī, ja tās nav piegādātas, iegādājieties pareizā veida skrūves.
• Izmantojiet pareizā garuma skrūves, kas identificētas Uzstādīšanas rokasgrāmatā.
• Šaubu gadījumā sazinieties ar pilnvarotu servisa palīdzības centru vai līdzīgu kvalificētu personu.

⚠ UZMANĪBU!

- Nespēja uzstādīt skrūves vai stiprinājuma ierīci saskaņā ar šiem norādījumiem, var izraisīt elektriskā apdraudējuma risku.
- Nelietojiet kopā ar atsevišķu programmētāju, taimeri, tālvadības pulti vai jebkuru citu ierīci, kas ieslēzas automātiski.

Šī ierīce atbilst Eiropas Direktīvai 2012/19/EC, Waste Electrical And Electronic Equipment (WEEE). Pārliecinoties, vai šis produkts tiek izmests ārā pareizā veidā, izmantotājs veicina izvairīšanos no negatīvajām sekām apkārtējai videi un veselībai.



Simbols ▬ uz produkta vai uz pievienotās dokumetācijas nozīmē, ka ar šo produktu nav jārīkojas, kā mājas atkritumam, bet tas ir jānogādā uz tam domātu savākšanas punktu, kur atkārtoti izlieto elektriskās un elektroniskās ierīces. Tas ir jāizmet, respektējot vietējos likumus, kas attiecas uz atkritumu aizvākšanu. Pēc papildus informācijas par produkta izmantošanu, apstrādi un atkārtotu izlietošanu, ir jāgriežas vietējā iestādē ,kas nodarbojas ar attiecīgo jautājumu, atkritumu atkārtotās izlietošanas servisu, vai uz veikalu, kur produkts tika iegadāts.

Ierīce ir izstrādāta, pārbaudīta un ražota atbilstoši šādām prasībām.
• Drošība: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.
• Veiktspēja: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301.
• EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-2; EN/IEC 61000-3-3. Pareizas lietošanas ieteikumi, lai samazinātu ietekmi uz vidi. Ieslēdziet nosūcēju ar minimālo ātrumu, kad sākat gatavošanu un atstājiet to ieslēgtu pāris minūtes pēc tam, kad gatavošana ir pabeigta. Palieliniet ātrumu tikai tad, ja ir liels daudzums dūmu un tvaiku, un izmantojiet palielināto ātrumu (-us) tikai ārkārtējos gadījumos. Nomainiet ogles filtru (-s), ja nepieciešams, lai uzturētu labu smaku samazināšanas efektivitāti. Notīriet tauku filtru (-s), ja nepieciešams, lai uzturētu labu tauku filtra efektivitāti. Izmantojiet vēdināšanas sistēmas maksimālo diametru, kas norādīts šajā rokasgrāmatā, lai uzlabotu efektivitāti un samazinātu troksni.

Izmantošana

Gaisa nosūcējs ir veidots, lai to izmantotu iesūkšanas versijā ar evakuāciju uz ārpusi vai filtrēšanas versijā ar iekšējo recirkulāciju.

Iesūkšanas versija

Gaisa nosūcējam ir gaisa augšējā izeja **B**, kas ir domāta dūmu izvadīšanai uz ārpusi (izvadīšanas caurule un stiprinājuma spailes nav piegādātas).
Uzmanību! Ja gaisa nosūcējam ir ogles filtrs, tam ir jābūt noņemtam

Versija ar filtru

Gadījumā, ja nav iespējams izvadīt virtuves dūmus vai tvaikus uz ārpusi, var izmantot gaisa nosūcēju **versijā ar filtru**, ierīkojot delektoru **F** uz dūmvada, vai arī vienu vai vairākus ogles filtrus (atkarībā no Jūsu modeļa), dūmi un tvaiki tiek savākti virtuvē caur augšējo režģi **H.**
Uzmanību! Ja gaisa nosūcējam nav ogles filtra, tam ir jābūt pasūtītam un ierīkotam pirms izmantošanas.

Modeļi bez iesūkšanas motora darbojas tikai iesūkšanas versijā un tiem ir jābūt pievienotiem pie perifēriskas iesūkšanas vienības (*nav piegādāta ar ierīci*).

Savienosanas instrukcijas ir sniegtas kopā ar perifērisko vienību.

Ierīkošana

Attēls 3
Minimālam attālumam starp plīts virsmu, kur tiek novietoti tilpumi un viszemākās gaisa nosūcēja daļas nav jābūt mazākam par 50cm elektriskās plīts gadījumā un 65cm gāzes un kombinētas virtuves gadījumā.
Gadījumā, ja ierīkošanas instrukcijās gāzes ierīcei tiek precizēts lielāks attālums, ir nepieciešams to ievērot.

⚠ Elektriskā pieslēgšana

Tīkla spriegumam ir jāatbilst spriegumam, kurš ir atzīmēts uz īpašas etiķetes, kura atrodas gaisa nosūcēja iekšpusē. Ja nosūcējam ir kontaktdakša, pievienot to rozetei, kura atbilst pastāvošiem likumiem un atrodas pieejamā zonā arī pēc installēšanas.
Ja gaisa nosūcējam nav kontaktdakšas (tieša pieslēgšana pie elektriskās sistēmas) vai arī kontaktdakša neatrodas pieejamā zonā, arī pēc installēšanas, pielietot normām atbilstošu bipolāru slēdzi, kurš nodrošina pilnu atslēgšanu no tīkla sprieguma, pārslodzes kategorijas III nosacījumos, saskaņā ar ierīkošanas likumiem.

⚠ UZMANĪBU!

pirms pieslēgt gaisa nosūcējau pie tīkla barošanas un pirms pārbaudīt tā pareizu darbošanos, vienmēr pārbaudīt ka tīkla kabelis ir ierīkots pareizi.

Ierīkošana

Gaisa nošūcējs ir aprīkots ar fiksēšanas korķiem, kas ir piemēroti sienu/griestu lielākai daļai. Jebkurā gadījumā, ir nepieciešams griezties pie kvalificēta tehniķa, lai pārliecinātos par materiālu derīgumu sienu/griestu veidam. Sienai/griestiem ir jābūt pietiekoši biezai/iem, lai noturētu gaisa nosūcēja svaru.

Darbošanās

izmantot taustus, kuri atrodas uz nosūcēja priekšdaļas lai ieslēgtu gaismas un iesūkšanas motoru.

Tehniskā apkalpošana

Tīrīšana

Tīrīšanai ir jāizmanto **TIKAI** mitrs audums, kurš ir samitrināts ar neitrāliem šķidriem mazgāšanas līdzekļiem. **NELIETOT TĪRĪŠANAI RĪKUS VAI INSTRUMENTUS!**
Neizmantot jebkuru abrazīvus saturošu produktu. **NEIZMANTOT ALKOHOLU!**

Prettauku filtrs

Attēls 1
Notur tauku daļiņas, kas tiek veidotas no ēdiena pagatavošanas.
Prettauku filtram ir jābūt tīrītam katru mēnesi, ar neagresīviem līdzekļiem, manuāli vai trauku mazgājamā mašīnā, pie zemas

temperatūras un izmantojot īso ciklu. Ja tas tiek mazgāts trauku mazgājamā mašīnā, prettauku filtra metāla detaļas var kļūt nespodras, bet jebkurā gadījumā to spējas nemainās
Lai noņemtu tauku filtru, ir jāvelk debloķēšanas atsperes rokturis.

Aktīvo ogļu filtrs (Tikai Versijai ar Filtru)

Attēls 2

Notur nepatīkamas smaržas, kuras veidojas no ēdiena gatavošanas.

Ogles filtra piesātināšana notiek pēc vairāk vai mazāk ilgas izmantošanas, atkarībā no virtuves veida un tauku filtru tīrīšanas biežuma. Jebkurā gadījumā, ir nepieciešams nomainīt kartridžu katru ceturto mēnesi.
NEVAR būt mazgāts vai atjaunots.
Noņemt prettauku filtrus.
Ierīkot filtrus, kas nosedz dzinēju.
Pārbaudīt, ka **pirksti R** uz koveijera atbilstu **cilpām S**, pagriezt pulksteņa rādītāja virzienā līdz bloķēšanai. Izjaukšanai, veikt darbības pretējā virzienā.
Novietot atpakaļ prettauku filtrus.

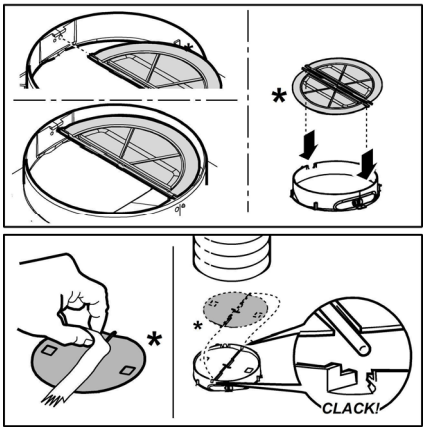
Spuldžu nomainīšana

Attēls 1

Atvienot ierīci no elektriskās sistēmas.
Uzmanību! Pirms pieskarties spuldzēm, pārliecināties, ka tās ir aukstas.
Lai piekļutu pie spuldžu nodalījuma, noņemt vāku **A**.
Nomainiet bojāto spuldzi.
Izmantojiet tikai LED spuldzes ar maks. 3W-E14. Papildu informāciju skatiet pievienotajā lapā “ILCOS D” (burtu un ciparu pozīcija “**1d**”).
Ja apgaismojums nedarbojas, pārbaudīt, vai spuldze ir pareizi ievietota, pirms griezties pie tehniskā servisa.

TIKAI dažos produktos:

Kā papildu piederums komplektācijā, kas ir uzstādāms, tiek piegādāts dūmu atpakaļgaitas vārsts. Ja uzstādīšanas nosacījumi to paredz (piem.: aizsargu trūkums pret nejaušu gaisa plūsmu ieplūšanas no ārpuses), ievietojiet to atbilstošajā vietnē gaisa izplūdes savienojumā pirms dūmu izplūdes caurules uzstādīšanas.



Strogo se pridržavajte objašnjenja koje donosi ovaj priručnik. Ograđujemo se od bilo kakve odgovornosti za eventualne neprilike, štetu ili požar izazvan na aparatu koji proizlazi zbog nepoštovanja uputstava napisanih u ovom priručniku. Aspirator je projektovan da bi usisao paru i dim koji se stvaraju prilikom kuvanja i namenjen je za isključivo kućnu upotrebu.

Napomena: Elementi označeni simbolom "(*)" su dodatni delovi isporučeni samo sa nekim modelima ili elementi koji nisu isporučeni već se moraju kupiti.

Upozorenja

• Pre nego što započnete proces održavanja i čišćenja, odvojite aspirator od električnog napajanja, isključite ga iz struje i izvucite kabl iz utičnice ili ugasite glavni prekidač u kuć.

• Uvek nosite radne rukavice za sve operacije instalacije i održavanja.

• Ovaj aparat mogu da koriste deca, ali ne mlađa od 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim ili mentalnim sposobnostima ili sa nedostatkom iskustva i potrebnog znanja, ako se nalaze pod kontorolom ili nakon dobijanja uputstava za sigurno korišćenje aparata i razumevanja opasnosti do kojih može doći prilikom korišćenja.

• Deca moraju da budu pod kontrolom kako se ne bi igrala sa aparatom. Čišćenje i održavanje ne smeju da obavljaju deca bez kontrole.

• Prostorija mora da bude dovoljno prozračena kada se kuhinjski aspirator koristi zajedno sa ostalim aparatima na gas ili drugo sagorevanje.

• Aspirator mora redovno da se čisti iznutra i spolja (BAREM JEDANPUT MESEČNO). Takođe, neophodno je pridržavati se izričitih uputstava za održavanje.

• Nepridržavanje uputstava za čišćenje aspiratora i za promenu i čišćenje filtera može da izazove požar.

• Strogo je zabranjeno pripremati hranu na plamenu ispod aspiratora.

• Za zamenu sijalice, koristite samo tip sijalice naveden u poglavlju održavanje/zamena sijalice u ovom uputstvu.

Upotreba otvorenog plamena štetna je za filtere i može da izazove požar, zato ga treba u svakom slučaju izbegavati.

Prženje treba da se obavlja pod kontrolom kako bi se izbeglo da se pregrejano ulje zapali.

PAŽNJA: Kada je ploča za kuvanje u funkciji, dostupni delovi aspiratora mogu da postanu vrući.

• Ne spajajte aparat na električnu mrežu dok instalacija nije potpuno završena.

• Što se tiče tehničkih mera i mera sigurnosti koje moraju da se preduzmu prilikom ispuštanja pare, treba se strogo pridržavati odredbi i propisa lokalnih vlasti.

• Vazduh ne sme da bude prenošen kanalom za ispuštanje pare nastale od strane aparata na gas ili drugo sagorevanje.

• Nemojte da koristite ili ostavljate aspirator bez pravilno montiranih sijalica zbog moguće opasnosti od strujnog udara.

• Nikada ne koristite aspirator bez pravilno montirane mreže!

• Aspirator se ne sme NIKADA koristiti kao površina za odlaganje, osim ako to nije izričito navedeno.

• Koristite samo šrafove za montažu isporučene sa proizvodom, ili, ako nisu isporučeni, kupite pravilnu vrstu šrafova. Koristite pravilnu dužinu za šrafe, navedenu u • Vodiču za instalaciju. Ako ste u nedoumici, obratite se ovlašćenom servisu ili sličnom kvalifikovanom osoblju.

⚠ PAŽNJA!

- Neuspešna instalacija šrafa i zatvarača u skladu s ovim uputstvama, može da rezultira opasnostima električne prirode.
- Ne koristiti sa programatorom, tajmerom, odvojenim daljinskim upravljačem ili bilo kojim drugim uređajem koji se aktivira automatski.

Ovaj aparat je označen u skladu sa Evropskom Direktivom 2012/19/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Proverite da li je ovaj proizvod odložen na pravilan način jer na taj način korisnik pomaže u sprečavanju eventualnih negativnih posledica za zdravlje i za okolinu.



Simbol ▬ na proizvodu ili na propratnoj dokumentaciji ilustruje da se ovaj proizvod ne sme tretirati kako kućni otpad nego treba da se odloži na prikladnom sabirnom mestu za

odbacivanje električnih i elektronskih aparata . Odložite ovaj otpad na način da se strogo pridržavate lokalnih pravilnika o odlaganju smeća. Za dobijanje detaljnijih informacija o tretmanu, odlaganju i ponovnom korišćenju ovog proizvoda, stupite u kontakt sa prikladnim lokalnim ustanovama, službom za sakupljanje kućnog otpada i/ili sa prodavnicom u kojoj ste kupili ovaj proizvod.

Апарати дизајнирани, тестирани и произведени у складу са:
• Безбедносним прописима: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.
• Прописима о перформансама: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301.
• EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-2; EN/IEC 61000-3-3.
Предлози за правилно коришћење у циљу смањења утицаја на животну средину: Укључите аспиратор на минималну брзину када почнете са кувањем и држите га укљученим још неколико минута након завршеног кувања. Повећајте брзину само у случају велике количине дима и паре и користите појачану брзину (e) само у екстремним ситуацијама. Замените угаљ филтера(е) само када је то потребно да бисте одржали ефикасност смањења непријатних мириса. Очистите филтер (е) за уклањање масноће када је то потребно због одржавања добре ефикасности тог истог филтера. Користите максимални пречник цеви за одвод дима наведеног у овом приручнику да бисте оптимизовали ефикасност и смањили буку.

Korištenje

Aspirator je napravljena da bi se koristila u usisnoj verziji sa spoljašnjim izbacivanjem ili u filtracijskoj verziji sa unutrašnjim kruženjem.

Usisna verzija
Kuhinjska napa ima gornji izlaz za vazduh **B** za izbacivanje dimova prema spolja (**cevi za izbacivanje i omotači nisu priloženi**).
Upozorenje! Ukoliko kuhinjska napa poseduje karbonski filter, istog treba da izvadite.

Filtracijska verzija
U slučaju da nije moguće izbaciti dim i paru prema spoljnim prostorima, možete da koristite kuhinjsku napu u **filtracijskoj verziji** montirajući skretač **F** na kamin i jedan ili više karbonskih filtera (s obzirom na model koji posedujete), dim i para se pročišćavaju u kuhinji kroz gornje rešetke **H.**
Upozorenje! Ukoliko kuhinjska napa nema karbonski filter, morate da ga naručite i montirate pre upotrebe.

Modeli bez motora za usisavanje funkcionišu samo u usisnoj verziji i treba da se povežu sa perifernom celinom za usisavanje (koja nije priložena).
Uputstva koja govore o povezivanju se prilažu zajedno sa periferijskom jedinicom.

Instalacija

Sl. 3
Minimalna udaljenost između površine koja služi da se postave posude na uređaj za kuvanje i najnižeg dela aspiratora ne sme da bude manja od 50cm u slučaju da se radi o električnim kuhinjama i 65cm u slučaju da se radi o kuhinjama na gas ili mešovitim kuhinjama.
Ukoliko uputstva za instalaciju uređaja za kuvanje na gas nalažu veću udaljenost, morate da se pridržavate tih uputstava.

⚠ Električno povezivanje

Napon mreže treba da odgovara naponu koji je naveden na etiketi karakteristika koja se nalazi u unutrašnjosti aspiratora. Ukoliko postoji utikač povežite aspirator sa utičnicom koja je u skladu sa propisima na snazi i koja je postavljena na pristupačnom mestu čak i posle instalacije.
Ukoliko je aspirator bez utikača, (direktno povezivanje na mrežu) ili utičnica nije postavljena na pristupačnom mestu , čak i posle instalacije postavite dvopolni utikač koji obezbeđuje kompletno isključenje sa mreže u uslovima kategorije previsokog napona i u skladu sa pravilima o instalaciji.

⚠ UPOZORENJE!

Pre nego što ponovo povežete aspirator sa električnom mrežom i proverite da li pravirno radi, proverite da li je kabl mreže montiran na pravilan način.

Montaža

Aspirator je opremljen komadićima za pričvršćivanje koji su prikladni za skoro sve zidove/plafone. U svakom slučaju je potrebno da se obratite kvalifikovanom tehničkom osoblju kako bi proverili prikladnost materijala imajući u vidu tip zida/plafona. Zid / plafon treba da bude dovoljno čvrst kako bi podnosio težinu aspiratora.

Funkcionisanje

Aspirator je opremljena komandnom tablom koja podešava brzinu usisavanja i kontroliše uključivanje svetala da bi se osvetlila površina za kuvanje.

Održavanje

Čišćenje

Za čišćenje koristite isključivo meku vlažnu krpu i tečne neutralne deterdžente. Nemojte da koristite alate ili pomagala za čišćenje.
Izbegavajte upotrebu proizvoda koji grebu. **NE UPOTREBLJAVAJTE ALKOHOL !**

Filter za uklanjanje masnoće

Sl. 1
Zadržava masne čestice koje su posledica kuvanja.
Neophodno je očistiti jedan put mesečno sa neagresivnim deterdžentima, ručno ili u mašini za pranje sudova na niskim temperaturama i uključujući kratak ciklus pranja.

Posle pranja u mašini za pranje sudova metalni filter za uklanjanje masnoće može da izgubi boju (može da deluje isprano) ali njegove filtracijske karakteristike se neće nimalo promeniti.
Ako želite da izvadite filter za uklanjanje masnoće povucite ručicu koja ima oprugu kako biste ga otkačili.

Aktivni karbonski filter (Samo za Filtracijsku Verziju)

Sl. 2

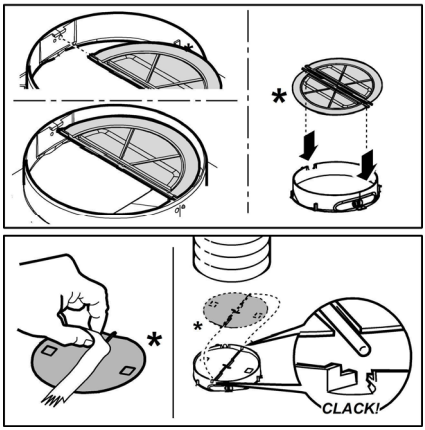
Zadržava neprijatne mirise koji su posledica kuvanja.
Do zasićenja ugljenog filtera dolazi posle produžene upotrebe i zavisi od vrste kuhinje i od toga koliko često se prao filter za uklanjanje masnoće. U svakom slučaju je potrebno zameniti uložak svaka 4 meseca.
NE može se prati ili obnavljati.
Izvadite filter za uklanjanje masnoće.
Montirajte filtere na način da pokriju motor.
Kontrolišite da **osovine R** na provodniku odgovaraju **rupicama S** , okrenite ih u smeru kazaljki na satu sve do blokade.
Ako hoćete da razmontirate postupite na obrnut način.
Postavite na isto mesto filtere za uklanjanje masnoće.

Zamenjivanje Lampe

Sl. 1

Isključite aparat sa električne mreže.
Upozorenje! Pre nego što dotaknete lampe budite sigurni da su se ohladile.
Pre nego što pristupite u udubinu gde se nalazi lampa uklonite gornji deo **A**.
Zamenite oštećenu sijalicu.
Koristite samo LED sijalice maks. 3W-E14. Za više detalja, pogledajte priloženi list "ILCOS D" (alfanumerička pozicija "**1d**").
Ukoliko rasveta ne funkcioniše, kontrolišite da li ste pravilno postavili lampe na njihovo mesto pre nego što pozovete servisnu službu radi asistencije.

SAMO kod nekih proizvoda:
Kao dodatna oprema se isporučuje nepovratni ventil dima, koji je potrebno instalirati. Ako se smatra neophodnim zbog uslova ugradnje (npr. nedostatak zaštite od slučajnog ponovnog ulaza spoljašnjeg vazduha), stavite ga u odgovarajuće ležište u unutrašnjosti priključka za izlaz vazduha pre postavljanja dimovodne cevi.



Придржувајте се строго до упатствата дадени во овој прирачник. Ние одбиваме билокаква одговорност за билокаков проблем, штета или пожар предизвикан на апаратот како резултат на неследење на упатствата вклучени во овој прирачник. Аспираторот е наменет исклучиво за домашна употреба.

Забелешка: Додатоците означени со симболот "(*)" се факултативен додатен прибор кои се вклучени само во неколку модели, а ако не се вклучени во моделот треба да се набават.

Важни совети

• Пред билокаква операција за чистење или одржување, исклучете го аспираторот од електричната мрежа со вадење на струјниот приклучник или со исклучување на домашниот мрежен прекинувач.

• За сите операции за монтажа и одржување да се користат работни ракавици.

• Овој апарат може да се користи од страна на деца од 8 години па нагоре и лица со намалени физички, сензорни или ментални способности, или ако немаат искуство или знаење, доколку се под надзор или имаат добиено инструкции за употреба на апаратот на безбеден начин и ги разбираат опасностите поврзани со него.

• Треба да се внимава децата да не си играат со апаратот.

• Чистењето и одржувањето не треба да го прават деца без надзор.

• Просторијата мора да биде доволно проветрена кога кујнскиот аспиратор се користи заедно со апарати кои согоруваат гас или други горива.

• Аспираторот мора редовно да се чисти како од внатрешноста така и од надворешноста (НАЈМАЛКУ ЕДНАШ МЕСЕЧНО), во секој случај потребно е да се постапува во согласност со упатствата за одржување.

• Ако не се следат упатствата во однос на чистењето на аспираторот и замената и чистењето на филтрите ќе доведе до ризик од пожари.

• Строго се забранува фламбирање на храната под самиот аспиратор.

• За замена на сијалицата користете само од типот на сијалица наведен во делот одржување/замена на сијалицата во овој прирачник.

Употребата на отворени пламени е штетна за филтрите и може да предизвика ризик од пожар и поради тоа мора да се избегнува во сите околности.

Секое пржење мора грижливо да се направи со цел да се спречи да не дојде до презагревање на маслото и пламнување.

ВНИМАНИЕ: Кога плочата за готвење е во функција пристапните делови од аспираторот можат да се загреат.

• Да не го поврзувате апаратот со електричното напојување сè додека монтажата не биде целосно комплетна.

• Што се однесува до техничките и безбедносните мерки за примена за исфрлање на пареа важно е внимателно да се следат правилата дадени од локалните надлежни власти.

• Издувниот воздух не смее да се предава во активен оџак за чад створен од апарати кои согоруваат гас или други горива.

• Да не го користите или оставате аспираторот без правилно монтирани сијалици поради можниот ризик од електричен удар.

• Никогаш не користете го аспираторот ако ја немате правилно монтирано решетката!

• Аспираторот НИКОГАШ не смее да се користи како површина за поддршка доколку не е прецизно наведено.
• Користете ги само завртките за прицврстување обезбедени со производот за монтирање или ако не се обезбедени набавете го точниот тип на завртки.
• Користете ја точната должина за завртките што се наведени во Упатството за монтирање.
• Во случај на сомневање, консултирајте се со овластениот центар за техничка поддршка или персонал со слични квалификации.

⚠ ВНИМАНИЕ!

- Немонтирањето на завртки и уреди за прицврстување во согласност со овие упатства може да доведе до опасности од електрична природа.
- Да не се користи со програмер, тајмер, посебен далечински управувач или било која друга направа која се активира автоматски.

Овој апарат е обележан согласно Европската директива 2012/19/EC за Искористена Електрична и Електронска Опрема (Waste Electrical and Electronic Equipment - WEEE). Со правилно отстранување на овој производ помагате да се спречат потенцијалните негативни последици за околината и здравјето на човекот, што инаку би се предизвикале од несоодветното третирање како отпадок на овој производ.



Симболот ▬ прецртана канта за ѓубре на производот или на документите кои одат со производот, покажува дека тој апарат не смее да се третира како комунален отпад. Напротив би требало да се однесе до соодветното место за собирање за рециклирање на електрична и електронска опрема. Отстранувањето мора да се изврши во согласност со локалните прописи за животната средина за отстранување на отпаден материјал. За повеќе детални информации за третманот, поправањето и рециклирањето на овој производ Ве молиме контактирајте со Вашите локални власти, Вашата комунална служба или со продавницата од каде го имате купено производот.

Апаратот е дизајниран, тестиран и произведен според:
• Безбедност: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.
• Можности: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301.
• EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-2; EN/IEC 61000-3-3.
Предлози за исправна употреба за да се намали влијанието врз животната средина
Уклучете го поклопниот аспиратор на минимална брзина на почеток на готвењето и оставете го да работи уште неколку минути по завршувањето на готвењето. Зголемете ја брзината само во случај на голема количина на чад и пареа и користете ја форсираната брзина во ретки ситуации. Заменете го филтерот (-рите)на активен јаглен кога е потребно да се задржи ефикасноста на намалување на мирис. Исчистете го филтерот за масти(-рите) кога е потребно да се задржи неговата ефикасност. Користете максимален дијаметар на изводниот систем прикажан во овој прирачник да се оптимизира ефикасноста и да се намали бучавата.

Употреба

Аспираторот може да се користи во вид со надворешно исфрлање на издувниот воздух или со филтер во вид со кружно струење на воздухот.

Варијанта со всмукување

Аспираторот има горен излез за воздух „**B**“ за исфрлување на пареите во надворешноста (не се доставени одводна цевка и каиши за фиксирање).
Внимание! Ако аспираторот е снабден со филтер на активен јаглен, истиот треба да се отстрани.

Варијанта со филтрирање

Во случај ако не е можно исфрлање на мирисите и пареите од готвењето кон надворешноста, аспираторот може да се користи во **варијанта со филтрирање** со монтирање на дефлекторот **F** на оџакот и еден или повеќе филтри на јаглен (во зависност од моделот), мирисите и пареите во кујната се рециклираат низ предната решетка **H.**

Внимание! Ако аспираторот не е снабден со филтер на јаглен, истиот треба да се нарача и да се монтира пред користење.

Моделите без вентилатор работат само во варијанта со издувување на воздухот и треба да се поврзат со периферискиот уред за издувување (*не е доставен*).
Упатствата за поврзување се доставени со периферискиот уред за издувување.

Монтажа

Сл. 3

Најмалото растојание помеѓу плочата од шпоретот за садовите за готвење и долниот раб на аспираторот да не биде помало од 50cm за електричните апарати за готвење и 65cm за гасните или комбинираните апарати за готвење. Ако упатството за монтажа за плинските плочи од шпоретот прецизираат поголемо растојание, морате да се придржувате до тоа.

⚠ Приклучување на електрична енергија

Главното струјно напојување мора да одговара со оптегот покажан на етикетата за карактеристиките ставена внатре во аспираторот. Ако аспираторот оди со приклучник поврзете го во штекерот во согласност со струјните прописи и позиционирaн на пристапно место дури и по монтажата. Ако не е снабден со приклучник (директна врска со електричното напојување) или ако приклучникот

не е лоциран на пристапно место, дури и по монтажата, применете би-поларен прекинувач во согласност со стандардите кој обезбедува комплетно исклучување на електричното напојување под услови поврзани со преоптоварување на мрежата категорија III, во согласност со упатството за монтажа.

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Пред (повторно) поврзување на колото од аспираторот со електричното напојување и проверувањето на функционалноста, секогаш проверете дали струјниот кабел е правилно монтиран.

Вградување

Аспираторот оди заедно со парчиња за прицврстување пригодни за поголемиот дел од ѕидови/тавани. И покрај тоа потребно е да побарате објаснување од квалификуван техничар за да ви потврди за прикладноста на материјалите според видот на ѕидот/таванот. Ѕидот/таванот треба да биде доволно цврст за да ја издржи тежината на аспираторот.

Функционирање

Аспираторот се испорачува со командна табла со регулатор на брзините на издувување и регулатор за осветлението над плочата од шпоретот.

Одржување

Чистење

За чистењето **ИСКЛУЧИВО** користете крпа навлажнета со течни неутрални детергенти.**НЕ ЧИСТЕТЕ СО ПОМОШ НА АЛАТ ИЛИ ДРУГИ ИНСТРУМЕНТИ.**

Не користите производи кои содржат абразиви. **НЕ КОРИСТЕТЕ АЛКОХОЛ!**

Филтер за масти

Сл. 1

За собирање на масните состојки од пареата од готвењето.

Металниот филтер за масти треба да се чисти еднаш месечно со неагресивни детергенти, рачно или во машина за миење на садови на ниски температури и во краток интервал.

Со перењето во машина за миење на садови металниот филтер за масти може да ја изгуби малку бојата но неговите карактеристики за филтрирање воопшто не се менуваат.

За да го извадите филтерот за масти повлечете го забецот за откопчување.

Филтер со активен јаглен (Само за Варијанта со филтрирање)

Бр. 2

За собирање на непријатните мириси од пареата од готвењето .

Заситувањето на филтерот од јаглен настапува по повеќе или помалку продолжена употреба во зависност од типот на готвење и редовноста на чистењето на филтерот за масти. Во секој случај потребно е да се замени чаурата најмалку на секои 4 месеци.

НЕ може да се пере или обновува.

Извадете ги филтрите за масти.

Монтирајте ги филтрите така што да го покријат моторот.

Проверете да **осовините R** на проводникот одговараат со **дупчињата S** , вртете за крај во правец на стрелките на часовникот се до блокирање.

За демонтирање постапувајте во обратен редослед.

Повторно монтирајте ги филтрите за масти.

Замена на сијалиците

Сл. 1

Исклучете го уредот од струјното напојување.

Предупредување! Пред да ги допрете сијаличките проверете дали се изладени.

Отстранете го капакот A со цел да пристапите до сијаличката во кутијата A.

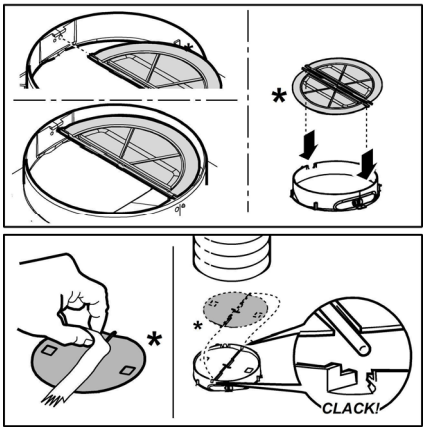
Извадете ја решетката

Да се користи само ЛЕД лампа од максимум 3W-E14. За повеќе детали, консултирајте се со приложениот документ "ILCOS D" (бр. "**1d**").

Ако осветлението не работи, пред да повикате техничка помош, проверете дали сијалиците се добро ставени.

САМО во некои производи:

Како опционален додаток, се испорачува вентил за невраќање на гасови кој треба да се инсталира. Ако од условите за инсталација се заклучи дека е неопходно (на пример: недостаток на заштита од случајно навлегување на воздушни струи од надвор), вметнете го во соодветното седиште во внатрешноста на елементот за излез на воздух пред да ја инсталирате издувната цевка.



Strogo se držite navodil iz tega priročnika. Zavračamo vsakršno odgovornost za morebitne neprilike, škodo ali požare na napravi, ki bi izvirali iz neupoštevanja navodil iz tega priročnika. Napa je zasnovana za odsesovanje dimnih plinov in pare, ki nastajajo pri kuhanju in je namenjena izključno za domačo uporabo.
Opomba: S simbolom "(*)" označeni deli spadajo med dodatno opremo, ki je priložena le nekaterim modelom, ali pa to deli, ki jih lahko dokupite.

Opozorila

• Pred vsakršnim čiščenjem ali vzdrževanjem izključite električno napajanje nape, tako da vtič izvlečete iz vtičnice ali izklopite glavno stikalo.
• Pri vseh postopkih namestitve in vzdrževanja uporabljajte delovne rokavice.
• Aparata naj ne uporabljajo otroci, mlajši od 8 let, in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali umskimi zmožnostmi oziroma s premalo izkušnjami in znanja, razen če jih pri tem nadzoruje pristojna oseba ali so bili poučeni o varni uporabi aparata in se zavedajo s tem povezanih nevarnosti.
• Otroke je treba imeti pod nadzorom, da se ne bi igrali z napravo.
• Otroci naj aparata ne čistijo in naj na njem ne izvajajo vzdrževalnih del brez nadzora.
• Ko se kuhinjsko napo uporablja istočasno z drugimi napravami, ki delujejo na plin ali na druga goriva, mora biti prostor dovolj prezračen.
• Napo pogosto čistite tako zunaj kot znotraj (VSAJ ENKRAT MESEČNO), v vsakem primeru upoštevajte, kar izrecno narekujejo navodila za vzdrževanje v tem priročniku.
• Neupoštevanje pravil za čiščenje nape in zamenjavo ter čiščenje filtrov predstavlja tveganje za požar.
• Pod napo je strogo prepovedana priprava flambiranih jedi.
• Pri menjavi uporabite le tip žarnice, ki je naveden v poglavju o vzdrževanju/zamenjavi žarnice v teh navodilih.
Odprti ogenj je škodljiv za filtre in lahko povzroči požar, zato je uporaba slednjega v vsakem primeru prepovedana.
Cvrtje zahteva stalen nadzor, da se pregreto olje ne bi vnelo.
POZOR: Med delovanjem kuhalne plošče se dostopni deli nape lahko močno segrejejo.
• Naprave ne priključujte na električno omrežje, dokler inštalacija ni v celoti zaključena.
• Kar zadeva tehnične in varnostne ukrepe za odvod dimov, morate strogo upoštevati določbe pristojnih krajevnih organov.
• Vsesani zrak se ne sme usmerjati v cevovod, ki služi kot odvod za pline, katere proizvajajo naprave, ki delujejo na plin ali druga goriva.
• Nape ne uporabljajte oziroma je ne puščajte z nepravilno nameščenimi žarnicami, saj obstaja tveganje električnega udara.
• Nape nikoli ne uporabljajte, če rešetka ni pravilno nameščena!
• Nape NIKOLI ne uporabljajte kot odlagalne površine, razen če je to izrecno dovoljeno.
• Za nameščanje izdelka uporabite le priložene pritrdilne vijake. Če jih ni na voljo, pa kupite pravo vrsto vijakov. Uporabite vijake prave dolžine, ki so navedeni v navodilih za namestitev.
• V primeru dvomov se posvetujte s pooblaščenim servisnim centrom ali s podobno usposobljeno osebo.

⚠ POZOR!

- Če pri montaži vijakov in pritrdilnih elementov ne upoštevate teh navodil, obstaja nevarnost električnega udara.
- Ne uporabljajte s programatorjem, časovnikom , daljinskim upravljalnikom ali drugimi napravami, ki se samodejno aktivirajo.

Ta naprava je označena skladno z Evropsko direktivo 2012/19/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE oziroma direktivo o odpadni električni in elektronski opremi). S pravilnim odlaganjem tega izdelka uporabnik prispeva k preprečevanju morebitnih negativnih posledic na okolje in zdravje.



Znak ▬ na izdelku ali na priloženi dokumentaciji označuje, da se ga ne sme zavreči med komunalne odpadke, temveč odnesti na ustrezno zbirno mesto za recikliranje odpadne električne in elektronske opreme. Napravo zavrzite skladno z lokalnimi predpisi, ki veljajo na področju odlaganja odpadkov. Za dodatne informacije o ravnanju, ponovni uporabi in recikliranju tega izdelka se obrnite na ustrezno lokalno službo, zbirni center komunalnih odpadkov ali trgovino, kjer ste izdelek kupili.

Aparat je bil zasnovan, testiran in izdelan v skladu z:
• Varnost: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.
• Rezultati: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301.
• EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-2; EN/IEC 61000-3-3. Predlogi za pravilno uporabo, s katero lahko zmanjšate vpliv na okolje: Napo prižgite na minimalni moči ON ob začetku kuhanja, in jo pustite, naj deluje tudi nekaj minut po koncu kuhanja. Hitrost povečajte le takrat, ko je prisotno veliko dimov in pare, način(e) boost uporabite le v izjemnih situacijah. Ogleni(e) filter(re) po potrebi zamenjajte, ter tako ohranite učinkovitost pri odpravljanju neprijetnih vonjav. Maščobni(e) filter(re) očistite po potrebi, ter tako ohranite njegovo (njihovo) učinkovitost. Uporabite sistem cevi maksimalnih diametrov, naveden v tem priročniku, ter tako optimizirajte učinkovitost in zmanjšajte hrup.

Uporaba

Napa je izdelana za uporabo v odzračevalni različici z zunanjim odvodom ali obtočni oz. filtracijski z notranjim obtokom.

Odzračevalna različica

Napa ima en zgornji izhod zraka B za zunanji odvod dimov (odvodna cev in pritrdilni jermeni niso priloženi).
Opozorilo! Če je napa opremljena s filtrom na oglje, ga morate sneti.

Filtracijska različica
V primeru, da ni možno odvajanje dimov in hlapov na prosto, lahko uporabite napo v **filtracijski različici**. Na kamin nape namestite deflektor F ter enega ali več filtrov (glede na model nape). Zrak se reciklira in preko zgornje rešetkaste odprtine H vrača v kuhinjo.

Opozorilo! Če napa ni opremljena s filtrom z ogljem, morate le-tega naročiti in ga pred uporabo namestiti.

Modeli brez sesalnega motorja delujejo le v odzračevalni različici in morajo biti povezani na periferno sesalno enoto (*ni priložena*).
Navodila za priključèitev veljajo za celotno periferno sesalno enoto.

Inštalacija

Slika 3
Minimalna razdalja med podporno površino posod na kuhalni površini in spodnjim delom nape za kuhinjske prostore ne sme biti manjša od 50cm pri električnih štedilnikih in 65cm pri plinskih ali mešanih štedilnikih.
Če je v navodilih za instalacijo plinskega kuhalnika napisana večja razdalja, jo je treba tudi upoštevati.

⚠ Električna povezava

Omrežna napetost mora ustrezati napetosti, navedeni na nalepki z lastnostmi, nameščeni v notranjosti nape. Če ima napa vtič, slednjega vstavite v vtičnico, ki je skladna z veljavnimi predpisi in se nahaja na takem mestu, ki bo dostopno tudi po vgradnji naprave. Če napa nima vtiča (neposredna povezava na omrežje) ali se vtič nahaja na takem mestu, ki po vgradnji naprave ne bi bilo dostopno, namestite dvopolno stikalo, skladno s predpisi, ki zagotavlja popoln izklop iz omrežja v pogojih prenapetostnega razreda III, skladno s predpisi o inštalaciji.

⚠ POZOR!

Pred ponovnim priklopom tokokroga nape na omrežno napajanje in kontrolo pravilnega delovanja, vselej preverite, ali je omrežni kabel pravilno nameščen.

Montaža

Napi so priloženi pritrdilni vložki, primerni za večji del sten/stropov. Vseeno pa se je treba obrniti na usposobljenega tehnika, ki vam bo potrdil ustreznost materialov glede na vrsto stene/stropa. Stena/Strop morata biti dovolj trdna, da lahko prenašata težo nape.

Delovanje

Napa je opremljena s komandno ploščo z nastavitvijo hitrosti izsesavanja in nastavitvijo jakosti svetlobe za osvetljevanje kuhalne plošče.

Vzdrževanje

Čiščenje

Za čiščenje uporabljajte **IZKLJUČNO** vlažno krpo, navlaženo z nevtralnim detergentom. **ZA ČIŠČENJE NE UPORABLJAJTE NOBENIH ORODIJ ALI INSTRUMENTOV.** Ne uporabljajte izdelkov, ki vsebujejo abrazivne elemente. **NE UPORABLJAJTE ALKOHOLA!**

Maščobni filter

Sl. 1
Zaustavlja maščobne delce, ki nastajajo pri kuhanju.
Očistiti ga je treba enkrat mesečno z ne agresivnimi čistilnimi sredstvi, ročno ali v pomivalnem stroju pri nizki temperaturi in kratkim ciklom pranja.
S pranjem v pomivalnem stroju se maščobni filter lahko razbarva, toda njegove filtrirne značilnosti ostanejo nespremenjene.
Za demontažo maščobnega filtra povlecite odklopno ročico na vzmet.

Ogleni filter (samo za obtočno različico)

Slika 2

Zadržuje neprijetne vonjave, ki nastajajo pri kuhanju.

Ogleni filter je potrebno zamenjati po daljši uporabi, glede na tip kuhe ter redno čiščenje maščobnega filtra. Vsekakor je potrebno zamenjati vložek najmanj vsake štiri mesece.

Filter ni niti pralen niti obnovljiv.

Odstranite maščobne filtre.

Namestite oglene filtre pod motor.

Preverite, ali **zatiča R** na ohišju motorja sovpadata z **režama S**. Zavrtite ročico v smeri urinega kazalca, dokler se ne zaskoči.

Pri demontaži pa postopek izvedite v obratnem vrstnem redu.

Ponovno namestite maščobne filtre.

Zamenjava žarnic

Sl. 1

Izključite električno napajanje naprave.

Pozor! Preden se žarnic dotaknete, se prepričajte, ali so hladne.

Za dostop do odprtine za žarnice, odstranite pokrov **A**.

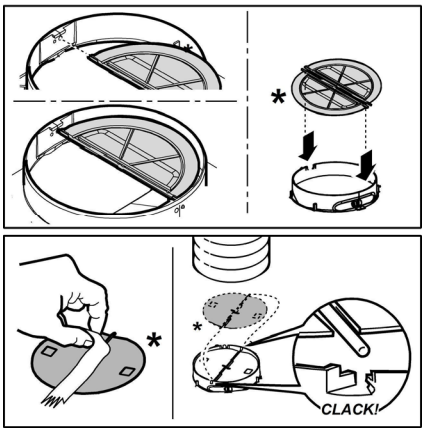
Zamenjava poškodovane sijalke.

Uporabite samo LED sijalke z najv. 3W-E14. Za podrobnejše informacije glejte priloženi list "ILCOS D" (alfanumerična postavka "**1d**").

Če luč ne bi delovala, preverite pravilno vstavitev žarnic v njihovo ležišče, preden se po pomoč obrnete na servisno službo.

SAMO za nekatere proizvode:

Kot dodatna opcijska oprema se za vgradnjo dobavi nepovratni ventil za dime. Če inštalacijski pogoji to zahtevajo (npr. odsotnost varoval proti neželjenemu povratku zunanjih zračnih tokov), jo vstavite v njen sedež v Spoju izhoda zraka, preden namestite dimnik.



Strogo se pridržavajte uputstava koje donosi ovaj priručnik. Otklanjamo bilo kakvu odgovornost za eventualne nezgode,smetnje ili požar na aparatu koji proizlaze iz nepoštivanja uputstava koje donosi ovaj priručnik. Kuhinjska napa ima funkciju usisavanja dima i pare za vrijeme kuhanja te je namijenjena samo kućnoj uporabi.

Napomena: Elementi označeni simbolom "(*)" su dodatni dijelovi isporučeni samo sa nekim modelima ili elementi koji nisu isporučeni već se moraju kupiti.

Upozorenja

• Prije bilo koje operacije čišćenja ili održavanja, odvojite napu od električnog napajanja uklanjanjem utičnice ili odspajanjem glavnog prekidača u kući.

• Uvijek nosite radne rukavice za sve operacije instalacije i održavanja.

• Ovaj uređaj se može koristiti od strane djece ne mlađe od 8 godina i osoba sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i potrebnog znanja, ako se nalaze pod nadzorom ili nakon što su primile uputstva za sigurnu uporabu uređaja i razumjele opasnosti do kojih može doći prilikom uporabe.

• Djeca moraju biti pod nadzorom kako se ne bi igrala s uređajem. Čišćenje i održavanje ne smiju se vršiti od strane djece bez nadzora.

• Prostorija mora biti dovoljno prozračena kada se kuhinjska napa koristi zajedno s ostalim uređajima na plinsko li ostalo sagorijevanje.

• Napa se mora redovito čistiti iznutra i izvana (BAREM JEDNOM MJESEČNO). Potrebno je, međutim, poštivati ono što je izričito navedeno u uputama za održavanje.

• Nepoštivanje uputa za čišćenje nape i promjenu i čišćenje filtera može uzrokovati požar.

• Strogo je zabranjeno pripremati hranu na plamenu ispod nape.

• Za zamjenu žarulje, koristiti samo tip žarulje naveden u poglavlju održavanje/zamjena žarulje u ovom priručniku.

Uporaba otvorenog plamena štetna je za filtre i može izazvati požar, stoga se treba u svakom slučaju izbjegavati.

Prženje se treba vršiti pod nadzorom kako bi se izbjeglo da se pregrijano ulje zapali.

PAŽNJA: Kada je ploča za kuhanje u funkciji, dostupni dijelovi nape mogu postati vrući.

• Ne spajajte uređaj na električnu mrežu dok instalacija nije potpuno završena.

• Što se tiče tehničkih mjera i mjera sigurnosti koje se moraju poduzeti prilikom ispuštanja para, treba se strogo pridržavati odredbi i propisa lokalnih vlasti.

• Ispušni zrak ne smije biti prenošen kanalom za ispuštanje para proizvedenih od strane uređaja na plinsko ili drugo sagorijevanje.

• Nemojte koristiti ili ostaviti napu bez pravilno montiranih žarulja zbog moguće opasnosti od strujnog udara.

• Nikada ne koristite napu bez pravilno montirane mreže!

• Napa se ne smije NIKADA koristiti kao površina za odlaganje, osim ako to nije izričito navedeno.

• Koristite samo vijke za ugradnju isporučene s proizvodom, ili, ako nisu isporučeni, kupite ispravnu vrstu vijaka. Koristite ispravnu duljinu za vijke, navedenu u • Vodiču za instalaciju. Ako ste u nedoumici, obratite se ovlaštenom servisu ili sličnom kvalificiranom osoblju.

⚠ PAŽNJA!

- Neuspješna instalacija vijaka i zatvarača u skladu s ovim uputama, može rezultirati opasnostima električne naravi.
- Ne koristiti s programatorom, timerom, odvojenim daljinskim upravljačem ili bilo kojim drugim uređajem koji se aktivira automatski.

Ovaj aparat je označen u skladu s Europskim pravilima 2012/19/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Provjerite jeste li odveli na otpad ovaj proizvod u skladu s lokalnim pravilima, korisnik doprinosi sprečavanju i uklanjanju eventualnih negativnih posljedica za okolinu i za zdravlje.



Ovaj simbol ▬ na proizvodu ili na dokumentaciji koja ga prati ukazuje da se ovaj proizvod ne smije tretirati kao ostali kuhinjski otpad nego treba biti odveden u odgovarajući sabirni centar gdje se zbrinjavaju električni i elektronski uređaji. Zbrinite takve uređaje tako da se pridržavate lokalnih pravila za uklanjanje otpadaka. Za dobivanje daljnjih informacija o

zbrinjavanju ovakvih aparata, obratite se lokalnim uredima, sabirnim mjestima za sakupljanje otpada ili trgovini u kojoj ste kupili ovaj proizvod.
Aparati dizajnirani, testirani i proizvedeni u skladu sa:
• Sigurnosnim propisima: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.
• Propisima o performansama: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301.
• EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-2; EN/IEC 61000-3-3. Savjeti za ispravnu uporabu u cilju smanjenja utjecaja na okoliš: Uključite kuhinjsku napu na minimalnu brzinu kada počnete s kuhanjem i držite je uključenom još nekoliko minuta nakon završenog kuhanja. Povećajte brzinu samo u slučaju velike količine dima i pare i koristite pojačanu brzinu (e) samo u ekstremnim situacijama. Zamijenite filtere od ugljena samo kada je to potrebno kako biste održali učinkovitu redukciju neugodnih mirisa. Očistite filtere za odstranjivanje masnoće kada je to potrebno za održavanje dobre učinkovitosti tih istih filtera. Koristite maksimalni promjer sustava dimovoda navedenog u ovom priručniku da biste optimizirati učinkovitost i smanjili buku.

Korištenje

Kuhinjska napa je napravljena kako bi se koristila u usisnojj verziji s vanjskim pražnjenjem (evakuacijom) ili pomoću filtra koji kruži u unutrašnjosti prostorije.

Verzija za isisivanje

Napa posjeduje gornji izlaz zraka **B** za odvođenje plinskih para prema vani (odvodna cijev i pričvrsne obujmice se ne dostavljaju).
Pozor! Ako napa ima ugljeni filtar, treba ga skinuti.

Filtracijska verzija
U slučaju da nije moguće izbaciti dim i paru koja proizlazi iz kuhanja prema vani, možete koristiti kuhinjsku napu u **filtracijskoj verziji** postavljajući skretač **F** na kamin i jedan ilii više karbonskih filtera (s obzirom na model koji imate), dimovi i para će se reciklirati u kuhinji preko odgovarajuće gornje rešetke **H.**

Pozor! Ako napa nema ugljeni filtar, treba ga naručiti i montirati prije uporabe nape.

Modeli bez motora za usisivanje funkcioniraju samo u usisnojj verziji i trebaju biti povezani sa vanjskom jedinicom za usisivanje (koja nije priložena).
Uputstva o povezivanju su priložena s vanjskom usisnom cjelinom.

Postavljanje

Slika 3
Minimalna udaljenost između podloge za posude na štednjaku i najnižeg dijela kuhinjske nape ne smije biti niža od 50cm kada se radi o električnim štednjacima ,a 65cm u slučaju plinskih ili mješovitih štednjaka.

Ukoliko uputstva za instalaciju aparata na plin govore da je potrebno održavati veću udaljenost, trebate ih se pridržavati.

⚠ Povezivanje s električnom strujom

Napon mreže treba odgovarati naponu koji je naveden na etiketi karakteristika koji se nalazi u unutrašnjosti kuhinjske nape.Ukoliko ima utikač, povežite kuhinjsku napu s jednim utikačem koja je u skladu s propisima na snazi i koji je postavljen na pristupačnom mjestu čak i nakon instalacije. Ako nije opremljen utikačem (direktno povezivanje s mrežom) ili utikač nije postavljen na pristupačnom mjestu, čak i nakon instalacije postavite dvopolan prekidač koji je u skladu s propisima i koji osigurava kompletno iskopčavanje s mreže u uvjetima kategorije br.3 o previsokom naponu , u skladu s pravilima o instalaciji.

⚠ UPOZORENJE!

Prije nego što ponovno povežete napajanje kuhinjske nape s napajanjem mreže te provjerite pravilno funkcioniranje , uvijek dobro prekontrolirajte dali je kabal mreže bio pravilno montiran.

Montaža

Kuhinjska napa ima komadiće za pričvršćivanje koji su prikladni za skoro sve zidove ili stropove. Pored svega toga je potrebno se obratiti kvalificiranom stručnjaku koji će utvrditi prikladnost materijala vrsti zida ili stropa. Zid ili strop treba biti dovoljno čvrst kako bi podnio težinu kuhinjske nape.

Funkcioniranje

Napa ima upravljačku ploču s kontrolom brzine usisavanja i kontrolom paljenja svjetla za osvjetljenje površine za kuhanje.

Održavanje

Čišćenje

Za čišćenje koristiti isključivo ovlaženu krpu s neutralnim deterdžentima u tekućem stanju. Ne koristiti alate ili pomagala za čišćenje.
Izbjegavajte uporabu proizvoda koji bi mogli grebati. **NE KORISTITE ALKOHOL!**

Filtar za masnoću

Slika 1
Zadržava čestice masnoće koje se stvaraju prilikom kuhanja.
Taj filtar morate čistiti jednom mjesečno, upotrijebivši neagresivne deterdžente, bilo ručno ili u stroju za pranje posuđa, u kojem slučaju morate izabrati program pranja s kratkim ciklusom i na niskoj temperaturi.
Ako ga perete u stroju za posuđe, možda ćete opaziti manju promjenu ili gubitak boje, što ni u kom slučaju ne utječe na učinkovitost filtra.
Da biste skinuli filtar za uklanjanje masnoće povucite ručicu na opruge koja se otkvači.

Karbonski filtar (samo za filtracijsku verziju)

Slika 2

Zadržava neugodne mirise koji se stvaraju prilikom kuhanja.

Zasićenje filtera za ugljen pojavljuje se poslije manje-više produljene uporabe s obzirom na tip kuhinje i na urednost u čišćenju filtera za uklanjanje masnoće. U svakom slučaju je potrebno zamijeniti kasetu barem svaka četiri mjeseca.

Filter za ugljen se NE može ni oprati ni regenerirati.

Izvadite filtre za uklanjanje masnoće.

Postavite filtre na način da pokriju motor.

Kontrolirajte da se **zatikači R** na cijevi podudaraju s **rupicama S** , okrenite na kraju u pravcu kazaljki na satu sve dok to ne blokirarate.

U slučaju razmontiranja postupite na obrnuti način u odnosu na onaj koji smo gore naveli.

Postavite filtere za uklanjanje masnoće.

Zamjena Lampe

Slika 1

Iskopčajte aparat s električne mreže.

Pozor! Prije nego što dirate lampe provjerite jesu li se ohladile.

Uklonite poklopac **A** kako biste se približili udubini lampe.

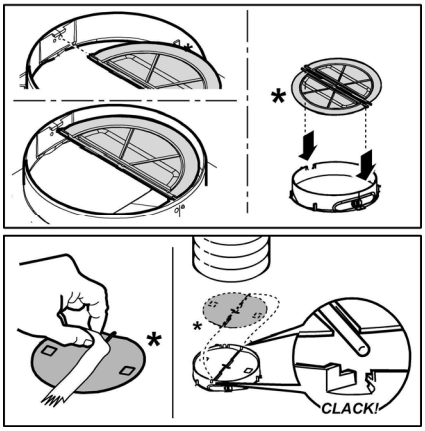
Zamijenite oštećenu žarulju.

Koristite samo LED žarulje maks. 3W-E14. Za više detalja, pogledajte priloženi list "ILCOS D" (alfanumerički položaj "**1d**").

Ako vam ne bude funkcionirala rasvjeta, prekontrolirajte jeste li pravilno stavili usisavanja prije nego što pozovete tehnički servis

SAMO kod nekih proizvoda:

Kao dodatna oprema se isporučuje nepovratni ventil dima, koji je potrebno instalirati. Ako se smatra neophodnim zbog uvjeta ugradnje (npr. nedostatak zaštite od slučajnog ponovnog ulaza zraka izvana), umetnite ga u odgovarajuće ležište unutar priključka za izlaz zraka prije postavljanja dimovodne cijevi.



Bu el kitabında belirtilen talimatlara adım adım riayet ediniz. Üretici, bu el kitabında yar alan talimatlara riayet etmemekten kaynaklanan olası arızalara, sebep olunan hasar veya yangınlara ilişkin hiçbir sorumluluk kabul etmez. Davlumbaz yemek pişirilirken ortaya çıkan duman ve buharın çekilmesi amacıyla ve sadece evlerde kullanılmak üzere tasarlanmıştır.

Not: "(*)" ile işaretli elemanlar opsiyonel aksesuarlar olup sadece satın alınacak bazı model veya elemanlarla birlikte temin edilir.

Dikkat

• Herhangi bir temizleme veya bakım işlemi yapmadan önce elektrik prizini çıkartarak veya ana şebeke ile bağlantıyı keserek davlumbazı kapatınız.

• Tüm kurulum ve bakım işlemleri için iş eldiveni kullanınız.

• Cihaz, 8 yaş ve üstü çocuklar ve gözetim altında bulunan ve cihazın kullanımıyla ilgili eğitim alıp kullanıma bağlı olan tehlike hakkında bilgileri olduğu takdirde yetersiz fiziksel, duyusal veya akli yeteneğe sahip kişiler ya da tecrübe veya teknik bilgi eksikliği olan şahıslar tarafından kullanılacak şekilde tasarlanmıştır.

• Çocukların ocak ile oynamaları yasaktır. Temizlik ve bakım islemleri gözetimsiz çocuklar tarafından yapılmamalıdır.

• Mutfak davlumbazı diğer yanıcı gaz aygıtları veya diğer yakıtlarla kullanıldığında cihazın kurulduğu alandaki bölümlerinin havalandırılma şartlarını yerine getirmek gerekir.

• Bakım talimatlarını dikkate alarak davlumbazın iç ve dış kısmını (AYDA EN AZ BİR DEFA OLMAK ÜZERE) temizlemek gerekir. Davlumbazın temizlik ve filtre değiştirme ve temizleme talimatlarına uyulmaması yangın riskine neden olabilir.

• Davlumbazın altında yemekleri alevlendirmek kesinlikle yasaktır.

• Ampul değiştirirken kılavuzda bulunan ampul Bakım/Değiştirme bölümünde yer alan lamba tipini kullanınız.

Açık alev filtreler için son derece zararlıdır ve yangın tehlikesine yol açabilir, bu nedenle bu durumun önlenmesi gerekir.

Yağın fazla ısınmaması ve tutuşmaması için tüm kızartma işlemleri dikkatle yapılmalıdır.

UYARI: Pişirme cihazlarıyla kullanıldığında davlumbazın bölümleri ısınabilir.

• Kurulum işlemini tamamlamadan cihazın ana bağlantısını yapmayınız.

• Buhar tahliyesi için uygulanacak teknik ve güvenlik önlemleriyle ilgili olarak yerel yönetim tarafından verilen düzenlemelere uymak önemlidir.

• Bu cihaz için gaz veya diğer yakıt kullanan cihazlardan buhar tahliye etmek gibi farklı nedenlerden dolayı kullanılan vantilasyon sistemine kanal sistemi kurulmamalıdır.

• Elektrik çarpma risklerini önlemek için davlumbaz ampulunu doğru şekilde yerleştirmeden cihazı kullanmayınız.

• Izgaraları kurmadan davlumbazı kullanmayınız.

• Özellikle belirtilmediği takdirde davlumbazı ASLA destek yüzeyi olarak kullanmayınız.

• Montaj için ürünle tedarik edilen vidaları kullanınız veya, tedarik edilmediği takdirde, uygun vida tipini satın alınız.

• Kurulum Kılavuzunda yer alan doğru uzunluktaki vidaları kullanınız.

• Tüm sorularınız için yetkili destek hizmetini veya uzman teknisyen ile irtibata geçiniz.

⚠ DİKKAT!

- Kılavuzda yer alan talimatlara uygun şekilde vida ve sabitleme aygıtlarının yerleştirilmemesi elektriksel tehlikelere neden olabilir.
- Bir programlama cihazı, zamanlama cihazı, ayrı uzaktan kumanda veya otomatik olarak devreye giren herhangi başka bir donanımla birlikte kullanmayın.

Bu cihaz, 2012/19/EC sayılı Avrupa Atık Elektrik ve Elektronik Ekipman Yönergesi (WEEE) uyarınca işaretlenmiştir. Bu ürünün uygun bir şekilde atılmasını sağladığınız takdirde, çevre ve insan sağlığı açısından söz konusu ürünün uygunsuz bir şekilde işleme tabi tutulması sonucu ortaya çıkabilecek olası olumsuz etkileri önlemiş olacaksınız.

Ürün ya da ürün ile beraber verilen belgeler üzerinde bulunan



sembolü, bu cihazın evsel bir atık olarak görülmemesi gerektiğine işaret eder. Cihaz, bu tip elektrikli ve elektronik

cihazların atıldığı dönüşümlü toplama noktasına teslim edilmelidir. Atıkları yok etme işlemi, atık yok etme konusunda çevre ile ilgili mevcut yerel düzenlemeler doğrultusunda gerçekleştirilmelidir.
Bu ürünün geri dönüşüm koşulları hakkında ayrıntılı bilgi için, hudutları içinde bulunduğunuz belediyenin ilgili dairesine, atık yok etme servisine veya ürünün satıcısına danışın.

Bu aygıt aşağıda belirtilenlere göre tasarlanmış, test edilmiş ve üretilmiştir:
• Güvenlik: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-31, EN/IEC 62233.
• Performans: EN/IEC 61591; ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301.
• EMC: EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-2; EN/IEC 61000-3-3. Çevre üzerine etkiyi azaltmak amacıyla doğru bir kullanım için öneriler: Pişirmeye başlarken davlumbazı minimum hızda ÇALIŞTIRINIZ ve pişirme işlemi bittikten sonra birkaç dakika daha çalışır konumda bırakınız. Hızı yalnızca fazla miktarda duman ve buhar varsa arttırınız ve takviye hızı(ları) yalnızca uç durumlarda kullanınız. İyi bir koku azaltma etkinliğinin korunması için gerektiğinde karbon filtreyi(leri) değiştiriniz. İyi bir yağ filtresi etkinliğinin korunması için gerektiğinde yağ filtresini(lerini) temizleyiniz. Etkinliğini optimize etmek ve gürültüyü en düşük seviyeye indirmek için bu kullanım kılavuzunda belirtilen maksimum kanal sistemi çapını kullanınız.

Kullanım
Davlumbaz, havayı dışarı atıcı veya filtre edici model olarak tasarlanmıştır.

Aspiratörlü model
Davlumbazõn üst tarafõnda, dumanõn dõşarõ çõkmasõ için bir hava çõkõşõ (**B**) bulunmaktadõr (çõkõş borusu ve boru tespit kelepçeleri verilmemiştir).

Dikkat! Cihazla birlikte karbon filtre (monte edilmiş veya kit olarak) verilmediği takdirde, sipariş edilmelidir.

Filtreli Model
Eğer duman ile buharı dışarı doğru atmak mümkün değilse, elinizdeki modele uyarak bir veya daha fazla karbonlu filtrenin ve **F** deflektörünün montajını bacanın üzerine yaparak davlumbazı **filtreli model** ile kullanabilirsiniz. **H** üst ızgara sayesinde mutfakta duman ile buharın geri dönüşümü gerçekleşir.
Dikkat! Cihazla birlikte karbon filtre verilmediği takdirde, sipariş edilmelidir ve yerine takılmalıdır.

Emme motoru olmayan modeller yalnızca aspiratör modunda çalışırlar, bu modeller harici bir emme cihazına bağlanmalıdırlar (verilmemiştir).
Bağlantı talimatları dış emme ünitesiyle birlikte verilmiştir.

Kurulum
Şekil 3
Ocağın üzerindeki pişirme kapları için destek yüzeyleri ile ocak davlumbazının en alçak kısmı arasındaki minimum mesafe, elektrikli ısıtıcılardan 50 cm, gaz veya gazla-elektrikle çalışan ocaklardan 65 cm'den az olmamalıdır.
Gazlı ocakların kurulumuyla ilgili olarak talimatlarda daha fazla mesafe belirtiliyorsa, buna bağlı kalınmalıdır.

⚠ Elektrik bağlantısı
Ana güç kaynağı davlumbazın içinde yer alan plakada belirtilen değere uygun olmalıdır. Davlumbazı varsa bir fiş ile mevcut düzenlemelere uygun bir prize takıp erişilebilir bir alana yerleştiriniz. Kurulumdan sonra da eğer cihazın fişi yok ise (doğrudan şebeke bağlantısı) veya priz erişilebilir bir yerde değilse, aşırı akım kategorisi III ile ilgili koşullar altında ana kablonun bağlantısının tamamen kesilmesini sağlayan, standartlara uygun çift kutuplu bir anahtar kullanın.

⚠ UYARİ:
Davlumbazı ana güç kaynağına yeniden bağlamadan ve etkin şekilde çalıştığını kontrol etmeden önce, ana güç kaynağı kablosunun düzgün takılıp takılmadığını denetleyin.

Montaj
Davlumbazın birçok duvar/tavan tipinde sıkılmasını sağlamak üzere geniş dübeller verilmiştir. Bununla birlikte, ehil bir teknisyen duvar/tavan tipine göre malzemelerin uygunluğunu onaylamalıdır. Duvar/tavan davlumbazın ağırlığını taşıyacak güçte olmalıdır. **Cihazı, fayans, sıva veya silikon yüzeye monte etmeyiniz. Yalnızca duvara monte ediniz.**

Çalıştırma
Davlumbazın üzerinde aspiratör hızının ayarlandığı bir kontrol paneli ve pişirme alanı ışıklarını kumanda eden bir lamba anahtarı bulunmaktadır.

Bakım

Temizleme
SADECE ılık suya batırılmış bir bez ve nötr sıvı deterjanla temizleyiniz. **TEMİZLİK TAKIMLARI VE ALETLERİ KULLANMAYINIZ!** Aşındırıcı ürünler kullanmayınız. **ALKOL KULLANMAYINIZ!**

Yağ filtresi
Şekil 1
Pişirme sonucu oluşan yağ taneciklerini tutar.
Yağ filtresi, ayda bir asitsiz deterjanla, elde veya düşük ısı ve kısa devreye programlanmış bir bulaşık makinesinde temizlenmelidir. Bulaşık makinesinde yıkandığında, yağ filtresinin rengi hafifçe solabilir, ancak bu filtreleme kapasitesini etkilemez.
Yağ filtresini çıkarmak için yay bırakma kolunu çekin.

Kömür filtresi (yalnızca filtreli modellerde)

Şekil 2

Filtre, pişen yemeğin neden olduğu rahatsız edici kokuları emer.

Etkin kömür filtre, pişirme türüne ve yağ filtresinin temizlenme sıklığına bağlı olarak daha uzun sürede dolar.

Her koşulda en az dört ayda bir kartuşun değiştirilmesi gerekir.

Karbon filtre yıkanmaz ve yeniden kullanılabilir hale getirilemez.

Anti-yağ filtresini çıkartınız.

Motörü kaplayan filtrelerin montajını yapınız.

Konveyörün üzerinde bulunan **R çivilerinin S halkalarıyla** denk gelip gelmediğini kontrol ediniz, ve sabitleşene kadar saat yönünde çeviriniz.

Demontaj için işlemi aksi yönde gerçekleştiriniz.

Anti-yağ filtrelerini yeniden yerleştiriniz.

Lambaları değiştirme

Şekil 1

Davlumbazın elektrik bağlantısını kesin.

Uyarı! Ampullere dokunmadan önce, soğuduklarından emin olun.

Lamba muhafazasına **(A)** erişmek için kapağı **(A)** kaldırınız.

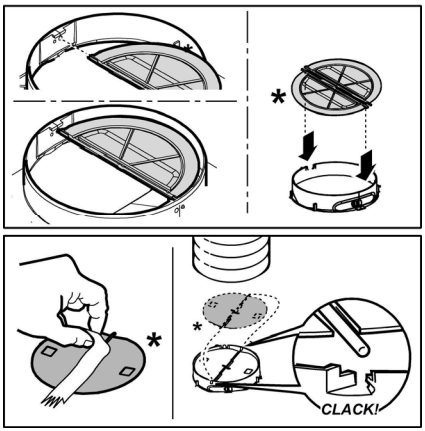
Hasar gören lambayı değiştirin.

Yalnızca maks 3W-E14 LED lambaları kullanın. Daha ayrıntılı bilgi için ekte yer alan "ILCOS D" broşürüne başvurun (alfasayısal konum "**1d**").

Lambalar yanmıyorsa, teknik desteği çağırmadan önce duylarına düzgün şekilde oturduklarından emin olunuz.

YALNIZCA bazı ürünlerde:

Ürünle birlikte kurulumu yapılmak üzere bir Duman Çekvalfi isteğe bağlı aksesuar olarak temin edilir. Kurulum koşullarını gerektiriyorsa (örneğin: dışarıdan hava akımlarının kazara içeri girmesine karşı koruma yoksa), duman tahliye borusunun kurulumunu yapmadan önce bunu Hava Çıkış Rakorunun içindeki özel yuvasına yerleştirin.

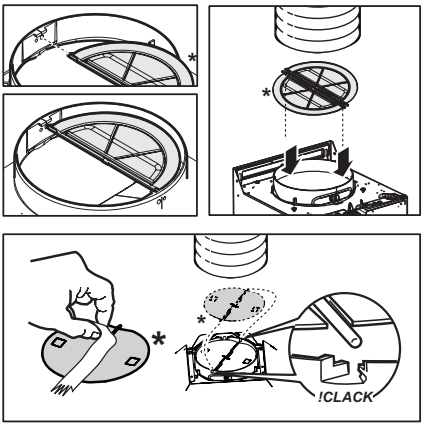


قصيـرة.
عنـد الغسـيل فـي غسّـالة الأطبـاق فـإن مرشـح إزالـة الدهـون المعدنـي يمكـن أن يفقـد لونـه ولكـن خصائصـه ومواصفاتـه المُتعلِّقـة بعمليـة الترشـيح لا تتغيـر مطلقًـا.
لإزالة مُرشّح الدهون قم بشد مقبض الفك ذي النابض.

مرشح الكربون النشط (فقط في موديل الترشيح)
شكل 2
يحجز الروائح الكريهة الناتجة عن عملية الطهي.
يحـدث امتـلاء وتشـبُّع **مرشـح الكربـون** بعـد فتـرة اسـتخدام طويلـة وفقـا لنوعيـة المطبـخ وطبيعـة وعـدد مـرات تنظيـف وغسـل مرشـحات حجـب وإزالـة الدهـون. يجـب فـي كل الأحـوال اسـتبدال الخرطوشـة كل أربعـة شـهور كحـد أقصـى. لا يجـوز غسـله أو إعـادة اسـتخدامه
قم بنزع مرشحات إزالة الدهون.
قم بتركيب المرشحات التي تغطي المحرك
تأكد من أن **الدبابيس أو المحاور R** على السير تتوافق مع **الفتحات S** ، وأخيراً أدر في اتجاه عقارب الساعة حتى الغلق.
من أجل الفك اعمل بطريقة عكسية.
أعد تركيب مرشحات إزالة الدهون.

استبدال المصابيح
شكل 1
افصل الجهاز عن شبكة التيار الكهربي.
تنبيه! قبل لمس المصابيح، تأكَّد من أنَّها باردة.
للوصول إلى مقصورة المصابيح قم بإزالة الغطاء .**A**
استبدل المصباح التالف
اسـتخدم فقـط مصابـح الليـد بقـوة لا تتجـاوز 3W-E14. لمزيـد مـن التفسـير، قـم باستشـارة الورقـة الملحقـة «ILCOS D» (الوضـع الرقمـي الأبجـدي **1d**).
فـي حالـة عـدم عمـل الإضـاءة، قوموا بالتأكـد مـن إتمـام عمليـة إدخـال المصابيـح فـي مكانهـا قبـل الاتصـال بخدمـة الدعـم الفنـي.

فقط في بعض المنتجات:
يأتـي صمـام عـدم رجـوع الأدخنـة مـع المنتَـج ليتـمُّ تركيبـه كملحـق تشـغيلي اختيـاري.
إذا كانـت ظـروف التشـغيل تجعـل مـن الضـروري اسـتخدام هـذا الملحَـق (علـى سـبيل المثـال عنـد نقـص أدوات الحمايـة ضـد العـودة العرضيـة لتيَّـارات الهـواء مـن الخـارج)، قـم بإدخـال هـذا الملحَـق التشـغيلي فـي مكانـه المعـدَّ خصّيصًـا لذلـك داخـل كـوع توصيـل مخـرَج الهـواء قبـل تركيـب أنبـوب طـرد الأدخنـة.





يشير الرمز ▬ الموجود على المنتج أو على الوثائق المرفقة إلى أن هذا المنتج لا يجب التعامل معه في نهاية عمره التشغيلي على أنه أحد النفايات المنزلية العادية ولكن يجب تسليمه إلى مركز مختص بتجميع الأجهزة الكهربائية والإليكترونية وإعادة تدويرها. تخلَّص من هذا الجهاز وفقًا للقوانين المحليَّة بشأن التخلص من النفايات. لمزيد من المعلومات حول معالجة هذا المنتَج وإعادة استخدامه وإعادة تدويره، يُرجَى الاتِّصال بالمكتب المحلي المختص، أو بخدمة جمع النفايات المنزليَّة، أو بالمتجر الذي اشتريت منه هذا الجهاز.

تم تصميم هذا الجهاز وتصنيعه واختباره تشغيليًا وفقًا للمواصفات التالية:

• الأمن والسلامة: EN/IEC 60335-1؛ EN/IEC 60335-2-31 و EN/IEC 62233.

• الأداء التشغيلي: ISO 5167-1; ISO 5167-3; ISO 5168; EN/IEC 60704-1; EN/IEC 60704-2-13; EN/IEC 60704-3; ISO 3741; EN 50564; IEC 62301.

• EMC (التوافق الكهرومغناطيسي): EN 55014-1; CISPR 14-1; EN 55014-2; CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-2; EN/IEC 61000-3-3.

اقتراحات لكيفية استخدام الجهاز بالشكل الصحيح بغرض تقليل الأثر البيئي له: عند بدء عمليَّة الطهي، أوقد الشفَّاط على الحد الأدنى للسرعة، مع تركه يعمل أيضاً لبضع دقائق بعد الانتهاء من عمليَّة الطهي. لا تقم بزيادة السرعة إلا في حالة الكميات الكبيرة من الدخان والبخار، مع استخدام وظيفة الجهاز المعزز في الحالات القصوى فقط. من أجل الحفاظ على الفعالية الجيدة لجهاز تخفيض الروائح، استبدل، عندما يلزم، مرشح/مرشحات الكربون. من أجل الحفاظ على الفعالية الجيدة لمرشح الدهون، قم بتنظيفه في حالة الضرورة. من أجل تحسين الفعالية للحد الأمثل وتقليل الضوضاء للحد الأدنى، استخدم أقصى قطر لنظام الأنابيب المشار إليه في هذا الكتيب.

الاستخدام

تم تصميم وتصنيع هذا الشفَّاط ليتم استخدامه كموديل شفط وتفريغ وطرد خارجي أو كموديل ترشيح ذي نظام تدوير داخلي.

موديل الشفط

الشفاط مزوّد بمخرج علوي للهواء **B** لتصريف الأدخنة نحو الخارج (أنبوب التصريف ومشابك التثبيت غير مزودة).

تنبيه! إذا كان الشفَّاط مزوّد بمرشح كربون، يجب إزالة هذه المرشح.

موديل الترشيح

إذا لم يكن من الممكن تصريف الأدخنة والبخار إلى الخارج، يمكن استخدام الشفاط **موديل الترشيح** وذلك بتركيب الحارف **F** لى المدخنة مع واحد أو أكثر من مرشحات الكربون (حسب الموديل الذي تملكه)، يتم إعادة تدوير الأدخنة والبخار في المبطخ عبر الشبكة العلوية **H.**

تنبيه! إذا كان الشفَّاط غير مزوّد بمرشح كربون، يجب طلبه وتركيبه قبل الاستخدام.

تعمل الموديلات غير المزودة بمحرك شفط فقط كموديل شفط ويجب توصيلها بوحدة شفط محيطية (لا تأتي مع الجهاز). إرشادات وتعليمات التوصيل موجودة مع وحدة الشفط المحيطية.

التركيب

شكل 3

الحد الأدنى للمسافة الفاصلة بين سطح دعامة الأوعية على جهاز الطهي والجزء السفلي من الشفَّاط يجب ألا يقل عن 50 سم في حالة مواقد الطهي الكهربائيَّة و65 سم في حالة مواقد الطهي التي تعمل بالغاز أو المواقد التي تعمل سواء بالغاز أو مواقد الطهي التي تعمل بكليهما.

إذا ما كانت التعليمات الخاصة بتركيب جهاز الطهي الذي يعمل بالغاز تحدِّد مسافة فاصلة أكبر، فإنَّه يجب أخذ ذلك في الاعتبار.

⚠ التوصيل الكهربائي

يجب أن يتوافق تردد وفلطية التيار الموجود في شبكة التيار الكهربائي المنزلية مع تردد وفولطية التيار المحدد لتشغيل الشفَّاط والمذكور على لوحة البيانات التعريفية والمواصفات الموجودة داخل الشفَّاط. في حالة وجود قابس تيار قم بتوصيل الشفَّاط بمأخذ تيار مطابق للقواعد والقوانين المعمول بها في هذا الشأن والذي يجب تواجده في منطقة قريبة سهلة الوصول إليها أيضاً بعد إتمام عملية التركيب. في حالة عدم وجود قابس التيار (للتوصيل المُباشر بشبكة التيار) أو في حالة أن قابس التيار موجود في مكان بعيد صعب الوصول إليه، حتى بعد إتمام عملية التركيب، قم بوضع مفتاح قطع وتوصيل تيار ثنائي الأقطاب مطابق للمواصفات التي تضمن الفصل الكامل للتيار الكهربي في حالات الحمولات الكهربائية الزائدة من الفئة III، بالشكل الذي يتطابق مع قواعد وشروط التركيب.

⚠ انتبه!

قبل إعادة توصيل دائرة الشفَّاط بشبكة التيار الكهربي وقبل التأكد من عمله بالشكل الصحيح، يجب دائماً التأكد أولاً من أن كابل شبكة التيار قد تم تركيبه بالشكل الصحيح.

التركيب

تم تزويد الشفَّاط بمراسي براغي للتثبيت تناسب الغالبية العظمى من أنواع الحوائط \ الأسقف. ومع ذلك يجب استشارة فني متخصص ليؤكد لكم مدى ملائمة هذه المواد وفقاً لنوعية الحائط\ السقف. يجب أن يكون الحائط\السقف قوي الإنشاء والتكوين بشكل يكفي لحمل ودعم ثقل الشفَّاط.

التشغيل

تم تزويد الشفَّاط بلوحة أوامر ومفاتيح تشغيل من خلالها يتم التحكم في سرعات الشفط وإضاءة مصابيح إنارة موقد الطهي المسطح.

الصيانة

التنظيف

للقيام بعمليَّة التنظيف استخدم **فقط وحصريًا** قطعة قماش مبلَّلة بمنظِّفات سائلة محايدة. **لا تستخدم أيَّة أدوات أو معدَّات للقيام بالتنظيف!**

تجنب استخدام المنتجات المحتوية على مواد كاشطة. **لا تستخدِم الكحول!**

مرشّح إزالة الدهون

شكل 1

يحجز في داخله جسيمات الدهون الناتجة عن عملية الطهي.

يجب تنظيف المرشح المعدني لإزالة الدهون مرة واحدة كل شهر، باستخدام منظفات غير عدوانية، وبطريقة يدوية أو بموضعه في غسالة الأطباق على درجة حرارة منخفضة وبدورة غسيل

يرجى إتباع التعليمات والإرشادات الواردة في هذا الدليل والالتزام التام بها. لا تتحمل الشركة المصنّعة أية مسؤولية أياً كانت عن أية مشاكل أو أضرار أو حرائق تلحق بالجهاز نتيجة لعدم مراعاة التعليمات الواردة في هذا الدليل. تم تصميم هذا الشفّاط لشفط الأدخنة والأبخرة الناتجة عن عمليات الطهي وهو مخصص فقط للاستخدام المنزلي.

ملاحظة: المكونات التي تحمل الرمز «(*)» هي عبارة عن مُلحقات تشغيلية اختيارية تأتي فقط مع بعض الموديلات أو قد لا تأتي معها ويجب شرائها عند الحاجة إليها.

تحذيرات

• قبل أية عملية نظافة أو صيانة، افصل الشفاط عن الشبكة الكهربائية عن طرق نزع القابس أو فصل المفتاح العام للمنزل.

• من أجل إجراء كافة عمليات التركيب والصيانة استخدم قفازات عمل.

• يجوز أن يُستخدم هذا الجهاز من قِبل أطفال تقل أعمارهم عن 8 سنوات ومن الأشخاص ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المنخفضة، أو اللذين لا يمتلكون الخبرة أو المعرفة اللازمة، طالما أنهم كانوا تحت مراقبة أو بعد أن تلقوا التعليمات المتعلقة بالاستخدام الآمن للجهاز وبفهم المخاطر المتعلقة به.

• يجب مراقبة الأطفال حتى لا يلعبوا بالجهاز.

• لا يجب أن تُنفذ النظافة والصيانة من قِبل أطفال دون مراقبة.

• يجب توفير تهوية كافية في مكان التركيب خاصة عند استخدام شفّاط المطبخ في نفس وقت عمل أجهزة أخرى تعمل بالغاز أو بأي محروقات أخرى.

• يجب أن يُنظف الشفاط بصفة متكررة سواء من الداخل أو من الخارج (على الأقل مرة شهرياً)، التزم في جميع الأحوال بما تشير إليه صراحةً تعليمات الصيانة. عدم مراعاة قواعد تنظيف الشفّاط وعمليّات استبدال وتنظيف المرشّحات يسبب أخطار الحرائق.

• ممنوع منعًا باتًا طهي الطعام باللهب تحت الشفّاط.

لاستبدال المصابيح استخدم مصابيح من النوعية المحددة والمذكورة في قسم صيانة\ استبدال المصابيح في هذا الدليل.

استخدام اللهب الحُر ضارٌ للغاية بالمرشّحات ويمكن أن يسبّب الحرائق، لذلك يجب تجنُّب القيام بذلك في جميع الأحوال.

يجب أن يتم القلي تحت مراقبة من أجل تجنب أن يشتعل الزيت الساخن.

انتبه: عند استخدام **موقد** الطهي تُصبح الأجزاء القريبة من الشفاط ساخنة.

• لا توصِّل الجهاز بشبكة التيار الكهربائي إلا بعد الانتهاء تمامًا من عملية التركيب.

• فيما يخص الإجراءات الفنية وتلك الخاصة بالأمن والسلامة والتي يجب اتّخاذها لشفط وطرد الأدخنة، يجب الرجوع دائمًا إلى ما تنص عليه لوائح وقوانين السلطات المحلية المعنية بهذا الشأن والالتزام بها.

• لا يجب توجيه وطرد الهواء المسحوب من الشفاط في الأنابيب المستخدمة لتفريغ وطرد الأدخنة الناتجة عن أجهزة الاحتراق التي تعمل بالغاز أو بأي محروقات أخرى.

• لا تستخدم أو تترك الشفاط دون مصابيح مركبة بشكلٍ صحيح لتجنب خطر الصعق الكهربائي المحتمل.

• لا تقم أبدًا باستخدام الشفاط دون شبكة مركبة بشكلٍ جيد!

• لا يجب استخدام الشفاط أبداً كسطح إسناد إلا أن يُشار إلى ذلك صراحةً.

• لا تستخدم إلا مسامير التثبيت المرفقة مع المنتج من أجل التركيب، أو إن لم تكن مرفقة، اشتر نوع المصابيح الصحيح.

• استخدم البراغي ذات الأطوال الصحيحة والتي تم تحديدها في دليل عملية التركيب.

• في حالة الشك، استشر مركز الدعم الفني المعتمد أو العمالة المؤهلة المماثلة.

⚠ انتبه!

- عدم تركيب براغي وأجهزة التثبيت بالشكل المحدَّد في الإرشادات الواردة في هذا الدليل يمكن أن يُعرّضك لأخطار كهربائية.
- لا تستخدم الجهاز مع أداة برمجة أو مؤقت أو جهاز تحكم عن بعد منفصل أو أي جهاز يتم تنشيطه تلقائيا.

يحمل هذا الجهاز علامة التوافق مع التوجيه الأوروبي 2012/19/EC، والخاص بنفايات المعدات والأجهزة الكهربائيَّة والإلكترونيَّة (WEEE). عند قيام المستخدم بالتخلص من الجهاز بعد انتهاء عمره التشغيلي بالشكل الصحيح، فإنه بذلك يُسهم في تدارك حدوث أية عواقب سلبية أو أضرار على البيئة وعلى الصحة.

LIB0137967D Ed. 08/18

www.elica.com



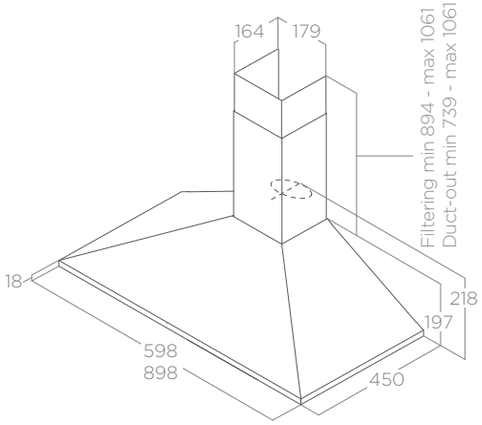


MISSY

ELICA DESIGN CENTER

60 - 90 cm
Aspirante Duct-out
Acciaio inox, nero
Stainless steel, black





ILLUMINAZIONE LIGHTING

Tipo Type	Led 2x3 W
Intensità Intensity	97 LUX
Temperatura Temperature	2700 K

PERFORMANCE PERFORMANCE

Comandi Controls	Pulsantiera meccanica 3S 3S Mechanical push button
Portata massima Max airflow	395 m^3/h
Livello sonoro min-max Noise level min-max	49 - 68 db(A)
Assorbimento totale Total absorption	96 W

Filtro grassi alluminio incluso Grease aluminium filter included
Camino incluso Chimney included

ACCESSORI ACCESSORIES

Filtro carbone Charcoal filter	CFC0141497

MODELLI MODELS

MISSY PB IX/A/60	PRF0091761B
MISSY PB IX/A/90	PRF0091763B
MISSY BL/A/60	PRF0151543
MISSY BL/A/90	PRF0151544

LAURUS

DE Kühl-Gefrierkombination / Bedienungsanleitung

EN Fridge - Freezer / User Manual

FR Réfrigérateur - Congélateur / Guide D'utilisation

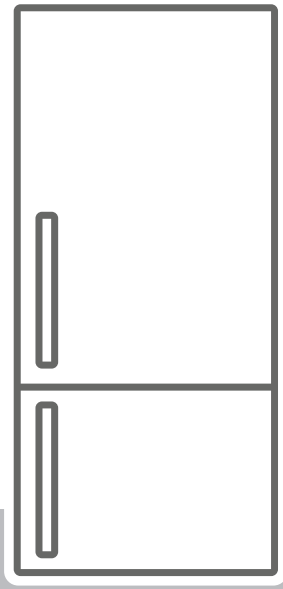
IT Congelatore - Frigorifero / Manuale per l'uso

NL Koelvriescombinatie / Gebruikershandleiding

DA Køleskab-Fryser / Brugsanvisning

FI Jääkaappipakastin / Käyttöohje

PT Congelador - Frigorífico / Manual de utilizador



LKG178 E

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

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

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

INHALT

1 SICHERHEITSHINWEISE 4
1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise 4
1.2 Hinweise zum Aufstellen und Anschließen 8
1.3 Im Betrieb 8
2 GERÄTEBESCHREIBUNG 10
2.1 Abmessungen 11
3 VERWENDEN DES GERÄTS 12
3.1 Information zur ‚Less Frost'-Technologie 12
3.2 Thermostateinstellung 12
3.3 Warnhinweise zur Temperatureinstellung 12
3.4 Zubehör 13
3.4.1 Eiswürfelschale ***(bei einigen Modellen)*** ***13***
3.4.2 Der Kunststoffschaber ***(bei einigen Modellen)*** ***13***
3.4.3 Der Flaschenhalter ***(bei einigen Modellen)*** ***13***
3.4.4 Gefrierbox 13
3.4.5 Der Frischeregler ***(In einigen Modellen)*** ***14***
4 LEBENSMITTELLAGERUNG 14
4.1 Kühlteil 14
4.2 Gefrierteil 16
5 REINIGUNG UND WARTUNG 18
5.1 Abtauen 19
6 VERSAND UND UMSETZUNG 20
6.1 Transportieren und Umstellen 20
7 VOR DEM ANRUF BEIM KUNDENDIENST 20
8 ENERGIESPARTIPPS 22
9 TECHNISCHE DATEN 22
10 INFORMATIONEN FÜR PRÜFINSTITUTE 22
11 KUNDENDIENST 23

1 SICHERHEITSHINWEISE

1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise

Bitte lesen Sie diese Gebrauchsanweisung sorgfältig durch.

⚠ **WARNUNG:** Die Belüftungsöffnungen am Gerätegehäuse bzw. am Einbaugehäuse stets freihalten.

⚠ **WARNUNG:** Den Abtauvorgang nicht mit mechanischen oder anderen Mitteln beschleunigen, die nicht vom Hersteller empfohlen wurden.

⚠ **WARNUNG:** Keine elektrischen Geräte in den Lebensmittelfächern des Geräts verwenden, die nicht den Empfehlungen des Herstellers entsprechen.

⚠ **WARNUNG:** Den Kühlmittelkreislauf nicht beschädigen.

⚠ **WARNUNG:** Vergewissern Sie sich beim Aufstellen des Gerätes, dass das Netzkabel nicht eingeklemmt oder beschädigt wird.

⚠ **WARNUNG:** Schließen Sie nicht mehrere tragbare Steckdosen oder Stromversorgungen hinten am Gerät an.

⚠ **WARNUNG:** Um Gefahren durch mögliche Instabilität des Geräts zu vermeiden, ist es entsprechend Anweisungen zu fixieren.

⚠ Bei Geräten mit dem Kühlmittel R600a (siehe Typenschild des Kühlgeräts) ist beim Transport und beim Aufstellen darauf zu achten, dass die

Kühlelemente nicht beschädigt werden. R600a ist ein umweltfreundliches, natürliches, jedoch explosives Gas. Wenn die Kühlelemente aufgrund von Beschädigungen undicht werden, das Gerät von offenem Feuer und Wärmequellen fernhalten und den Aufstellraum mehrere Minuten gut lüften.

- Beim Tragen und Aufstellen des Geräts den Kühlmittelkreislauf nicht beschädigen.
- Keine explosiven Gegenstände wie Spraydosen mit Treibgas im Gerät lagern.
- Das Gerät ist auf die Nutzung im Haushalt und in ähnlichen Umgebungen ausgelegt, z. B.:
  - Im Bereich von Personalküchen in Läden, Büros und anderen Arbeitsumgebungen.
  - In landwirtschaftlichen Betrieben, für Gäste in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen.
  - In Pensionen und vergleichbaren Umgebungen.
  - Im Catering und ähnlichen Anwendungen außerhalb des Bereichs Handel.
- Wenn der Kühlschrankstecker nicht für die Steckdose geeignet ist, muss er vom Hersteller, von einem Servicebeauftragten oder einer vergleichbar qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Das Netzanschlusskabel des Kühlschranks ist mit einem speziell geerdeten Stecker ausgestattet. Der Stecker ist an eine entsprechend geerdete Steckdose mit 16 Ampère anzuschließen. Wenn

keine solche Steckdose vorhanden ist, muss eine geeignete Steckdose von einem Elektrofachbetrieb installiert werden.

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Menschen mit körperlichen, sensorischen oder mentalen Einschränkungen oder ohne Erfahrung und besondere Kenntnisse verwendet werden, sofern sie unter Aufsicht sind oder in die sichere Nutzung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren kennen. Das Gerät darf nicht als Kinderspielgerät verwendet werden. Kinder dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht reinigen oder warten.
- Kinder im Alter von 3 bis 8 Jahren dürfen Gegenstände in Kühlschränken einlagern und herausnehmen. Kinder dürfen keine Reinigung oder einfache Wartung des Gerätes durchführen. Sehr junge Kinder (0 bis 3 Jahre) dürfen das Gerät nicht verwenden. Junge Kinder (3 bis 8 Jahre) dürfen das Gerät zur Gewährleistung einer sicheren Nutzung nur bei kontinuierlicher Beaufsichtigung verwenden. Ältere Kinder (8 bis 14 Jahre) und gefährdete Personen können das Gerät sicher verwenden, sofern sie angemessen beaufsichtigt und in der Benutzung des Gerätes unterwiesen wurden. Stark gefährdeten Personen dürfen das Gerät zur Gewährleistung der Sicherheit nur bei kontinuierlicher Beaufsichtigung verwenden.

- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem Servicebeauftragten oder einer vergleichbar qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Das Gerät ist nicht für die Nutzung in Höhen über 2000 m ausgelegt.

Bitte beachten Sie zur Vermeidung einer Lebensmittelkontamination die folgenden Hinweise:

- Durch längeres Öffnen der Tür kann die Temperatur in den Fächern des Gerätes deutlich ansteigen.
- Reinigen Sie Flächen, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, sowie erreichbare Ablaufsysteme regelmäßig.
- Bewahren Sie rohes Fleisch und Fisch in geeigneten Behältern im Kühlschrank auf, damit sie nicht mit anderen Lebensmitteln in Berührung kommen.
- Zwei-Sterne-Gefrierfächer eignen sich zur Aufbewahrung von Tiefkühlkost, zur Aufbewahrung und Herstellung von Eiscreme und zur Herstellung von Eiswürfeln.
- Ein-, Zwei- und Drei-Sterne-Gefrierfächer eignen sich nicht zum Einfrieren frischer Lebensmittel.
- Falls das Kühlgerät lange Zeit nicht verwendet wird, sollten Sie es abschalten, abtauen, reinigen, abtrocknen und die Tür offen lassen, damit sich kein Schimmel im Gerät bildet.

1.2 Hinweise zum Aufstellen und Anschließen

Beachten Sie bitte die folgenden Punkte, bevor Sie die Kühl-Gefrierkombination zum ersten Mal verwenden:

- Die Betriebsspannung für die Kühl-Gefrierkombination beträgt 220-240 V bei 50 Hz.
- Der Stecker muss nach dem Aufstellen und Anschließen zugänglich sein.
- Bei der ersten Inbetriebnahme kann die Kühl-Gefrierkombination ausdünsten. Das ist völlig normal und der Geruch lässt nach, sobald die Kühlung der Kühl-Gefrierkombination beginnt.
- Stellen Sie vor dem Anschließen der Kühl-Gefrierkombination sicher, dass die Werte der Netzstromversorgung mit den Daten auf dem Typenschild (Spannung und Anschlussleistung) übereinstimmen. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an einen Elektriker.
- Stecken Sie den Stecker in eine Steckdose mit entsprechendem Erdungsanschluss. Wenn die Steckdose über keine Erdung verfügt oder der Stecker nicht passt, wenden Sie sich unbedingt an einen Elektriker.
- Das Gerät muss an eine ordnungsgemäß installierte Steckdose mit Sicherung angeschlossen werden. Die Stromversorgung (AC) und Spannung am Betriebsstandort müssen mit den Angaben auf dem Typenschild des Geräts übereinstimmen (das Typenschild befindet sich auf der Innenseite links im Gerät).
- Für Schäden, die auf fehlende Erdung zurückzuführen sind, wird keine Haftung übernommen.
- Die Kühl-Gefrierkombination keinem direkten Sonnenlicht aussetzen.
- Die Kühl-Gefrierkombination darf unter keinen Umständen im Freien betrieben oder Regen ausgesetzt werden.
- Der Abstand des Geräts zu Öfen, Gasherden und Feuerstellen muss mindestens 50 cm, zu Elektroöfen mindestens 5 cm betragen.
- Wenn die Kühl-Gefrierkombination neben einem Tiefkühlgerät steht, muss zwischen den beiden Geräten ein Abstand von mindestens 2 cm eingehalten werden, damit sich an der Außenseite keine Feuchtigkeit bildet.
- Die Kühl-Gefrierkombination nicht abdecken, da dadurch die Leistung des Geräts beeinträchtigt würde.
- Zur Oberseite des Geräts ist ein Abstand von mindestens 150 mm erforderlich. Keine Gegenstände auf dem Gerät abstellen.
- Keine schweren Gegenstände auf dem Gerät abstellen.
- Vor der Verwendung das Gerät sorgfältig reinigen (siehe „Reinigung und Wartung“).
- Vor der Verwendung der Kühl-Gefrierkombination alle Teile mit einer Lösung aus warmem Wasser und einem Teelöffel Natron abwischen. Anschließend mit klarem Wasser abspülen und trocknen. Nach dem Reinigen alle Teile wieder in die Kühl-Gefrierkombination einsetzen.
- Der Einbau in eine Küchenzeile wird in der Montageanleitung beschrieben. Das Gerät ist ausschließlich für den Einbau in Küchenzeilen vorgesehen.

1.3 Im Betrieb

- Die Kühl-Gefrierkombination nicht über ein Verlängerungskabel an das Stromnetz anschließen.
- Keine beschädigten, aufgerissenen oder alten Stecker verwenden.
- Das Kabel nicht ziehen, knicken oder anderweitig beschädigen.
- Verwenden Sie keine Steckeradapter.
- Das Gerät ist für die Nutzung durch Erwachsene ausgelegt. Es ist kein Spielzeug. Kinder nicht an die Tür hängen lassen.
- Das Netzkabel bzw. den Stecker nie mit nassen Händen anfassen. Dadurch kann ein Kurzschluss oder ein Stromschlag

verursacht werden.

- Keine Glasflaschen oder Dosen im Eisfach lagern; sie können platzen, wenn der Inhalt gefriert.
- Keine explosiven oder brennbaren Stoffe im Kühlschrank lagern. Getränke mit hohem Alkoholgehalt stehend im Kühlschrank lagern und darauf achten, dass der Deckel fest verschlossen ist.
- Eis beim Herausnehmen aus dem Eisfach nicht berühren. Eis kann Kälteverbrennungen und Schnitte verursachen.
- Gefriergut nicht mit nassen Händen anfassen. Speiseeis oder Eiswürfel nicht sofort nach dem Herausnehmen aus dem Eisfach essen.
- Aufgetaute Lebensmittel nicht wieder einfrieren. Das kann zu gesundheitlichen Problemen bis hin zu Lebensmittelvergiftungen führen.

Alte und nicht mehr funktionstüchtige Kühlschränke

- Wenn der alte Kühl- oder Gefrierschrank mit einem Schloss versehen ist, dieses vor dem Entsorgen des Geräts zerstören oder entfernen, da ansonsten die Gefahr besteht, dass sich Kinder versehentlich einschließen.
- Dämmmaterial und Kühlmittel alter Kühl- und Gefrierschränke enthalten FCKW. Beim Entsorgen deshalb sorgfältig vorgehen, um Umweltschäden zu vermeiden.

CE-Konformitätserklärung

Wir bestätigen, dass unsere Produkte die Anforderungen der anzuwendenden Europäischen Verordnungen, Richtlinien und Entscheidungen sowie der aufgeführten Nomen erfüllen.

Entsorgung



Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern auf dem Produkt oder seiner Verpackung bedeutet, dass das Gerät nicht im Hausmüll entsorgt werden darf, sondern eine separate Entsorgung erfordert. Sie können das Altgerät kostenfrei bei einer geeigneten kommunalen Sammelstelle für Elektro- und Elektronikaltgeräte, z.B. einem Wertstoffhof, abgeben. Die Adressen erhalten Sie von Ihrer Stadt- bzw. Kommunalverwaltung. Alternativ können Sie kleine Elektroaltgeräte mit einer Kantenlänge bis zu 25 cm bei Händlern mit einer Verkaufsfläche für Elektro- und Elektronikgeräte von mind. 400 m² oder Lebensmittelhändlern mit einer Gesamtverkaufsfläche von mind. 800 m², die zumindest mehrmals im Jahr Elektro- und Elektronikgeräte anbieten, unentgeltlich zurückgeben. Größere Altgeräte können beim Neukauf eines Geräts der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, bei einem entsprechenden Händler kostenfrei zurückgegeben werden. Bezüglich der Modalitäten der Rückgabe eines Altgeräts im Fall der Auslieferung des neuen Geräts, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.

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

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

Verpackung und Umwelt

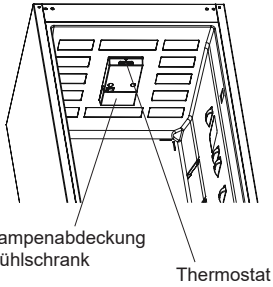


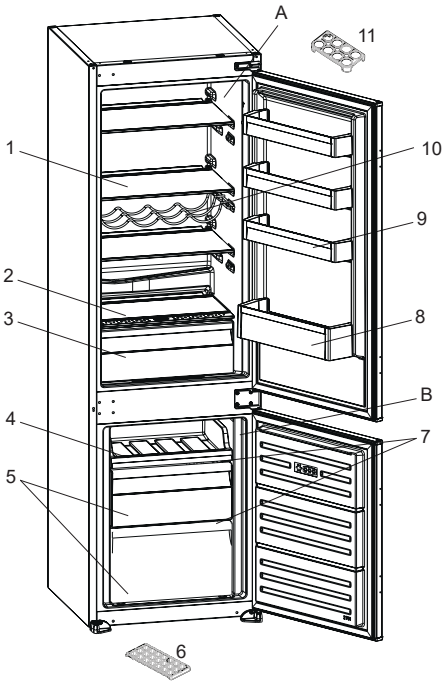
Verpackungsmaterialien schützen Ihr Gerät vor Schäden, die während des Transports auftreten können. Die Verpackungsmaterialien sind umweltfreundlich, da sie recycelt werden können. Der Einsatz recycelter Materialien reduziert den Verbrauch von Rohstoffen und verringert somit die Abfallproduktion.

Hinweise:

- Lesen Sie die Gebrauchsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät aufstellen und verwenden. Es wird keine Haftung für Schäden infolge von falscher Handhabung übernommen.
- Befolgen Sie die Anweisungen in der Gebrauchsanleitung des Geräts und bewahren Sie die Anleitung an einem sicheren Ort auf, damit Sie bei evtl. auftretenden Problemen jederzeit Zugriff darauf haben.
- Das Gerät ist zur Nutzung im Haus ausgelegt und ausschließlich zur Lagerung bzw. Kühlung von Lebensmitteln vorgesehen. Es ist nicht für die gewerbliche oder öffentliche Nutzung konzipiert und nicht für die Lagerung anderer Stoffe als Lebensmittel vorgesehen. Bei Nichteinhaltung wird keine Haftung für eventuell daraus entstehende Verluste übernommen.

2 GERÄTEBESCHREIBUNG





Die Abbildung stellt eine Übersicht über die Zubehörteile des Geräts dar. Die Zubehörteile sind je nach Modell unterschiedlich.

A) Kühlteil
B) Gefrierteil
1. Kühlfachablage
2. Gemüsefachabdeckplatte
3. Gemüsefach
4. Tiefkühlschrank obere Klappe * / Obere Gefrierfachschublade
5. Gefrierfachschublade
6. Eiswürfelschale
7. Glaseinschub*
8. Flaschenablage
9. Türfach
10. Weinregal*
11. Eierhalter

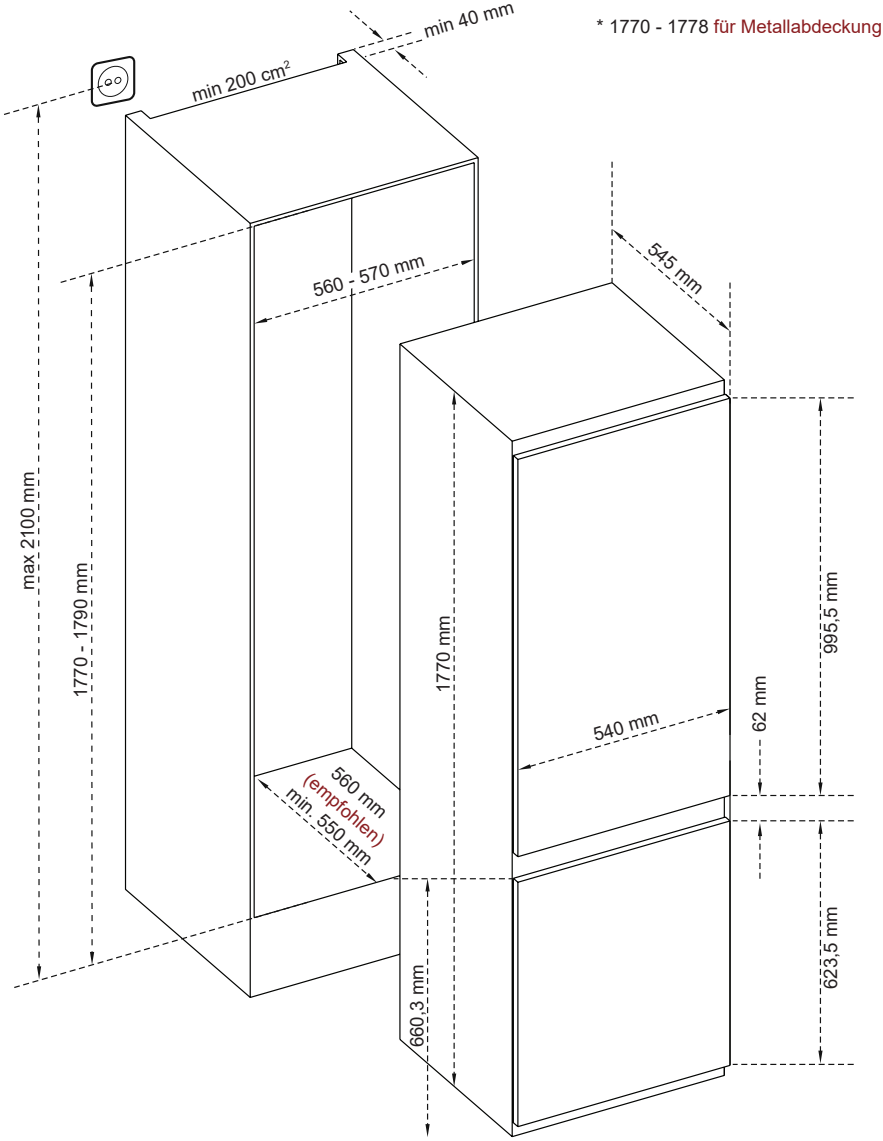
** bei bestimmten Modellen*

Allgemeine Hinweise:

Fach für frische Lebensmittel (Kühlteil): Die effektivste Energienutzung wird durch die Schubladenanordnung in der unteren Hälfte des Geräts gewährleistet sowie durch die gleichmäßige Verteilung der Regale. Die Anordnung der Türkästen wirkt sich nicht auf den Energieverbrauch aus.

Tiefkühlfach (Gefrierteil): Die effektivste Energienutzung wird durch die lagermäßige Einteilung der Schubladen - und Kastenanordnung erreicht.

2.1 Abmessungen



3 VERWENDEN DES GERÄTS

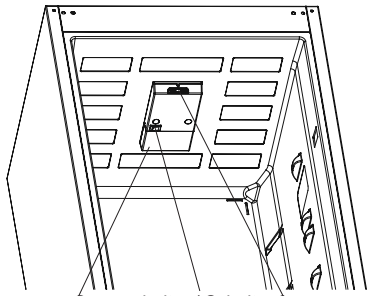
3.1 Information zur ‚Less Frost'-Technologie

Dank des Wrap-Around-Verdampfers (Umhüllungs-Verdampfer) bietet die Less Frost-Technologie eine effizientere Kühlung, einen flexibleren Lagerraum und erfordert weniger manuelle Abtauung.

3.2 Thermostateinstellung

Der Thermostat reguliert die Temperatur im Innern des Kühl- und Gefrierteils automatisch. Die Kühlschranktemperatur kann durch Drehen des Knopfes auf höhere Zahlen erreicht werden; 1 bis 3, 1 bis 5 oder SF (Die maximalen Zahlen auf dem Thermostat hängen von Ihrem Produkt ab).

(Die Abbildungen sind beispielhaft)



Thermostateinstellungen

1 – 2 : Für die kurzfristige Lagerung von Lebensmitteln

3 – 4 : Für die Langzeitlagerung von Lebensmitteln

5 : Maximale Kühlposition. Das Gerät ist länger in Betrieb. Gegebenenfalls müssen Sie die Temperatureinstellung ändern.

Wenn das Gerät eine SF-Position hat:

- Drehen Sie den Knopf auf SF, um frische Lebensmittel schnell einzufrieren. In dieser Position kühlt das Gefrierfach auf niedrigere Temperaturen herunter. Nachdem Ihre Lebensmittel eingefroren sind, drehen Sie den Thermostatknopf in die normale Gebrauchsposition zurück. Wenn Sie die SF-Position nicht ändern, arbeitet Ihr Gerät automatisch in der zuletzt verwendeten Thermostatposition, entsprechend der im Hinweis angegebenen Zeit. Bringen Sie den Thermostatschalter wieder in die Position SF und nehmen Sie das Gerät entsprechend der im Hinweis angegebenen Zeit wieder in Betrieb. Wenn sich der Thermostatschalter bei der ersten Inbetriebnahme Ihres Gerätes in der Position SF befindet, arbeitet Ihr Gerät automatisch wieder in der Position Thermostat-3 entsprechend der im Hinweis angegebenen Zeit.

Der Supermodus wird nach maximal 48 Stunden automatisch beendet.

3.3 Warnhinweise zur Temperatureinstellung

- Trennen Sie bei einem Stromausfall das Gerät vom Netz, um eine Beschädigung des Kompressors zu vermeiden. Es wird nicht empfohlen, Ihren Kühlschrank in Umgebungen zu betreiben, die außerhalb der angegebenen Temperaturbereiche liegen. So vermeiden Sie Schäden an den Gerätekomponenten.
- Die Einstellung der Temperatur sollte sich nach der Häufigkeit des Türöffnens, der Menge des Kühlguts im Gerät und der Umgebungstemperatur am Aufstellort des Kühlgeräts richten.
- Nach dem ersten Einschalten benötigt das Gerät 24 Stunden, um die Betriebstemperatur zu erreichen. Öffnen Sie während dieser Zeit nicht die Tür und füllen Sie das Gerät nicht mit großen Mengen an Lebensmitteln.
- Eine Verzögerungsfunktion von 5 Minuten verhindert Schäden am Kompressor des Kühlgeräts, wenn das Gerät an das Netz angeschlossen bzw. vom Netz getrennt wird oder die Stromversorgung ausfällt.

Nach 5 Minuten nimmt das Kühlgerät den Normalbetrieb auf.

Klimaklasse und -definition:

T (tropisch): Dieses Kühlgerät ist für den Einsatz bei Umgebungstemperaturen von 16 bis 43 °C vorgesehen.

ST (subtropisch): Dieses Kühlgerät ist für den Einsatz bei Umgebungstemperaturen von 16 bis 38 °C vorgesehen.

N (temperiert): Dieses Kühlgerät ist für den Einsatz bei Umgebungstemperaturen von 16 bis 32 °C vorgesehen.

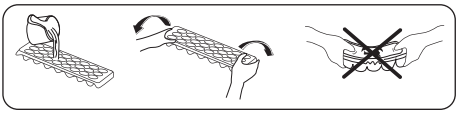
SN (ausgedehnt temperiert): Dieses Kühlgerät ist für den Einsatz bei Umgebungstemperaturen von 10 bis 32 °C vorgesehen.

3.4 Zubehör

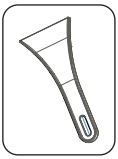
Die Darstellungen und Beschreibungen im Abschnitt über Zubehör können je nach Modell von Ihrem Gerät abweichen.

3.4.1 Eiswürfelschale*(bei einigen Modellen)*

- Füllen Sie die Eiswürfelschale mit Wasser und legen Sie sie in das Gefrierteil.
- Wenn das Wasser vollständig gefroren ist, können Sie die Schale wie in der Abbildung gezeigt umdrehen, um die Eiswürfel zu entnehmen.



3.4.2 Der Kunststoffschaber *(bei einigen Modellen)*

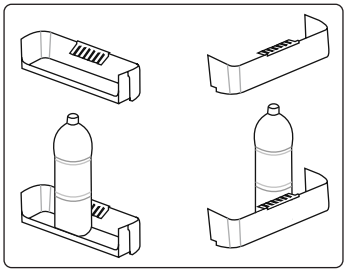


Nach einer gewissen Zeit bildet sich in bestimmten Bereichen des Gefrierteils Reif. Dieser Reif muss regelmäßig entfernt werden. Verwenden Sie dazu den bereitgestellten Eisschaber. Verwenden Sie dazu keinesfalls scharfkantige Metallgegenstände. Diese können den Kühlmittelkreislauf durchstechen und irreparable Schäden am Gerät verursachen.

3.4.3 Der Flaschenhalter *(bei einigen Modellen)*



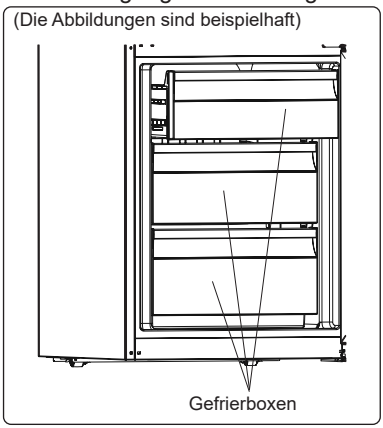
Verwenden Sie den Flaschenhalter, damit Flaschen nicht rutschen oder umfallen.



3.4.4 Gefrierbox

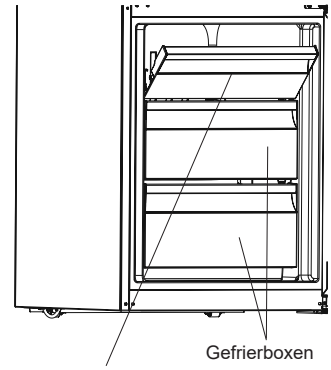
Die Gefrierbox ermöglicht einen einfacheren Zugang zum Gefriergut.

(Die Abbildungen sind beispielhaft)



oder

(Die Abbildungen sind beispielhaft)



Entfernen der Gefrierbox:

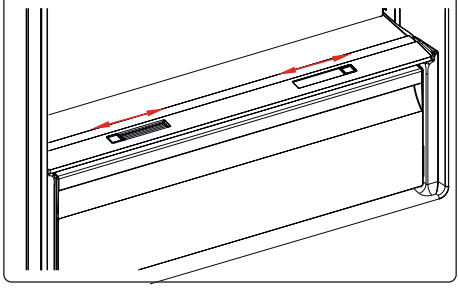
- Ziehen Sie die Box so weit wie möglich heraus.
- Ziehen Sie die Box vorne hoch und dann heraus.

⚠ Führen Sie diesen Vorgang in umgekehrter Reihenfolge aus, um das Einschubfach wieder einzusetzen.

Halten Sie die Box beim Herausnehmen immer am Griff fest.

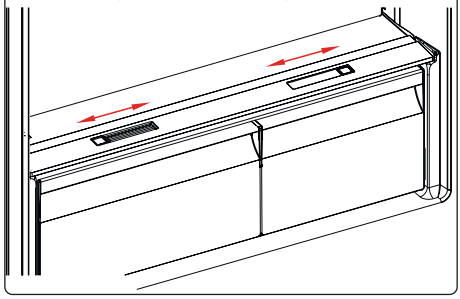
3.4.5 Der Frischeregler *(In einigen Modellen)*

(Die Abbildungen sind beispielhaft)



oder

(Die Abbildungen sind beispielhaft)



Bei vollem Gemüsefach sollte der Frischeregler vorne am Gemüsefach geöffnet werden. So kann die Luft und die Feuchtigkeit im Gemüsefach reguliert werden, um die Haltbarkeit der Lebensmittel im Fach zu verlängern.

Wenn sich Kondenswasser am Glasablagefach bildet, muss der Frischeregler hinter dem Fach geöffnet werden.

Die Darstellungen und Beschreibungen im Abschnitt über Zubehör können je nach Modell von Ihrem Gerät abweichen.

4 LEBENSMITTELLAGERUNG

4.1 Kühlteil

- Bewahren Sie Flüssigkeiten stets in verschlossenen Behältern im Kühlschrank auf, um Feuchtigkeit und die daraus entstehende Bildung von Reif zu vermeiden. Reif konzentriert sich an den kühlsten Stellen, an denen die Flüssigkeit verdunstet, und im Lauf der Zeit muss das Gerät immer häufiger abgetaut werden.
- Gekochte Speisen müssen abgedeckt bleiben, wenn sie im Kühlschrank aufbewahrt werden. Stellen Sie keine warmen Speisen in den Kühlschrank, sondern erst, wenn sie abgekühlt sind, da sonst die Temperatur/Luftfeuchtigkeit im Kühlschrank ansteigt und die Effizienz des Kühlschranks sinkt.

- Achten Sie darauf, dass das Kühlgut nicht die Geräterückwand berührt, da sich Reif bildet und die Verpackung an der Rückwand haften bleibt. Öffnen Sie die Kühlschranktür nicht zu häufig.
- Es empfiehlt sich, Fleisch und rohen Fisch locker einzuschlagen und auf dem Glasfachboden direkt über der Gemüsebox zu lagern.
- Hier bieten sich aufgrund der kühleren Luft die besten Lagerbedingungen dafür.
- Obst und Gemüse sollte getrennt gelagert werden, damit ethylenempfindliche Gemüsesorten (grüne Blätter, Brokkoli, Karotten usw.) nicht durch ethylenausscheidendes Obst (Bananen, Pfirsiche, Aprikosen, Feigen usw.) angegriffen werden.
- Legen Sie kein feuchtes Gemüse in den Kühlschrank.
- Die Lagerdauer für Lebensmittel hängt zum einen von der Anfangsqualität des Produkts ab. Zum anderen ist aber auch eine ununterbrochene Kühlkette vor der Einlagerung im Kühlschrank ein wichtiges Kriterium.
- Das aus dem Fleisch austretende Wasser kann andere Produkte im Kühlschrank verderben. Verpacken Sie Fleischprodukte deshalb immer gut und wischen Sie ausgetretene Flüssigkeiten auf den Fachböden ab.
- Legen Sie keine Lebensmittel vor den Luftkanälen ab.
- Verbrauchen Sie abgepackte Lebensmittel vor dem empfohlenen Mindesthaltbarkeitsdatum.

Bitte passen Sie auf, dass die Lebensmittel nicht den Sensor berühren, der sich im Kühlschrankabteil befindet. Die Lebensmittel dürfen den Sensor nicht berühren, damit die optimale Aufbewahrungstemperatur im Kühlabteil erhalten bleibt.

- Für den normalen Betrieb reicht eine Temperatureinstellung Ihres Kühlschranks auf +4 °C aus.
- Das Kühlfach sollte eine Temperatur im Bereich von 0 - 8 °C haben, frische Lebensmittel unter 0 °C vereisen und verfaulen und über 8 °C erhöht sich die Keimbelastung und der Fäulnisprozess.
- Legen Sie keine heißen Lebensmittel in den Kühlschrank, sondern lassen Sie diese erst außerhalb abkühlen. Heiße Nahrungsmittel führen zu einer Erhöhung des Kühlgrades Ihres Kühlschranks und verursachen Lebensmittelvergiftungen sowie unnötige Lebensmittelverderbnis.
- Fleisch, Fisch usw. sollten in dem für diese Lebensmittel geeigneten Kühlfach aufbewahrt werden und das Gemüsefach ist für Gemüse vorgesehen. (falls vorhanden)
- Um Geruchsvermischung zu vermeiden, werden Fleischprodukte, Früchte und Gemüse nicht zusammen gelagert.
- Lebensmittel sollten in geschlossenen Behältern in den Kühlschrank gestellt oder abgedeckt werden, um Feuchtigkeit und Gerüche zu vermeiden.

In der folgenden Tabelle sind die wichtigsten Lebensmittelgruppen und die jeweils beste Aufbewahrungsart und -dauer im Kühlteil aufgeführt.

Lebensmittel	Maximale Lagerdauer	Lagerart und -ort
Obst und Gemüse	1 Woche	Gemüsebox
Fleisch und Fisch	2 - 3 Tage	In Kunststofffolie oder -beutel oder im Fleischbehälter auf dem Glasfachboden lagern
Käse	3 - 4 Tage	Im dafür vorgesehenen Türfach
Butter und Margarine	1 Woche	Im dafür vorgesehenen Türfach
Flaschenprodukte, z. B. Milch und Joghurt	Bis zum vom Hersteller angegebenen Ablaufdatum	Im dafür vorgesehenen Türfach
Eier	1 Monat	Im dafür vorgesehenen Eierfach
Gekochte Lebensmittel	2 Tage	Alle Ablagefächer

HINWEIS:

Kartoffeln, Zwiebeln und Knoblauch sollten nicht im Kühlschrank aufbewahrt werden.

4.2 Gefrierteil

- Im Gefrierteil werden gefrorene Lebensmittel aufbewahrt, frische Lebensmittel eingefroren und Eiswürfel erzeugt.
- Lebensmittel in flüssiger Form sollten in Plastikbechern und andere Lebensmittel in Plastikfolien oder -beuteln eingefroren werden. Zum Einfrieren frischer Lebensmittel; wickeln und versiegeln Sie frische Lebensmittel richtig, d.h. die Verpackung sollte luftdicht sein und nicht auslaufen. Spezielle Gefrierbeutel, Alufolie, Polyäthylenbeutel und Kunststoffbehälter sind dazu am besten geeignet.
- Lagern Sie frische Lebensmittel nicht neben gefrorenen Lebensmitteln ein, da diese sonst angetaut werden können.
- Frieren Sie frische Lebensmittel portionsweise ein.
- Brauchen Sie angetautes Gefriergut innerhalb kurzer Zeit nach dem Auftauen auf.
- Halten Sie sich beim Lagern von Tiefkühlkost stets an die Anweisungen des Herstellers auf der Lebensmittelverpackung. Wenn keine Angaben zur Lagerdauer verfügbar sind, bewahren Sie Lebensmittel maximal 3 Monate ab Kaufdatum im Gefrierteil auf.
- Achten Sie beim Kauf von Tiefkühlprodukten darauf, dass sie sachgemäß gelagert wurden und die Verpackung nicht beschädigt ist.
- Tiefkühlprodukte müssen in geeigneten Behältnissen transportiert und sobald wie möglich in den Gefrierschrank gebracht werden.
- Kaufen Sie keine Tiefkühlprodukte, deren Packung feucht oder aufgequollen ist. Dies können Anzeichen für Lagerung bei falschen Temperaturen und für verdorbenen Inhalt sein.
- Die Haltbarkeit gefrorener Lebensmittel hängt von der Raumtemperatur, den Thermostateinstellungen, der Häufigkeit des Türöffnens, der Art der Lebensmittel und der Dauer des Transports vom Laden zu Ihnen nach Hause ab. Befolgen Sie immer die auf der Verpackung angegebenen Anweisungen; überschreiten Sie die Aufbewahrungsdauer nicht.
- Dies kann die Luftzirkulation beeinträchtigen. Vermeiden Sie dies, indem Sie zunächst das Kabel ziehen und warten, bis das Eis getaut ist. Nach Abtauen dieses Eises sollten Sie den Tiefkühlbereich reinigen. Reinigen Sie den Gefrierschrank, wenn er vollständig abgetaut ist.
- Die auf den Produkten angegebenen Volumenangaben beziehen sich immer auf die Lebensmittel ohne Verpackung.
- Bitte frieren Sie einmal gefrorene Lebensmittel nach dem Auftauen nicht wieder ein. Es kann gesundheitsschädlich sein, da möglicherweise giftige Stoffwechselprodukte entstehen können.

HINWEIS: Wenn Sie direkt nach dem Schließen der Gefrierteiltür versuchen, sie wieder zu öffnen, werden Sie feststellen, dass sie sich nur sehr schwer öffnen lässt. Das ist völlig normal. Sobald der Unterdruck ausgeglichen ist, lässt sie sich ganz normal öffnen.

- Verwenden Sie die Schnellgefrierablage zum schnelleren Einfrieren von Hausmannskost (und anderen Lebensmitteln, die schnell eingefroren werden sollen) aufgrund der höheren Gefrierleistung der Tiefkühlablage. Die obere Ablage des Tiefkühlfachs ist das Schnellgefrierfach.

In der folgenden Tabelle sind die wichtigsten Lebensmittelgruppen und die jeweils beste Aufbewahrungsart und -dauer im Gefrierteil aufgeführt.

Fleisch und Fisch	Vorbereitung	Maximale Lagerdauer (Monate)
Steak	In Folie wickeln	6 - 8
Lammfleisch	In Folie wickeln	6 - 8
Kalbsbraten	In Folie wickeln	6 - 8
Kalbsgulasch	In kleinen Stücken	6 - 8
Lammgulasch	In Stücken	4 - 8
Hackfleisch	Verpackt ohne Gewürze	1 - 3
Innereien (Stücke)	In Stücken	1 - 3
Mortadella/Salami	Verpackt, auch wenn sie eine Haut hat	
Hühnchen und Pute	In Folie wickeln	4 - 6
Gans und Ente	In Folie wickeln	4 - 6
Hirsch, Hase, Wildschwein	In Portionen von 2,5 kg oder filetiert	6 - 8
Süßwasserfisch (Lachs, Karpfen, Wels)	Nach dem Schuppen und Ausnehmen, den Fisch waschen und trocknen.Ggf. Schwanz und Kopf entfernen.	2
Fettarmer Fisch (Barsch, Steinbutt, Flunder)		4
Fetter Fisch (Thunfisch, Makrele, Blaubarsch, Anchovis)		2 - 4
Meeresfrüchte	Geputzt im Beutel	4 - 6
Kaviar	In der Verpackung oder in einem Aluminium-/ Kunststoffbehälter	2 - 3
Schnecken	In Salzwasser oder in einem Aluminium-/ Kunststoffbehälter	3

HINWEIS: Gefrorenes Fleisch sollte nach dem Auftauen wie frisches Fleisch gegart werden. Wenn das Fleisch nach dem Auftauen nicht gegart ist, darf es nicht wieder eingefroren werden.

Obst und Gemüse	Vorbereitung	Maximale Lagerdauer (Monate)
Buschbohnen, Bohnen	Waschen, in Stücke schneiden und blanchieren	10 - 13
Dicke Bohnen	Enthülsen, waschen und blanchieren	12
Kohl	Putzen und blanchieren	6 - 8
Karotten	Putzen, in Scheiben schneiden und blanchieren	12
Paprika	Entstielen, in zwei Teile schneiden, Kerngehäuse herauslösen und blanchieren	8 - 10
Spinat	Waschen und blanchieren	6 - 9
Blumenkohl	Blätter entfernen, Herz in Stücke schneiden und eine Weile in Wasser mit etwas Zitronensaft legen	10 - 12
Aubergine	Nach dem Waschen in 2 cm große Stücke schneiden	10 - 12
Mais	Putzen und mit Strunk verpacken oder als Zuckermais	12
Äpfel und Birnen	Schälen und in Scheiben schneiden	8 - 10
Aprikosen und Pfirsiche	In zwei Teile schneiden und Kern entfernen	4 - 6

Obst und Gemüse	Vorbereitung	Maximale Lagerdauer (Monate)
Erdbeeren und Brombeeren	Waschen und entstielen	8 - 12
Gekochte Früchte	10 % Zucker in den Behälter zugeben	12
Pflaumen, Kirschen, Sauerkirschen	Waschen und entstielen	8 - 12

	Maximale Lagerdauer (Monate)	Auftauzeit bei Raumtemperatur (Stunden)	Auftauzeit im Ofen (Minuten)
Brot	4 - 6	2 - 3	4-5 (220-225 °C)
Plätzchen	3 - 6	1 - 1,5	5-8 (190-200 °C)
Gebäck	1 - 3	2 - 3	5-10 (200-225 °C)
Kuchen	1 - 1,5	3 - 4	5-8 (190-200 °C)
Filoteig	2 - 3	1 - 1,5	5-8 (190-200 °C)
Pizza	2 - 3	2 - 4	15-20 (200 °C)

Milchprodukte	Vorbereitung	Maximale Lagerdauer (Monate)	Lagerbedingungen
(Homogenisierte) Milch im Tetrapack	In der eigenen Verpackung	2 - 3	Reine Milch – in der eigenen Verpackung
Käse – außer Quark	In Scheiben	6 - 8	Originalverpackung für kurzfristiges Einfrieren. In Folie gewickelt für längere Lagerzeiten.
Butter, Margarine	In der eigenen Verpackung	6	

5 REINIGUNG UND WARTUNG

⚠ Trennen Sie das Gerät vor dem Reinigen vom Netz.

⚠ Schütten Sie kein Wasser über das Gerät.

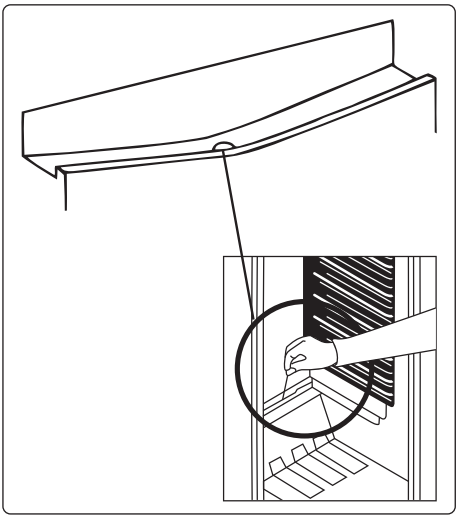
⚠ Verwenden Sie zum Reinigen keine scheuernden Mittel, Reinigungsmittel oder Seifen. Spülen Sie das Gerät nach dem Reinigen sorgfältig mit klarem Wasser. Stecken Sie nach dem Reinigen den Gerätestecker mit trockenen Händen wieder in die Netzsteckdose.

- Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Lampengehäuse und andere elektrische Komponenten gelangt.
- Das Gerät muss regelmäßig mit einer Lösung aus Natron und lauwarmem Wasser gereinigt werden.
- Reinigen Sie das Zubehör separat von Hand mit Wasser und Seife. Waschen Sie das Zubehör nicht im Geschirrspüler.
- Reinigen Sie den Verflüssiger mindestens zweimal jährlich mit einer Bürste. So sparen Sie Energie und steigern die Leistung des Geräts.

Zum Reinigen das Gerät stets vom Stromnetz trennen.

5.1 Abtauen

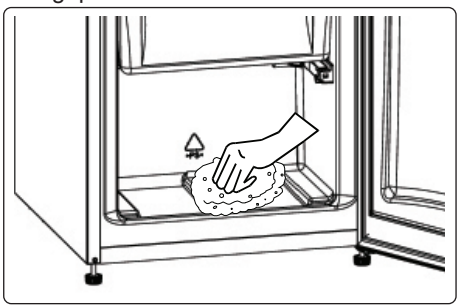
Abtauen des Kühlteils



- Das Kühlteil wird im laufenden Betrieb automatisch abgetaut. Das Wasser wird in der Tauwasserschale aufgefangen und verdunstet automatisch.
- Die Tauwasserschale und die Öffnung in der Ablaufrinne müssen regelmäßig mithilfe des Ablaufstopfens gereinigt werden, um zu verhindern, dass sich Wasser auf dem Kühlgeräteboden sammelt, anstatt abzufließen.
- Sie können die Abflussöffnung auch reinigen, indem Sie ein Glas Wasser hinuntergießen.

Ablauf des Abtauprozesses

- Je nachdem, wie lange die Tür geöffnet wird und wie viel Feuchtigkeit eindringt, bildet sich im Innern des Gefrierteils Reif. Achten Sie darauf, dass die Reif- und Eisbildung keinesfalls die Dichtung der Tür beeinträchtigt. Anderenfalls kann Luft ins Geräteinnere gelangen und dazu führen, dass der Kompressor dauerhaft läuft. Dünne Reifschichten sind sehr weich und können mit einer Bürste oder einem Eisschaber entfernt werden. Verwenden Sie keine metallenen oder andere scharfkantigen Schaber, mechanische Geräte oder andere Mittel, um den Abtauprozess zu beschleunigen. Entfernen Sie das abgeschabte Eis vom Geräteboden. Zum Entfernen der dünnen Reifschicht brauchen Sie das Gerät nicht abzuschalten.
- Um dicke Eisablagerungen zu entfernen, trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, lagern Sie das Gefriergut in Kartons um und schlagen sie es in dicke Tücher oder Zeitungspapier ein, damit es kühl bleibt. Im Idealfall sollten Sie das Gefrierteil abtauen, wenn es fast leer ist. Das Abtauen sollte zügig durchgeführt werden, damit das Gefriergut nicht unnötig warm wird.
- Verwenden Sie keine metallenen oder andere scharfkantigen Schaber, mechanische Geräte oder andere Mittel, um den Abtauprozess zu beschleunigen. Wenn die gefrorenen Lebensmittel beim Abtauen warm werden, verringert sich ihre Haltbarkeit. Bewahren Sie Gefriergut für die Dauer des Abtauens gut eingepackt an einem kühlen Platz auf.



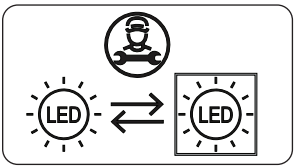
- Trocknen Sie das Innere des Geräts mit einem Schwamm oder einem sauberen Tuch.
- Um das Abtauen zu beschleunigen, können Sie Schüsseln mit warmem Wasser in das Gefrierteil stellen.
- Kontrollieren Sie das Gefriergut beim Einräumen in das Gefrierteil. Wenn Packungen angetaut sind, müssen die Lebensmittel innerhalb von 24 Stunden aufgebraucht oder gekocht und wieder eingefroren werden.
- Reinigen Sie das Geräteinnere nach dem Abtauen mit warmem Wasser und

etwas Natron und trocknen Sie es gut ab. Waschen Sie die ausbaubaren Teile ebenso und bauen Sie sie wieder ein. Schließen Sie das Gerät wieder an das Stromnetz an und lassen Sie es 2 bis 3 Stunden auf der Einstellung MAX stehen, bevor Sie die Lebensmittel wieder in den Gefrierschrank legen.

LED-Beleuchtung auswechseln

Zum Austausch der LEDs wenden Sie sich bitte an die zuständige autorisierte Kundendienststelle.

HINWEIS: Die Anzahl und Position der LED-Streifen kann sich je nach Modell ändern.



Wenn das Produkt mit einer LED-Lampe ausgestattet ist

Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse <E>.

Wenn das Produkt mit LED-Streifen oder LED-Karte(n) ausgestattet ist

Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse <F>.

6 VERSAND UND UMSETZUNG

6.1 Transportieren und Umstellen

- Die Originalverpackung und das Schaumstofffüllmaterial können für eventuelle spätere Transporte aufbewahrt werden (optional).
- Sichern Sie das Gerät mit einer stabilen Verpackung, Bändern oder starken Schnüren und halten Sie sich an die Transportanweisungen auf der Verpackung.
- Entfernen Sie alle beweglichen Teile oder fixieren Sie sie mit Bändern gegen Stöße, wenn Sie das Gerät umpositionieren oder transportieren.

Transportieren Sie das Gerät immer aufrecht.

7 VOR DEM ANRUF BEIM KUNDENDIENST

Wenn Sie ein Problem mit Ihrem **Gerät** haben, überprüfen Sie bitte die folgenden Punkte, bevor Sie sich an den Kundendienst wenden.

Ihr Gerät ist nicht in Betrieb

Überprüfen Sie, ob...

- Strom fließt
- Netzanschluss besteht
- Ist die Temperatur-Einstellung auf der richtigen Ebene?
- Die Steckdose ist defekt. Stecken Sie zum Prüfen der Steckdose ein anderes funktionstüchtiges Gerät ein.

Die Kühlleistung des Geräts ist schlecht

Überprüfen Sie, ob...

- das Gerät überladen ist
- Die Türen richtig geschlossen sind
- der Verflüssiger verstaubt ist
- genügend Freiraum zwischen Wand und Rückseite bzw. Seite besteht

Das Gerät ist laut

Normale Geräusche

Krachen (brechendes Eis)

- beim automatischen Abtauen
- wenn das Gerät kühler oder wärmer wird (aufgrund der Ausdehnung des Materials)

Kurzes Knackgeräusch tritt auf: Wenn der Thermostat den Kompressor ein-/ausschaltet.

Motorgeräusch: Zeigen an, dass der Kompressor normal arbeitet. Der Kompressor kann beim Anlaufen kurzfristig stärkere Geräusche machen.

Es entstehen Blasengeräusche und Spritzer: Durch den Fluss des Kältemittels in den Röhren des Systems verursacht.

Es treten Fließgeräusche des Wassers auf: Durch das zum Verdunstungsbehälter fließende

Wasser. Dieses Geräusch ist beim Abtauen völlig normal.

Es treten Luftblasgeräusche auf: Bei einigen Modellen während des normalen Betriebs des Systems aufgrund der Luftzirkulation.

Die Kanten desGeräts, die mit der Türfuge in Berührung kommen, sind warm

Besonders im Sommer (heißes Wetter)), die Oberflächen, die die Scharniere berühren, können sich während des Betriebs des Kompressors erwärmen.

Im Inneren des Geräts hat sich Feuchtigkeit angesammelt.

Überprüfen Sie, ob...

- alle Lebensmittel gut verpackt sind. Die Behälter müssen trocken sein, bevor sie in das **Gerät** gestellt werden.
- Die **Geräte**tür wird häufig geöffnet. Die Feuchtigkeit des Raums dringt in das **Gerät** ein, wenn die Türen geöffnet werden. Die Feuchtigkeit nimmt schneller zu, je häufiger die Türen geöffnet werden, vor allem bei hoher Luftfeuchtigkeit im Raum.

Wenn die Türen nicht richtig geöffnet und geschlossen werden;

Überprüfen Sie, ob...

- Lebensmittel oder Verpackungen verhindern das Schließen der Tür
- die Türdichtungen beschädigt oder verdreht sind
- Ihr **Gerät** steht auf einer ebenen Fläche.

Der Kompressor des Kühlgeräts kann unter bestimmten Bedingungen, z. B. nach dem ersten Anschließen, bei starken Temperaturänderungen in der Umgebung oder bei veränderter Nutzung, lauter laufen als normal und es können sich auch andere leichte Kühlgeräusche ergeben. Das ist normal; wenn das Kühlgerät die erwünschte Temperatur erreicht hat, verringern sich diese Geräusche wieder.

Empfehlungen

- Wenn Sie das Gerät ausschalten oder vom Netz nehmen, warten Sie vor dem erneuten Einschalten bzw. Einstecken mindestens 5 Minuten ab, da anderenfalls der Kompressor beschädigt werden kann.
- Wenn Sie Ihr Gerät längere Zeit nicht benutzen (z. B. in den Sommerferien), ziehen Sie den Netzstecker. Reinigen Sie Ihr Gerät entsprechend dem Kapitel Reinigung und lassen Sie die Tür offen, um Feuchtigkeit und Geruch zu vermeiden.
- Das Gerät ist nur zur Nutzung im Haushalt ausgelegt. Es ist nicht für gewerbliche oder öffentliche Zwecke ausgelegt.
- Wenn Sie das Gerät zu anderen als den genannten Zwecken verwenden, übernehmen weder Hersteller noch Händler Verantwortung für eventuelle Reparaturen oder Störungen während der Garantiezeit. Sollten Sie einen Service benötigen, halten Sie bitte die Seriennummer Ihres Gerätes bereit. Die Seriennummer befindet sich auf dem Typenschild. Dieses finden Sie im Kühlbereich auf der linken unteren Seite.

8 ENERGIESPARTIPPS

1. Stellen Sie das Gerät in einem kühlen, gut belüfteten Raum auf und setzen Sie es keiner direkten Sonneneinstrahlung und keiner Wärmequelle (z. B. Heizung oder Ofen) aus. Gegebenenfalls ist eine Isolierplatte zu verwenden.
2. Lassen Sie warme Speisen und Getränke erst abkühlen, bevor Sie sie im Kühlgerät aufbewahren.
3. Legen Sie auftauende Lebensmittel in das Kühlteil. Das Gefriergut kühlt das Kühlteil, wobei es gleichzeitig aufgetaut wird. So sparen Sie Energie. Gefrorene Lebensmittel außerhalb des Geräts aufzutauen ist Energieverschwendung.
4. Getränke und andere im Gerät aufbewahrte Flüssigkeiten müssen abgedeckt werden. Nicht abgedeckte Flüssigkeiten erhöhen die Feuchtigkeit im Gerät, was wiederum zu einem höheren Energieverbrauch führt. Durch das Abdecken behalten Getränke und andere Flüssigkeiten ihren Geruch und Geschmack.
5. Öffnen Sie die Türen nicht zu lange und zu häufig, da dadurch warme Luft in das Gerät gelangt, was dazu führt, dass der Kompressor unnötig oft anspringt.
6. Halten Sie die Abdeckungen der verschiedenen Kühlteile (z. B. Gemüsefach und 0 °C-Fach) geschlossen.
7. Die Türdichtung muss sauber und biegsam sein. Verschlissene Dichtungen müssen ausgetauscht werden.

9 TECHNISCHE DATEN

Die technischen Informationen befinden sich auf dem Typenschild auf der Innenseite des Gerätes sowie auf dem Energieetikett.

Der QR-Code auf dem mit dem Gerät gelieferten Energieetikett enthält einen Weblink zu den Informationen über die Leistung des Geräts in der EU EPREL-Datenbank.

Bewahren Sie dieses Energieetikett zur jederzeitigen Einsicht zusammen mit dem Benutzerhandbuch und allen anderen mit diesem Gerät gelieferten Dokumenten auf.

Dieselben Informationen finden Sie auch bei EPREL über den Link *https://eprel.ec.europa.eu*, indem Sie dort den Modellnamen und die Produktnummer vom Typenschild des Geräts eingeben.

Ausführliche Informationen über das Energieetikett finden Sie unter dem Link *www.theenergylabel.eu*.

10 INFORMATIONEN FÜR PRÜFINSTITUTE

Installation und Vorbereitung des Geräts für eine eventuelle Ökodesign-Prüfung müssen in Übereinstimmung mit EN 62552 erfolgen. Dazu müssen die Belüftungsanforderungen, Aussparungsabmessungen und Mindestabstände auf der Rückseite den Angaben in Teil 2 dieses Benutzerhandbuchs entsprechen. Bitte wenden Sie sich für weitere Informationen, einschließlich der Ladepläne, an den Hersteller.

11 KUNDENDIENST

Verwenden Sie ausschließlich originale Erstatzteile.

Wenn Sie Kontakt mit unserem Kundendienst aufnehmen, halten Sie bitte folgende Informationen bereit: Modellbezeichnung, Seriennummer und Service Index (SI).

Diese Informationen sind auf dem Typenschild des Gerätes zu finden.

Das Typenshild befindet sich im Kühlbereich auf der linken unteren Seite.

Laut Gesetzt gewährleistet der Hersteller die Verfügbarkeit originaler Ersatzteile für bestimmte Komponenten für 7-10 Jahre ab dem Inverkehrbringen der letzten Einheit des Modells.

Für allgemeine Fragen besuchen Sie die Webseite des technischen Kundendienstes:
www.vestel-germany.de

Thank you for choosing this product.

This user manual contains important information on safety and instructions intended to assist you in the operation and maintenance of your appliance.

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

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

CONTENTS

1 SAFETY INSTRUCTIONS 26
1.1 General Safety Warnings 26
1.2 Installation warnings 30
1.3 During Usage 30
2 DESCRIPTION OF THE APPLIANCE 31
2.1 Dimensions 33
3 USING THE APPLIANCE 34
3.1 Information on Less Frost Technology 34
3.2 Thermostat Setting 34
3.3 Temperature Settings Warnings 34
3.4 Accessories 35
3.4.1 Ice Tray ***(In some models)*** ***35***
3.4.2 The Plastic Scraper ***(In some models)*** ***35***
3.4.3 The Bottle Holder ***(In some models)*** ***35***
3.4.4 The Freezer Box 35
3.4.5 The Fresh Dial ***(In some models)*** ***36***
4 FOOD STORAGE 36
4.1 Refrigerator Compartment 36
4.2 Freezer Compartment 37
5 CLEANING AND MAINTENANCE 40
5.1 Defrosting 40
6 SHIPMENT AND REPOSITIONING 42
6.1 Transportation and Changing Positioning 42
7 BEFORE CALLING AFTER-SALES SERVICE 42
8 TIPS FOR SAVING ENERGY 43
9 TECHNICAL DATA 43
10 INFORMATION FOR TEST INSTITUTES 44
11 CUSTOMER CARE AND SERVICE 44

1 SAFETY INSTRUCTIONS

1.1 General Safety Warnings

Read this user manual carefully.

⚠ **WARNING:** Keep ventilation openings, in the appliance enclosure or in the built-in structure, clear of obstruction.

⚠ **WARNING:** Do not use mechanical devices or other means to accelerate the defrosting process, other than those recommended by the manufacturer.

⚠ **WARNING:** Do not use electrical appliances inside the food storage compartments of the appliance, unless they are of the type recommended by the manufacturer.

⚠ **WARNING:** Do not damage the refrigerant circuit.

⚠ **WARNING:** When positioning the appliance, ensure the supply cord is not trapped or damaged.

⚠ **WARNING:** Do not locate multiple portable socket-outlets or portable power supplies at the rear of the appliance.

⚠ **WARNING:** In order to avoid any hazards resulting from the instability of the appliance, it must be fixed in accordance with the instructions.

⚠ If your appliance uses R600a as a refrigerant (this information will be provided on the label of the cooler) you should take care during transportation and installation to prevent the cooler elements from being damaged. R600a is an environmentally friendly and

natural gas, but it is explosive. In the event of a leak due to damage of the cooler elements, move your fridge away from open flames or heat sources and ventilate the room where the appliance is located for a few minutes.

- While carrying and positioning the fridge, do not damage the cooler gas circuit.
- Do not store explosive substances such as aerosol cans with a flammable propellant in this appliance.
- This appliance is intended to be used in household and domestic applications such as:
  - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments.
  - farm houses and by clients in hotels, motels and other residential type environments.
  - bed and breakfast type environments;
  - catering and similar non-retail applications.
- If the socket does not match the refrigerator plug, it must be replaced by the manufacturer, a service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- A specially grounded plug has been connected to the power cable of your refrigerator. This plug should be used with a specially grounded socket of 16 amperes. If there is no such socket in your house, please have one installed by an authorised electrician.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Children aged from 3 to 8 years are allowed to load and unload refrigerating appliances. Children are not expected to perform cleaning or user maintenance of the appliance, very young children (0-3 years old) are not expected to use appliances, young children (3-8 years old) are not expected to use appliances safely unless continuous supervision is given, older children (8-14 years old) and vulnerable people can use appliances safely after they have been given appropriate supervision or instruction concerning use of the appliance. Very vulnerable people are not expected to use appliances safely unless continuous supervision is given.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorised service agent or similar qualified persons, in order to avoid a hazard.
- This appliance is not intended for use at altitudes exceeding 2000 m.

To avoid contamination of food, please respect the following instructions:

- Opening the door for long periods can cause a significant increase of the temperature in the compartments of the appliance.
- Clean regularly surfaces that can come in contact with food and accessible drainage systems
- Store raw meat and fish in suitable containers in the refrigerator, so that it is not in contact with or drip onto other food.
- Two-star frozen-food compartments are suitable for storing pre-frozen food, storing or making ice cream and making ice cubes.
- One-, two- and three-star compartments are not suitable for the freezing of fresh food.
- If the refrigerating appliance is left empty for long periods, switch off, defrost, clean, dry, and leave the door open to prevent mould developing within the appliance.

1.2 Installation warnings

Before using your fridge freezer for the first time, please pay attention to the following points:

- The operating voltage for your fridge freezer is 220-240 V at 50Hz.
- The plug must be accessible after installation.
- Your fridge freezer may have an odour when it is operated for the first time. This is normal and the odour will fade when your fridge freezer starts to cool.
- Before connecting your fridge freezer, ensure that the information on the data plate (voltage and connected load) matches that of the mains electricity supply. If in doubt, consult a qualified electrician.
- Insert the plug into a socket with an efficient ground connection. If the socket has no ground contact or the plug does not match, we recommend you consult a qualified electrician for assistance.
- The appliance must be connected with a properly installed fused socket. The power supply (AC) and voltage at the operating point must match with the details on the name plate of the appliance (the name plate is located on the inside left of the appliance).
- We do not accept responsibility for any damages that occur due to ungrounded usage.
- Place your fridge freezer where it will not be exposed to direct sunlight.
- Your fridge freezer must never be used outdoors or exposed to rain.
- Your appliance must be at least 50 cm away from stoves, gas ovens and heater cores, and at least 5 cm away from electrical ovens.
- If your fridge freezer is placed next to a deep freezer, there must be at least 2 cm between them to prevent humidity forming on the outer surface.
- Do not cover the body or top of fridge freezer with lace. This will affect the performance of your fridge freezer.
- Clearance of at least 150 mm is required at the top of your appliance. Do not place anything on top of your appliance.
- Do not place heavy items on the appliance.
- Clean the appliance thoroughly before use (see Cleaning and Maintenance).
- Before using your fridge freezer, wipe all parts with a solution of warm water and a teaspoon of sodium bicarbonate. Then, rinse with clean water and dry. Return all parts to the fridge freezer after cleaning.
- The installation procedure into a kitchen unit is given in the installation manual. This product is intended to be used in proper kitchen units only.

1.3 During Usage

- Do not connect your fridge freezer to the mains electricity supply using an extension lead.
- Do not use damaged, torn or old plugs.
- Do not pull, bend or damage the cord.
- Do not use plug adapter.
- This appliance is designed for use by adults. Do not allow children to play with the appliance or hang off the door.
- Never touch the power cord/plug with wet hands. This may cause a short circuit or electric shock.
- Do not place glass bottles or cans in the ice-making compartment as they will burst when the contents freeze.
- Do not place explosive or flammable material in your fridge. Place drinks with high alcohol content vertically in the fridge compartment and make sure their tops are tightly closed.
- When removing ice from the ice-making compartment, do not touch it. Ice may cause frost burns and/or cuts.
- Do not touch frozen goods with wet hands. Do not eat ice-cream or ice cubes immediately after they are removed from the ice-making compartment.
- Do not re-freeze thawed frozen food. This

may cause health issues such as food poisoning.

Old and Out-of-order Fridges

- If your old fridge or freezer has a lock, break or remove the lock before discarding it, because children may get trapped inside it and may cause an accident.
- Old fridges and freezers contain isolation material and refrigerant with CFC. Therefore, take care not to harm environment when you are discarding your old fridges.

CE Declaration of conformity

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

Disposal of your old appliance



The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

Packaging and the Environment

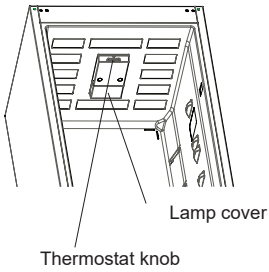


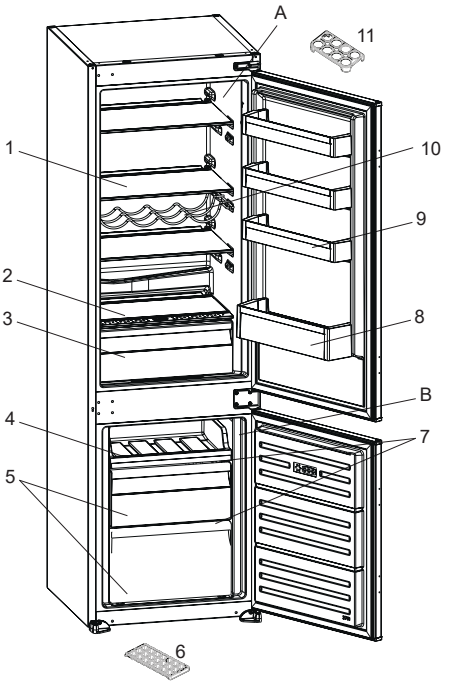
Packaging materials protect your machine from damage that may occur during transportation. The packaging materials are environmentally friendly as they are recyclable. The use of recycled material reduces raw material consumption and therefore decreases waste production.

Notes:

- Please read the instruction manual carefully before installing and using your appliance. We are not responsible for the damage occurred due to misuse.
- Follow all instructions on your appliance and instruction manual, and keep this manual in a safe place to resolve the problems that may occur in the future.
- This appliance is produced to be used in homes and it can only be used in domestic environments and for the specified purposes. It is not suitable for commercial or common use. Such use will cause the guarantee of the appliance to be cancelled and our company will not be responsible for any losses incurred.
- This appliance is produced to be used in houses and it is only suitable for cooling / storing foods. It is not suitable for commercial or common use and/or for storing substances except for food. Our company is not responsible for any losses incurred by inappropriate usage of the appliance.

2 DESCRIPTION OF THE APPLIANCE





This presentation is only for information about the parts of the appliance. Parts may vary according to the appliance model.

A) Refrigerator compartment
B) Freezer compartment
1) Refrigerator shelves
2) Crisper cover
3) Crisper
4) Freezer Sliding Tray
5) Freezer drawers
6) Ice box tray
7) Freezer glass shelves
8) Bottle shelf
9) Door shelf
10) Wine Rack*
11) Egg holder

** In some models*

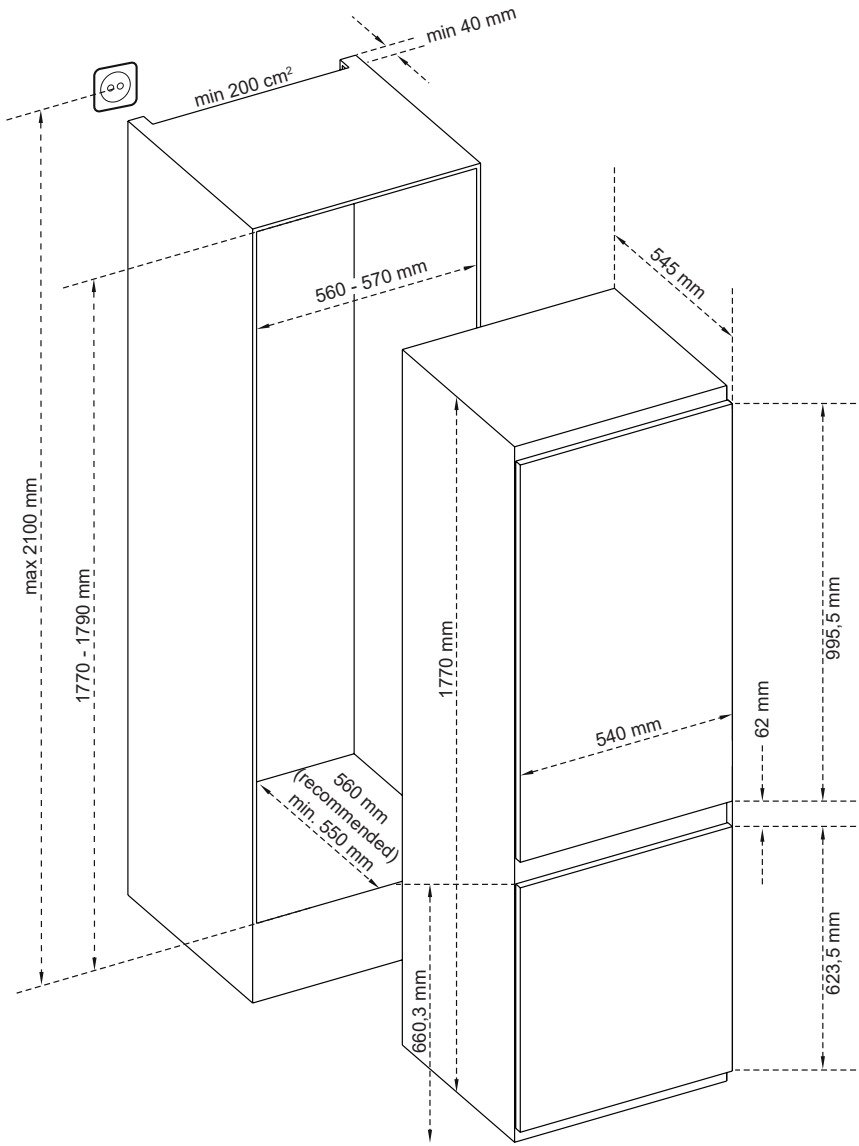
General notes:

Fresh Food Compartment (Fridge): Most efficient use of energy is ensured in the configuration with the drawers in the bottom part of the appliance, and shelves evenly distributed, position of door bins does not affect energy consumption.

Freezer Compartment (Freezer): Most Efficient use of energy is ensured in the configuration with the drawers and bins are on stock position.

2.1 Dimensions

* 1770 - 1778 for metal top cover



3 USING THE APPLIANCE

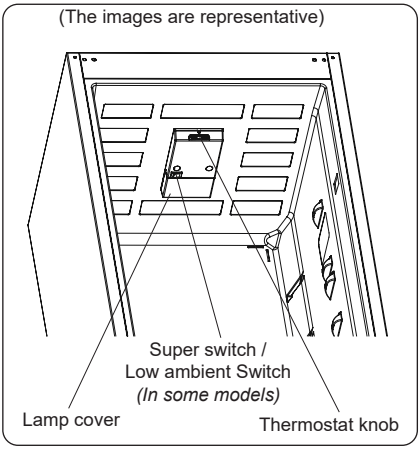
3.1 Information on Less Frost Technology

Thanks to the wrap around evaporator, Less Frost technology offers more efficient cooling, less manual defrost requirement, and more flexible storage room.

3.2 Thermostat Setting

The thermostat automatically regulates the temperature inside the cooler and freezer compartments. Refrigerator temperatures can be obtained by rotating the knob to higher numbers; 1 to 3, 1 to 5 or SF (Maximum numbers on the thermostat depends on your product.)

(The images are representative)



Thermostat settings:

1 – 2 : For short-term storage of food

3 – 4 : For long-term storage of food

5 : Maximum cooling position. The appliance will work longer.If required, change the temperature setting.

If device has SF position:

- Turn the knob to SF to freeze fresh food quickly. In this position, the freezer compartment will operate at lower temperatures. After your food freezes, turn the thermostat knob to its normal use position. If you do not change the SF position, your appliance work will automatically return to its last used thermostat position according to the time indicated in the note. Return the thermostat switch to the SF position and return it to normal use according to the time indicated in the note.If the thermostat switch is in the SF position when your appliance is first started, your appliance work will automatically return to the operation in the thermostat-3 position according to the time indicated in the note.

The super mode will be cancel automatically after max 48 hours.

3.3 Temperature Settings Warnings

- Your appliance is designed to operate in the ambient temperature ranges stated in the standards, according to the climate class stated in the information label. It is not recommended that your fridge is operated in the environments which are outside of the stated temperature ranges. This will reduce the cooling efficiency of the appliance.
- Temperature adjustments should be made according to the frequency of door openings, the quantity of food kept inside the appliance and the ambient temperature in the location of your appliance.
- When the appliance is first switched on, allow it to run for 24 hours in order to reach operating temperature. During this time, do not open the door and do not keep a large quantity of food inside.
- A 5 minute delay function is applied to prevent damage to the compressor of your appliance when connecting or disconnecting to mains, or when an energy breakdown occurs. Your appliance will begin to operate normally after 5 minutes.

Climate class and meaning:

T (tropical): This refrigerating appliance is intended to be used at ambient temperatures ranging from 16 °C to 43 °C.

ST (subtropical): This refrigerating appliance is intended to be used at ambient temperatures ranging from 16 °C to 38 °C.

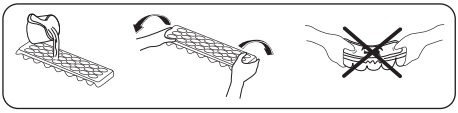
N (temperate): This refrigerating appliance is intended to be used at ambient temperatures ranging from 16 °C to 32 °C.
SN (extended temperate): This refrigerating appliance is intended to be used at ambient temperatures ranging from 10 °C to 32 °C.

3.4 Accessories

Visual and text descriptions in the accessories section may vary according to the model of your appliance.

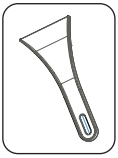
3.4.1 Ice Tray *(In some models)*

- Fill the ice tray with water and place in the freezer compartment.
- After the water has completely frozen, you can twist the tray as shown below to remove the ice cubes.



3.4.2 The Plastic Scraper *(In some models)*

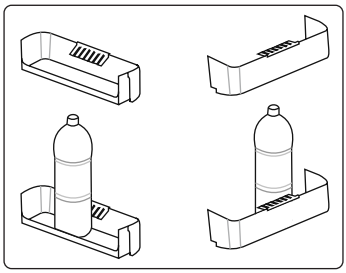
After some time, frost will build up in certain areas of the freezer. The frost accumulated in the freezer should be removed regularly. Use the plastic scraper provided, if necessary. Do not use sharp metal objects for this operation. They could puncture the refrigerator circuit and cause irreparable damage to the unit.



3.4.3 The Bottle Holder *(In some models)*

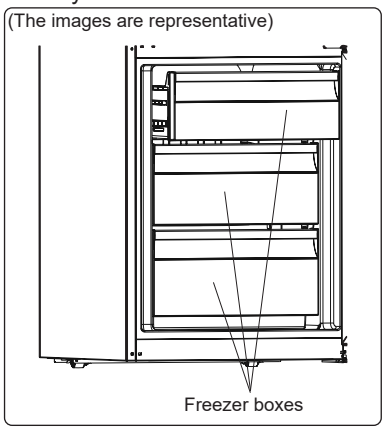
Use the bottle holder to prevent bottles from slipping or falling over.



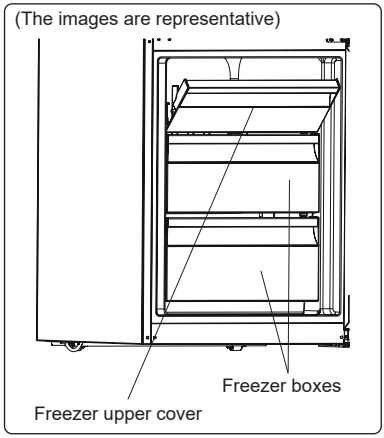


3.4.4 The Freezer Box

The freezer box allows food to be accessed more easily.



or



Removing the freezer box:

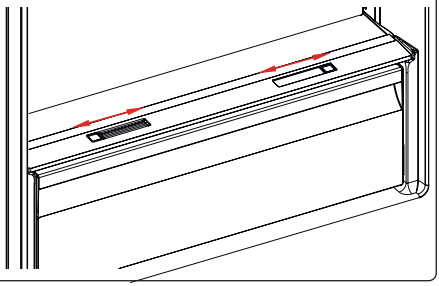
- Pull the box out as far as possible
- Pull the front of the box up and out

⚠ Carry out the opposite of this operation when refitting the sliding compartment.

Always keep hold of the handle of the box while removing it.

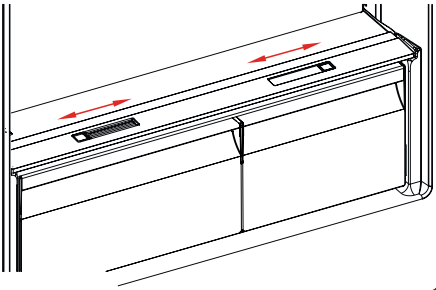
3.4.5 The Fresh Dial *(In some models)*

(The images are representative)



or

(The images are representative)



If the crisper is full, the fresh dial located in front of the crisper should be opened. This allows the air in the crisper and the humidity rate to be controlled, to increase the life of food within.

The dial, located behind the shelf, must be opened if any condensation is seen on the glass shelf.

Visual and text descriptions in the accessories section may vary according to the model of your appliance.

4 FOOD STORAGE

4.1 Refrigerator Compartment

- To reduce humidity and avoid the consequent formation of frost, always store liquids in sealed containers in the refrigerator. Frost tends to concentrate in the coldest parts of the evaporating liquid and, in time, your appliance will require more frequent defrosting.
- Cooked dishes must remain covered when they are kept in the fridge.Do not place warm foods in fridge.Place them when they are cool, otherwise the temperature/humidity inside the fridge will increases, reducing the fridge's efficiency.
- Make sure no items are in direct contact with the rear wall of the appliance as frost will develop and packaging will stick to it. Do not open the refrigerator door frequently.
- We recommend that meat and clean fish are loosely wrapped and stored on the glass shelf just above the vegetable bin where the air is cooler, as this provides the best storage conditions.
- Store loose fruit and vegetable items in the crisper containers.
- Storing fruit and vegetables separately helps prevent ethylene-sensitive vegetables (green leaves, broccoli, carrot, etc.) being affected by ethylene-releaser fruits (banana, peach, apricot, fig etc.).
- Do not put wet vegetables into the refrigerator.
- Storage time for all food products depends on the initial quality of the food and an uninterrupted refrigeration cycle before refrigerator storage.
- Water leaking from meat may contaminate other products in the refrigerator. You should package meat products and clean any leakages on the shelves.
- Do not put food in front of the air flow passage.

- Consume packaged foods before the recommended expiry date.

Do not allow food to come into contact with the temperature sensor, which is located in the refrigerator compartment, in order to keep the refrigerator compartment at optimum temperature.

- For normal working conditions, it will be sufficient to adjust the temperature setting of your refrigerator to +4 °C.
- The temperature of the fridge compartment should be in the range of 0-8 °C, fresh foods below 0 °C are iced and rotted, bacterial load increases above 8 °C, and spoils.
- Do not put hot food in the refrigerator immediately, wait for the temperature to pass outside. Hot foods increase the degree of your refrigerator and cause food poisoning and unnecessary spoiling of the food.
- Meat, fish, etc. should be store in the chiller compartment of the food, and the vegetable compartment is preferred for vegetables. (if available)
- To prevent cross contamination, meat products and fruit vegetables are not stored together.
- Foods should be placed in the refrigerator in closed containers or covered to prevent moisture and odors.

The table below is a quick guide to show you the most efficient way to store the major food groups in your refrigerator compartment.

Food	Maximum storage time	How and where to store
Vegetables and fruits	1 week	Vegetable bin
Meat and fish	2 - 3 days	Wrap in plastic foil, bags, or in a meat container and store on the glass shelf
Fresh cheese	3 - 4 days	On the designated door shelf
Butter and margarine	1 week	On the designated door shelf
Bottled products e.g. milk and yoghurt	Until the expiry date recommended by the producer	On the designated door shelf
Eggs	1 month	On the designated egg shelf
Cooked food	2 days	All shelves

NOTE:

Potatoes, onions and garlic should not be stored in the refrigerator.

4.2 Freezer Compartment

- The freezer is used for storing frozen food, freezing fresh food, and making ice cubes.
- Food in liquid form should be frozen in plastic cups and other food should be frozen in plastic folios or bags.For freezing fresh food; wrap and seal fresh food properly, that is the packaging should be air tight and shouldn’t leak. Special freezer bags, aluminum foil polythene bags and plastic containers are ideal.
- Do not store fresh food next to frozen food as it can thaw the frozen food.
- Before freezing fresh food, divide it into portions that can be consumed in one sitting.
- Consume thawed frozen food within a short period of time after defrosting
- Always follow the manufacturer's instructions on food packaging when storing frozen food. If no information is provided food, should not be stored for more than 3 months from the date of purchase.
- When purchasing frozen food, make sure that it has been stored under appropriate conditions and that the packaging is not damaged.
- Frozen food should be transported in appropriate containers and placed in the freezer as soon as possible.

- Do not purchase frozen food if the packaging shows signs of humidity and abnormal swelling. It is probable that it has been stored at an unsuitable temperature and that the contents have deteriorated.
- The storage life of frozen food depends on the room temperature, the thermostat setting, how often the door is opened, the type of food, and the length of time required to transport the product from the shop to your home. Always follow the instructions printed on the packaging and never exceed the maximum storage life indicated.
- If the freezer door has been left open for a long time or not closed properly, frost will form and can prevent efficient air circulation. To resolve this, unplug the freezer and wait for it to defrost. Clean the freezer once it has fully defrosted.
- The freezer volume stated on the label is the volume without baskets, covers, and so on.
- Do not refreeze thawed food. It may pose a danger to your health and cause problems such as food poisoning.

NOTE: If you attempt to open the freezer door immediately after closing it, you will find that it will not open easily. This is normal. Once equilibrium has been reached, the door will open easily.

- Use the fast freezing shelf to freeze home cooking (and any other food which needs to be frozen quickly) more quickly because of the freezing shelf's greater freezing power. Fast freezing shelf is the upper shelf of the freezer compartment.

The table below is a quick guide to show you the most efficient way to store the major food groups in your freezer compartment.

Meat and fish	Preparation	Maximum storage time (months)
Steak	Wrap in foil	6 - 8
Lamb meat	Wrap in foil	6 - 8
Veal roast	Wrap in foil	6 - 8
Veal cubes	In small pieces	6 - 8
Lamb cubes	In pieces	4 - 8
Minced meat	In packaging without using spices	1 - 3
Giblets (pieces)	In pieces	1 - 3
Bologna sausage/salami	Should be kept packaged even if it has a membrane	1 - 3
Chicken and turkey	Wrap in foil	4 - 6
Goose and duck	Wrap in foil	4 - 6
Deer, rabbit, wild boar	In 2.5 kg portions or as fillets	6 - 8
Freshwater fish (Salmon, Carp, Crane, Catfish)	After cleaning the bowels and scales of the fish, wash and dry it. If necessary, remove the tail and head.	2
Lean fish (Bass, Turbot, Flounder)		4
Fatty fishes (Tuna, Mackerel, Bluefish, Anchovy)		2 - 4
Shellfish	Clean and in a bag	4 - 6
Caviar	In its packaging, or in an aluminium or plastic container	2 - 3
Snails	In salty water, or in an aluminium or plastic container	3

NOTE: Thawed frozen meat should be cooked as fresh meat. If the meat is not cooked after defrosting, it must not be re-frozen.

Vegetables and Fruits	Preparation	Maximum storage time (months)
String beans and beans	Wash, cut into small pieces and boil in water	10 - 13
Beans	Hull, wash and boil in water	12
Cabbage	Clean and boil in water	6 - 8
Carrot	Clean, cut into slices and boil in water	12
Pepper	Cut the stem, cut into two pieces, remove the core and boil in water	8 - 10
Spinach	Wash and boil in water	6 - 9
Cauliflower	Remove the leaves, cut the heart into pieces and leave it in water with a little lemon juice for a while	10 - 12
Eggplant	Cut into pieces of 2cm after washing	10 - 12
Corn	Clean and pack with its stem or as sweet corn	12
Apple and pear	Peel and slice	8 - 10
Apricot and Peach	Cut into two pieces and remove the stone	4 - 6
Strawberry and Blackberry	Wash and hull	8 - 12

Vegetables and Fruits	Preparation	Maximum storage time (months)
Cooked fruits	Add 10 % of sugar to the container	12
Plum, cherry, sourberry	Wash and hull the stems	8 - 12

	Maximum storage time (months)	Thawing time at room temperature (hours)	Thawing time in oven (minutes)
Bread	4 - 6	2 - 3	4-5 (220-225 °C)
Biscuits	3 - 6	1 - 1,5	5-8 (190-200 °C)
Pastry	1 - 3	2 - 3	5-10 (200-225 °C)
Pie	1 - 1,5	3 - 4	5-8 (190-200 °C)
Phyllo dough	2 - 3	1 - 1,5	5-8 (190-200 °C)
Pizza	2 - 3	2 - 4	15-20 (200 °C)

Dairy products	Preparation	Maximum storage time (months)	Storage conditions
Packet (Homogenized) Milk	In its own packet	2 - 3	Pure Milk – in its own packet
Cheese - excluding white cheese	In slices	6 - 8	Original packaging may be used for short-term storage. Keep wrapped in foil for longer periods.
Butter, margarine	In its packaging	6	

5 CLEANING AND MAINTENANCE

Disconnect the unit from the power supply before cleaning.

Do not wash your appliance by pouring water on it.

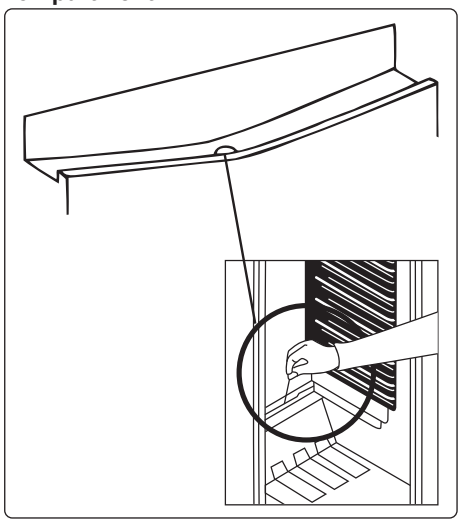
Do not use abrasive products, detergents or soaps for cleaning the appliance. After washing, rinse with clean water and dry carefully. When you have finished cleaning, reconnect the plug to the mains supply with dry hands.

- Make sure that no water enters the lamp housing and other electrical components.
- The appliance should be cleaned regularly using a solution of bicarbonate of soda and lukewarm water.
- Clean the accessories separately by hand with soap and water. Do not wash accessories in a dish washer.
- Clean the condenser with a brush at least twice a year. This will help you to save on energy costs and increase productivity.

The power supply must be disconnected during cleaning.

5.1 Defrosting

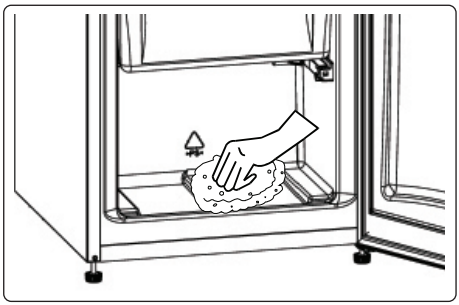
Defrosting the Refrigerator Compartment



- Defrosting occurs automatically in the refrigerator compartment during operation. The water is collected by the evaporation tray and evaporates automatically.
- The evaporation tray and the water drain hole should be cleaned periodically with the defrost drain plug to prevent the water from collecting at the bottom of the refrigerator instead of flowing out.
- You can also clean the drain hole by pouring half a glass of water down it.

Freezer defrosting process

- Small amounts of frost will accumulate inside the freezer, depending on the length of time the door may be left open or the amount of moisture introduced. It is essential to ensure that no frost or ice is allowed to form in places where it will affect the close fitting of the door seal. This might allow air to penetrate the cabinet, encouraging continuous running of the compressor. Thin frost formation is quite soft and can be removed with a brush or plastic scraper. Do not use metal or sharp scrapers, mechanical devices or other means to accelerate the defrosting process. Remove all dislodged frost from the cabinet floor. It is not necessary to switch off the appliance for the removal of thin frost.
- For the removal of heavy ice deposits, disconnect the appliance from the mains supply, empty the contents into cardboard boxes and wrap in thick blankets or layers of paper to keep cool. Defrosting will be most effective if carried out when the freezer is nearly empty and should be carried out as quickly as possible to prevent an unnecessary increase in the temperature of the contents.
- Do not use metal or sharp scrapers, mechanical devices or other means to accelerate the defrosting process. An increase in temperature of frozen food during defrosting will shorten the storage life. Keep contents well wrapped and cool while defrosting is taking place.

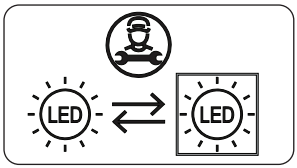


- Dry the inside of the compartment with a sponge or a clean cloth.
- To accelerate the defrosting process, place one or more bowls of warm water in the freezer compartment.
- Examine the contents when replacing them in the freezer and if some of the packages have thawed out, they should be eaten within 24hours, or be cooked and re-frozen.
- After defrosting is complete, clean the inside of the appliance with a solution of warm water and a little bicarbonate of soda, then dry thoroughly. Wash all removable parts in the same way and reassemble. Reconnect the appliance to the mains supply and leave for 2 to 3 hours on setting number MAX before introducing the food back into the freezer.

Replacing LED Lighting

To replace any of the LEDs, please contact the nearest Authorised Service Centre.

Note: The numbers and location of the LED strips may change according to the model.



If product equipped with LED lamp

This product contains a light source of energy efficiency class <E>.

If product equipped with LED Strip(s) or LED card(s)

This product contains a light source of energy efficiency class <F>.

6 SHIPMENT AND REPOSITIONING

6.1 Transportation and Changing Positioning

- The original packaging and foam may be kept for re-transportation (optional).
- Fasten your appliance with thick packaging, bands or strong cords and follow the instructions for transportation on the packaging.
- Remove all movable parts or fix them into the appliance against shocks using bands when re-positioning or transporting.

⚠ Always carry your appliance in the upright position.

7 BEFORE CALLING AFTER-SALES SERVICE

If you are experiencing a problem with your **appliance**, please check the following before contacting the after-sales service.

Your appliance is not operating

Check if:

- There is power
- The plug is correctly placed in the socket
- The plug fuse or the mains fuse has blown
- The socket is defective. To check this, plug another working appliance into the same socket.

The appliance performs poorly

Check if:

- The appliance is overloaded
- The appliance door is closed properly
- There is any dust on the condenser
- There is enough space near the rear and side walls.

Your appliance is operating noisily

Normal noises

Cracking noise occurs:

- During automatic defrosting
- When the appliance is cooled or warmed (due to expansion of appliance material).

Short cracking noise occurs: When the thermostat switches the compressor on/off.

Motor noise: Indicates the compressor is operating normally. The compressor may cause more noise for a short time when it is first activated.

Bubbling noise and splash occurs: Due to the flow of the refrigerant in the tubes of the system.

Water flowing noise occurs: Due to water flowing to the evaporation container. This noise is normal during defrosting.

Air blowing noise occurs: In some models during normal operation of the system due to the circulation of air.

The edges of the appliance in contact with the door joint are warm

Especially during summer (warm seasons), the surfaces in contact with the door joint may become warmer during the operation of the compressor, this is normal.

There is a build-up of humidity inside the appliance

Check if:

- All food is packed properly. Containers must be dry before being placed in the **appliance**.
- The **appliance** door is opened frequently. Humidity of the room enters the **appliance** when the doors are opened. Humidity increases faster when the doors are opened more frequently, especially if the humidity of the room is high.

The door does not open or close properly

Check if:

- There is food or packaging preventing the door from closing
- The door joints are broken or torn
- Your **appliance** is on a level surface.
- The compressor can run loudly or the noise of the compressor/refrigerator may increase in some models during operating in some conditions such that the product is plugged in for the first time,

depending on change in the ambient temperature or change of usage. That is normal; when the refrigerator reaches the required temperature, the noise decreases automatically.

Recommendations

- If the appliance is switched off or unplugged, wait at least 5 minutes before plugging the appliance in or restarting it in order to prevent damage to the compressor.
- If you will not use your appliance for a long time (e.g. in summer holidays) unplug it. Clean your appliance according to chapter cleaning and leave the door open to prevent humidity and smell.
- If a problem persists after you have followed all the above instructions, please consult the nearest authorised service centre.
- The appliance you have purchased is designed for domestic use only. It is not suitable for commercial or common use. If the consumer uses the appliance in a way that does not comply with this, we emphasise that the manufacturer and the dealer will not be responsible for any repair and failure within the guarantee period.

8 TIPS FOR SAVING ENERGY

1. Install the appliance in a cool, well-ventilated room, but not in direct sunlight and not near a heat source (such as a radiator or oven) otherwise an insulating plate should be used.
2. Allow warm food and drinks to cool before placing them inside the appliance.
3. Place thawing food in the refrigerator compartment if available. The low temperature of the frozen food will help cool the refrigerator compartment while the food is thawing. This will save energy. Frozen food left to thaw outside of the appliance will result in a waste of energy.
4. Drinks or other liquids should be covered when inside the appliance. If left uncovered, the humidity inside the appliance will increase, therefore the appliance uses more energy. Keeping drinks and other liquids covered helps preserve their smell and taste.
5. Avoid keeping the doors open for long periods and opening the doors too frequently as warm air will enter the appliance and cause the compressor to switch on unnecessarily often.
6. Keep the covers of the different temperature compartments (such as the crisper and chiller if available) closed.
7. The door gasket must be clean and pliable. In case of wear, replace the gasket.

9 TECHNICAL DATA

The technical information is situated in the rating plate on the internal side of the appliance and on the energy label.

The QR code on the energy label supplied with the appliance provides a web link to the information related to the performance of the appliance in the EU EPREL database.

Keep the energy label for reference together with the user manual and all other documents provided with this appliance.

It is also possible to find the same information in EPREL using the link https://eprel.ec.europa.eu and the model name and product number that you find on the rating plate , the appliance.

See the link www.theenergylabel.eu for detailed information about the energy label.

10 INFORMATION FOR TEST INSTITUTES

Appliance for any EcoDesign verification shall be compliant with EN 62552.

Ventilation requirements, recess dimensions and minimum rear clearances shall be as stated in this User Manual at Chapter 2. Please contact the manufacturer for any other further information, including loading plans.

11 CUSTOMER CARE AND SERVICE

Always use original spare parts.

When contacting our Authorised Service Centre, ensure that you have the following data available: Model, Serial Number and Service Index.

The information can be found on the rating plate. You can find the rating label inside the fridge zone on the left lower side.

The original spare parts for some specific components are available for a minimum of 7 or 10 years, based on the type of component, from the placing on the market of the last unit of the model.

Visit our website to:
www.vestel-germany.de

Merci d’avoir choisi ce produit.

Cette notice d’utilisation contient des informations et des consignes de sécurité importantes concernant l’utilisation et l’entretien de votre appareil.

Lire attentivement cette notice d’utilisation avant d’utiliser votre appareil et la conserver pour consultation ultérieure.

Icône	Type	Signification
	**AVERTISSEMENT**	Risque de blessures graves ou danger de mort
	**RISQUE D’ÉLECTROCUTION**	Risque d’électrocution
	**INCENDIE**	Avertissement : Risque d'incendie / matières inflammables
	**MISE EN GARDE**	Risque de blessures ou de dommages matériels
	**IMPORTANT**	Utilisation correcte de l’appareil

SOMMAIRE

1 CONSIGNES DE SÉCURITÉ 47
1.1 Avertissements généraux relatifs à la sécurité 47
1.2 Avertissements relatifs à l'installation 52
1.3 En cours d'utilisation 52
2 DESCRIPTION DE L'APPAREIL 54
2.1 Dimensions 56
3 UTILISATION DE L'APPAREIL 57
3.1 Informations relatives a la technologie moins de givre 57
3.2 Réglage du Thermostat 57
3.3 Avertissements relatifs aux paramètres de température 57
3.4 Accessoires 58
3.4.1 Bac à glaçons ***(Sur certains modèles)*** ***..... 58***
3.4.2 Raclette en plastique ***(Sur certains modèles)*** ***..... 58***
3.4.3 Porte-bouteille***(Dans certains modèles 58***
3.4.4 Le bac congélateur 58
3.4.5 Molette du bac à aliments frais (sur certains modèles) 59
4 RANGEMENT DES ALIMENTS 60
4.1 Compartiment du réfrigérateur 60
4.2 Compartiment congélateur 61
5 NETTOYAGE ET ENTRETIEN 64
5.1 Décongélation 64
6 TRANSPORT ET CHANGEMENT DE PLACE 65
6.1 Transport et changement de place 65
7 AVANT DE CONTACTER LE SERVICE APRÈS-VENTE 65
8 CONSEILS POUR ÉCONOMISER DE L'ÉNERGIE 67
9 DONNÉES TECHNIQUES 67
10 INFORMATIONS POUR LES INSTITUTS DE TEST 68
11 SERVICE ET ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE 68

1 CONSIGNES DE SÉCURITÉ

1.1 Avertissements généraux relatifs à la sécurité

Lire attentivement la présente notice d'utilisation et la conserver pour une consultation ultérieure.

⚠ **MISE EN GARDE:** Maintenir dégagées les ouvertures de ventilation dans l'enceinte de l'appareil ou dans la structure d'encastrement.

⚠ **MISE EN GARDE:** Ne pas utiliser de dispositifs mécaniques ou autres moyens pour accélérer le processus de dégivrage autres que ceux recommandés par le fabricant.

⚠ **MISE EN GARDE:** Ne pas utiliser d'appareils électriques à l'intérieur du compartiment de stockage des denrées, à moins qu'ils ne soient du type recommandé par le fabricant.

⚠ **MISE EN GARDE:** Ne pas endommager le circuit de réfrigération.

⚠ **AVERTISSEMENT:** Lors du positionnement de l'appareil, s'assurer que le cordon d'alimentation n'est pas coincé ni endommagé.

⚠ **AVERTISSEMENT:** Ne pas placer de socles mobiles de prises multiples ni de blocs d'alimentation portables à l'arrière de l'appareil.

⚠ **MISE EN GARDE:** Pour éviter tout risque dû à l'instabilité de l'appareil, celui-ci doit être fixé conformément aux instructions suivantes :

⚠ Si votre appareil utilise le R600a comme réfrigérant (cette information est indiquée sur l'étiquette du réfrigérateur), veiller à éviter d'endommager les éléments du réfrigérateur lors de son transport et de son installation. Le R600a est un gaz naturel respectueux de l'environnement, mais il est explosif. En cas de fuite résultant d'un dommage occasionné aux éléments du réfrigérateur, déplacer ce dernier afin de l'éloigner de toute flamme nue ou source de chaleur et aérer la pièce où se trouve l'appareil pendant quelques minutes.

- Lors du transport ou de la mise en place du réfrigérateur, ne pas endommager le circuit du gaz réfrigérant.
- Ne pas stocker dans cet appareil des substances explosives telles que des aérosols contenant des gaz propulseurs inflammables.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que:
  - les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels;
  - les fermes et l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel;
  - les environnements de type chambres d'hôtes;
  - la restauration et autres applications similaires hormis la vente au détail.

- Si la prise ne correspond pas à la fiche du réfrigérateur, elle doit être remplacée par le fabricant, par un technicien ou par des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- Le câble électrique de votre réfrigérateur est muni d'une fiche de mise à la terre spéciale. Celle-ci doit être branchée à une prise mise à la terre avec un disjoncteur de 16 ampères en amont. Si votre logement ne comporte pas de prise de ce type, prière d'en faire installer une par un électricien qualifié.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'usager ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Les enfants âgés de 3 à 8 ans sont autorisés à charger et décharger les **appareils de réfrigération**. Le nettoyage et l'entretient des appareils de réfrigération ne doit pas être fait par des enfants. Les très jeunes enfants (0-3 ans) ne doivent pas utiliser les appareils de réfrigération, les

jeunes enfants (3-8 ans) doivent faire l'objet d'une surveillance continue lorsqu'ils utilisent les appareils de réfrigération, les enfants plus âgés (8-14 ans) et les personnes vulnérables peuvent utiliser les appareils de réfrigération en toute sécurité à condition d'être supervisés ou d'avoir reçu des instructions appropriées concernant leur utilisation. Les personnes très vulnérables ne doivent pas utiliser les appareils de réfrigération à moins de faire l'objet d'une surveillance continue.

- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- **MISE EN GARDE:** Remplir le bac à glaçons uniquement avec de l'eau potable.

Pour éviter la contamination des aliments, il y a lieu de respecter les instructions suivantes :

- Des ouvertures de la porte de manière prolongée sont susceptibles d'entraîner une augmentation significative de température des compartiments de l'appareil.
- Nettoyer régulièrement les surfaces susceptibles d'être contact avec les aliments et les systèmes d'évacuation accessibles.
- Entreposer la viande et le poisson crus dans les bacs du réfrigérateur qui conviennent, de telle sorte que ces denrées ne soient pas en contact avec

d'autres aliments ou qu'elles ne s'égouttent pas sur les autres aliments.

- Les compartiments des denrées congelées deux étoiles conviennent à la conservation des aliments pré-congelés, à la conservation ou à la fabrication de crème glacée et de glaçons.
- Les compartiments «une, deux et trois étoiles» ne conviennent pas pour la congélation des denrées alimentaires fraîches.
- Si l'**appareil de réfrigération** demeure vide de manière prolongée, le mettre hors tension, en effectuer le dégivrage, le nettoyer, le sécher, et laisser la porte ouverte pour prévenir le développement de moisissures à l'intérieur de l'appareil.

1.2 Avertissements relatifs à l'installation

Avant d'utiliser votre réfrigérateur-congélateur pour la première fois, prière de vérifier les points suivants:

- La tension de fonctionnement de votre réfrigérateur-congélateur est de 220/240 V à 50 Hz.
- Attendez 3 heures avant de brancher l'appareil, afin de garantir des performances optimales.
- La fiche doit rester accessible après l'installation.
- Votre réfrigérateur-congélateur peut dégager une odeur lors de sa première mise en marche. Ceci est normal et cette odeur se dissipera lorsque votre réfrigérateur-congélateur commencera à refroidir.
- Avant de brancher votre réfrigérateur-congélateur, vérifier que les informations figurant sur la plaque signalétique (tension et puissance raccordée) correspondent à celles de l'alimentation secteur. En cas de doute, consulter un électricien qualifié.
- Insérer la fiche dans une prise dotée d'une mise à la terre correcte. Si la prise ne dispose pas de contact de terre ou si la fiche ne correspond pas, nous recommandons de consulter un électricien qualifié pour obtenir de l'aide.
- L'appareil doit être raccordé avec une prise à fusible correctement installée. L'alimentation électrique (CA) et la tension au niveau du point de fonctionnement doivent correspondre aux informations indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil (celle-ci se trouve sur la gauche à l'intérieur de l'appareil).
- Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages résultant d'une utilisation sans mise à la terre.
- Placer votre réfrigérateur-congélateur à l'abri de la lumière directe du soleil.
- Votre réfrigérateur-congélateur ne doit jamais être utilisé à l'extérieur ou exposé à la pluie.
- Votre appareil doit être placé à une distance d'au moins 50 cm de tout poêle, four à gaz et radiateur de chauffage et à au moins 5 cm de tout four électrique.
- Si votre réfrigérateur-congélateur est placé à proximité d'un congélateur, une distance d'au moins 2 cm doit les séparer afin d'éviter la formation d'humidité au niveau de sa surface externe.
- Ne pas couvrir le corps ou le dessus du réfrigérateur-congélateur avec une nappe ou un napperon. Ceci risquerait d'altérer ses performances.
- Un intervalle d'au moins 150 mm est requis au-dessus de l'appareil. Ne rien placer sur l'appareil.
- Ne pas poser d'objets lourds sur l'appareil.
- Nettoyer soigneusement l'appareil avant toute utilisation (voir Nettoyage et entretien).
- Avant d'utiliser votre réfrigérateur-congélateur, essuyer tous ses éléments avec une solution composée d'eau chaude et d'une cuillère à café de bicarbonate de soude. Rincer ensuite à l'eau claire et sécher. Remettre tous les éléments du réfrigérateur-congélateur en place après les avoir nettoyés.
- La procédure d'installation dans un bloc-cuisine est indiquée dans la notice d'installation. Ce produit est destiné à être utilisé dans des blocs-cuisines appropriés uniquement.

1.3 En cours d'utilisation

- Ne pas raccorder votre réfrigérateur-congélateur à l'alimentation secteur à l'aide d'une rallonge.
- Ne pas utiliser de fiches endommagées, tordues ou anciennes.
- Ne pas tirer, tordre ou endommager le cordon.
- N'utilisez pas d'adaptateur.
- Cet appareil est destiné à être utilisé par des adultes.Ne pas autoriser des enfants à jouer avec l'appareil ou à se suspendre à la porte.

- Ne jamais toucher le cordon/la fiche d'alimentation avec des mains humides. Ceci pourrait provoquer un court-circuit ou un choc électrique.
- Ne pas placer de bouteilles en verre ou de canettes dans le compartiment à glaçons car ils exploseront lorsque le contenu gèlera.
- Ne pas placer de matière explosive ou inflammable dans votre réfrigérateur. Ranger les boissons présentant une forte teneur en alcool verticalement dans le compartiment réfrigérateur et s'assurer que leurs bouchons sont hermétiquement fermés.
- Ne pas toucher la glace en la retirant du compartiment à glaçons. La glace peut provoquer des brûlures et/ou des coupures.
- Ne pas toucher les aliments congelés avec des mains humides. Ne pas manger de la glace ou des glaçons immédiatement après les avoir sortis du compartiment à glaçons.
- Ne pas recongeler des aliments décongelés. Ceci pourrait provoquer des problèmes de santé comme une intoxication alimentaire.

Anciens réfrigérateurs et réfrigérateurs hors d'usage

- Si l'ancien réfrigérateur ou congélateur est équipé d'un système de verrouillage, briser ou retirer ce dernier avant la mise au rebut car des enfants pourraient s'enfermer à l'intérieur de manière accidentelle.
- Les anciens réfrigérateurs et congélateurs contiennent des matériaux d'isolation et des agents frigorifiques avec des chlorofluorocarbures. Par conséquent, attention à ne pas nuire à l'environnement lors de leur mise au rebut.

Déclaration CE de conformité

Nous déclarons que nos produits sont conformes aux directives, décisions et réglementations européennes en vigueur et aux exigences répertoriées dans les normes référencées.

Anciens réfrigérateurs et réfrigérateurs hors d'usage

- Si l'ancien réfrigérateur ou congélateur est équipé d'un système de verrouillage, briser ou retirer ce dernier avant la mise au rebut car des enfants pourraient s'enfermer à l'intérieur de manière accidentelle.
- Les anciens réfrigérateurs et congélateurs contiennent des matériaux d'isolation et des agents frigorifiques avec des chlorofluorocarbures. Par conséquent, attention à ne pas nuire à l'environnement lors de leur mise au rebut.

Déclaration CE de conformité

Nous déclarons que nos produits sont conformes aux directives, décisions et réglementations européennes en vigueur et aux exigences répertoriées dans les normes référencées.

Élimination



Le symbole de la poubelle sur roues barrée d'une croix affiché sur le produit ou l'emballage indique que cet appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères, il doit être collecté séparément. Vous pouvez jeter votre appareil gratuitement au point de collecte et de recyclage le plus proche. Vous pouvez obtenir leurs adresses auprès de votre mairie ou de l'administration locale responsable. Vous pouvez également renvoyer gratuitement vos petits déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) dont la longueur ne dépasse pas 25 cm à un distributeur disposant d'une surface de vente d'équipements électriques et électroniques (EEE) d'au moins 400 m². Les DEEE plus grands peuvent être renvoyés gratuitement au revendeur respectif lors de l'achat d'un nouveau produit du même type. En ce qui concerne les modalités de collecte des DEEE, en cas d'expédition du produit récemment acheté, veuillez contacter votre revendeur.

Les batteries usagées peuvent être préparées en vue de leur recyclage afin

de réduire les déchets et d'économiser les ressources. Cependant, la priorité doit être donnée à la prévention de la production de déchets, en particulier par la réutilisation des EEE. Veuillez noter que l'appareil pourrait contenir des substances dangereuses pour l'environnement et la santé humaine s'il ne sont pas utilisés dans le respect des standards de protection de l'environnement. En collectant les DEEE séparément et en les recyclant, vous aidez à éviter les conséquences négatives sur l'environnement et la santé humaine.

Emballage et Environnement

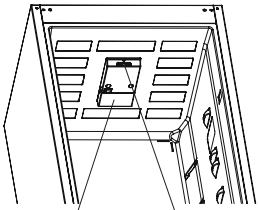


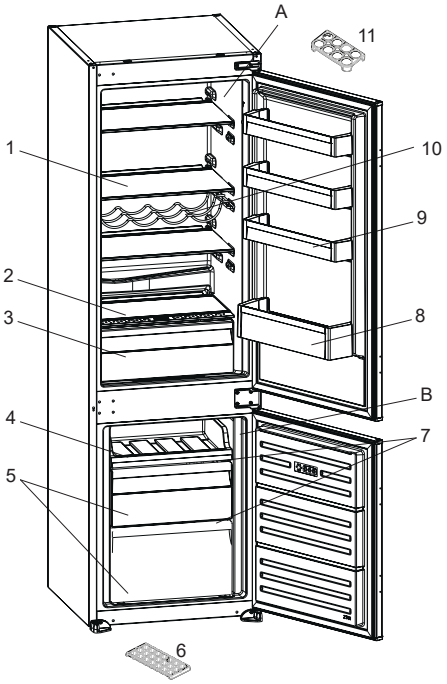
Les matériaux d'emballage protègent votre machine des dommages pouvant survenir pendant le transport. Les matériaux d'emballage sont respectueux de l'environnement car ils sont recyclables. L'utilisation de matériaux recyclés réduit la consommation de matières premières et donc la production de déchets.

Remarques :

- Il convient de lire attentivement le manuel d'instructions avant d'installer et d'utiliser l'appareil. Nous ne sommes pas responsables des dommages dus à une mauvaise utilisation.
- Il convient de suivre toutes les instructions de l'appareil et du manuel d'instructions et de conserver ce manuel en lieu sûr pour pouvoir résoudre les problèmes pouvant survenir à l'avenir.
- Cet appareil a été conçu pour être utilisé dans les maisons et il ne peut être utilisé que dans des environnements domestiques et aux fins prévues. Il ne convient pas à une utilisation commerciale ou commune. Une telle utilisation entraînerait l'annulation de la garantie de l'appareil et notre société n'est pas responsable des pertes éventuelles.
- Cet appareil a été conçu pour être utilisé dans les maisons et il ne convient qu'au refroidissement/à la conservation des aliments. Il ne convient pas à une utilisation commerciale ou commune et/ou pour stocker toute autre substance que de la nourriture. Dans le cas contraire, notre société n'est pas responsable des pertes éventuelles.

2 DESCRIPTION DE L'APPAREIL





Cette présentation des parties de l'appareil est fournie à titre informatif uniquement. Les parties peuvent varier en fonction du modèle d'appareil.

A) Compartiment réfrigérateur
B) Compartiment congélateur
1) Clayettes réfrigérateur
2) Couvercle du compartiment à légumes
3) Compartiment à légumes
4) Couvercle supérieur du congélateur / Tiroir supérieur du congélateur
5) Tiroirs du congélateur
6) Bac à glaçons
7) Clayettes en verre du congélateur *
8) Balconnet à bouteilles
9) Balconnets
10) Étagère à vin *
11) Support porte-œufs

** Sur certains modèles*

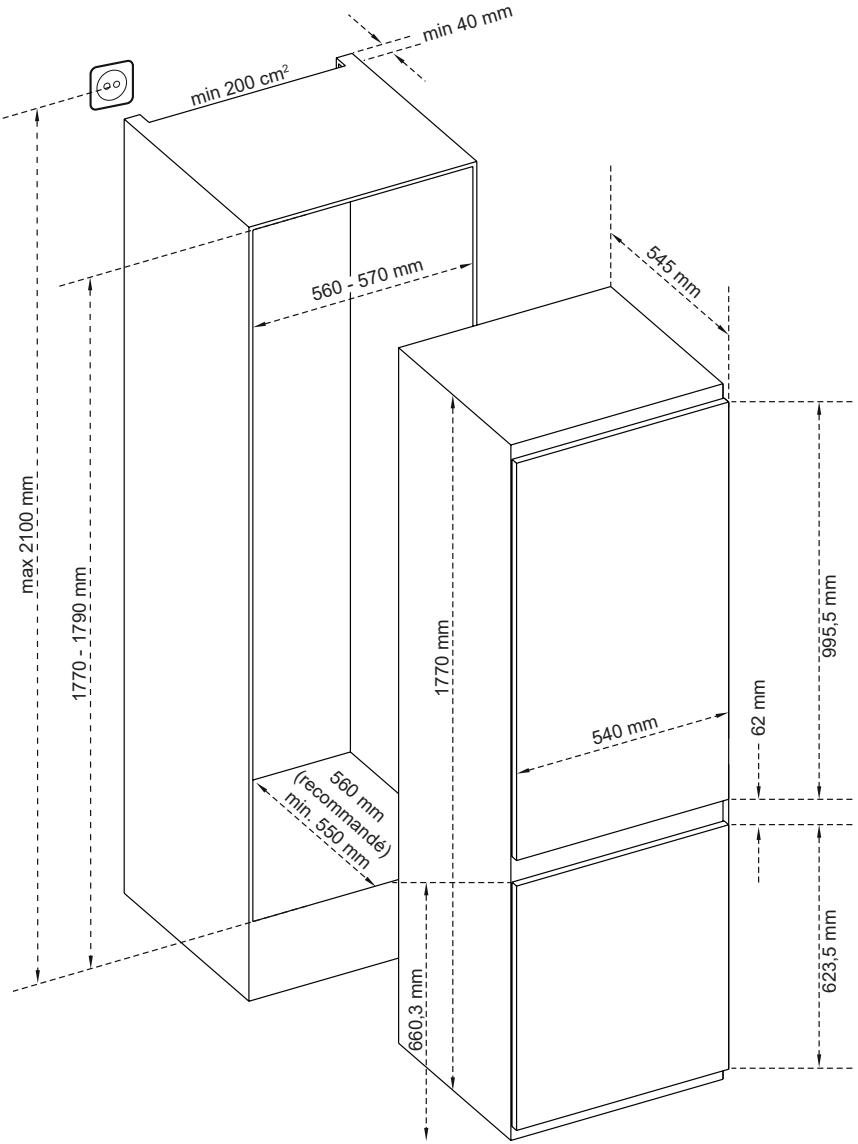
Remarques générales:

Compartiment des aliments frais (réfrigérateur) : L'utilisation la plus efficace de l'énergie est assurée dans la configuration avec les tiroirs dans la partie inférieure de l'appareil, et les étagères uniformément réparties. La position des bacs de porte n'affecte pas la consommation d'énergie.

Compartiment congélation (congélateur) : L'utilisation la plus efficace de l'énergie est assurée dans la configuration où les tiroirs et les bacs sont en position de stock.

2.1 Dimensions

* 1770 - 1778 pour couvercle métallique



3 UTILISATION DE L'APPAREIL

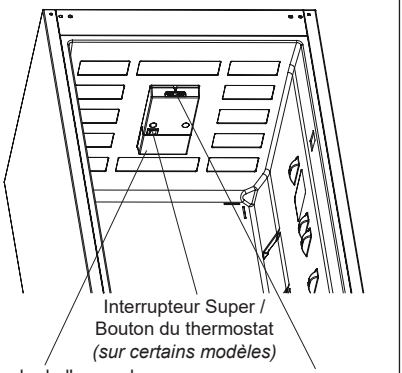
3.1 Informations relatives a la technologie moins de givre

Grâce à l'évaporateur enveloppant, la technologie LessFrost (moins de givre) permet un refroidissement plus efficace, un dégivrage manuel limité et offre un espace de stockage plus flexible.

3.2 Réglage du Thermostat

Le thermostat régule automatiquement la température à l'intérieur des compartiments réfrigérateur et congélateur. Les températures du réfrigérateur s'obtiennent en tournant le bouton vers les numéros du haut ; 1 à 3, 1 à 5 ou SF (le nombre de numéros du thermostat dépend du produit).

(Les images sont représentatives)



Paramètres du thermostat:

1 – 2 : Pour un stockage à court terme de la nourriture

3 – 4 : Pour un stockage à long terme de la nourriture

5 : Niveau maximal de refroidissement. L'appareil fonctionne plus longtemps. Si nécessaire, changez le réglage de température.

Si l'appareil dispose de la position SF :

- Tournez le bouton sur SF pour congeler rapidement les aliments frais. Dans cette position, le compartiment congélateur fonctionnera à des températures plus basses. Une fois que vos aliments sont congelés, remettez le bouton du thermostat dans sa position d'utilisation normale. Si vous ne changez pas la position sur SF, votre appareil se remettra automatiquement à la dernière position du thermostat en fonction de la durée indiquée dans la remarque. Remettez le bouton du thermostat en position SF et replacez-le à son usage normal, en fonction de la durée mentionnée dans la remarque. Si le bouton du thermostat est en position SF lors du premier démarrage de l'appareil, le fonctionnent de ce dernier retourne automatiquement en position 3 du thermostat, conformément à la durée indiquée dans la remarque.

Le mode « Super » est automatiquement désactivé après 48 heures.

3.3 Avertissements relatifs aux paramètres de température

- Votre appareil été conçu de manière à fonctionner dans la plage de température ambiante dans les normes conformément à la classe du climat mentionnée dans l'étiquette de l'information. Il est déconseillé de faire fonctionner votre réfrigérateur à des endroits où la température est en dehors de la plage indiquée. Cela réduit l'efficacité de refroidissement de l'appareil.
- Les réglages de température doivent être effectués en fonction de la fréquence d'ouverture de la porte, de la quantité de nourriture conservée dans l'appareil et de la température ambiante de la pièce où il se trouve.
- Lorsque l'appareil est mis en marche pour la première fois, il convient de le laisser tourner pendant 24 heures pour qu'il atteigne la température de

fonctionnement. Au cours de cette période, ne pas ouvrir la porte, ni garder une quantité importante de nourriture à l'intérieur de l'appareil.

- Une fonction de temporisation de 5 minutes est appliquée pour éviter d'endommager le compresseur de votre appareil lors du branchement ou débranchement au réseau, ou lorsqu'une panne d'énergie se produit. Votre appareil recommencera à fonctionner normalement après 5 minutes.

Classe Climatique et signification :

T (tropical) : Cet appareil frigorifique est destiné à être utilisé à des températures ambiantes comprises entre 16 °C et 43 °C.

ST (subtropical) : Cet appareil frigorifique est destiné à être utilisé à des températures ambiantes comprises entre 16 °C et 38 °C.

N (tempéré) : Cet appareil frigorifique est destiné à être utilisé à des températures ambiantes comprises entre 16 °C et 32 °C.

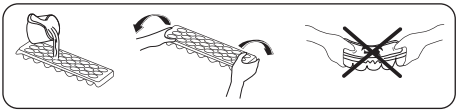
SN (Tempéré étendu) : Cet appareil frigorifique est destiné à être utilisé à des températures ambiantes comprises entre 10 °C et 32 °C.

3.4 Accessoires

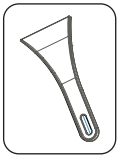
Les descriptions visuelles et textuelles de la section relatives aux accessoires peuvent varier selon le modèle de votre appareil.

3.4.1 Bac à glaçons *(Sur certains modèles)*

- Remplir le bac à glaçons d'eau et le placer dans le compartiment congélateur.
- Une fois que l'eau a complètement gelé, il est possible de tordre le bac à glaçons comme indiqué pour retirer les glaçons.



3.4.2 Raclette en plastique *(Sur certains modèles)*

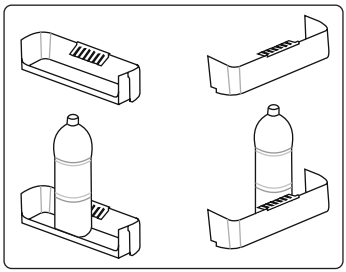


Quelque temps après, du givre s'accumule dans certaines zones du congélateur. Le givre accumulé dans le congélateur doit être éliminé régulièrement. Utilisez le grattoir en plastique fourni à cet effet, si besoin. N'utilisez pas d'objets métalliques tranchants pour cette opération. Ceci peut perforer le circuit de réfrigération et provoquer des dommages irréversibles à l'appareil.

3.4.3 Porte-bouteille*(Dans certains modèles*



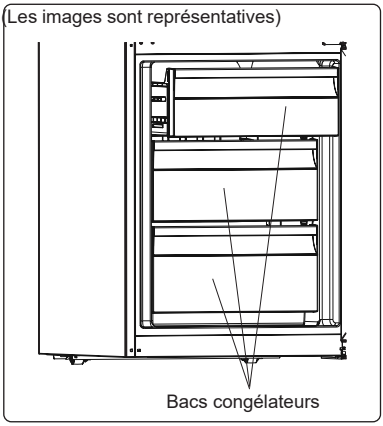
Utiliser le porte-bouteille pour empêcher les bouteilles de glisser ou de tomber.



3.4.4 Le bac congélateur

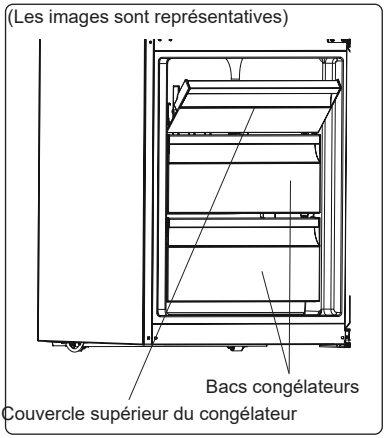
Le bac congélateur permet d'accéder plus facilement aux aliments.

(Les images sont représentatives)



ou

(Les images sont représentatives)



Retrait du bac congélateur :

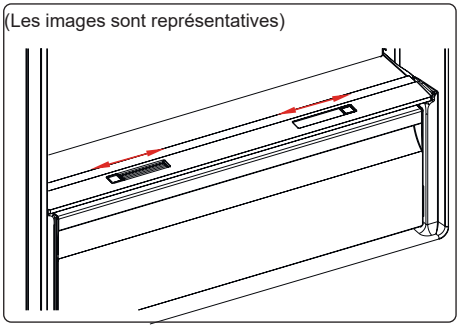
- Sortir le bac au maximum.
- Sortir le bac en tirant vers le haut.

⚠ Effectuer l'opération inverse pour remettre le compartiment coulissant en place.

Toujours manipuler le bac par la poignée lors de son retrait.

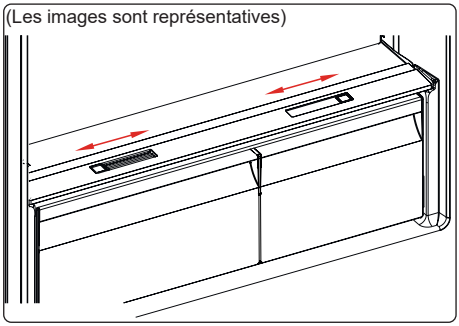
3.4.5 Molette du bac à aliments frais (sur certains modèles)

(Les images sont représentatives)



ou

(Les images sont représentatives)



Si le compartiment à légumes est plein, le réglage flux d'air situé à l'avant du compartiment doit être ouvert. Ceci permet la pénétration de l'air dans le compartiment à légumes et le contrôle du taux d'humidité afin d'augmenter la durée de vie des aliments.

Le cadran situé à l'arrière de la clayette doit être ouvert si de la condensation apparaît sur la clayette en verre.

Les descriptions visuelles et textuelles de la section relatives aux accessoires peuvent varier selon le modèle de votre appareil.

4 RANGEMENT DES ALIMENTS

4.1 Compartiment du réfrigérateur

- Pour diminuer l'humidité et éviter la formation de givre associée, toujours ranger les aliments dans des récipients fermés dans le réfrigérateur. Le givre a tendance à se concentrer dans les parties les plus froides où l'humidité des aliments s'évapore et, au fil du temps, votre appareil nécessitera un dégivrage plus fréquent.
- Couvrez tous les plats cuits lorsque vous les placez dans le réfrigérateur.N'y introduisez pas d'aliment chaud. Placez-les lorsqu'ils sont frais car la température/humidité à l'intérieur du réfrigérateur pourrait augmenter et causer un dysfonctionnement du réfrigérateur.
- S'assurer qu'aucun élément n'est en contact direct avec la paroi arrière de l'appareil car du givre risque de se former et l'emballage de coller à cette dernière. Ne pas ouvrir fréquemment la porte du réfrigérateur.
- Il est recommandé que la viande et le poisson vidé soient placés dans un emballage hermétique et mis sur la clayette en verre située juste au-dessus du bac à légumes où l'air est plus frais, ce qui offre des conditions de conservation optimales.
- Ranger les fruits et les légumes en vrac dans le compartiment à légumes.
- Le stockage séparé des fruits et des légumes permet d'éviter que les légumes sensibles à l'éthylène (feuilles vertes, brocolis, carottes, etc.) ne soient affectés par des fruits libérant de l'éthylène (banane, pêche, abricot, figue, etc.).
- Ne pas placer de légumes humides dans le réfrigérateur.
- La durée de conservation de l'ensemble des aliments dépend de leur qualité initiale et du respect d'un cycle de réfrigération ininterrompu avant leur rangement dans le réfrigérateur.
- L'eau s'écoulant de la viande risque de contaminer les autres produits du réfrigérateur. Les produits carnés doivent être emballés et les coulures sur les clayettes doivent être nettoyées.
- Ne pas placer d'aliments sur le passage du flux d'air.
- Consommer les aliments emballés avant la date d'expiration recommandée.

Évitez que les aliments touchent le capteur de température situé dans le compartiment réfrigérateur. Pour maintenir une température de conservation optimale à l'intérieur du compartiment réfrigérateur, évitez tout contact entre les aliments et le capteur.

- Pour des conditions de travail normales, il suffira de régler la température de votre réfrigérateur à +4 °C.
- La température du compartiment réfrigérateur doit être comprise entre 0 et 8 °C, les aliments frais en dessous de 0 °C sont glacés et pourrissent, la charge bactérienne augmente au-dessus de 8 °C et les aliments se détériorent.
- Ne mettez pas immédiatement les aliments chauds dans le réfrigérateur, attendez que la température diminue à l'extérieur. Les aliments chauds augmentent le degré de votre réfrigérateur et peuvent provoquent une intoxication alimentaire et une altération inutile des aliments.
- La viande, le poisson, etc. doivent être conservés dans le compartiment le plus réfrigéré des aliments, et le compartiment des légumes est préférable pour ranger les légumes. (si disponible)
- Pour éviter la contamination croisée, les produits à base de viande et les fruits et légumes ne doivent pas être rangés ensemble.
- Les aliments doivent être placés au réfrigérateur dans des récipients fermés ou couverts pour éviter l'humidité et les odeurs.

Le tableau ci-dessous est un guide rapide indiquant comment ranger le

plus efficacement les aliments dans le compartiment réfrigérateur.

Aliment	Durée de conservation maximale	Méthode et lieu de conservation
Légumes et fruits	1 semaine	Bac à légumes
Viande et poisson	2 à 3 jours	Emballer dans un film ou des sacs plastiques ou dans une boîte conçue pour la viande et ranger sur la clayette en verre
Fromage frais	3 à 4 jours	Sur le balconnet indiqué
Beurre et margarine	1 semaine	Sur le balconnet indiqué
Produits en bouteille, par exemple lait et yaourt	Jusqu'à la date d'expiration recommandée par le producteur	Sur le balconnet indiqué
Œufs	1 mois	Sur le balconnet à œufs indiqué
Aliments cuits	2 jours	Toutes les clayettes

REMARQUE :

Les pommes de terre, les oignons et l'air ne doivent pas être rangés dans le réfrigérateur.

4.2 Compartiment congélateur

- Le congélateur est utilisé pour stocker des aliments congelés, congeler des aliments frais et faire des glaçons.
- Les aliments sous forme liquide doivent être congelés dans des tasses en plastique et le reste dans sachets ou sacs en plastique. Pour congeler des aliments frais : emballer et sceller correctement les aliments frais, en d'autres mots l'emballage doit être étanche à l'air et ne pas fuir. Les sacs congélateurs, les sacs en polyéthylène renforcé d'aluminium et les conteneurs en plastique sont idéaux.
- Ne pas ranger des aliments frais à côté d'aliments congelés car cela risquerait de faire fondre les aliments congelés.
- Avant de congeler des aliments frais, les diviser en portions de façon à pouvoir les consommer en une seule fois.
- Consommer les aliments congelés rapidement après leur décongélation
- Toujours respecter les instructions du fabricant figurant sur l'emballage des aliments lorsque l'on stocke des aliments congelés. En l'absence d'informations, ne pas conserver les aliments plus de 3 mois à compter de la date d'achat.
- Lors de l'achat d'aliments congelés, s'assurer qu'ils ont été conservés dans des conditions adéquates et que leur emballage n'est pas endommagé.
- Les aliments congelés doivent être transportés dans des conteneurs adéquats et placés dans le congélateur dès que possible.
- Ne pas acheter d'aliments congelés si leur emballage présente des signes d'humidité et un gonflement anormal. Il est alors probable qu'ils ont été conservés à une température inappropriée et que leur contenu est altéré.
- La durée de conservation des aliments congelés dépend de la température ambiante, du paramètre du thermostat, de la fréquence d'ouverture de la porte, du type de nourriture et de la durée requise pour transporter le produit du magasin à votre domicile. Toujours suivre les instructions sur l'emballage et ne pas dépasser la période de conservation.
- Si vous laissez la porte du congélateur ouverte pendant une longue période, la glace apparaîtra sur la surface inférieure du congélateur. Par conséquent, la circulation d'air est obstruée. Afin d'éviter cela, veuillez d'abord débrancher le cordon et patienter que la glace soit décongelée. Une fois la glace fondue, veuillez nettoyer le congélateur.
- Le volume spécifié sur la plaque signalétique de l'appareil indique le volume sans paniers, couvercles, etc.

• Veuillez ne jamais recongeler les aliments une fois qu'ils sont décongelés. Ce geste pourrait représenter un danger pour votre santé dans la mesure où vous courrez le risque d'être victime d'une intoxication alimentaire.

REMARQUE : La porte du congélateur s'ouvre difficilement après la fermeture immédiate de la porte. C'est normal. Une fois l'équilibre atteint, la porte s'ouvrira facilement.

• Pour plus de célérité, utilisez l'étagère de congélation rapide pour les denrées domestiques (et celles à congeler rapidement) en raison de la plus grande capacité de l'étagère de congélation. L'étagère de congélation rapide est l'étagère supérieure du compartiment congélateur.

Le tableau ci-dessous est un guide rapide indiquant comment ranger le plus efficacement les aliments dans le compartiment congélateur.

Viande et poisson	Préparation	Durée de conservation maximale (mois)
Steak	Emballer dans du papier aluminium	6 à 8
Agneau	Emballer dans du papier aluminium	6 à 8
Rôti de veau	Emballer dans du papier aluminium	6 à 8
Cubes de veau	En petite portion	6 à 8
Cubes d'agneau	En petite portion	4 à 8
Viande hachée	Dans son emballage, sans épices	1 à 3
Abats (morceaux)	En petite portion	1 à 3
Saucisson / Salami	Doit être conservé emballé, même s'il comporte une peau	
Poulet et dinde	Emballer dans du papier aluminium	4 à 6
Oie et canard	Emballer dans du papier aluminium	4 à 6
Chevreuil, lapin, sanglier	En portions de 2,5 kg ou sous forme de filets	6 à 8
Poisson d'eau douce (saumon, carpe, truite, poisson-chat)	Après avoir vidé le poisson et nettoyé ses écailles, le laver et le sécher. Si nécessaire, retirer la queue et la tête.	2
Poissons maigres (bar, turbot, limande)		4
Poissons gras (thon, maquereau, tassergal, anchois)		2 à 4
Crustacés	Nettoyer et placer dans un sac	4 à 6
Caviar	Dans son emballage ou dans un récipient en aluminium ou en plastique	2 à 3
Escargots	Dans de l'eau salée ou dans un récipient en aluminium ou en plastique	3
REMARQUE : La viande congelée doit être cuisinée comme le viande fraîche. Si la viande n'est pas cuite après décongélation, elle ne doit pas être recongelée.		

Légumes et fruits	Préparation	Durée de conservation maximale (mois)
Haricots verts et haricots	Laver, couper en petits morceaux et porter à ébullition	10 à 13

Légumes et fruits	Préparation	Durée de conservation maximale (mois)
Pois	Écosser, laver et porter à ébullition	12
Chou	Nettoyer et porter à ébullition	6 à 8
Carotte	Nettoyer, couper en tranches et porter à ébullition	12
Poivrons	Couper la tige, couper en deux morceaux, retirer l'intérieur et porter à ébullition	8 à 10
Épinard	Laver et porter à ébullition	6 à 9
Chou-fleur	Retirer les feuilles, couper le cœur en morceaux et laisser tremper quelques instants dans l'eau avec un peu de jus de citron	10 à 12
Aubergines	Couper en morceaux de 2 cm après lavage	10 à 12

Légumes et fruits	Préparation	Durée de conservation maximale (mois)
Maïs	Nettoyer et emballer avec la tige ou sous forme de grains de maïs doux	12
Pommes et poires	Peler et trancher	8 à 10
Abricots et pêches	Couper en deux morceaux et retirer le noyau	4 à 6
Fraises et mûres	Laver et équeuter	8 à 12
Fruits cuits	Ajouter 10 % de sucre dans le récipient	12
Prunes, cerises	Laver et équeuter	8 à 12

	Durée de conservation maximale (mois)	Durée de décongélation à température ambiante (heures)	Durée de décongélation au four (minutes)
Pain	4 à 6	2 à 3	4 à 5 (220 à 225 °C)
Biscuits	3 à 6	1 à 1,5	5 à 8 (190 à 200 °C)
Pâtes	1 à 3	2 à 3	5 à 10 (200 à 225 °C)
Tarte	1 à 1,5	3 à 4	5 à 8 (190 à 200 °C)
Pâte feuilletée	2 à 3	1 à 1,5	5 à 8 (190 à 200 °C)
Pizza	2 à 3	2 à 4	15 à 20 (200 °C)

Produits laitiers	Préparation	Durée de conservation maximale (mois)	Conditions de conservation
Lait en pack (homogénéisé)	Dans son propre emballage	2 à 3	Lait, dans son emballage
Fromage, en dehors du fromage blanc	En tranches	6 à 8	L'emballage d'origine peut être utilisé pour un stockage pendant une courte période. Conserver emballé dans du papier aluminium pour de plus longues périodes.
Beurre, margarine	Dans son emballage	6	

5 NETTOYAGE ET ENTRETIEN

⚠ Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant de le nettoyer.

⚠ Ne nettoyez pas le réfrigérateur en y versant l'eau.

⚠ N'utilisez pas de produits abrasifs, ni de détergents pour nettoyer l'appareil.

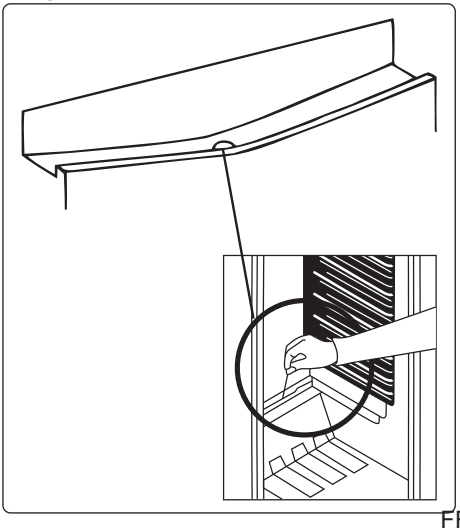
Après avoir procéder au lavage, rincer à l'eau claire et sécher soigneusement. Lorsque le nettoyage est terminé, rebrancher la fiche sur l'alimentation électrique avec les mains sèches.

- S'assurer que l'eau ne pénètre pas dans le boîtier de la lampe et dans d'autres composants électriques.
- L'appareil doit être nettoyé régulièrement à l'aide d'une solution à base de bicarbonate de soude et d'eau tiède.
- Nettoyer les accessoires séparément à la main avec du savon et de l'eau. Ne pas laver les accessoires au lave-vaisselle.
- Nettoyer le condenseur avec une brosse au moins deux fois par an. Ceci permet de réaliser des économies d'énergie et d'améliorer le rendement.

La prise d'alimentation doit être débranchée pendant le nettoyage.

5.1 Décongélation

Dégivrage du compartiment du réfrigérateur

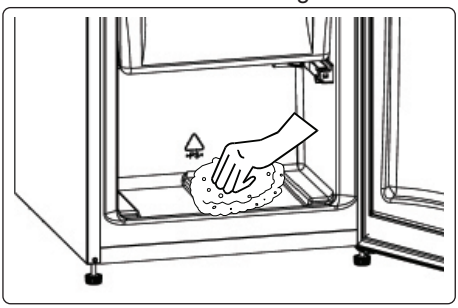


- Le dégivrage se déclenche automatiquement dans le compartiment du réfrigérateur quand il fonctionne L'eau est récupérée par le bac d'évaporation et s'évapore automatiquement.
- Le bac d'évaporation et l'orifice d'évacuation de l'eau doivent être nettoyés périodiquement en utilisant la tige de vidange pour éviter que l'eau ne stagne en bas du réfrigérateur au lieu de s'écouler.
- Il est également possible de nettoyer l'orifice d'évacuation en y versant un demi-verre d'eau.

Processus de dégivrage du congélateur

- De petites quantités de givre s'accumulent à l'intérieur du congélateur, en fonction de la durée pendant laquelle la porte peut être laissée ouverte ou de la quantité d'humidité introduite. Il est important d'éviter toute formation de givre ou de glace dans des endroits susceptibles d'affecter le mécanisme de fermeture du joint de la porte. Cela pourrait permettre à l'air de pénétrer dans l'armoire, ce qui favoriserait le fonctionnement continu du compresseur. Les couches fines et douces de givre accumulées peuvent être enlevées à l'aide d'une brosse ou d'un racloir en plastique. N'utilisez pas d'articles métalliques, des racloirs pointus, des outils mécaniques ou d'autres dispositifs pour accélérer le processus de dégivrage. Enlever tout givre délogé de la surface de l'armoire. Il n'est pas nécessaire d'arrêter l'appareil pour enlever les fines couches de givre.
- Pour retirer des glaces lourdes, bien vouloir débrancher l'appareil, vider son contenu dans des boîtes en carton et l'emballer dans des couvertures épaisses ou des couches de papier pour garder au frais. Le dégivrage sera plus efficace s'il est effectué lorsque le congélateur est presque vide et doit être effectué le plus rapidement possible pour éviter une augmentation inutile de la température du contenu.

- N’utilisez pas d'articles métalliques, des racloirs pointus, des outils mécaniques ou d'autres dispositifs pour accélérer le processus de dégivrage. Une augmentation de la température des aliments congelés pendant le dégivrage réduira leur durée de conservation. Maintenir le contenu du congélateur bien emballé et dans un endroit frais pendant toute la durée de la décongélation.

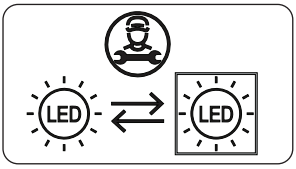


- Essuyez l’intérieur du compartiment avec une éponge ou un chiffon doux.
- Pour accélérer le processus de dégivrage, placer un ou deux bols d’eau chaude dans le compartiment congélateur.
- Examinez le contenu des paquets en les replaçant dans le congélateur. Si certains aliments sont décongelés, consommez-les dans un délai de 24 heures ou faites-les cuire avant de les recongeler.
- Une fois le dégivrage terminé, nettoyez l'intérieur de l'appareil avec une solution d'eau tiède et un peu de bicarbonate de soude puis, séchez-le soigneusement. Lavez toutes les pièces amovibles de la même manière et réassemblez-les. Rebranchez l’appareil au réseau électrique et laissez-le fonctionner pendant 2 à 3 heures sur le réglage numéro MAX avant d'y replacer des aliments.

Remplacement de l’éclairage LED

Pour remplacer ces LED, prière de contacter le service après-vente agréé.

Remarque : Le nombre et l’emplacement des bandes LED peuvent varier selon le modèle.



Si produit équipé d'une lampe LED

Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique <E>.

Si produit équipé de bande(s) LED ou carte(s) LED

Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique <F>.

6 TRANSPORT ET CHANGEMENT DE PLACE

6.1 Transport et changement de place

- L’emballage d’origine et la mousse peuvent être conservés pour transporter de nouveau l’appareil (de façon optionnelle).
- Envelopper votre appareil avec un emballage épais, des sangles ou des cordes solides et suivre les instructions de transport figurant sur l’emballage.
- Retirer toutes les pièces amovibles ou les fixer dans l’appareil à l’aide de ruban adhésif pour éviter les chocs en cas de changement de place ou de transport.

⚠ Toujours transporter votre appareil en position verticale.

7 AVANT DE CONTACTER LE SERVICE APRÈS-VENTE

Si vous rencontrez un problème avec votre **appareil**, veuillez vérifier les points suivants avant de contacter le service après-vente.

Votre appareil ne fonctionne pas

Vérifier si :

- Il est alimenté en électricité.
- La fiche est correctement branchée dans la prise
- Le fusible de la prise ou le fusible du secteur a sauté
- La prise est défectueuse. Pour vérifier cela, brancher un autre appareil en état de marche sur la même prise.

L'appareil fonctionne mal

Vérifier si :

- L'appareil est trop chargé.
- La porte de l'appareil est correctement fermée
- De la poussière se trouve sur le condenseur.
- L'espace situé à l'arrière et sur les côtés est suffisant.

Votre appareil est bruyant lorsqu'il est en fonctionnement

Bruits normaux

Un cliquetis se produit :

- Pendant le dégivrage automatique
- Lorsque l'appareil se refroidit ou se réchauffe (en raison de la dilatation du matériau).

Un court bruit de craquement se produit : Ce bruit se fait entendre lorsque le thermostat active et désactive le compresseur.

Bruit du moteur : Ce bruit indique que le compresseur fonctionne normalement. Le compresseur peut provoquer plus de bruit pendant une courte période lorsqu'il se met en marche pour la première fois.

Des bruits de bouillonnement et des projections se produisent : Causés par l'écoulement du réfrigérant dans les tubes du système.

Des bruits d'écoulement de l'eau se produisent : En raison de l'eau qui s'écoule vers le récipient d'évaporation. Ce bruit est normal pendant le dégivrage.

Des bruits de soufflage d'air se produisent : Sur certains modèles, pendant le fonctionnement normal du système en raison de la circulation de l'air.

Les bords de l'appareil en contact avec le joint de la porte sont chauds

En particulier en été (saisons chaudes), les surfaces en contact avec le joint de porte peuvent devenir plus chaudes pendant le fonctionnement du compresseur, c'est normal.

Il y a une accumulation d'humidité à l'intérieur de l'appareil

Vérifier si :

- L'ensemble des aliments sont emballés correctement. Les récipients doivent être secs avant d'être placés dans **l'appareil**.
- La porte de **l'appareil** est ouverte fréquemment. L'humidité de la pièce pénètre dans **l'appareil** lorsque les portes sont ouvertes. L'humidité augmente rapidement si les portes sont ouvertes fréquemment, notamment si l'humidité de la pièce est élevée.

La porte ne s'ouvre ou ne se ferme pas correctement

Vérifier si :

- Il y a des aliments ou des emballages qui empêchent la fermeture de la porte
- Les joints de porte sont cassés ou tordus
- Votre **appareil** se trouve sur une surface plane.

Le compresseur peut fonctionner bruyamment ou le bruit du compresseur/ réfrigérateur peut augmenter sur certains modèles pendant le fonctionnement dans certaines conditions, notamment lorsque le produit est branché pour la première fois, lors d'un changement de la température ambiante ou lors d'un changement d'utilisation. Cela est normal et le bruit diminue automatiquement lorsque le réfrigérateur atteint la température requise.

Recommandations

- Si l'appareil est mis hors tension ou débranché, attendre au moins 5 minutes avant de brancher l'appareil ou de le

redémarrer afin d'éviter d'endommager le compresseur.

- Si l'appareil n'est pas utilisé pendant une période prolongée (comme pendant les vacances), débrancher la fiche. Dégivrer et nettoyer l'appareil, puis laisser la porte ouverte pour éviter la formation de moisissures et d'odeurs.
- Si un problème persiste après avoir suivi toutes les instructions ci-dessus, prière de consulter votre technicien agréé le plus proche.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Il ne convient pas à une utilisation commerciale ou commune. Si le consommateur utilise l'appareil d'une façon inappropriée, nous insistons sur le fait que le fabricant et le vendeur ne pourront être tenus responsables quant à une quelconque réparation ou panne survenant pendant la période de garantie.

8 CONSEILS POUR ÉCONOMISER DE L'ÉNERGIE

1. Installer l'appareil dans une pièce fraîche et bien ventilée, mais pas à la lumière directe du soleil ou à proximité d'une source de chaleur (comme un radiateur ou un four), dans le cas contraire une plaque isolante doit être utilisée.
2. Laisser les aliments et les boissons refroidir avant de les placer dans l'appareil.
3. Placer les aliments en cours de décongélation dans le compartiment du réfrigérateur. La basse température des aliments congelés permettra de refroidir le compartiment du réfrigérateur pendant leur décongélation. Ceci permettra d'économiser de l'énergie. Laisser les aliments décongeler à l'extérieur de l'appareil se traduit par un gaspillage d'énergie.
4. Les boissons et les aliments doivent être conservés fermés dans l'appareil. Dans le cas contraire, l'humidité augmente et, par conséquent, l'appareil utilise plus d'énergie. Conserver les boissons et autre liquides fermés permet de préserver leur odeur et leur goût.
5. Éviter de laisser les portes ouvertes pendant des périodes prolongées et d'ouvrir les portes trop fréquemment car de l'air chaud pénètre chaud pénètre alors dans l'appareil et provoque une mise en marche inutile et fréquente du compresseur.
6. Laisser les couvercles des compartiments ayant une température différente (comme les compartiments à légumes et fraîcheur, s'ils sont disponibles) fermés.
7. Les joints de la porte doivent rester propres et flexibles. Remplacer les joints s'ils sont usés.

9 DONNÉES TECHNIQUES

Les informations techniques figurent sur la plaque signalétique sur le côté intérieur de l'appareil et sur l'étiquette énergétique.

Le code QR présent sur l'étiquette énergétique fournie avec l'appareil contient un lien Web vers les informations relatives aux performances de l'appareil dans la base de données EPREL de l'UE.

Conservez l'étiquette énergétique à titre de référence avec le manuel d'utilisation et tous les autres documents fournis avec cet appareil.

Il est également possible de trouver les mêmes informations dans EPREL à l'aide du lien https://eprel.ec.europa.eu avec le nom du modèle et le numéro de produit se trouvant sur la plaque signalétique de l'appareil.

10 INFORMATIONS POUR LES INSTITUTS DE TEST

L’installation et la préparation de l’appareil pour une vérification EcoDesign doivent être conformes à la norme EN 62552.

Les exigences de ventilation, les dimensions des évidements et les dégagements arrière minimum doivent correspondre aux indications du section 2 de ce manuel d’utilisation. Veuillez contacter le fabricant pour de plus amples informations, notamment les plans de chargement.

11 SERVICE ET ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE

Utilisez toujours des pièces de rechange d'origine.

Lorsque vous contactez notre centre de service agréé, assurez-vous que vous disposez des données suivantes: modèle, numéro de série et indice de service.

Ces informations se trouvent sur la plaque signalétique. Sous réserve de modifications sans préavis.

Les pièces de rechange d'origine pour certains composants spécifiques sont disponibles pendant 10 ans à compter de la date de mise sur le marché de la dernière unité du modèle.

Visitez notre site Web pour:
www.vestel-germany.de

Grazie per aver scelto questo prodotto.

Questo manuale utente contiene importanti informazioni di sicurezza e istruzioni sull'utilizzo e manutenzione del vostro apparecchio.

Prima di utilizzare il vostro apparecchio vi preghiamo di leggere questo manuale utente e di conservarlo per future consultazioni.

Icona	Tipologia	Significato
	**PERICOLO**	Rischio di lesioni gravi o morte
	**RISCHIO DI FOLGORAZIONE ELETTRICA**	Rischio dovuto a tensioni pericolose
	**INCENDIO**	Avvertenza; rischio di incendio / materiali infiammabili
	**ATTENZIONE**	Rischio di lesioni o danni materiali
	**IMPORTANTE**	Informazioni sul corretto funzionamento del sistema

INDICE

1 ISTRUZIONI DI SICUREZZA 71
1.1 Avvertenze Generali di Sicurezza 71
1.2 Avvertenze di installazione 78
1.3 Durante l'uso 78
2 DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO 80
2.1 Dimensioni 82
3 USO DELL'APPARECCHIO 83
3.1 Informazioni sulla Tecnologia Less Frost 83
3.2 Regolazione del termostato 83
3.3 Avvertenze relative alle impostazioni di temperatura 83
3.4 Accessori 84
3.4.1 Vaschetta per il ghiaccio ***(in alcuni modelli)*** ***84***
3.4.2 Il raschietto in plastica ***(In alcuni modelli)*** ***84***
3.4.3 Fermabottiglie ***(In alcuni modelli)*** ***84***
3.4.4 Cassetti del congelatore 84
3.4.5 Manopola del fresco ***(In alcuni modelli)*** ***85***
4 CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI 86
4.1 Scomparto frigorifero 86
4.2 Scomparto congelatore 87
5 PULIZIA E MANUTENZIONE 90
5.1 Sbrinamento 90
6 TRASPORTO E RIPOSIZIONAMENTO 92
6.1 Trasporto e riposizionamento 92
7 PRIMA DI CONTATTARE IL SERVIZIO ASSISTENZA 92
8 SUGGERIMENTI PER IL RISPARMIO ENERGETICO 93
9 DATI TECNICI 94
10 INFORMAZIONI PER GLI ISTITUTI DI PROVA 94
11 ASSISTENZA E SERVIZIO CLIENTI 94

1 ISTRUZIONI DI SICUREZZA

1.1 Avvertenze Generali di Sicurezza

Leggere con attenzione il presente manuale utente.

⚠**ATTENZIONE: Evitare di ostruire le aperture di ventilazione presenti sul mobile dell'apparecchio o nella struttura di incasso**.

⚠**ATTENZIONE:** Non usare dispositivi meccanici o altri mezzi per accelerare il processo di sbrinamento, eccetto quelli raccomandati dal produttore.

⚠**ATTENZIONE:** Non usare apparecchiature elettriche (es. apparecchi di riscaldamento, produttori di ghiaccio elettrici ecc.) all'interno di questo apparecchio, salvo siano del tipo raccomandato dal produttore.

⚠**ATTENZIONE:** Non sbrinare o pulire mai l'apparecchio con una pulitrice a vapore. Il vapore può raggiungere parti elettriche e provocare un cortocircuito con rischio di folgorazioni.

⚠**ATTENZIONE:** Fare attenzione a non arrecare danni al circuito refrigerante. Non utilizzare oggetti appuntiti o affilati per rimuovere la brina o il ghiaccio. È possibile danneggiare i raccordi del circuito refrigerante, cosa che rende inservibile l'apparecchio. Il gas fuoriuscendo per effetto della pressione, può provocare irritazioni agli occhi.

⚠**ATTENZIONE:** Quando si posiziona l'apparecchio, assicurarsi che il cavo di alimentazione non sia bloccato o danneggiato.

⚠**ATTENZIONE:** Non posizionare prese di corrente portatili multiple o alimentatori di corrente portatili multipli sul retro dell'apparecchio.

⚠**ATTENZIONE:** Al fine di evitare qualunque pericolo derivante da un posizionamento instabile dell'apparecchio, esso deve essere fissato secondo le istruzioni.

⚠ Se il vostro apparecchio utilizza R600a come refrigerante (questa informazione è disponibile sulla targhetta presente sull'apparecchio), occorre prestare attenzione durante il trasporto e l'installazione per evitare danni ai componenti del sistema di refrigerazione. R600a è un gas naturale e non nocivo per l'ambiente, ma è esplosivo. Nell'eventualità di perdite dovute al danneggiamento dei componenti del sistema di refrigerazione, scollegare l'apparecchio dalla corrente elettrica, allontanarlo da fiamme libere o sorgenti di calore e ventilare per alcuni minuti l'ambiente dove è installato l'apparecchio.

- Durante il trasporto e il posizionamento dell'apparecchio, fare attenzione a non danneggiare il circuito del gas refrigerante.
- Non conservare all'interno dell'apparecchio sostanze esplosive, come bombolette spray contenenti propellente infiammabile.

- L'apparecchio è destinato all'uso in abitazioni private e in altri contesti di tipo domestico quali:
  - zone cucina per il personale di punti vendita, uffici e altri ambienti lavorativi;
  - utilizzo presso agriturismi e da parte dei clienti di alberghi, motel e altre strutture di tipo residenziale;
  - bed and breakfast e strutture analoghe;
  - catering e applicazioni simili non di vendita al dettaglio.
- Se la spina dell'apparecchio non corrisponde alla presa elettrica, la spina deve essere sostituita da un servizio di assistenza autorizzato o da un elettricista qualificato al fine di evitare ogni rischio.
- Il cavo di alimentazione dell'apparecchio è collegato ad una speciale spina dotata di messa a terra. Tale spina deve essere usata con una presa da 16 ampere con opportuna messa a terra. Se la vostra abitazione non dispone di tale presa, abbiate cura di farne installare una da un elettricista qualificato.
- Questo apparecchio può essere utilizzato solo da adulti istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e in grado di comprendere i rischi connessi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio devono essere eseguite da adulti.

- Tenere gli animali domestici lontani dall’apparecchio.
- Non lasciare i bambini non sorvegliati vicino all’apparecchio.
- I bambini dai 3 agli 8 anni possono caricare e scaricare dispositivi di refrigerazione. Non ci si aspetta che i bambini eseguano pulizia o manutenzione del dispositivo, non ci si aspetta che i bambini molto piccoli (0-3 anni) facciano uso dei dispositivi, non ci si aspetta che i bambini piccoli (3-8 anni) usino i dispositivi in modo sicuro a meno che non vengano sorvegliati costantemente, i bambini più grandi (8-14 anni) e le persone vulnerabili sono in grado di usare i dispositivi dopo aver ricevuto appropriata supervisione o istruzioni sull’utilizzo dei dispositivi. Non ci si aspetta che le persone molto vulnerabili usino i dispositivi in modo sicuro prima di aver ricevuto sorveglianza continua.
- Tenere il materiale di imballaggio lontano dalla portata dei bambini.
- Non permettere ai bambini di sedersi, arrampicarsi sull’apparecchio o entrare all’interno di quest’ultimo.
- Prestare attenzione durante il trasporto dell'apparecchio poiché è pesante. È necessario valutare il numero di persone e le attrezzature necessarie. Indossare sempre guanti protettivi.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito da personale qualificato al fine di evitare ogni rischio.

- Non posizionare l’apparecchio sopra il cavo di alimentazione.
- L'apparecchio non è progettato per l'uso ad altitudini superiori a 2.000 m.
- Scollegare l’apparecchio dalla rete elettrica quando non viene utilizzato per un lungo periodo e prima dell’installazione, manutenzione, pulizia e riparazione, diversamente potrebbe danneggiarsi.
- Prima dell’installazione, verificare se l'apparecchio presenta danni visibili. Non installare o utilizzare mai un apparecchio danneggiato.
- L’utilizzo di parti di ricambio e accessori di altre marche è rischioso e potrebbe provocare lesioni, danni materiali o danni all’apparecchio. Per ragioni di sicurezza, utilizzare solo parti di ricambio e accessori originali
- Il produttore non si assume alcuna responsabilità per le conseguenze di eventuali errori causati da fattori sui quali non ha controllo. Inoltre il produttore non assicura la validità e correttezza delle informazioni fornite se al software e all’apparecchiatura citati in questo manuale sono state apportate modifiche da parte di terze persone.
- La riparazione dell’apparecchio dovrà essere effettuata esclusivamente da un servizio di assistenza tecnica autorizzato. Il produttore non può essere ritenuto responsabile per danni derivanti da errata installazione o riparazione effettuata da un centro di assistenza non autorizzato.

- Nell’impegno di migliorare costantemente la qualità dei propri prodotti, il produttore si riserva la facoltà di variare in qualsiasi momento le informazioni del presente manuale.
- Nel caso il significato di una o più informazioni di questo manuale non fosse comprensibile, l’utente deve contattare il rivenditore o il produttore per i chiarimenti necessari prima di effettuare qualsiasi operazione.
- L’apparecchio è schermato contro i radiodisturbi secondo la direttiva CE.
- Questo apparecchio è conforme alle pertinenti norme di sicurezza per gli apparecchi elettrici.

Per evitare la contaminazione degli alimenti, si prega di seguire le seguenti istruzioni:

- L'apertura prolungata dello sportello può causare un significativo aumento della temperatura nei vani del dispositivo.
- Pulire regolarmente le superfici che possono venire a contatto con gli alimenti ed i sistemi di drenaggio accessibili.
- Conservare la carne ed il pesce crudi in appositi contenitori in frigorifero, in modo che non vengano a contatto con altri alimenti o che non colino su di essi.
- Gli scomparti per surgelati a due stelle sono adatti per la conservazione di alimenti precedentemente congelati, la conservazione o la produzione di gelato e la produzione di cubetti di ghiaccio.

- Gli scomparti a una, due e tre stelle non sono adatti al congelamento di alimenti freschi.
- Se il dispositivo di refrigerazione viene lasciato vuoto per lunghi periodi, spegnere, sbrinare, pulire, asciugare e lasciare la porta aperta per evitare la formazione di muffa al suo interno.

1.2 Avvertenze di installazione

Prima di usare per la prima volta l'apparecchio, prestare attenzione ai seguenti punti:

- La tensione di funzionamento dell'apparecchio è 220-240 V a 50 Hz.
- Al termine dell'installazione la spina deve rimanere accessibile in qualsiasi momento.
- L'apparecchio può emanare odore quando viene acceso la prima volta. Ciò è normale e l'odore svanirà quando l'apparecchio inizierà a raffreddarsi.
- Prima di collegare l'apparecchio alla presa, assicurarsi che le informazioni sulla targhetta identificativa (tensione e potenza assorbita) siano compatibili con le caratteristiche della rete elettrica. Per ogni dubbio, consultare un elettricista qualificato.
- Inserire la spina in una presa dotata di un'efficace connessione a terra. Se la presa non dispone di messa a terra o la spina non si adatta perfettamente alla presa, si raccomanda di richiedere l'assistenza di un elettricista qualificato.
- L'apparecchio deve essere collegato ad una presa correttamente installata e protetta da un interruttore di sicurezza. Il tipo di alimentazione (CA) e la tensione di rete del luogo di utilizzo devono essere compatibili con i dettagli riportati sulla targhetta identificativa del prodotto (la targhetta identificativa si trova all'interno dell'apparecchio, sulla sinistra).
- Il produttore declina ogni responsabilità per danni derivanti da utilizzo con messa a terra inadeguata.
- L'apparecchio non deve essere alimentato da un dispositivo di commutazione esterno, ad esempio un timer, o collegato a un circuito che viene regolarmente acceso e spento da un dispositivo esterno.
- Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica quando non viene utilizzato per un lungo periodo e prima dell'installazione, manutenzione, pulizia e riparazione, diversamente potrebbe danneggiarsi.
- Collocare l'apparecchio in posizione non esposta alla luce solare diretta.
- L'apparecchio non deve mai essere usato all'esterno o esposto alla pioggia.
- L'apparecchio deve essere collocato ad almeno 50 cm da fornelli, forni a gas e sorgenti di calore, e ad almeno 5 cm da forni elettrici.
- Se l'apparecchio è posizionato accanto a un congelatore, occorre mantenere una distanza di almeno 2 cm fra gli apparecchi, per impedire la formazione di condensa sulla superficie esterna.
- Non coprire la struttura o la parte superiore dell'apparecchio con panno o tessuto, anche leggero. Ciò peggiora le prestazioni dell'apparecchio.
- Al di sopra dell'apparecchio deve essere presente uno spazio libero di almeno 150 mm. Non collocare nulla sopra l'apparecchio
- Pulire completamente l'apparecchio prima dell'uso (vedere: Pulizia e Manutenzione).
- Prima di utilizzare l'apparecchio, passare su tutti i componenti un panno imbevuto di una soluzione ottenuta sciogliendo in una bacinella di acqua tiepida un cucchiaio da tè di bicarbonato di sodio. Sciacquare poi con acqua pulita e asciugare. Dopo la pulizia, rimettere tutti i componenti all'interno dell'apparecchio.
- La procedura di installazione all'interno di cucine componibili è descritta nel manuale di installazione. Il prodotto è progettato per essere usato solamente in cucine componibili adatte.

1.3 Durante l'uso

- Non connettere l'apparecchio alla rete elettrica mediante prolunghe, prese multiple o adattatori.
- Non utilizzare spine danneggiate, lacerate o vecchie.
- Non tirare, piegare o danneggiare il cavo di alimentazione.

- Non utilizzare adattatori.
- Questo apparecchio può essere utilizzato solo da adulti istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e in grado di comprendere i rischi connessi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio o appendersi alla porta. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio devono essere eseguite da adulti.
- Non toccare mai il cavo di alimentazione o la spina con le mani bagnate. Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica afferrando la spina (non il cavo) per staccarla dalla presa elettrica. Questi comportamenti possono causare cortocircuiti o folgorazioni elettriche.
- Non usare impropriamente lo zoccolo, i cassetti estraibili, le porte ecc. quale punto di appoggio o come sostegno.
- Evitare che olii o grassi imbrattino parti plastiche o le guarnizioni delle porte. I grassi aggrediscono il materiale plastico e la guarnizione della porta diventa fragile e porosa.
- Non collocare bottiglie in vetro o lattine nello scomparto congelatore, per evitare che scoppino in seguito al congelamento del contenuto.
- Non collocare materiali esplosivi o infiammabili all'interno dell'apparecchio. Sistemare le bevande con elevato contenuto alcolico in posizione verticale nello scomparto frigorifero, assicurandosi che siano ermeticamente chiuse.
- Durante la rimozione del ghiaccio dallo scomparto congelatore, evitare di toccarlo. Il ghiaccio può provocare ustioni da gelo e/o tagli.
- Non toccare alimenti congelati con le mani bagnate. Non ingerire gelati o cubetti di ghiaccio immediatamente dopo averli estratti dallo scomparto congelatore.
- Non congelare nuovamente gli alimenti scongelati. Ciò può causare problemi di salute, come intossicazioni alimentari.

Apparecchi vecchi e non più funzionanti

- Se il vostro vecchio apparecchio è dotato di chiusura meccanica, rompetela o rimuovetela prima di smaltirlo, poiché i bambini possono rimanere intrappolati all'interno e ciò può causare incidenti.
- I vecchi apparecchi contengono materiale isolante e refrigeranti a base di CFC. Prestare quindi attenzione a non danneggiare l'ambiente durante lo smaltimento dei vecchi apparecchi.
- Una volta che un apparecchio ha esaurito la propria vita utile, togliere la spina di alimentazione dalla presa prima di tagliare il cavo di alimentazione.

Dichiarazione di conformità CE

Dichiariamo che i nostri prodotti soddisfano le Direttive, le Decisioni e i Regolamenti Europei applicabili nonché i requisiti elencati nelle norme alle quali si fa riferimento.

Smaltimento responsabile dell'imballaggio e del vecchio apparecchio

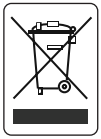
Rimozione dei materiali di imballaggio



I materiali di imballaggio proteggono l'apparecchio da eventuali danni che potrebbero verificarsi durante il trasporto. Si prega di riciclare i materiali di imballaggio.

Il materiale riciclato riduce il consumo di materie prime e riduce la produzione di rifiuti.

Smaltimento



Il simbolo del bidone della spazzatura barrato riportato sul prodotto o sulla sua confezione indica che il dispositivo non deve essere smaltito con altri rifiuti domestici, ma richiede una raccolta differenziata. Puoi smaltire il dispositivo gratuitamente presso il tuo sistema locale di raccolta e restituzione dei rifiuti. Gli indirizzi possono essere ottenuti dalla circoscrizione comunale competente o dal governo locale. In alternativa, puoi restituire gratuitamente piccoli rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche

(RAEE) con una lunghezza del bordo fino a 25 cm a qualsiasi rivenditore con un'area di vendita relativa alle apparecchiature elettriche ed elettroniche (AEE) di almeno 400 m². I RAEE più grandi possono essere restituiti gratuitamente al rispettivo rivenditore al momento dell'acquisto di un nuovo prodotto dello stesso tipo. Per quanto riguarda le modalità di ritiro dei RAEE in caso di spedizione del prodotto appena acquistato, contatta il tuo rivenditore.

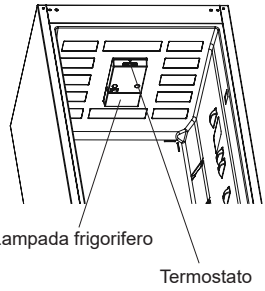
I RAEE restituiti possono essere preparati per il riciclaggio per ridurre gli sprechi e risparmiare risorse. Nota che il dispositivo può contenere sostanze dannose per l'ambiente e la salute umana se non utilizzato secondo gli standard di protezione ambientale. La raccolta differenziata e il riciclaggio dei RAEE aiutano a prevenire conseguenze negative per l'ambiente e la salute umana.

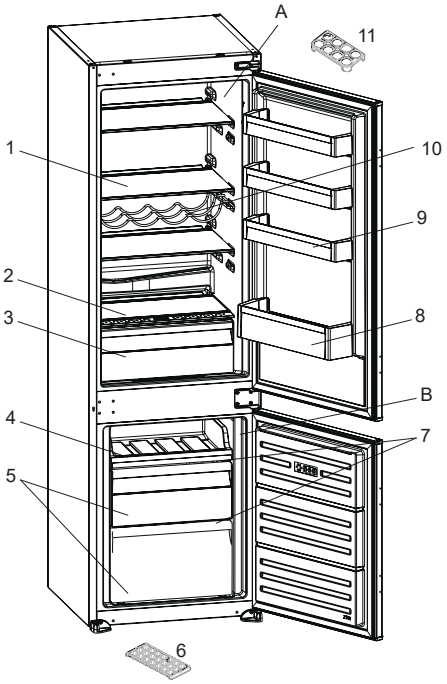
Se possibile, rimuovi tutte le batterie e gli accumulatori nonché tutte le lampade rimovibili prima di smaltire il dispositivo. Trova il tipo e il metodo di rimozione sicura della batteria o dell'accumulatore nel manuale dell'utente fornito dal produttore o dal rivenditore del dispositivo.

Note:

- Prima di installare e utilizzare l'apparecchio leggere attentamente il manuale di istruzioni. Il produttore declina ogni responsabilità per danni derivanti da uso improprio.
- Seguire tutte le indicazioni riportate sull'apparecchio e sul manuale di istruzioni. Quest'ultimo va conservato in luogo sicuro in modo da poter risolvere eventuali problemi in futuro.
- Questo apparecchio è prodotto per l'uso all'interno di abitazioni private e può essere impiegato solo in contesti domestici e per gli scopi indicati. Esso non è indicato per l'uso comune o commerciale. Tale uso invaliderà la garanzia dell'apparecchio e il produttore declina ogni responsabilità per danni subiti.
- Questo apparecchio è prodotto per l'uso all'interno di abitazioni e destinato esclusivamente alla refrigerazione / conservazione degli alimenti. Esso non è adatto all'uso commerciale o comune e/o per conservare sostanze diverse dagli alimenti. Il produttore declina ogni responsabilità per danni derivanti dalla mancata osservanza di queste indicazioni.

2 DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO





Questa presentazione ha il solo scopo di fornire informazioni riguardo ai componenti dell'apparecchio. I componenti possono variare a seconda del modello.

A) Scomparto frigorifero

B) Scomparto congelatore

1) Ripiani del frigorifero
2) Coperchio del cassetto frutta e verdura
3) Cassetto frutta e verdura
4) Sportello del vano di congelazione
5) Cestini congelatori
6) Vaschetta per il ghiaccio
7) Ripiani in vetro congelatore *
8) Ripiano portabottiglie
9) Ripiani della porta
10) Scaffalatura per il vino *
11) Portauova

** In alcuni modelli*

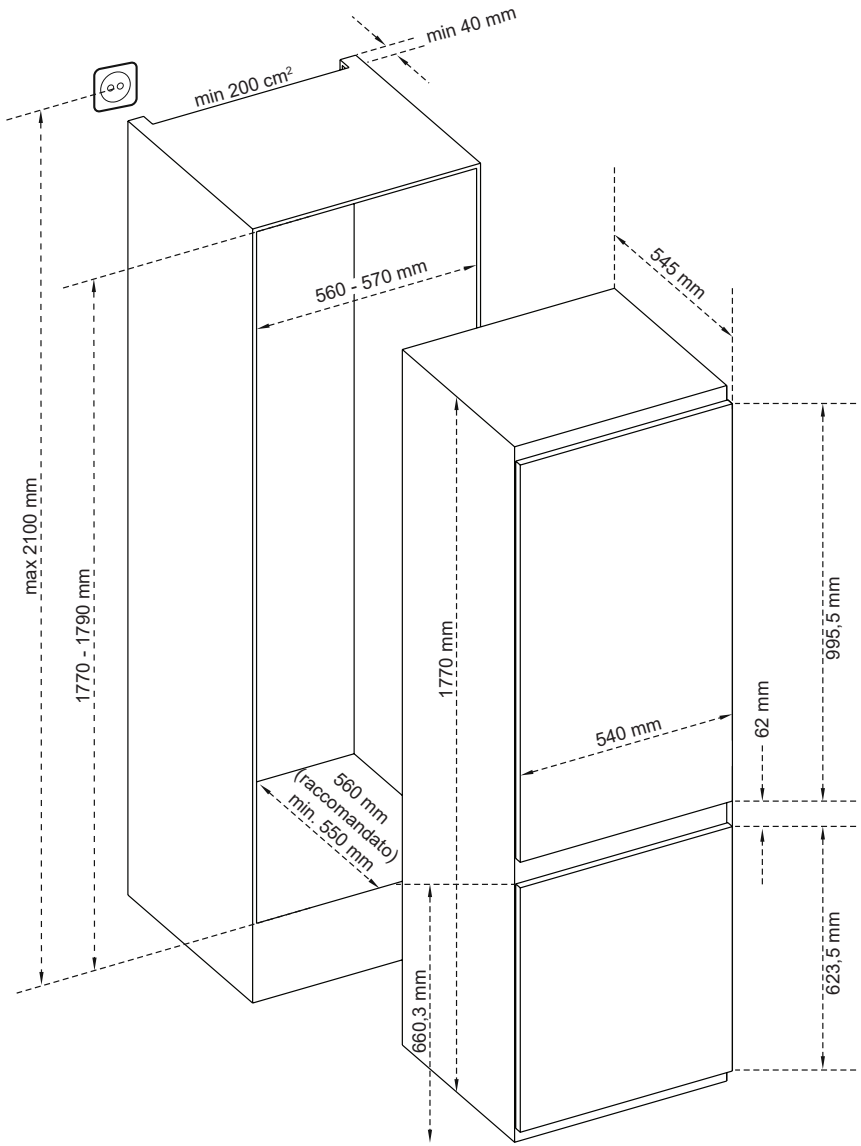
Note generali:

Scomparto alimenti freschi (frigorifero): La configurazione con i cassetti nella parte inferiore dell'apparecchio, con i ripiani distribuiti in maniera uniforme e una posizione degli scomparti nello sportello che non incide sul consumo energetico, consente un impiego più efficiente dell'energia.

Scomparto alimenti congelati (congelatore): L'utilizzo più efficiente dell'energia viene garantito nella configurazione con i cassetti e i contenitori in posizione di fabbrica.

2.1 Dimensioni

* 1770 - 1778 per copertura superiore metallica



3 USO DELL'APPARECCHIO

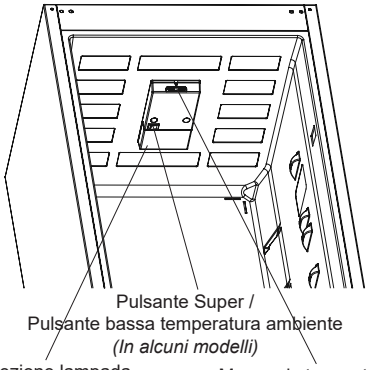
3.1 Informazioni sulla Tecnologia Less Frost

Grazie all'evaporatore arrotondato, la tecnologia Less Frost offre un raffreddamento più efficiente, meno necessità di scongelamento manuale ed un ambiente di conservazione più flessibile.

3.2 Regolazione del termostato

Il termostato regola automaticamente la temperatura all'interno degli scomparti frigorifero e freezer. Le temperature del frigorifero possono essere ottenute ruotando la manopola su numeri superiori; da 1 a 3, da 1 a 5 o SF (i numeri massimi sul termostato dipendono dal prodotto).

(Le immagini sono rappresentative)



Regolazione del termostato del congelatore:

1 – 2 : Per la conservazione a breve termine degli alimenti

3 – 4 : Per la conservazione a lungo termine degli alimenti

5 : Posizione massima di raffreddamento. L'apparecchio lavorerà più a lungo. Se necessario, modificare l'impostazione di temperatura.

Se il dispositivo dispone della posizione SF:

- Girare la manopola su SF per congelare velocemente gli alimenti freschi. In questa posizione, lo scomparto del freezer funzionerà a temperature più basse. Dopo aver congelato gli alimenti, girare la manopola termostato nella posizione di normale utilizzo. Se non si modifica la posizione SF, l'attività del dispositivo tornerà automaticamente all'ultima posizione del termostato secondo il tempo indicato nella nota. Riportare il termostato alla posizione SF e all'utilizzo normale secondo il tempo indicato nella nota. Se il termostato è nella posizione SF quando l'apparecchio viene avviato per la prima volta, l'apparecchio tornerà automaticamente al funzionamento nella posizione 3 del termostato secondo il tempo indicato nella nota.

La modalità super freddo si disattiverà automaticamente dopo 48 ore.

3.3 Avvertenze relative alle impostazioni di temperatura

- L'apparecchio è progettato per funzionare agli intervalli di temperatura ambiente indicati nelle norme, a seconda della classe climatica indicata nell'etichetta delle informazioni. Non si raccomanda di azionare il frigorifero in ambienti che sono al di fuori degli intervalli di temperatura dichiarati. Ciò ridurrà l'efficienza di raffreddamento dell'apparecchio.
- Le regolazioni della temperatura devono essere eseguite a seconda della frequenza di apertura dello sportello, della quantità di alimenti conservata all'interno dell'apparecchio e della temperatura ambiente del luogo in cui si trova l'apparecchio.
- Quando l'apparecchio viene acceso per la prima volta, esso va mantenuto in funzione 24 ore in modo da raggiungere la temperatura di funzionamento. Durante questo lasso di tempo, non aprire la porta e non conservare grandi quantità di alimenti all'interno.
- Una funzione di ritardo di 5 minuti viene applicata per impedire danni al compressore dell'apparecchio, quando si scollega o si collega il congelatore alla rete o quando si verifica un'interruzione

dell'alimentazione. L'apparecchio inizierà a funzionare normalmente dopo 5 minuti.

Classe climatica e significato:

T (tropicale): Questo apparecchio refrigerante è destinato all'uso a temperature ambienti comprese tra 16 °C e 43 °C.

ST (subtropicale): Questo apparecchio refrigerante è destinato all'uso a temperature ambienti comprese tra 16 °C e 38 °C.

N (temperato): Questo apparecchio refrigerante è destinato all'uso a temperature ambienti comprese tra 16 °C e 32 °C.

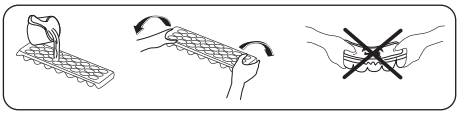
SN (temperato esteso): Questo apparecchio refrigerante è destinato all'uso a temperature ambienti comprese tra 10 °C e 32 °C.

3.4 Accessori

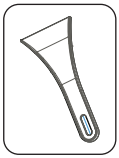
Le descrizioni nelle immagini e nel testo della sezione potrebbero variare in base al modello di frigorifero.

3.4.1 Vaschetta per il ghiaccio *(in alcuni modelli)*

- Riempire di acqua la vaschetta per il ghiaccio e collocarla nello scomparto congelatore.
- Una volta che l'acqua è completamente gelata, torcere la vaschetta come mostrato sotto per estrarre i cubetti di ghiaccio.



3.4.2 Il raschietto in plastica *(In alcuni modelli)*

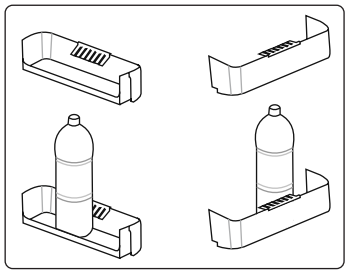


Dopo un po' di tempo, il ghiaccio si accumulerà in certe zone del freezer. Il ghiaccio accumulato nel freezer dev'essere rimosso regolarmente. Se necessario, utilizzare il raschietto in plastica fornito. Per questa operazione non utilizzare oggetti metallici appuntiti. Essi potrebbero forare il circuito del frigorifero e causare un danno irreparabile all'unità.

3.4.3 Fermabottiglie *(In alcuni modelli)*

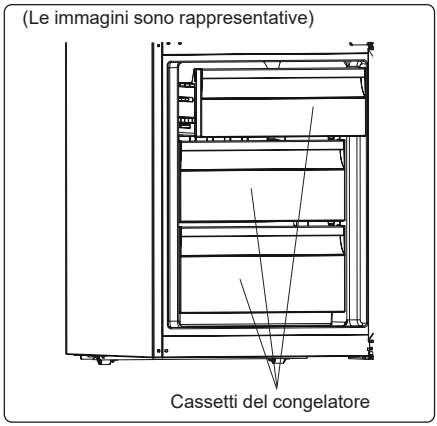


Usare il dispositivo fermabottiglie per evitare che le bottiglie possano scivolare o capovolgersi.



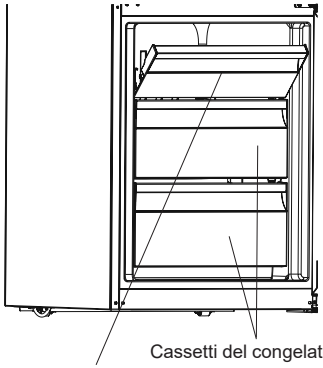
3.4.4 Cassetti del congelatore

I cassetti presenti nello scomparto congelatore facilitano l'accesso agli alimenti in esso conservati.



o

(Le immagini sono rappresentative)



Per rimuovere i cassetti:

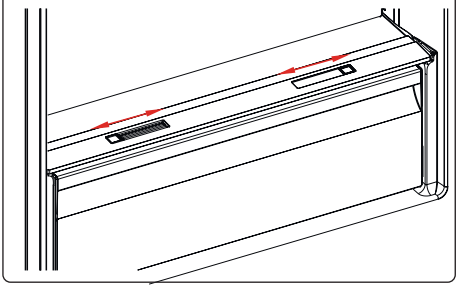
- Estrarre quanto più possibile il cassetto.
- Tirare la parte anteriore del cassetto verso l'alto e verso l'esterno

⚠ Per ricollocare in sede i cassetti, compiere la procedura inversa a quella sopra descritta.

Mentre si estraggono i cassetti, tenerli sempre per la maniglia.

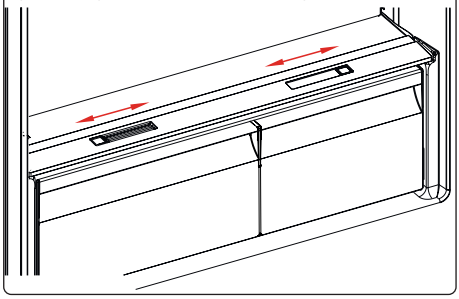
3.4.5 Manopola del fresco *(In alcuni modelli)*

(Le immagini sono rappresentative)



o

(Le immagini sono rappresentative)



Se lo scomparto frutta e verdura è pieno, occorre aprire la manopola del fresco che si trova davanti allo scomparto frutta e verdura. Ciò consente di controllare l'aria all'interno dello scomparto frutta e verdura e il tasso di umidità, per aumentare la durata del cibo all'interno.

La manopola, situata dietro il ripiano, deve essere aperta se si nota della condensa sul ripiano in vetro.

Le descrizioni nelle immagini e nel testo della sezione potrebbero variare in base al modello di frigorifero.

4 CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI

4.1 Scomparto frigorifero

- Per ridurre l'umidità ed evitare la conseguente formazione di brina, conservare sempre i liquidi introdotti nello scomparto frigorifero all'interno di contenitori sigillati. La brina tende a concentrarsi nelle parti più fredde dell'evaporatore e, col passare del tempo, l'apparecchio richiederà sbrinature più frequenti.
- I piatti cucinati devono restare coperti quando vengono conservati nel frigorifero.Non introdurre cibi caldi nel frigorifero. Metterli in frigorifero quando sono freddi altrimenti la temperatura/ umidità all'interno del frigorifero aumenteranno, riducendo l'efficienza del frigorifero.
- Assicurarsi che nessun oggetto venga direttamente a contatto con la parete posteriore dell'apparecchio, poiché in questo caso si formerebbe della brina alla quale potrebbero aderire le confezioni dei prodotti. Non aprire frequentemente la porta del frigorifero.
- Si raccomanda di confezionare non strettamente la carne e il pesce pulito e collocarli sul ripiano in vetro appena sopra il cassetto verdura, dove l'aria più fredda garantisce le migliori condizioni di conservazione.
- Sistemare frutta e verdura sciolte negli appositi cassetti verdure.
- Conservare la frutta e la verdura separatamente consente alla verdura sensibile all'etilene (insalata, broccoli, carota, ecc.) di non essere danneggiata dalla frutta che rilascia l'etilene (banane, pesce, albicocche, fichi, ecc.)
- Non collocare verdura umida o bagnata nel frigorifero.
- Il periodo massimo di conservazione di tutti i prodotti alimentari dipende dalla qualità originaria del cibo e dall'ininterrotto mantenimento del ciclo di refrigerazione prima della collocazione nell'apparecchio.
- L'acqua eventualmente rilasciata dalla carne può contaminare altri prodotti presenti nel frigorifero. Si raccomanda di confezionare le carni e di pulire i ripiani da eventuali perdite di liquido.
- Non collocare gli alimenti davanti alle aperture del condotto dell'aria.
- Consumare gli alimenti confezionati entro la data di scadenza raccomandata.

Impedire ai cibi di toccare il sensore di temperatura situato sul comparto frigorifero. Per poter mantenere la temperatura di conservazione ottimale nel comparto frigo, il cibo non deve entrare in contatto con il sensore.

- Per condizioni di funzionamento normali sarà sufficiente regolare l'impostazione di temperatura del proprio frigorifero a +4 °C.
- La temperatura dello scomparto frigorifero dovrà essere nel range 0-8 °C: al di sotto di 0 °C gli alimenti freschi si ghiacciano e marciscono, al di sopra di 8 °C la carica batterica aumenta e gli alimenti si danneggiano.
- Non inserire immediatamente alimenti caldi nel frigorifero: attendere all'esterno che la temperatura si abbassi. Gli alimenti caldi aumentano i gradi del frigorifero, causando intossicazioni alimentari e danneggiando inutilmente gli alimenti.
- Carni, pesci, ecc. devono essere posizionati nello scomparto freddo per gli alimenti; lo scomparto verdure è da preferire per le verdure (se disponibile).
- Per prevenire la contaminazione crociata, le carni, la frutta e le verdure non devono essere conservati insieme.
- Gli alimenti devono essere posizionati nel frigorifero in contenitori chiusi oppure coperti, per evitare umidità e odori.

La seguente tabella rappresenta una guida rapida che illustra il modo più efficiente di conservare all'interno dello scomparto frigorifero gli alimenti dei principali gruppi.

Alimenti	Periodo massimo di conservazione	Come e dove collocarli
Frutta e verdura	1 settimana	Cassetto verdura
Carne e pesce	2 - 3 giorni	Confezionare in pellicola di plastica, sacchetti o contenitori per carni e sistemare sul ripiano in vetro
Formaggi freschi	3 - 4 giorni	Sull'apposito ripiano della porta
Burro e margarina	1 settimana	Sull'apposito ripiano della porta
Prodotti in bottiglia, p. es. latte e yoghurt	Fino alla data di scadenza raccomandata dal produttore	Sull'apposito ripiano della porta
Uova	1 mese	Sull'apposito ripiano delle uova
Cibi cotti	2 giorni	Su tutti i ripiani

NOTE:

Si consiglia di non conservare patate, cipolle e aglio nel frigorifero..

4.2 Scomparto congelatore

- Lo scomparto congelatore è usato per conservare cibi congelati, congelare alimenti freschi e produrre cubetti di ghiaccio.
- Il cibo in forma liquida deve essere congelato in recipienti di plastica, mentre per gli altri alimenti si useranno pellicole o sacchetti in plastica..Per congelare alimenti freschi; avvolgere e sigillare correttamente gli alimenti freschi, in modo che la confezione sia chiusa ermeticamente e non vi siano fuoriuscite. Sacchetti speciali per freezer, sacchetti in polietilene e fogli di alluminio e contenitori di plastica sono l'ideale.
- Non collocare alimenti freschi accanto a cibi congelati, poiché questi ultimi potrebbero decongelarsi.
- Prima di congelare alimenti freschi, suddividerli in porzioni consumabili in un unico pasto.
- Una volta scongelato il cibo, consumarlo entro un breve periodo di tempo.
- In merito alla conservazione dei cibi congelati, seguire sempre le istruzioni riportate dal produttore sulle confezioni. In assenza di informazioni, non conservare il cibo per più di tre mesi dalla data di acquisto.
- Quando si acquista del cibo congelato, accertarsi sempre che sia stato conservato nelle corrette condizioni e che la confezione non sia danneggiata.
- Il cibo congelato deve essere trasportato in contenitori adatti e riposto appena possibile nel congelatore.
- Non acquistare cibo congelato la cui confezione presenta segni di umidità o rigonfiamenti anomali. È infatti probabile che tali confezioni siano state conservate a temperature inadeguate e che il loro contenuto si sia deteriorato.
- Il periodo massimo di conservazione del cibo congelato dipende dalla temperatura ambiente, dalla regolazione del termostato, dalla frequenza con la quale viene aperta la porta dello scomparto congelatore, dal tipo di alimento e dalla quantità di tempo occorsa per trasportare dal punto vendita all'abitazione i prodotti. Seguire sempre le istruzioni riportate sulle confezioni e non superare mai il periodo massimo di conservazione indicato.
- Se si lascia lo sportello del congelatore aperto per un lungo periodo di tempo, sul livello inferiore del congelatore inizierà a comparire il ghiaccio. Pertanto la circolazione dell'aria sarà ostruita. Per poterlo evitare, scollegare il cavo e attendere che si scongeli. Dopo che il ghiaccio si scioglie, pulire il congelatore.
- Il volume specificato sull'etichetta del prodotto mostra il valore senza cestelli, coperture, ecc.
- Non ricongelare mai il cibo già scongelato. Potrebbe essere pericoloso per la salute, poiché potrebbe causare un'intossicazione alimentare.

NOTA: Se si tenta di aprire lo sportello del freezer subito dopo averlo chiuso, si noterà che non si aprirà con facilità. Ciò è

normale. Una volta ristabilito l'equilibrio fra le pressioni interna ed esterna, la porta si aprirà facilmente

.Utilizzare il ripiano "fast freezing" per congelare il cibo di casa (e ogni altro cibo che deve congelare rapidamente) più rapidamente, grazie alla potenza di congelamento maggiore del ripiano di raffreddamento. Il ripiano "fast freezing" è il ripiano superiore dello scomparto freezer.

La seguente tabella fornisce una guida rapida che illustra il modo più efficiente di conservare nello scomparto congelatore i principali gruppi di alimenti.

Carne e pesce	Preparazione	Periodo massimo di conservazione (mesi)
Bistecca	Avvolgere nella pellicola	6 - 8
Carne di agnello	Avvolgere nella pellicola	6 - 8
Arrosto di vitello	Avvolgere nella pellicola	6 - 8
Cubetti di vitello	In piccoli pezzi	6 - 8
Cubetti di agnello	In pezzi	4 - 8
Carne macinata	In pacchetti senza utilizzo di spezie	1 - 3
Frattaglie (pezzi)	In pezzi	1 - 3
Mortadella/salame	Devono essere confezionati anche se dotati di budello	
Pollo e tacchino	Avvolgere nella pellicola	4 - 6
Oca e anatra	Avvolgere nella pellicola	4 - 6
Renna, coniglio, cinghiale	In porzioni da 2,5 kg o in filetti	6 - 8
Pesce di acqua dolce (salmone, carpa, gru, pesci gatto)	Dopo la pulizia delle interiora e delle squame del pesce, lavarlo e asciugarlo. Se necessario, rimuovere la coda e la testa.	2
Pesce magro (pesce persico, rombo, limanda)		4
Pesci grassi (tonno, sgombro, pesce azzurro, acciuga)		2 - 4
Molluschi	Puliti e in un sacchetto	4 - 6
Caviale	Nella confezione o in un contenitore in alluminio o plastica	2 - 3
Lumache	In acqua salata o in un contenitore in alluminio o plastica.	3
NOTA: La carne congelata, una volta scongelata, deve essere cotta come carne fresca. Se la carne non viene cotta dopo lo scongelamento, non deve essere ricongelata.		

Frutta e verdura	Preparazione	Periodo massimo di conservazione (mesi)
Fagiolini e fagioli	Lavare, tagliare in piccoli pezzi e bollire in acqua	10 - 13
Fagioli	Sgusciare, lavare e far bollire in acqua	12
Cavoli	Pulire e bollire in acqua	6 - 8

Frutta e verdura	Preparazione	Periodo massimo di conservazione (mesi)
Carota	Pulire, tagliare a fette e bollire in acqua	12
Peperoni	Tagliare lo stelo, tagliare in due pezzi, rimuovere il centro e bollire in acqua	8 - 10
Spinaci	Lavare e far bollire in acqua	6 - 9
Cavolfiore	Rimuovere le foglie, tagliare il cuore in pezzi e lasciare in acqua con un po' di succo di limone per breve tempo	10 - 12
Melanzana	Tagliare in pezzetti da 2 cm dopo il lavaggio	10 - 12

Frutta e verdura	Preparazione	Periodo massimo di conservazione (mesi)
Mais	Pulire e confezionare con lo stelo o come granturco dolce	12
Mela e pera	Sbucciare e tagliare	8 - 10
Albicocca e pesca	Tagliare in due pezzi e rimuovere il torsolo	4 - 6
Fragole e lamponi	Lavare e pelare	8 - 12
Frutta cotta	Aggiungere un 10% di zucchero nel contenitore	12
Prugne, ciliegie, bacche	Lavare e pelare gli steli	8 - 12

	Tempo massimo di conservazione (mesi)	Tempo di scongelamento a temperatura ambiente (ore)	Tempo di scongelamento in forno (minuti)
Pane	4 - 6	2 - 3	4-5 (220-225 °C)
Biscotti	3 - 6	1 - 1,5	5-8 (190-200 °C)
Pasta	1 - 3	2 - 3	5-10 (200-225 °C)
Crostata	1 - 1,5	3 - 4	5-8 (190-200 °C)
Pasta fillo	2 - 3	1 - 1,5	5-8 (190-200 °C)
Pizza	2 - 3	2 - 4	15-20 (200 °C)

Prodotti caseari	Preparazione	Tempo massimo di conservazione (mesi)	Condizioni di conservazione
Latte (omogeneizzato) in confezione	Nella propria confezione	2 - 3	Latte intero - nella propria confezione
Formaggio, tranne formaggio bianco	A fette	6 - 8	La confezione originale può essere usata per conservazione a breve termine. Mantenere avvolto in una pellicola per periodi più lunghi.
Burro, margarina	Nella propria confezione	6	

5 PULIZIA E MANUTENZIONE

Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica prima di pulirlo.

Non lavare l'apparecchio versandovi sopra acqua.

Non usare prodotti abrasivi, detergenti o saponi per pulire l'apparecchio.

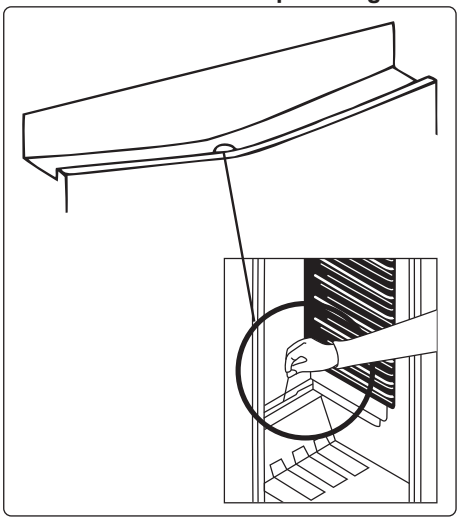
Dopo il lavaggio, sciacquare con acqua pulita e asciugare accuratamente. Una volta terminata la pulizia, ricollegare con le mani asciutte la spina all'alimentazione.

- Fare attenzione che l'acqua non penetri nell'alloggiamento della lampada o altri componenti elettrici.
- Pulire regolarmente l'apparecchio con bicarbonato di sodio sciolto in acqua tiepida.
- Pulire a mano separatamente gli accessori con acqua e sapone. Non lavare gli accessori in lavastoviglie.
- Pulire il condensatore con una spazzola almeno due volte all'anno. Questa pratica contribuisce a ridurre i consumi energetici e ad aumentare la produttività.

Durante la pulizia, l'alimentazione deve essere scollegata.

5.1 Sbrinamento

Sbrinamento dello scomparto frigorifero



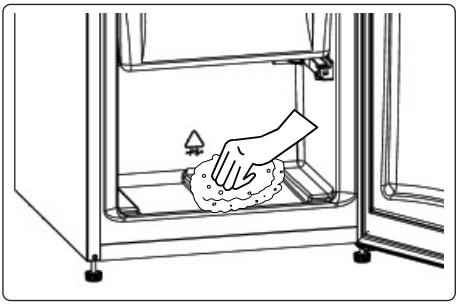
- Durante il funzionamento, lo sbrinamento avverrà automaticamente nello scomparto frigorifero. L'acqua viene raccolta nel vassoio di evaporazione ed evapora automaticamente.
- Il vassoio di evaporazione e il foro di scarico dell'acqua devono essere puliti periodicamente con il tappo dello scarico di decongelamento per evitare che l'acqua si accumuli sul fondo del frigorifero invece di defluire.
- Si può anche pulire il foro di scarico versando attraverso di esso mezzo bicchiere di acqua.

Processo di sbrinamento del freezer

- Piccole quantità di ghiaccio si accumuleranno all'interno del freezer a seconda del tempo in cui lo sportello può essere lasciato aperto o della quantità di umidità introdotta È essenziale assicurare che non vi sia brina o ghiaccio nei punti in cui verrebbe influenzato il giunto di chiusura della guarnizione dello sportello. Questo potrebbe consentire il passaggio dell'aria nell'alloggiamento, facendo sì che il compressore funzioni in modo continuo. Una sottile formazione di ghiaccio è abbastanza morbida e

può essere rimossa con una spazzola o un raschietto di plastica. Non utilizzare raschietti di metallo o taglietti, dispositivi meccanici o altri mezzi per accelerare il processo di sbrinamento. Rimuovere tutto il ghiaccio che si stacca dal pavimento dell'alloggiamento. Per la rimozione del ghiaccio sottile, non è necessario spegnere l'apparecchio.

- Per la rimozione di depositi di ghiaccio spessi, scollegare l'apparecchio dall'alimentazione di rete e svuotare il contenuto in scatole di cartone e avvolgerle in coperte spesse o strati di carta per tenerle fredde. Lo sbrinamento sarà più efficace se eseguito quando il freezer è quasi vuoto e deve essere eseguito quanto più velocemente possibile per evitare un aumento eccessivo della temperatura del contenuto.
- Non utilizzare raschietti di metallo o taglietti, dispositivi meccanici o altri mezzi per accelerare il processo di sbrinamento. Un aumento della temperatura per gli alimenti congelati durante lo sbrinamento abbrevia la conservazione. Mentre ha luogo lo sbrinamento, mantenere i contenuti appropriatamente avvolti e freddi.

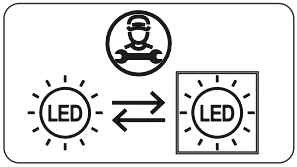


- Asciugare la parte interna dello scomparto con una spugna o un panno pulito.
- Per accelerare il processo di sbrinamento, posizionare uno o più contenitori di acqua calda nello scomparto del freezer.
- Esaminare il contenuto quando lo si riposiziona nel freezer e, se qualcuno dei pacchetti si è sciolto, deve essere consumato entro 24 ore o essere cucinato e ricongelato.
- Una volta completato lo sbrinamento, pulire la parte interna dell'apparecchio con una soluzione di acqua calda e un po' di bicarbonato di sodio e poi asciugare bene. Lavare tutte le parti rimuovibili nello stesso modo e rimontare. Ricollegare l'apparecchio alla rete e lasciare per 2 o 3 ore sul numero di impostazione MAX prima di rimettere gli alimenti nel freezer.

Sostituzione dell'illuminazione LED

Si prega di contattare il servizio di assistenza poiché questo componente deve essere sostituito solo da personale autorizzato.

Nota: Il numero e la posizione delle strisce LED può cambiare a seconda dei vari modelli.



Se il prodotto è dotato di lampada a LED

Questo prodotto contiene una sorgente luminosa di classe di efficienza energetica <E>.

Se il prodotto è dotato di strisce LED o schede LED

Questo prodotto contiene una sorgente luminosa di classe di efficienza energetica <F>.

6 TRASPORTO E RIPOSIZIONAMENTO

6.1 Trasporto e riposizionamento

- È possibile conservare l'imballaggio originale e le protezioni antiurto in vista di eventuali trasferimenti dell'apparecchio (opzionale).
- Confezionare l'apparecchio in un imballo di spessore adeguato, fissato con nastro adesivo largo o funi robuste, e seguire le istruzioni riguardanti il trasporto fornite con l'imballaggio usato.
- Durante il trasporto o il riposizionamento, rimuovere tutti i componenti mobili o fissarli in sede con nastro adesivo per proteggerli dagli urti.

⚠ Durante il trasporto mantenere sempre l'apparecchio in posizione verticale.

7 PRIMA DI CONTATTARE IL SERVIZIO ASSISTENZA

Se si verificano problemi con l'**apparecchio**, controllare quanto segue prima di contattare il servizio post-vendita.

L'**apparecchio non funziona**

Verificare che:

- La tensione di rete sia presente
- La spina è inserita correttamente nella presa
- Il fusibile della spina o il fusibile della rete si è bruciato
- La presa elettrica non sia difettosa. A questo scopo, collegare alla stessa presa un altro apparecchio certamente funzionante.

L'apparecchio funziona male

Verificare che:

- L'apparecchio non sia sovraccarico
- Le porte siano chiuse correttamente
- Non sia presente polvere sul condensatore
- Ci sia spazio sufficiente in corrispondenza delle pareti posteriore e laterali.

L'apparecchio funziona rumorosamente

Rumori normali

Si verificano scricchiolii:

- Durante lo sbrinamento automatico
- Durante le fasi di raffreddamento o riscaldamento (a causa della dilatazione dei materiali che compongono l'apparecchio).

Si verificano brevi scricchiolii: Quando il termostato accende/spegne il compressore.

Rumore del motore: Indica che il compressore funziona normalmente. Il compressore può provocare altro rumore per breve tempo quando viene attivato la prima volta.

Rumore di bolle e schizzi: Causato dal flusso del refrigerante nei tubi del sistema.

Si verifica rumore di scorrimento d'acqua: Per via dell'acqua che scorre nel contenitore di evaporazione. Questo rumore è normale durante lo sbrinamento.

Si verifica rumore di soffio d'aria: In alcuni modelli durante il funzionamento normale del sistema a causa della circolazione dell'aria.

I bordi dell'apparecchio a contatto con le giunture dello sportello sono caldi

Specialmente durante l'estate (stagione calda), le superfici a contatto con le giunture dello sportello possono diventare calde durante lo funzionamento del compressore; ciò è normale.

All'interno dell'apparecchio si forma dell'umidità.

Verificare che:

- Tutti gli alimenti sono confezionati correttamente. I contenitori devono essere asciutti prima di essere collocati nell'**apparecchio**.
- Lo sportello dell'**apparecchio** viene aperto frequentemente. L'umidità dell'ambiente penetra nell'**apparecchio** quando gli sportelli vengono aperti. L'umidità aumenta più rapidamente quando gli sportelli vengono aperti

più frequentemente, specialmente se l'umidità dell'ambiente è elevata.

Lo sportello non si apre o chiude correttamente.

Verificare che:

- Vi sono alimenti o confezioni che impediscono allo sportello di chiudersi
- Le giunture dello sportello sono rotte o usurate
- L'**apparecchio** è su una superficie piana.

Il compressore può funzionare in maniera rumorosa oppure il rumore del compressore/frigorifero può aumentare in alcuni modelli durante il funzionamento in alcune condizioni, come ad esempio il momento in cui il prodotto viene collegato per la prima volta, in base alla temperatura ambiente o a un cambiamento d'uso. Tutto ciò è normale: quando il frigorifero raggiunge la temperatura richiesta, il rumore diminuisce automaticamente.

Raccomandazioni

- Se l'apparecchio viene spento o scollegato dalla rete elettrica, per evitare danni al compressore attendere almeno 5 minuti prima di ricollegare l'alimentazione o riaccendere l'apparecchio.
- Se si prevede di non utilizzare l'apparecchio per un lungo periodo di tempo (ad esempio durante le vacanze), scollegare la spina dalla presa elettrica. Pulire l'apparecchio secondo il Capitolo sulla pulizia e lasciare la porta aperta per prevenire umidità e cattivi odori.
- Se dopo aver seguito le istruzioni sopra riportate un problema persiste, si prega di consultare il più vicino centro di assistenza autorizzato.
- L'apparecchio che avete acquistato è progettato esclusivamente per l'uso domestico. Esso non è adatto all'uso commerciale o comune. In caso di utilizzo dell'apparecchio da parte del consumatore secondo modalità non conformi a quanto specificato, si sottolinea che il produttore e il distributore non saranno responsabili per nessun guasto o riparazione avvenuti durante il periodo di validità della garanzia.

8 SUGGERIMENTI PER IL RISPARMIO ENERGETICO

1. Installare l'apparecchio in un locale fresco e ben ventilato, al riparo dalla luce solare diretta.Non installare l'apparecchio nelle vicinanze di una fonte di calore (ad esempio un radiatore o un forno) se non per mezzo di una piastra isolante.
2. Lasciare raffreddare i cibi e le bevande calde prima di introdurli nell'apparecchio.
3. Collocare gli alimenti da decongelare nello scomparto frigorifero se disponibile. La bassa temperatura del cibo congelato contribuirà a raffreddare lo scomparto frigorifero durante il processo di decongelamento. Ciò consentirà di risparmiare energia. Lasciare decongelare gli alimenti fuori dall'apparecchio si traduce in uno spreco di energia.
4. Coprire le bevande e gli altri liquidi conservati nell'apparecchio. Se lasciati scoperti, l'umidità all'interno dell'apparecchio aumenterà; l'apparecchio utilizzerà pertanto più energia. Coprire le bevande e gli altri liquidi contribuisce inoltre a mantenerne inalterati l'aroma e il sapore.
5. Evitare di tenere aperte le porte per lunghi periodi o di aprire le porte con eccessiva frequenza, poiché l'aria calda penetrerebbe nell'apparecchio causando l'attivazione del compressore più spesso del necessario.
6. Tenere chiuse le coperture degli scomparti caratterizzati da temperature differenti (come il cassetto verdura e lo scomparto freddo se disponibile).
7. La guarnizione dello sportello deve essere pulita e flessibile. In caso di usura, sostituire la guarnizione.

9 DATI TECNICI

I dati tecnici sono riportati sulla targhetta dei dati applicata sul lato esterno dell'apparecchiatura e sull'etichetta dei valori energetici.

Il codice QR sull'etichetta energetica fornita con l'apparecchio fornisce un link web alle informazioni correlate al funzionamento di questa apparecchiatura nella banca dati EPREL dell'UE.

Conservare l'etichetta energetica come riferimento insieme al manuale d'uso e a tutti gli altri documenti forniti con questo apparecchio.

È possibile trovare le stesse informazioni anche in EPREL utilizzando il link https://eprel.ec.europa.eu e il nome del modello e il numero di prodotto che si trovano sulla targhetta dell'apparecchio.

10 INFORMAZIONI PER GLI ISTITUTI DI PROVA

L'installazione e la preparazione dell'apparecchiatura per qualsiasi verifica di EcoDesign devono essere conformi a EN 62552.

I requisiti di ventilazione, le dimensioni dell'incavo e le distanze minime dalla parte posteriore devono essere conformi a quanto indicato nel presente manuale d'uso al capitolo 2.

Si prega di contattare il produttore per qualsiasi altra informazione, compresi i piani di carico.

11 ASSISTENZA E SERVIZIO CLIENTI

Utilizzare sempre ricambi originali.

Quando si contatta il nostro Centro di Assistenza Autorizzato, assicurarsi di disporre dei seguenti dati: Modello, Numero di Serie e Service Index (SI).

Le informazioni si trovano sull'etichetta prodotto. Soggetta a modifiche senza preavviso.

I ricambi originali per alcuni componenti specifici sono disponibili per 7-10 anni dall'immissione sul mercato dell'ultima unità del modello.

Visita il nostro sito web per:

www.vestel-germany.de

Dank u dat u voor dit product heeft gekozen.

Deze gebruikershandleiding bevat belangrijke informatie over veiligheid en aanwijzingen om u bij te staan in de bediening en het onderhoud van uw apparaat.

Lees deze gebruikershandleiding rustig door voordat u uw apparaat in gebruik neemt en houd het bij de hand voor raadpleging in de toekomst.

Icoon	Type	Betekenis
	**WAARSCHUWING**	Risico op ernstig of dodelijk letsel
	**RISICO OP ELEKTRISCHE SCHOK**	Risico op gevaarlijke spanning
	**BRAND**	Waarschuwing; Gevaar voor brand / ontvlambare materialen
	**OPGELET**	Risico op letsel of beschadiging van eigendommen
	**BELANGRIJK**	Juiste bediening van het systeem

INHOUD

1 VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN 97
1.1 Algemene veiligheidswaarschuwingen 97
1.2 Installatiewaarschuwingen 101
1.3 Tijdens gebruik 101
2 BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT 103
2.1 Afmetingen 104
3 GEBRUIK VAN HET APPARAAT 105
3.1 Informatie over de Less Frost-technologie 105
3.2 Thermostaatinstelling 105
3.3 Waarschuwingen temperatuurinstellingen 105
3.4 Accessoires 106
3.4.1 IJsblokjesvorm ***(in bepaalde modellen)*** ***106***
3.4.2 De kunststof krabber ***(in bepaalde modellen)*** ***106***
3.4.3 De flessenhouder ***(in bepaalde modellen)*** ***106***
3.4.4 De vriesbox 107
3.4.5 De Vers-knop ***(in bepaalde modellen)*** ***107***
4 BEWAREN VAN VOEDSEL 108
4.1 Koelkastgedeelte 108
4.2 Diepvriesgedeelte 109
5 REINIGING EN ONDERHOUD 112
5.1 Ontdooien 112
6 VERVOER EN VERPLAATSEN 113
6.1 Vervoer en van plaats veranderen 113
7 VOORDAT U CONTACT OPNEEMT MET KLANTENSERVICE 114
8 TIPS OM ENERGIE TE BESPAREN 115
9 TECHNISCHE GEGEVENS 115
10 INFORMATIE VOOR TESTINSTITUTEN 116
11 SERVICE EN ONDERDELEN 116

1 VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

1.1 Algemene veiligheidswaarschuwingen

Lees deze gebruikershandleiding nauwkeurig door.

⚠ **WAARSCHUWING!** Houd de ventilatieopeningen in de apparaatbehuizing of de ingebouwde structuur vrij.

⚠ **WAARSCHUWING:** Gebruik geen mechanische apparaten of anderen middelen dan die door de fabrikant worden aanbevolen om het ontdooiingproces te versnellen.

⚠ **WAARSCHUWING:** Gebruik geen elektrische apparaten in de voedselcompartimenten van het apparaat, tenzij deze van het soort zijn dat wordt aanbevolen door de fabrikant.

⚠ **WAARSCHUWING:** Beschadig het circuit van de koelkast niet.

⚠ **WAARSCHUWING:** Zorg er bij het plaatsen van het apparaat voor dat de stroomkabel niet verstrikt of beschadigd raakt.

⚠ **WAARSCHUWING:** Plaats geen meervoudige stekkerdozen of draagbare stopcontacten aan de achterkant van het apparaat.

⚠ **WAARSCHUWING:** Om gevaar door instabiliteit van het apparaat te voorkomen moet het in overeenstemming met de instructies worden vastgezet.

⚠Als uw apparaat gebruikmaakt van de koelvloeistof R600a (u ziet dit in de informatie op het etiket op de koelkast), moet u tijdens vervoer en installatie heel voorzichtig zijn om te voorkomen dat de koelelementen beschadigen. R600a is wel een milieuvriendelijk en natuurlijk gas, maar het is explosief. Daarom moet u de ruimte waar het apparaat wordt geplaatst een paar minuten ventileren en open vuur weghouden, voor het geval dat door beschadiging van de koelelementen gas lekt.

- Tijdens het dragen en plaatsen van de koelkast moet het koelgascircuit niet beschadigd worden.
- Bewaar geen explosieve substanties zoals spuitbussen met ontvlambaar drijfgas in dit apparaat.
- Dit apparaat is bestemd voor huishoudelijk gebruik of soortgelijke toepassingen zoals:
  - personeelskeukens in winkels, kantoren en andere bedrijfsomgevingen;
  - boerderijen en gasten in hotels, motels of andere verblijfsomgevingen;
  - omgevingen voor overnachting met ontbijt;
  - catering en soortgelijke niet-commerciële toepassingen.
- Als het stopcontact niet aansluit op de koelkaststekker moet deze om gevaar te voorkomen vervangen worden door de fabrikant, zijn serviceagent of soortgelijk gekwalificeerd persoon.

- De stroomkabel van uw koelkast is uitgerust met een speciaal geaarde stekker. Deze stekker dient met een speciaal geaard stopcontact worden gebruikt met een waarde van minimaal 16 ampères. Als u niet over een dergelijk stopcontact in uw huis beschikt, dient u dit door een gekwalificeerde elektricien te laten aanleggen.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met gereduceerde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten, of een gebrek aan ervaring en kennis, mits ze onder toezicht staan of instructies kregen betreffende het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren ervan inzien. Laat kinderen niet met het apparaat spelen. Kinderen mogen zonder toezicht geen reinigings- en gebruike rsonderhoudswerkzaamheden uitvoeren.
- Kinderen tussen de 3 en 8 jaar oud mogen koelapparaten in- en uitruimen. Kinderen zijn niet toegestaan reinigings- of onderhoudswerkzaamheden voor gebruikers op het apparaat uit te voeren. Zeer jonge kinderen (tussen de 0 en 3 jaar oud) mogen het apparaat niet gebruiken. Jonge kinderen (tussen de 3 en 8 jaar oud) mogen het apparaat niet gebruiken, mits ze onder voortdurend toezicht staan. Oudere kinderen (tussen de 8 en 14 jaar oud) en kwetsbare personen mogen het apparaat op veilige wijze gebruiken als ze onder geschikt toezicht staan of instructies hebben gekregen over de gebruik van het apparaat.

Zeer kwetsbare personen mogen het apparaat niet gebruiken mits ze onder voortdurend toezicht staan.

- Als het stroomsnoer beschadigd is, moet deze om gevaar te voorkomen vervangen worden door de fabrikant, zijn serviceagent of soortgelijk gekwalificeerd persoon.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik op hoogtes van boven de 2.000 m.

Om aantasting van voedsel te voorkomen, dient u de volgende instructies in acht te nemen:

- Het langere perioden openen van de deur kan een aanzienlijke temperatuurstijging veroorzaken in de schappen van het apparaat.
- Reinig oppervlakken die in contact komen met voedsel en toegankelijke afvoersystemen regelmatig
- Bewaar rauw vlees en vis in geschikte schalen in de koelkast, zodat deze niet in contact komen met ander voedsel of hierop kunnen lekken.
- Vriesvakken met twee sterren zijn geschikt voor het bewaren van diepvriesproducten, en het bewaren of maken van ijs of ijsblokjes.
- Vriesvakken met een, twee of drie sterren zijn niet geschikt voor het invriezen van vers voedsel.
- Als het koelapparaat lange perioden leegstaat, schakel het dan uit, laat het ontdooien, maak het schoon en droog, en laat de deur open om te voorkomen dat er binnenin het apparaat schimmelvorming optreedt.

1.2 Installatiewaarschuwingen

Houd voordat u uw koelvriescombinatie voor het eerst in gebruik neemt rekening met de volgende punten:

- De bedrijfsspanning voor uw koelvriescombinatie is 220-240 V bij 50Hz.
- De stekker moet na installatie toegankelijk zijn.
- Uw koelvriescombinatie kan bij het eerste gebruik een geur afgeven. Dit is normaal en de geur zal verdwijnen als uw koelvriescombinatie gaat koelen.
- Zorg er vóór het aansluiten van uw koelvriescombinatie voor dat de informatie op het typeplaatje (voltage en aansluitvermogen) overeenkomt met de netstroom. Raadpleeg bij twijfel een erkende elektricien.
- Plug de stekker in een stopcontact met een efficiënte aarding. Indien het stopcontact geen aarding heeft of wanneer de stekker niet overeenkomt, bevelen we aan dat u een erkende elektricien om hulp vraagt.
- Het apparaat moet worden aangesloten op een correct geïnstalleerd gezekerd stopcontact. De stroomtoevoer (AC) en voltage op het werkpunt moet overeenkomen met de details op het typeplaatje van het apparaat (het typeplaatje bevindt zich binnenin het apparaat).
- Wij zijn niet aansprakelijk voor schade die voortkomt uit onjuist gebruik.
- Plaats uw koelvriescombinatie dusdanig dat deze niet aan direct zonlicht wordt blootgesteld.
- Gebruik uw koelvriescombinatie nooit buiten en stel hem niet bloot aan regen.
- Uw apparaat dient minimaal 50 cm van hittebronnen zoals een fornuis, gasoven en radiator te worden geplaatst en minimaal 5 cm van elektrische ovens.
- Als uw koelvriescombinatie naast een andere vriezer wordt geplaatst, moet er minstens 2 cm ruimte tussen hen in zijn om vochtaanwas op de buitenkant te voorkomen.
- Bedek de body of bovenkant van de koelvriescombinatie niet met kant. Dit beïnvloedt de prestatie van uw koelvriescombinatie.
- Aan de bovenkant van uw apparaat is een ruimte van ten minste 150 mm vereist. Niets op uw apparaat plaatsen.
- Geen zware voorwerpen op het apparaat plaatsen.
- Reinig het apparaat grondig voor het eerste gebruik (zie Reiniging en onderhoud).
- Veeg voor gebruik van uw koelvriescombinatie alle onderdelen schoon met een oplossing van warm water met een theelepel natriumbicarbonaat. Spoel daarna af met water en droog. Plaats na reiniging alle onderdelen terug op de koelvriescombinatie.
- In de installatiehandleiding vindt u de installatieprocedure voor in een keukenunit. Dit product is uitsluitend bestemd voor gebruik in een correcte keukenunits.

1.3 Tijdens gebruik

- Gebruik geen verlengsnoer om uw koelvriescombinatie aan te sluiten op de netstroom.
- Gebruik geen beschadigde, gescheurde of oude stekkers.
- Het snoer niet buigen, uitrekken of beschadigen.
- Gebruik geen stekkeradapter.
- Dit apparaat is ontworpen voor gebruik door volwassenen. Laat kinderen niet spelen met het apparaat of aan de deur hangen.
- Stroomsnoer/stekker nooit aanraken met natte handen. Dit kan kortsluiting of een elektrische schok veroorzaken.
- Plaats geen glazen flessen of blikjes in het gedeelte om ijs te maken, want deze kunnen barsten als de inhoud bevriest.
- Zet geen explosieve of ontvlambare materialen in de koelkast. Plaats dranken

met een hoog alcoholpercentage verticaal in het koelgedeelte en zorg daarbij dat de doppen goed gesloten zijn.
- Raak bij het uitnemen van ijs uit het gedeelte om ijs te maken, het ijs niet aan. Dit kan vriesbrandwonden en/of sneden veroorzaken.
- Raak bevroren etenswaar niet met natte handen aan. Eet geen ijs(blokjes) direct nadat u dit uit het gedeelte om ijs te maken heeft verwijderd.
- Vries ontdooide diepvriesproducten niet opnieuw in. Dit kan gezondheidsproblemen zoals voedselvergiftiging veroorzaken.

Oude en kapotte koelkasten

- Als uw oude koelkast of vriezer van een slot is voorzien, dient u dit te breken of te verwijderen voordat u zich van het apparaat ontdoet, omdat kinderen erin opgesloten kunnen raken en zo een ongeluk kunnen veroorzaken.
- Oude koelkasten en diepvriezers bevatten isolatiemateriaal en koelmiddel met CFC. Zorg er daarom voor dat u het milieu niet belast als u uw oude koelkast of diepvriezer weggooit.

CE-conformiteitsverklaring

We verklaren dat onze producten de van toepassing zijnde Europese richtlijnen, bepalingen en voorschriften, en de vereisten die zijn opgesomd in de aangegeven standaarden naleven.

Weggooien van uw oude apparaat



Het symbool op het product of op de verpakking geeft aan dat dit product niet mag worden behandeld als huishoudafval. In plaats daarvan moet het worden ingeleverd bij een inzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparatuur. Door ervoor te zorgen dat dit product correct wordt weggegooid, helpt u potentiële negatieve consequenties aan het milieu en de gezondheid van de mens te voorkomen die anders veroorzaakt zouden kunnen worden als dit product op onjuiste manier wordt verwijderd. Neem voor meer details over recycling van dit product contact op met uw plaatselijke gemeente, de afvalverwijderingsdienst of de winkel waar u het product heeft gekocht.

Verpakking en het milieu

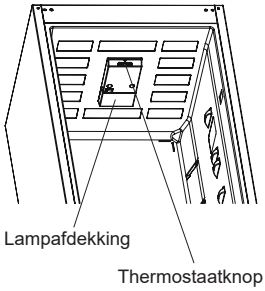


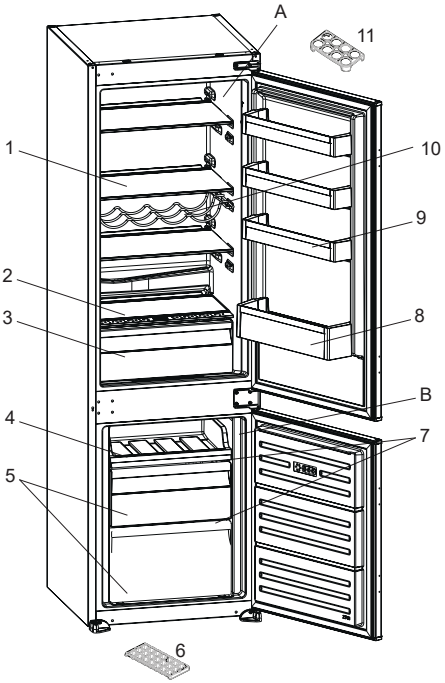
Het verpakkingsmateriaal beschermt uw machine tegen beschadiging die tijdens het transport kan optreden. Het verpakkingsmateriaal is milieuvriendelijk en recyclebaar. Het gebruik van gerecycled materiaal vermindert het verbruik van grondstoffen en daarmee de afvalproductie.

Opmerkingen:

- Lees de instructiehandleiding zorgvuldig door voordat u uw apparaat installeert en gebruikt. We zijn niet aansprakelijk voor schade die ontstaat door verkeerd gebruik.
- Volg alle instructies op uw apparaat en in de instructiehandleiding op en hou deze handleiding op een veilige plaats voor het geval u in de toekomst problemen moet oplossen.
- Dit apparaat is vervaardigd voor huishoudelijk gebruik en kan uitsluitend worden gebruik in huishoudelijke omgeving en voor de gespecificeerde doeleinden. Het is niet geschikt voor commercieel of gemeenschappelijk gebruik. Dergelijk gebruik laat de garantie van het apparaat vervallen en ons bedrijf is niet aansprakelijk voor de geleden verliezen.
- Dit apparaat werd vervaardigd voor huishoudelijk gebruik en is uitsluitend geschikt voor het koelen / bewaren van etenswaren. Het is niet geschikt voor commercieel of gemeenschappelijk gebruik en/of het bewaren van andere substanties dan etenswaren. Ons bedrijf is niet aansprakelijk voor verliezen die worden geleden door onjuist gebruik van het apparaat.

2 BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT





Deze presentatie is alleen bedoeld als informatie over de onderdelen van het apparaat. Onderdelen kunnen afhankelijk van het toestelmodel variëren.

A) Koelkastgedeelte
B) Diepvriesgedeelte
1) Koelkastschappen
2) Deksel van groentelade
3) Groentelade
4) Bovenklep van vriezer / lade
5) Diepvriesladen
6) IJsblokjesvorm
7) Glazen schappen van diepvriezer
8) Flessenrek
9) Deurschap
10) Wijnrek *
11) Eierrek

** In bepaalde modellen*

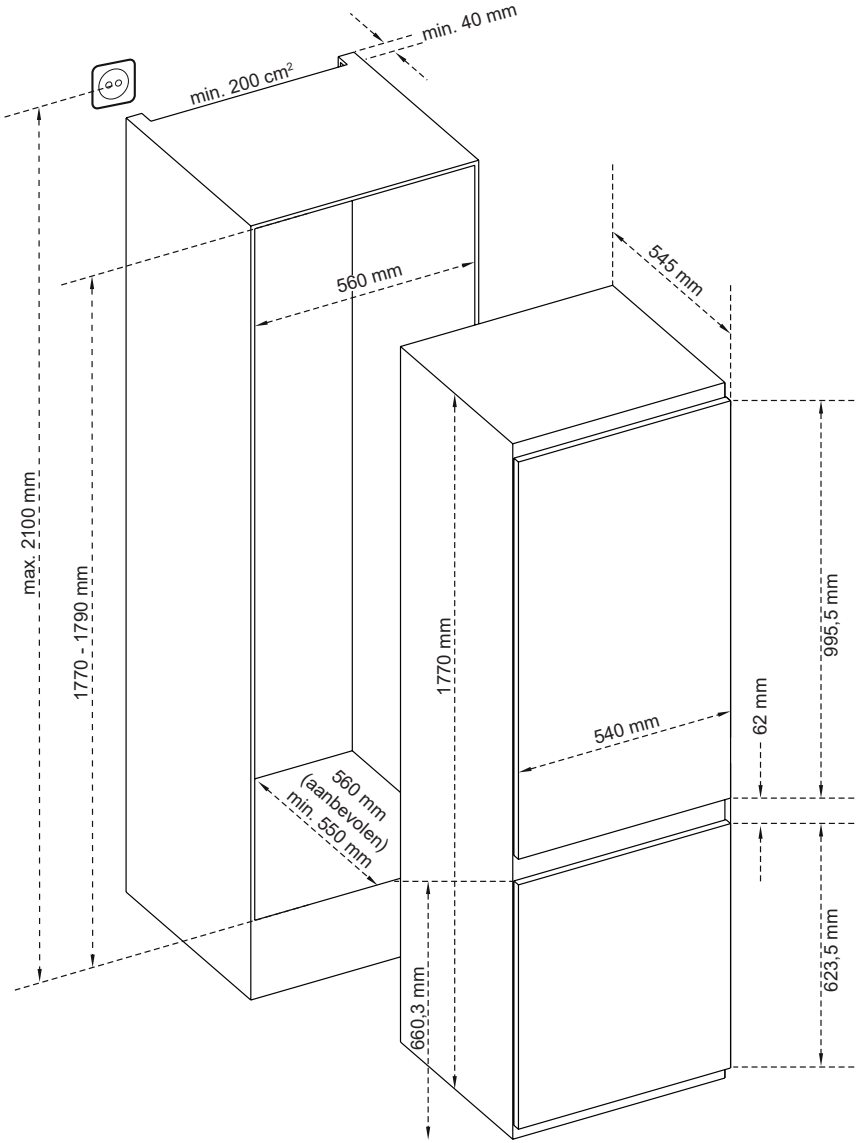
Algemene opmerkingen:

Vak voor vers voedsel (koelkast): Het meest efficiënte energiegebruik wordt gegarandeerd als de laden onderin het apparaat zijn geplaatst en de schappen gelijkmatig verdeeld zijn. De stand van de deurschappen is niet van invloed op het energieverbruik.

Diepvriesgedeelte (diepvriezer): Het meest efficiënte energiegebruik wordt gegarandeerd als de laden en bakken zich op de bewaarpositie bevinden.

2.1 Afmetingen

* 1770 - 1778 voor metalen afdekplaat



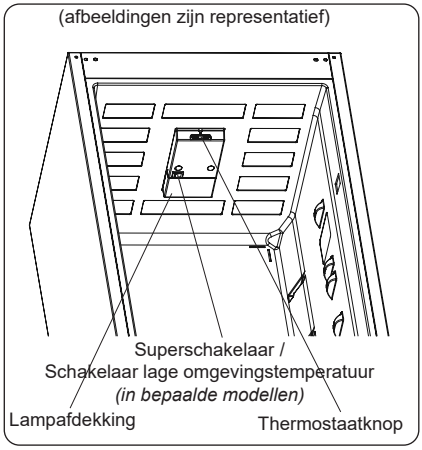
3 GEBRUIK VAN HET APPARAAT

3.1 Informatie over de Less Frost-technologie

Door de mantel rondom de verdamper biedt de Less Frost-technologie een efficiëntere koeling, moet minder manueel worden ontdooit en hebt u meer opslagruimte.

3.2 Thermostaatinstelling

De thermostaat van de koelkast en diepvriezer regelt automatisch de temperatuur in de koel- en vriesvakken. Koelkasttemperaturen kunnen worden verkregen door de knop naar hogere cijfers te draaien; 1 tot 3, 1 tot 5 of SV (maximale cijfers om de thermostaat is afhankelijk van uw product.)



Thermostaatinstellingen:

1 – 2 : Voor het kort bewaren van voedsel

3 – 4 : Voor het lang bewaren van voedsel

5 : Maximale koelstand. Het apparaat zal langer werken. Wijzig indien nodig de temperatuurinstelling.

Als het apparaat voorzien in van een SV-stand:

- Draai de knop naar SV om vers voedsel snel in te vriezen. In deze stand werkt het vriesvak bij lagere temperaturen. Draai nadat uw voedsel is ingevroren de thermostaatknop terug naar zijn stand voor normaal gebruik. Als u de SV-stand niet wijzigt, schakelt uw apparaat automatisch terug naar zijn laatst gebruikte thermostaatstand volgens de tijd die in de opmerking wordt aangeduid. Zet de thermostaatschakelaar terug naar de SV-stand en schakel hem naar normaal gebruik volgens de tijd die in de opmerking wordt aangeduid. Als de thermostaatschakelaar in de SV-stand staat bij de eerste inschakeling van uw apparaat, zal uw apparaat automatisch terugkeren naar de werking in thermostaatstand 3 volgens de tijd die in de opmerking wordt aangeduid.

De snel stand wordt na maximaal 48u automatisch geannuleerd.

3.3 Waarschuwingen temperatuurinstellingen

- Uw apparaat is ontworpen om te werken binnen bereiken van omgevingstemperatuur zoals gespecificeerd in de normen, volgens de klimaatklasse die op het typeplaatje staat vermeld. Het wordt niet aanbevolen uw koelkast te gebruiken in omgevingen die buiten de aangegeven temperatuurbereiken vallen. Dit zal de koelefficiëntie van het apparaat verminderen.
- Temperatuuraanpassingen moeten worden uitgevoerd in overeenstemming met het aantal malen dat de deur wordt geopend, de hoeveelheid voedsel dat in het apparaat wordt bewaard en de omgevingstemperatuur van waar het apparaat zich bevindt.
- Als het apparaat voor het eerst wordt ingeschakeld, moet het 24 uur draaien om de werkingstemperatuur te bereiken. Open de deur tijdens deze periode niet en bewaar er geen grote hoeveelheden voedsel in.
- Er wordt gebruik gemaakt van een vertragingsfunctie van 5 minuten om te voorkomen dat de compressor van uw apparaat beschadigt als u de stekker van het apparaat in het stopcontact steekt of eruit trekt, of als er zich een

stroomstoring voordoet. Uw koelkast zal na 5 minuten normaal gaan werken.

Klimaatklasse en betekenis:

T (tropisch): Dit koelapparaat is bedoeld voor gebruik bij omgevingstemperaturen van 16°C tot 43°C.

ST (subtropisch): Dit koelapparaat is bedoeld voor gebruik bij omgevingstemperaturen van 16°C tot 38°C.

N (matig): Dit koelapparaat is bedoeld voor gebruik bij omgevingstemperaturen van 16°C tot 32°C.

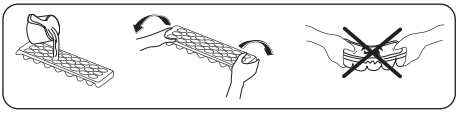
SN (uitgebreid matig): Dit koelapparaat is bedoeld voor gebruik bij omgevingstemperaturen van 10°C tot 32°C.

3.4 Accessoires

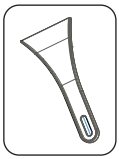
Visuele en tekstuele omschrijvingen op het gedeelte van de accessoires kunnen afhankelijk van het model van uw apparaat variëren.

3.4.1 IJsblokjesvorm *(in bepaalde modellen)*

- Vul de ijsblokjesvorm met water en plaats in het diepvriesgedeelte.
- Nadat het water volledig bevroren is, kunt u de ijsblokjesvorm buigen zoals hieronder om de ijsblokjes te verwijderen.



3.4.2 De kunststof krabber *(in bepaalde modellen)*

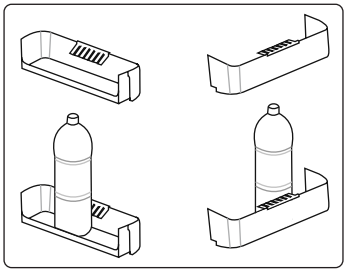


Na verloop van tijd kan er in bepaalde delen van de diepvriezer rijp ontstaan. De opgehoopte rijp in de diepvriezer dient regelmatig te worden verwijderd. Gebruik indien nodig de bijgeleverde kunststof krabber. Gebruik hiervoor geen scherpe metalen voorwerpen. Deze kunnen het koelcircuit doorboren en onherstelbare schade aan de eenheid veroorzaken.

3.4.3 De flessenhouder *(in bepaalde modellen)*



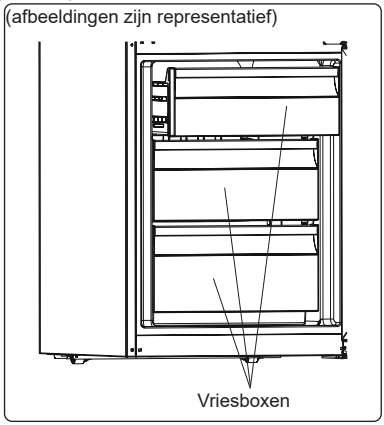
Gebruik de flessenhouder om te voorkomen dat flessen wegglijden of omvallen.



3.4.4 De vriesbox

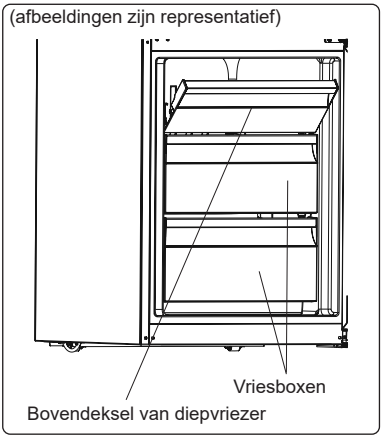
De vriesbox maakt voedsel makkelijker toegankelijk.

(afbeeldingen zijn representatief)



of

(afbeeldingen zijn representatief)



Verwijderen van de vriesbox:

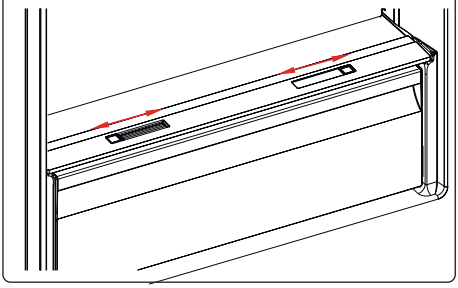
- Trek de box zover mogelijk naar buiten
- Trek de voorkant van de box omhoog en naar buiten

⚠ Voer deze handelingen omgedraaid uit als u het schuifcompartiment terugplaatst.

Houd het handvat van de box altijd vast bij het verwijderen.

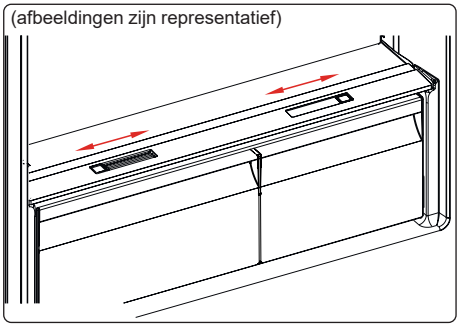
3.4.5 De Vers-knop *(in bepaalde modellen)*

(afbeeldingen zijn representatief)



of

(afbeeldingen zijn representatief)



Als de groentelade vol is, moet de Vers-knop op de voorkant van de groentelade worden geopend. Hierdoor worden de lucht in de groentelade en de vochtigheidsgraad gecontroleerd om de levensduur van de levensmiddelen die erin zitten te verhogen. De knop die zich achter het schap bevindt, moet worden geopend als er condens op het glazen schap wordt waargenomen.

Visuele en tekstuele omschrijvingen op het gedeelte van de accessoires kunnen afhankelijk van het model van uw apparaat variëren.

4 BEWAREN VAN VOEDSEL

4.1 Koelkastgedeelte

- Om de vochtigheid te verminderen en de rijpvorming die daarmee gepaard gaat te voorkomen, moeten vloeistoffen altijd in de koelkast worden bewaard in afgesloten bakjes. IJsvorming concentreert zich doorgaans in de koudste delen van de verdampende vloeistof en uw apparaat zal met de tijd vaker moeten worden ontdooit.
- Bereide gerechten moeten afgedekt blijven als ze in de koelkast worden bewaard. Plaats geen warm voedsel in de koelkast. Plaats het als het is afgekoeld, anders zal de temperatuur/vochtigheid in de koelkast toenemen de de efficiëntie van de koelkast verminderen.

- Zorg dat er geen items in direct contact staan met de achterwand van het apparaat. Want dit zorgt voor ijsvorming en de verpakking zal zich hieraan hechten. Open de deuren niet vaak.
- We raden aan vlees en schoongemaakte vis los ingewikkeld te bewaren op het glazen schap net boven de groentelade. Hier is de lucht koeler en dit biedt de beste bewaarcondities.
- Bewaar los fruit en groenten los in de groentenladen.
- Het afzonderlijk bewaren van fruit en groenten voorkomt dat ethyleengevoelige groenten (groene bladgroente, broccoli, wortel, enz.) worden aangetast door fruit dat ethyleen afgeeft (banaan, perzik, abrikoos, vijg, enz.)
- Plaats geen natte groenten in de koelkast.
- De bewaartijd van alle etenswaar is afhankelijk van de kwaliteit die de etenswaar had toen u het plaatste en de ononderbroken koelcyclus die vooraf ging aan de bewaring in de koelkast.
- Het vocht dat uit vlees lekt kan andere producten in de koelkast besmetten. U moet vleesproducten verpakken en gelekte vloeistoffen op de schappen schoonmaken.
- Plaats geen etenswaren voor de luchtdoorgang.
- Consumeer verpakte etenswaar voor de aanbevolen vervaldatum.

Laat voedsel niet in contact komen met de temperatuursensor, die zich bevindt in het koelvak, om het koelvak van de optimale temperatuur te voorzien.

- Voor normale werkomstandigheden is het voldoende de temperatuur van uw koelkast in te stellen op +4°C.
- De temperatuur van het koelvak moet zich bevinden tussen de 0 en 8°C, vers voedsel onder de 0°C bevriest en rottende bacteriën vermenigvuldigen zich boven de 8°C en bederven het voedsel.
- Zet heet voedsel niet direct in de koelkast, maar wacht tot het afkoelt. Heet voedsel verhoogt de temperatuur van uw koelkast en kan voedselvergiftiging veroorzaken en uw voedsel onnodig laten bederven.
- Vlees, vis e.d. dient te worden bewaard in het koelervak van voedsel en het groentevak heeft de voorkeur voor groenten (indien aanwezig).
- Om kruisbesmetting te voorkomen, moeten vleesproducten en fruit/groenten niet samen bewaard worden.
- Voedsel dient in gesloten containers of afgedekt in de koelkast te worden geplaatst om vorming van vocht en geuren te voorkomen.

De onderstaande tabel is een snelle gids die de meest efficiënte manier aangeeft hoe het merendeel van de voedselgroepen in uw koelvak te bewaren.

Etenswaar	Maximale bewaarperiode	Hoe en waar te bewaren
Groenten en fruit	1 week	Groentevak
Vlees en vis	2 - 3 dagen	Wikkel in plastic folie, zakjes of in een vleesschaal en bewaar op het glazen schap
Verse kaas	3 - 4 dagen	In het bestemde deurschap
Boter en margarine	1 week	In het bestemde deurschap
Product in fles/pak, zoals melk en yoghurt	Tot de vervaldatum die door de producent wordt aanbevolen	In het bestemde deurschap
Eieren	1 maand	In het bestemde eierrek
Bereid voedsel	2 dagen	Alle schappen

OPMERKING:

Geen aardappelen, uien of knoflook in de koelkast bewaren.

4.2 Diepvriesgedeelte

- De vriezer wordt gebruikt voor het bewaren van bevroren voedsel, invriezen van vers voedsel en het maken van ijsblokjes.
- Vloeibaar voedsel moet worden ingevroren in plastic bakjes en ander voedsel moet worden ingevroren in plastic folie of zakken. Voor het invriezen van vers voedsel; wikkel vers voedsel goed afgedicht in, zodat de verpakking luchtdicht is en niet lekt. Speciale vrieszakken, aluminium folie, plastic zakjes en kunststoffen bakken zijn hier ideaal voor.
- Plaats verse levensmiddelen niet tegen reeds ingevroren levensmiddelen, want zo kunnen reeds ingevroren levensmiddelen ontdooien.
- Verdeel het verse voedsel voor het in te vriezen in porties die in een keer geconsumeerd kunnen worden.
- Consumeer ontdooid voedsel binnen korte tijd na ontdooien.
- Volg altijd de instructies van de producent op de verpakking op bij het bewaren van diepvriesvoedsel. Indien geen informatie op de verpakking wordt vermeld, dient u de levensmiddelen niet langer dan 3 maanden vanaf de datum van aankoop te bewaren.
- Zorg er bij de aankoop van diepvriesproducten voor dat deze zijn bewaard onder de geschikte condities en dat de verpakking niet beschadigd is.
- Diepvriesproducten moeten in geschikte bakken worden vervoerd en zo snel mogelijk in de diepvriezer worden geplaatst.
- Koop geen diepvriesproducten waarvan de verpakking tekenen van vocht of abnormale uitzetting vertoont. Deze kunnen mogelijk zijn bewaard bij ongeschikte temperatuur en de inhoud kan bedorven zijn.
- De bewaartijd van ingevroren levensmiddelen is afhankelijk van de kamertemperatuur, de instelling van de thermostaat, hoe vaak de deur wordt geopend, het soort voedsel en de tijd die nodig was om het product van de winkel naar uw huis over te brengen. Volg altijd de instructies die op de verpakking staan afgedrukt en overschrijd nooit de aangegeven maximum bewaartijd.
- Als de deur van de diepvriezer voor een lange tijd open heeft gestaan of niet goed sluit, zal er rijpvorming plaatsvinden die efficiënte luchtcirculatie in de weg staat. Los dit op door de stekker van de diepvriezer uit het stopcontact te trekken en hem te laten ontdooien. Maak de vriezer na volledig te zijn ontdooid schoon.
- De capaciteit van de vriezer die op het etiket wordt vermeld is de capaciteit zonder manden, deksels enz.
- Vries ontdooid voedsel niet opnieuw in. Dit kan uw gezondheid in gevaar brengen en problemen als voedselvergiftiging veroorzaken.

OPMERKING: Als u tracht de deur van de vriezer te openen meteen nadat u deze heeft gesloten, merkt u dat dat niet makkelijk gaat. Dit is normaal. Nadat het evenwicht is teruggekeerd, zal de deur makkelijk opengaan.

- Gebruik het snelvriesschap om thuisbereide gerechten sneller in te vriezen (en al het andere voedsel dat snel ingevroren moet worden) dankzij het hogere invriesvermogen van het snelvriesschap. Het snelvriesschap is het bovenste schap van het vriesgedeelte.

De onderstaande tabel is een snelle gids die de meest efficiënte manier aangeeft hoe het merendeel van de voedselgroepen in uw vriesvak te bewaren.

Vlees en vis	Voorbereiden	Maximale bewaarperiode (maanden)
Biefstuk	In folie wikkelen	6 - 8
Lamsvlees	In folie wikkelen	6 - 8
Kalfsbraadstuk	In folie wikkelen	6 - 8
Kalfsvlees in blokjes	In kleine stukjes	6 - 8
Lamsvlees in blokjes	In stukjes	4 - 8
Gehakt	Verpakt zonder kruiden	1 - 3
Orgaanvlees (in stukjes)	In stukjes	1 - 3
Bolognese-worst/salami	Moet worden verpakt zelfs als er een vel omzit	
Kip en kalkoen	In folie wikkelen	4 - 6
Gans en eend	In folie wikkelen	4 - 6
Hert, konijn, wildzwijn	In porties van 2,5 kg en als filets	6 - 8
Zoetwatervis (zalm, karper, meerval)	Ontdoe de vis van de ingewanden en schubben, was en droog de vis. Verwijder indien nodig de kop en staart.	2
Magere vis (zeebaars, tarbot, tong)		4
Vette vis (tonijn, makreel, zeeforel, ansjovis)		2 - 4
Schelpdieren	Schoongemaakt en in een zak	4 - 6
Kaviaar	In zijn verpakking, in een aluminium of plastic bakje	2 - 3
Slakken	In zout water of in een aluminium of plastic bakje	3

OPMERKING: Ontdooit vlees dient als vers vlees te worden bereid. Als het vlees na het ontdooien niet wordt bereidt, mag het niet opnieuw worden ingevroren.

Groenten en fruit	Voorbereiden	Maximale bewaarperiode (maanden)
Snijbonen en bonen	Gewassen, in kleine stukjes gesneden en gekookt in water	10 - 13
Bonen	Gedopt en gekookt in water	12
Kool	Gewassen en gekookt in water	6 - 8
Wortel	Gewassen, in plakjes gesneden en gekookt in water	12
Paprika	Snijd de steel eraf, snijd doormidden en verwijder de zaadlijsten en kook in water	8 - 10
Spinazie	Was en kook in water	6 - 9
Bloemkool	Haal het blad eraf, snijd het hart in stukjes en laat het even staan in water met wat citroensap	10 - 12
Aubergine	Wassen en in stukken van 2 cm snijden	10 - 12
Maïs	Was en verpak met steel of als maïskolf	12
Appel en peer	Schil en snijd in plakken	8 - 10
Abrikoos en perzik	Snijd doormidden en verwijder de pit	4 - 6
Aardbeien en bosbessen	Wassen en schoonmaken	8 - 12
Gekookt fruit	Voeg 10% suiker aan het bakje toe	12

Groenten en fruit	Voorbereiden	Maximale bewaarperiode (maanden)
Pruimen, kersen, zure bessen	Wassen en de steeltjes verwijderen	8 - 12

	Maximale bewaarperiode (maanden)	Ontdooiperiode op kamertemperatuur (in uren)	Ontdooiperiode in oven (in minuten)
Brood	4 - 6	2 - 3	4 - 5 (220-225°C)
Koekjes	3 - 6	1 - 1,5	5 - 8 (190-200°C)
Gebak	1 - 3	2 - 3	5 - 10 (200-225°C)
Taart	1 - 1,5	3 - 4	5 - 8 (190-200°C)
Filodeeg	2 - 3	1 - 1,5	5 - 8 (190-200°C)
Pizza	2 - 3	2 - 4	15 - 20 (200°C)

Zuivelproducten	Voorbereiden	Maximale bewaarperiode (maanden)	Bewaarwijze
Pak (homogene) melk	In eigen verpakking	2 - 3	Pure melk - in eigen verpakking
Kaas, met uitzondering van witte kaas	In plakken	6 - 8	Voor lang bewaren moet de oorspronkelijke verpakking worden gebruikt. Voor langere perioden moet het in folie worden gewikkeld.
Boter, margarine	In eigen verpakking	6	

5 REINIGING EN ONDERHOUD

Verwijder de stekker uit het stopcontact voor het reinigen.

Giet geen water in en over uw apparaat.

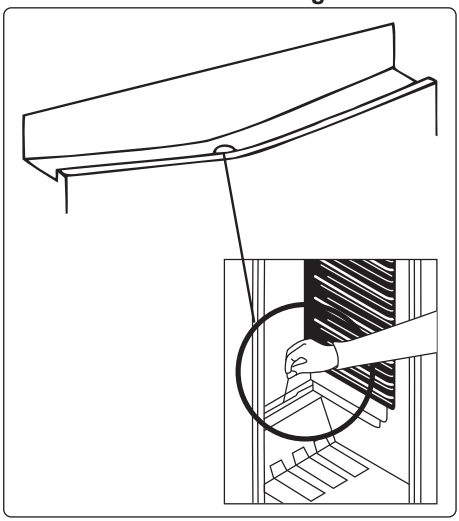
Gebruik geen schurende producten, schoonmaakmiddelen of zeep om uw apparaat te reinigen. Na het reinigen afspoelen met schoon water en zorgvuldig drogen. Steek na het reinigen de stekker weer in het stopcontact met droge handen.

- Zorg ervoor dat er geen water terechtkomt in de lampbehuizing en andere elektrische onderdelen.
- Het apparaat moet regelmatig gereinigd worden met een oplossing van natriumbicarbonaat en lauw water.
- Reinig de accessoires afzonderlijk handmatig met zeep en water. Was de accessoires niet in de vaatwasmachine.
- Reinig de condensator minstens tweemaal per jaar met een borstel. Dit draagt bij aan energiebesparing en verhoogt de productiviteit.

De stekker van het apparaat moet tijdens het reinigen uit het stopcontact zijn getrokken.

5.1 Ontdooien

Ontdooien van het koelkastgedeelte



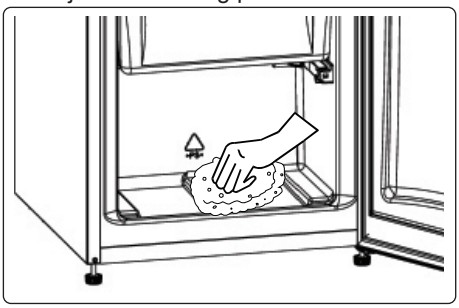
- Het ontdooien vindt in het koelkastgedeelte tijdens de werking automatisch plaats. Het water wordt opgevangen in het verdampingsreservoir en automatisch verdampt.
- Het verdampingsreservoir en de waterafvoeropening moeten periodiek gereinigd worden met de ontdooiplug om te verhinderen dat zich onderin de koelkast water verzamelt in plaats van weg te stromen.
- U kunt de waterafvoeropening ook reinigen door er een half glas water door te gieten.

Ontdooiproces diepvriezer

- Binnenin uw diepvriezer hopen zich, afhankelijk van hoelang de deur openstaat of de hoeveelheid vloeistof dat geplaatst is, kleine hoeveelheden rijp op. Het is van belang ervoor te zorgen dat er zich geen rijp of ijs vormt op plaatsen waar dit van invloed is op het goed afsluiten van de deur. Dit kan zorgen dat lucht de kast binnenkomt en voortdurend draaien van de compressor veroorzaken. Dunne rijpvorming is behoorlijk zacht en kan met een borstel of plastic krabbel worden verwijderd. Gebruik geen metalen of scherpe

krabbers, mechanische apparaten of anderen middelen om het ontdooiproces te versnellen. Verwijder alle losgeraakte rijp uit de bodem van de kast. Het is voor verwijdering van dunne rijp niet noodzakelijk het apparaat uit te schakelen.

- Voor verwijdering van zware ijsvorming dient u de stekker van het apparaat uit het stopcontact te trekken en de inhoud in kartonnen dozen te doen en die in dikke dekens of lagen papier wikkelen om alles koud te houden. Het ontdooien is het meest effectief bij een bijna lege diepvriezer en dient zo snel mogelijk te worden uitgevoerd om te voorkomen dat de inhoud ontdooit.
- Gebruik geen metalen of scherpe krabbers, mechanische apparaten of anderen middelen om het ontdooiproces te versnellen. Een temperatuurverhoging in het ingevroren voedsel tijdens het ontdooien verkort de houdbaarheid. Houd de inhoud goed ingewikkeld en koel terwijl de ontdooiing plaatsvindt.

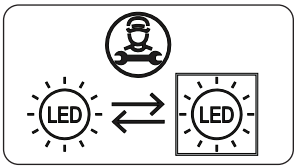


- Droog de binnenkant van het vak met een spons of een schone doek.
- Een of meerdere kommen warm water in het diepvriesvak kan het ontdooiproces versnellen.
- Controleer de inhoud bij het terugplaatsen in de diepvriezer. Als blijkt dat een pakket ontdooid is, dient het binnen 24 uur opgegeten te worden of te worden bereid en daarna opnieuw worden ingevroren.
- Reinig nadat het ontdooien voltooid is de binnenkant van het apparaat met warm water en wat zuiveringszout en droog het daarna grondig af. Was alle uitneembare delen op dezelfde wijze en zet alles weer in elkaar. Steek de stekker van het apparaat weer in het stopcontact en laat het apparaat 2 tot 3 uur op instellingsnummer MAX staan voordat u het voedsel terug in de diepvriezer plaatst.

Vervangen van ledverlichting

Neem contact op met het dichtstbijzijnde erkende servicecentrum om leds te vervangen.

Opmerking: Het aantal en de plaats van de ledstrips kunnen afhankelijk van het model verschillen.



Als het product met een ledlamp is uitgerust

Dit product bevat een lichtbron van energie-efficiëntieklasse <E>.

Indien product uitgerust met LED-strip(s) of LED-kaart(en)

Dit product bevat een lichtbron van energie-efficiëntieklasse <F>.

6 VERVOER EN VERPLAATSEN

6.1 Vervoer en van plaats veranderen

- Originele verpakkingen en piepschuim kan voor hertransport bewaard worden (optioneel).
- U moet uw apparaat stevig verpakken en met banden of sterke touwen vastmaken en de instructies voor vervoer op de verpakking opvolgen.
- Verwijder alle beweegbare delen of maak ze met banden vast aan het apparaat om ze tijdens herplaatsing of vervoer te behoeden tegen schokken.

Draag uw apparaat altijd in verticale stand.

7 VOORDAT U CONTACT OPNEEMT MET KLANTENSERVICE

Als u een probleem ondervindt met uw **apparaat**, controleer dan het volgende voordat u contact op neemt met de klantenservice.

Uw apparaat werkt niet

Controleer of:

- er stroom is;
- de stekker correct in het stopcontact is gestoken;
- de stekker of zekering is gesprongen;
- het stopcontact defect is. Steek om dit te controleren de stekker van een functionerend apparaat in hetzelfde stopcontact.

Het apparaat presteert slecht

Controleer of:

- het apparaat overladen is;
- de deur van het apparaat goed gesloten is;
- er geen stof op de condensator zit;
- er zich voldoende ruimte aan de achterkant en zijkanten bevindt.

Uw apparaat werkt luidruchtig

Normale geluiden

Krakend geluid komt voor:

- tijdens het automatisch ontdooien;
- als het apparaat wordt gekoeld of opwarmt (door uitzetting van materiaal in het apparaat).

Kort krakend geluid komt voor: wanneer de compressor door de thermostaat in en uit wordt geschakeld.

Motorgeluiden: geeft aan dat de compressor normaal werkt. De compressor kan korte tijd meer geluid produceren als deze voor het eerst wordt geactiveerd.

Pruttel- en spettergeluid komt voor: door de stroom van koelvloeistof in de leidingen van het systeem.

Waterstromingsgeluid komt voor: door water dat naar de verdampbak loopt. Dit geluid is normaal tijdens het ontdooien.

Geluid van blazen van lucht: dit komt voor in bepaalde modellen tijdens normale werking van het systeem door de circulatie van lucht.

De randen van het apparaat die de deurnaden raken zijn warm

De oppervlakken die de deurnaden raken kunnen, in het bijzonder tijdens de zomer (warme seizoenen), warmen worden tijdens de werking van de compressor. Dit is normaal.

Er bestaat een ophoping van vocht in het apparaat

Controleer of:

- alle etenswaren juist zijn verpakt; bakjes droog zijn voordat ze in het **apparaat** worden gezet;
- de deuren van het **apparaat** frequent worden geopend. De vochtigheid in de omgeving komt bij het openen van de deuren in het **apparaat** terecht. De vochtigheid neemt toe als de deuren vaker worden geopend, in het bijzonder als de vochtigheid in de ruimte hoog is.

De deur opent of sluit niet correct

Controleer of:

- er levensmiddelen of verpakkingen het sluiten van de deur in de weg staan;
- de scharnieren kapot of gescheurd zijn;
- uw **apparaat** op een vlakke ondergrond staat.
- De compressor kan luid draaien of het geluid van de compressor/koelkast kan verhogen bij sommige modellen wanneer ze in bepaalde omstandigheden werken als het product voor de eerste keer wordt aangesloten, afhankelijk van wijzigingen in de omgevingstemperatuur of verandering in gebruik. Dit is normaal. Wanneer de koelkast de vereiste temperatuur bereikt, vermindert het geluid automatisch.

Aanbevelingen

- Wacht nadat het apparaat uitgeschakeld is of de stekker uit het stopcontact is getrokken 5 minuten voordat u de stekker weer terugsteekt of het apparaat weer inschakelt om te voorkomen dat de compressor schade oploopt.
- Als u uw apparaat gedurende lange tijd (bijv. in de zomervakantie) gebruikt, trek dan de stekker eruit. Reinig uw apparaat zoals beschreven in hoofdstuk over reiniging en laat de deur open om de vorming van vocht en geuren te voorkomen.
- Als een bepaald probleem blijft bestaan nadat u alle bovenstaande instructies heeft opgevolgd, neemt u contact op met de dichtstbijzijnde erkende onderhoudsservice.
- Het apparaat dat u heeft gekocht is uitsluitend ontworpen voor huishoudelijk gebruik. Het is niet geschikt voor commercieel of gemeenschappelijk gebruik. Als de consument het apparaat gebruikt op een wijze die hier niet aan voldoet, benadrukken we dat de fabrikant en het verkooppunt niet aansprakelijk zijn voor reparatie en storingen binnen de garantieperiode.

8 TIPS OM ENERGIE TE BESPAREN

1. Installeer het apparaat in een koele, goed geventileerde ruimte, maar niet in direct zonlicht, noch dichtbij een warmtebron (zoals een radiator of oven), ander moet een isolatieplaat worden gebruikt.
2. Laat warme etenswaar en dranken afkoelen voordat u ze in het apparaat plaatst.
3. Plaats ontdooiend voedsel in het koelkastgedeelte indien beschikbaar. De lage temperatuur van het ingevroren voedsel zal helpen het koelkastgedeelte te koelen wanneer het ontdooit. Dit zal energie besparen. Het ontdooien van ingevroren voedsel buiten het apparaat is energieverspilling.
4. Dranken en andere vloeistoffen moeten in het apparaat worden afgedekt. Als ze onafgedekt blijven zal de vochtigheid in het apparaat toenemen en het apparaat meer energie verbruiken. Het afdekken van dranken en vloeistoffen behoudt beter het aroma en de smaak.
5. Vermijd het lang open laten staan van de deuren en het frequent openen van de deuren. Warme lucht kan dan in het apparaat komen en ervoor zorgen dat de compressor onnodig vaak aanslaat.
6. Houd de deksels van vakken met een andere temperatuur in het apparaat gesloten (zoals de groentelade en koeler indien beschikbaar).
7. Houd deurpakkingen schoon en buigzaam. Vervang de pakking als deze versleten is.

9 TECHNISCHE GEGEVENS

De technische informatie staat vermeld op het typeplaatje op de binnenkant van het apparaat en op het energielabel.

De QR-code op het energielabel dat met het apparaat wordt geleverd, voorziet in een weblink naar de informatie die betrekking heeft op de prestaties van het apparaat in de EPREL-database.

Bewaar het energielabel ter naslagwerk bij de gebruikershandleiding en alle andere documenten die met dit apparaat zijn geleverd.

U kunt dezelfde informatie over EPREL vinden via de link *https://eprel.ec.europa.eu*, de modelnaam en het productnummer dat u aantreft op het typeplaatje van het apparaat.

Gebruik de link *www.theenergylabel.eu* voor gedetailleerde informatie over het energielabel.

10 INFORMATIE VOOR TESTINSTITUTEN

Installatie en voorbereiding van het apparaat voor EcoDesign-keuring dienen te voldoen aan EN 62552. De ventilatievereisten, afmetingen van de nis en minimale vrije ruimte aan de achterkant dienen te voldoen aan de vereisten van DEEL 2 in deze gebruikershandleiding. Neem contact op met de fabrikant voor eventuele verdere informatie, waaronder laadplannen.

11 SERVICE EN ONDERDELEN

Gebruik altijd originele reserveonderdelen.

Zorg ervoor dat u de volgende gegevens bij de hand hebt wanneer u contact opneemt met ons geautoriseerde servicecentrum: model, serienummer en service-index.

De informatie staat op het typeplaatje.
Wijzigingen voorbehouden.

De originele reserveonderdelen voor sommige specifieke componenten zijn beschikbaar gedurende minimaal 7 tot 10 jaar, afhankelijk van het type component, vanaf het in de handel brengen van de laatste stuks van het model.

Bezoek onze website om:

www.vestel-germany.de

Tak, fordi du har valgt dette produkt.

Denne brugervejledning indeholder vigtige oplysninger om sikkerhed og instruktioner, der er beregnet til at hjælpe dig med betjening og vedligeholdelse af dit apparat.

Tag dig tid til at læse denne brugervejledning, inden du bruger dit apparat, og opbevar denne bog til fremtidig brug.

Ikon	Type	Betydning
	**ADVARSEL**	Alvorlig personskade eller dødsrisiko
	**RISIKO FOR ELEKTRISK STØD**	Risiko fra farlig spænding
	**BRAND**	Advarsel: Risiko for brand/brændbare materialer
	**FORSIGTIG**	Risiko for personskade eller skade på ejendom
	**VIGTIGT**	Korrekt betjening af systemet

INDHOLD

1 SIKKERHEDSINSTRUKTIONER 119
1.1 Generelle sikkerhedsadvarsler 119
1.2 Installationsadvarsler 123
1.3 Under brug 123
2 BESKRIVELSE AF APPARATET 124
2.1 Mål 126
3 BRUG AF APPARATET 127
3.1 Oplysninger om Less Frost Technology 127
3.2 Termostatindstilling 127
3.3 Advarsler om temperaturindstillinger 127
3.4 Tilbehør 128
3.4.1 Isbakke***(i nogle modeller)*** ***128***
3.4.2 Plastikskraberen***(i nogle modeller)*** ***128***
3.4.3 Flaskeholderen ***(i nogle modeller)*** ***128***
3.4.4 Fryseboksen 128
3.4.5 Luftfugtighedsregulator ***(i nogle modeller)*** ***129***
4 MAD OPBEVARING 129
4.1 Køleskabsrum 129
5 RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE 133
5.1 Afrimning 134
6 FORSENDELSE OG OMPLACERING 135
6.1 Transport og ændring af positionering 135
7 FØR DU RINGER TIL EFTERSALGSSERVICE 135
8 GODE RÅD OM ENERGIBESPARELSER 136
9 TEKNISKE DATA 137
10 OPLYSNINGER TIL TESTINSTITUTIONER 137
11 KUNDEPLEJE OG -SERVICE 137

1 SIKKERHEDSINSTRUKTIONER

1.1 Generelle sikkerhedsadvarsler

Læs denne brugervejledning omhyggeligt.

⚠**ADVARSEL:** Hold ventilationsåbninger i apparatets kabinet eller i den indbyggede struktur fri fra forhindringer.

⚠**ADVARSEL:** Der må ikke anvendes mekaniske genstande eller andre midler, ud over de af producenten anbefalede, for at fremskynde afrimningsprocessen.

⚠**ADVARSEL:** Anvend ikke elektriske apparater inde i apparatets opbevaringsrum, med mindre der er tale om en type, som er anbefalet af producenten.

⚠**ADVARSEL:** Undgå at beskadige kølekredsløbet.

⚠**ADVARSEL:** Ved placering af apparatet skal det sikres, at netledningen ikke klemmes eller beskadiges.

⚠**ADVARSEL:** Placer ikke flere transportable stikdåser eller transportable strømforsyninger bagved apparatet.

⚠**ADVARSEL:** For at undgå farer, der skyldes apparatets ustabilitet, skal det fastgøres i overensstemmelse med instruktionerne.

⚠ Hvis dit apparat bruger R600a som kølemiddel (disse oplysninger findes på kølerens etiket), skal du være forsigtig under transport og installation for at forhindre, at kølerelementerne beskadiges. R600a er en miljøvenlig og naturlig gas, men den er eksplosiv.

Ved tilfælde af lækage opstået grundet skader på køleelementerne, flytte køleskabet væk fra åben ild eller varmekilder og ventiler rummet, hvor apparatet er placeret i et par minutter.

- Undgå at beskadige kølergaskredsløbet i forbindelse med transport og anbringelse af køleskabet.
- Undlad at opbevare sprængstoffer, såsom spraydåser med brændbare drivgasser, i dette apparat.
- Dette apparat er beregnet til husholdningsbrug og lignende anvendelser såsom;
  - personalekøkkenområder i butikker, kontorer og andre arbejdsmiljøer.
  - gårde og af gæster på hoteller, moteller og andre boligmiljøer.
  - bed & breakfast-lignende miljøer;
  - catering og lignende anvendelsesområder uden for detailhandlen.
- Hvis stikkontakten i væggen ikke passer til køleskabets stik, skal det udskiftes af producenten, en servicetekniker eller lignende kvalificerede personer for at undgå fare.
- Dit køleskab er udstyret med et specielt jordstik. Dette stik skal bruges med en speciel jordstik-stikdåse på 16 ampere. Hvis du ikke har en sådan stikdåse i dit hjem, skal du have en autoriseret elektriker til at installere en.

- Dette apparat kan bruges af børn fra 8 år og opefter og personer med nedsat fysisk, sansemæssig eller mental kapacitet eller uden erfaring og viden på området, såfremt de holdes under opsyn eller er blevet instruerede i sikker håndtering af apparatet samt forstår farerne forbundet hermed. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke gøres af børn uden opsyn.
- Børn fra 3 til 8 år må lægge varer i og tage varer ud af køleapparater. Børn forventes ikke at udføre rengøring eller vedligeholdelse af apparatet. Meget små børn (0-3 år) forventes ikke at bruge apparater. Mindre børn (3-8 år) forventes ikke at kunne bruge apparater på sikker vis, medmindre det sker under supervision. Større børn (8-14 år) og sårbare personer kan bruge apparater sikkert, når de superviseres og har fået den nødvendige vejledning i brugen af apparatet. Meget sårbare personer forventes ikke at bruge apparater på sikker vis, medmindre det sker under supervision.
- Hvis strømkablet er beskadiget, skal det udskiftes af producenten, en autoriseret servicetekniker eller lignende kvalificerede personer for at undgå fare.
- Dette apparat er ikke beregnet til brug i højder over 2000 m.

Følg disse instruktioner for at undgå fødevarekontaminering:

- Hvis døren holdes åben i længere tid, kan det medføre, at temperaturen i apparatets rum øges væsentligt.
- Rengør hyppigt overflader, der kan komme i kontakt med fødevarer, og tilgængelige afløbssystemer
- Opbevar råt kød og rå fisk i egnede beholdere i køleskabet, så disse fødevarer ikke kommer i kontakt med eller drypper på andre fødevarer.
- Fryserum med to stjerner er beregnet til opbevaring af på forhånd nedfrosne fødevarer, opbevaring eller fremstilling af dessertis og isterninger.
- Rum med én, to og tre stjerner er ikke egnede til nedfrysning af friske fødevarer.
- Hvis køleapparatet skal stå tomt i længere perioder, skal det slukkes, afrimes, rengøres og tørres, og døren lades åben for at undgå, der dannes skimmel i apparatet.

1.2 Installationsadvarsler

Før du bruger dit køleskab med fryser for første gang, skal du være opmærksom på følgende punkter:

- Driftsspændingen for køleskab med fryser er 220-240 V ved 50 Hz.
- Stikket skal være tilgængeligt efter installationen.
- Dit køleskab med fryser kan have en lugt, når det bruges første gang. Dette er normalt, og lugten forsvinder, når dit køleskab med fryser begynder at køle.
- Inden køleskab med fryser tilsluttes, skal du sikre dig, at oplysningerne på typeskiltet (spænding og tilsluttet belastning) svarer til strømforsyningen. Hvis du er i tvivl, skal du kontakte en kvalificeret elektriker.
- Sæt stikket i en stikkontakt med en effektiv jordforbindelse. Hvis stikkontakten ikke har nogen jordforbindelse, eller stikket ikke passer, anbefaler vi, at du konsulterer en kvalificeret elektriker for at få hjælp.
- Apparatet skal tilsluttes en korrekt monteret sikringsstikkontakt. Strømforsyningen (AC) og spændingen ved betjeningsstedet skal stemme overens med oplysningerne på apparatets typeskilt (typeskiltet er placeret på indersiden af apparatet).
- Vi påtager os ikke ansvar for skader der opstår på grund af manglende jordforbindelse.
- Sæt dit køleskab med fryser et sted, hvor det ikke udsættes for direkte sollys.
- Dit køleskab med fryser må aldrig bruges udendørs eller udsættes for regn.
- Apparatet skal være mindst 50 cm væk fra komfurer, gasovne og varmekilder, og mindst 5 cm væk fra elektriske ovne.
- Hvis dit køleskab med fryser placeres ved siden af en dybfryser, skal der være mindst 2 cm mellem dem for at forhindre, at der dannes fugt på den ydre overflade.
- Tildæk ikke køleskabet med fryser med stof.. Dette påvirker effektiviteten af dit køleskab med fryser.
- Der skal være mindst 150 mm's luft over apparatet. Der må ikke placeres noget oven på apparatet.
- Anbring ikke tunge genstande på apparatet.
- Rengør apparatet grundigt inden brug (se Rengøring og vedligeholdelse).
- Inden du bruger dit køleskab med fryser, skal du tørre alle dele af med en opløsning af varmt vand og en teskefuld natriumbicarbonat. Skyl derefter med rent vand og tør. Læg alle dele i køleskabet med fryser efter rengøring.
- Installationsproceduren i en køkkenenhed findes i installationsvejledningen. Dette produkt er kun beregnet til brug i korrekte køkkenenheder.

1.3 Under brug

- Tilslut ikke dit køleskab med fryser til lysnettet med en forlængerledning.
- Brug ikke beskadigede, iturevne eller gamle stik.
- Undlad at trække, bøje eller beskadige ledningen.
- Brug ikke en stikadapter
- Dette apparat er designet til brug af voksne. Lad ikke børn lege med apparatet eller hænge i døren.
- Rør aldrig ved netledningen/stikket med våde hænder. Dette kan forårsage kortslutning eller elektrisk stød.
- Anbring ikke glasflasker eller dåser i isfremstillingsrummet, da de springer, når indholdet fryser.
- Anbring ikke eksplosivt eller brændbart materiale i køleskabet. Anbring drikkevarer med højt alkoholindhold lodret i køleskabet, og sørg for, at deres toppe er tæt lukket.
- Rør ikke ved det, når du fjerner is fra isfremstillingsrummet. Is kan forårsage frostforbrændinger og/eller snit.
- Rør ikke ved frosne varer med våde hænder. Spis ikke is eller isterninger straks efter at de er fjernet fra

isfremstillingsrummet.

- Frys ikke optøet frossen mad igen. Dette kan medføre sundhedsproblemer såsom madforgiftning.

Gamle og ude af drift køleskabe

- Hvis dit gamle køleskab eller fryser har lås, så ødelæg eller fjern låsen inden bortskaffelse, da børn ellers kan blive fanget inde i køleskabet og komme til skade.
- Gamle køleskabe og frysere indeholder isolationsmateriale og kølemidler med CFC. Undgå derfor at skade miljøet, når du kasserer dit gamle køleskab.

CE-overensstemmelseserklæring

Vi erklærer, at vores produkter opfylder de gældende europæiske direktiver, beslutninger og forskrifter og kravene, der er anført i de refererede standarder.

Bortskaffelse af dit gamle apparat



Symbolet på produktet eller på dets emballage indikerer, at dette produkt muligvis ikke behandles som husholdningsaffald. I stedet afleveres det til det relevante indsamlingssted til genbrug af elektrisk og elektronisk udstyr. Ved at sikre, at dette produkt bortskaffes korrekt, hjælper du med at forhindre potentielle negative konsekvenser for miljøet og menneskers sundhed, som ellers kan være forårsaget af upassende affaldshåndtering af dette produkt. For mere detaljeret information om genbrug af dette produkt, bedes du kontakte dit lokale kommunekontor, din bortskaffelsestjeneste eller den butik, hvor du købte produktet.

Emballage og miljø

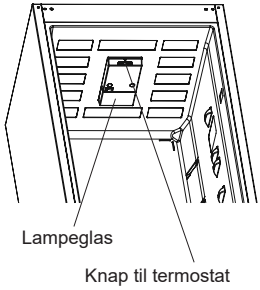


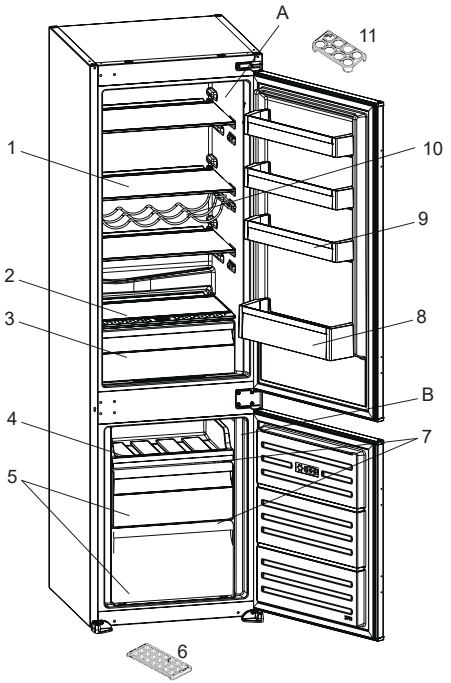
Emballagemateriale beskytter din maskine mod skader, der kan opstå under transport. Emballagematerialerne er miljøvenlige, da de kan genbruges. Brug af genbrugsmateriale reducerer råvareforbruget og mindsker derfor affaldsproduktionen.

Bemærkninger:

- Læs venligst brugsvejledningen før montering og brug af apparatet. Vi er ikke ansvarlige for skader opstået på grund af forkert brug.
- Følg alle instruktionerne, der fremgår af apparat og brugsvejledning, og gem denne vejledning på et sikkert sted for at løse eventuelt fremtidige problemer.
- Dette apparat er fremstillet til brug i hjemmet og kan kun bruges i hjemlige omgivelser og til de angivne formål. Det er ikke egnet til kommerciel eller fælles brug. En sådan anvendelse vil medføre annullering af apparatets garanti, og vores virksomhed kan ikke holdes ansvarlig for eventuelle tab.
- Dette apparat er beregnet til brug i husholdninger og er kun egnet til køling/opbevaring af fødevarer. Det er ikke egnet til kommerciel eller fælles brug og/eller til opbevaring af stoffer bortset fra fødevarer. Vores firma er ikke ansvarlig for eventuelle tab på grund af upassende brug af apparatet.

2 BESKRIVELSE AF APPARATET





Denne præsentation er kun for at give oplysninger om dele af apparatet. Delene kan variere afhængigt af apparatets model.

A) Køleskabsrum
B) Fryserrum
1) Køleskabshylder
2) Låg til grøntsagsskuffe
3) Grøntsagsskuffe
4) Fryser øverste klap / Skuffe
5) Fryserbokse
6) Isboksbakke
7) Glashylder til fryser *
8) Flaskehylde
9) Dørhylde
10) Vinhylde *
11) Æggeholder

** Ikke i alle modeller*

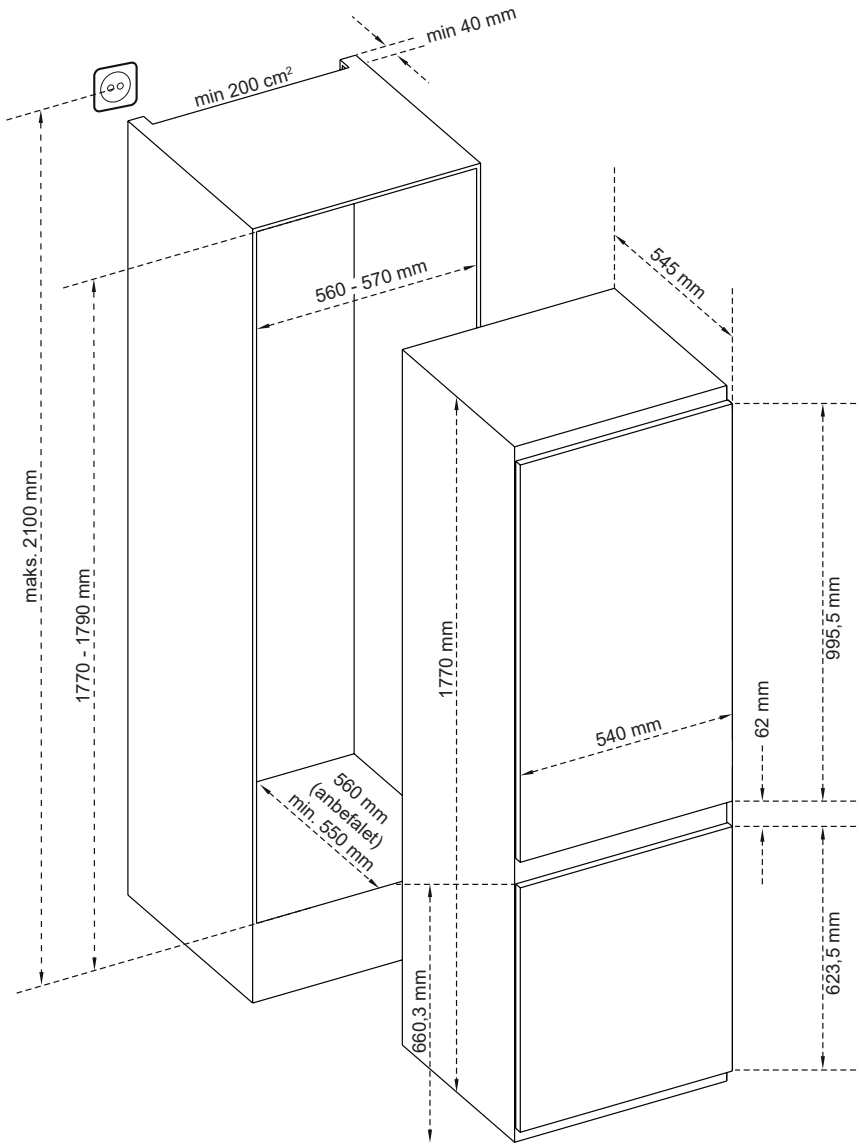
Generelle bemærkninger:

Rum til ferske fødevarer (køleskab): Den mest effektive energianvendelse sikres, når skufferne er indsat i bunden af køleskabet, og hylderne er jævnt fordelt. Placeringen af beholderne i døren påvirker ikke energiforbruget.

Fryserum (fryser): Den mest effektive energianvendelse sikres, når skufferne og beholderne er i opbevaringsplacering.

2.1 Mål

* 1770 - 1778 til metallåg



3 BRUG AF APPARATET

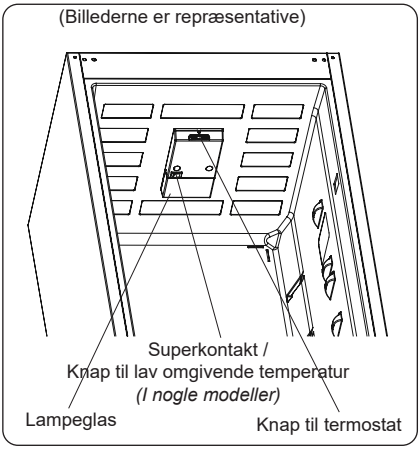
3.1 Oplysninger om Less Frost Technology

Takket være fordamper, der er omviklet, tilbyder Less Frost-teknologien mere effektiv køling, mindre krav til manuel afrimning og et mere fleksibelt opbevaringsrum.

3.2 Termostatindstilling

Termostaten regulerer automatisk temperaturen inde i kølerummet og fryserummet. Køleskabstemperaturer kan opnås ved at dreje knappen til højere tal; 1 til 3, 1 til 5 eller SF (Maksimalt antal på termostaten afhænger af dit produkt.)

(Billederne er repræsentative)



Termostatindstillinger:

1 – 2 : Til kortvarig opbevaring af mad

3 – 4 : Til langvarig opbevaring af mad

5 : Maksimal køleindstilling. Enheden vil fungerer længere. Skift om nødvendigt temperaturindstillingen.

Hvis enheden har SF-position:

- Drej knappen til SF for at nedfryse fødevarer hurtigt. I denne position vil fryserummet fungere ved lavere temperaturer. Når fødevarerne er frosset, skal du dreje knappen til termostaten til den normale brugsposition. Hvis du ikke ændrer SF-positionen, vender apparatets automatisk tilbage til den sidst anvendte termostatposition i henhold til den tid, der er angivet i noten. Sæt termostatafbryderen i SF-position, og sæt den tilbage til normal brug i henhold til den tid, der er angivet i noten. Hvis termostatafbryderen er i SF-position, når dit apparat startes første gang, vender dit apparatarbejde automatisk tilbage til driften i termostat-3 position i henhold til den tid, der er angivet i noten.

Supertilstanden annulleres automatisk efter maks. 48 timer.

3.3 Advarsler om temperaturindstillinger

- Dit apparat er designet til at fungere i de omgivende temperaturområder, der er specificeret i standarderne i henhold til den klimaklasse, der er angivet på informationsmærkaten. Detanbefalesat du ikke bruger køleskabet i miljøer, der ligger uden for de angivne temperaturområder. Dette vil reducerer apparatets køleeffektivitet.
- Temperaturjusteringer skal foretages i henhold til hyppigheden af døråbninger, mængden af mad der opbevares i køleskabet, og den omgivende temperatur, hvor dit apparat er placeret.
- Når apparatet tændes første gang, skal det være tændt i 24 timer for at nå driftstemperaturen. I løbet af denne periode må du ikke åbne døren og ikke opbevare en stor mængde mad i køleskabet.
- Der anvendes en 5-minutters forsinkelsesfunktion for at forhindre beskadigelse af kompressoren på dit apparat, når det tilsluttes eller afbrydes elnettet, eller når der opstår en strømafbrydelse. Dit apparat begynder at fungere normalt efter 5 minutter.

Klimaklasse og betydning:

T (tropisk): Dette køleskab er beregnet til brug i omgivende temperaturer fra 16°C til 43°C.

ST (subtropisk): Dette køleskab er beregnet til brug i omgivende temperaturer fra 16°C til 38°C.

N (tempereret): Dette køleskab er beregnet til brug i omgivende temperaturer fra 16°C til 32°C.

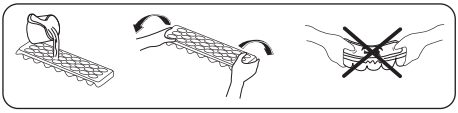
SN (udvidet tempereret): Dette køleskab er beregnet til brug i omgivende temperaturer fra 10°C til 32°C.

3.4 Tilbehør

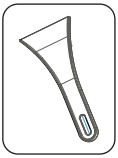
Visuelle beskrivelser og tekstbeskrivelser i afsnittet tilbehør kan variere afhængigt af modellen på vores enhed.

3.4.1 Isbakke*(i nogle modeller)*

- Fyld isbakken med vand og anbring den i fryseren.
- Når vandet er helt frosset, kan du dreje isbakken som vist nedenfor, for at fjerne isterningerne.



3.4.2 Plastikskraberen*(i nogle modeller)*

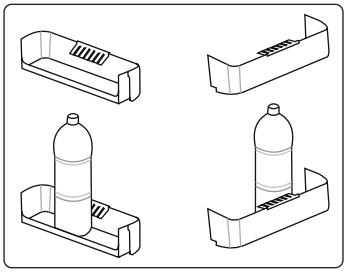


Efter nogen tid vil der dannes frost i visse områder af fryseren. Den frost, der akkumuleres i fryseren, bør fjernes med jævne mellemrum. Brug den medfølgende plastik skraber efter behov. Brug ikke skarpe metalgenstande til at fjerne frost. De kan punktere fryserens kredsløb og forårsage uoprettelig skade på enheden.

3.4.3 Flaskeholderen *(i nogle modeller)*

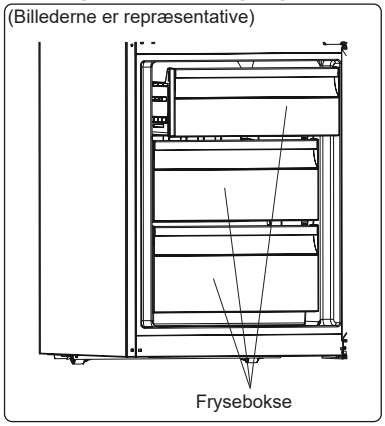


Brug flaskeholderen til at forhindre flasker i at glide eller falde ned.

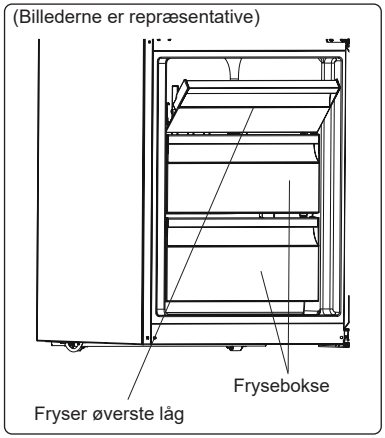


3.4.4 Fryseboksen

Fryseboks giver lettere adgang til mad.



eller



Sådan tages fryseboksen ud:

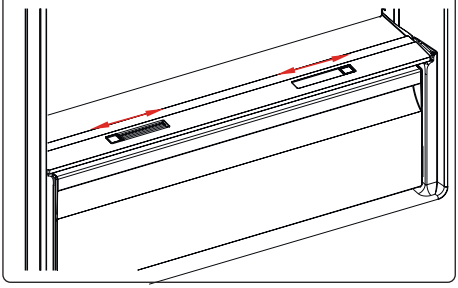
- Træk fryseboksen så langt ud som muligt
- Løft den forreste del af fryseboksen og træk boksen ud

Udfør denne handling omvendt for at sætte fryseboksen på plads igen.

Tag altid fat i fryseboksen håndtag, når du tager fryseboksen ud og når du sætter den på plads.

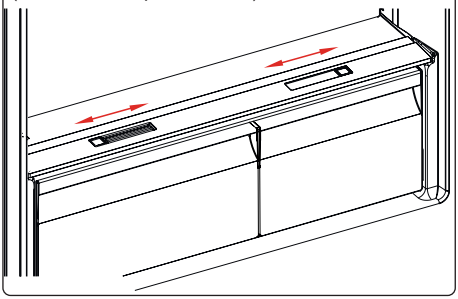
3.4.5 Luftfugtighedsregulator *(i nogle modeller)*

(Billederne er repræsentative)



eller

(Billederne er repræsentative)



Hvis grøntsagsskuffe er helt fuld, skal luftfugtighedsregulatoren, der er placeret foran grøntsagsskuffen, åbnes. Dette gør det muligt at kontrollere luften og luftfugtigheden i grønsagsskuffen og øge madens holdbarhed.

Luftfugtighedsregulatoren, der er placeret bag hylden, skal åbnes, hvis der ses kondens på glashylden.

Visuelle beskrivelser og tekstbeskrivelser i afsnittet tilbehør kan variere afhængigt af modellen på vores enhed.

4 MAD OPBEVARING

4.1 Køleskabsrum

- Opbevar altid væsker i lukkede beholdere i køleskabet for at reducere fugtigheden og undgå frostdannelse. Frost har tendens til at koncentrere sig i de koldeste dele af fordampningsvæsken, og med tiden vil dit apparat kræve hyppigere afrimning.
- Kogte retter skal forblive tildækkede, når de opbevares i køleskabet.Anbring ikke varme fødevarer i køleskabet. Placer dem, når de er kølige, ellers øges temperaturen/fugtigheden inde i køleskabet, hvilket reducerer køleskabets effektivitet.
- Sørg for, at ingen genstande er i direkte kontakt med apparatets bagvæg, da der udvikler sig frost, som emballage vil klæber sig til. Åbn ikke køleskabsdøren ofte.
- Vi anbefaler, at kød og ren fisk pakkes løst og opbevares på glashylden lige over grøntsagshylden, hvor luften er køligere, da dette giver de bedste opbevaringsforhold.
- Opbevar løse frugt- og grøntsagsprodukter i grønsagsbeholderne.
- Opbevaring af frugt og grøntsager separat hjælper med at forhindre ethylenfølsomme grøntsager (grønne blade, broccoli, gulerod osv.) fra at blive påvirket af ethylenfrigørende frugter (banan, fersken, abrikos, figen osv.).
- Sæt ikke våde grøntsager i køleskabet.
- Opbevaringstiden for alle fødevarer afhænger af den oprindelige kvalitet af maden og en uafbrudt kølecyklus inden afkøling i køleskabet.
- Vand, der lækker fra kød, kan forurene andre produkter i køleskabet. Indpak kødprodukter og afrens hylderne for spild.

- Anbring ikke madvarer foran luftstrømskanalen.
- Anvend emballerede fødevarer inden den anbefalede udløbsdato.

For at opretholde køleskabets optimale temperatur må mad ikke komme i kontakt med temperaturføler, som er placeret i køleskabet.

- Under normale driftsbetingelser er det tilstrækkeligt at indstille køleskabets temperatur til +4 °C.
- Køleskabets temperatur bør være mellem 0-8°C, friske madvarer, der opbevares ved under 0°C, kan fryse og rådne, mængden af bakterier stiger ved temperaturer over 8°C, og det kan ødelægge madvarerne.
- Undlad straks at anbringe varm mad i køleskabet. Vent, til maden har stuetemperatur. Varme madvarer får temperaturen i køleskabet til at stige, hvilket kan forårsage madforgiftning og ødelæggelse af madvarerne.
- Kød, fisk og lignende skal opbevares i kølerummet. Grøntsagsrummet er primært til grøntsager (følger ikke med alle modeller).
- Kødprodukter og frugt og grøntsager bør ikke opbevares sammen, da det kan medføre krydskontaminering.
- Madvarer bør opbevares i lukkede beholdere eller tildækket i køleskabet for at forhindre fugtdannelse og lugt.

Nedenstående tabel er en hurtig guide til at vise dig den mest effektive måde til at opbevare de store fødevaregrupper i dit køleskab.

Mad	Maksimal opbevaringstid	Hvordan og hvor man skal opbevare
Frugt og grøntsager	1 uge	Grøntsagsbeholder
Kød og fisk	2 - 3 dage	Indpakning i plastfolie, poser eller i en kødbeholder og opbevaring på glashylden
Frisk ost	3 - 4 dage	På den skabshylde, som er beregnet dertil
Smør og margarine	1 uge	På den skabshylde, som er beregnet dertil
Flasker, f.eks. mælk og yoghurt	Indtil udløbsdato anbefalet af producenten	På den skabshylde, som er beregnet dertil
Æg	1 måned	I den æggebakke som er beregnet dertil
Tilberedte madvarer	2 dage	Alle hylder

BEMÆRK:

Kartofler, løg og hvidløg bør ikke opbevares i køleskabet

.Fryserum

- Fryseren bruges til opbevaring af frosne madvarer, frysning af friske madvarer og fremstilling af isterninger.
- Fødevarer i flydende form skal fryses i plastikkopper, og anden mad skal fryses i folier eller poser af plast.Friske madvarer til frysning skal være korrekt emballeret. Dvs. at emballagen skal være lufttæt og ikke må kunne lække. Fryseposer, aluminiumsfolie, poser af polyethylen og plastikbeholdere kan anvendes.
- Opbevar ikke frisk mad ved siden af frosne madvarer, da det kan optø de frosne madvarer.
- Inden du fryser frisk mad, skal du dele den i portioner, der kan indtages på én gang.
- Brug optøet frossen mad inden for en kort periode efter optøning
- Følg altid producentens anvisninger på mademballage, når du opbevarer frosne fødevarer. Hvis der ikke er nogen oplysninger, bør madvarer ikke opbevares mere end 3 måneder fra købsdatoen.
- Når du køber frossen mad, skal du sørge for, at de er blevet opbevaret under passende forhold, og at emballagen ikke er beskadiget.
- Frosne fødevarer skal transporteres i passende beholdere og anbringes i

fryseren så hurtigt som muligt.

- Køb ikke frosne fødevarer, hvis emballagen viser tegn på fugtighed og unormal hævelse. Det er sandsynligt, at det er blevet opbevaret ved en uegnet temperatur, og at indholdet er forringet.
- Opbevaringsperioden for frosne fødevarer afhænger af den omgivende temperatur, termostatindstillingen, hvor ofte lågen åbnes, typen af fødevare og produktets transporttid fra butikken til dit hjem. Følg altid instruktionerne på emballagen, og opbevar aldrig madvarer længere end den angivne maksimale opbevaringstid.
- Hvis frysedøren har været åben i lang tid eller ikke lukket ordentligt, dannes der frost og det kan forhindre effektiv luftcirkulation. For at løse dette skal du tage fryseren ud af stikkontakten og vente på, at den er optøet. Rengør fryseren, når den er helt optøet.
- Frysevolumenet, der er angivet på etiketten, er volumen uden kurve, omslag osv.
- Frys ikke tøet mad igen. Det kan udgøre en fare for dit helbred og forårsage problemer, såsom madforgiftning.

BEMÆRK: Hvis du forsøger at åbne fryserdøren straks efter at have lukket den, vil du opdage, at den ikke åbner let. Dette er normalt. Når udligning er nået, åbner døren let.

- Brug hylden til hurtigfrys til at fryse tilberedt mad (og enhver anden mad, der skal fryses hurtigt), da frysningen sker hurtigere på grund af denne hyldes større fryseevne. Hylden til hurtigfrys er den øverste hylde i fryseren.

Nedenstående tabel er en hurtig guide til at vise dig den mest effektive måde at opbevare de store fødevaregrupper i dit fryserum.

Kød og fisk	Forberedelse	Maksimal opbevaringstid (måneder)
Bøf	Indpak i folie	6 - 8
Lammekød	Indpak i folie	6 - 8
Kalvesteg	Indpak i folie	6 - 8
Kalvetern	I små stykker	6 - 8
Lammetern	I stykker	4 - 8
Hakket kød	I indpakninger uden brug af krydderier	1 - 3
Fjerkræ indvolde (stykker)	I stykker	1 - 3
Pølse/salami	Skal opbevares pakket, selvom det har en membran.	
Kylling og kalkun	Indpak i folie	4 - 6
Gås og and	Indpak i folie	4 - 6
Hjortevildt, kanin, vildsvin	I portioner à 2,5 kg eller som filetter	6 - 8
Ferskvandsfisk (laks, karpe, crane, malle)	Fjern indvolde og skæl fra fisken, og rengør og tør derefter fisken. Fjern om nødvendigt halen og hovedet.	2
Magre fisk (aborre, pighvar, skrubbe)		4
Fed fisk (tun, makrel, blåbars, ansjos)		2 - 4
Skaldyr	Rengør og i en pose	4 - 6
Kaviar	I emballagen eller i en aluminiums- eller plastbeholder	2 - 3
Snegle	I saltvand eller i en aluminiums- eller plastbeholder	3

BEMÆRK: Optøet frossent kød skal koges som fersk kød. Hvis kødet ikke koges efter optøning, må det ikke fryses igen.

Frugter og grøntsager	Forberedelse	Maksimal opbevaringstid (måneder)
Springbønner og bønner	Vask, skær i mindre stykker, og blancher i kogende vand	10 - 13
Bønner	Fjern bælgen, vask og blancher i kogende vand	12
Kål	Vask og blancher i kogende vand	6 - 8
Gulerødder	Vask, skær i skiver, og blancher i kogende vand	12
Peber	Skær stilken, skær den i to dele, fjern kernen og kog den i vand	8 - 10
Spinat	Vask og kog i vand	6 - 9
Blomkål	Fjern bladene, skær kålhjertet i stykker og lad det stå i vand med citronsaft i et stykke tid.	10 - 12
Aubergine	Vask og skær i stykker à 2 cm	10 - 12
Majs	Rengør og pak med stammen eller som sukkermajs	12
Æble og pære	Skræl og skær i skiver	8 - 10
Abrikos og fersken	Skær i to stykker og fjern stenen	4 - 6
Jordbær og brombær	Vask og afskal	8 - 12

Frugter og grøntsager	Forberedelse	Maksimal opbevaringstid (måneder)
Kogte frugter	Tilsæt 10% sukker til beholderen	12
Blomme, kirsebær, surbær	Vask og afskal stilkene	8 - 12

	Maksimal opbevaringstid (måneder)	Optøningstid ved stuetemperatur (timer)	Optøningstid i ovn (minutter)
Brød	4 - 6	2 - 3	4-5 (220-225°C)
Kiks	3 - 6	1 - 1,5	5-8 (190-200°C)
Bagværk	1 - 3	2 - 3	5-10 (200-225°C)
Tærte	1 - 1,5	3 - 4	5-8 (190-200°C)
Fillo dej	2 - 3	1 - 1,5	5-8 (190-200°C)
Pizza	2 - 3	2 - 4	15-20 (200°C)

Mejeriprodukter	Forberedelse	Maksimal opbevaringstid (måneder)	Opbevaringsforhold
Pakket (homogeniseret) mælk	I sin egen emballage	2 - 3	Ren mælk - i sin egen emballage
Ost - undtagen hvid ost	I skiver	6 - 8	Originalemballage kan bruges til kortvarig opbevaring. Pak i folie for længere opbevaringsperioder.
Smør, margarine	I egen emballage	6	

5 RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

⚠ Sørg for at afbryde enheden fra strømforsyningen inden rengøring.

⚠ Rengør ikke apparatet ved at hælde vand på det.

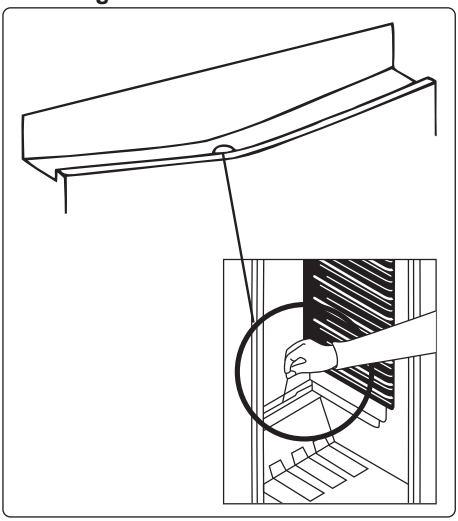
⚠ Brug ikke slibende produkter, rengøringsmidler eller sæber til at rengøre apparatet. Efter rengøring skylles med rent vand og tørres forsigtigt. Efter rengøring skal du sætte stikket i stikkontakten med tørre hænder.

- Sørg for, at der ikke kommer vand ind i køleskabets lys og andre elektriske komponenter.
- Apparatet bør rengøres regelmæssigt med en opløsning af bikarbonat soda og lunkent vand.
- Rengør tilbehøret separat med vand og sæbe vask i hånden. Vask ikke tilbehøret i en opvaskemaskine.
- Rengør kondensatoren med en børste mindst to gange om året. Derved sparer du på omkostninger til energi og øger produktiviteten.

Strømforsyningen skal afbrydes under rengøringen.

5.1 Afrimning

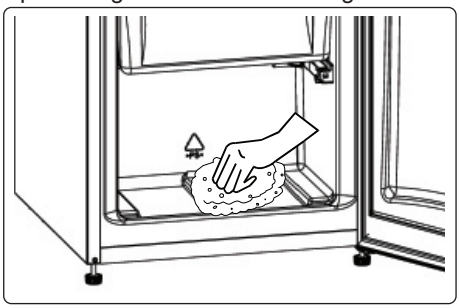
Afrimning af køleskabet



- Optøning sker automatisk i køleskabet under drift. Vandet opsamles i fordampningsbakken og fordamper automatisk.
- Fordampningsbakken og hullet til vandafløb bør rengøres med jævnligt sammen med proppen til afrimningsafløbet for at forhindre, at vandet samler sig i bunden af køleskabet i stedet for at strømme ud.
- Afløbshullet kan også renses ved at hælde et halvt glas vand ned i det.

Afrimning af fryser

- Små mængder frost akkumuleres i fryseren, afhængigt af hvor lang tid døren er åben eller hvor meget fugt der trænger ind. Det er vigtigt at sikre, at der ikke dannes rim eller frost i områder, der kan påvirker lågens evne til at lukke tæt. Det gør det muligt for luft at trænge ind i kabinettet, hvilket kan resultere i at kompressoren kører uafbrudt. Tynd frostdannelse er meget blød og kan fjernes med en børste eller en plastskraber. Anvend ikke metal eller skarpe skrabere, mekaniske redskaber eller andet værktøj til at fremskynde afrimningsprocessen. Fjern al løsnet frost fra fryserens bund. Det ikke nødvendigt at slukke for apparatet for at fjerne tynd frost.
- For at fjerne tunge isaflejringer skal apparatets strømforsyning afbrydes, og madvarerne lægge i papkasser pakket i tykke tæpper eller lag af papir, så de holdes kølige. Afrimning er mest effektiv hvis den udføres, når fryseren er næsten tom, og den bør gennemføres så hurtigt som muligt for at undgå at madvarerne begynder at tø op.
- Anvend ikke metal eller skarpe skrabere, mekaniske redskaber eller andet værktøj til at fremskynde afrimningsprocessen. Hvis de frosne madvarer begynder at tø op under afrimningen forkortes holdbarheden. Opbevar indholdet godt pakket og koldt under afrimningen.

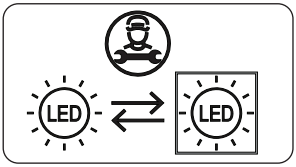


- Tør indersiden af fryseren med en svamp eller en ren klud.
- For at fremskynde afrimningsprocessen kan du placere en eller flere skåle med varmt vand i fryseren.
- Undersøg indhold, når du erstatter det i fryseren. Hvis nogle af pakninger er optøet, skal de spises inden for 24 timer eller koges og fryses ned igen.
- Efter afrimningen rengøres indersiden af apparatet med lunkent vand og lidt bikarbonat soda, og tørres derefter grundigt. Vask alle aftagelige dele på tilsvarende måde, og sæt dem tilbage. Slut apparatet til strømforsyningen igen, og lad det stå i 2 til 3 timer på indstillingsnummer MAX, før fødevarerne lægges tilbage i fryseren.

Udskiftning af LED-belysning

Kontakt nærmeste autoriserede servicecenter for at udskifte en af lysdioderne.

Bemærk: Antallet og placeringen af LED-strips kan variere afhængigt af modellen.



Hvis produktet er udstyret med LED -lampe

Dette produkt indeholder en lyskilde i energieffektivitetsklasse <E>.

Hvis produktet er udstyret med LED Strip (s) eller LED card (s)

Dette produkt indeholder en lyskilde i energieffektivitetsklasse <F>.

6 FORSENDELSE OG OMPLACERING

6.1 Transport og ændring af positionering

- Den originale emballage og skum kan opbevares til gentransport (valgfrit).
- Fastgør dit apparat med kraftig emballage, bånd eller stærke reb, og følg transportvejledningen på emballagen.
- Fjern alle bevægelige dele eller fastgør dem sikkert mod stød i apparatet med bånd, når de transporteres eller flyttes igen.

Bær altid apparatet i lodret position.

7 FØR DU RINGER TIL EFTERSALGSSERVICE

Hvis du oplever et problem med dit apparat, skal du kontrollere følgende, før du kontakter eftersalgsservice.

Dit apparat virker ikke.

Kontroller om:

- Strømmen er tilsluttet
- Stikket er sat korrekt i stikkontakten
- Sikringen til stikket eller netsikringen er sprunget
- Stikkontakten er defekt. For at kontrollere dette skal du slutte et andet fungerende apparat til samme stikkontakt.

Apparatet fungerer dårligt

Kontroller om:

- Apparatet er overbelastet
- Døren til køleskabet er ordentligt lukket
- Der er støv på kondensatoren
- Der er nok plads nær bag- og sidevægge.

Dit apparat er støjende

Normale lyde

Der opstår knæklyde:

- Under automatisk afrimning
- Når apparatet afkøles eller opvarmes (på grund af udvidelse af apparatets materiale).

Der opstår korte knæklyde Når termostaten tænder og slukker for kompressoren.

Motorstøj: Angiver, at kompressoren fungerer normalt. Når kompressoren startes første gang, kan den forårsage mere støj i en kort periode.

Lyden af bobler og plask forekommer: På grund strømmen af kølemiddel i systemets rør.

Lyden af rindende vand opstår: På grund af vand, der strømmer til fordampningsbeholderen. Denne støj er normal under afrimning.

Der opstår støj af blæsende luft: Inogle modellerunder normal drift af systemet på grund af luftcirkulationen.

Kanterne på appartet, der berører dørleddet, er varme

Især om sommeren (varme årstider) kan overflader, der kommer i kontakt med dørleddet under kompressorens drift, blive varme. Dette er normalt.

Der er en ophobning af fugt inde iapparatet

Kontroller om:

- Al mad er pakket ordentligt. Beholdere skal være tørre, inden de placeres i apparatet.
- Døren til apparatet åbnes ofte. Luftfugtighed trænger ind iapparatet når dørene åbnes. Fugtigheden øges hurtigere, når dørene åbnes oftere, især hvis luftfugtigheden i rummet er høj.

Døren åbner eller lukker ikke korrekt

Kontroller om:

- Der er mad eller emballage, der forhindrer døren i at lukke
- Dørleddene er knækkede eller revet
- Dit apparat er placeret på en plan overflade.
- Kompressoren kan køre højt, eller støj fra kompressoren/køleskabet kan stige i nogle modeller under drift under visse forhold, således at produktet tilsluttes første gang, afhængigt af ændring i omgivelsestemperaturen eller ændret brug. Det er normalt; når køleskabet når den nødvendige temperatur, falder støjen automatisk.

Anbefalinger

- Hvis apparatet er slukket eller hvis stikket er taget ud, skal du vente mindst 5 minutter, før du sætter stikket i eller genstarter apparatet for at undgå beskadigelse af kompressoren.
- Hvis du ikke skal bruge apparatet i lang tid (fx i sommerferien), skal du tage stikket ud. Rengør køleskabet som anvist i afsnittet om rengøring, og lad døren stå åben for at undgå fugt og lugt.
- Hvis problemet fortsætter efter at have fulgt ovenstående instruktioner, bedes du kontakte det nærmeste autoriserede servicecenter.
- Det apparat, du har købt, er kun beregnet til husholdningsbrug. Det er ikke egnet til kommerciel eller fælles brug. Hvis forbrugeren anvender apparatet på en måde der ikke er i overensstemmelse med formålet, understreger vi, at producenten og forhandleren ikke er ansvarlige for reparationer eller fejl foretaget inden for garantiperioden.

8 GODE RÅD OM ENERGIBESPARELSER

1. Installer apparatet i et køligt, godt ventileret rum, men ikke i direkte sollys og ikke i nærheden af en varmekilde (såsom en radiator eller ovn), ellers skal der anvendes en isoleringsplade.
2. Lad varm mad og drikkevarer køle af inden du stiller det i køleskabet.
3. Læg mad til optøning i køleskabet, når det er muligt. De frosne madvarers lave temperatur hjælper med at afkøle køleskabet, mens maden tør op. Dette sparer energi. Frossen mad, der lægges til optøning uden for apparatet, vil resultere i at energibesparelse går tabt.
4. Drikkevarer eller andre væsker skal være tildækkede, når de står i apparatet. Hvis de ikke tildækkes, stiger luftfugtigheden inde i apparatet og energiforbruget stiger. At holde drikkevarer og andre væsker tildækket hjælper med at bevare deres lugt og smag.
5. Undgå at holde dørene åbne i lange perioder og at åbne dem for ofte, da varm luft vil komme ind i apparatet og få kompressoren til at tænde unødigt ofte.
6. Sørg for, at dækslerne til de forskellige kølerum er lukket (såsom grønsagsskuffen og kølerummet, hvis tilgængeligt).
7. Dørpakningen skal være ren og bøjelig. Udskift pakningen ved slid.

9 TEKNISKE DATA

Disse tekniske oplysninger kan findes på ydelsesskiltet, som sidder på indersiden af apparatet, og på energimærket.

QR-koden på energimærket, der blev leveret sammen med apparatet, angiver et link til et websted med oplysninger om apparatets ydeevne i EU EPREL-databasen.

Gem energimærket til senere brug sammen med brugervejledningen og alle andre dokumenter, der blev leveret sammen med dette apparat.

Det er også muligt at finde de samme oplysninger i EPREL ved hjælp af linket https://eprel.ec.europa.eu samt modelnavnet og produktnummeret, som du kan finde på apparatets ydelsesskilt.

Du kan få detaljerede oplysninger om energimærket via linket www.theenergylabel.eu.

10 OPLYSNINGER TIL TESTINSTITUTIONER

Installation og klargøring af apparatet til enhver bekræftelse af miljøvenligt design skal overholde EN 62552.
Krav til ventilation, mål til indhak og minimumsplads til bagsiden skal være som angivet i DEL 1 af denne Brugervejledning.
Kontakt producenten for alle andre oplysninger, herunder planer til belastning.

11 KUNDEPLEJE OG -SERVICE

Brug altid originale reservedele.

Når du kontakter vores autoriserede servicecenter, skal du sørge for at have følge data ved hånden: Model, produktnummer, serienummer.

Disse oplysninger kan findes på ydelsesskiltet.

Du kan finde klassificeringsetiketten inden for køleområdet i nederste venstre side.

De originale reservedele til nogle specifikke komponenter er tilgængelige i mindst 7 eller 10 år, baseret på komponenttype og salg af den sidste enhed af modellen.

Besøg vores websted
www.vestel-germany.de

Kiitos, että valitsit tämän tuotteen.

Tämä käyttöopas sisältää tärkeitä tietoja turvallisuudesta ja ohjeita, jotka on tarkoitettu auttamaan sinua laitteen käytössä ja kunnossapidossa.

Lue tämä käyttöopas ennen laitteen käyttämistä ja säilytä se myöhempää tarvetta varten.

Kuvake	Tyyppi	Merkitys
	**VAROITUS**	Vakava vamma tai kuolemanvaara
	**SÄHKÖISKUN VAARA**	Vaarallinen jännite
	**TULIPALO**	Varoitus: tulipalon / syttyvien materiaalien vaara
	**HUOMAUTUS**	Henkilö- tai omaisuusvahingon vaara
	**TÄRKEÄÄ**	Järjestelmän oikea käyttö

SISÄLTÖ

1 TURVALLISUUSOHJEET 140
1.1 Yleiset turvallisuusvaroitukset 140
1.2 Asennusta koskevat varoitukset 144
1.3 Käytön aikana 144
2 LAITTEEN KUVAUS 145
2.1 Mitat 147
3 LAITTEEN KÄYTTÖ 148
3.1 Tietoa Less Frost -tekniikasta 148
3.2 Termostaatin asetukset 148
3.3 Lämpötila-asetukset ja varoitukset 148
3.4 Lisälaitteet 149
3.4.1 Jääpala-astia ***(joissakin malleissa)*** ***149***
3.4.2 Muovinen kaavin ***(joissain malleissa)*** ***149***
3.4.3 Pullon pidin ***(joissakin malleissa)*** ***149***
3.4.4 Pakastelokero 149
3.4.5 Fresh Dial -säädin ***(joissakin malleissa)*** ***150***
4 RUUAN SÄILYTYS 150
4.1 Jääkaappiosasto 150
4.2 Pakastinosasto 151
5 PUHDISTAMINEN JA KUNNOSSAPITO 154
5.1 Sulattaminen 155
6 KULJETUS JA SIIRTÄMINEN 156
6.1 Kuljetus ja paikan vaihtaminen 156
7 ENNEN KUIN OTAT YHTEYTTÄ HUOLTOON 156
8 ENERGIANSÄÄSTÖVINKKEJÄ 157
9 TEKNISET TIEDOT 158
10 TIETOJA TESTAUSLAITOKSILLE 158
11 ASIAKASPALVELU JA HUOLTO 158

1 TURVALLISUUSOHJEET

1.1 Yleiset turvallisuusvaroitukset

Lue nämä ohjeet huolellisesti.

⚠ **VAROITUS:** Huolehdi että laitteen ilmanvaihtoaukot kotelossa tai rakenteessa tukkeudu.

⚠ **VAROITUS:** Älä käytä muita kuin valmistajan suosittelemia mekaanisia laitteita tai muita laitteita pakastamisen sulattamiseen.

⚠ **VAROITUS:** Älä käytä sähkölaitteita ruoan säilytykseen tarkoitetuissa lokeroissa elleivät ne ole valmistajan suosittelemia.

⚠ **VAROITUS:** Älä vaurioita jäähdytysvirtapiiriä.

⚠ **VAROITUS:** Varmista laitteen sijoituksen aikana, että virtajohto ei jää kiinni ja että se ei ole vaurioitunut.

⚠ **VAROITUS:** Älä sijoita jatkopistorasioita tai siirrettäviä virtalähteitä laitteen taakse.

⚠ **VAROITUS:** Seuraa tarkasti asennusohjeita estääksesi mahdolliset laitteen epätasapainosta aihetuvat vahingot.

⚠ Jos laitteesi jäähdytysaineena on käytetty R600a:ta – tieto löytyy jäähdyttimen kyljessä olevasta etiketistä – on laite kuljetettava ja asennettava varovasti, jotta laitteen jäähdytyselementit eivät vaurioituisi. R600a on ympäristöystävällinen luonnonkaasu, mutta on kuitenkin räjähdysaltista. Vuodon sattuessa jäähdytyselementtien vaurioitumisen seurauksena, siirrä jääkaappi kauas avotulen läheisyydestä tai

muista lämmönlähteistä ja tuuleta tilaa jossa laite sijaitsee muutaman minuutin ajan.

- Älä vahingoita laitteen kylmäainekiertoa kuljetuksen ja siirtämisen aikana.
- Älä aseta räjähtäviä aineita kuten aerosolitölkkejä, jotka sisältävät herkästi syttyviä aineita laitteen sisään.
- Tämä laite on tarkoitettu kotitalouskäyttöön ja muihin samankaltaisiin paikkoihin, kuten esimerkiksi
  - keittiöhenkilöstön tiloihin kaupoissa, toimistoissa ja muissa työympäristöissä
  - maatilamajoitusta ja hotelleja, motelleja tai muita asuinympäristöjä varten
  - aamiaismajoitustyyppisiä ympäristöjä varten:
  - catering-palveluissa ja muissa ei-kaupallisissa käyttötarkoituksissa
- Jos jääkaapin pistoke ei sovi pistotulppaa, valmistajan, valmistan edustajan tai muun tehtävään pätevän henkilön on vaihdettava se vaaratilanteiden välttämiseksi.
- Jääkaappisi sähköjohtoon on liitetty erityismaadoitettu pistoke. Pistoke sopii maadoitettuun 16 ampeerin pistotulppaan. Jos sellaista pistorasiaa ei ole, pistotulpan asentamiseen tarvitaan valtuutettu sähkömies.
- Tätä laitetta voivat käyttää yli 8-vuotiaat lapset ja sellaiset henkilöt, joiden fyysiset, sensoriset tai henkiset kyvyt ovat alentuneet ja joilta puuttuu

aiempi käyttökokemus, jos henkilön turvallisuudesta vastuullinen valvoo käyttöä ja antaa ohjeita laitteen käytöstä. Lasten ei tule antaa leikkiä laitteen kanssa. Lapset eivät saa osallistua laitteen puhdistamiseen ja ylläpitoon ilman valvontaa.

- 3-8 vuotiaat saavat täyttää ja tyhjentää jäähdytyslaitteita. Lasten ei tulisi puhdistaa tai huoltaa laitetta. Erittäin nuorten lasten (0-3 vuotta) ei tulisi käyttää laitteita. Nuorten lasten (3-8 vuotta) ei tulisi käyttää laitetta, ellei heitä valvota jatkuvasti turvallisuuden varmistamiseksi. Vanhemmat lapset (8-14 vuotta) ja fyysisesti tai psyykkisesti heikkokuntoiset tai estyneet ihmiset voivat käyttää laiteita, jos heitä joko valvotaan, tai heitä on neuvottu, kuinka laitetta käytetään turvallisesti. Fyysisesti tai psyykkisesti heikkokuntoisten henkilöiden ei tulisi käyttää laitteita, ellei heitä valvota jatkuvasti.
- Jos jääkaapin sähköjohto on vahingoittunut, on valmistajan, valmistan edustajan tai muun tehtävään pätevän henkilön vaihdettava se vaaratilanteiden välttämiseksi.
- Tätä laitetta ei ole suunniteltu käytettäväksi yli 2000 m korkeudessa.

Seuraathan seuraavia ohjeita välttääksesi ruuan saastumisen ja pilaantumisen:

- Oven auki pitäminen pitkän aikaa voi aiheuttaa huomattavan lämpötilan nousun laitteen säilytyslokeroissa.
- Puhdista säännöllisesti pinnat, jotka ovat kosketuksissa ruuan kanssa.
- Säilytä raaka liha ja kala sopivissa säilytysastioissa jääkaapissa siten, että ne eivät koske ja niistä ei valu mitään muihin ruokiin.
- Kahden tähden pakastetun ruuan säilytyslokerot sopivat esipakastetun ruuan säilyttämiseen sekä jäätelön ja jääpalojen tekemiseen.
- Yhden kahden ja kolmen tähden säilytyslokerot eivät sovi tuoreen ruuan pakastamiseen.
- Jos jäähdytyslaitetta (jääkaappilaite) pidetään tyhjänä pitkän aikaa, laita se pois päältä, sulata, puhdista ja kuivaa se ja jätä ovi auki estääksesi homeen muodostumiseen jääkaapissa.

1.2 Asennusta koskevat varoitukset

Huomioi seuraavat seikat ennen jääkaappi-pakastimen ensimmäistä käyttökertaa:

- Jääkaappi-pakastimesi käyttöjännite on 220-240V 50Hz.
- Pistokkeen on oltava käytettävissä asennuksen jälkeen.
- Jääkaappi-pakastimessa voi olla hajua, kun sitä käytetään ensimmäisen kerran. Tämä on normaalia ja haju haalistuu, kun jääkaappipakastin alkaa jäähtyä.
- Varmista ennen jääkaappipakastimen kytkemistä verkkoon, että tyyppikilvessä olevat tiedot (jännite ja liitetty kuorma) vastaavat verkkovirran tietoja. Jos olet epävarma, ota yhteys pätevään sähköasentajaan.
- Työnnä pistoke pistorasiaan, jossa on tehokas maadoitus. Jos pistorasiassa ei ole maadoitusta tai pistoke ei sovi yhteen, suosittelemme, että otat yhteyttä pätevään sähköasentajaan.
- Laite on kytkettävä oikein asennettuun sulakkeella suojattuun pistorasiaan. Virtalähteen (AC) ja jännitteen on vastattava laitteen tyyppikilvessä olevia tietoja (tyyppikilpi sijaitsee laitteen vasemmalla sisäpuolella).
- Valmistaja ei ota vastuuta vahingoista jotka johtuvat maadoittamattoman pistorasian käytöstä.
- Sijoita jääkaappi-pakastin paikkaan jossa se ei ole alttiina suoralle auringonvalolle.
- Jääkaappi-pakastinta ei saa koskaan käyttää ulkona tai sateessa.
- Laite tulee sijoitta vähintään 50 cm päähän kaasu- ja kivihiiliuuneista, lämpöpattereista ja vähintään 5 cm päähän sähköuuneista.
- Jos jääkaappi-pakastimesi on sijoitettu pakastimen viereen, niiden väliin tulee jättää vähintään 2 cm välillä, jotta ulkopinnalle ei kerry kosteutta.
- Älä peitä jääkaappi-pakastimen runkoa tai yläosaa pöytäliinalla. Tämä vaikuttaa jääkaappi-pakastimen toimintaan.
- Laitteen päälle tulee jättää vähintään 150 mm tyhjää tilaa. Älä aseta mitään laitteen päälle.
- Älä aseta painavia esineitä laitteen päälle.
- Puhdista laite huolellisesti ennen käyttöä (katso Puhdistus ja huolto).
- Pyyhi kaikki osat ennen jääkaappi-pakastimen käyttöä liuoksella, jossa on lämmintä vettä ja teelusikallinen natriumbikarbonaattia. Huuhtele sitten puhtaalla vedellä ja kuivaa. Palauta kaikki osat paikoilleen jääkaappi-pakastimen puhdistamisen jälkeen.
- Asennus keittiöyksikköön on annettu asennusoppaassa. Tämä tuote on tarkoitettu käytettäväksi vain asianmukaisissa keittiöyksiköissä.

1.3 Käytön aikana

- Älä kytke jääkaappi-pakastinta verkkovirtaan jatkojohdolla.
- Älä käytä vahingoittunutta, repeytynyttä tai vanhaa pistoketta.
- Älä revi, taita tai vahingoita sähköjohtoa.
- Älä käytä pistokesovitinta.
- Tämä laite on tarkoitettu aikuisten käyttöön. Älä anna lasten leikkiä laitteella tai roikkua ovesta.
- Älä koskaan kosketa virtajohtoa / pistoketta märin käsin. Tämä voi aiheuttaa oikosulun tai sähköiskun.
- Älä aseta lasipulloja tai tölkkejä jääpalakoneeseen, sillä ne rikkoutuvat, kun sisältö jäätyy.
- Älä laita räjähdysherkkää tai tulenarkaa ainetta laitteeseen. Aseta alkoholipitoiset juomat pystysuoraan jääkaappiin ja varmista, että niiden yläosat ovat tiukasti kiinni.
- Kun poistat jäätä jääpalakoneesta, älä koske siihen. Jää voi aiheuttaa palovammoja ja / tai viiltoja.
- Älä koske pakastettuihin elintarvikkeisiin märin käsin. Älä syö jäätelöä tai jääkuutioita heti niiden koneesta poistamisen jälkeen.

- Älä pakasta sulatettua pakastettua ruokaa uudelleen. Uudelleen pakastettu ruoka voi aiheuttaa ruokamyrkytyksen.

Vanhat ja rikkinäiset jääkaapit

- Jos vanhassa jääkaapissasi tai pakastimessasi on lukko, riko tai poista lukko ennen jääkaapin poistamista käytöstä kokonaan, koska lapset saattavat lukita itsensä jääkaapin sisään ja aiheuttaa onnettomuuden.
- Vanhat jääkaapit ja pakastimet sisältävät eristeenä ja kylmäaineena käytettyjä CFC-yhdisteitä. Huolehdi siitä että et vahingoita ympäristöä hävittäessäsi vanhan jääkaappisi.

CE-vaatimustenmukaisuusvakuutus

Vakuutamme, että tuotteemme ovat sovellettavien eurooppalaisten direktiivien, päätösten ja asetusten sekä viitattujen standardien vaatimusten mukaisia.

Vanhan laitteen hävittäminen



Tuotteessa tai sen pakkauksessa oleva symboli osoittaa, että tätä tuotetta ei saa käsitellä talousjätteenä. Sen sijaan se on luovutettava soveltuvaan keräyspisteeseen sähkö- ja elektroniikkalaitteiden kierrätystä varten. Varmistamalla, että tämä tuote hävitetään asianmukaisesti, autat ehkäisemään mahdollisia kielteisiä vaikutuksia ympäristölle ja ihmisten terveydelle, jotka muuten voivat johtua tämän tuotteen epäasianmukaisesta käsittelystä. Lisätietoja tämän tuotteen kierrätyksestä saat ottamalla yhteyttä paikallisviranomaisiin tai myymälään, josta ostit tuotteen.

Pakkaus ja ympäristö

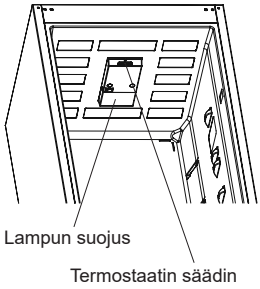


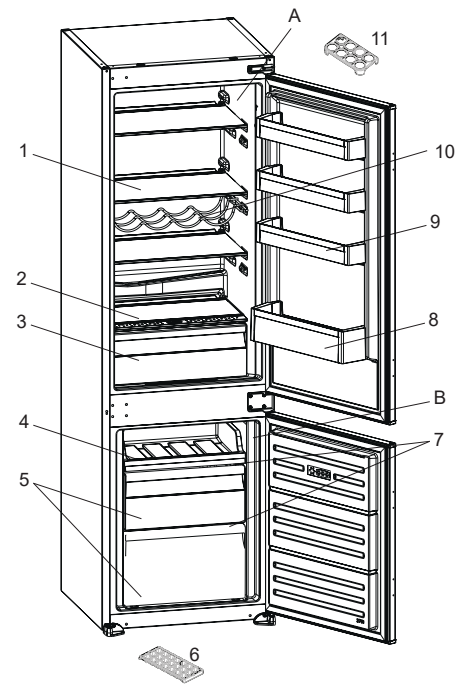
Pakkausmateriaalit suojaavat konettasi kuljetuksen aikana mahdollisesti esiintyviltä vaurioilta. Pakkausmateriaalit ovat ympäristöystävällisiä, koska ne ovat kierrätettäviä. Kierrätetyn materiaalin käyttö vähentää raaka-aineiden kulutusta ja vähentää siten jätteiden syntymistä.

Huomautuksia:

- Lue ohjekirja huolellisesti läpi ennen laitteen asentamista ja käyttöönottoa. Valmistaja ei vastaa vahingoista jotka johtuvat väärinkäytöksistä.
- Noudata kaikkia laitteessa ja ohjekirjassa olevia ohjeita, ja säilytä tämä ohjekirja varmassa tallessa mahdollisia myöhemmin vastaantulevia vikatilanteita varten.
- Tämä laite on valmistettu kotitalouskäyttöä varten ja sitä voidaan käyttää vain kotitalousympäristössä, ja vain sille suunniteltuun käyttötarkoitukseen. Laite ei sovellu kaupallisiin tai julkisiin käyttötarkoituksiin. Laitteen kaupallinen tai julkinen käyttö johtaa takuun raukeamiseen, jolloin valmistaja ei ole vastuussa mahdollisista menetyksistä.
- Tämä laite on tarkoitettu sisäkäyttöön ja se sopii vain elintarvikkeiden jäähdytystä/varastointia varten. Laite ei sovellu kaupallisiin tai julkisiin käyttötarkoituksiin ja/tai muiden kuin elintarvikkeiden säilyttämiseen. Yrityksemme ei ole vastuussa vahingoista, jotka aiheutuvat laitteen väärästä käytöstä.

2 LAITTEEN KUVAUS





Tämä esitys on tarkoitettu vain antamaan tietoa laitteen osista. Osat voivat vaihdella laitteen mallin mukaan.

A) Jääkaappiosasto

B) Pakastusosasto

1) Jääkaappihyllyt
2) Juureslokeron kansi
3) Juureslokero
4) Pakastinlokeron yläläppä / laatikko
5) Pakastimen laatikot
6) Jääpala-astia
7) Pakastimen lasihyllyt *
8) Pullohylly
9) Ovihylly
10) Viinipulloteline *
11) Kananmunateline

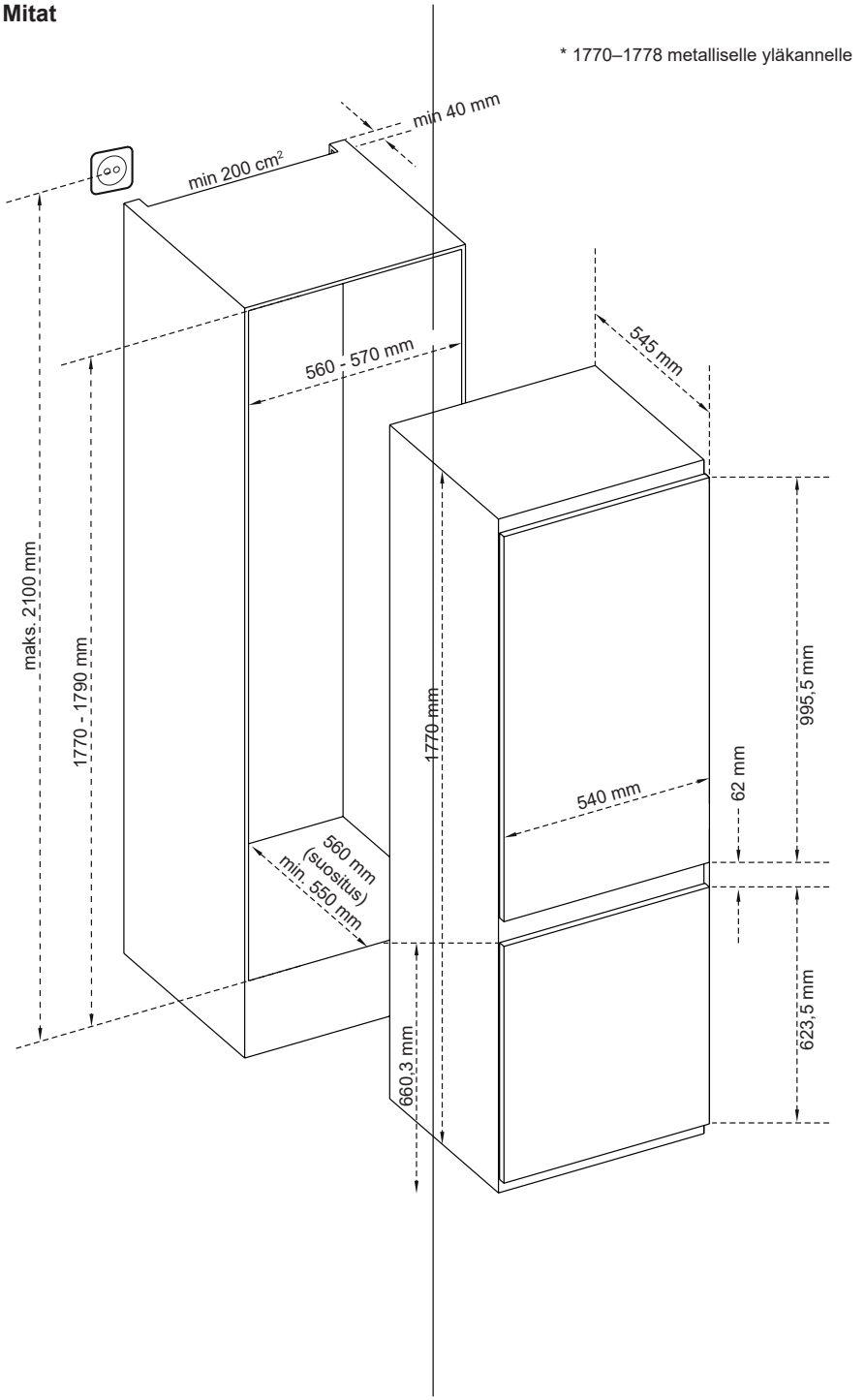
**Joissakin malleissa*

Yleisiä huomautuksia:

Tuoreen ruoan lokero (jääkaappi): Energia käytetään tehokkaimmin, kun laatikot ovat laitteen alaosassa ja hyllyt on jaettu tasaisesti. Ovikorien paikka ei vaikuta energiankulutukseen.

Pakastelokero (pakastin): Tehokkainta energian käyttöä on varmistaa, että lokeroiden ja astioiden asettelu on tehty alkuperäisellä tavalla.

2.1 Mitat


* 1770–1778 metalliselle yläkannelle
min 40 mm
min 200 cm²
560 - 570 mm
545 mm
maks. 2100 mm
1770 - 1790 mm
1770 mm
995,5 mm
62 mm
540 mm
560 mm
(suositus)
min. 550 mm
660,3 mm
623,5 mm

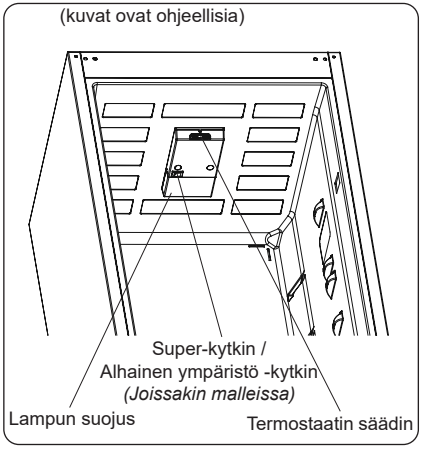
3 LAITTEEN KÄYTTÖ

3.1 Tietoa Less Frost -tekniikasta

Wrap around -höyrystimen ansiosta Less Frost -tekniikka mahdollistaa tehokkaamman jäähdytyksen, aiheuttaa vähemmän manuaalista sulatusta ja takaa joustavamman säilytystilan.

3.2 Termostaatin asetukset

Termostaatti säätelee automaattisesti osastojen lämpötilaa. Jääkaapin lämpötilat voidaan saavuttaa kiertämällä nuppia suurempiin numeroihin; 1-3, 1-5 tai SF (termostaatin maksimit riippuvat tuotteestasi).



Termostaatin asetukset:

1 – 2 : Elintarvikkeiden lyhytaikaiseen säilytykseen

3 – 4 : Elintarvikkeiden pitkäaikaiseen säilytykseen

5 : Maks. viilennysasento. Laite toimii pidempään.Jos tarpeen, säädä lämpötilaa.

Jos laite on SF-asennossa:

- Kääntämällä säätimen asentoon SF voit jäädyttää tuoreen ruoan nopeasti. Tässä asennossa pakastelokero toimii alemmassa lämpötilassa. Kun ruoka on jäätynyt, käännä termostaatin säädin normaaliin käyttöasentoon. Jos et muuta SF-asentoa, laitteen toiminta palaa edelliseen termostaatin asentoon automaattisesti annetun ajan kuluttua. Palauta termostaatin kytkin SF-asentoon ja palauta se normaaliasentoon asetetun ajan kuluttua.Jos termostaatin kytkin on SF-asennossa laitteen ensimmäisellä käynnistyskerralla, laitteen toiminta palaa termostaatin asentoon 3 kun käynnistyksestä on kulunut asetettu aika.

Supertila peruutetaan automaattisesti enintään 48 tunnin kuluttua.

3.3 Lämpötila-asetukset ja varoitukset

- Laite on suunniteltu toimimaan ympäristössä, jonka lämpötila on vaatimuksissa mainittujen lämpötilarajojen sisällä, tyyppikilvessä olevan ilmastoluokan mukaisesti. Jääkaappiasi ei suositella käytettäväksi ympäristössä, joka on ilmoitettujen lämpötila-alueiden ulkopuolella. Se vähentää laitteen jäähdytystehokkuutta.
- Lämpötilan säädöt tulee tehdä ovien avauskertojen ja laitteessa olevien elintarvikkeiden määrän sekä laitteen ympäristön lämpötilan mukaan.
- Kun laite kytketään päälle ensimmäisen kerran, anna sen käydä 24 tuntia käyttölämpötilan saavuttamiseksi. Älä avaa ovea tänä aikana äläkä pidä sisällä suurta määrää ruokaa.
- Viiden minuutin viivetoimintoa käytetään estämään laitteen kompressorin vaurioituminen, kun kytket tai irrotat laitteen verkkovirrasta tai jos tapahtuu sähkökatko. Laite alkaa toimia normaalisti 5 minuutin kuluttua.

Ilmastoluokka ja sen merkitys:

T (trooppinen): Tämä jäähdytyslaite on tarkoitettu käytettäväksi ympäristön lämpötiloissa 16 °C–43 °C.

ST (subtrooppinen): Tämä jäähdytyslaite on tarkoitettu käytettäväksi ympäristön lämpötiloissa 16 °C–38 °C.

N (lauhkea): Tämä jäähdytyslaite on tarkoitettu käytettäväksi ympäristön lämpötiloissa 16 °C–32 °C.

SN (laajennettu lauhkea): Tämä

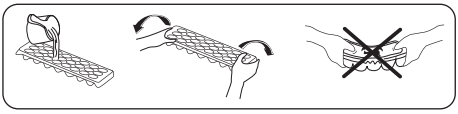
jäähdytyslaite on tarkoitettu käytettäväksi ympäristön lämpötiloissa 10 °C–32 °C.

3.4 Lisälaitteet

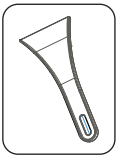
Lisävarusteiden kuvat ja tekstikuvaukset voivat vaihdella laitteen mallin mukaan.

3.4.1 Jääpala-astia *(joissakin malleissa)*

- Täytä jääpala-astia vedellä ja laita se pakastinosastoon.
- Kun vesi on jäätynyt kokonaan jääksi, voit vääntää jääpala-astiaa alla näytetyllä tavalla saadaksesi jääkuutioita.



3.4.2 Muovinen kaavin *(joissain malleissa)*

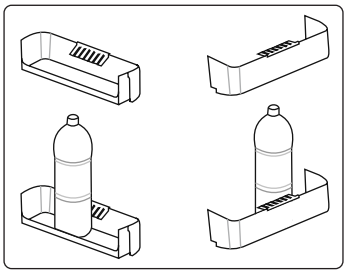


Ajan myötä pakastimeen kertyy tietyille alueille jäätä. Pakastimeen kertynyt jää on poistettava säännöllisesti. Käytä tarvittaessa mukana toimitettua muovikaavinta. Älä käytä tähän teräviä metalliesineitä. Ne voivat puhkaista jääkaapin piirin ja vahingoittaa laitetta peruuttamattomasti.

3.4.3 Pullon pidin *(joissakin malleissa)*

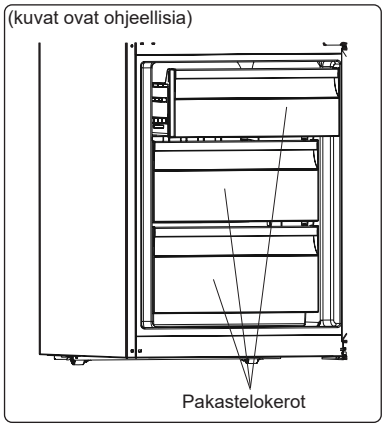


Käytä pullonpidikettä pullojen luistamisen tai kaatumisen estämiseksi.

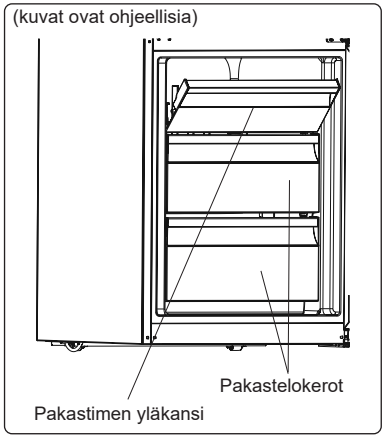


3.4.4 Pakastelokero

Pakastelokeron ansiosta tuotteisiin pääsee helpommin käsiksi.



tai



Pakastelokeron irrottaminen:

- Vedä pakastelokero niin ulos kuin mahdollista
- Vedä lokeron etuosa ylös ja irti.

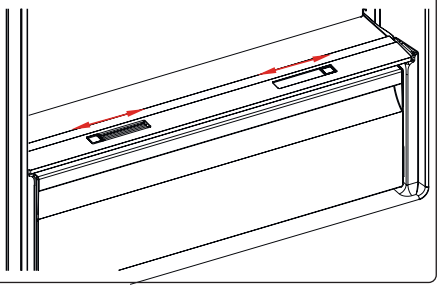
⚠ Suorita tämä toiminto käänteisessä

järjestyksessä, kun asennat liukulokeron takaisin.

Pidä aina laatikon kahvasta, kun irrotat laatikkoa.

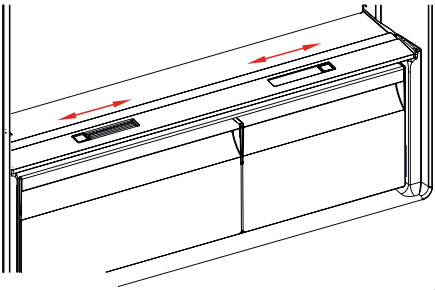
3.4.5 Fresh Dial -säädin *(joissakin malleissa)*

(kuvat ovat ohjeellisia)



tai

(kuvat ovat ohjeellisia)



Jos juureslokero on täynnä, laatikon etuosassa oleva Fresh dial –säädin tulee avata. Tämä mahdollistaa ilman ja kosteuden hallinnan juureslokerossa, mikä pidentää ruoan säilytysaikaa sen sisällä.

Hyllyn takana oleva säädin on avattava, jos lasihyllyssä näkyy tiivistymistä.

Lisävarusteiden kuvat ja tekstikuvaukset voivat vaihdella laitteen mallin mukaan.

4 RUUAN SÄILYTYS

4.1 Jääkaappiosasto

- Vähentääksesi kosteutta ja huurtumista älä koskaan laita jääkaappiosastoon avoimessa säiliössä olevia nesteitä. Huurteella on taipumusta kerääntyä höyrystimen kylmimpiin osiin, ja se vaatii tavallista useamman sulatuskerran aikojen kuluessa.
- Valmistetut ruuat on pidettävä peitettynä, kun niitä pidetään jääkaapissa.Älä laita lämpimiä ruokia jääkaappiin.Aseta ne kaappiin jäähtyneinä, muuten lämpötila / kosteus jääkaapin sisällä nousee, mikä vähentää jääkaapin tehokkuutta.
- Varmista, että mikään esine ei ole suorassa kosketuksessa laitteen takaseinän kanssa, sillä se kehittää jäätä, johon pakkaukset tarttuvat. Älä avaa jääkaapin ovea usein.
- Suosittelemme, että liha ja puhdas kala kääritään löyhästi ja varastoidaan lasihyllylle aivan vihanneslokeron yläpuolelle, missä ilma on viileämpää, koska se tarjoaa parhaat säilytysolosuhteet.
- Säilytä irtohedelmät ja -vihannekset juureslokeroissa.
- Hedelmien ja vihannesten erillään säilyttäminen auttaa suojaamaan eteenille herkkiä vihanneksia (vihreät lehdet, parsakaali, porkkana jne.) eteeniä vapauttavilta hedelmiltä (banaani, persikka, aprikoosi, viikuna jne.).
- Älä laita märkiä vihanneksia jääkaappiin.
- Kaikkien elintarvikkeiden varastointiaika riippuu ruoan alkuperäisestä laadusta ja kylmäketjun eheydestä ennen jääkaappiin varastointia.
- Lihasta vuotava neste voi saastuttaa muita jääkaapissa olevia tuotteita. Pakkaa lihavalmisteet ja puhdista mahdolliset valumat hyllyiltä.
- Älä laita ruokaa ilmakanavan eteen.
- Käytä pakatut elintarvikkeet ennen suositeltua viimeistä käyttöpäivää.

Älä anna elintarvikkeiden joutua kosketuksiin jääkaappiosastossa sijaitsevan lämpötila-anturin kanssa, jotta jääkaappiosasto pysyy optimaalisessa lämpötilassa.

- Normaaleissa toimintaolosuhteissa riittää säätää jääkaappisi lämpötila-asetukseksi +4 °C.
- Jääkaappiosaston lämpötilan on oltava alueella 0–8 °C, tuoreet ruuat jäätyvät ja hajoavat alle 0 °C lämpötilassa kun taas bakteerien kasvu kiihtyy yli 8 °C ja pilaa ruuan.
- Älä laita kuumaa ruokaa välittömästi jääkaappiin, vaan odota, että se jäähtyy. Kuumat ruuat nostavat jääkaappisi lämpötilaa ja aiheuttavat ruokamyrkytyksiä ja tarpeetonta ruuan pilaantumista.
- Liha, kala, jne. on säilytettävä ruuan kylmälokerossa, ja vihannesosasto on ensisijainen paikka vihanneksille (jos sisältyy tuotteeseen).
- Ristikontaminaation välttämiseksi lihatuotteita ja hedelmiä/kasviksia ei saa säilyttää yhdessä.
- Elintarvikkeet on laitettava jääkaappiin suljetuissa astioissa tai peitettynä, jotta estetään kosteuden ja hajujen muodostuminen.

Alla oleva taulukko on pikaopas, joka näyttää tehokkaimman tavan säilyttää tärkeimmät ruokaryhmät jääkaapissa.

Ruoka	Suurin sallittu säilytysaika	Kuinka ja missä säilyttää
Kasvikset ja hedelmät	1 viikko	Juureslokeroon
Liha ja kala	2 - 3 päivää	Kääri muovikalvoon, pusseihin tai rasiaan ja säilytä lasihyllyllä
Tuorejuusto	3 - 4 päivää	Omassa ovilokerossaan
Voi ja margariini	1 viikko	Omassa ovilokerossaan
Pullotettu tuote, esim. maito ja jogurtti	Valmistajan ilmoittamaan parasta ennen päivään saakka	Omassa ovilokerossaan
Kananmunat	1 kuukausi	Omalla munahyllyllä
Valmistettu ruoka	2 päivää	Kaikilla hyllyillä

HUOM:

Perunoita, sipuleita ja valkosipuleita ei tule säilyttää jääkaapissa.

4.2 Pakastinosasto

- Pakastinta käytetään pakasteiden varastointiin, tuoreiden elintarvikkeiden pakastamiseen ja jääkuutioiden valmistamiseen.
- Nestemäiset ruoat tulee pakastaa muoviastioissa ja muut ruoat joko muovikelmussa tai muovipusseissa. Tuoreen ruuan pakastaminen; kääri ja sinetöi tuore ruoka kunnolla, niin että pakkaus on ilmatiivis eikä vuoda. Erityiset pakastepussit, alumiinifolio, polyeteenipussit ja muovirasiat ovat hyviä.
- Älä laita tuoreita elintarvikkeita pakastettujen elintarvikkeiden viereen, sillä ne saattavat sulattaa pakasteet.
- Ennen tuoreen ruoan pakastamista jaa se annoksiin, jotka voidaan kuluttaa yhdellä kertaa.
- Käytä sulatetut pakastetut elintarvikkeet lyhyessä ajassa sulatuksen jälkeen.
- Noudata aina valmistajan ohjeita elintarvikepakkauksissa, kun säilytät pakastettuja ruokia. Jos ohjeet puuttuvat, älä säilytä elintarvikkeita yli 3 kuukauden ajan niiden ostopäivämäärästä.
- Ostaessasi pakasteita varmistu siitä, että ne on säilytetty asianmukaisissa olosuhteissa ja ettei pakkaus ole vaurioitunut.
- Pakastetut elintarvikkeet on kuljetettava sopivissa astioissa ja laitettava pakastimeen mahdollisimman pian.

- Älä osta pakastettua ruokaa, jos pakkauksessa on kosteuden ja epänormaalin turvotuksen merkkejä. On todennäköistä, että se on varastoitu sopimattomassa lämpötilassa ja että sisältö on pilalla.
- Pakasteiden säilytysaika riippuu huoneen lämpötilasta, termostaatin asetuksista, siitä kuinka usein pakastimen ovea avataan, elintarvikkeiden tyypistä sekä ajasta, joka on ehtinyt kulua pakasteen kuljettamiseen kaupasta kotiin. Noudata aina pakkauksen ohjeita säilytysajasta, äläkä koskaan ylitä suositeltua säilytysaikaa.
- Jos pakastimen luukku on jätetty auki pitkäksi aikaa tai sitä ei ole suljettu kunnolla, muodostuu huurretta, joka voi estää tehokkaan ilmankierron. Ratkaise ongelma irrottamalla pakastin pistorasiasta ja odottamalla sen sulamista. Puhdista pakastin, kun se on täysin sulanut.
- Etiketissä ilmoitettu pakastimen tilavuus on tilavuus ilman koreja, kansia ja niin edelleen.
- Älä pakasta sulatettua ruokaa uudelleen. Uudelleen pakastaminen voi aiheuttaa muun muassa ruokamyrkytyksen.

HUOM: Jos yrität avata pakastimen oven heti sen sulkemisen jälkeen, huomaat, että se ei avaudu helposti. Tämä on normaalia. Kun paine on tasaantunut, ovi avautuu helposti.

- Käytä tehopakastushyllyä pakastaaksesi kotiruokaa (ja muuta ruokaa, joka on jäädytettävä nopeasti) nopeammin sen suuremman pakastustehon ansiosta. Pikapakastushylly on pakastusosaston ylähylly.

Alla oleva taulukko on pikaopas, joka näyttää tehokkaimman tavan säilyttää tärkeimmät ruokaryhmät pakastinosastossa.

Liha ja kala	Valmistelut	Suurin sallittu säilytysaika (kuukautta)
Pihvi	Kääri kelmuun	6 – 8
Lampaanliha	Kääri kelmuun	6 – 8
Vasikanpaisti	Kääri kelmuun	6 – 8
Vasikanliha kuutioina	Pieninä paloina	6 – 8
Lammas paloina	Paloina	4 - 8
Jauheliha	Pakkauksessaan ilman mausteita	1 – 3
Sisälmykset (paloina)	Paloina	1 – 3
Bolognan makkara/ salami	Pakattava vaikka olisi kuoressa	
Kana ja kalkkuna	Kääri kelmuun	4 - 6
Hanhi ja ankka	Kääri kelmuun	4 - 6
Peura, jänis, villisika	2,5 kg paloina tai fileinä	6 – 8
Makeanveden kalat (lohi, hauki, jne.)	Perattuna, pestynä ja kuivaksi taputeltuna Irrota tarvittaessa pyrstö ja pää.	2
Vähärasvaiset kalat (ahven, piikkikampela, kampela)		4
Rasvaiset kalat (tonnikala, makrilli, sinikala, sardelli)		2 – 4
Äyriäiset	Perattuna pussissa	4 - 6
Kaviaari	Omassa pakkauksessaan, alumiinisessa tai muovisessa rasiassa	2 – 3
Etanat	Suolavedessä alumiinisessa tai muovisessa rasiassa	3

HUOM: Sulanut, pakastettu liha tulee valmistaa samalla tavoin kuin tuore liha. Jos lihaa ei kypsennetä sulatuksen jälkeen, sitä ei saa pakastaa uudelleen.

Kasvikset ja hedelmät	Valmistelut	Suurin sallittu säilytysaika (kuukautta)
Tarhapavut ja pavut	Pese ja leikkaa pieniksi paloiksi ja keitä vedessä	10 – 13
Pavut	Katko varret, pese ja keitä vedessä	12
Kaali	Pese ja keitä vedessä	6 – 8
Porkkana	Pese, leikkaa siivuiksi ja keitä vedessä	12
Paprika	Leikkaa juuret, halkaise kahteen osaan, poista kota ja keitä vedessä	8 – 10
Pinaatti	Pese ja keitä vedessä	6 – 9
Kukkakaali	Poista lehdet, leikkaa paloiksi ja anna olla sitruunalla maustetussa vedessä jonkin aikaa	10 - 12
Munakoiso	Pese ja leikkaa kahden senttimetrin paloiksi	10 - 12
Maissi	Puhdista ja pakkaa juurinen tai säilö sokerimaissina	12
Omenat ja päärynät	Kuori ja paloittele	8 – 10
Aprikoosi ja persikka	Leikkaa kahtia ja poista kivi	4 - 6
Mansikka ja mustikka	Pese ja poista kannat	8 – 12

Kasvikset ja hedelmät	Valmistelut	Suurin sallittu säilytysaika (kuukautta)
Kypsennetyt hedelmät	Lisää 10 % sokeria astiaan	12
Luumu, kirsikka, karpalo	Pese ja poista kannat	8 – 12

	Suurin sallittu säilytysaika (kuukautta)	Sulatusaika huoneenlämmössä (tuntia)	Sulatusaika uunissa (minuuttia)
Leipä	4 - 6	2 – 3	4-5 (220-225 °C)
Pikkuleivät	3 – 6	1 - 1,5	5-8 (190-200 °C)
Leivonnaiset	1 – 3	2 – 3	5-10 (200-225 °C)
Piirakat	1 - 1,5	3 – 4	5-8 (190-200 °C)
Filotaikinasta tehdyt leivokset	2 – 3	1 - 1,5	5-8 (190-200 °C)
Pitsa	2 – 3	2 – 4	15-20 (200 °C)

Maitotuotteet	Valmistelut	Suurin sallittu säilytysaika (kuukautta)	Säilytysolosuhteet
Homogenisoitu maito pakkauksessaan	Omassa pakkauksessaan	2 – 3	Aito maito – omassa pakkauksessaan
Juusto – lukuun ottamatta kotijuusto	Paloina	6 – 8	Alkuperäispakkauksia voidaan käyttää lyhytaikaiseen varastointiin. Kääri folioon pitkäkestoista säilytystä varten.
Voi, margariini	Omassa pakkauksessaan	6	

5 PUHDISTAMINEN JA KUNNOSSAPITO

⚠ Irrota laite sähkövirrasta ennen puhdistuksen aloittamista.

⚠ Älä pese jääkaappia kaatamalla vettä sen sisään.

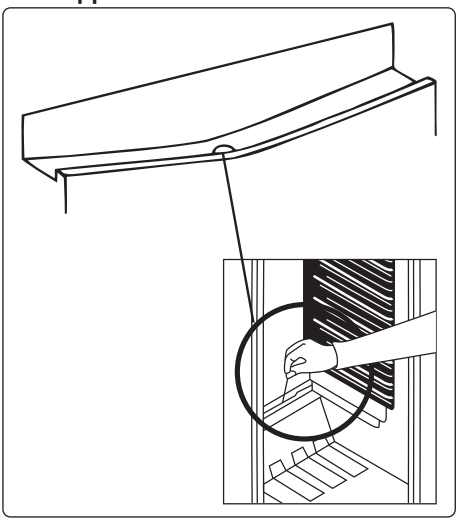
⚠ Älä käytä hankaavia tuotteita, pesuaineita tai saippuoita laitteen puhdistamiseen. Huuhtele pesun jälkeen puhtaalla vedellä ja kuivaa huolellisesti. Kun puhdistaminen on tehty, liitä pistoke takaisin verkkovirtaan kuivilla käsillä.

- Varmista, ettei vettä pääse lampun koteloon ja muihin sähköosiin.
- Laite on puhdistettava säännöllisesti soodaliuoksella ja haalealla vedellä.
- Puhdista lisävarusteet erikseen käsin saippualla ja vedellä. Älä pese lisävarusteita astianpesukoneessa.
- Puhdista lauhdutin harjalla vähintään kaksi kertaa vuodessa. Se auttaa sinua säästämään energiakustannuksissa ja lisäämään tuottavuutta.

⚠ **Virtalähde on kytkettävä irti puhdistamisen aikana.**

5.1 Sulattaminen

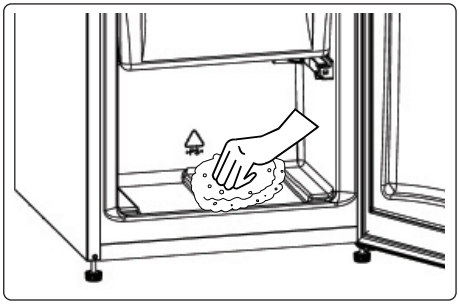
Jääkaappiosaston sulattaminen



- Sulatus tapahtuu jääkaapissa automaattisesti käytön aikana. Vesi kerätään höyrystysastiaan, josta se haihtuu automaattisesti.
- Haihdutusastia ja veden tyhjennysaukko tulee puhdistaa säännöllisesti tyhjennystulpan avulla jotta vettä ei kerääntyisi jääkaapin pohjalle.
- Voit myös puhdistaa tyhjennysaukon kaatamalla siihen puoli lasillista vettä.

Pakastimen sulattaminen

- Pakastimeen kerääntyy pieniä määriä jäätä riippuen siitä kuinka kauan ovea pidetään auki tai kuinka paljon kosteutta pääsee pakastimen sisään. On tärkeää varmistaa ettei jäätä anneta muodostua paikkoihin joissa se voi vaikuttaa oven tiivisteihin. Muuten pakastimen sisään voi päästä ilmaa, joka johtaa kompressorin jatkuvaan käymiseen. Ohut jääkerros on suhteellisen pehmeä ja voidaan poistaa harjalla tai muovisella kaapimella. Älä käytä metallisia tai teräviä kaapimia, mekaanisia laitteita tai muita keinoja nopeuttaaksesi pakastimen sulattamista. Poista irrotettu jää kaapin lattialta. Ohuen jääkerroksen poistaminen ei edellytä laitteen sammuttamista.
- Paksujen jääkerrosten poistamista varten tulee laite irrottaa verkkovirrasta, tyhjentää sen sisältö pahvilaatikoihin ja kääriä niiden ympärille esim. paksuja huopia tai pahvikerroksia niiden jäässä pitämiseksi. Sulatus onnistuu parhaiten, jos pakastin on melkein tyhjä. Sulatus tulisi suorittaa mahdollisimman nopeasti sisällön tarpeettoman lämpenemisen estämiseksi.
- Älä käytä metallisia tai teräviä kaapimia, mekaanisia laitteita tai muita keinoja nopeuttaaksesi pakastimen sulattamista. Pakastettujen elintarvikkeiden lämpötilan kohoaminen sulatuksen aikana lyhentää niiden säilyvyyttä. Pidä pakasteet kylmässä ja hyvin lämmöltä suojattuina sulatuksen aikana.

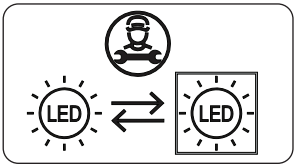


- Kuivaa pakastusosaston sisäpuoli sienellä tai puhtaalla liinalla.
- Nopeuttaaksesi sulattamista laita yksi tai useampi vesiastia täynnä lämmintä vettä pakastimen sisään.
- Tarkista pakastimesta otetut elintarvikkeet ennen kuin asetat ne takaisin, ja jos jokin niistä on sulanut se tulee syödä 24 tunnin kuluttua tai kypsentää ennen uudelleenpakastamista.
- Kun pakastin on sulanut puhdista laitteen sisäpuoli lämpimän veden ja ruokasoodan seoksella ja kuivaa se sitten läpikotaisin. Pese kaikki irrotettavat osat samalla tavoin ja kiinnitä ne takaisin paikoilleen. Liitä laite verkkovirtaan ja jätä se päälle 2 - 3 tunnin ajaksi lämpötila-asetuksen ollessa asennossa MAX, ennen kuin asetat elintarvikkeet takaisin pakastimeen.

LED-valon vaihtaminen

Jos haluat vaihtaa minkä tahansa LED-valon, ota yhteyttä lähimpään valtuutettuun huoltoliikkeeseen.

Huom: Numerot ja LED-liuskojen sijainnit voivat vaihdella mallien myötä.



Jos tuote on varustettu LED -lampulla

Tämä tuote sisältää energiatehokkuusluokan <E> valonlähteen.

Jos tuote on varustettu LED -nauhoilla tai LED -korteilla

Tämä tuote sisältää energiatehokkuusluokan <F> valonlähteen.

6 KULJETUS JA SIIRTÄMINEN

6.1 Kuljetus ja paikan vaihtaminen

- Alkuperäinen pakkaus ja vaahtomuovit voidaan säilyttää uudelleen kuljettamista varten (ei pakollista).
- Pakkaa laite hyvin ja kiinnitä huolellisesti liinoilla tai vahvoilla köysillä, ja seuraa pakkauksen ohjeita.
- Poista liikkuvat osat tai kiinnitä ne laitteeseen teipillä, siirtämisen ja kuljetuksen ajaksi.

Kuljeta laitetta aina pystyasennossa.

7 ENNEN KUIN OTAT YHTEYTTÄ HUOLTOON

Jos laitteessasi on ongelmia, **tarkista** seuraavat asiat ennen kuin otat yhteyttä huoltopalveluun.

Laite ei toimi

Tarkista, että:

- Virtaa on saatavilla
- Pistoke on liitetty pistorasiaan oikein
- Pistokkeen sulake tai pääsulake ei ole palanut
- Pistorasia on kunnossa Tarkista asia kytkemällä toinen toimiva laite samaan pistorasiaan.

Laite toimii heikolla teholla

Tarkista, että:

- Laitteessa ei ole liikaa tuotteita
- Ovi on suljettu oikein
- Lauhduttimessa ei ole pölyä
- Laitteen takana ja sivuilla on riittävästi tyhjää tilaa.

Laite pitää kovaa ääntä

Tavanomaiset äänet

Naksuttava ääni:

- Automaattisen sulatuksen aikana
- Kun laitetta jäähdytetään tai lämmitetään (johtuen kylmäaineen laajenemisesta).

Lyhyt naksahdus: kuuluu, kun termostaatti kytkee kompressorin päälle/pois.

Moottoriääni: Ääni kertoo, että kompressori toimii normaalisti. Kompressori voi aiheuttaa enemmän lyhytkestoista melua sen käynnistyessä.

Kupliva ja roiskuva ääni: Johtuu kylmäaineen virtauksesta järjestelmän putkistossa.

Veden virtausta muistuttava ääni: Höyrystysastiaan virtaa vettä. Tämä ääni kuuluu sulatusjaksoon.

Ilmanpuhallusääni: Kertoo normaalista ilmankierrosta joissain malleissa.

Laitteen oven viereiset reunat ovat lämpimiä

Varsinkin kesällä (lämpiminä vuodenaikoina) oviliitoksen kanssa kosketuksissa olevat pinnat voivat lämmetä kompressorin käytön aikana, ja tämä on normaalia.

Laitteen sisään kertyy kosteutta

Tarkista, että:

- Kaikki elintarvikkeet pakattu oikein. Astioiden tulee olla kuivia ennen **laitteeseen** laittamista.
- **Laitteen** ovia on avattu usein. Huoneen ilmankosteus pääsee **laitteen** sisään kun ovia avataan. Kosteutta kerääntyy jääkaapin sisään nopeammin, jos huoneen ilmankosteus on korkea.

Ovi ei avaudu tai sulkeudu kunnolla

Tarkista, että:

- Pakkauksia ei ole oven tiellä
- Oven tiivisteet eivät ole rikkoontuneet tai repeytyneet
- **Laite** on tasaisella pinnalla.
- Kompressori voi käydä kovaa tai kompressorin/jääkaapin melu voi lisääntyä joissakin malleissa käytön aikana tietyissä olosuhteissa, jolloin tuote kytketään verkkovirtaan ensimmäistä kertaa riippuen ympäristön lämpötilan muutoksesta tai käytön muutoksesta. Se on normaalia; kun jääkaappi saavuttaa halutun lämpötilan, melu vähenee automaattisesti.

Suosituksia

- Jos laite on kytketty pois päältä tai irrotettu verkkovirrasta, odota vähintään 5 minuuttia, ennen kuin kytket laitteen virtalähteeseen tai käynnistät sen uudelleen, jotta vältetään kompressorin vaurioituminen.
- Jos et aio käyttää laitetta pitkään aikaan (esim. kesäloman aikana) irrota se verkkovirrasta. Puhdista laite kappaleessa Puhdistaminen kuvatulla tavalla ja jätä ovi auki jotta jääkaappiin ei kerääntyisi ylimääräistä kosteutta ja hajua.
- Jos kuitenkin käy niin, ota yhteyttä lähimpään valtuutettuun huoltoon.
- Ostamasi laite on tarkoitettu vain kotikäyttöön. Laite ei sovellu kaupallisiin tai julkisiin käyttötarkoituksiin. Jos laitetta käytetään näiden ehtojen vastaisesti, ei valmistaja tai myyjä ole vastuussa laitteen korjaamisesta tai sen mahdollisesta rikkoutumisesta takuuajan puitteissa.

8 ENERGIANSÄÄSTÖVINKKEJÄ

1. Asenna laite viileään, hyvin ilmastoituun huoneeseen kauas suorasta auringonvalosta ja muista lämmönlähteistä (lämpöpattereista, liesistä, jne.). Muussa tapauksessa on käytettävä eristelevyä.
2. Anna lämpimien ruokien ja juomien jäähtyä ennen kuin asetat ne jääkaappiin.
3. Aseta sulavat ruoat jääkaappiosastoon, jos mahdollista. Pakasteen matala lämpötila auttaa jäähdyttämään jääkaappia sulamisen aikana. Näin säästät energiaa. Pakastetut ruoat, jotka jätetään sulamaan laitteen ulkopuolelle, vain tuhlaavat energiaa.
4. Juomat tai muut nesteet tulee peittää laitteen sisällä. Jos ne jätetään peittämättä, laitteen sisällä oleva kosteus kasvaa, joten laite käyttää enemmän energiaa. Juomien ja ruoantähteiden peittäminen auttaa myös aromin ja maun säilyttämisessä.
5. Vältä ovien auki pitämistä pitkiä aikoja kerrallaan tai avaamasta ovia liian usein koska näin lämmin ilma pääsee laitteen sisään ja kuormittaa kompressoria tarpeettomasti.
6. Pidä eri lämpötilassa olevien osastojen (juureslokero, jäähdytyslokero, jos sellaiset on) kannet suljettuna.
7. Oven tiivisteen tulee olla puhdas ja taipuisa. Vaihda kulunut tiiviste.

9 TEKNISET TIEDOT

Tekniset tiedot on merkitty laitteen sisäpuolella olevaan tyyppikilpeen ja energiamerkintään.

Laitteen mukana toimitetun energiamerkinnän QR-koodi on web-linkki laitteen suorituskykyyn liittyviin EU:n EPREL-tietokannan tietoihin.

Säilytä energiamerkintä myöhempää tarvetta varten yhdessä käyttöohjeen ja kaikkien muiden tämän laitteen mukana toimitettujen asiakirjojen kanssa.

Samat tiedot löytyvät myös EPREL:stä käyttämällä linkkiä https://eprel.ec.europa.eu ja laitteen tyyppikilvestä löytyvää mallinimeä ja tuotenumeroa..

Katso osoitteesta www.theenergylabel.eu lisätietoja energiamerkinnästä.

10 TIETOJA TESTAUSLAITOKSILLE

Laitteen asennuksen ja valmistelun EcoDesign-vahvistusta varten on oltava standardin EN 62552 mukainen. Ilmanvaihtovaatimusten, syvennysmittojen ja vähimmäisetäisyyden takaosassa on oltava kuten tämän käyttöohjeen OSASSA 2 on ilmoitettu. Ota yhteyttä valmistajaan saadaksesi muita lisätietoja, sisältäen täyttösuunnitelmat.

11 ASIAKASPALVELU JA HUOLTO

Käytä aina alkuperäisiä varaosia.

Ottaessasi yhteyttä valtuutettuun huoltokeskukseen pidä seuraavat tiedot saatavilla: Malli,-koodi, sarjanumero.

Nämä tiedot löytyvät laitteen tyyppikilvestä.

Arvokilpi löytyy jääkaappiosan vasemmasta alareunasta.

Joidenkin tiettyjen komponenttien alkuperäisiä varaosia on saatavana vähintään 7 tai 10 vuoden ajan komponenttityypin perusteella mallin viimeisen yksilön markkinoille saattamisesta alkaen.

Vieraile verkkosivustollamme
www.vestel-germany.de

Obrigado por escolher este produto.

Este Manual de Utilizador contém informações de segurança e instruções importantes relativamente ao manuseamento e manutenção do seu eletrodoméstico.

Por favor, despenda algum tempo a ler este Manual de Utilizador antes de utilizar o seu eletrodoméstico e guarde-o para referência futura.

Ícone	Tipo	Significado
	**NOTA**	Risco de lesão grave ou morte
	**RISCO DE CHOQUE ELÉTRICO**	Risco de tensão perigosa
	**INCÊNDIO**	Aviso; Risco de incêndio/materiais inflamáveis
	**PRECAUÇÃO**	Risco de danos materiais ou lesão
	**IMPORTANTE / AVISO**	Manusear corretamente o sistema

ÍNDICE

1 INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA 161
1.1 Avisos Gerais de Segurança 161
1.2 Avisos de instalação 166
1.3 Durante a Utilização 166
2 DESCRIÇÃO DO ELETRODOMÉSTICO 168
2.1 Dimensões 169
3 UTILIZAR O ELETRODOMÉSTICO 170
3.1 Informações sobre a Tecnologia Less Frost (Menos Gelo) 170
3.2 Configurações do Termóstato 170
3.3 Avisos de Configurações de Temperatura 170
3.4 Acessórios 171
3.4.1 Recipiente do gelo ***(Em alguns modelos)*** ***171***
3.4.2 Espátula de plástico ***(em alguns modelos)*** ***171***
3.4.3 Suporte de garrafas ***(Em alguns modelos)*** ***171***
3.4.4 Caixa do Congelador 172
3.4.5 O botão de frescos ***(em alguns modelos)*** ***172***
4 ARMAZENAMENTO DE ALIMENTOS 172
4.1 Compartimento do Frigorífico 172
4.2 Compartimento do Congelador 174
5 LIMPEZA E MANUTENÇÃO 177
5.1 Descongelação 178
6 ENVIO E REPOSICIONAMENTO 179
6.1 Transportar e alterar o posicionamento 179
7 ANTES DE CONTACTAR O SERVIÇO PÓS-VENDAS 179
8 DICAS PARA POUPAR ENERGIA 181
9 DADOS TÉCNICOS 181
10 INFORMAÇÃO PARA TESTES 181
11 SERVIÇO E ASSISTÊNCIA AO CONSUMIDOR 182

1 INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

1.1 Avisos Gerais de Segurança

Leia este manual cuidadosamente.

⚠ **NOTA:** Mantenha as aberturas de ventilação, no revestimento do eletrodoméstico ou na estrutura embutida, livres de obstruções.

⚠ **NOTA:** Não utilize dispositivos mecânicos ou outros meios para acelerar o processo de descongelamento que não os recomendados pelo fabricante.

⚠ **NOTA:** Não utilize eletrodomésticos elétricos dentro dos compartimentos de armazenamento de alimentos do eletrodoméstico a menos que tal seja recomendado pelo fabricante.

⚠ **NOTA:** Não danifique o circuito de refrigeração.

⚠ **NOTA:** Quando posicionar o aparelho, certifique-se de que o cabo de alimentação não está preso ou danificado.

⚠ **NOTA:** Não coloque várias tomadas portáteis ou fontes de alimentação portáteis na parte traseira do aparelho.

⚠ **NOTA:** De modo a evitar quaisquer perigos resultantes da instabilidade do eletrodoméstico, o mesmo deverá ser fixado de acordo com as instruções.

⚠ Se o seu eletrodoméstico utilizar R600a como refrigerante (estas informações serão fornecidas na identificação do congelador) deverá tomar cuidado

durante o transportee instalação para evitar que elementos do congelador fiquem danificados. O R600a é amigo do ambiente e um gás natural, no entanto, explosivo. Na eventualidade de uma fuga devido a danos dos elementos do congelador, afaste o seu frigorífico de chamas vivas ou fontes de calor e ventile, durante alguns minutos, a divisão onde se localiza o frigorífico.

- Enquanto transporta e posiciona o frigorífico, não danifique o circuito de gás do congelador.
- Não armazene substâncias explosivas, como por exemplo, latas de aerossóis com propulsor inflamável neste eletrodoméstico.
- O eletrodoméstico deverá ser utilizado em aplicações domésticas e residenciais, como por exemplo:
  - áreas de cozinha em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho.
  - quintas e por clientes em hotéis, motéis e outros tipos de ambientes residenciais.
  - ambientes tipo residencial;
  - aplicações de não retalho, catering e similares.
- Se a tomada não coincidir com a ficha do frigorífico, deverá ser substituída pelo fabricante, agente de serviço ou pessoa de qualificação similar de modo a evitar perigos.
- Uma tomada de ligação a terra especial foi conectada ao cabo elétrico do seu frigorífico. Esta

tomada deverá ser utilizada com uma tomada de ligação a terra especial de 16 amperes. Se não existir tomada na sua casa, por favor, instale uma com a ajuda de um eletricista autorizado.

- Este eletrodoméstico pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e superior e por pessoas (incluindo crianças) com capacidades mentais, sensoriais e físicas reduzidas ou com falta de experiência ou conhecimento a menos que tenham sido supervisionados ou tenham recebido instruções relativamente à utilização do eletrodoméstico de forma segura e que tenham entendido os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o eletrodoméstico. A limpeza e a manutenção por parte do utilizador não deverão ser realizadas por crianças sem supervisão.
- Crianças com idades entre 3 e 8 anos podem encher e esvaziar eletrodomésticos de refrigeração. As crianças não devem efetuar a limpeza ou a manutenção do eletrodoméstico; crianças muito pequenas (0–3 anos) não devem utilizar os eletrodomésticos; crianças pequenas (3–8 anos) apenas podem utilizar os eletrodomésticos de forma segura sob supervisão constante; crianças mais velhas (8–14 anos) e pessoas vulneráveis podem utilizar os eletrodomésticos de forma segura após terem sido supervisionadas ou recebido as instruções adequadas relativamente à utilização do eletrodoméstico. As pessoas muito vulneráveis

apenas podem utilizar os eletrodomésticos em segurança sob supervisão constante.

- Se o cabo elétrico estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, agente de serviço ou pessoa qualificada similar de modo a evitar perigos.
- Este eletrodoméstico não tem como objetivo ser utilizado em altitudes que excedam 2000 m.

De forma a evitar que os alimentos fiquem contaminados, respeite as instruções que se seguem:

- Manter a porta aberta durante longos períodos de tempo pode causar um aumento significativo da temperatura nos compartimentos do eletrodoméstico.
- Efetue uma limpeza regular das superfícies que entrem em contacto com qualquer alimento e dos sistemas de drenagem acessíveis.
- Armazene carne e peixe crus em recipientes adequados dentro do frigorífico, de forma que não entrem em contacto com os outros alimentos ou que não vertam para cima dos mesmos.
- Os compartimentos de duas estrelas para alimentos congelados são adequados para armazenar alimentos pré-congelados, para armazenar ou fazer gelado e cubos de gelo.
- Os compartimentos de uma, duas e três estrelas não são adequados para congelar alimentos frescos.

- Se o frigorífico ficar vazio durante longos períodos de tempo, este deve ser desligado, descongelado, limpo e seco, sendo necessário deixar a porta aberta para evitar o aparecimento de bolor dentro do eletrodoméstico.

1.2 Avisos de instalação

Antes de utilizar o seu congelador-rigorífico pela primeira vez, tome atenção aos seguintes pontos:

- A tensão operativa do seu congelador-rigorífico é de 220-240 V a 50Hz.
- A tomada deverá ficar acessível após a instalação.
- O seu congelador-frigorífico poderá ter um odor quando for operado pela primeira vez. Isto é normal e o odor irá desaparecer quando o seu congelador-rigorífico começar a refrigerar.
- Antes de ligar o seu congelador-rigorífico, certifique-se de que as informações da placa de informação (tensão e carga conectada) coincidem com a alimentação de eletricidade principal. Se tiver dúvidas, consulte um eletricista qualificado.
- Insira a ficha na tomada com uma conexão de terra eficiente. Se a tomada não tiver contacto de terra ou a ficha não coincidir, recomendamos que contacte um eletricista qualificado para assistência.
- O eletrodoméstico deverá estar conectado com uma tomada com fusíveis instalados adequadamente. A tensão de alimentação (CA) e tensão no ponto operativo devem coincidir com os detalhes na placa de identificação do eletrodoméstico (a placa de identificação localiza-se na parte esquerda interior do eletrodoméstico).
- Não assumimos a responsabilidade por danos que ocorram devido à utilização de equipamento sem ligação a terra.
- Coloque o seu congelador-frigorífico num local em que não fique exposto à luz direta do sol.
- O seu congelador-frigorífico nunca deve ser utilizado no exterior ou ficar exposto à chuva.
- O seu eletrodoméstico deverá estar a, pelo menos, 50 cm de distância de fogões, fornos a gás e aquecedores, e a, pelo menos, 5 cm de distância de fornos elétricos.
- Se o seu congelador-frigorífico for colocado perto de um congelador, deverão existir, pelo menos, 2 cm entre eles para evitar que se forme humidade na superfície exterior.
- Não cubra o eletrodoméstico ou o topo do congelador-frigorífico com um pano. Isto irá afetar o desempenho do congelador-frigorífico.
- É necessário um espaço de, pelo menos, 150 mm no topo do seu eletrodoméstico. Não coloque nada no topo do seu eletrodoméstico.
- Não coloque itens pesados sobre o eletrodoméstico.
- Limpe o eletrodoméstico adequadamente antes da utilização (consultar Limpeza e Manutenção).
- Antes de utilizar o seu congelador-rigorífico, limpe todas as partes com uma solução de água quente e uma colher de sopa de bicarbonato de sódio. Depois, enxague com água limpa e seque. Volte a colocar as partes no congelador-frigorífico após a limpeza.
- O procedimento de instalação numa cozinha é indicado no manual de instalação. Este produto deve ser utilizado apenas em cozinhadas adequadas.

1.3 Durante a Utilização

- Não conecte o seu frigorífico congelador à alimentação elétrica principal utilizando uma extensão.
- Não utilize tomadas danificadas, desgastadas ou antigas.
- Não puxe, dobre ou danifique o cabo.
- Não use adaptador de ficha.
- Este eletrodoméstico foi criado para ser utilizado por adultos. Não deixe que crianças brinquem com o eletrodoméstico ou se pendurem na porta.
- Nunca toque na ficha/cabo elétrico com as mãos molhadas. Isto pode causar

curto circuito ou choque elétrico.

- Não coloque garrafas de vidro ou latas no compartimento de gelo uma vez que rebentam quando o conteúdo congela.
- Não coloque material explosivo ou inflamável no seu frigorífico. Coloque bebidas com elevado conteúdo de álcool verticalmente no compartimento do frigorífico e certifique-se de que as partes superiores estão bem fechadas.
- Aquando da remoção de gelo do compartimento de gelo, não lhe toque. O gelo poderá causar queimaduras e/ou cortes.
- Não toque nos alimentos congelados com as mãos molhadas. Não coma gelado ou cubos de gelo imediatamente após os mesmos terem sido removidos do compartimento de gelo.
- Não volte a congelar alimentos descongelados. Isto poderá causar problemas de saúde como por exemplo, intoxicação alimentar.

Frigoríficos antigos e que não funcionam

- Se o seu frigorífico ou congelador antigo tiver um cadeado, quebre ou remova o cadeado antes de o eliminar, uma vez que crianças podem ficar presas dentro do mesmo e haver um acidente.
- Frigoríficos e congeladores antigos contêm material de isolamento e refrigerante com CFC. Assim, tome cuidado para não danificar o ambiente quando eliminar o seu frigorífico antigo.

Declaração de Conformidade CE

Declaramos que os nossos produtos cumprem com as Diretivas, Decisões e Regulamentações Europeias e com os requisitos listados nos padrões referenciados.

Eliminação do seu eletrodoméstico antigo

O símbolo no produto ou na embalagem indica que este produto não poderá ser tratado como resíduo doméstico. Ao invés disso, deverá ser entregue no ponto de recolha adequado para a reciclagem de equipamento elétrico e eletrónico. Ao assegurar que este produto é eliminado corretamente, irá ajudar a evitar consequências potencialmente negativas para o ambiente e para a saúde humana que poderiam, de outra forma, ser causadas pelo manuseamento inadequado de resíduos deste produto. Para informações mais detalhadas sobre a reciclagem deste produto, por favor, contacte a secretaria da sua cidade, o seu serviço de eliminação de resíduos domésticos ou a loja onde adquiriu o produto.



Embalagem e o Ambiente



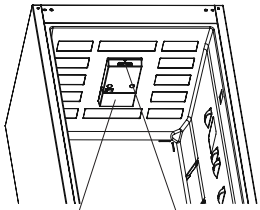
Os materiais de embalagem protegem a sua máquina contra danos que possam ocorrer durante o transporte. Os materiais de embalagem são ecologicamente corretos, pois são recicláveis. O uso de material reciclado reduz o consumo de matéria-prima e, por isso, reduz a produção de resíduos.

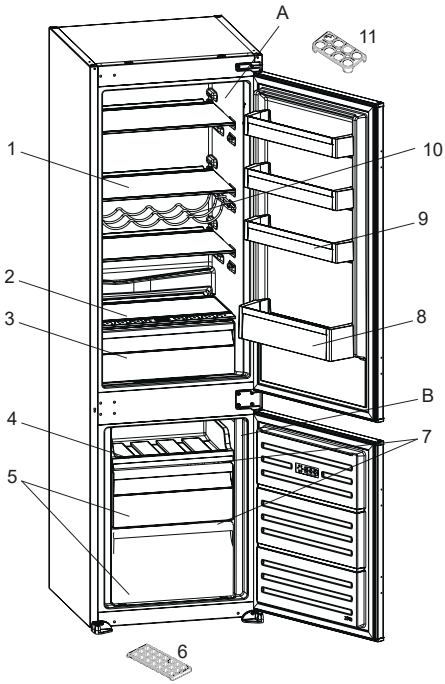
Notas:

- Por favor, leia o manual de instruções cuidadosamente antes de instalar e utilizar o seu eletrodoméstico. Não nos responsabilizamos por quaisquer danos incorridos devido a má utilização.
- Siga todas as instruções indicadas no seu eletrodoméstico e no manual de instruções e guarde este manual num local seguro para resolver os problemas que possam ocorrer no futuro.
- Este eletrodoméstico é fabricado para ser utilizado em casa e só pode ser utilizado em ambientes domésticos e para os propósitos especificados. Não é adequado para utilização comercial ou comum. Tal utilização irá fazer com que a garantia do eletrodoméstico seja cancelada e a nossa empresa não se responsabilizará por perdas que possam ocorrer.
- Este eletrodoméstico foi fabricado para ser utilizado em casa e só serve para refrigerar/armazenar alimentos. Não é

adequado para utilização comercial ou comum e/ou para armazenar substâncias que não alimentos. A nossa empresa não se responsabiliza pelas perdas incorridas em caso contrário.

2 DESCRIÇÃO DO ELETRODOMÉSTICO





Esta apresentação serve apenas como informação sobre partes do eletrodoméstico. As partes poderão variar de acordo com o modelo de eletrodoméstico.

A) Compartimento do Frigorífico
B) Compartimento do congelador
1) Prateleiras do frigorífico
2) Tampa da gaveta
3) Gaveta
4) Cobertura do congelador
5) Gavetas do congelador
6) Bandeja da caixa de gelo
7) Prateleiras de vidro do congelador *
8) Prateleira de garrafas
9) Prateleiras de porta
10) Grade de vinho *
11) Suporte de ovos

** Em alguns modelos*

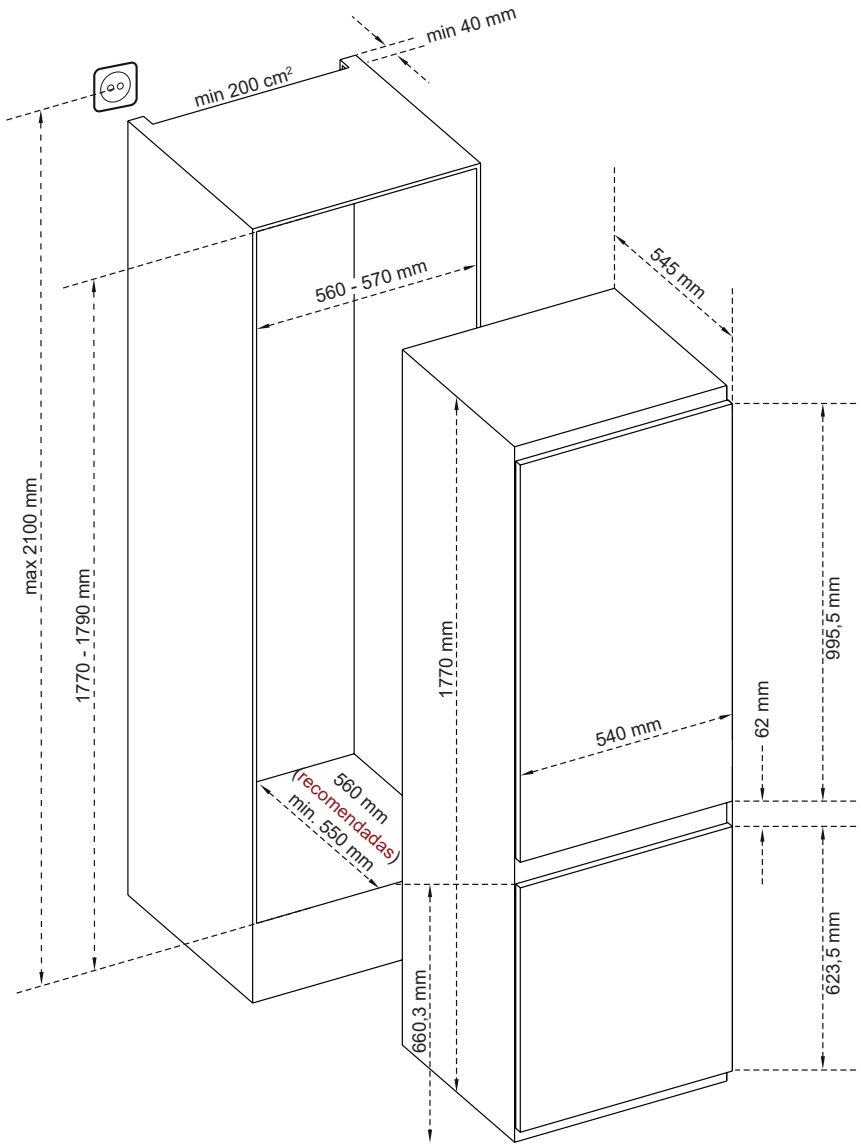
Notas gerais:

Compartimento de alimentos frescos (frigorífico): A utilização eficiente da energia é garantida pela configuração, com as gavetas na parte inferior do eletrodoméstico e uma distribuição uniforme das prateleiras, e a posição dos compartimentos das portas não afeta o consumo energético.

Compartimento para congelados (congelador): A utilização eficiente da energia é garantida pela configuração, com as gavetas e os compartimentos na posição de stock.

2.1 Dimensões

* 1770 - 1778 para tampa superior metálica



3 UTILIZAR O ELETRODOMÉSTICO

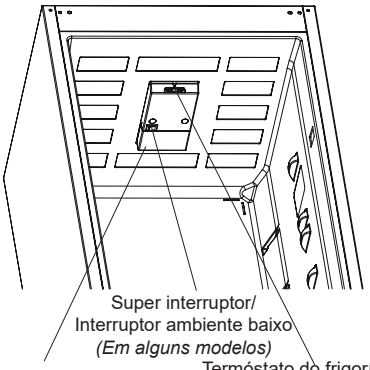
3.1 Informações sobre a Tecnologia Less Frost (Menos Gelo)

Graças ao evaporador envolvente, a tecnologia Less Frost oferece refrigeração mais eficiente, menos necessidade de descongelação manual e mais espaço de armazenamento flexível.

3.2 Configurações do Termóstato

O termóstato regula automaticamente a temperatura no interior dos compartimentos do frigorífico e do congelador. As temperaturas do frigorífico podem ser obtidas rodando o botão para números mais elevados; 1 para 3, 1 para 5 ou SF (os números máximos no termóstato dependem do seu produto).

(As imagens são representativas)



Configurações do Termóstato

1 – 2 : Para armazenamento de alimentos a curto prazo

3 – 4 : Para armazenamento de alimentos a longo prazo

5 : Posição máxima de congelação. O eletrodoméstico irá durar mais tempo. Se necessário, altere a configuração de temperatura.

Se o aparelho tiver a posição SF:

- Rode o botão para SF para congelar rapidamente os alimentos frescos. Nesta posição, o compartimento de congelação irá funcionar a temperaturas mais baixas. Após os alimentos congelarem, rode o botão do termóstato para a sua posição de utilização normal. Se não mudar a posição SF, o funcionamento do eletrodoméstico irá automaticamente voltar à última posição usada do termóstato, de acordo com o tempo indicado na nota. Volte a rodar o termóstato para a posição SF e regresse à utilização normal de acordo com o tempo indicado na nota. Se o termóstato estiver na posição SF quando o seu eletrodoméstico for ligado pela primeira vez, o funcionamento do seu eletrodoméstico irá automaticamente regressar ao funcionamento na posição 3 do termóstato de acordo com o tempo indicado na nota.

O modo de refrigeração rápida será cancelado automaticamente após 48 horas.

3.3 Avisos de Configurações de Temperatura

- O seu eletrodoméstico foi criado para operar dentro dos limites de temperatura ambiente indicados nos padrões, de acordo com a classe climática indicada na etiqueta de informação. Não se recomenda que o seu frigorífico seja operado em ambientes que estejam fora dos limites de temperatura indicados. Isto irá reduzir a eficiência de refrigeração do eletrodoméstico.
- Os ajustes de temperatura deverão ser realizados de acordo com a frequência de abertura de porta, com os alimentos mantidos no interior do eletrodoméstico e a temperatura ambiente no local do seu eletrodoméstico.
- Quando liga o eletrodoméstico pela primeira vez, deixe que funcione continuamente durante 24 horas de modo a atingir a temperatura operativa. Durante este período, não abra a porta

ou coloque uma grande quantidade de alimentos dentro do eletrodoméstico.

- É aplicada uma função de atraso de 5 minutos para evitar danos ao compressor do seu eletrodoméstico, quando retira a ficha da tomada e a volta a colocar ou quando ocorre uma falha de energia. Após 5 minutos, o eletrodoméstico volta a funcionar normalmente.

Classe climática e significado:

T (tropical): Este aparelho de refrigeração destina-se a ser utilizado com temperaturas ambientes que vão dos 16 °C aos 43 °C.

ST (subtropical): Este aparelho de refrigeração destina-se a ser utilizado com temperaturas ambientes que vão dos 16 °C aos 38 °C.

N (temperado): Este aparelho de refrigeração destina-se a ser utilizado com temperaturas ambientes que vão dos 16 °C aos 32 °C.

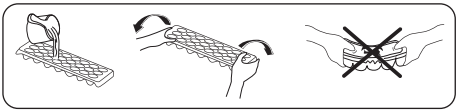
SN (temperado prolongado): Este aparelho de refrigeração destina-se a ser utilizado com temperaturas ambientes que vão dos 10 °C aos 32 °C.

3.4 Acessórios

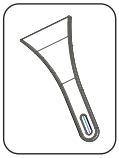
As descrições visuais e textuais na secção de acessórios poderão variar de acordo com o modelo do seu eletrodoméstico.

3.4.1 Recipiente do gelo *(Em alguns modelos)*

- Encha a bandeja de gelo com água e coloque-o no compartimento de congelação.
- Após a água estar totalmente congelada, pode torcer a bandeja, tal como indicado abaixo, para remover os cubos de gelo.



3.4.2 Espátula de plástico *(em alguns modelos)*

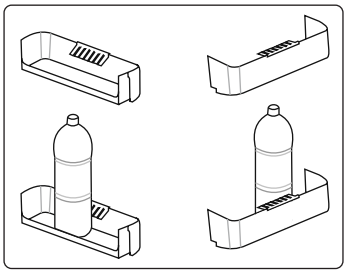


Após algum tempo, gelo acumular-se-á em algumas áreas do congelador. O gelo acumulado no congelador deverá ser removido com regularidade. Utilize a espátula de plástico fornecida, se necessário. Não utilize objetos de metal afiados para esta operação. Estes poderão perfurar o circuito do frigorífico e causar danos irreparáveis na unidade.

3.4.3 Suporte de garrafas *(Em alguns modelos)*



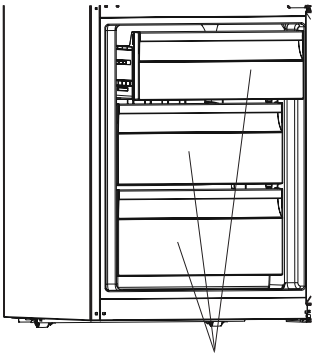
Utilize o suporte de garrafas para evitar que as garrafas escorreguem e caiam.



3.4.4 Caixa do Congelador

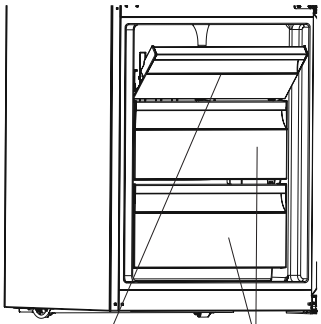
A caixa do congelador permite um acesso mais fácil aos alimentos.

(As imagens são representativas)



ou

(As imagens são representativas)



Remover a caixa do congelador:

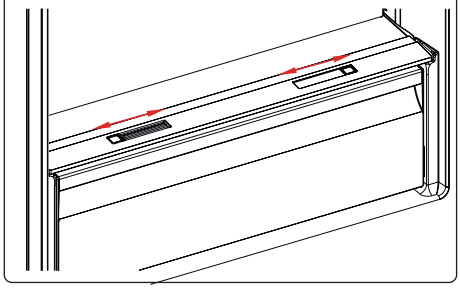
- Retire a caixa tanto quanto possível
- Empurre a frente da caixa para cimae para fora

⚠ Realize a operação inversa quando montar novamente o compartimento deslizante.

Agarre sempre o puxador da gaveta ao removê-la.

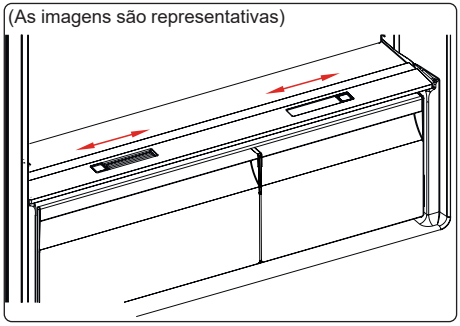
3.4.5 O botão de frescos *(em alguns modelos)*

(As imagens são representativas)



ou

(As imagens são representativas)



Se a gaveta estiver cheia, o marcador de fresco localizado na frente da gaveta deverá ser aberto. Isto permite que o ar na gaveta e o nível de humidade sejam controlados de modo a aumentar a vida dos alimentos.

O botão, situado atrás da prateleira, deve ser aberto caso seja detetada condensação na prateleira de vidro.

As descrições visuais e textuais na secção de acessórios poderão variar de acordo com o modelo do seu eletrodoméstico.

4 ARMAZENAMENTO DE ALIMENTOS

4.1 Compartimento do Frigorífico

- Para reduzir a humidade e evitar a consequente formação de gelo, armazene líquidos sempre em recipientes selados no frigorífico. O gelo tende a

concentrar-se nas partes mais frias do líquido de evaporação e, em certas alturas, o seu eletrodoméstico irá exigir uma descongelação mais frequente.

- Cubra quaisquer pratos cozinhados quando os colocar no frigorífico.Não coloque alimentos quentes no frigorífico. Coloque-os quando estiverem frios, caso contrário, a temperatura/humidade no interior do frigorífico irá aumentar, reduzindo assim a eficiência do frigorífico.
- Certifique-se de que nenhum item entra em contacto direto com a parede traseira do eletrodoméstico uma vez que o gelo irá desenvolver-se e a embalagem ficará colada ao mesmo. Não abra a porta do frigorífico com frequência.
- Recomendamos que carne e peixe limpos sejam embrulhados e armazenados na prateleira de vidro mesmo acima do cesto de vegetais onde o ar é mais fresco, uma vez que isto fornece melhores condições de armazenamento.
- Guarde frutas e vegetais soltos nos recipientes de gaveta.
- Guardar frutas e vegetais separadamente ajuda a evitar que vegetais sensíveis ao etileno (couves, brócolos, cenoura, etc.) sejam afetados pelos frutos que libertam etileno (banana, pêssego, alperce, figo, etc.).
- Não coloque vegetais molhados no frigorífico.
- O tempo de armazenamento para todos os produtos alimentares depende da qualidade inicial dos alimentos e de um ciclo de refrigeração ininterrupto antes do armazenamento no frigorífico.
- A água que sai da carne pode contaminar outros produtos no frigorífico. Deverá embalar os produtos de carne e limpar quaisquer fugas nas prateleiras.
- Não coloque alimentos em frente à passagem de fluxo de ar.
- Consuma os bens embalados antes da data de validade recomendada.

Evite que os alimentos toquem no sensor de temperatura, que está localizado no compartimento do frigorífico, para manter uma temperatura ideal no compartimento do frigorífico.

- Para condições normais de funcionamento, bastará ajustar a definição de temperatura do frigorífico para +4 °C.
- A temperatura do compartimento do frigorífico deve estar compreendida entre os 0 e os 8 °C. Abaixo dos 0 °C, os alimentos frescos ficam enregelados e apodrecidos, enquanto que, acima dos 8 °C, a carga bacteriana aumenta e estraga-os.
- Não coloque alimentos quentes imediatamente no frigorífico; aguarde para que a temperatura diminua, no exterior. Os alimentos quentes aumentam os graus de temperatura do frigorífico, o que provoca intoxicações alimentares e a deterioração desnecessária dos alimentos.
- Carnes, peixes, etc., devem ser armazenados no Compartimento do frigorífico dos alimentos, enquanto que o compartimento para legumes é indicado para legumes. (se disponível)
- Para evitar contaminação cruzada, os produtos à base de carne não devem ser armazenados juntamente com fruta e legumes.
- Os alimentos devem ser colocados no frigorífico em recipientes fechados ou cobertos, para impedir a entrada de humidade e maus odores.

A tabela abaixo é um guia rápido para lhe mostrar a forma mais eficiente de armazenar grandes grupos de alimentos no compartimento do frigorífico.

Alimentos	Tempo máximo de armazenamento	Como e onde armazenar
Vegetais e frutas	1 semana	Cesto de vegetais
Carne e peixe	2 - 3 dias	Embrulhe em película, coloque em sacos ou num recipiente de carne e armazene na prateleira de vidro
Queijo Fresco	3 - 4 dias	Na prateleira de porta indicada
Manteiga e margarina	1 semana	Na prateleira de porta indicada
Produtos engarrafados, por exemplo, leite e iogurtes	Até à data de validade recomendada pelo produtor	Na prateleira de porta indicada
Ovos	1 mês	Na prateleira de ovos indicada
Alimentos cozinhados	2 dias	Todas as prateleiras

NOTA:

Batatas, cebolas e alho não devem ser guardados no frigorífico.

4.2 Compartimento do Congelador

- O congelador é utilizado para armazenar alimentos congelados, congelar alimentos frescos e fazer cubos de gelo.
- Os alimentos líquidos devem ser congelados em recipientes de plástico e os outros alimentos devem ser congelados em folha ou sacos de plástico. Para congelar alimentos frescos, envolva-os devidamente numa embalagem hermética e estanque. O ideal são sacos específicos para congelar, folha de alumínio, sacos de polietileno e recipientes de plástico.
- Não armazene alimentos frescos próximo de alimentos congelados uma vez que podem descongelar alimentos congelados.
- Antes de congelar alimentos frescos, divida-os em porções que possam ser consumidos numa refeição.
- Consuma alimentos descongelados dentro de um curto período de tempo após a descongelação.
- Deixe sempre as instruções do fabricante na embalagem dos alimentos quando armazenar alimentos congelados. Se forem indicadas informações nos alimentos, não devem ser armazenados durante mais de 3 meses a partir da data da compra.
- Quando comprar alimentos congelados, certifique-se de que foram armazenados nas condições adequadas e que a embalagem não está danificada.
- Os alimentos congelados devem ser transportados em recipientes adequados e colocados no congelador assim que possível.
- Não adquira alimentos congelados se a embalagem mostrar sinais de humidade e inchaço anormal. É provável que tenham sido armazenados a uma temperatura inadequada e que os conteúdos se deterioraram.
- A vida de armazenamento de alimentos congelados depende da temperatura ambiente, da definição do termóstato, da frequência com que a porta é aberta, do tipo de alimentos e do tempo necessário para transportar o produto da loja até à sua casa. Siga sempre as instruções impressas na embalagem e nunca exceda o tempo máximo de armazenamento indicado.
- Se a porta do congelador ficar aberta durante muito tempo ou não for fechada corretamente, poderá ocorrer formação de gelo, o que pode impedir uma circulação de ar eficiente. Para resolver esta situação, retire a ficha do congelador da tomada e aguarde que este descongele. Quando o congelador estiver descongelado, limpe-o antes de o utilizar novamente.
- O volume do congelador indicado no rótulo é o volume sem cestas, tampas, etc.

- Não congele novamente alimentos que tenham sido descongelados. Isto poderá representar um perigo para a sua saúde e provocar problemas como intoxicações alimentares.

NOTA: Se tentar abrir a porta do congelador imediatamente após a fechar, irá concluir que não irá abrir facilmente. Isto é normal. Assim que o equilíbrio tiver sido atingido, a porta irá abrir facilmente. Utilize a prateleira de congelação rápida para congelar comida feita em casa (e quaisquer alimentos que necessitem de ser congelados rapidamente) mais rapidamente devido à maior potência de congelação da prateleira de congelação. A prateleira de congelação rápida é a gaveta da parte superior do compartimento do congelador.

A tabela abaixo é um guia rápido para lhe mostrar a forma mais eficiente de armazenar grandes grupos de alimentos no compartimento do congelador.

Carne e peixe	Preparação	Tempo máximo de armazenamento (meses)
Bife	Embrulhar em película	6 - 8
Carne de borrego	Embrulhar em película	6 - 8
Vitela para assar	Embrulhar em película	6 - 8
Cubos de vitela	Em pequenos pedaços	6 - 8
Cubos de borrego	Em pedaços	4 - 8
Carne picada	Em embalagem sem utilizar especiarias	1 - 3
Miúdos (pedaços)	Em pedaços	1 - 3
Salame/salsicha de Bolonha	Deverá ser mantido embalado mesmo que tenha membrana	
Galinha e peru	Embrulhar em película	4 - 6
Ganso e pato	Embrulhar em película	4 - 6
Veado, coelho, javali	Em porções de 2,5 kg ou em bifes	6 - 8
Peixe de água fresca (Salmão, carpa, peixe-gato)	Após limpar as tripas e escamas do peixe, lavar e secar. Se necessário, remover a cauda e a cabeça.	2
Peixe magro (Robalo, rodovalho, solha)		4
Peixes gordos (Atum, cavala, peixe azul, anchovas)		2 - 4
Marisco	Limpo e num saco	4 - 6
Caviar	Na embalagem ou num recipiente de plástico ou alumínio	2 - 3
Caracóis	Em água salgada ou num recipiente de plástico ou alumínio	3

NOTA: Carne congelada que tenha sido descongelada deve ser cozinhada como carne fresca. Se a carne não for cozinhada depois da descongelação, não deverá ser novamente congelada.

Vegetais e frutas	Preparação	Tempo máximo de armazenamento (meses)
Feijão verde e feijões	Lave, corte em pedaços pequenos e ferva em água	10 - 13
Feijões	Descasque, lave e ferva em água	12
Couve	Limpe e ferva em água	6 - 8
Cenoura	Limpe, corte em pedaços e ferva em água	12
Pimento	Corte o pedúnculo, corte em dois pedaços, remova o interior e ferva em água	8 - 10
Espinafre	Lave e ferva em água	6 - 9
Couve-flor	Retire as folhas, corte o coração em pedaços e deixe em água com um pouco de sumo de limão durante algum tempo	10 - 12
Beringela	Corte em pedaços de 2cm após lavar	10 - 12
Milho	Limpe e embale com o carolo ou como milho doce	12

Vegetais e frutas	Preparação	Tempo máximo de armazenamento (meses)
Maçã e pera	Descasque e corte	8 - 10
Alperce e pêssego	Corte em dois pedaços e remova o caroço	4 - 6
Morango e amora	Lave e descasque	8 - 12
Frutos cozinhados	Adicione 10 % de açúcar ao recipiente	12
Ameixa, cereja, bagas	Lave e descasque os pés	8 - 12

	Tempo máximo de armazenamento (meses)	Tempo de descongelamento à temperatura ambiente (horas)	Tempo de descongelamento no forno (minutos)
Pão	4 - 6	2 - 3	4-5 (220-225 °C)
Bolachas	3 - 6	1 - 1,5	5-8 (190-200 °C)
Bolos	1 - 3	2 - 3	5-10 (200-225 °C)
Tarte	1 - 1,5	3 - 4	5-8 (190-200 °C)
Massa leveda	2 - 3	1 - 1,5	5-8 (190-200 °C)
Pizza	2 - 3	2 - 4	15-20 (200 °C)

Produtos lácteos	Preparação	Tempo máximo de armazenamento (meses)	Condições de armazenamento
Pacote de leite (Homogeneizado)	Na embalagem	2 - 3	Leite puro - na embalagem
Queijo - excluindo queijo branco	Em fatias	6 - 8	A embalagem original poderá ser utilizada para armazenamento a curto prazo. Manter embrulhada em película durante longos períodos.
Manteiga, margarina	Na embalagem	6	

5 LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Desligue a unidade da corrente elétrica antes de limpar.

Não lave o seu eletrodoméstico colocando-lhe água.

Não utilize produtos abrasivos, detergentes ou sabões para limpar o eletrodoméstico. Após a lavagem, enxague com água limpa e seque cuidadosamente. Quando tiver terminado a limpeza, volte a ligar a ficha à alimentação elétrica com as mãos secas.

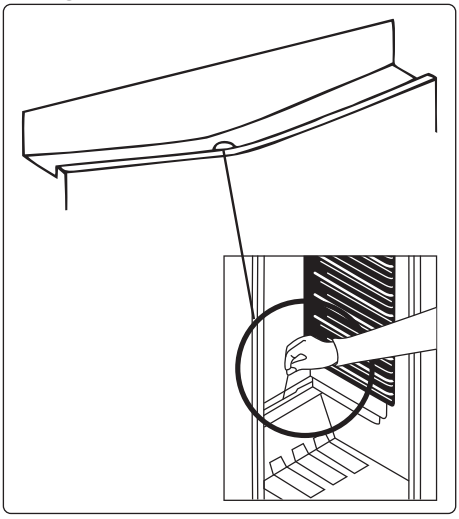
- Certifique-se de que nenhuma água entra no revestimento da lâmpada e outros componentes elétricos.
- O eletrodoméstico deve ser limpo com regularidade utilizando uma solução de bicarbonato de soda e água morna.
- Limpe os acessórios separadamente à mão com sabão e água. Não lave os acessórios na máquina de lavar loiça.
- Limpe o condensador com uma escova, pelo menos, duas vezes por ano. Isto irá ajudar a poupar energia e a aumentar a produtividade.

A alimentação elétrica deverá ser desligada durante a

limpeza.

5.1 Descongelação

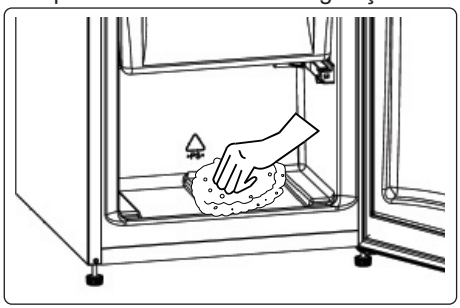
Descongelar o Compartimento do Frigorífico



- O descongelamento ocorre automaticamente no compartimento do frigorífico durante o funcionamento. A água é recolhida pela bandeja de evaporação e evapora automaticamente.
- A bandeja de evaporação e o orifício de drenagem de água devem ser limpos periodicamente com a tampa de drenagem de descongelamento para evitar que a água se acumule no fundo do frigorífico ao invés de fluir para fora.
- Poderá ainda limpar o orifício de drenagem deitando meio copo de água no mesmo.

Processo de descongelação do congelador

- Pequenas quantidades de gelo ir-se-ão acumular dentro do congelador, dependendo do tempo que a porta seja deixada aberta ou da quantidade de humidade introduzida. É essencial assegurar que nenhum gelo se forma em locais onde irá afetar a união de fecho do selo da porta. Isto poderá permitir que ar penetre no armário, encorajando o funcionamento contínuo do compressor. A formação de gelo fino é bastante suave e pode ser removido com uma escova ou espátula de plástico. Não utilize espátulas afiadas ou de metal, dispositivos mecânicos ou outros meios para acelerar o processo de descongelamento. Remova todo o gelo retirado da base do armário. Não é necessário desligar o eletrodoméstico para retirar o gelo fino.
- Para a remoção de depósitos de gelo pesados, desconecte o eletrodoméstico da alimentação elétrica principal, esvazie o conteúdo para caixas de cartão e envolva em cobertores pesados ou camadas de papel para manter tudo fresco. A descongelação será mais eficiente se realizada quando o congelador estiver quase vazio e deverá ser realizada o mais rapidamente possível para evitar um aumento desnecessário da temperatura nos conteúdos.
- Não utilize espátulas afiadas ou de metal, dispositivos mecânicos ou outros meios para acelerar o processo de descongelamento. Um aumento na temperatura dos alimentos congelados durante a descongelação irá encurtar a vida útil de armazenamento. Mantenha os conteúdos bem envolvidos e frescos enquanto decorrer a descongelação.



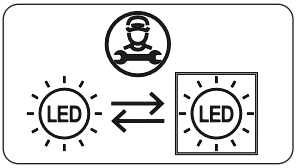
- Seque o interior do compartimento com uma esponja ou pano limpo.
- Para acelerar o processo de descongelamento, coloque uma ou mais tigelas de água quente no compartimento do congelador.

- Verifique os conteúdos quando os substituir no congelador e, se alguma das embalagens estiver descongelada, deverá ser comida dentro de 24 horas ou ser cozinhada e congelada novamente.
- Após a descongelação estar completa, limpe o interior do eletrodoméstico com uma solução de água quente e um pouco de bicarbonato de sódio, e depois seque bem. Lave todas as partes movíveis da mesma forma e volte a montar. Volte a ligar o eletrodoméstico à alimentação elétrica principal e deixe durante 2 ou 3 horas no número “MÁX.” antes de introduzir novamente alimentos no congelador.

Substituir a iluminação LED

Para substituir qualquer um dos LEDs, entre em contato com o Centro de Serviço Autorizado mais próximo.

Nota: Os números e a localização das luzes LED poderá mudar de acordo com o modelo.



Se o produto estiver equipado com lâmpada LED

Este produto contém uma fonte de luz de classe de eficiência energética <E>.

Se o produto estiver equipado com faixa (s) de LED ou placa (ões) de LED

Este produto contém uma fonte de luz de classe de eficiência energética <F>.

6 ENVIO E REPOSICIONAMENTO

6.1 Transportar e alterar o posicionamento

- A embalagem original e a espuma podem ser guardadas para novo transporte (opcional).
- Segure o seu eletrodoméstico com embalagem espessa, fitas ou cordas fortes e siga as instruções de transporte indicadas na embalagem.
- Remova todas as partes amovíveis e fixe-as ao eletrodoméstico contra choques utilizando fitas aquando da alteração de posicionamento ou transporte.

⚠ Transporte sempre o seu eletrodoméstico na posição vertical.

7 ANTES DE CONTACTAR O SERVIÇO PÓS-VENDAS

Se experienciar um problema com o seu **eletrodoméstico**, verifique o que se indica abaixo antes de contactar o serviço de pós-vendas.

O seu eletrodoméstico não está a funcionar

Verifique se:

- Existe alimentação elétrica
- O seu congelador está ligado à tomada e ligado
- O fusível queimou
- A tomada está avariada. Para verificar isto, ligue outro eletrodoméstico a funcionar à mesma tomada.

O eletrodoméstico tem um desempenho fraco

Verifique se:

- O eletrodoméstico está sobrecarregado
- As portas estão bem fechadas
- Existe qualquer pó no condensador
- Existe espaço suficiente perto das paredes traseiras e laterais

O seu eletrodoméstico está com um desempenho ruidoso

Os ruídos seguintes podem ser ouvidos durante o funcionamento normal do eletrodoméstico.

Ocorre ruído de estalidos:

- Durante o descongelamento automático.
- Quando o eletrodoméstico está refrigerado ou aquecido (devido à expansão de material do

eletrodoméstico).

Ocorre ruído de estalidos curtos: Quando o termóstato coloca o compressor em on/off.

Ruído de motor: indica que o compressor está a funcionar normalmente. O compressor poderá causar mais ruído durante um curto período de tempo quando é ativado pela primeira vez.

Ocorre ruído borbulhento e de chapinhar: provocado pelo fluxo do refrigerante nos tubos do sistema.

Ocorre ruído de fluxo de água: Devido ao fluxo de água para o recipiente de evaporação. Este ruído é normal durante a descongelação.

Ocorre ruído de sopro de ar: Em alguns modelos durante o funcionamento normal do sistema devido à circulação de ar.

As extremidades do eletrodoméstico em contacto com a junta da porta estão quentes

Especialmente durante o verão (tempo quente), as superfícies em contacto com a junta da porta poderão ficar quentes durante a operação do compressor. Isto é normal.

Existe acumulação de humidade no interior do eletrodoméstico

Verifique se:

- Todos os alimentos estão bem embalados. Os recipientes devem estar secos antes de serem colocados no **eletrodoméstico**.
- As portas do **eletrodoméstico** são abertas com frequência. A humidade da divisão irá entrar no **eletrodoméstico** sempre que as portas forem abertas. A humidade aumenta mais rapidamente se as portas forem abertas com frequência, especialmente se a humidade na divisão for elevada.

A porta não estão a abrir ou a fechar adequadamente

Verifique se:

- Existem alimentos ou embalagens que evitam que a porta se feche
- As juntas da porta estão danificadasou gastas
- O seu **eletrodoméstico** está nivelado.

O compressor pode fazer ruído. Em alguns modelos, o ruído pode aumentar em determinadas situações, tais como quando o aparelho é ligado pela primeira vez, se houver alterações de temperatura ambiente ou se lhe for dada uma utilização diferente. Este é um fator normal. O ruído irá diminuir assim que o aparelho atingir a temperatura normal.

Recomendações

- Uma função de atraso de 5 minutos é aplicada para evitar danos no compressor do seu frigorífico aquando da conexão ou desconexão à alimentação principal ou aquando da ocorrência de uma quebra de energia. O seu frigorífico irá começar a operar normalmente após 5 minutos.
- Se não utilizar o seu eletrodoméstico durante um longo período de tempo (por ex., nas férias de verão), retire a ficha da tomada. Limpe o eletrodoméstico de acordo com o capítulo de limpeza e deixe a porta aberta para evitar humidade e cheiros.
- Se persistir um problema após ter seguido as instruções acima, consulte o centro de serviço autorizado mais próximo.
- O eletrodoméstico que adquiriu foi criado apenas para uso doméstico. Não é adequado para utilização comercial ou comum. Se o consumidor utilizar o eletrodoméstico de forma a que não cumpra com isto, enfatizamos que o fabricante e o revendedor não serão responsáveis por qualquer reparação ou avaria dentro do período de garantia.

8 DICAS PARA POUPAR ENERGIA

1. Instale o eletrodoméstico num local fresco e bem ventilado, mas fora do alcance da luz direta do sol ou longe de uma fonte de calor (como por exemplo, um radiador ou forno) caso contrário, deve ser utilizada uma placa de isolamento.
2. Deixe que alimentos e bebidas quentes arrefeçam antes de os colocar dentro do eletrodoméstico.
3. Coloque alimentos a descongelar no compartimento do frigorífico, se disponível. A baixa temperatura dos alimentos congelados irá ajudar a refrigerar o compartimento do frigorífico enquanto os alimentos são descongelados. Isto irá poupar energia. Alimentos congelados deixados a descongelar fora do eletrodoméstico irão resultar num desperdício de energia.
4. Bebidas e outros líquidos deverão ser tapados quando dentro do eletrodoméstico. Se deixados destapados, a humidade dentro do eletrodoméstico irá aumentar, assim, o eletrodoméstico usa mais energia. Manter bebidas e outros líquidos destapados ajuda a preservar o seu odor e sabor.
5. Evite manter as portas abertas durante longos períodos e abrir as portas com muita frequência uma vez que ar quente irá entrar no eletrodoméstico e fazer com que o compressor ligue com frequência desnecessária.
6. Mantenha as tampas de diferentes compartimentos (como por exemplo, a gaveta da fruta e legumes, e o compartimento de refrigeração, se disponível) fechadas.
7. A junta da porta deve estar limpa e ser maleável. Substitua as juntas, se desgastadas.

9 DADOS TÉCNICOS

As informações técnicas encontram-se na placa de características existente no lado interno do aparelho e na etiqueta de energia.

O código QR na etiqueta de energia fornecida com o aparelho disponibiliza um link da web para a informação relacionada com o desempenho do aparelho na base de dados de EU EPREL. Mantenha a etiqueta de energia para consulta juntamente com o manual do utilizador e todos os outros documentos disponibilizados com este aparelho.

É também possível encontrar a mesma informação na EPREL utilizando o link https://eprel.ec.europa.eu e o nome do modelo e número do produto que encontra na placa de classificação do aparelho.

10 INFORMAÇÃO PARA TESTES

A instalação e preparação do aparelho para qualquer verificação EcoDesign deve estar em conformidade com EN 62552.

Os requisitos de ventilação, dimensão dões de encaixe e folgas traseiras mínimas deverão ser conforme declarado neste Manual do Utilizador no parte 2.

Contacte o fabricante para quaisquer informações adicionais, incluindo planos de carga.

11 SERVIÇO E ASSISTÊNCIA AO CONSUMIDOR

Utilize sempre as peças sobresselentes originais.

Quando entrar em contacto com o nosso Centro de Serviço Autorizado, garanta que tenha os seguintes dados disponíveis: Modelo, Número de Série e o Indice de Serviço (SI).

A informação pode ser encontrada no rótulo do produto. Sujeito a modificações sem aviso prévio.

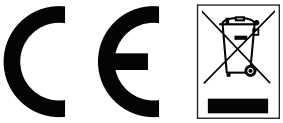
As peças sobresselentes originais para alguns componentes específicos estão disponíveis por um período de 10 anos desde a colocação no mercado da última unidade do modelo.

Visite o nosso website para:
www.vestel-germany.de



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !





52469890

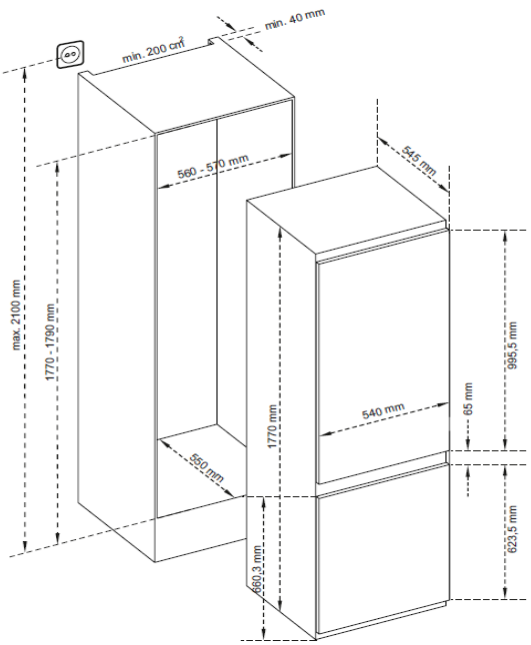
LAURUS

LKG178E

Einbau - Kühlgefrierkombination 178er-Nische - Schlepptür



Abbildung ähnlich



Energieklasse E

LED Innenraum Beleuchtung

Energiemerkmale	
Energieeffizienzklasse	E
Energieverbrauch kWh/ Jahr	217 kWh
Lagerzeit bei Störung	12,5h
Gefriervermögen kg/24 h	3,3
Klimaklasse	N/T (16 °C - 43 °C)
Luftschallemission dB(A)	C -38 dB(A)
Stromversorgung	AC 220-240V; 50Hz
Anschlusswert	164W

Ausstattung	
Display	-
Anzahl Abstellflächen	4
Abstellflächenart	Glas
Türablagen	3 + 1
Kühlart	statisch
Abtauautomatik (Kühlraum)	Ja
Gefrierfach	Ja
Gefrierteil	Ja / ****
Schubladen Kühlteil	1
Schübe Gefrierteil	3
Innenbeleuchtung	Ja
Temperaturregelung	Ja

Sonstiges
Transparente Accessoires, Glasablagen, Sicherheitsglas,LED-Innenbeleuchtung; 1 Eierablage, 1 Eiswürfelschale

Allgemeine Spezifikation	
Kategorie	7
Typ	Kühl-Gefriergerät
Nutzinhalt Kühlen brutto / netto	181 Liter / 181 Liter
Nutzinhalt Gefrieren brutto / netto	70 Liter / 70 Liter
Auslagertemperatur "sonstiger Fächer"	-
Nutzinhalt gesamt	251 Liter
Frostfrei	Nein
Einbaumaße (HxBxT)	1770-1790x560-570x550 mm
Design	-
Farbe	weiß
Türanschlag wechselbar	Ja
Höhenverstellbare Füße	Ja

Abmessungen / Logistikdaten	
Artikelnummer	10811106
EAN-Code	4024862139599
Gerätemaße (HxBxT) / Gewicht	1770x540x545 mm / 51,9 kg
Kartonmaße (HxBxT) / Gewicht inkl. Gerät	1834x584x577 mm / 56,2 kg
Verpackungseinheit	1 Stück
Palettenmenge	2 Stück
20 Fuß Container	36 Stück
40 Fuß Container	80 Stück
High Cube Container	100 Stück

© 2020, Vestel Germany GmbH ▪ Parkring 6 ▪ 85748 Garching b. München
Alle Rechte, Irrtümer u. Änderungen vorbehalten.

EN - PRODUCT INFORMATION SHEET				
Supplier's name or trade mark:		**LAURUS**		
Supplier's address:		**VESTEL HOLLAND B.V GERMANY BRANCH, PARKRING 6, 85748 GARCHING, GERMANY**		
Model identifier:		**LKG178E**		
Type of refrigerating appliance:				
Low-noise appliance:		No	**Design type:**	**Built-in**
Wine storage appliance:		**No**	**Other refrigerating appliance:**	**Yes**
General product parameters:				
Parameter		**Value**	**Parameter**	**Value**
Overall dimensions (millimetre)	**Height**	**1770**	**Total volume (dm³ or l)**	**251**
	Width	**540**		
	Depth	**545**		
EEI		**100**	**Energy efficiency class**	**E**
Airborne acoustical noise emissions (dB(A) re 1 pW)		**38**	**Airborne acoustical noise emission class**	**C**
Annual energy consumption (kWh/a)		**217**	**Climate class:**	**temperate/tropical/**
Minimum ambient temperature (°C), for which the refrigerating appliance is suitable		**16**	**Maximum ambient temperature (°C), for which the refrigerating appliance is suitable**	**38**
Winter setting		Yes		

Compartment Parameters:					
Compartment type		**Compartment parameters and values**			
		Compartment Volume (dm³ or l)	**Recommended temperature setting for optimised food storage (°C) These settings shall not contradict the storage conditions set out in Annex IV, Table 3**	**Freezing capacity (kg/24 h)**	**Defrosting type (auto-defrost=A, manual defrost=M)**
Pantry	No	0.0	17	-	M
Wine storage	No	0.0	12	-	M
Cellar	No	0.0	12	-	M
Fresh food	Yes	181.0	4	-	A
Chill	No	0.0	2	-	M
0-star or ice- making	No	0.0	0	-	M
1-star	No	0.0	-6	-	M
2-star	No	0.0	-12	-	M
3-star	No	0.0	-18	-	M
4-star	Yes	70.1	-18	3.3	M
2-star section	No	0.0	-12	-	M
Variable temperature compartment	No	0.0	-	-	M

FOR 4-STAR COMPARTMENTS	
Fast freeze facility	**Yes**
For wine storage appliances	
Number of standard wine bottles	-
Light source parameters(a,b):	
Type of light source	LED
Energy efficiency class	E
Minimum duration of the guarantee offered by the manufacturer:	24
Additional information:	EN 60704-2-14/EN 60704-3

Weblink to the manufacturer's website, where the information in point 4(a) Annex of Regulation (EU) 2019/2019b is found: : www.vestel-germany.de

(a) as determined in accordance with Commission Delegated Regulation (EU) 2019/2015 (2).

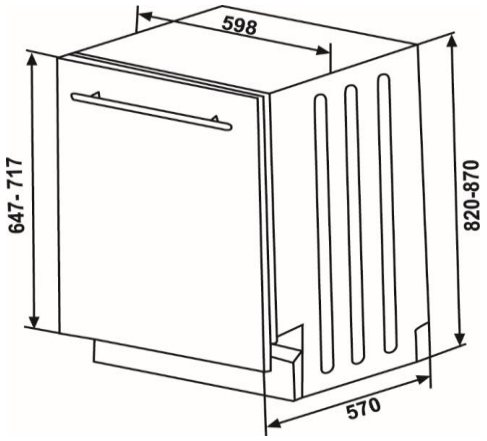
LAURUS

LSV60-4

Vollintegrierter Geschirrspüler, 60cm



Abbildung ähnlich



Energieklasse A++

AquaStopp Schlauch

Energiemerkmale	
Energieeffizienzklasse	A++
Energieverbrauch in kWh/Jahr [3]	261 kWh
Energieverbrauch[1] in kWh	0,91 kWh
Wasserverbrauch in Liter/Jahr [2]	3360 L
Trocknungseffizienzklasse	[A] B C D E F G
Programmdauer[1]	187 Minuten
Luftschallemission	49 dB(A)
Stromversorgung	AC 220-240V; 50Hz
Anschlusswert	1,9 kW

Ausstattung	
Display	-
Klarspülanzeige	Ja
Anzeige Salznachfüllung	Ja
Startzeitvorwahl	-
Restlaufanzeige	-
Kindersicherung	-
Filtertyp	Edelstahl
Höhenverstellbarer Oberkorb	Ja (unbeladen)
Spültemperatur	50°-65°
Besteckkorb	herausnehmbar
Aquastoppschlauch	Ja

Spülprogramme:

Vorspülen, Eco, Super 50' 65°, Intensiv 65°

Allgemeine Spezifikation	
Nennkapazität in Standardgedecke[1]	13
Design	Rhea
Farbe Korpus / Körbe	grau / grau
Spülbehälter Edelstahl rostfrei	Ja
Durchlauferhitzer	Ja
Überlauf- & Rücklaufschutz	Ja
Höhenverstellbar	+ 5,5 cm
Einbauhöhe	820-870x600x600 mm

[1] basiert auf dem Standardprogramm/Reinigungszyklus () das zur Reinigung normal verschmutzten Geschirrs geeignet ist.

[2] auf Grundlage von 280 Standardreinigungszyklen[1].

[3] mit Kaltwasserbefüllung[2]/Betriebsart mit geringer Leistungsaufnahme und Kaltwasserbefüllung

Abmessungen/Logistikdaten	
Artikelnummer	
EAN-Code	4024862112714
Gerätemaße (HxBxT)/Gewicht	820x598x550 mm / 38 kg
Kartonmaße (HxBxT)/Gewicht inkl. Gerät	851x644x661 mm / 40 kg
Verpackungseinheit	1 Stück
Palettenmenge	4 Stück
20 Fuß Container	54 Stück
40 Fuß Container	108 Stück
High Cube Container	162 Stück

© 2020, Vestel Germany GmbH ▪ Parkring 6 ▪ 85748 Garching b. München
Alle Rechte, Irrtümer u. Änderungen vorbehalten.

EU-PRODUKTDATENBLATT

Name oder Handelsmarke des Lieferanten: LAURUS

Anschrift des Lieferanten ([b]): VESTEL GERMANY, PARKRING 6, 85748 GARCHING, GERMANY

Modellkennung: LSV60-4

Allgemeine Produktparameter:

Parameter	Wert	Parameter	Wert	
Nennkapazität ([a]) (ps)	13	Abmessungen in cm	Höhe	82
			Breite	60
			Tiefe	55
EEI ([a])	55.9	Energieeffizienzklasse ([a])	E	
Reinigungsleistungsindex ([a])	1.130	Trocknungsleistungsindex ([a])	1.070	
Energieverbrauch in kWh [pro Betriebszyklus] im eco-Programm bei Kaltwasseranschluss. Der tatsächliche Energieverbrauch hängt von der jeweiligen Nutzung des Geräts ab.	0.937	Wasserverbrauch in Litern [pro Betriebszyklus] im eco-Programm. Der tatsächliche Wasserverbrauch hängt von der jeweiligen Nutzung des Geräts und vom Härtegrad des Wassers ab.	12,0	
Programmdauer ([a]) (h:min)	3:25	Art	Eingebaut	
Luftschallemissionen ([a]) (in dB(A) re 1 pW)	49	Luftschallemissionsklasse ([a])	C	
Aus-Zustand (W)	0.50	Bereitschaftszustand (W)	-	
Zeitvorwahl (W) (falls zutreffend)	4.00	vernetzter Bereitschaftsbetrieb (W) (falls zutreffend)	-	

Mindestlaufzeit der vom Lieferanten angebotenen Garantie ([b]): 24 MONATE

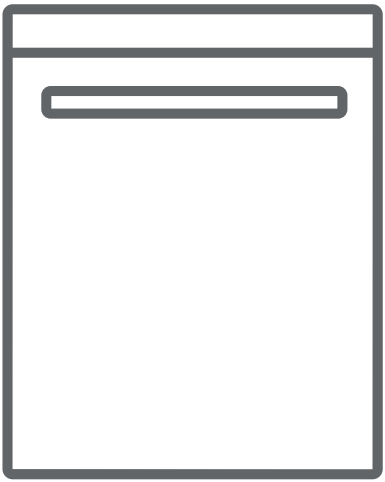
Weitere Angaben:

Weblink zur Website des Lieferanten, auf der die Informationen gemäß Anhang II Nummer 6 der Verordnung (EU) 2019/2022 ([1]) ([b]) der Kommission zu finden sind: www.vestel-germany.de

([a]) Angaben für das eco-Programm.
([b]) Änderungen dieser Einträge gelten nicht als relevante Änderungen im Sinne des Artikels 4 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2017/1369.
([c]) Wenn der endgültige Inhalt dieser Zelle in der Produktdatenbank automatisch generiert wird, darf der Lieferant diese Daten nicht eingeben.

LAURUS

DE **Geschirrspüler / Gebrauchsanweisung**



LSV60-4

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

In dieser Gebrauchsanweisung finden Sie wichtige Sicherheitshinweise sowie Informationen zur Bedienung und Wartung Ihres Geräts.

Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung vor der ersten Benutzung des Geräts aufmerksam durch und bewahren Sie sie sorgfältig auf.

Symbol	Typ	Bedeutung
	**WARNUNG**	Lebensgefahr/Gefahr schwerer Verletzungen
	**STROMSCHLAGGEFAHR**	Gefährliche elektrische Spannung
	**BRANDGEFAHR**	Warnung: Brandgefahr / Entflammbare Materialien
	**ACHTUNG**	Gefahr von Personen- und Sachschäden
	**WICHTIG / HINWEIS**	Informationen für den ordnungsgemäßen Betrieb des Geräts

INHALT

1.SICHERHEITSHINWEISE 1
1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise 1
1.2 Hinweise zur Aufstellung 3
1.3 Hinweise zum Betrieb 3
2.AUFSTELLEN UND ANSCHLIESSEN 5
2.1 Positionierung des Geräts 5
2.2 Wasseranschluss 5
2.3 Zulaufschlauch 5
2.4 Elektrischer Anschluss 6
3.TECHNISCHE DATEN 7
3.1 Gerät im Überblick 7
3.2 Technische Daten 7
4.GERÄT BETRIEBSBEREIT MACHEN 9
4.1 Vor der ersten Verwendung 9
4.2 Salz einfüllen 9
4.3 Teststreifen 10
4.4 Wasserhärtetabelle 10
4.5 Wasserenthärtungssystem 10
4.6 Einstellungen 10
4.7 Reiniger verwenden 11
4.8 Reiniger einfüllen 11
4.9 Kombi-Reiniger verwenden 11
4.10 Klarspülmittel verwenden 11
4.11 Klarspülmittel einfüllen und einstellen 11
5.GESCHIRRSPÜLER BELADEN 13
5.1 Empfehlungen 13
5.2 Alternative Korbbeladungen 15
6.PROGRAMMÜBERSICHT 16
7.BEDIENFELD 17
7.1 Programm wechseln 17
7.2 Programm abbrechen 18
7.3 Gerät ausschalten 18
8.REINIGUNG UND WARTUNG 20
8.1 Gerät und Filter reinigen 20
8.2 Sprüharme 20
9.FEHLERBEHEBUNG 22
10.PRAKTISCHE HINWEISE 25

1. SICHERHEITSHINWEISE

1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise

- Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung vor der ersten Benutzung des Geräts aufmerksam durch, und bewahren Sie sie sorgfältig auf.

⚠Prüfen Sie Gerät und Verpackung auf eventuelle Beschädigungen.Sind Schäden erkennbar, das Gerät nicht einschalten! Kundendienst kontaktieren!

- Das Gerät auspacken wie angegeben. Die Verpackung vorschriftsgemäß entsorgen.

⚠Dieses Gerät kann von Kindern ab einem Alter von 8 Jahren oder von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung verwendet werden, wenn sie dabei beaufsichtigt werden oder in der sicheren Bedienung des Geräts angemessen unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder nicht mit dem Gerät spielen lassen!

⚠Die Verpackung vom Gerät entfernen! Von Kindern fern halten!

⚠Kinder nicht mit dem Gerät spielen lassen!

⚠Spül- und Klarspülmittel außerhalb der Reichweite von Kindern halten!

⚠Nach dem Reinigungsprogramm können im Gerät Rückstände zurückbleiben.Kinder von geöffnetem Gerät fernhalten!

⚠Sicherstellen, dass Altgeräte nicht zur Falle für Kinder werden!Kinder schließen sich selbst im Innenraum alter Geräte ein!Um dies zu verhindern: Schloss unwirksam machen und Netzkabel abschneiden!

1.2 Hinweise zur Aufstellung

- Geeigneten und sicheren Aufstellungsort auswählen!
- Befolgen Sie die Anweisungen zur Aufstellung und zum Anschließen des Geräts!
- Bei Reparaturen ausschließlich Original-Ersatzteile verwenden!

⚠⚠Das Gerät vor dem Aufstellen von der Stromversorgung trennen!

⚠Aufstellung ausschließlich durch autorisierte Kundendiensttechniker!

⚠Sicherstellen, dass in Ihrer elektrischen Hausinstallation die gesetzlich vorgeschriebenen Sicherungen installiert sind!

⚠Alle elektrischen Anschlüsse müssen mit den Daten auf dem Typenschild übereinstimmen.

⚠⚠Das Gerät nicht auf das Netzkabel stellen!

⚠Direkt an Steckdose anschließen! Keine Verlängerungskabel/Verteilerdosen zwischenschalten!

⚠Die Steckdose muss auch nach der Aufstellung des Geräts zugänglich sein.

- Nach der Aufstellung, das Gerät einmal ohne Beladung laufen lassen.

⚠⚠Das Gerät von der Stromversorgung trennen, bevor Sie mit dem Aufstellen beginnen!

⚠Das Gerät ausschließlich mit dem mitgelieferten Schutzstecker anschließen.

⚠⚠Wenn das Netzkabel beschädigt ist, durch einen Elektriker austauschen lassen! Lebensgefahr!

1.3 Hinweise zum Betrieb

- Dieses Gerät ist für den Gebrauch in Privathaushalten ausgelegt. Nicht für andere Zwecke einsetzen!Bei gewerblicher Nutzung erlöschen alle Garantieansprüche.

⚠Nicht auf die geöffnete Tür stellen oder setzen. Keine Lasten auf die Tür stellen.

⚠Ausschließlich Spülmittel und Klarspülmittel verwenden, die für Spülmaschinen hergestellt wurden. Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung für nicht bestimmungsgemäßen oder missbräuchlichen Gebrauch.

⚠Wasser aus dem Gerät nicht trinken!

⚠Keine chemischen Lösungsmittel in das Gerät einbringen! Explosionsgefahr!

- Kunststoffteile auf Hitzebeständigkeit testen, bevor Sie diese in den Geschirrspüler stellen.

⚠Kinder dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht reinigen oder warten.

⚠Keine Fremdkörper in das Gerät stellen! Körbe nicht überladen!

- Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Verformungen im Innenraum des Geräts infolge missbräuchlicher Verwendung.

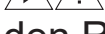
⚠Auf das Programmende warten, bevor Sie die Tür öffnen! Gefahr durch herausspritzendes heißes Wasser!Sicherheitsvorrichtungen sorgen für einen Programmstopp beim Öffnen der Tür.

⚠Die Tür des Geräts nicht geöffnet lassen!Unfallgefahr!

⚠Messer und andere scharfe Objekte nach unten gerichtet in den Besteckkorb stellen!

Bei Modellen mit automatischem Türöffnungssystem wird bei aktiviertem Energiesparmodus am Programmende die Tür geöffnet.Um Schäden am Geschirrspüler zu vermeiden, innerhalb der ersten Minute nach dem automatischen Öffnen die Tür nicht zudrücken!Für eine effektive Trocknung, die Tür nach dem Programmende 30 Minuten geöffnet lassen!Wenn der Signalton für die automatische Türöffnung wiedergegeben wird, von der Tür fernhalten!

Reparaturen dürfen nur durch qualifizierte Kundendiensttechniker ausgeführt werden!Bei Nichtbeachtung erlöschen alle Garantieansprüche.

Das Gerät vom Stromnetz trennen, bevor mit den Reparaturarbeiten begonnen wird.Immer am Stecker ziehen, nicht am Netzkabel!Den Hahn für Zulaufwasser schließen.

Bei Betrieb mit niedriger Spannung wird die Leistung des Geräts beeinträchtigt.

Nach dem Programmende aus Sicherheitsgründen den Netzstecker ziehen.

Den Netzstecker nicht mit feuchten Händen berühren! Gefahr eines elektrischen Schlages!

Immer am Stecker ziehen, nicht am Netzkabel!

2. AUFSTELLEN UND ANSCHLIESSEN

2.1 Positionierung des Geräts

Das Gerät an einem Ort aufstellen, der leichtes Beladen und Entladen ermöglicht. Das Gerät nicht an Orten aufstellen, an denen die Umgebungstemperatur unter 0 °C fallen kann.

Lesen und beachten Sie alle Warnungen auf der Verpackung, bevor Sie die Verpackung entfernen und das Gerät aufstellen!

Das Gerät in der Nähe von Wasserhahn und Abfluss aufstellen.Beachten Sie, dass sich die Anschlüsse nach dem Aufstellen des Geräts nicht mehr ohne Weiteres korrigieren lassen.

Das Gerät nicht an Tür oder Bedienblende anheben/verschieben!

Um das Gerät herum genug Platz für ausreichende Bewegungsfreiheit lassen!

Sicherstellen, dass Zulauf- und Ablaufschlauch nicht gequetscht werden und nicht hängen bleiben. Das Gerät nicht auf das Netzkabel stellen! Auch nicht kurzzeitig!

Die Füße so einstellen, dass das Gerät gerade steht.Das Gerät auf einer glatten Fläche aufstellen. Bei Nichtbeachtung wird das Gerät nicht stabil stehen und die Tür wird sich nicht richtig schließen lassen.

2.2 Wasseranschluss

Wir empfehlen den Einbau eines Filters für das Zulaufwasser, um Schäden am Gerät durch Verunreinigungen auszuschließen (zum Beispiel durch Sand, Rost aus dem Leitungssystem).Mit einem Filter lassen sich auch Verfärbungen und Ablagerungen im Innenraum vermeiden.

Beachten Sie den Aufdruck auf dem Wasserzulaufschlauch!

Mit 25 ° gekennzeichnete Modelle dürfen nur mit maximal 25 °C warmem (kaltem) Wasser gespeist werden.

Für alle übrigen Modelle:

Kaltes Wasser bevorzugt; warmes Wasser max.

Temperatur 60 °C.

2.3 Zulaufschlauch

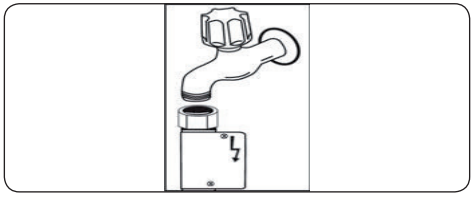


WARNUNG: Mitgelieferten Zulaufschlauch verwenden. Eventuell vorhandenen Zulaufschlauch eines Altgeräts NICHT verwenden.

WARNUNG: Neuen Schlauch vor dem Anschließen mit Wasser spülen.

WARNUNG: Schlauch direkt an den Wasserhahn anschließen.Der Wasserdruck muss zwischen 0,03 MPa und 1 MPa liegen.Übersteigt der Wasserdruck in der Zuleitung 1 MPa, Überdruckventil zwischen Wasserhahn und Schlauch installieren.

WARNUNG: Nach dem Anschließen Wasserhahn ganz aufdrehen und System auf Leckagen prüfen.Nach jedem Spülprogramm Wasserhahn schließen.



Einige Modelle werden mit Aquastop-System geliefert.Dieses nicht beschädigen und nicht knicken oder verdrehen.

2.4 Elektrischer Anschluss

**WARNUNG:**Das Gerät ist für 220–240 V ausgelegt. Wenn Ihre Elektroinstallation mit 110 V arbeitet, schalten Sie einen Transformator 110/220 V (3000 W) zwischen.

**Schutzkontaktstecker des Geräts mit einer passenden Steckdose mit geeigneter Spannung und Stromstärke verbinden.**

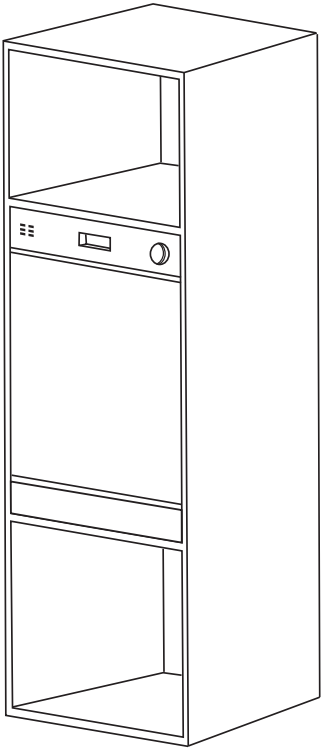
**Ist keine Erdung vorhanden, diese von einem Elektriker nachrüsten lassen.Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung für Schäden infolge fehlender Erdung.**

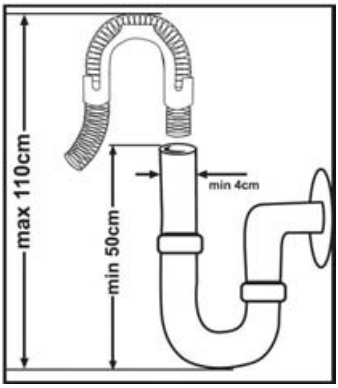
**Der Stecker dieses Geräts kann je nach Zielland eine 13 A-Sicherung enthalten (zum Beispiel in Großbritannien oder Saudi-Arabien)**

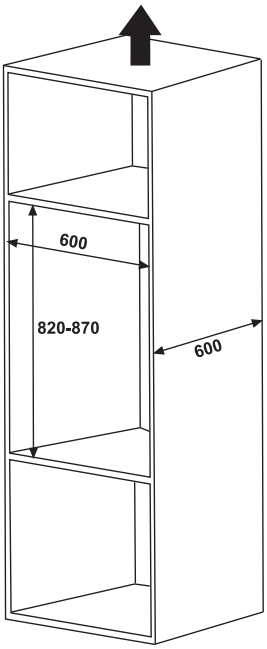
 **Schließen Sie das Produkt an eine geerdete Steckdose an, die durch eine Sicherung geschützt ist, die den Werten in der Tabelle entspricht Tabelle "Technische Daten".**

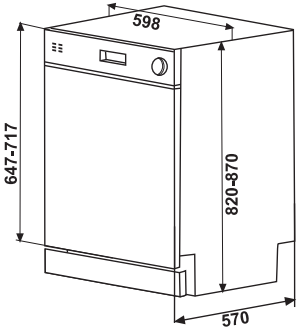
Montageanleitung für hocheinbaufähige Geschirrspüler

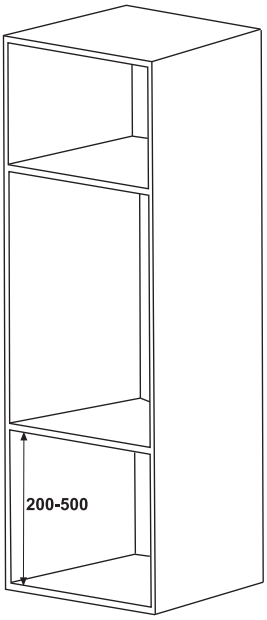
1. **Die Montage des Einbaugeschirrspülers muss entsprechend der Bedienungs- und Installationsanleitung erfolgen.**
2. **Die Höhe des Montageortes (bezogen auf die Fußkante des Geschirrspülers im Hochschrank) darf nicht mehr als 500mm betragen.**
3. **Das Gewicht des Geschirrspülers sollte berücksichtigt werden. Das Material und Design sollten entsprechend ausgesucht werden.**
4. **Elektronische Geräte sollten nicht in der Schublade / im Fach / im Raum darunter genutzt werden.**
5. **Die Oberfläche, auf der die Geschirrspüler-Füße aufsitzen, sollte rau sein. Anderenfalls könnte es während der Nutzung des Geschirrspülers zu Problemen kommen.**



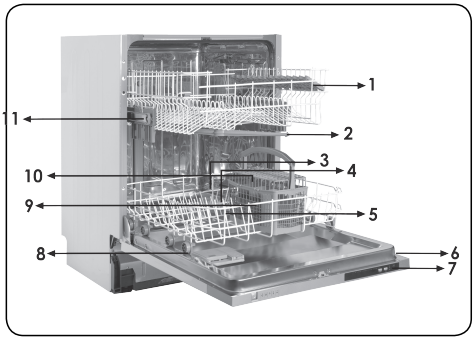

max 110cm
min 50cm
min 4cm

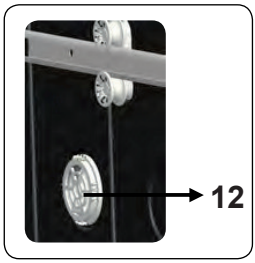

600
820-870
600


598
647-717
820-870
570


200-500

3. TECHNISCHE DATEN





3.1 Gerät im Überblick

1. Oberer Korb mit Geschirrhaltern
2. Oberer Sprüharm
3. Unterer Korb
4. Unterer Sprüharm
5. Filter
6. Typenschild
7. Bedienblende
8. Fächer für Spülmittel und Klarspüler
9. Besteckkorb
10. Salzbehälter
11. Schienenstopper oberer Korb
12. Aktives Mini-Trocknungssystem: Dieses System sorgt für verbesserte Trocknung Ihres Geschirrs.

3.2 Technische Daten

Kapazität	13 Maßgedecke
Abmessungen (mm) Höhe Breite Tiefe	 820-870 (mm) 598 (mm) 570 (mm)
Gewicht (netto)	33,100kg
Betriebsspannung / Netzfrequenz	220–240 V / 50 Hz
Stromaufnahme (A)	10 (A)
Leistungsaufnahme (W)	1900 (W)
Zulaufwasserdruck	Maximal:1 (MPa), Minimal:0,03 (MPa)

RECYCLING

- Einige Gerätekomponenten und Verpackungselemente sind wiederverwertbar.
- Kunststoffe sind mit den international vereinheitlichten Symbolen gekennzeichnet: (>PE<, >PP< usw.)
- Die Pappteile der Verpackung bestehen aus recycelter Pappe.Sie können für erneutes Recycling in Papiercontainern entsorgt werden.
- Einige Materialien dürfen nicht über den Hausmüll entsorgt werden. Abgabe an kommunalen Abfallsammelpunkten!
- Informationen zur Entsorgung unterschiedlicher Materialien erhalten Sie bei Ihrem kommunalen Abfallsammelpunkt.

VERPACKUNG UND UMWELTSCHUTZ

- Die Verpackung schützt das Gerät während des Transports.Die Verpackungsmaterialien sind umweltfreundlich, da sie wiederverwertbar sind. Der Einsatz wiederverwertbarer Materialien reduziert das Müllaufkommen und schont die natürlichen Ressourcen.

CE-Konformitätserklärung

Wir erklären hiermit, dass unsere Produkte die einschlägigen europäischen Richtlinien, Entscheidungen und Vorschriften sowie die Anforderungen der genannten Normen

erfüllen.

Entsorgung



Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern auf dem Produkt oder seiner Verpackung bedeutet, dass das Gerät nicht im Hausmüll entsorgt werden darf, sondern eine separate Entsorgung erfordert. Sie können das Altgerät kostenfrei bei einer geeigneten kommunalen Sammelstelle für Elektro- und Elektronikaltgeräte, z.B. einem Wertstoffhof, abgeben. Die Adressen erhalten Sie von Ihrer Stadt- bzw. Kommunalverwaltung. Alternativ können Sie kleine Elektroaltgeräte mit einer Kantenlänge bis zu 25 cm bei Händlern mit einer Verkaufsfläche für Elektro- und Elektronikgeräte von mind. 400 m^2 oder Lebensmittelhändlern mit einer Gesamtverkaufsfläche von mind. 800 m^2, die zumindest mehrmals im Jahr Elektro- und Elektronikgeräte anbieten, unentgeltlich zurückgeben. Größere Altgeräte können beim Neukauf eines Geräts der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, bei einem entsprechenden Händler kostenfrei zurückgegeben werden. Bezüglich der Modalitäten der Rückgabe eines Altgeräts im Fall der Auslieferung des neuen Geräts, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.

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

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

4. VOR VERWENDUNG DES GERÄTES

4.1. Vorbereitung Ihres Geschirrspülers auf die erste Inbetriebnahme

- Stellen Sie sicher, dass Ihre Strom- und Wasserversorgung den Werten entspricht, die vom Hersteller des Gerätes in den Installationsanweisungen gefordert werden.
- Das gesamte Verpackungsmaterial aus dem Geräteinneren entfernen.
- Den Wasserenthärterstand einstellen.
- Den Klarspülbehälter auffüllen.

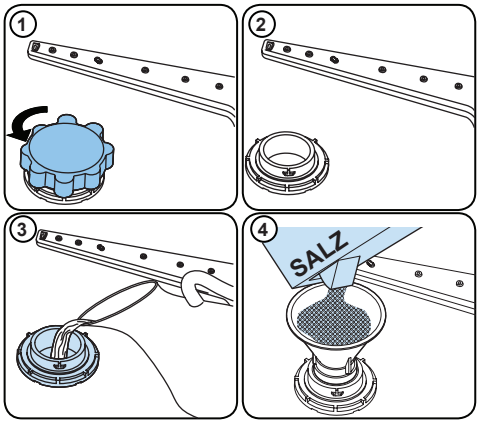
4.2 Salzverwendung (falls zutreffend)

Für eine gute Spülleistung benötigt dieser Geschirrspüler weiches, d. h. entkalktes Wasser. Andernfalls kommt es zu Kalkablagerungen am Geschirr und im Innenraum des Gerätes. Dadurch wird die Leistung des Gerätes beim Spülen, Trocknen und Klarspülen negativ beeinträchtigt. Wenn Wasser durch das Wasserenthärtersystem fließt, werden die für die Wasserhärte verantwortlichen Ionen aus dem Wasser entfernt und das Wasser erreicht die Qualität, die für eine optimale Spülleistung erforderlich ist. Je nach Wasserhärtegrad des zulaufenden Wassers sammeln sich die für die Wasserhärte verantwortlichen Ionen schnell im Wasserenthärtersystem. Aus diesem Grund muss das Wasserenthärtersystem so aufgefrischt werden, dass es auch beim nächsten Spülgang wieder mit der gleichen optimalen Leistung arbeitet. Aus diesem Grund ist das Spezialsalz erforderlich.

Die Maschine darf nur mit speziellem Geschirrspülsalz zur Wasserenthärtung verwendet werden. Verwenden Sie keine kleinkörnigen oder pulverförmigen Salze, die leicht löslich sind. Die Verwendung jeder anderen Art von Salz kann Ihre Maschine beschädigen.

4.3. Salz auffüllen

Zum Einfüllen des Enthärtungssalzes drehen Sie die Kappe des Salzbehälters gegen den Uhrzeigersinn auf. **(1) (2)** Das Fach bei der ersten Inbetriebnahme mit 1 kg Salz und Wasser **(3)** randvoll füllen. Ein Trichter **(4)** vereinfacht das Einfüllen. Kappe wieder anbringen und schließen. Alle 20 bis 30 Durchläufe Salz in die Maschine nachfüllen (ca. 1 kg).



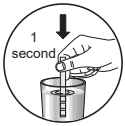
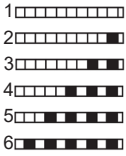
Nur bei der ersten Inbetriebnahme Salz in den Salzbehälter geben.

Verwenden Sie ausschließlich spezielles Enthärtungssalz für den Gebrauch in Geschirrspülern.

Wenn Sie Ihren Geschirrspüler starten, füllt sich der Salzbehälter mit Wasser. Füllen Sie das Enthärtungssalz daher vor dem Start Ihrer Maschine ein.

Falls das Enthärtungssalz überläuft und Sie die Maschine nicht sofort starten, schützen Sie Ihre Maschine vor Korrosion, indem Sie ein kurzes Spülprogramm ausführen.

4.4. Teststreifen

Wasserhahn öffnen, Wasser laufen lassen (1 Min).	Streifen in das Wasser halten (1 s).	Streifen schütteln.	Warten (1 Min).	Härtegrad Ihrer Maschine auf den ermittelten Wert einstellen.
				

HINWEIS: Die werkseitige Härtegradeinstellung ist "3". Falls Sie Brunnenwasser nutzen oder der Härtegrad 90 dF übersteigt, sollten Sie eine Filter- oder Aufbereitungsanlage verwenden.

4.5. Wasserhärtetabelle

Stufe	Deutsche Härte (dH)	Französische Härte (dF)	Britische Härte (dE)	Anzeige
1	0 - 5	0 - 9	0 - 6	Die LEDs P1 bis 9h leuchten.
2	6 - 11	10 - 20	7 - 14	Die LEDs P2 bis 9h leuchten.
3	12 - 17	21 - 30	15 - 21	Die LEDs 1/2 bis 9h leuchten.
4	18 - 22	31 - 40	22 - 28	Die LEDs 3h bis 9h leuchten.
5	23 - 31	41 - 55	29 - 39	Die LEDs 6h bis 9h leuchten.
6	32 - 50	56 - 90	40 - 63	Die LEDs 6h bis 9h leuchten.

4.6. Wasserenthärtungssystem

Der Geschirrspüler ist mit einem Wasserenthärter ausgestattet, der die Härte des Leitungswassers verringert. Den Härtegrad Ihres Leitungswassers erfahren Sie bei Ihrem Versorgungsunternehmen oder mit Hilfe eines Teststreifens (falls verfügbar).

4.7. Einstellung

Gehen Sie wie folgt vor, um den Salzgehalt zu ändern:

- Öffnen Sie die Gerätetür.
- Schalten Sie das Gerät ein und drücken Sie die Programmtaste, sobald es eingeschaltet ist.
- Halten Sie die Programmtaste gedrückt, bis alle LEDs einmal blinken.
- Die Maschine zeigt die letzte Einstellung an.
- Stellen Sie die gewünschte Stufe mit der Programmtaste ein.
- Schalten Sie zum Speichern der Einstellung die Maschine aus.

4.8. Gebrauch von Spülmitteln

Verwenden Sie nur spezielle Spülmittel für Haushalts-Geschirrspüler. Bewahren Sie Spülmittel an einem kühlen, trockenen Ort außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

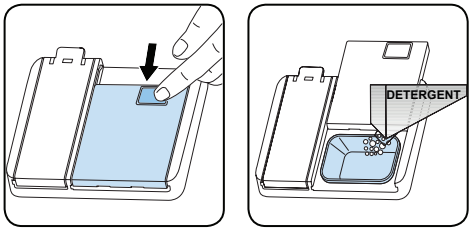
Geben Sie für optimale Leistung genau die empfohlene Menge Spülmittel für das ausgewählte Programm hinzu. Die benötigte Spülmittelmenge hängt vom Zyklus, der Lademenge und dem Verschmutzungsgrad des Geschirrs ab.

Füllen Sie nicht mehr Spülmittel als erforderlich in das Spülmittelfach ein, da dies sonst weißliche Streifen oder bläuliche Schlieren auf Glas und Geschirr sowie Glaskorrosion verursachen könnte. Eine fortgesetzte Verwendung von zu viel Spülmittel kann zu Maschinenschäden führen.

Die Verwendung von zu wenig Spülmittel kann zu einer schlechten Reinigung und bei hartem Wasser zu weißlichen Schlieren führen. Weitere Informationen entnehmen Sie bitte den Anweisungen des Spülmittelherstellers.

4.9. Spülmittel einfüllen

Verschieben Sie die Verriegelung zum Öffnen des Behälters und füllen Sie das Spülmittel ein. Schließen Sie den Deckel und drücken Sie ihn fest, sodass er einrastet. Der Behälter sollte unmittelbar vor Beginn jedes Programmes aufgefüllt werden. Falls das Geschirr stark verschmutzt ist, geben Sie zusätzliches Spülmittel in die Vorspülkammer.



4.10. Kombinierte Reiniger

Diese Produkte sollten entsprechend den Herstelleranweisungen genutzt werden.

Kombinierte Reiniger dürfen nie direkt in die Maschine oder in den Besteckkorb gefüllt werden.

Kombinierte Reiniger enthalten je nach Kombination nicht nur Spülmittel, sondern auch Klarspüler, Salzersatzstoffe und zusätzliche Komponenten.

Wir empfehlen, kombinierte Reiniger nicht in Kurzprogrammen zu verwenden. Bei solchen Programmen sollten Sie Spülmittel in Pulverform einsetzen.

Falls bei der Benutzung kombinierter Reiniger Probleme auftreten, wenden Sie sich bitte an den Spülmittelhersteller.

Wenn Sie die Verwendung kombinierter Spülmittel einstellen, müssen Sie sicherstellen, Wasserhärte und Klarspüler auf passende Werte einzustellen.

4.11. Klarspüler

Ein Klarspüler hilft, das Geschirr streifen- und fleckenfrei zu trocknen. Damit Ihre Utensilien fleckenfrei und Ihre Gläser klar werden, ist Klarspüler unumgänglich. Der Klarspüler wird während der Heißspülphase automatisch hinzugegeben. Wenn die Dosierung des Klarspülers zu niedrig eingestellt ist, bleiben weißliche Flecken auf dem Geschirr zurück, das Geschirr trocknet nicht richtig und wird nicht sauber gespült. Wenn Sie zu viel Klarspüler dosieren, entstehen bläuliche Schichten auf Glas und Geschirr.

4.12. Klarspüler einfüllen und einstellen

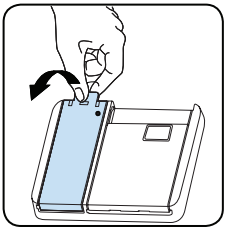
Öffnen Sie die Kappe des Klarspülerbehälters, um ihn zu befüllen. Füllen Sie den Behälter bis zur MAX-Markierung mit Klarspüler und schließen Sie die Kappe. Achten Sie darauf, den Behälter nicht übermäßig zu füllen. Wischen Sie verschütteten Klarspüler auf.

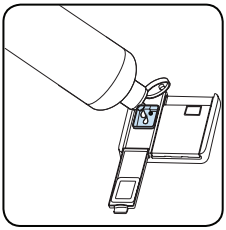
Gehen Sie wie folgt vor, um den Klarspülergehalt zu ändern:

- Öffnen Sie die Gerätetür.
- Schalten Sie das Gerät ein und drücken Sie die Programmtaste, sobald es eingeschaltet ist.
- Halten Sie die Programmtaste gedrückt, bis alle LEDs zweimal blinken. Die Klarspülereinstellung richtet sich nach der Wasserhärteeinstellung.
- Die Maschine zeigt die letzte Einstellung an.
- Stellen Sie die gewünschte Stufe mit der Programmtaste ein.
- Schalten Sie zum Speichern der Einstellung die Maschine aus.

Die werkseitige Klarspülerstufe ist "4".

Erhöhen Sie die Stufe, falls das Geschirr nicht richtig getrocknet wird oder fleckig ist. Verringern Sie die Stufe, falls sich blaue Flecken am Geschirr bilden.





Stufe	Klarspülerdosis	Anzeige
1	Kein Klarspüler wurde ausgegeben	Die LEDs P1 bis 9h leuchten.
2	1 Dosis wird ausgegeben	Die LEDs P2 bis 9h leuchten.
3	2 Dosen werden ausgegeben	Die LEDs 1/2 bis 9h leuchten.
4	3 Dosen ausgegeben	Die LEDs 3h bis 9h leuchten.
5	4 Dosen ausgegeben	Die LEDs 6h bis 9h leuchten.

5. GESCHIRRSPÜLER BELADEN

Für beste Ergebnisse befolgen Sie diese Laderichtlinien.

Die Beladung Ihres Haushaltsgeschirrspülers bis zu der vom Hersteller angegebenen Kapazität trägt zur Energie- und Wassereinsparung bei.

Das manuelle Vorspülen von Geschirrteilen führt zu erhöhtem Wasser- und Energieverbrauch und wird nicht empfohlen. Sie können Tassen, Gläser, Stielgläser, kleine Teller, Schüsseln usw. in den oberen Korb stellen. Lehnen Sie langstielige Gläser nicht aneinander, da sie andernfalls instabil und beschädigt werden können.
Langstielige Gläser sollten an den Korbrand, die Ablage oder den Glasträger angelehnt werden und dürfen keine anderen Gegenstände berühren.

Stellen Sie alle Behälter wie Tassen, Gläser und Töpfe mit der Öffnung nach unten in den Geschirrspüler, da sich sonst Wasser darin sammelt.

Wenn die Maschine über einen Besteckkorb verfügt, sollten Sie das Besteckgitter verwenden, um das beste Ergebnis zu erzielen.

Stellen Sie alles große Geschirr (Töpfe, Pfannen, Deckel, Teller, Schüsseln usw.) und sehr schmutzige Gegenstände in das untere Regal.

Geschirr und Besteck sollten nicht übereinander gestellt werden.

⚠ **WARNUNG:** Achten Sie darauf, die Rotation der Sprüharme nicht zu behindern.

⚠ **WARNUNG:**Achten Sie darauf, dass nach dem Einfüllen des Geschirrs das Öffnen des Waschmittelbehälters nicht verhindert wird.

5.1. Empfehlungen

Entfernen Sie grobe Rückstände auf dem Geschirr, bevor Sie es in die Maschine stellen. Starten Sie die Maschine, wenn sie voll ist.

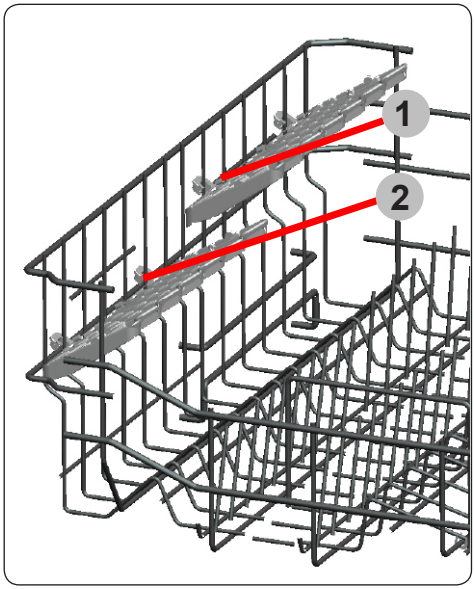
Überladen Sie die Laden nicht und stellen Sie kein Geschirr in den falschen Korb.

⚠ **WARNUNG:** Zur Vermeidung von Verletzungen sollten Besteckteile und Messer mit langem Griff und scharfen Spitzen wie Serviergabeln, Brotmesser usw. immer mit dem scharfen oder spitzen Ende nach unten oder waagerecht eingelegt werden.

Höhenverstellbare Geschirrhalter

(Stecksystem)

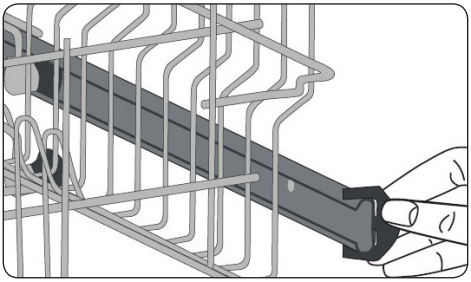
Gläser und Tassen können unter oder auf die höhenverstellbaren Geschirrhalter gestellt werden. Die Geschirrhalter lassen sich in 2 verschiedenen Höhen anbringen. Besteckteile und Küchenutensilien können auch horizontal auf die Geschirrhalter gelegt werden.

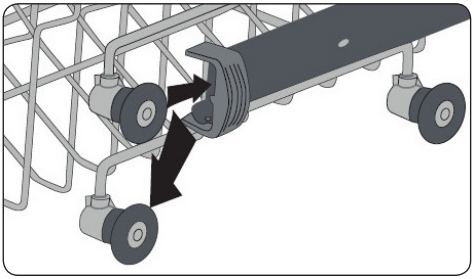


Oberer Korb

Höhe einstellen

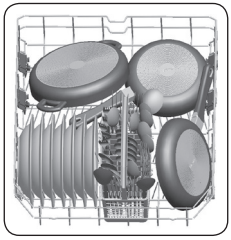
Die Stopper an den Schienenenden zu den Seiten drehen (wie im Bild unten gezeigt), dann den Korb herausziehen und abnehmen. Die Radpositionen ändern, dann den Korb wieder auf die Schiene setzen und die Stopper schließen. Wenn sich der obere Korb auf der erhöhten Position befindet, können große Teile wie Pfannen in den unteren Korb gestellt werden.

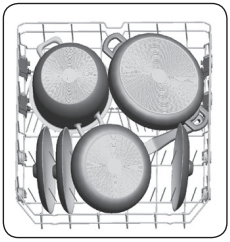




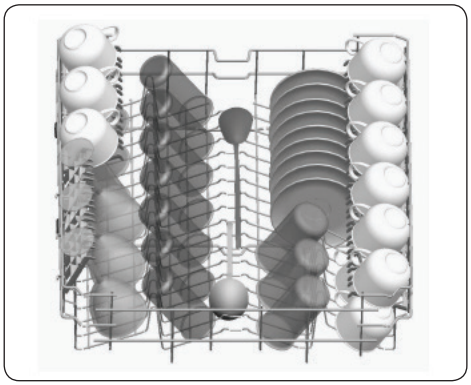
5.2 Alternative Korbbeladungen

unterer Korb



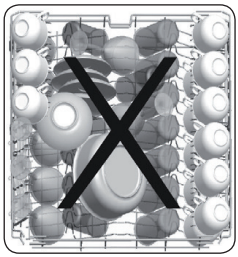


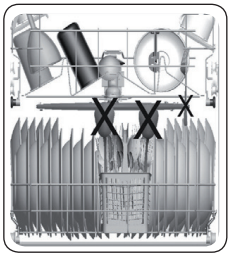
Oberer Korb

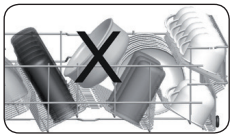


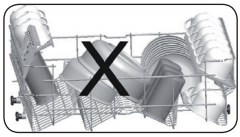
Falsche Beladungen

Falsche Beladung kann zu schlechter Spül- und Trockenleistung führen. Bitte beachten Sie für gute Spülergebnisse die Empfehlungen des Herstellers.**t**









Beispiele für Geschirrspüler ungeeignete Teile

- Zigarettenasche, Kerzenreste, Schuhcreme, Farbe, Chemikalien, Teile aus Eisenlegierungen.
- Gabeln, Löffel und Messer mit Griffen aus Holz, Knochen, Elfenbein oder mit Perlmuttbeschichtung; geklebte Teile, Teile, die mit scheuernden, sauren oder basischen Chemikalien verunreinigt sind.
- Temperaturempfindliche Kunststoffe, kupfer- oder zinnbeschichtete Behältnisse.
- Aluminium- und Silberobjekte.
- Einige empfindliche Gläser, bemaltes Porzellan, bestimmte Kristallobjekte, geklebtes Besteck, Bleikristallgläser, Schneidebretter, Kunstfaserteile.
- Absorbierende Teile wie Schwämme und Küchentücher.

WICHTIG: Kaufen Sie zukünftig geschirrspülergeeignete Küchengeräte.

Hinweise für Testinstitute

Für Hinweise zu Vergleichsprüfungen gemäß EN-Normen und eine Gebrauchsanweisung in elektronischer Form senden Sie bitte Modellbezeichnung und Seriennummer an folgende Adresse: **dishwasher@standardtest.info**

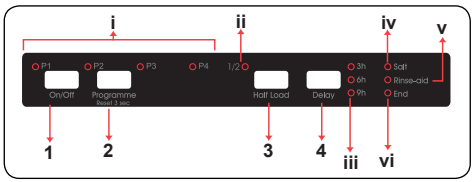
6. PROGRAMMTABELLE

	P1	P2		P3	P4
Programmname:	Öko	Intensiv 65°C (modellabhängig)	Auto (modellabhängig)	Super, 50 Min.	Vorspülen
Art der Verschmutzung:	Standardprogramm für normal verschmutztes, täglich verwendetes Geschirr mit reduziertem Energie- und Wasserverbrauch.	Geeignet für stark verschmutztes Geschirr.	Auto-Programm für stark verschmutztes Geschirr.	Geeignet zur schnelleren Reinigung von normal verschmutztem, täglich verwendetem Geschirr.	Geeignet zum Abspülen von Geschirr, das Sie später spülen möchten.
Verschmutzungsgrad:	Mittel	Stark	Stark	Mittel	Leicht
Spülmittelmenge: A: 25 cm³ B: 15 cm³	A	A	A	A	-
Programmdauer (Std:Min)	03:25	01:57	01:25 - 01:57	00:50	00:15
Stromverbrauch (kWh/Zyklus)	0.937	1.700	1.450-1.700	1.100	0.020
Wasserverbrauch (l/Zyklus)	12.0	17.2	11.9-17.2	12.0	4.5

- Die Programmdauer kann sich je nach Geschirrmenge, Wassertemperatur, Umgebungstemperatur und ausgewählten Zusatzfunktionen ändern.
- Die für andere als das Öko-Programm angegebenen Werte sind nur Richtwerte.
- Wenn Ihr Modell mit einem Trübungssensor ausgestattet ist, hat es statt des Intensivprogramms ein Autoprogramm.
- Das Öko-Programm dient zur Reinigung von normal verschmutztem Geschirr, da es für diese Verwendung das effizienteste Programm im Hinblick auf seinen kombinierten Energie- und Wasserverbrauch ist. Darüber hinaus wird es zur Beurteilung der Einhaltung der Ökodesign-Gesetzgebung der EU verwendet.
- Das Spülen von Geschirr in einer Haushaltsgeschirrspülmaschine verbraucht in der Gebrauchsphase in der Regel weniger Energie und Wasser als das Spülen von Hand, wenn die Maschine nach den Anweisungen des Herstellers benutzt wird.
- Verwenden Sie bei Kurzprogrammen nur pulverförmiges Spülmittel.
- Kurzprogramme beinhalten keinen Trocknungsschritt.
- Zur Unterstützung der Trocknung sollten Sie die Tür nach Abschluss des Programmes leicht öffnen.
- Sie können auf die Produktdatenbank mit den Modellinformationen zugreifen, indem Sie den QR-Code auf dem Energieetikett einlesen.

HINWEIS: Gemäß den EU-Verordnungen 1016/2010 und 1059/2010 dürfen die Energieverbrauchswerte des Eco-Programms abweichen. Diese Tabelle entspricht den Verordnungen 2019/2022 und 2017/2022.

7. DAS BEDIENFELD



1. Ein-/Austaste
2. Programmauswahltaste

i. Programm-LEDs
3. Halbe Ladung-Taste
ii. Halbe Ladung-LED
4. Verzögerungstaste
iii. Verzögerungs-LEDs
iv. Salzanzeige
v. Klarspüleranzeige
vi. Programmende-Anzeige

1. Ein-/Austaste

Schalten Sie die Maschine durch Drücken der Ein-/Austaste ein. Wenn das Gerät eingeschaltet ist, leuchtet die Programmende-Anzeige **(vi)** auf.

2. Programmauswahltaste

Wählen Sie ein passendes Programm für Ihr

Geschirr aus, indem Sie die Programmwahl-Taste drücken.
Die dem ausgewählten Programm entsprechende LED **(i)** leuchtet auf und die Programmende-Anzeige **(vi)** erlischt. Das Programm startet automatisch, wenn die Tür geschlossen wird.

3. Halbe Ladung-Taste

Drücken Sie zum Reduzieren der Programmdauer und folglich zur Verringerung des Energie- und Wasserverbrauchs die Halbe Ladung-Taste. Wenn die Option Halbe Ladung gewählt ist, leuchtet die Halbe Ladung-LED **(ii)** auf.

4. Verzögerungstaste

Drücken Sie zum Verzögern der Startzeit eines Programmes um 3, 6 oder 9 Stunden die Verzögerungstaste. Durch einmaliges Drücken wird die Startzeit um 3 Stunden, durch zweimaliges Drücken um 6 Stunden und durch dreimaliges Drücken um 9 Stunden verzögert. Drücken Sie zum Ändern oder Abbrechen der verzögerten Startzeit die Verzögerungstaste.
Die Verzögerungs-LED **(iii)**, die der verbleibenden Verzögerungsdauer (3h, 6h, 9h) entspricht, leuchtet. Wenn Sie die Maschine ausschalten, während der Verzögerungstimer aktiv ist, wird die Verzögerungszeit aufgehoben.

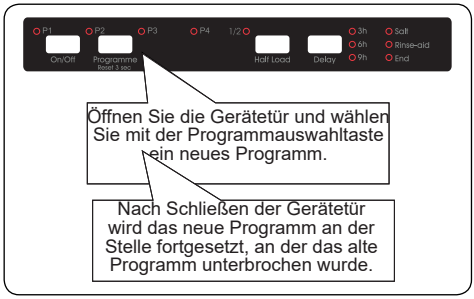
HINWEIS: Wenn Sie sich entscheiden, das ausgewählte Programm nicht zu starten, beachten Sie die Abschnitte „Programm ändern“ und „Programm abbrechen“.

HINWEIS: Wenn sich nicht genügend Salz im Behälter be indet, zeigt die Kein-Salz-Warnleuchte **(iv)** an, dass der Salzbehälter leer ist.

HINWEIS: Wenn sich nicht genügend Klarspüler im Behälter be indet, zeigt die Kein-Klarspüler-Warnleuchte **(v)** an, dass der Klarspüler-Behälter leer ist.

7.1 Ein Programm ändern

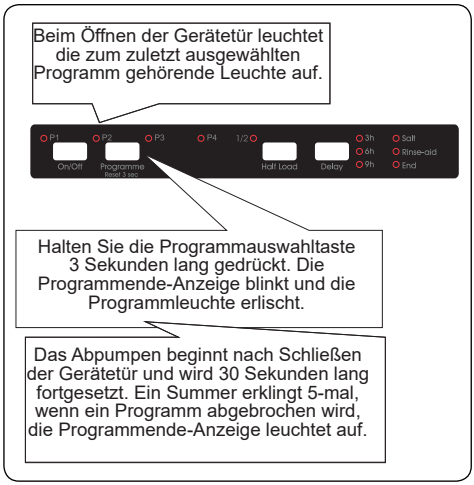
Befolgen Sie die nachstehenden Schritte, wenn Sie ein Programm während des Betriebs ändern möchten.



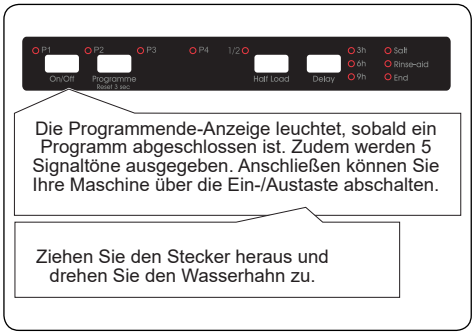
HINWEIS: Vermeiden Sie herausspritzendes Wasser, indem Sie die Gerätetür zunächst nur einen Spalt weit öffnen.

7.2 Ein Programm abbrechen

Befolgen Sie die nachstehenden Schritte, wenn Sie ein Programm während des Betriebs abbrechen möchten.



Maschine ausschalten



HINWEIS: Öffnen Sie die Tür nicht vor Abschluss eines Programmes.

HINWEIS: Falls die Gerätetür geöffnet wird oder ein Stromausfall eintritt, setzt die Maschine das Programm fort, sobald die Tür wieder geschlossen wird oder der Stromausfall vorüber ist.

HINWEIS: HINWEIS: Falls während des Trocknens ein Stromausfall eintritt oder die Gerätetür geöffnet wird, endet das Programm. Das Gerät ist dann zur Auswahl eines neuen Programmes bereit.

Summer einrichten

Gehen Sie zum Ändern der Summerlautstärke wie unten beschrieben vor:

1. Öffnen Sie die Tür und drücken Sie die Tasten Programm (2) und Halbe Ladung (3) gleichzeitig 3 Sekunden lang.
2. Wenn die Toneinstellung erkannt wird, ertönt ein langer Summer und das Display zeigt den

zuletzt eingestellten Pegel von "S0" bis "S3" an.

3. Zum Verringern der Summerlautstärke drücken Sie die Programmtaste (2). Zum Steigern der Summerlautstärke drücken Sie die Halbe Ladung-Taste (3).
4. Nach Ändern der Summerlautstärke leuchten die entsprechenden, in der Tabelle unten aufgeführten LEDs auf.

Summerlautstärke	LEDs			
	1/2	3 h	6 h	9 h
S0				X
S1			X	X
S2		**X**	**X**	**X**
S3	X	X	X	X

5. Zum Speichern der gewählten Summerlautstärke schalten Sie

das Gerät aus.

„S0“ bedeutet, dass keine Tonausgabe erfolgt. Die Werkseinstellung ist S3.

Stromsparmodus Gehen Sie zum Aktivieren oder Deaktivieren des Energiesparmodus wie folgt vor:

1. Öffnen Sie die Tür und drücken Sie die Tasten Halbe Ladung (3) und Programm (4) gleichzeitig 3 Sekunden lang.
2. Nach 3 Sekunden zeigt die Maschine die letzte Einstellung an.
3. Wenn der Energiesparmodus aktiviert ist, leuchten die LEDs P1, P2 und 1/2.

In diesem Modus schaltet sich die Innenbeleuchtung 4 Minuten nach dem Öffnen der Tür aus, und das Gerät schaltet sich nach 15 Minuten ohne Aktivität aus, um Energie zu sparen.

4. Bei deaktiviertem Stromsparmodus leuchten die LEDs P1 und P2. Wenn der Energiesparmodus deaktiviert ist, leuchtet die Innenbeleuchtung so lange, wie die Tür geöffnet ist, und das Gerät ist immer eingeschaltet, sofern es nicht vom Benutzer ausgeschaltet wird.

5. Um die gewählte Einstellung zu speichern, schalten Sie das Gerät aus.

In der Werkseinstellung ist der Energiesparmodus aktiv.

Infoled 2.1 (je nach Modell)

LED-Anzeige	Zustand der Maschine
Rot, dauerleuchtend	Die Maschine führt ein Programm aus.
Rot, blinkend	Ein Programm wurde abgebrochen.
Rot, schnell blinkend	Die Maschine ist gestört. Siehe Abschnitt **„Automatische Fehlerwarnungen und Abhilfemaßnahme“.**
Grün, dauerleuchtend	Ein Programm ist beendet.

8. REINIGUNG UND WARTUNG

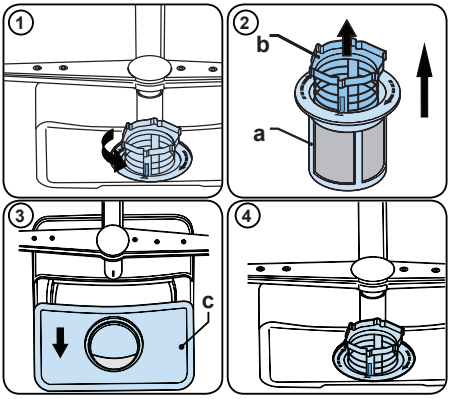
Die Reinigung Ihres Geschirrspülers ist wichtig, um seine Lebensdauer zu sichern. Sorgen Sie dafür, dass die Wasserenthärtungseinstellung (falls vorhanden) korrekt vorgenommen und die richtige Menge an Reinigungsmittel verwendet wird, um Kalkablagerungen zu vermeiden. Füllen Sie das Salzfach nach, wenn die Salzsensorleuchte aufleuchtet.
Im Laufe der Zeit können sich in Ihrem Geschirrspüler Fett- und Kalkablagerungen bilden. In diesem Fall:

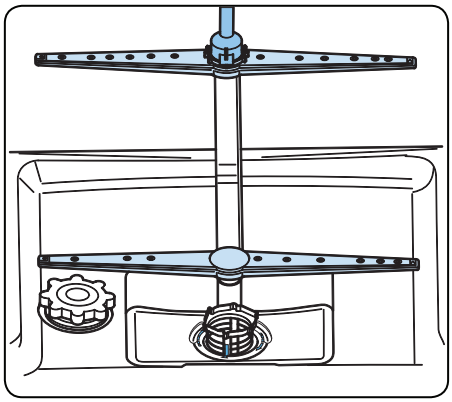
- Füllen Sie das Waschmittelfach, aber laden Sie kein Geschirr ein. Wählen Sie ein Hochtemperaturprogramm und lassen Sie den Geschirrspüler leer laufen. Wenn Ihr Geschirrspüler dadurch nicht ausreichend gereinigt wird, verwenden Sie ein für Geschirrspüler geeignetes Reinigungsmittel.
- Um die Lebensdauer Ihres Geschirrspülers zu verlängern, reinigen Sie ihn regelmäßig einmal im Monat.
- Wischen Sie die Türdichtungen regelmäßig mit einem feuchten Tuch ab, um Rückstände oder Fremdkörper zu entfernen.

8.1. Filter

Reinigen Sie Filter und Sprüharme mindestens einmal pro Woche. Sind noch Speisereste am Grob- und Mikrofilter vorhanden, nehmen Sie die Filter heraus und reinigen Sie sie gründlich unter fließendem Wasser.

a) Mikrofilter **b)** Grobfilter
c) Metallfilter





Drehen Sie die Filterkombination zum Entfernen und Reinigen gegen den Uhrzeigersinn und nehmen Sie sie durch Anheben nach oben heraus **(1)**. Ziehen Sie den Grobfilter aus dem Mikrofilter heraus **(2)**. Ziehen Sie dann den Metallfilter **(3)** heraus und entfernen Sie ihn. Spülen Sie den Filter mit viel Wasser ab, bis er frei von Rückständen ist. Bauen Sie die Filter wieder zusammen. Setzen Sie den Filtereinsatz wieder ein und arretieren Sie ihn im Uhrzeigersinn **(4)**.

- Lassen Sie den Geschirrspüler niemals ohne die Filter laufen.
- Werden die Filter nicht richtig eingesetzt, reduziert sich die Reinigungswirkung.
- Damit die Maschine einwandfrei läuft, müssen die Filter sauber sein.

8.2. Sprüharme

Stellen Sie sicher, dass die Sprühlöcher nicht verstopft sind und dass keine Speisereste oder Fremdkörper an den Sprüharmen kleben. Falls es zu Verstopfungen kommt, entfernen Sie die Sprüharme und reinigen Sie sie unter Wasser. Zum Abnehmen des oberen Sprüharms lösen Sie die Mutter, die ihn in Position hält, indem Sie sie im Uhrzeigersinn drehen und nach unten ziehen. Diese Mutter muss nach dem Einsetzen des oberen Sprüharms wieder festgezogen werden.

8.3 Abwasserpumpe

Große Lebensmittelreste oder Fremdkörper, die nicht von den Filtern aufgefangen wurden, können die Abwasserpumpe blockieren. Das Spülwasser steht dann höher als der Filter.

⚠ Warnung, Gefahr von Schnittverletzungen!

Achten Sie beim Reinigen der Abwasserpumpe darauf, dass Sie sich nicht an Glasscherben oder spitzen Gegenständen verletzen.

In diesem Fall:

1. Trennen Sie als Erstes das Gerät von der Stromversorgung.

2. Nehmen Sie Körbe heraus.

3. Entfernen Sie die Filter.

4. Entfernen Sie alles Wasser, bei Bedarf mit einem Schwamm.

5.Überprüfen Sie den Bereich und entfernen Sie alle Fremdkörper.

6. Setzen Sie die Filter wieder ein.

7. Setzen Sie die Körbe wieder ein.

9. FEHLERBEHEBUNG

FEHLER	MÖGLICHE URSACHE	MASSNAHME
Programm startet nicht.	Der Netzstecker des Geschirrspülers ist nicht eingesteckt.	Geschirrspüler an Stromversorgung anschließen.
	Geschirrspüler nicht eingeschaltet.	EIN/AUS-Taste drücken, um Geschirrspüler einzuschalten.
	Sicherung hat ausgelöst.	Sicherungen im Sicherungskasten prüfen.
	Zulaufwasserhahn ist geschlossen.	Zulaufwasserhahn öffnen.
	Tür des Geschirrspülers ist geöffnet.	Tür des Geschirrspülers schließen.
	Zulaufschlauch und Gerätefilter verstopft.	Zulaufschlauch und Gerätefilter auf Verstopfung prüfen.
Im Gerät bleibt Wasser zurück.	Ablaufschlauch verstopft oder verdreht.	Ablaufschlauch prüfen. Gegebenenfalls leeren oder Verdrehung lösen.
	Filter verstopft.	Filter reinigen.
	Programm ist noch nicht abgeschlossen.	Warten, bis das Programm vollständig abgearbeitet ist.
Gerät hält mitten im Programm an.	Stromausfall.	Netzstromversorgung prüfen.
	Störung bei Zulaufwasser.	Wasserhahn prüfen.
Während des Spülvorgangs sind Kippel- und Schlaggeräusch zu hören.	Sprüharm schlägt an ein Geschirrteil im unteren Korb an.	Problematische Teile anders positionieren oder herausnehmen.
Am Geschirr bleiben Essensreste zurück.	Geschirr nicht korrekt positioniert. Betroffene Geschirrteile werden vom Sprühwasser nicht erreicht.	Körbe nicht überladen.
	Geschirrteile lehnen aneinander.	Hinweise im Abschnitt zum Beladen des Geschirrspülers beachten.
	Nicht genügend Spülmittel.	Korrekte Spülmittelmenge verwenden, wie in der Programmübersicht angegeben.
	Falsches Spülprogramm ausgewählt.	Wählen Sie mithilfe der Programmübersicht das optimale Programm aus.
	Sprüharme sind mit Essensresten verstopft.	Sprühöffnungen der Sprüharme mit spitzem Werkzeug reinigen.
	Filter oder Abwasserpumpe verstopft oder Filter falsch eingebaut.	Ablaufschlauch und Filter auf korrekten Sitz prüfen.

FEHLER	MÖGLICHE URSACHE	MASSNAHME
Weiße Rückstände auf dem Geschirr.	Nicht genügend Spülmittel.	Korrekte Spülmittelmenge verwenden, wie in der Programmübersicht angegeben.
	Dosierung von Klarspülmittel bzw. Wasserenthärter zu niedrig eingestellt.	Klarspülmittelmenge bzw. Wasserenthärtungsstufe erhöhen.
	Hohe Wasserhärte.	Wasserenthärtungsstufe erhöhen, Salz nachfüllen.
	Deckel des Salzbehälter nicht richtig geschlossen.	Deckel des Salzbehälter auf korrekten Sitz prüfen.
Geschirr trocknet nicht.	Keine Trocknungsoption ausgewählt.	Programm mit Trocknung auswählen.
	Klarspülmitteldosierung zu niedrig eingestellt.	Klarspülmitteldosierung erhöhen.
Rostflecken auf dem Geschirr.	Mangelhafte Edelstahlqualität.	Nur geschirrspülerfestes Geschirr/Besteck verwenden.
	Hohe Salzkonzentration im Wasser.	Wasserhärtegrad anpassen mithilfe der Wasserhärtetabelle.
	Deckel des Salzbehälter nicht richtig geschlossen.	Deckel des Salzbehälter auf korrekten Sitz prüfen.
	Beim Nachfüllen von Salz zu viel Salz daneben geschüttet.	Beim Nachfüllen von Salz Einfülltrichter verwenden.
	Ungenügende Erdung.	Unverzüglich Elektriker kontaktieren.
In der Spülmittelkammer bleibt Spülmittel zurück.	Als das Spülmittel eingegeben wurde, war die Kammer noch feucht.	Spülmittelkammer trocknen, bevor Spülmittel eingegeben wird.

Automatische Fehlerwarnungen und Abhilfemaßnahme

FEHLERCODE					MÖGLICHE URSACHE	ABHILFEMASSNAHME
P1	P2	1/2	3 h	6 h		
☼	☼	☼	☼		Störung des Wassereinlasssystems	Stellen Sie sicher, dass der Wasserhahn aufgedreht ist und Wasser läuft.
						Trennen Sie den Einlassschlauch vom Wasserhahn und reinigen Sie den Filter des Schlauchs.
						Wenden Sie sich an den Kundendienst, falls der Fehler weiterhin auftritt.
☼	☼			☼	Störung des Drucksystems	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
	☼		☼	☼	Wasser läuft ständig in das Gerät	Drehen Sie den Wasserhahn zu und wenden Sie sich an den Kundendienst.
		☼	☼	☼	Wasser kann nicht abgepumpt werden	Möglicherweise sind Wasserablaufschlauch oder Filter verstopft.
						Brechen Sie das Programm ab.
						Wenden Sie sich an den Kundendienst, falls der Fehler weiterhin auftritt.
						Wenden Sie sich an den Kundendienst.
☼		☼	☼	☼	Fehlerhaftes Heizelement	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
	☼	☼		☼	Überlauf	Trennen Sie die Maschine vom Stromnetz, schließen Sie die Wasserzufuhr.
						Wenden Sie sich an den Kundendienst.
		☼		☼	Fehler in der Elektronik	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
☼		☼		☼	Überhitzung	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
☼			☼	☼	Fehlerhafter Wärmesensor	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
☼	☼	☼			Spannung zu hoch	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
	☼	☼	☼		Spannung zu niedrig	Wenden Sie sich an den Kundendienst.

Die Installation und Reparaturen sollten nur vom autorisierten Kundendienst durchgeführt werden, um Gefahren zu vermeiden. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die sich aus Handlungen nicht autorisierter Personen ergeben. Reparaturen dürfen nur von autorisierten Technikern durchgeführt werden. Achten Sie darauf, dass bei Reparaturen nur Original-Ersatzteile verwendet werden.

Unsachgemäße Reparaturen oder die Verwendung von Nicht-Original-Ersatzteilen können erhebliche Schäden verursachen und den Benutzer erheblichen Gefahren aussetzen.

Die Kontaktinformationen unseres Kundendienstes finden Sie auf der Rückseite dieses Dokuments.

Funktionsrelevante Original-Ersatzteile gemäß der Ökodesign-Verordnung können für einen Zeitraum von mindestens 10 Jahren ab dem Datum, an dem Ihr Gerät im Europäischen Wirtschaftsraum in Verkehr gebracht wurde, über den Kundendienst bezogen werden.

10. PRAKTISCHE HINWEISE

1. Bei längerer Nichtbenutzung:

- Den Netzstecker ziehen, den Hahn für Zulaufwasser schließen.
- Die Tür des Geräts leicht geöffnet lassen, um Geruchsbildung zu vermeiden.

2. Zum Entfernen von Wassertropfen, Funktion „Trocknen“ verwenden.

3. Eine korrekte Anordnung des Geschirrs sorgt für bestmögliche Energieeffizienz sowie Reinigungs- und Trocknungsleistung. Weitere Informationen siehe Tabelle zu Programmen und Energieverbrauch.

4. Stark verschmutztes Geschirr vor dem Einstellen abspülen!

5. Vorwäsche nur bei Bedarf verwenden.

6. Geschirrspüler nicht neben Kühlschrank aufstellen. Geschirrspüler werden im Betrieb heiß.

7. Besteht am Aufstellungsort des Geräts Frostgefahr, Wasserhahn schließen, Zulaufschlauch vom Wasserhahn trennen und Wasser aus Schlauch und Gerät vollständig ablaufen lassen.

AT

Entsorgung



Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern auf dem Produkt oder seiner Verpackung bedeutet, dass das Gerät nicht im Hausmüll entsorgt werden darf, sondern eine separate Entsorgung erfordert. Sie können das Altgerät kostenfrei bei einer geeigneten kommunalen Sammelstelle für Elektro- und Elektronikaltgeräte, z.B. einem Wertstoffhof, abgeben. Die Adressen erhalten Sie von Ihrer Stadt- bzw. Kommunalverwaltung. Alternativ können Sie Elektroaltgeräte beim Kauf eines neuen Geräts der gleichen Art und mit derselben Funktion bei einem stationären Händler unentgeltlich zurückgeben. Bezüglich der Modalitäten der Rückgabe eines Altgeräts im Fall der Auslieferung des neuen Geräts, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.

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

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

Das Gerät kann Stoffe enthalten, die bei falscher Entsorgung Umwelt und menschliche Gesundheit gefährden können. Das Materialrecycling hilft, Abfall zu reduzieren und Ressourcen zu schonen. Durch die getrennte Sammlung von Altgeräten und deren Recycling tragen Sie zur Vermeidung negativer Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit bei.

CH

Entsorgung



Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern auf dem Produkt oder seiner Verpackung bedeutet, dass das Gerät nicht im Hausmüll entsorgt werden darf, sondern eine separate Entsorgung erfordert. Sie können das Altgerät kostenfrei bei einer geeigneten kommunalen Sammelstelle für Elektro- und Elektronikaltgeräte, z.B. einem Wertstoffhof, abgeben. Die Adressen erhalten Sie von Ihrer Stadt- bzw. Kommunalverwaltung. Alternativ können Sie Elektroaltgeräte kostenfrei bei Händlern zurückgeben, die Geräte dieser Art im Sortiment führen. Bezüglich der Modalitäten der Rückgabe eines Altgeräts im Fall der Auslieferung des neuen Geräts, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.

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

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

Élimination des déchets



Le symbole de la poubelle barrée sur le produit ou son emballage signifie que l'appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères, mais doit être éliminé séparément. Vous pouvez vous débarrasser gratuitement de l'ancien équipement dans un point de collecte qui accepte les anciens appareils électriques et électroniques, par ex. une déchetterie. Vous trouverez les adresses auprès de votre commune ou sur le site RecyclingMap.ch. Vous pouvez également renvoyer gratuitement les anciens appareils électriques aux revendeurs qui ont des appareils de ce type dans leur gamme de produits. Veuillez contacter votre revendeur pour savoir comment retourner un ancien appareil lors de la livraison du nouvel appareil.
Veuillez retirer - si possible - toutes les piles et batteries ainsi que toutes les ampoules qui peuvent être retirées de manière non destructive avant de vous débarrasser du produit.

Nous attirons votre attention sur le fait que vous êtes vous-même responsable de la suppression des données personnelles sur l'appareil à éliminer.

Smaltimento



Il simbolo del bidone della spazzatura barrato riportato sul prodotto o sulla sua confezione indica che l'apparecchiatura non deve essere smaltita con altri rifiuti domestici, ma richiede, invece, uno smaltimento differenziato. È possibile smaltire gratuitamente le vecchie apparecchiature presso un punto di raccolta comunale idoneo per le vecchie apparecchiature elettriche ed elettroniche, ad es. un centro di riciclaggio. Gli indirizzi possono essere ottenuti dalla città o dal governo locale. In alternativa, puoi restituire gratuitamente i vecchi elettrodomestici ai rivenditori che hanno elettrodomestici di questo tipo nella loro gamma di prodotti. Contatta il tuo rivenditore in merito ai metodi che è possibile utilizzare per restituire un vecchio apparecchio al momento della consegna del nuovo apparecchio.

Rimuovi, se possibile, tutte le batterie e gli accumulatori nonché tutte le lampade che possono essere rimosse in modo non distruttivo prima di smaltire il prodotto.

Vorremmo sottolineare che sei tu stesso responsabile della cancellazione dei dati personali sul dispositivo da smaltire.

Vestel Germany GmbH
Parkring 6
85748 Garching
Germany



52410261 R60