

Abbildung kann vom Original abweichen



# Dunstabzugshaube 6091H

## Beschreibung

Perfekt Beleuchtetes Kochfeld dank LED-  
Beleuchtung

3 Leistungsstufen  
Edelstahl Gehäuse  
Optionales Zubehör  
Kohlefilter CF130  
Umluftweiche AT 150-4

**B**



| Technische Daten                                                            |                  |
|-----------------------------------------------------------------------------|------------------|
| Geräteart                                                                   | Dunstabzugshaube |
| Material                                                                    | Edelstahl        |
| Einbaubreite                                                                | 60 cm            |
| Wandmontage                                                                 | Ja               |
| Drucktasten                                                                 | 5 Stück          |
| Leistungsstufen                                                             | 3 Stufen         |
| Umluftbetrieb                                                               | Ja               |
| Abluftbetrieb                                                               | Ja               |
| jährlicher Energieverbrauch (AEhood)                                        | 26,8 kWh/Jahr    |
| Energieeffizienzklasse A+++ (höchste Effizienz) bis D (geringste Effizienz) | B                |
| Fluiddynamische Effizienz (FDEhood)                                         | 15,3             |
| Fluiddynamische Effizienzklasse                                             | D                |
| Beleuchtungseffizienz (LEhood)                                              | 40,0 lux/Watt    |
| Beleuchtungseffizienzklasse                                                 | A                |
| Fettabscheidegrad                                                           | 70,80            |

| Technische Daten                                             |                                  |
|--------------------------------------------------------------|----------------------------------|
| Klasse für den Fettabscheidegrad                             | D                                |
| Luftstrom bei minimaler Geschwindigkeit                      | 221,2 m³/h                       |
| Luftstrom bei maximaler Geschwindigkeit                      | 347,8 m³/h                       |
| A-bewertete Luftschallemission bei minimaler Geschwindigkeit | 59 dB/A                          |
| A-bewertete Luftschallemission bei maximaler Geschwindigkeit | 64 dB/A                          |
| Leistungsaufnahme im Aus-Zustand (PO)                        | 0,00 Watt                        |
| Leistungsaufnahme im Bereitschaftszustand (PS)               | 0,00 Watt                        |
| Leistungsaufnahme des Lichtsystems (WL)                      | 2,00 Watt                        |
| Anschlusswert                                                | 67,00 Watt                       |
| Beleuchtungssystem                                           | LED                              |
| Leistungsaufnahme je Beleuchtungseinheit                     | 1 x 2,00 Watt                    |
| Spannung                                                     | 220-240 Volt                     |
| Frequenz                                                     | 50 Hz                            |
| Ausstattung                                                  |                                  |
| Fettfilter Menge                                             | 2 x MF01                         |
| Fettfilter Material                                          | Aluminium                        |
| Fettfilter spülmaschinenfest                                 | Ja                               |
| Teleskopkamin ausziehbar von / bis                           | 40,00 - 78,00 cm                 |
| Gesamthöhe durch Teleskopkamin                               | 96,00 cm                         |
| benötigte Menge Kohlefilter mit Modelbezeichnung             | 2 x CF130                        |
| mitgeliefertes Zubehör: Rückschlagklappe                     | ja                               |
| mitgeliefertes Zubehör: Abluftschlauch                       | ja                               |
| mitgeliefertes Zubehör: Kohlefilter                          | optional                         |
| mitgeliefertes Zubehör: Befestigungsmaterial                 | ja                               |
| mitgeliefertes Zubehör: Bedienungsanleitung                  | ja                               |
| Umluftweiche                                                 | optional AT150-4 UNI             |
| Logistik                                                     |                                  |
| Geräteabmessungen (HxBxT)                                    | 58,00 - 96,00 x 60,00 x 47,50 cm |
| Verpackungsabmessungen (HxBxT)                               | 64,20 x 52,00 x 24,20 cm         |
| Nettogewicht                                                 | 6,70 kg                          |
| Bruttogewicht                                                | 8,70 kg                          |
| Containermenge 40HQ                                          | 875 Stück                        |
| Garantie                                                     | 2 Jahre                          |
| Umtausch                                                     | 2 Jahre                          |
| Artikelnummer                                                | 50163                            |
| EAN Nummer                                                   | 4030608501636                    |
| EPREL-Registrierungsnummer                                   | 2224633                          |

Abluftbetrieb: bei Anschluss an einen Entlüftungskamin bzw. Abluft in's Freie (Mauerdurchführung = 150mm Ø / Bohrung ca. 160mm Ø)

## WH1100

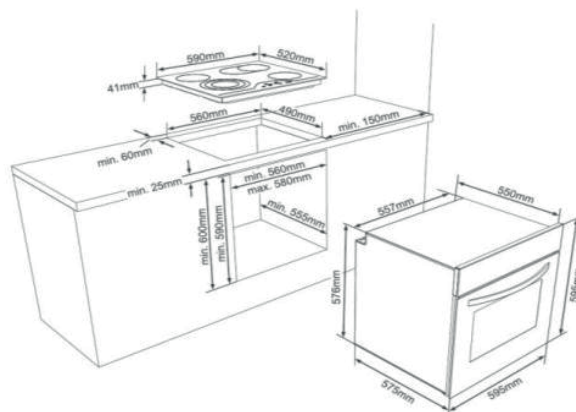
Einbauherd- energieregelt; kombinierbar mit Kochfeld WK1100

Energieklasse

A



Abbildung ähnlich



### Energiemerkmale

|                                   |                 |
|-----------------------------------|-----------------|
| Energieeffizienzklasse            | A               |
| Stromverbrauch                    | 0,81 kWh        |
| Stromversorgung                   | 230 / 400 V 3N~ |
| Anschlusswert mit Kochfeld WK1100 | 8,3 kW          |

### Allgemeine Spezifikation

|                      |                       |
|----------------------|-----------------------|
| Set Bestandteile     | Einbauherd / Kochfeld |
| Betriebsarten        | 3 Funktionen          |
| Design Tür / Panel   | Schwarz / Inox        |
| Backofenvolumen      | 72 L                  |
| Beschichtung Garraum | Emaile                |

### Ausstattung Einbauherd

|                                                                |    |
|----------------------------------------------------------------|----|
| Timer                                                          | -  |
| Innentür vollverglast (2-fach)                                 | Ja |
| Backofenbeleuchtung                                            | Ja |
| Seitengitter                                                   | -  |
| Versenkbare Drehknöpfe                                         | -  |
| <b>Ofenfunktionen:</b> Ober-/Unterhitze, Oberhitze, Unterhitze |    |

### Lieferumfang

|           |    |
|-----------|----|
| Ofenrost  | Ja |
| Backblech | Ja |

### Ausstattung Kochfeld WK 1100

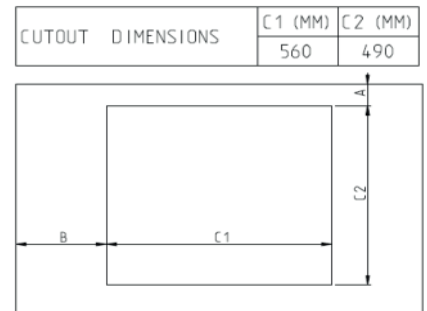
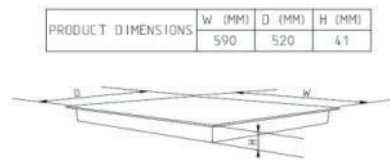
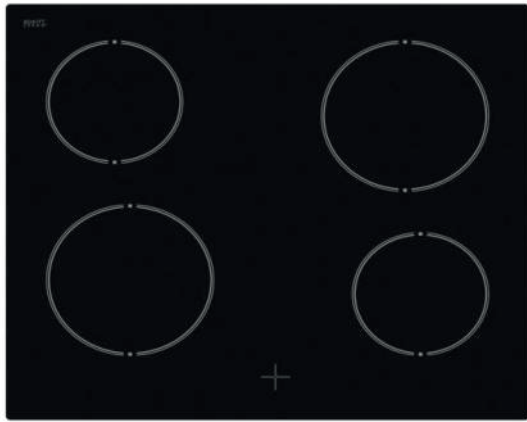
|                                                                    |               |
|--------------------------------------------------------------------|---------------|
| Ausschnittmaße                                                     | 560x490 mm    |
| Kochfeldmaße (HxBxT)                                               | 41x590x520 mm |
| Kochzonenausstattung: 2 x Ø 145 mm (1,2 kW), 2 x Ø 180 mm (1,8 kW) |               |

### Abmessungen/Logistikdaten

|                                         |                          |
|-----------------------------------------|--------------------------|
| Artikelnummer                           | 10764310                 |
| EAN-Code                                | 4251003105919            |
| Einbauherdmaße (HxBxT)/Gewicht          | 595x595x570 mm / 35,0 kg |
| Kartomaße (HxBxT) / Gewicht inkl. Gerät | 640x680x630 mm / 37,7 kg |
| Verpackungseinheit                      | 1 Stück                  |
| Palettenmenge                           | 4 Stück                  |
| 20 / 40 Fuß Container                   | 81 Stück / 162 Stück     |
| High Cube Container                     | 162 Stück                |

## WK1100

Glaskeramikkochfeld herdgebunden, rahmenlos



### Energiemerkmale

|                                 |                     |
|---------------------------------|---------------------|
| Stromversorgung                 | 230V~/400V 3N; 50Hz |
| Anschlusswert / mit Herd WH1100 | 6,0kW / 8,3kW       |

### Kochzonenausstattung

2x145 mm (1,2 kW), 2x180 mm (1,8kW)

|                  |    |
|------------------|----|
| Restwärmeanzeige | Ja |
|------------------|----|

### Allgemeine Spezifikation

|                  |                      |
|------------------|----------------------|
| Typ              | Einbaukochfeld 60x60 |
| Kochfeld Art     | Glaskeramik          |
| Kochfeldrahmen   | -                    |
| Einbaumaße (BxT) | 560x490 mm           |

### Abmessungen/Logistikdaten

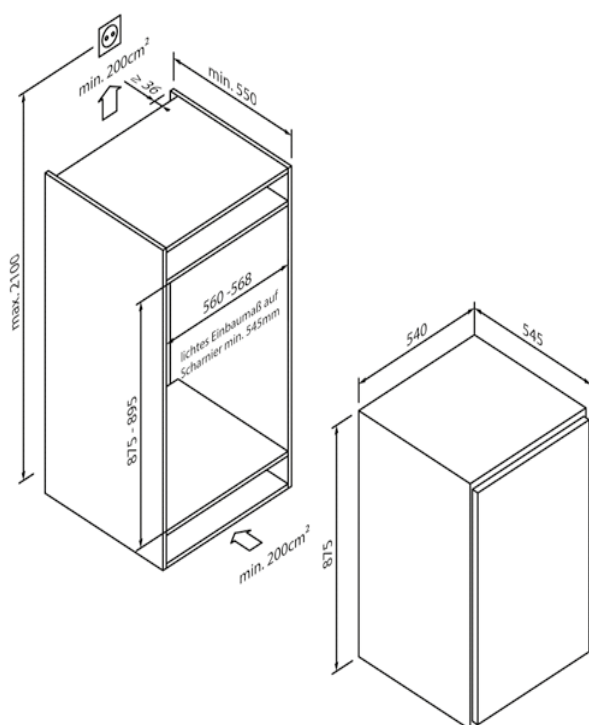
|                                        |                      |
|----------------------------------------|----------------------|
| Artikelnummer                          | 10764457             |
| EAN-Code                               | 4251003105926        |
| Gerätemaße (HxBxT)/Gewicht             | 41x590x520 mm / 7 kg |
| Kartonmaße (HxBxT)/Gewicht inkl. Gerät | 133x620x578mm / 8 kg |
| Verpackungseinheit                     | 1 Stück              |
| Palettenmenge                          | -                    |
| 20 Fuß Container                       | 612 Stück            |
| 40 Fuß Container                       | 1292 Stück           |
| High Cube Container                    | 1444 Stück           |



## Einbau-Kühlschrank mit Gefrierfach

WR2202

EG897144



Produktkategorie

Kühl- und Gefriergeräte

| Design       |        |
|--------------|--------|
| Bauart       | Einbau |
| Höhe (in cm) | 88     |

| Leistung & Verbrauch               |     |
|------------------------------------|-----|
| Energieverbrauch pro Jahr (in kWh) | 148 |
| Nutzzinhalte gesamt (in Liter)     | 112 |
| Geräuschwert (in dB A) re 1 pW     | 35  |

| Bedienkomfort & Ausstattung   |            |
|-------------------------------|------------|
| Temperaturregelung / -anzeige | Mechanisch |
| Innenraumbelichtung           | LED        |

| Kühlteil                           |                        |
|------------------------------------|------------------------|
| Nutzzinhalte (in Liter)            | 96                     |
| Abstellflächen aus Sicherheitsglas | 3 / 2 höhenverstellbar |
| Türabsteller                       | 3                      |
| Frischesystem                      | FrISChe-Box            |
| Abtauautomatik im Kühlteil         | •                      |

| Gefrierenteil                      |       |
|------------------------------------|-------|
| Nutzzinhalte (in Liter)            | 16    |
| Gefrierschubladen / Gefrierfach    | - / 1 |
| Big Box                            | -     |
| Gefriervermögen (kg in 24 Stunden) | 2,6   |
| Lagerzeit bei Störung (in Stunden) | 7     |
| Super Gefrieren                    | -     |
| No Frost / Low Frost               | - / - |

| Technische Daten                   |                            |
|------------------------------------|----------------------------|
| Energie-Effizienzklasse            | E                          |
| Festtürtechnik / Schlepptürtechnik | - / •                      |
| Türanschlag                        | Rechts, wechselbar         |
| Anschlusswert                      | 105W / 220-240 V           |
| Absicherung (in A)                 |                            |
| Frequenz (in Hz)                   | 50 Hz                      |
| Steckerart                         | Typ F                      |
| Länge Anschlusskabel (in cm)       |                            |
| Nettogewicht (in KG)               | 28,0 kg                    |
| Bruttogewicht (in KG)              | 30,0 kg                    |
| Gerätemaße verpackt (H x B x T)    | 93,9 x 58,4 x 57,7 cm      |
| Gerätemaße (H x B x T)             | 87,5 x 54,5 x 54,0 cm      |
| Nischenmaße (H x B x T)            | 87,5-89,5 x 56,0 x 55,0 cm |
| EAN                                | 4251003110722              |

| Hinweis |  |
|---------|--|
| Hinweis |  |

# Produktdatenblatt

Delegierte Verordnung (EU) Nr. 65/2014

|                                                                                   |                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| Name oder Warenzeichen des Lieferanten                                            | <b>PKM</b>           |
| Modellkennung                                                                     | <b>6091H</b>         |
| Jährlicher Energieverbrauch                                                       | <b>26,8 kWh/Jahr</b> |
| Energieeffizienzklasse                                                            | <b>B</b>             |
| Fluiddynamische Effizienz                                                         | <b>15,3</b>          |
| Klasse für die fluiddynamische Effizienz                                          | <b>D</b>             |
| Beleuchtungseffizienz                                                             | <b>40,0 lx/W</b>     |
| Beleuchtungseffizienzklasse                                                       | <b>A</b>             |
| Fettabscheidegrad                                                                 | <b>70,8 %</b>        |
| Klasse für den Fettabscheidegrad                                                  | <b>D</b>             |
| Luftstrom (bei minimaler Geschwindigkeit im Normalbetrieb)                        | <b>221 m³/h</b>      |
| Luftstrom (bei maximaler Geschwindigkeit im Normalbetrieb)                        | <b>348 m³/h</b>      |
| A-bewertete Luftschallemissionen (bei minimaler Geschwindigkeit im Normalbetrieb) | <b>59 dB</b>         |
| A-bewertete Luftschallemissionen (bei maximaler Geschwindigkeit im Normalbetrieb) | <b>64 dB</b>         |

Das Modell wurde auf dem Unionsmarkt in Verkehr gebracht , und zwar ab dem 15/01/2019.



**EPREL-Eintragungsnummer** 2224633

<https://eprel.ec.europa.eu/qr/2224633>

**Lieferant:** PKM GmbH & Co. KG (Importeur)

**Website:**

**Kundenbetreuung:**

**Name:** Produktmanagement

**Website:**

**E-Mail-Adresse:** [info@pkm-online.de](mailto:info@pkm-online.de)

**Telefonnummer:** 02841 178738

**Anschrift:**

Neuer Wall 2-6  
47441 Moers  
Deutschland

# Produktdatenblatt

Delegierte Verordnung (EU) Nr. 65/2014

|                                                     |                  |
|-----------------------------------------------------|------------------|
| Name oder Warenzeichen des Lieferanten              | <b>Htech</b>     |
| Modellkennung                                       | <b>WH1100</b>    |
| Anzahl der Garräume                                 | <b>1</b>         |
| Garraum 1                                           |                  |
| Energieeffizienzindex                               | <b>95</b>        |
| Energieeffizienzklasse                              | <b>A</b>         |
| Energieverbrauch pro Zyklus (konventioneller Modus) | <b>0.81 kWh</b>  |
| Energieverbrauch pro Zyklus (Umluft-Modus)          |                  |
| Wärmequelle                                         | <b>Electric</b>  |
| Volumen                                             | <b>72 Litres</b> |

## 7. TECHNISCHE DATEN

### 7.1. ENERGIEBLATT

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |       |                     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|---------------------|
| Marke                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |       | <b>h tech</b>       |
| Modell                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |       | WK1100              |
| 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                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |       |                     |
| <p>Kochfeld</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Verwenden Sie Kochgeschirr mit einer flachen Unterseite.</li> <li>- Verwenden Sie Kochgeschirr in der passenden Größe.</li> <li>- Verwenden Sie Kochgeschirr mit einem Deckel.</li> <li>- Halten Sie die Menge an Flüssigkeiten und Fett gering.</li> <li>- Reduzieren Sie die Hitze, wenn Flüssigkeiten anfangen zu kochen.</li> </ul> |       |                     |

# Produktdatenblatt

DELEGIERTE VERORDNUNG (EU) 2019/2016 DER KOMMISSION zur Energieverbrauchskennzeichnung von Kühlgeräten

**Name oder Handelsmarke des Lieferanten:** Htech

**Anschrift des Lieferanten:** Managing Director, Werkstraße 3, 32289 Rödinghausen NRW, DE

**Modellkennung:** WR2202

**Art des Kühlgeräts:**

|                      |      |                    |             |
|----------------------|------|--------------------|-------------|
| Geräuscharmes Gerät: | Nein | Bauart:            | Einbaugerät |
| Weinlagerschrank:    | Nein | Anderes Kühlgerät: | Ja          |

**Allgemeine Produktparameter:**

| Parameter                                                              |        | Wert | Parameter                                                             | Wert           |
|------------------------------------------------------------------------|--------|------|-----------------------------------------------------------------------|----------------|
| Gesamtabmessungen (in Millimeter)                                      | Höhe   | 875  | Gesamtrauminhalt (in dm <sup>3</sup> oder l)                          | 112            |
|                                                                        | Breite | 540  |                                                                       |                |
|                                                                        | Tiefe  | 545  |                                                                       |                |
| EEI                                                                    |        | 100  | Energieeffizienzklasse                                                | E              |
| Luftschallemissionen (in dB(A) re 1 pW)                                |        | 35   | Luftschallemissionsklasse                                             | B              |
| Jährlicher Energieverbrauch (in kWh/a)                                 |        | 148  | Klimaklasse:                                                          | gemäßigte Zone |
| Mindestumgebungstemperatur (in °C), für die das Kühlgerät geeignet ist |        | 16   | Höchstumgebungstemperatur (in °C), für die das Kühlgerät geeignet ist | 32             |
| Winterschaltung                                                        |        | Nein |                                                                       |                |

**Fachparameter:**

| Fachparameter und #werte |                                                  |                                                                                                                                                                             |                            |                                                    |
|--------------------------|--------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|----------------------------------------------------|
| Fachtyp                  | Rauminhalt des Fachs (in dm <sup>3</sup> oder l) | Empfohlene Temperatureinstellung für eine optimierte Lebensmittellagerung (in °C)<br>Diese Einstellungen dürfen nicht im Widerspruch zu den Lagerbedingungen nach Anhang IV | Gefrierermögen (in kg/24h) | Defrosting type (auto-defrost=A, manual defrost=M) |

|                                                                                                                                                                                                     |      |      |      | Tabelle 3<br>stehen |   |   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|------|------|---------------------|---|---|
| Speisekammerfach                                                                                                                                                                                    | Nein | -    | -    | -                   | - | - |
| Weinlagerfach                                                                                                                                                                                       | Nein | -    | -    | -                   | - | - |
| Kellerfach                                                                                                                                                                                          | Nein | -    | -    | -                   | - | - |
| Lagerfach für frische Lebensmittel                                                                                                                                                                  | Ja   | 96,0 | 4    | -                   | - | A |
| Kaltlagerfach                                                                                                                                                                                       | Nein | -    | -    | -                   | - | - |
| Null-Sterne- oder Eisbereiterfach                                                                                                                                                                   | Nein | -    | -    | -                   | - | - |
| Ein-Stern-Fach                                                                                                                                                                                      | Nein | -    | -    | -                   | - | - |
| Zwei-Sterne-Fach                                                                                                                                                                                    | Nein | -    | -    | -                   | - | - |
| Drei-Sterne-Fach                                                                                                                                                                                    | Nein | -    | -    | -                   | - | - |
| Vier-Sterne-Fach                                                                                                                                                                                    | Ja   | 16,3 | -18  | 2,6                 | - | M |
| Zwei-Sterne-Abteil                                                                                                                                                                                  | Nein | -    | -    | -                   | - | - |
| Fach mit variabler Temperatur                                                                                                                                                                       | -    | -    | -    | -                   | - | - |
| Für Vier-Sterne-Fächer                                                                                                                                                                              |      |      |      |                     |   |   |
| Schnelleinfrierfunktion                                                                                                                                                                             |      |      | Nein |                     |   |   |
| Lichtquellenparameter:                                                                                                                                                                              |      |      |      |                     |   |   |
| Art der Lichtquelle                                                                                                                                                                                 |      |      | LED  |                     |   |   |
| Energieeffizienzklasse                                                                                                                                                                              |      |      | F    |                     |   |   |
| Mindestlaufzeit der vom Hersteller angebotenen Garantie: 24 Monate                                                                                                                                  |      |      |      |                     |   |   |
| Weitere Angaben:                                                                                                                                                                                    |      |      |      |                     |   |   |
| Weblink zur Website des Lieferanten, auf der die Informationen gemäß Anhang II Nummer 4 der Verordnung (EU) 2019/2019 der Kommission zu finden sind: <a href="http://www.htech.de">www.htech.de</a> |      |      |      |                     |   |   |

Das Modell wurde auf dem Unionsmarkt in Verkehr gebracht , und zwar ab dem 01/10/2025.



**EPREL-Eintragungsnummer** 2453215

<https://eprel.ec.europa.eu/qr/2453215>

**Lieferant:** HK Appliances GmbH (Hersteller)

**Website:** <https://www.hk-appliances.com>

**Kundenbetreuung:**

**Name:** Managing Director

**Website:** [www.hk-appliances.com](http://www.hk-appliances.com)

**E-Mail-Adresse:** [info@hk-appliances.com](mailto:info@hk-appliances.com)

**Telefonnummer:** 05746 9379800

**Anschrift:**

Werkstraße 3  
32289 Rödinghausen  
Deutschland



**Bedienungsanleitung  
Instruction manual  
Notice d'utilisation  
Gebruiksaanwijzing  
Istruzioni per l'uso  
Bruksanvisning  
Instrucciones de uso**

**WH1100**

**Einbau Backofen  
Built-in oven  
Four encastrable  
Inbouwoven  
Forno da incasso  
Integrerad bakugn  
Horno empotrable**

## **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                                          |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|----------------------------------------------------|
|  | <b>WARNUNG</b>                            | Gefahr von schweren Verletzungen oder Lebensgefahr |
|  | <b>GEFAHR EINES ELEKTRISCHEN SCHLAGES</b> | Gefährliche Spannung                               |
|  | <b>BRANDGEFAHR</b>                        | Warnung: Brandgefahr / entflammbare Materialien    |
|  | <b>ACHTUNG</b>                            | Gefahr von Personen- und Sachschäden               |
|  | <b>WICHTIG / HINWEIS</b>                  | Bestimmungsgemäße Verwendung des Gerätes           |



# INHALT

|                                                              |    |
|--------------------------------------------------------------|----|
| 1. SICHERHEITSHINWEISE .....                                 | 3  |
| 1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise .....                     | 3  |
| 1.2 Hinweise zum Aufstellen und Anschließen .....            | 6  |
| 1.3 Während des Betriebs .....                               | 7  |
| 1.4 Warnhinweise zur Reinigung und Wartung .....             | 8  |
| 2.INSTALLATION UND VORBEREITUNG FÜR DEN GEBRAUCH .....       | 11 |
| 2.1 Hinweise für den Installateur .....                      | 11 |
| 2.2 Einbauen der Geräte .....                                | 11 |
| Einbauen des Kochfeldes mit Kochplatten (Massekochfeld)..... | 12 |
| 2.3 Elektrischer Anschluss und Sicherheitshinweise .....     | 13 |
| 3.PRODUKTMERKMALE .....                                      | 15 |
| 4.Verwenden des Produkts.....                                | 16 |
| 4.1 Kochfeld-Einstellknöpfe .....                            | 16 |
| 4.2 Backofen-Einstellknöpfe .....                            | 16 |
| 4.3 Zubehör .....                                            | 17 |
| 5.REINIGUNG UND WARTUNG .....                                | 18 |
| 5.1 Reinigung .....                                          | 18 |
| 5.2 Wartung .....                                            | 19 |
| 6.FEHLERBEHEBUNG UND TRANSPORT .....                         | 20 |
| 6.1 Fehlerbehebung .....                                     | 20 |
| 6.2 Transport .....                                          | 20 |
| 7.TECHNISCHE DATEN .....                                     | 21 |
| 7.1 Energieblatt .....                                       | 21 |

# 1. SICHERHEITSHINWEISE

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

## 1.1 ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

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

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

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

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

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

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

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

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

  **WARNUNG:** Vergewissern Sie sich vor dem

Austauschen der Lampe, dass das Gerät ausgeschaltet ist, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.

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

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

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

- Heben oder verschieben Sie den Herd nicht durch Ziehen an den Griffen der Backofentür.

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

## **1.2 HINWEISE ZUM AUFSTELLEN UND ANSCHLIESSEN**

- Nehmen Sie den Herd erst in Betrieb, nachdem er vollständig installiert wurde.
- Das Gerät darf nur von einem autorisierten Techniker installiert werden. Der Hersteller ist nicht haftbar für Schäden, die durch falsche Aufstellung oder wegen der Installation durch nicht autorisierte Personen verursacht werden.
- Während Sie das Gerät auspacken, sollten Sie es auf Transportschäden überprüfen. Falls Sie einen Schaden feststellen, verwenden Sie das Gerät nicht, sondern setzen Sie sich umgehend mit einem qualifizierten Kundendienst in Verbindung. Da die für die Verpackung verwendeten Materialien (Nylon, Heftklammern, Styropor usw.) für Kinder gefährlich sein können, sollten Sie diese einsammeln und sofort entsorgen.

- Schützen Sie das Gerät vor Umwelteinflüssen. Setzen Sie es niemals Einflüssen wie Sonne, Regen, Schnee, Staub oder hoher Feuchte aus.
- Die das Gerät umgebenden Materialien (z. B. Schrank) müssen in der Lage sein, einer Temperatur von mindestens 100°C standzuhalten.
- Das Gerät darf zur Vermeidung von Überhitzungen nicht hinter einer dekorativen Tür installiert werden.

### **1.3 WÄHREND DES BETRIEBS**

- Wenn Sie den Backofen das erste Mal einschalten, nehmen Sie möglicherweise einen leichten Geruch wahr. Das ist vollkommen normal. Der Geruch rührt von den Isoliermaterialien und den Heizelementen her. Deshalb sollten Sie den Backofen vor der ersten Verwendung bei maximaler Temperatur für 45 Minuten leer betreiben. Sorgen Sie in dieser Zeit für eine gründliche Belüftung der Umgebung, in welcher der Herd installiert ist.
- Gehen Sie vorsichtig vor, wenn Sie die Backofentür während oder nach dem Kochen öffnen. Es besteht Verbrennungsgefahr durch den heißen Dampf, der beim Öffnen aus dem Backofen entweicht.
- Stellen Sie während des Betriebs keine entflammbaren oder brennbaren Materialien in das Gerät oder in die Nähe des Gerätes.
- Verwenden Sie immer Topfhandschuhe, um das Gargut aus dem Backofen zu nehmen bzw. hineinzulegen.



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. Schließen Sie bei längerer Nicht-Verwendung auch das Gasventil.
- Achten Sie stets darauf, dass die Einstellknöpfe in der Stellung „0“ (Aus) stehen, wenn das Gerät nicht verwendet wird.
- Die Backbleche kippen nach unten, wenn sie herausgezogen werden. Sorgen Sie dafür, dass kein heißes Gargut verschüttet wird oder heruntertropft, wenn Sie es aus dem Backofen herausnehmen.
- Belasten Sie die Backofentür nicht, wenn sie geöffnet ist. Dabei kann sich die Backofentür verziehen, oder sie kann beschädigt werden.
- Legen Sie keine schweren oder brennbaren Gegenstände (z. B. Nylon, Plastiktüten, Papier, Textilien, usw.) in die Schublade. Dies gilt auch für Kochgeschirr mit Kunststoffzubehör (z. B. Griffe).
- Hängen Sie keine Handtücher, Geschirrtücher oder Textilien auf das Gerät oder an die Griffe.

#### **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 auf dem Gerät oder der Verpackung weist darauf hin, dass dieses Gerät nicht in den Hausmüll gehört. Es muss stattdessen an die entsprechende Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten übergeben werden. Indem Sie sicherstellen, dass dieses Gerät ordnungsgemäß entsorgt wird, helfen Sie bei der Vermeidung möglicher negativer Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die durch eine nicht vorschriftsmäßige Entsorgung entstehen können. Wenden Sie sich für weitere Informationen hinsichtlich Wiederverwertung und Recycling des Gerätes an die zuständigen Behörden vor Ort, an die städtische Müllabfuhr oder an Ihren Fachhändler, bei



dem Sie das Gerät erworben haben.

## 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.

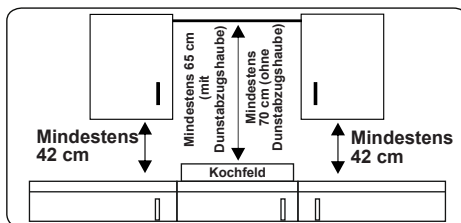
- Eine unsachgemäße Installation kann zu Personen- und Sachschäden führen, für die der Hersteller keine Haftung übernimmt und die nicht von der Garantie abgedeckt sind.
- Überprüfen Sie vor der Montage des Geräts, dass der vom Energieversorger gelieferte Strom (elektrische Spannung und Frequenz) mit 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.).

### 2.1 HINWEISE FÜR DEN INSTALLATEUR

#### Allgemeine Hinweise

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

Kochfeldoberfläche und jeglichem Schrank/jeglicher Dunstabzugshaube den in der Abbildung unten aufgeführten Werten entsprechen.



Das Gerät sollte nicht direkt über einem Geschirrspüler, einem Kühlschrank, einem Gefrierschrank, einer Waschmaschine oder einem Wäschetrockner installiert werden.

### 2.2 EINBAUEN DER GERÄTE

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

#### Einbaumaße für Kochfeld mit Kochplatten (Massekochfeld)

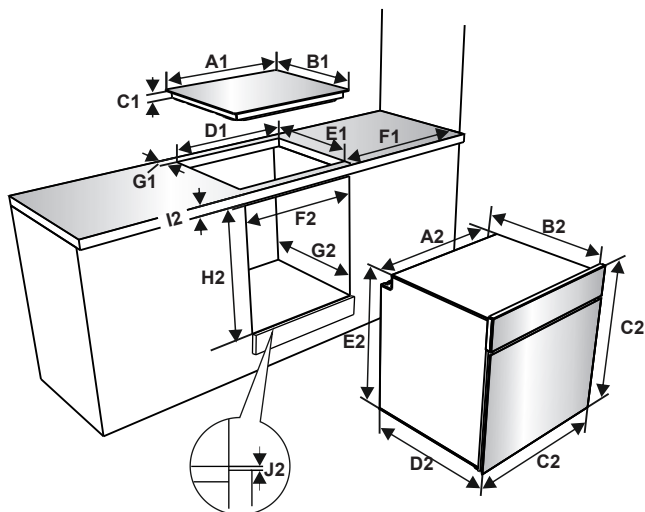
|         |     |              |     |
|---------|-----|--------------|-----|
| A1 (mm) | 580 | E1 (mm)      | 490 |
| B1 (mm) | 510 | min. F1 (mm) | 50  |
| C1 (mm) | 40  | min. G1 (mm) | 50  |
| D1 (mm) | 560 |              |     |

#### Einbaumaße für Glaskeramikkochfeld

|         |     |              |     |
|---------|-----|--------------|-----|
| A1 (mm) | 590 | E1 (mm)      | 490 |
| B1 (mm) | 520 | min. F1 (mm) | 50  |
| C1 (mm) | 41  | min. G1 (mm) | 50  |
| D1 (mm) | 560 |              |     |

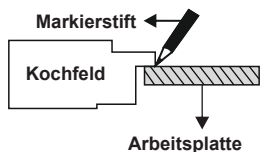
#### Einbaumaße für Backofen

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

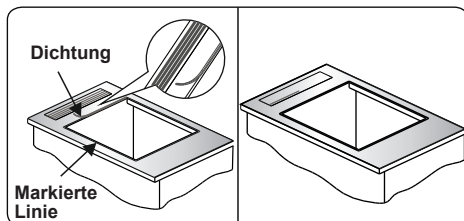


### Einbauen des Kochfeldes mit Kochplatten (Massekochfeld)

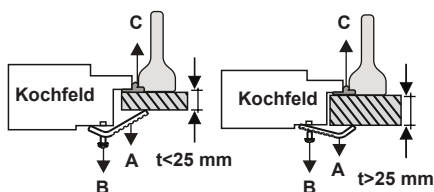
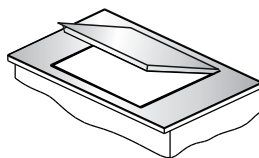
- Das Kochfeld in den Ausschnitt legen. Die Position des Kochfeldes auf der Arbeitsplatte anzeichnen.



- Das Kochfeld wieder herausnehmen. Das Dichtband umlaufend auf die angezeichnete Linie kleben. Sicherstellen, dass die Linie mittig zur Klebedichtung verläuft. Sicherstellen, dass die Stoßstellen an den Ecken überlappen und dass die Klebedichtung durchgängig verläuft.



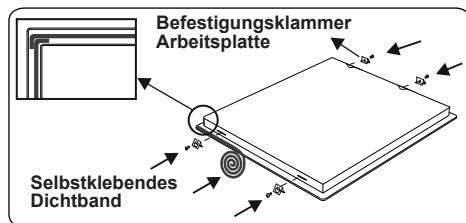
- Das Kochfeld in den Ausschnitt einsetzen und mit den Befestigungsklammern (A) und den Schrauben (B) in Einbaulage befestigen. Die Position der Befestigungsklammern an die Stärke der Arbeitsplatte anpassen, und die Schrauben gleichmäßig festziehen. Vorsichtig jegliches überstehende Klebe-Dichtmaterial umlaufend um das Gerät herum abschneiden.



### Einbauen des Glaskeramikkochfeldes

- Das mitgelieferte, einseitig

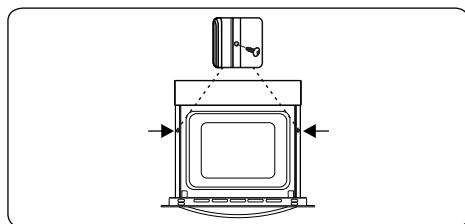
selbstklebendes Dichtband  
umlaufend um die Unterkante der  
Kochfeldoberfläche herum aufkleben.  
Dabei nicht dehnen.



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

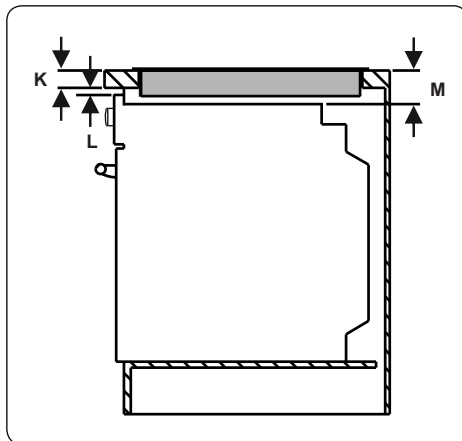
### Einbauen des Backofens

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



### Wenn der Ofen unter einem Kochfeld installiert ist:

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



|             |    |             |    |
|-------------|----|-------------|----|
| min. K (mm) | 25 | min. M (mm) | 49 |
| min. L (mm) | 5  |             |    |

### 2.3 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS UND SICHERHEITSHINWEISE

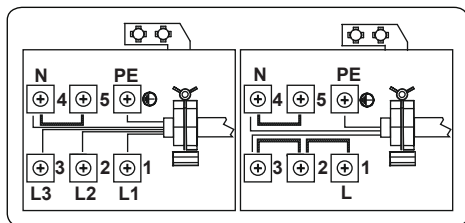
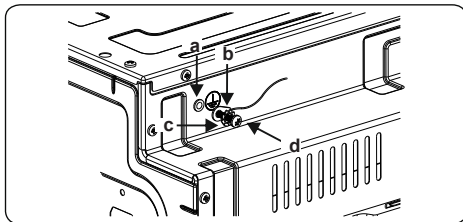
**⚠️ WARNUNG:** Der elektrische Anschluss des Gerätes muss von einem autorisierten Servicemitarbeiter oder einer qualifizierten Elektrofachkraft gemäß den Hinweisen in dieser Gebrauchsanweisung und unter Einhaltung der geltenden lokalen Vorschriften durchgeführt werden.

**⚠️ WARNUNG:** Das Gerät muss geerdet sein.

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

des Gerätes ferngehalten werden und darf nicht gebogen oder gequetscht werden. Andernfalls kann das Kabel beschädigt und ein Kurzschluss verursacht werden.

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



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

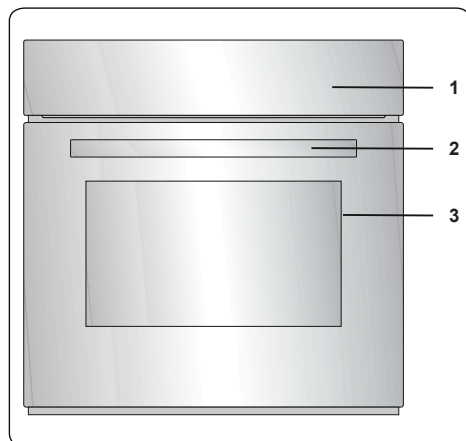
|   |              |   |                 |
|---|--------------|---|-----------------|
| a | Mutter       | c | Unterlegscheibe |
| b | Erdungskabel | d | Schraube        |

### 3. PRODUKTMERKMALE



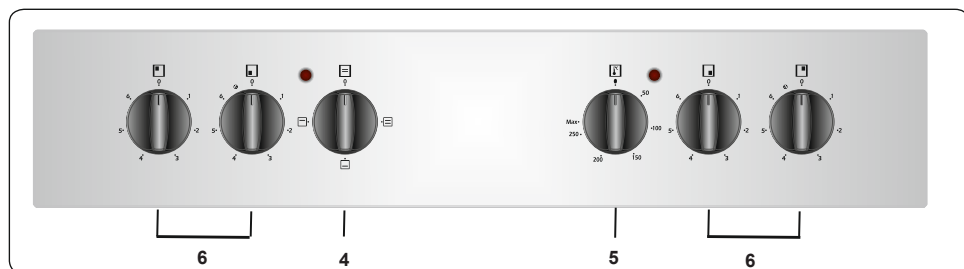
**Wichtig:**Die Merkmale der einzelnen Produkte können sich unterscheiden und Ihr Gerät sieht möglicherweise anders aus als auf den Abbildungen.

#### Liste der Komponenten



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

#### Bedienfeld



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

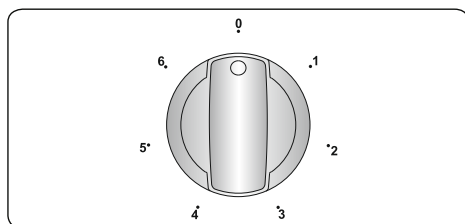
## 4. Verwenden des Produkts

### 4.1 KOCHFELD-EINSTELLKNÖPFE

#### Glaskeramikkochzone

Die Glaskeramikkochzone wird mit einem Einstellknopf mit 6 Stellungen geregelt.

Drehen Sie den Einstellknopf zur Regelung der Glaskeramikkochzone in die gewünschte Stellung. Neben jedem Einstellknopf befindet sich ein Symbol, das angibt, welche Kochzone über den jeweiligen Knopf geregelt wird. Über die Ein/Aus-Leuchte am Bedienfeld wird angezeigt, welche Kochzonen gerade verwendet werden.



| Stellung des Einstellknopfes | Funktion                                  |
|------------------------------|-------------------------------------------|
| 0                            | Aus-Stellung                              |
| 1                            | Warmhalten-Stellung                       |
| 2-3                          | Niedrigtemperatur-Stellung                |
| 4-5-6                        | Hochtemperatur-Stellung für Kochen/Braten |



**Wichtig:** Die Drehrichtung der Einstellknöpfe kann sich je nach Produktspezifikation unterscheiden.

#### Zweikreis-Kochzonen und Bräterzonen (sofern vorhanden)

Zweikreis-Kochzonen und Bräterzonen bestehen aus zwei Kochzonen. Um die äußere Kochzone einer Zweikreis-Kochzone/Bräterzone einzuschalten, drehen Sie den Einstellknopf in die Stellung ☉. Dadurch werden die innere und äußere Kochzone eingeschaltet.

Um die äußere Kochzone einer Zweikreis-Kochzone/Bräterzone auszuschalten, drehen Sie den Einstellknopf in die Aus-Stellung. Dadurch werden die innere und äußere Kochzone ausgeschaltet.

### 4.2 BACKOFEN-EINSTELLKNÖPFE

#### Einstellknopf für Backofenfunktion

Drehen Sie den Einstellknopf auf das

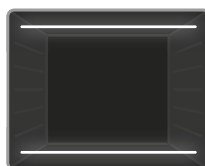
entsprechende Symbol für die gewünschte Garfunktion. Mehr Informationen zu den Funktionen finden Sie im Abschnitt „Backofenfunktionen“.

#### Temperaturschalter des Backofens

Drehen Sie diesen Knopf, nachdem Sie die Garfunktion eingestellt haben, um die gewünschte Temperatur einzustellen. Daraufhin leuchtet stets die Backofenthermostatleuchte, wenn das Thermostat zum Aufheizen des Backofens oder zum Halten der Temperatur eingeschaltet wird.

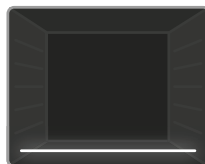
#### Backofenfunktionen

\* Die Funktionen Ihres Backofens können je nach Modell abweichen.



**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.



**Unterhitze:** Das Backofenthermostat und die Warnleuchten werden eingeschaltet, und das Heizelement für Unterhitze beginnt zu heizen. Die Unterhitze eignet sich

hervorragend für das Erwärmen von Pizza, da die Wärme von unten nach oben steigt und das Gargut so erwärmt. Diese Funktion ist eher für das Erwärmen von Speisen geeignet als für das Garen.



**Oberhitze:** Das Backofenthermostat und die Warnleuchten werden eingeschaltet, und das Heizelement für Oberhitze beginnt zu heizen. Die vom oberen Heizelement

abgestrahlte Hitze gart die Oberseite des Garguts im Backofen. Diese Funktion eignet sich hervorragend für das Backen der Oberseite des Garguts und zum Erwärmen

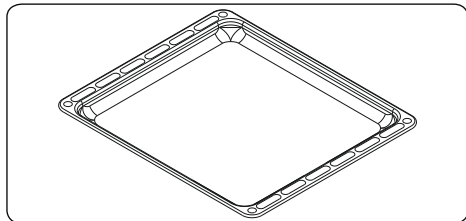
von Speisen.

### 4.3 ZUBEHÖR

#### Flaches Backblech

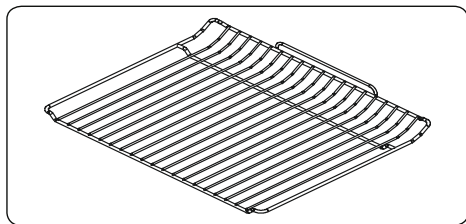
Das flache Backblech eignet sich besonders zum Backen von Gebäck.

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



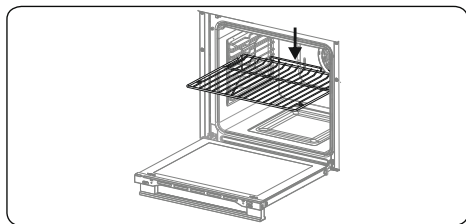
#### Kombirost

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.



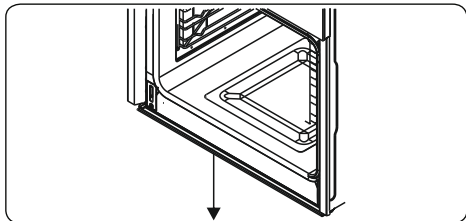
#### Wasserablauf

In einigen Garsituationen kondensiert Wasser an der Innenseite 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, Scheuermittel, Stahlwolle oder harten Gegenstände verwenden, da diese die Herdoberfläche beschädigen können.

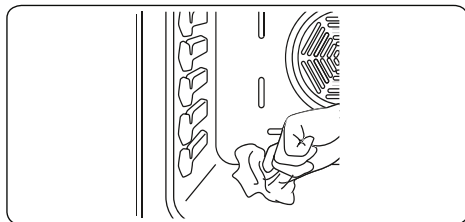
**! Hand:** Keine Reinigungsmittel mit Partikeln verwenden, da dadurch Glasoberflächen, emaillierte Oberflächen und/oder lackierte Oberflächen an Ihrem Gerät beschädigt werden können.

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

**! Hand:** 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 Glaskeramik

Glaskeramik kann schwere Kochutensilien tragen, kann aber durch Stoßbelastung mit einem scharfkantigen Objekt brechen.

**! Hand:** **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 die Glaskeramik mit einem trockenen Tuch gründlich trockenwischen.

**! Hand:** 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 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 der emaillierten Teile

- Die emaillierten Teile an Ihrem Gerät regelmäßig reinigen.
- Die emaillierten Teile mit einem weichen, in Wasser eingetauchten Tuch reinigen. Anschließend erneut mit einem feuchten Tuch abwischen und dann trocknen wischen.



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



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

## 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.

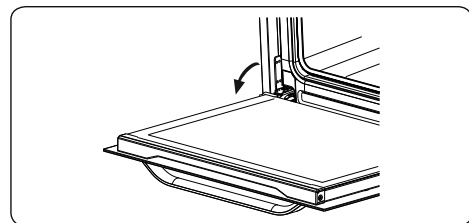


Essig, Kaffee, Milch, Salz, Wasser, Zitrone oder Tomatensaft nicht zu lange auf Edelstahlteilen belassen.

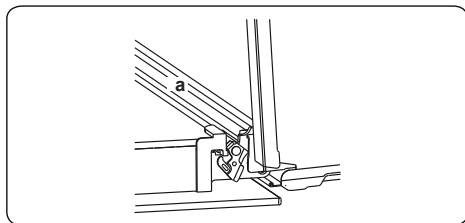
## Ausbauen der Backofentür

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

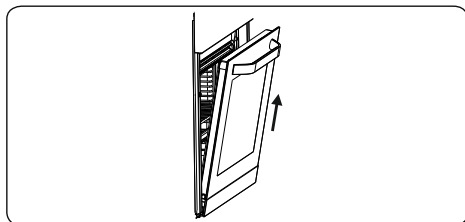
1. Die Backofentür öffnen.



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.



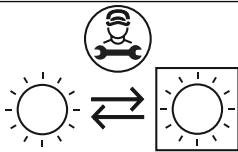
## 5.2 WARTUNG

**! 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.

## 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                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|--------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Das Kochfeld oder die Kochzonen können nicht eingeschaltet werden. | Die Spannungsversorgung ist unterbrochen.                                                                 | Prüfen Sie die Sicherungen für das Gerät im Sicherungskasten.<br>Prüfen Sie, ob der Strom ausgefallen ist, indem Sie versuchen, andere elektrische Geräte einzuschalten.                                                                                                                                                       |
| 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.<br>Die Backofentür wurde offen gelassen. | Stellen Sie sicher, dass der Temperaturwahlschalter des Backofens ordnungsgemäß eingestellt ist.                                                                                                                                                                                                                               |
| Der Garvorgang im Backofen ist ungleichmäßig.                      | Es wird die falsche Einschubebene verwendet.                                                              | Stellen Sie sicher, dass Sie die empfohlenen Temperaturen und Einschubebenen verwenden.<br>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 Backofenlampe leuchtet nicht.                                  | Die Backofenlampe ist ausgefallen.<br>Die Spannungsversorgung wurde getrennt oder ist ausgeschaltet.      | Ersetzen Sie die Backofenlampe entsprechend den Anweisungen.<br>Stellen Sie sicher, dass die Spannungsversorgung an den entsprechenden Schaltern eingeschaltet ist.                                                                                                                                                            |
| Der Backofenlüfter (sofern vorhanden) ist zu laut.                 | Die eingeschobenen Roste oder Bleche vibrieren.                                                           | Stellen Sie sicher, dass der Backofen gerade steht.<br>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                                                                  |            | <b>h tech</b> |
| Modell                                                                 |            | WH1100        |
| Ofentyp                                                                |            | Elektro       |
| Gewicht                                                                | kg         | 29,6          |
| Energieeffizienzindex – konventionell                                  |            | 95,3          |
| Energieeffizienzindex – Umluft                                         |            | -             |
| Energieklasse                                                          |            | A             |
| Energieverbrauch (Elektrizität) – konventionell                        | kWh/Zyklus | 0,81          |
| Energieverbrauch (Elektrizität) – Umluft                               | kWh/Zyklus | -             |
| Anzahl Kavitäten                                                       |            | 1             |
| Heizquelle                                                             |            | Elektro       |
| Volumen                                                                | l          | 72            |
| 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 Installation Warnings .....5
  - 1.3 During Use .....6
  - 1.4 During Cleaning and Maintenance .....7
- 2.INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE.....9
  - 2.1 Instructions for the Installer .....9
  - 2.2 Installation of the appliances .....9
  - 2.3 Electrical Connection and Safety..... 11
- 3.PRODUCT FEATURES ..... 13
- 4.USE OF PRODUCT ..... 14
  - 4.1 Hob controls ..... 14
  - 4.2 Oven Controls..... 14
  - 4.3 Accessories ..... 14
- 5.CLEANING AND MAINTENANCE..... 16
  - 5.1 Cleaning ..... 16
  - 5.2 Maintenance..... 17
- 6.TROUBLESHOOTING&TRANSPORT ..... 18
  - 6.1 Troubleshooting..... 18
  - 6.2 Transport ..... 18

# 1. SAFETY INSTRUCTIONS

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

## 1.1 GENERAL SAFETY WARNINGS

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## **1.2 INSTALLATION WARNINGS**

- Do not operate the appliance before it is fully installed.
- The appliance must be installed by an authorised

technician. The manufacturer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement and installation by unauthorised people.

- When the appliance is unpacked, make sure that it has not been damaged during transportation. In the case of a defect do not use the appliance and contact a qualified service agent immediately. The materials used for packaging (nylon, staplers, Styrofoam, etc.) may be harmful to children and they should be collected and removed immediately.
- Protect your appliance against atmospheric effects. Do not expose it to effects such as sun, rain, snow, dust or excessive humidity.
- Materials around the appliance (i.e. cabinets) must be able to withstand a minimum temperature of 100°C.
- The appliance must not be installed behind a decorative door, in order to avoid overheating.

### **1.3 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.



Do not leave the cooker 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 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. Turn the gas valve off when a gas appliance is not in use.
- Make sure the appliance control knobs are always in the “0” (stop) position when the appliance is not in use.
- The trays incline when pulled out. Take care not to spill or drop hot food while removing it from the oven.
- Do not place anything on the oven door when it is open. This could unbalance the oven or damage the door.
- Do not place heavy or flammable items (e.g. nylon, plastic bag, paper, cloth, etc.) into the drawer. This includes cookware with plastic accessories (e.g. handles).
- Do not hang towels, dishcloths or clothes from the appliance or its handles.

#### **1.4 DURING CLEANING AND MAINTENANCE**

- Make sure that your appliance is turned off at the mains before carrying out any cleaning or maintenance.
- Do not remove the control knobs to clean the control

panel.

- To maintain the efficiency and safety of your appliance, we recommend you always use original spare parts and to call our authorised service agents in case of need.

## **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**



This symbol on the product or on its packaging indicates that this product should not be treated as household waste. Instead it should 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 retailer who you purchased this product from.

## 2. INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE

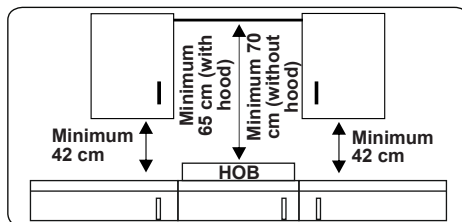
**WARNING :** This appliance must be installed by an authorised service person or qualified technician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

- 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.).

### 2.1 INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

#### General instructions

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



The appliance should not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer.

### 2.2 INSTALLATION OF THE APPLIANCES

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

#### Installation dimensions for hotplate hob

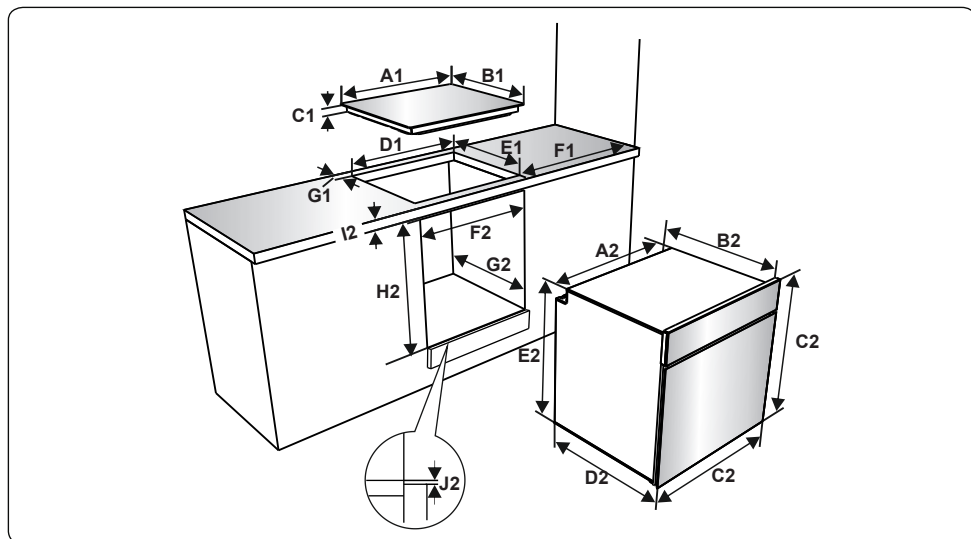
|         |     |              |     |
|---------|-----|--------------|-----|
| A1 (mm) | 580 | E1 (mm)      | 490 |
| B1 (mm) | 510 | min. F1 (mm) | 50  |
| C1 (mm) | 40  | min. G1 (mm) | 50  |
| D1 (mm) | 560 |              |     |

#### Installation dimensions for vitroceramic hob

|         |     |              |     |
|---------|-----|--------------|-----|
| A1 (mm) | 590 | E1 (mm)      | 490 |
| B1 (mm) | 520 | min. F1 (mm) | 50  |
| C1 (mm) | 41  | min. G1 (mm) | 50  |
| D1 (mm) | 560 |              |     |

#### Installation dimensions for oven

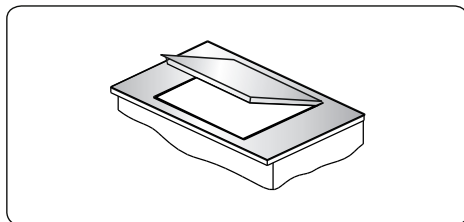
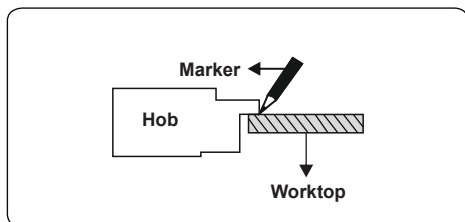
|         |     |                  |         |
|---------|-----|------------------|---------|
| A2 (mm) | 557 | E2 (mm)          | 574     |
| B2 (mm) | 550 | min. F2 (mm)     | 560-580 |
| C2 (mm) | 595 | min. G2 /J2 (mm) | 555/5   |
| D2 (mm) | 575 | H2 (mm)          | 600     |
| I2(mm)  | 25  | 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



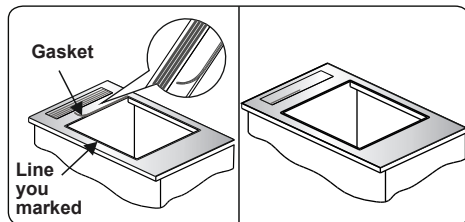
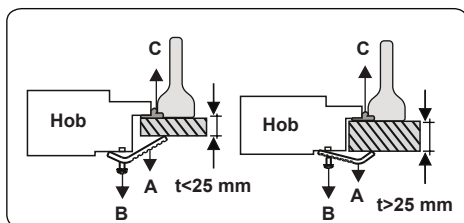
### Installation of the Hotplate Hob

- Place the hob in the cut out. Mark the location of the hob on the cooktop.

screws evenly. Carefully trim away any excess sealing material (C) from around the appliance.



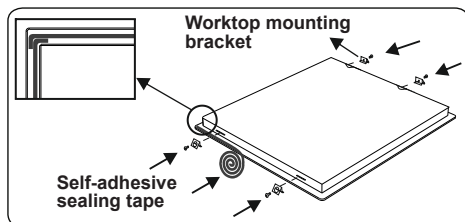
- Remove the hob. Place the gasket on the line you marked. Make sure that the line centres the gasket. Ensure that the junctions overlap at the corners and no gap is left along the sealing material.



### Installation of the Vitroceramic Hob

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

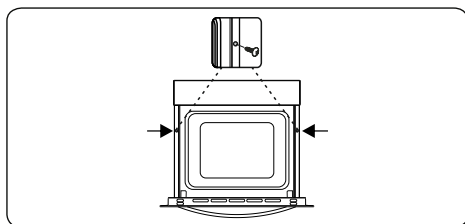
- Insert the appliance into the aperture and fix in position using the brackets (A) and screws (B). Adjust the position of the brackets depending on the thickness of the worktop and tighten the



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

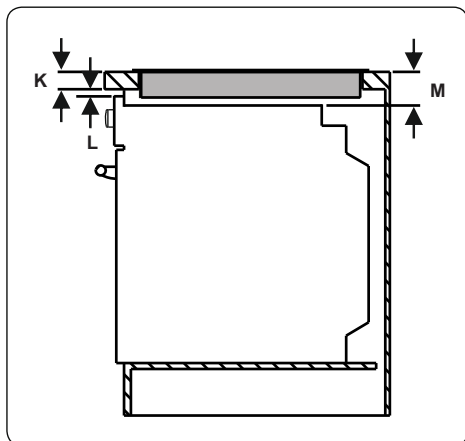
### Installation of the oven

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



### If the oven is installed under a hob:

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



|             |    |             |    |
|-------------|----|-------------|----|
| min. K (mm) | 25 | min. M (mm) | 49 |
| min. L (mm) | 5  |             |    |

## 2.3 ELECTRICAL CONNECTION AND SAFETY

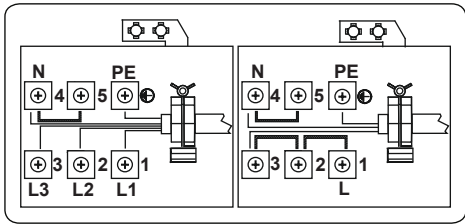
**WARNING:** The electrical connection of this appliance should be carried out by an authorised service person or qualified electrician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

**WARNING: THE APPLIANCE MUST BE EARTHED.**

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

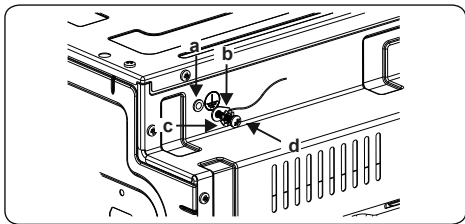


- The terminal box connection is placed on the terminal box.



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

|   |                 |   |        |
|---|-----------------|---|--------|
| a | Nut             | c | Washer |
| b | Grounding cable | d | Screw  |

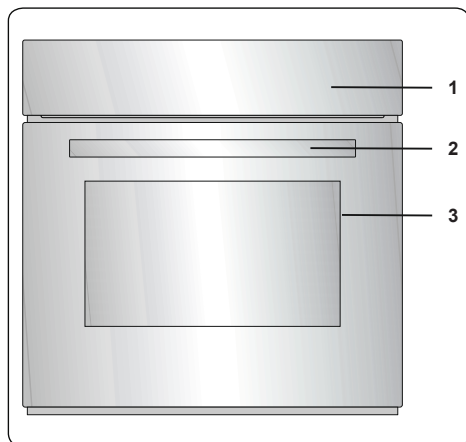


### 3. PRODUCT FEATURES



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

#### List of Components

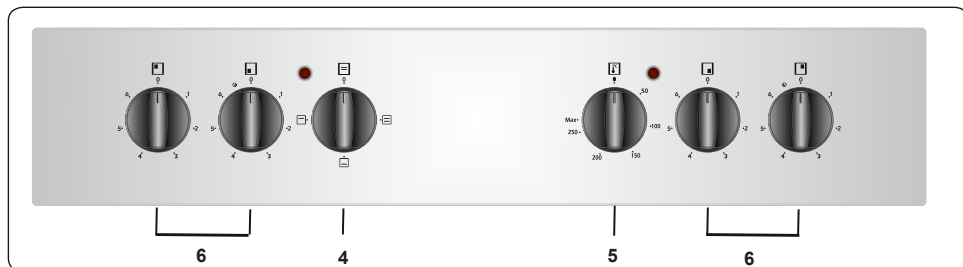


1. Control Panel

2. Oven Door Handle

3. Oven Door

#### Control Panel



4. Oven Function Control Knob

5. Oven Thermostat Knob

6. Hob Control Knob

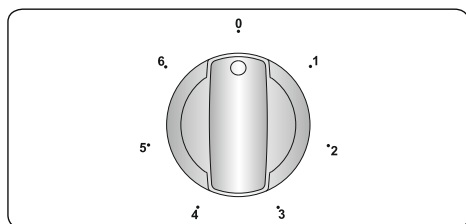
## 4. USE OF PRODUCT

### 4.1 HOB CONTROLS

#### Ceramic Heater

The ceramic heater is controlled by a 6 position knob.

The ceramic heater is operated by turning the control knob to the required setting. Near each control knob is a symbol which indicates the heater that is controlled by that knob. The on/off light on the control panel will show if any of the ceramic heaters are in use.



| Knob Position | Function                               |
|---------------|----------------------------------------|
| 0             | Off position                           |
| 1             | Keep warm position                     |
| 2-3           | Heating position at low heat           |
| 4-5-6         | Cooking, roasting and boiling position |



**Important:** The knob rotation direction may differ according to the product specification.

#### Dual and Oval Heaters (if available)

Dual and oval heaters have two heating zones. To activate the outer zone of a dual/oval heater, turn the knob to ☉ position. Both outer zones will switch on.

To deactivate the outer zone of a dual/oval heater, turn the knob to the 'Off' position. Both outer zones will switch off.

### 4.2 OVEN CONTROLS

#### Oven function control knob

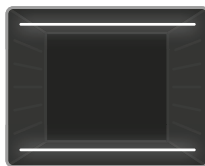
Turn the knob to the corresponding symbol of the desired cooking function. For the details of different functions see 'Oven Functions'.

#### Oven thermostat knob

After selecting a cooking function, turn this knob to set the desired temperature. The oven thermostat light will illuminate whenever the thermostat is in operation

to heat up the oven or maintain the temperature. Oven Functions

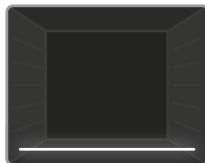
\* The functions of your oven may be different due to the model of your product.



#### 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 the 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.



#### Lower Heating

**Function:** The oven's thermostat and warning lights will switch on and the lower heating element will start operating. The lower heating function

is ideal for heating pizza as the heat rises from the bottom of the oven and warms the food. This function is appropriate for heating food instead of cooking.



#### Upper Heating

**Function:** The oven's thermostat and warning lights will switch on and the upper heating element will start operating. The heat emanating from

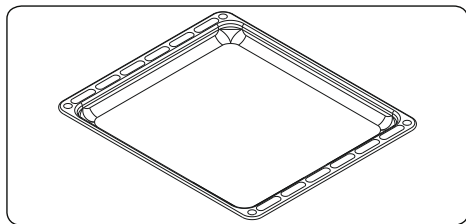
the upper cooking element will cook the upper side of food in the oven. This function is ideal for frying the upper side of cooked food and heating the food.

### 4.3 ACCESSORIES

#### The Shallow Tray

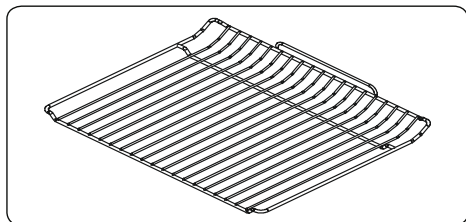
The shallow tray is best used for baking pastries.

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



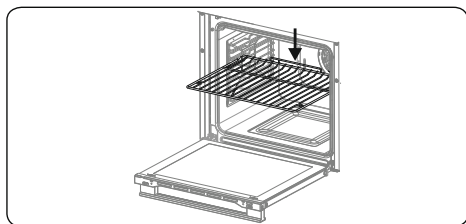
### The Wire Grid

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.



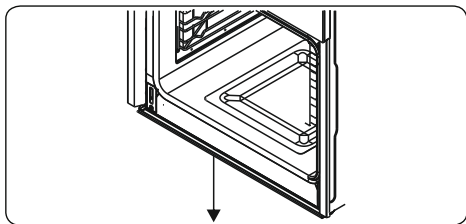
### The Water Collector

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.

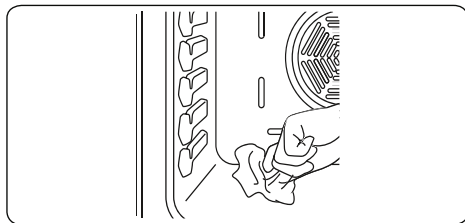
 Do not use cleaners that contain particles, as they may scratch the glass, enamelled and/or painted parts of your appliance.

- 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 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 vitroc ceramic glass. Then, rinse and dry the glass 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 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 Enamelled Parts

- Clean the enamelled parts of your appliance on a regular basis.
  - Wipe the enamelled parts with a soft cloth soaked in soapy water. Then, wipe them over again with a wet cloth and dry them.
-  Do not clean the enamelled parts while they are still hot from cooking.

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

### 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.

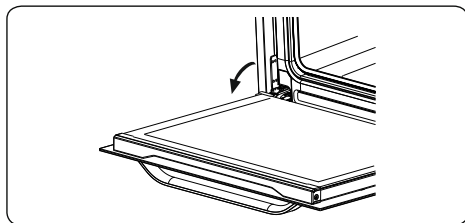
-  Do not clean the stainless steel parts while they are still hot from cooking.

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

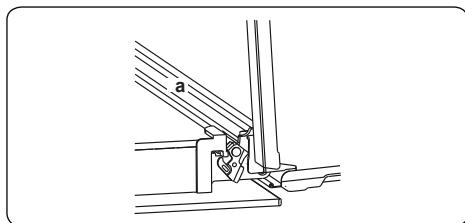
### Removal of the Oven Door

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

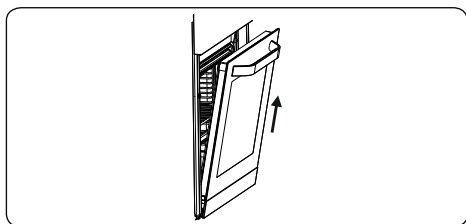
1. Open the oven door.



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.



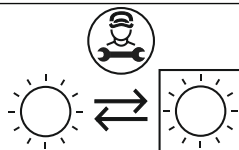
## 5.2 MAINTENANCE

 **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.

- Αφαιρέστε τον γυάλινο φακό και έπειτα αφαιρέστε τη λυχνία.
- Τοποθετήστε τη νέα λυχνία (ανθεκτική στους 300 °C) για να αντικαταστήσετε τη λυχνία που αφαιρέσατε (230 V, 15-25 Watt, Τύπος E14).
- Αντικαταστήστε τον γυάλινο φακό και ο φούρνος σας είναι έτοιμος για χρήση.
- Το προϊόν περιέχει μια πηγή φωτός κατηγορίας ενεργειακής απόδοσης G.
- Η πηγή φωτός δεν μπορεί να αντικατασταθεί από τον τελικό χρήστη. Απαιτείται υπηρεσία μεταπωλήσεων.
- Η περιλαμβανόμενη φωτεινή πηγή δεν προορίζεται για χρήση σε άλλες εφαρμογές.



**Αντικαταστάσιμη πηγή φωτός από επαγγελματία**

 Ο λαμπτήρας έχει σχεδιαστεί ειδικά για χρήση σε οικιακές συσκευές μαγειρέματος. Δεν είναι κατάλληλος για φωτισμό δωματίου.

## 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                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| The hob or cooking zones cannot be switched on. | There is no power supply.                                                     | Check the household fuse for the appliance.<br>Check whether there is a power cut by trying other electronic appliances.                                                                                                                                                                 |
| Oven does not switch on.                        | Power is switched off.                                                        | Check whether there is power supplied.<br>Also check that other kitchen appliances are working.                                                                                                                                                                                          |
| No heat or oven does not warm up.               | Oven temperature control is incorrectly set.<br>Oven door has been left open. | Check that the oven temperature control knob is set correctly.                                                                                                                                                                                                                           |
| Cooking is uneven within the oven.              | Oven shelves are incorrectly positioned.                                      | Check that the recommended temperatures and shelf positions are being used.<br>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. |
| Oven light (if available) does not operate.     | Lamp has failed.<br>Electrical supply is disconnected or switched off.        | Replace lamp according to the instructions.<br>Make sure the electrical supply is switched on at the wall socket outlet.                                                                                                                                                                 |
| The oven fan (if available) is noisy.           | Oven shelves are vibrating.                                                   | Check that the oven is level.<br>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.

**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                                             |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|-----------------------------------------------------------|
|  | <b>AVERTISSEMENT</b>          | Risque de blessures graves ou danger de mort              |
|  | <b>RISQUE D'ÉLECTROCUTION</b> | Risque d'électrocution                                    |
|  | <b>INCENDIE</b>               | Avertissement : Risque d'incendie / matières inflammables |
|  | <b>MISE EN GARDE</b>          | Risque de blessures ou de dommages matériels              |
|  | <b>IMPORTANT / REMARQUE</b>   | Utilisation correcte de l'appareil                        |



# TABLE DES MATIÈRES

|                                                     |    |
|-----------------------------------------------------|----|
| 1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....                       | 3  |
| 1.1. Avertissements de sécurité généraux.....       | 3  |
| 1.2. Avertissements relatifs à l'installation ..... | 6  |
| 1.3. Au cours de l'utilisation .....                | 6  |
| 1.4. Nettoyage et entretien .....                   | 8  |
| 2. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION..... | 10 |
| 2.1. Instructions destinées à l'installateur.....   | 10 |
| 2.2. Installation des appareils.....                | 10 |
| 2.3. Branchement électrique et sécurité .....       | 12 |
| 3. CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT .....                | 14 |
| 4. UTILISATION DE L'APPAREIL.....                   | 15 |
| 4.1. Commandes de la table de cuisson .....         | 15 |
| 4.2. Commandes du four.....                         | 15 |
| 4.3. Accessoires .....                              | 15 |
| 5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....                      | 17 |
| 5.1. Nettoyage .....                                | 17 |
| 5.2. Entretien .....                                | 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'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sans surveillance.

 **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 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.

- 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.
- Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.
- Les poignées peuvent être chaudes, même après une courte période d'utilisation.
- Ne pas utiliser de produits d'entretien très abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, au risque de rayer la surface et d'entraîner l'éclatement du verre.
- Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.

  **MISE EN GARDE** : S'assurer que l'appareil est déconnecté de l'alimentation avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique.

 **MISE EN GARDE** : Les parties accessibles peuvent devenir chaudes au cours de l'utilisation. Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants.

- 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 l'appareil de cuisson peuvent provoquer des accidents.

- Avant l'installation s'assurer que les conditions de distribution locale (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.

- Ne pas utiliser la poignée de la porte du four pour soulever ou pour déplacer l'appareil.
- 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.
- Ne pas laisser les enfants monter sur la porte du four ou s'y asseoir lorsqu'elle est ouverte.
- 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 technicien 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 conditions 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.
- L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative, afin d'éviter une surchauffe.

## **1.3. AU COURS DE L'UTILISATION**

- Lors de la première utilisation de votre four, il est possible qu'une légère odeur se fasse sentir. Ceci est parfaitement normal. Cette odeur est due aux matériaux d'isolation placés sur les résistances.

Avant d'utiliser votre four pour la première fois, le faire fonctionner à vide sur la température maximale pendant 45 minutes. Vérifier que l'environnement dans lequel le produit est installé est correctement ventilé.

- Rester prudent lors de l'ouverture de la porte du four pendant ou après la cuisson. La vapeur s'échappant du four peut provoquer des brûlures.
- 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.
- Toujours utiliser des gants de cuisine isolants pour mettre les aliments au four ou les sortir du four.



**MISE EN GARDE** : Laisser cuire des aliments sans surveillance 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.

- **ATTENTION** : Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson court doit être surveillé sans interruption.
- 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.
- La lèchefrite s'incline lorsqu'on la sort du four. Attention à ne pas renverser ni à faire tomber d'aliments en la sortant du four.

- Ne rien placer sur la porte du four lorsqu'elle est ouverte. Ceci pourrait déséquilibrer le four ou endommager la porte.
- Ne pas placer d'éléments lourds ou inflammables sur le tiroir par exemple des objets en nylon, des sacs plastiques, du papier ou du tissu. Ceci comprend les ustensiles comportant des éléments en plastique (par exemple la poignée).
- Ne pas suspendre de torchons ou autres tissus sur l'appareil ou sur ses poignées.

#### **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 des pièces détachées d'origine et faire appel à nos techniciens qualifiés en cas de besoin.

#### **Déclaration CE de conformité**

 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**



Ce symbole sur le produit ou sur son emballage indique qu'il ne doit pas être traité comme un simple déchet ménager. Il doit être déposé dans un point de collecte adapté pour que les équipements électriques et électroniques soient recyclés. Lorsque ce produit est correctement mis au rebut, vous contribuez à protéger l'environnement et la santé, ce qui pourrait ne pas être le cas en cas de mise au rebut inadaptée. Pour plus d'informations sur le recyclage de ce produit, contactez les autorités locales, votre service de collecte de déchets ou le revendeur auprès duquel vous avez acheté ce produit.



## 2. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION

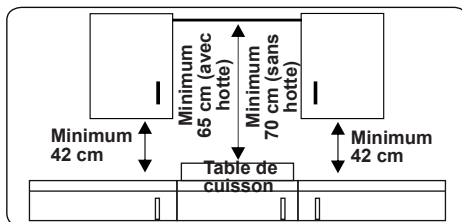
**AVERTISSEMENT :** Cet appareil doit être installé par un professionnel agréé ou par un technicien qualifié, conformément aux instructions de cette notice et conformément aux normes d'installation en vigueur.

- 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.).

### 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.
- 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.

### 2.2. INSTALLATION DES APPAREILS

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.

#### Dimensions d'installation de la table de cuisson

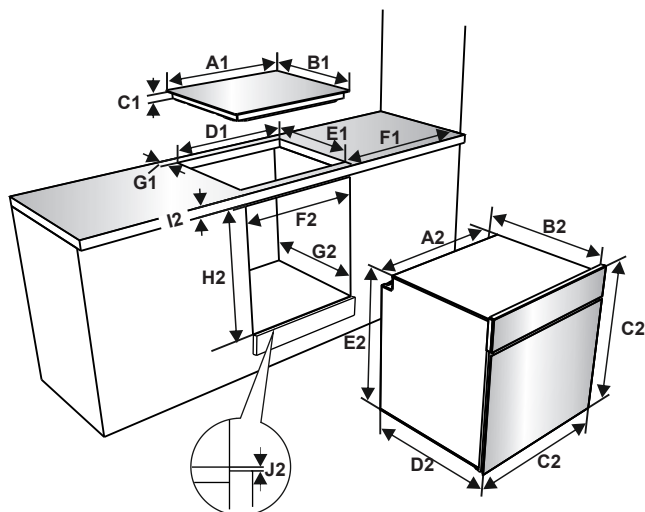
|         |     |              |     |
|---------|-----|--------------|-----|
| A1 (mm) | 580 | E1 (mm)      | 490 |
| B1 (mm) | 510 | min. F1 (mm) | 50  |
| C1 (mm) | 40  | min. G1 (mm) | 50  |
| D1 (mm) | 560 |              |     |

#### Dimensions d'installation des plaques vitrocéramique

|         |     |              |     |
|---------|-----|--------------|-----|
| A1 (mm) | 590 | E1 (mm)      | 490 |
| B1 (mm) | 520 | min. F1 (mm) | 50  |
| C1 (mm) | 41  | min. G1 (mm) | 50  |
| D1 (mm) | 560 |              |     |

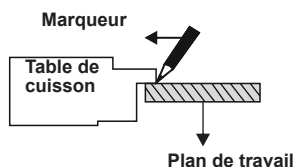
#### Dimensions d'installation du four

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

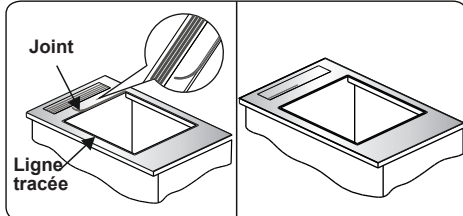


### Installation de la table de cuisson

- Placer la table de cuisson dans la découpe. Marquer l'emplacement de la table de cuisson sur le plan de cuisson.

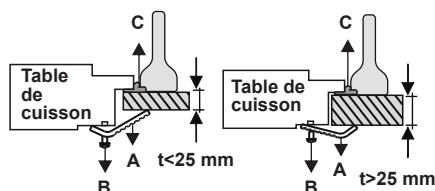
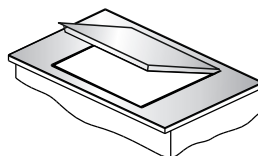


- Retirer la table de cuisson. Placer le joint sur la ligne tracée. Vérifier que la ligne se trouve bien au centre du joint. Vérifier que les jonctions se chevauchent dans les angles et qu'il ne reste pas d'espace le long du joint.



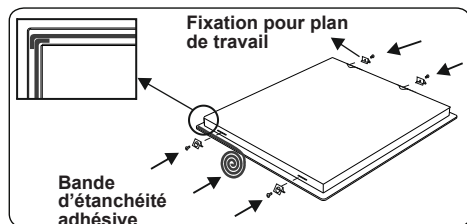
- Insérer l'appareil dans l'ouverture et le fixer en position finale à l'aide des supports (A) et des vis (B). Ajuster la

position des supports en fonction de l'épaisseur du plan de travail et serrer les vis de façon homogène. Découper et éliminer toute la partie superflue (C) autour de l'appareil.



### Installation de la plaque vitrocéramique

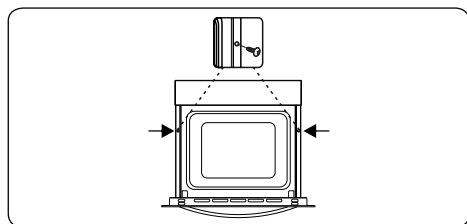
- Appliquer la bande d'étanchéité adhésive tout le long du bord inférieur du plan de cuisson. Ne pas l'étirer.



- Visser les 4 fixations pour plan de travail sur les parois latérales de l'appareil.
- Insérer l'appareil dans l'ouverture.

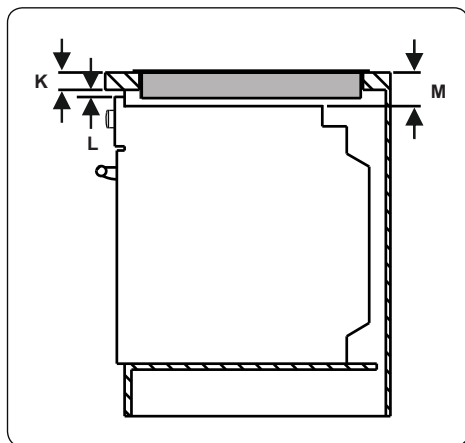
### Installation du four

- 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.



### Si le four est installé sous une plaque de cuisson :

- L'épaisseur du plan de travail ainsi que les distances entre la plaque de cuisson et le four doivent correspondre à celles indiquées sur les figures pour une bonne circulation de l'air.



|             |    |             |    |
|-------------|----|-------------|----|
| min. K (mm) | 25 | min. M (mm) | 49 |
| min. L (mm) | 5  |             |    |

### 2.3. BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE ET SÉCURITÉ

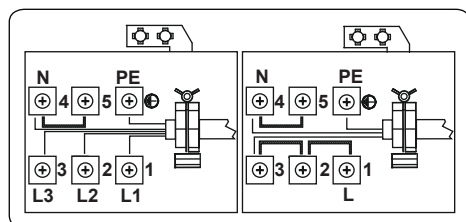
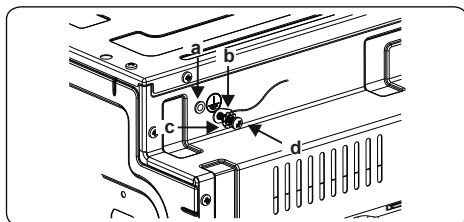
**⚠ AVERTISSEMENT :** Le branchement électrique de cet appareil doit être effectué par un professionnel agréé ou par un électricien qualifié, conformément aux instructions de cette notice et conformément aux normes d'installation en vigueur.

**⚠ 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 220-240 V ~ et 380-415 V 3 N~. 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.



- Installez le câble de mise à la terre jaune-vert comme indiqué dans l'image à l'aide de la vis et de la rondelle qui se trouvent dans le porte-document. Appliquez cette procédure lors de l'installation du four.

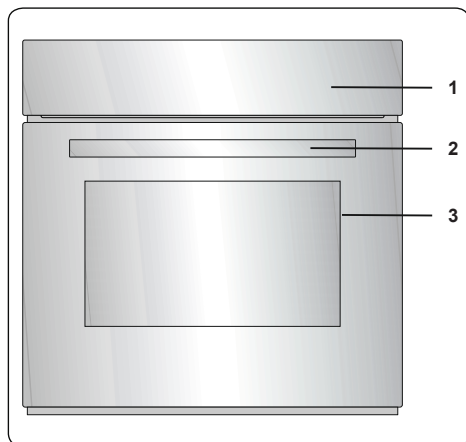
|   |                          |   |          |
|---|--------------------------|---|----------|
| a | Écrou                    | c | Rondelle |
| b | Câble de mise à la terre | d | Vis      |

### 3. CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT



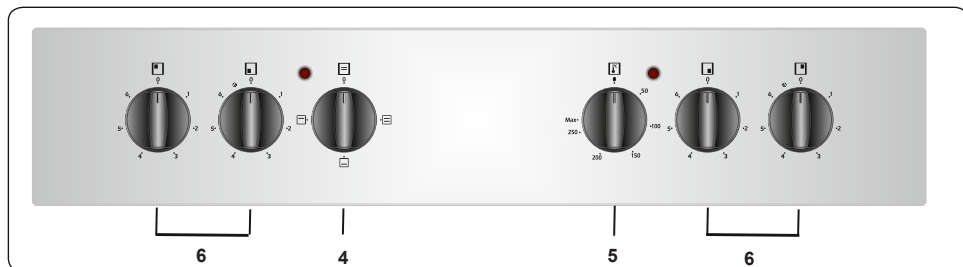
**Important :** Les caractéristiques du produit varient et l'apparence de votre appareil peut être différente de celle présentée sur les figures ci-dessous.

#### 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. Manette thermostat du four
6. Manette de la table de cuisson

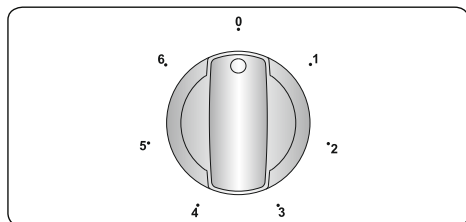
## 4. UTILISATION DE L'APPAREIL

### 4.1. COMMANDES DE LA TABLE DE CUISSON

#### Foyer radiant

Le foyer radiant est contrôlé par un bouton à 6 positions.

Le foyer radiant est contrôlé par la manette correspondante, qui doit être placée sur le réglage souhaité. Près de chaque manette se trouve un symbole qui indique quelle résistance est contrôlée par cette manette. Le voyant marche/arrêt du bandeau de commandes indique si un des foyers radiants est en cours d'utilisation.



| Position du bouton | Fonction                                 |
|--------------------|------------------------------------------|
| 0                  | Position Off                             |
| 1                  | Position Maintien au chaud               |
| 2-3                | Position chaleur basse                   |
| 4-5-6              | Position cuire, saisir et faire bouillir |



**Important :** La direction de la rotation du bouton varie en fonction des caractéristiques du produit.

#### Zone de cuisson double et ovale (si disponible)

La zone de cuisson double et ovale se compose de deux zones de cuisson. Pour activer la partie extérieure d'une résistance double/ovale, tourner le bouton en position 0. Les deux zones extérieures s'allument.

Pour désactiver la partie externe d'une résistance double/ovale, tourner le bouton en position Off. Les deux zones extérieures s'éteignent.

### 4.2. COMMANDES DU FOUR

#### Manette de fonction

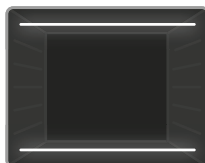
Faire tourner le bouton sur le symbole correspondant à la fonction souhaitée. Pour les détails des différentes fonctions, se reporter à « Fonctions du four ».

#### Manette thermostat du four

Une fois la fonction de cuisson sélectionnée, faire tourner ce bouton pour régler la température. Le voyant du thermostat du four s'allume dès que le thermostat fonctionne pour chauffer le four ou le maintenir à température.

#### Fonctions du four

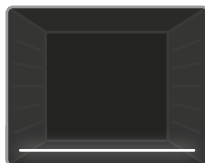
\*Les fonctions de votre four peuvent différer suivant le modèle de votre produit.



#### 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 Convection naturelle génère de la chaleur et garantit une cuisson uniforme des aliments. Elle est idéale pour les pâtisseries, les gâteaux, 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 Chaleur de sole

Le voyant du thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, et la résistance inférieure commence à chauffer.

La fonction Chaleur de sole est idéale pour réchauffer les pizzas, la chaleur provenant du bas du four. Cette fonction est adaptée au réchauffement des plats, et non à la cuisson.



#### Fonction Chaleur de voûte

Le voyant du thermostat et les voyants d'avertissement du four s'allument, et la résistance supérieure commence à chauffer.

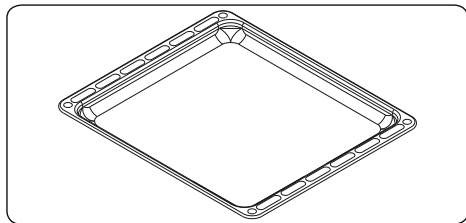
La chaleur émanant de la résistance supérieure cuit le dessus des aliments dans le four. Cette fonction est idéale pour gratiner des aliments déjà cuits et pour réchauffer des aliments.

### 4.3. ACCESSOIRES

#### Lèche-frite peu profonde

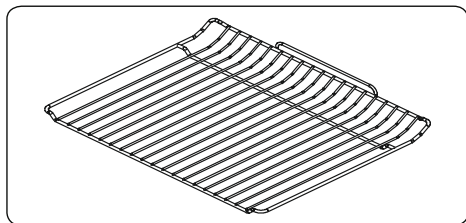
La lèche-frite peu profonde convient

particulièrement à la cuisson de pâtisseries.  
Placer la lèchefrite à n'importe quelle hauteur et veiller à la placer correctement en la poussant jusqu'au fond.



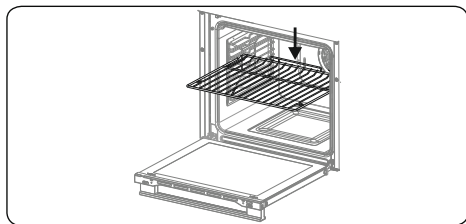
### Grille

La grille convient particulièrement aux grillades ou aux aliments placés dans des récipients allant au four.



### AVERTISSEMENT

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



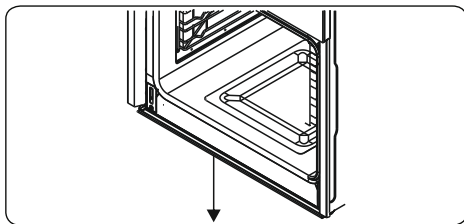
### Collecteur d'eau

Lors de certaines cuissons, de la condensation peut apparaître sur la vitre intérieure de la porte du four. Cela est normal.

Ouvrir la porte du four en position de cuisson au gril et la laisser ainsi pendant 20 secondes.

L'eau s'écoule alors dans le collecteur.

Laisser refroidir le four et essuyer l'intérieur de la porte avec un chiffon sec. Répéter cette opération régulièrement.



## 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 la cuisinière.

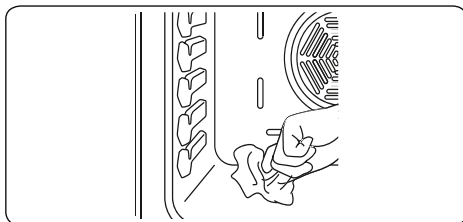
**🚫** Ne pas utiliser de produits nettoyants contenant des particules, car ils risquent de rayer le verre et les parties émaillées et peintes de votre appareil.

- 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 l'intérieur du four

- Le meilleur moment pour nettoyer les surfaces émaillées à l'intérieur du four est quand le four est encore un peu chaud.
- Après chaque utilisation, essuyer le four à l'aide d'un chiffon doux trempé dans de l'eau. Essuyer ensuite à nouveau le four à l'aide d'un chiffon humide, puis le sécher.
- Il est possible qu'il soit nécessaire d'utiliser occasionnellement un agent de nettoyage liquide pour nettoyer totalement le four.



#### 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. Rincer ensuite le verre, puis le 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 verre**

- Nettoyer régulièrement les parties en verre de votre appareil.
- Utiliser un produit de nettoyage pour vitres pour nettoyer l'intérieur et l'extérieur des parties vitrées. Les rincer, puis les sécher à l'aide d'un chiffon sec.

#### **Nettoyage des parties émaillées**

- Nettoyer régulièrement les parties émaillées de votre appareil.
- Essuyer les parties émaillées à l'aide d'un chiffon doux trempé dans de l'eau savonneuse. Les essuyer ensuite à nouveau à l'aide d'un chiffon humide, puis les sécher.



Ne pas nettoyer les parties émaillées 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 émaillées.

#### **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.

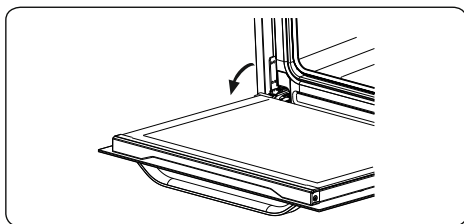


Ne pas laisser trop longtemps de vinaigre, de café, de lait, de sel, d'eau, de jus de citron ou de jus de tomate sur les surfaces en acier inoxydable.

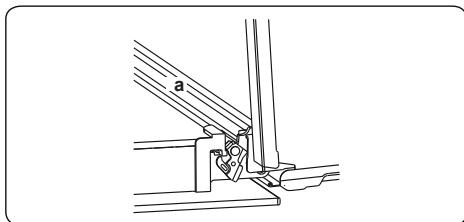
#### **Démontage de la porte du four**

Avant de nettoyer la vitre de la porte du four, il est nécessaire de retirer la porte du four, comme illustré ci-dessous.

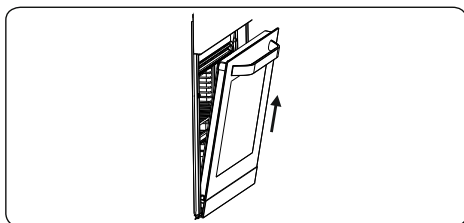
1. Ouvrir la porte du four.



2. Ouvrir entièrement l'étrier (a) (à l'aide d'un tournevis).



3. Fermer la porte jusqu'à ce qu'elle soit presque en position fermée, puis retirer la porte en la tirant vers soi.



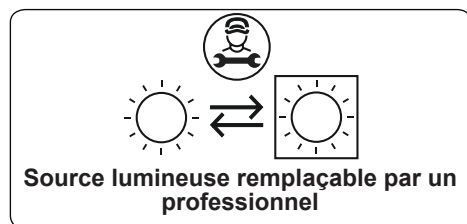
## 5.2. ENTRETIEN

**⚠ AVERTISSEMENT :** Les opérations d'entretien de cet appareil doivent être effectuées uniquement par un professionnel agréé ou un technicien qualifié.

### Remplacement de la lampe du four

**⚠ AVERTISSEMENT :** Arrêter l'appareil et le laisser 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.



**⚠** 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.

## 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                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|---------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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.<br>Vérifier que l'alimentation électrique n'est pas coupée en essayant d'allumer d'autres appareils électroniques.                                                                                          |
| 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.<br>La porte du four est laissée ouverte. | Vérifier que la manette de température du four est correctement réglée.                                                                                                                                                                                                                 |
| La cuisson est inégale dans le four.                                      | Les plaques/grilles sont mal positionnées.                                                   | Vérifier le respect des températures et des niveaux recommandés.<br>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. |
| L'éclairage du four (si présent) ne fonctionne pas.                       | L'ampoule ne fonctionne pas.<br>L'alimentation électrique est coupée ou débranchée.          | Remplacer l'ampoule conformément aux instructions.<br>Vérifier que l'alimentation électrique est connectée à la prise secteur.                                                                                                                                                          |
| Le ventilateur du four (si présent) est bruyant.                          | Les plaques/grilles du four vibrent.                                                         | Vérifier que le four est à niveau.<br>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.

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

# INHOUD

- 1.VEILIGHEIDSinSTRUCTIES .....3
  - 1.1. Algemene veiligheidswaarschuwingen .....3
  - 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. Instructies voor de installateur..... 10
  - 2.2. Installatie van de apparatuur ..... 10
  - 2.3. Elektrische aansluiting en veiligheid..... 12
- 3.PRODUCTKENMERKEN ..... 14
- 4.GEBRUIK VAN HET PRODUCT ..... 15
  - 4.1. Bedieningsknoppen oven ..... 15
  - 4.2. Ovenbediening ..... 15
  - 4.3. Accessoires ..... 16
- 5.REINIGING EN ONDERHOUD ..... 17
  - 5.1. Reiniging ..... 17
  - 5.2. Onderhoud..... 18
- 6.PROBLEEMOPLOSSING EN TRANSPORT ..... 19
  - 6.1. Probleemoplossing ..... 19
  - 6.2. Transport ..... 19

# 1. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

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

## 1.1. ALGEMENE VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



gekwalficeerd persoon worden vervangen als het is beschadigd.

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

## **1.2. WAARSCHUWINGEN BIJ DE INSTALLATIE**

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

### 1.3. TIJDENS HET GEBRUIK

- Bij het eerste gebruik van uw oven kan er een lichte geur vrijkomen. Dit is heel normaal en wordt veroorzaakt door het isolatiemateriaal op de verwarmingselementen. Daarom raden wij u aan om de oven voor de ingebruikneming gedurende 45 minuten bij maximumtemperatuur laten werken. Zorg ervoor dat de omgeving, waar het product in wordt geïnstalleerd, goed geventileerd wordt.
- Wees voorzichtig bij het openen van de deur tijdens de bereiding en meteen daarna. De hete stoom uit de oven kan brandwonden veroorzaken.
- Plaats geen ontvlambaar of brandbaar materiaal in of in de buurt van het apparaat als het in werking is.
- Gebruik altijd ovenhandschoenen om gerechten in de oven te verplaatsen of uit de oven te nemen.



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. Draai het gasventiel dicht als u het gasapparaat niet gebruikt.
- Let erop dat de bedieningstoetsen van het fornuis steeds op “0” (stop) staan als het apparaat niet wordt gebruikt.

- De laden hellen over wanneer ze uit de oven worden getrokken. Wees bij het uit de oven nemen voorzichtig dat u geen heet voedsel morst of laat vallen.
- Als de ovendeur openstaat, mag u er niets op plaatsen. Dit kan het evenwicht van de oven verstoren of de deur beschadigen.
- Plaats geen zware of brandbare voorwerpen (zoals nylon, plastic zakken, papier, doeken, enz.) in de la. Dit geldt ook voor kookgerei met kunststof toebehoren (bijv. handgrepen).
- Hang geen handdoeken, vaatdoeken of kleding aan het apparaat of de handgrepen.

#### **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**

 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**



Dit symbool op het product of op de verpakking geeft aan dat dit product niet mag worden behandeld als huishoudelijk afval. In plaats daarvan moet het worden afgevoerd naar het geschikte verzamelpunt voor de hergebruik van elektrische en elektronische apparatuur. Door de correcte afvalverwerking van dit product helpt u mee aan de voorkoming van potentiële negatieve gevolgen voor het milieu en de menselijke gezondheid, die wel zouden kunnen ontstaan door foutieve afvalverwerking van dit product. Voor meer informatie over het hergebruik van dit product, kunt u contact opnemen met uw plaatselijk stadskantoor, de afvalservice voor huishoudelijk afval of de winkel waar u dit product hebt aangeschaft.

## 2. INSTALLATIE EN VOORBEREIDING VOOR GEBRUIK

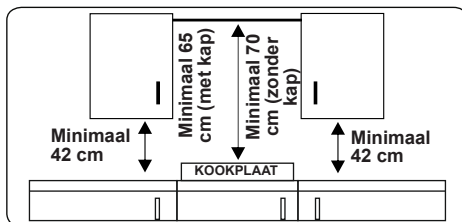
**WAARSCHUWING:** Dit apparaat mag uitsluitend worden geïnstalleerd door erkend onderhoudspersoneel of een gekwalificeerd elektricien en overeenkomstig de instructies van deze handleiding en conform de geldende plaatselijke voorschriften.

- 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.).

### 2.1. 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.
- 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.

### 2.2. INSTALLATIE VAN DE APPARATUUR

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.

#### Installatieafmetingen voor de kookplaat

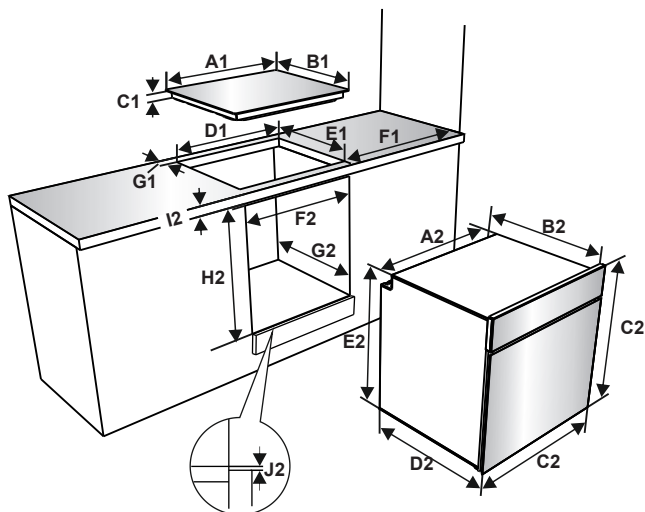
|         |     |              |     |
|---------|-----|--------------|-----|
| A1 (mm) | 580 | E1 (mm)      | 490 |
| B1 (mm) | 510 | min. F1 (mm) | 50  |
| C1 (mm) | 40  | min. G1 (mm) | 50  |
| D1 (mm) | 560 |              |     |

#### Installatieafmetingen voor de keramische kookplaat

|         |     |              |     |
|---------|-----|--------------|-----|
| A1 (mm) | 590 | E1 (mm)      | 490 |
| B1 (mm) | 520 | min. F1 (mm) | 50  |
| C1 (mm) | 41  | min. G1 (mm) | 50  |
| D1 (mm) | 560 |              |     |

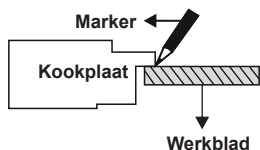
#### Installatieafmetingen voor de oven

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

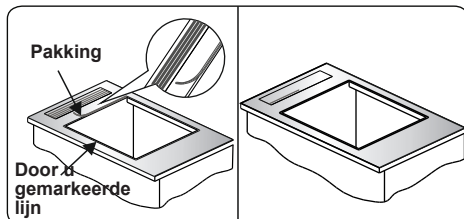


### Installatie van de kookplaat

- Plaats de kookplaat in de uitsparing. Markeer de plaats van de kookplaat met een marker op het werkblad.

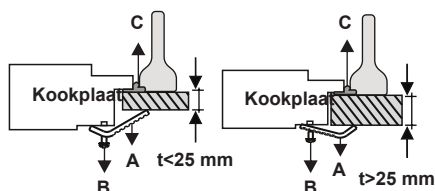
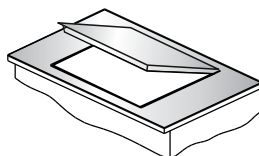


- Verwijder de kookplaat. Plaats de pakking op de door u gemarkeerde lijn. Zorg ervoor dat de lijn zich in het midden van de pakking bevindt. Zorg dat de naden bij de hoeken overlappen en dat er geen gat langs het afdichtmateriaal achterblijft.



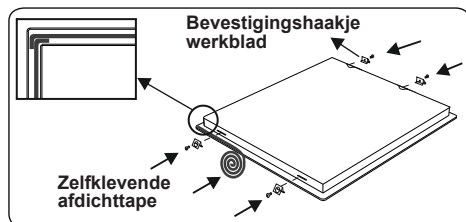
- Bevestig het apparaat in de opening en zet vast op zijn plek met de beugels (A)

en schroeven (B). Pas de positie van de beugels aan naar de dikte van het aanrechtblad en draai de schroeven gelijkmatig vast. Snij de overbodige pakking (C) voorzichtig rond het apparaat weg.



### Installatie van de keramische kookplaat

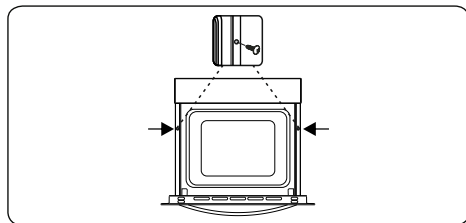
- Breng de bijgeleverde eenzijdige zelfklevende tape aan rond de onderkant van de kookplaat. Rek het niet uit.



- Schroef de 4 montagebeugels voor het aanrecht op de zijkanten van het apparaat.
- Zet het apparaat in de opening.

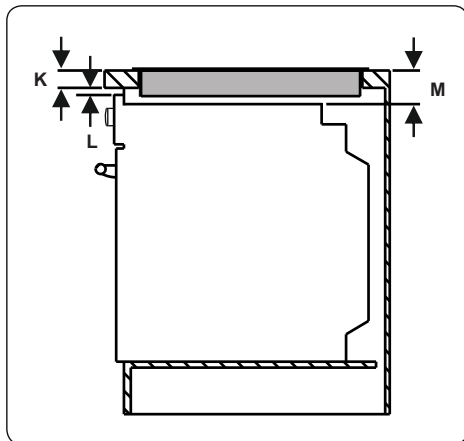
### Installatie van de oven

- 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.



### Indien de oven onder een kookplaat is geïnstalleerd:

- De dikte van het aanrecht en de afstanden tussen de kookplaat en de oven dienen voor luchtcirculatie overeen te komen met de afbeeldingen.



|             |    |             |    |
|-------------|----|-------------|----|
| min. K (mm) | 25 | min. M (mm) | 49 |
| min. L (mm) | 5  |             |    |

### 2.3. ELEKTRISCHE AANSLUITING EN VEILIGHEID

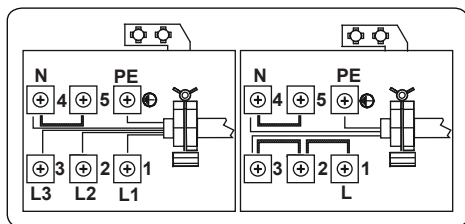
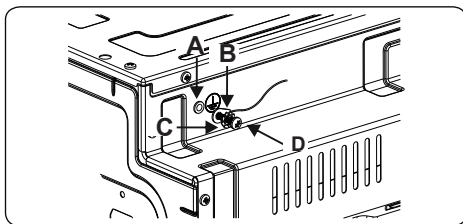
**⚠ WAARSCHUWING:** De elektrische aansluiting van dit apparaat mag uitsluitend worden uitgevoerd door erkend onderhoudspersoneel of een gekwalificeerd elektricien en overeenkomstig de instructies van deze handleiding en conform de geldende voorschriften.

**⚠ 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.
- Het apparaat is ontworpen voor een netspanning van 220-240 V~ en 380-415 V 3N~. 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.



- De installatie van de geel-groene aardkabel moet worden uitgevoerd zoals aangegeven in de afbeelding met gebruik van de schroef en de ring die zich in de documentenzak bevinden. Deze procedure moet worden toegepast wanneer de oven geïnstalleerd is.

| A    | B         | C    | D       |
|------|-----------|------|---------|
| Moer | Aardkabel | Ring | Schroef |

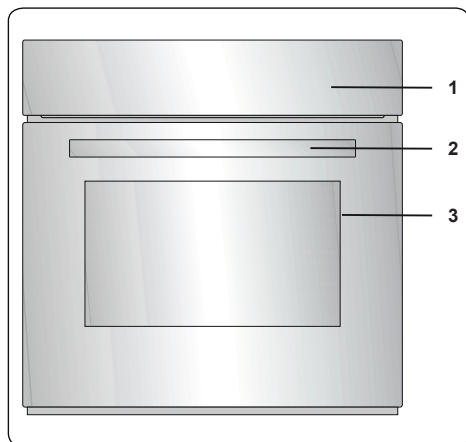


### 3. PRODUCTKENMERKEN



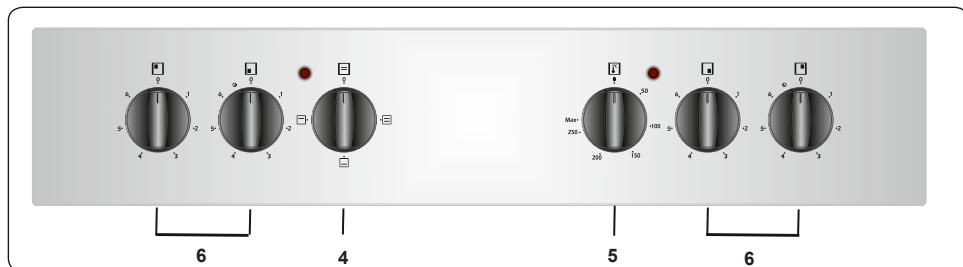
**Belangrijk:** De specificaties van het product verschillen en het uiterlijk van uw apparaat kan afwijken van de afbeeldingen die hieronder zijn weergegeven.

#### Onderdelenlijst



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

#### Bedieningspaneel



4. Bedieningsknop ovenfunctie
5. Knop oventhermostaat
6. Bedieningsknop oven

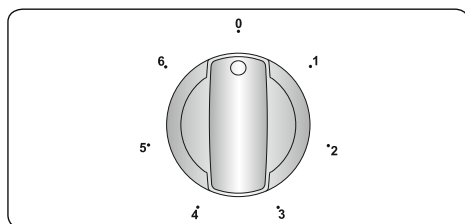
## 4. GEBRUIK VAN HET PRODUCT

### 4.1. BEDIENINGSKNOPPEN OVEN

#### Keramische kookplaat

De keramische kookplaat geregeld met een schakelaar met 6 standen.

De keramische kookplaat wordt bediend door de regelknop naar de gewenste stand te zetten. Bij iedere knop ziet u een symbool dat aangeeft welke plaat door die knop wordt bediend. Het aan/uit-lampje op het bedieningspaneel geeft aan of de keramische kookplaten in gebruik zijn.



| Knopstanden | Functie                               |
|-------------|---------------------------------------|
| 0           | Uit-stand                             |
| 1           | Warmhoudstand                         |
| 2-3         | Verwarmingsstand bij lage temperatuur |
| 4-5-6       | Bereidings-, bak- en kookstand        |



**Belangrijk:** De draairichting van de knop kan variëren naar gelang de productspecificatie.

#### Dubbele en ovale kookplaten (indien aanwezig)

Dubbele en ovale kookplaten hebben twee verwarmingselementen. Om de buitenste zone van een dubbele/ovale kookplaat te deactiveren, dient u de knop naar stand 0 te draaien. Op deze manier schakelen beide buitenzones in.

Om de buitenste zone van een dubbele/ovale kookplaat te deactiveren, dient u de knop naar 'Uit'-stand te draaien. Op deze manier schakelen beide buitenzones uit.

### 4.2. OVENBEDIENING

#### Bedieningsknop ovenfunctie

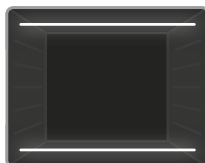
Draai de knop naar het overeenstemmende symbool van de gewenste kookfunctie. Zie voor details van andere functies 'Ovenfuncties'.

#### Thermostaatknop oven

Draai na het kiezen van een kookfunctie aan deze knop om de gewenste temperatuur in te stellen. Het lampje van de oventhermostaat zal branden als de thermostaat in werking is om de oven op te warmen of de temperatuur te behouden.

#### Ovenfuncties

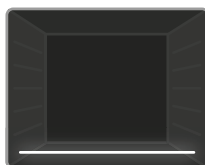
\* De ovenfuncties kunnen afhankelijk van het model van uw product verschillen.



#### 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.



#### Functie

**onderwarmte:** Het thermostaatlampje en waarschuwingslampje van de oven gaan aan en het onderste verwarmingselement treedt in werking. De

functie onderwarmte is ideaal voor het bakken van pizza, omdat de warmte vanuit de onderkant van de oven komt en het voedsel opwarmt. Deze functie is geschikt voor opwarmen van het eten, niet voor bereiding.



#### Functie

**bovenwarmte:** Het thermostaatlampje en waarschuwingslampje van de oven gaan aan en het bovenste verwarmingselement treedt in werking. Bij

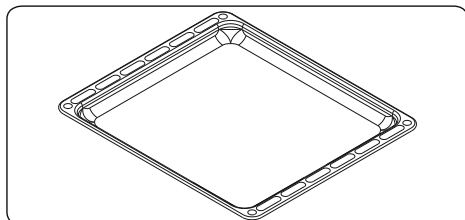
deze kookfunctie bakt de warmte afkomstig van het bovenste verhittingselement de bovenkant van het eten. De functie bovenwarmte is ideaal voor bakken van de bovenkant van reeds bereide schotels en voor het opwarmen van eten.

### 4.3. ACCESSOIRES

#### Ondiepe bakplaat

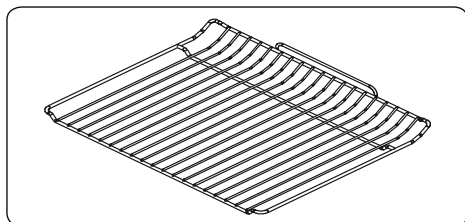
De ondiepe bakplaat wordt gebruikt voor het bakken van gebak zoals vlaaien, enz.

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



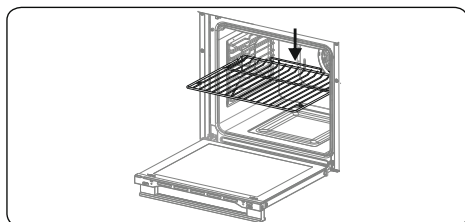
#### Draadrooster

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

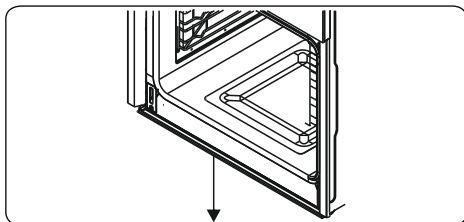
Mogelijk ontstaat er condensatie op het binnenglas. Dit hangt af van het type voedsel in de oven.

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.

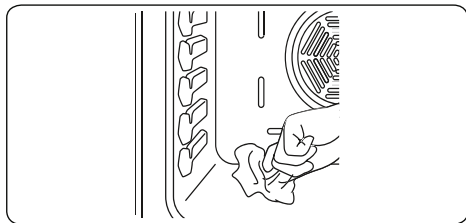
 Gebruik geen reinigingsmaterialen met vaste deeltjes die kunnen krassen op het glas, emaille en/of geverfde delen van uw apparaat.

- 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.

#### 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 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 de glazen onderdelen

- Reinig de glazen onderdelen van uw apparaat regelmatig.
- Reinig de glazen delen binnen en buiten met een glasreiniger. Spoel daarna het glas af en droog het grondig met een droge doek.

## Reinigen van geëmailleerde onderdelen

- Reinig de geëmailleerde onderdelen van uw apparaat regelmatig.
- Veeg de geëmailleerde onderdelen na ieder gebruik af met een zachte in zeepwater geweekte doek. Veeg ze daarna nogmaals af met een vochtige doek en droog ze daarna.

 Was de emaille 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 emaille.

## 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.

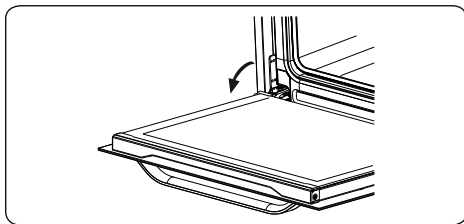
 Laat geen azijn, koffie, melk, zout, water, citroen of tomatensap gedurende langere tijd achter op het

roestvrij staal.

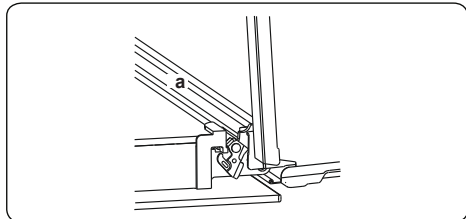
## De ovendeur verwijderen

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

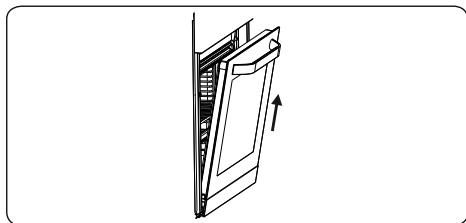
1. Open de ovendeur.



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.



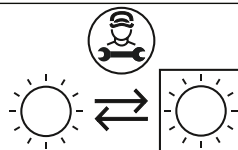
## 5.2. ONDERHOUD

**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.

## 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 monteur.

| Probleem                                               | Mogelijke oorzaak                                                             | Oplossing                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|--------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| De kookplaat of kookzones kunnen niet aangezet worden. | Er is geen stroomvoorziening.                                                 | Controleer de zekering voor het apparaat.<br>Controleer of er sprake is van een stroomonderbreking door andere elektronische apparatuur te proberen.                                                                                                                            |
| 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.<br>Ovendeur is open blijven staan. | Controleer of de regelknop voor de oventemperatuur juist is ingesteld.                                                                                                                                                                                                          |
| Ongelijkmatige bereiding in de oven.                   | Ovenplaten zijn niet juist geplaatst.                                         | Controleer of de aanbevolen temperaturen en plaatstanden worden gebruikt.<br>Open de deur niet te vaak, tenzij u gerechten bereidt die omgedraaid dienen te worden.<br>Als u de deur regelmatig opent, zal de binnentemperatuur afnemen. Dit kan het kookresultaat beïnvloeden. |
| Ovenverlichting (indien aanwezig) werkt niet.          | Lampje is kapot.<br>Stroom is afgesloten of uitgeschakeld.                    | Vervang de lamp volgens de instructies.<br>Zorg ervoor dat de stroom op het stopcontact is ingeschakeld.                                                                                                                                                                        |
| De ovenventilator (indien aanwezig) maakt lawaai.      | Ovenplaten trillen.                                                           | Controleer of de oven waterpas staat.<br>Controleer of de platen en het kookgerei niet tegen de achterwand van de oven trillen.                                                                                                                                                 |

### 6.2. TRANSPORT

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

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

# VSEBINA

|                                          |    |
|------------------------------------------|----|
| 1.VARNOSTNA NAVODILA.....                | 2  |
| 1.1 Splošna varnostna opozorila .....    | 2  |
| 1.2 Namestitvena opozorila .....         | 4  |
| 1.3 Med uporabo .....                    | 5  |
| 1.4 Med čiščenjem in vzdrževanjem.....   | 6  |
| 2.NAMESTITEV IN PRIPRAVA NA UPORABO..... | 8  |
| 2.1 Navodila za inštalaterja .....       | 8  |
| 2.2 Namestitev naprav.....               | 8  |
| 2.3 Električna povezava in varnost.....  | 10 |
| 3.UPORABA IZDELKA .....                  | 13 |
| 3.1 Krmilniki pečice.....                | 13 |
| 3.2 Tabela kuhanja .....                 | 13 |
| 3.3 Dodatki .....                        | 13 |
| 4.ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE .....          | 14 |
| 4.1 Čiščenje.....                        | 14 |
| 5.ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE .....          | 15 |
| 5.1 Čiščenje.....                        | 15 |
| 5.2 Vzdrževanje.....                     | 17 |
| 6.1 Odpravljanje težav.....              | 18 |
| 6.2 Prevoz .....                         | 18 |

# 1. VARNOSTNA NAVODILA

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

## 1.1 SPLOŠNA VARNOSTNA OPOZORILA

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

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

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

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

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



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

- Pri modelih, ki imajo pokrov grelne plošče, pred uporabo očistite vsa razlitja in počakajte, da se štedilnik ohladi, šele nato zaprite pokrov.
- Naprave ne upravljajte z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom za daljinski nadzor.
- Med uporabo se bo naprava segrela. Pazite, da se ne dotaknete grelnih elementov znotraj pečice.
- Po zelo kratkem času uporabe ročaji postanejo vroči.
- Za čiščenje površin pečice ne uporabljajte abrazivnih čistil, saj lahko opraskajo površino, kar lahko povzroči razbitje steklenih vrat ali poškodbo površin.
- Za čiščenje naprave ne uporabljajte parnih čistilnikov.

 **! OPOZORILO:** Da se izognete možnosti električnih udarov, pred zamenjavo luči poskrbite, da je naprava izklopljena.

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

- Vaša naprava je proizvedena v skladu z ustreznimi lokalnimi in mednarodnimi standardi in predpisi.
- Vzdrževanje in popravila smejo izvajati le pooblašteni serviserji. Namestitev in popravila, ki jih izvede nepooblaščen serviser, so lahko nevarna. Kakršno koli spreminjanje specifikacij naprave je lahko nevarno. Neprimerna varovala grelne plošče lahko povzročijo nesreče.
- Pred priključitvijo naprave preverite, da so lokalni pogoji distribucije (narava plina in plinskega tlaka

ali električne napetosti in frekvence) in specifikacije naprave združljivi. Specifikacije za to napravo so navedene na etiketi.

 **POZOR:** Ta naprava je zasnovana samo za peko hrane in je namenjena le za notranjo uporabo v gospodinjstvu. Ne sme uporabljati za druge namene, kot je npr. negospodinska uporaba ali v poslovnem okolju ali za ogrevanje prostorov.

- Naprave po poskušajte dvigniti ali premakniti z vlečenjem ročajev na vratih pečice.
- Sprejeti so bili vsi mogoči ukrepi za zagotavljanje vaše varnosti. Ker se lahko steklo zlomi, bodite previdni pri čiščenju, da stekla ne opraskate. Poskrbite, da s pripomočki ne boste udarjali ali trkali po steklu.
- Pazite, da med namestitvijo napajalni kabel ni zagozden. Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, serviser ali podobna usposobljena oseba, da bi se izognili tveganjem.
- Medtem ko so vrata pečice odprta, otroci ne smejo plezati po vratih ali sedeti na njih.
- Poskrbite, da se otroci in domače živali ne bodo zadrževali v bližini naprave.

## **1.2 NAMESTITVENA OPOZORILA**

- Naprave ne uporabljajte, preden ni dokončno nameščena.
- Napravo mora namestiti pooblaščen serviser. Proizvajalec ni odgovoren za škodo, ki bi jo lahko povzročila neustrezna postavitvev in namestitvev s strani nepooblaščenih oseb.
- Ko je naprava razpakirana, preverite, da se med prevozom ni poškodovala. V primeru okvare naprave ne uporabljajte in se nemudoma obrnite

na pooblaščen servis. Ker so materiali embalaže (najlon, spenjači, stiropor itd.) lahko nevarni za otroke, jih nemudoma zberite in odstranite.

- Napravo zaščitite pred vplivi iz okolja. Ne izpostavljajte je soncu, dežju, snegu, prahu ali preveliki vlagi.
- Materiali, ki obdajajo napravo (npr. kuhinjske omarice) morajo biti sposobni vzdržati temperaturo najmanj 100 °C.
- Da se izognete pregrevanju, naprave ne smete namestiti za dekorativna vrata.

### **1.3 MED UPORABO**

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



Štedilnika ne pustite nenadzorovanega, medtem ko kuhate s trdo ali tekočo maščobo. Pri močnem

segrevanju se lahko vnamejo. Nikoli ne vlivajte vode na ogenj, ki ga povzroči olje. Namesto tega izklopite štedilnik in ponev pokrijte s pokrovom ali požarno odejo.

- Ponve vedno položite na sredino kuhalne plošče, ročaje pa obrnite na varno mesto, da jih ni mogoče prevrniti ali zgrabiti.
- Če izdelka dlje časa ne boste uporabljali, izklopite glavno krmilno stikalo.
- Pazite, da so krmilni gumbi naprave vedno v položaju »0« (ustavljeno), ko naprave ne uporabljate.
- Pladenj nagnite, ko ga potegnete ven. Ko hrano jemljete iz pečice, pazite, da je ne razlijete ali da vam ne pade.
- Ko so vrata pečice odprta, nanje ničesar ne postavljajte. To lahko povzroči neravnovesje pečice ali poškoduje vrata.
- Brisač, krp ali oblačil ne obešajte na napravo ali njene ročaje.

#### **1.4 MED ČIŠČENJEM IN VZDRŽEVANJEM**

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

## Izjava o skladnosti CE

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

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

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

## Odlaganje stare naprave



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

## 2. NAMESTITEV IN PRIPRAVA NA UPORABO

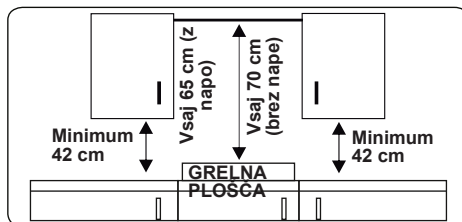
**! OPOZORILO:** Namestitev te naprave naj izvede pooblaščen serviser ali usposobljen tehnik v skladu z navodili v tem priročniku in v skladu z veljavnimi lokalnimi uredbami.

- Nepravilna namestitev lahko povzroči škodo ali poškodbe, za katere proizvajalec ne sprejema nobene odgovornosti in garancija ne velja.
- Pred namestitvijo zagotovite, da so lokalni distribucijski pogoji (električna napetost in frekvenca) in prilagoditve naprave združljive. Pogoji prilagoditve za to napravo so navedene na oznaki.
- Upoštevaty morate zakone, predpise, uredbe in standarde v veljavi v državi uporabe (varnostne uredbe, pravilno recikliranje v skladu z uredbami ipd.).
- Če izdelek vsebuje odstranljiva vodila polic (žične rešetke) in uporabniški priročnik vsebuje recepte za npr. jogurt, je treba žične rešetke odstraniti in pečica naj deluje v določenem načinu kuhanja. Informacije za odstranjevanje žične rešetke so na voljo v razdelku ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE.

### 2.1 NAVODILA ZA INŠTALATERJA

#### Splošna navodila

- Ko ste odstranili material embalaže z naprave in pripomočkov se prepričajte, da naprava ni poškodovana. Če ste opazili poškodovan del, ne uporabljajte naprave in takoj stopite v stik s pooblaščenim servisnim tehnikom ali usposobljenim tehnikom.
- Bodite pozorni na to, da v bližini ni vnetljivih materialov, kot so zavese, olja, krpe ipd., ki so hitro vnetljivi.
- Delovna površina in pohištvo, ki je v okolici naprave, mora biti iz materialov, odpornih na temperature nad 100 °C.
- Če bo nad napravo nameščena kuhinjska napa ali omarica, mora biti varnostna razdalja med kuhalno površino in omarico/kuhinjsko napo kot je prikazano spodaj.



Naprave ne nameščajte neposredno nad pomivalni stroj, hladilnik, zamrzovalnik, pralni stroj ali sušilni stroj.

### 2.2 NAMESTITEV NAPRAV

Naprave so dobavljene s kompleti za vgradnjo in jih je mogoče vgraditi v delovno površino ustreznih dimenzij. Mere za montažo grelne plošče in pečice so navedene spodaj.

#### Mere za montažo kuhalne grelne plošče

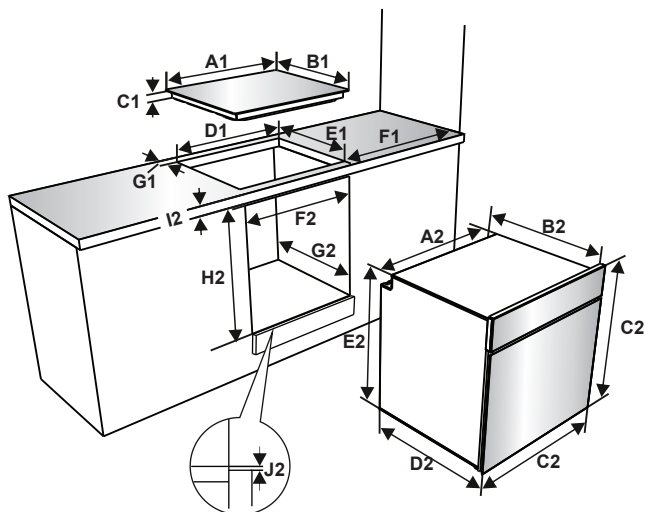
|         |     |              |     |
|---------|-----|--------------|-----|
| A1 (mm) | 580 | E1 (mm)      | 490 |
| B1 (mm) | 510 | min. F1 (mm) | 50  |
| C1 (mm) | 40  | min. G1 (mm) | 50  |
| D1 (mm) | 560 |              |     |

#### Mere za montažo vitrokeramične grelne plošče

|         |     |              |     |
|---------|-----|--------------|-----|
| A1 (mm) | 590 | E1 (mm)      | 490 |
| B1 (mm) | 520 | min. F1 (mm) | 50  |
| C1 (mm) | 41  | min. G1 (mm) | 50  |
| D1 (mm) | 560 |              |     |

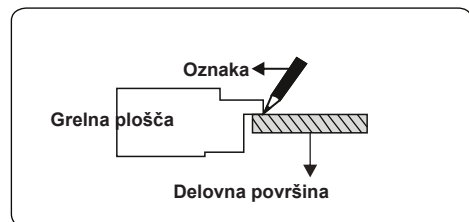
#### Mere za montažo pečice

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

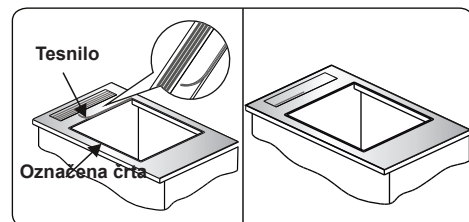


### Namestitev kuhalne grelne plošče

- Grelno ploščo vstavite v izrez. Označite mesto grelne plošče na kuhalni površini.

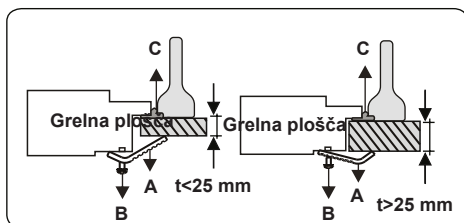
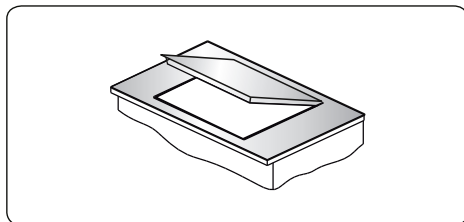


- Odstranite grelno ploščo. Namestite tesnilo na označeno črto. Prepričajte se, da je črta v središču tesnila. Prepričajte se, da se stiki na vogalih prekrivajo in da vzdolž tesnilnega materiala ni nobenih odprtlin.



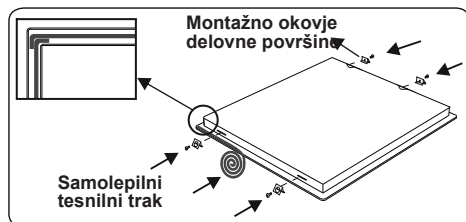
- Vstavite napravo v režo in pritrdite na mesto z nosilci (A) in vijaki (B). Prilagodite položaj nosilcev glede na debelino delovne površine in

enakomerno zategnite vijake. Pazljivo odrežite ves odvečen tesnilni material (C) okoli aparata.



### Namestitev vitrokeraamične grelne plošče

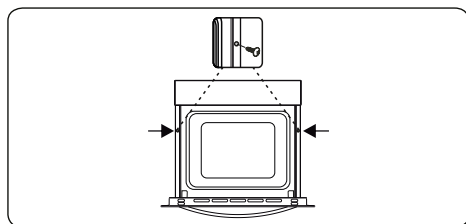
- Namestite priloženi enostranski samolepilni tesnilni trak okoli celotnega spodnjega roba kuhalne površine. Ne raztegujte.



- Privijte 4 montažna okovja na stranske stene naprave.
- Vstavite napravo v režo.

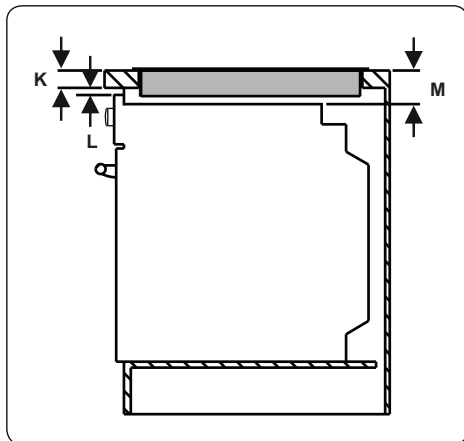
### Namestitev pečice

- Po izdelanih električnih priključkih pečico vstavite v ohišje tako, da jo potisnete naprej. Odprite vrata pečice in vstavite 2 vijaka v luknji na ogrodju pečice. Ko se ogrodje dotika lesene površine ohišja, zategnite vijake.



### Če je pečica nameščena pod grelno ploščo:

- Debelina delovne plošče ter razdalje med grelno ploščo in pečico morajo biti zaradi kroženja zraka takšne kot je prikazano na slikah.



|             |    |             |    |
|-------------|----|-------------|----|
| min. K (mm) | 25 | min. M (mm) | 49 |
| min. L (mm) | 5  |             |    |

### 2.3 ELEKTRIČNA POVEZAVA IN VARNOST

**⚠ OPOZORILO:** Električno povezavo te naprave naj izvede pooblaščen serviser ali usposobljen električar v skladu z navodili v tem priročniku in v skladu z veljavnimi lokalnimi uredbami.

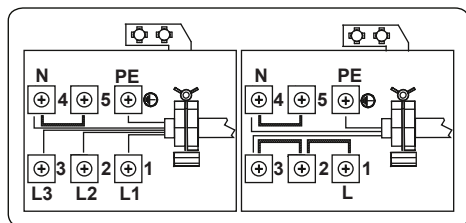
**⚠ OPOZORILO:** NAPRAVA MORA BITI OZEMLJENA.

- Pred priklopom naprave v električno napajanje je treba preveriti napetost naprave (navedena na identifikacijski ploščici naprave) glede ujemanja z razpoložljivo električno napetostjo, električno ožičenje pa mora biti dovolj zmogljivo za nazivno moč naprave (tudi navedena na identifikacijski ploščici).
- Med namestitvijo zagotovite uporabo izoliranih kablov. Nepravilen priklop lahko poškoduje vašo napravo. Če se poškoduje napajalni kabel in ga je treba zamenjati, naj to stori usposobljena oseba.
- Ne uporabljajte adapterjev, več vtičnic in/ali podaljškov.
- Napajalni kabel ne približujte vročim delom naprave, ne zvijajte in stiskajte ga. Sicer se kabel lahko poškoduje in povzroči kratek stik.
- Če naprava ni priključena v električno omrežje z vtičem, je treba uporabiti večpolni odklopnik (z vsaj 3 mm razdaljo kontaktov) za skladnost z varnostnimi



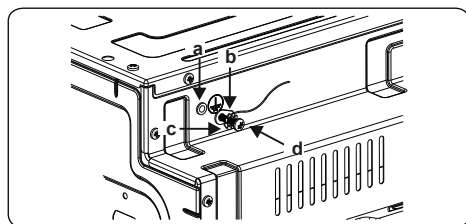
predpisi.

- Aparat je zasnovan za električno napajanje z 220–240 V~ in 380–415 V 3N~. Če se vaše napajanje razlikuje, stopite v stik s pooblaščenim servisom ali usposobljenim električarjem.
- Napajalni kabel (H05VV-F) mora biti dovolj dolg za priklop aparata, tudi če aparat stoji na sprednji strani ohišja.
- Zagotovite, da so vse povezave ustrezno prвите in pritrjene.
- Pritrdite napajalni kabel v sponko in zaprite pokrov.
- Povezava priključne omarice se postavi na priključno omarico.



- Rumeno-zeleni ozemljitveni kabel namestite tako, kot je prikazano na sliki, z vijakom in podložko, ki se nahajata v vrečki za dokumente. Ta postopek je treba uporabiti pri nameščanju pečice.

|   |                    |   |          |
|---|--------------------|---|----------|
| a | Matica             | c | Podložka |
| b | Ozemljitveni kabel | d | Vijak    |

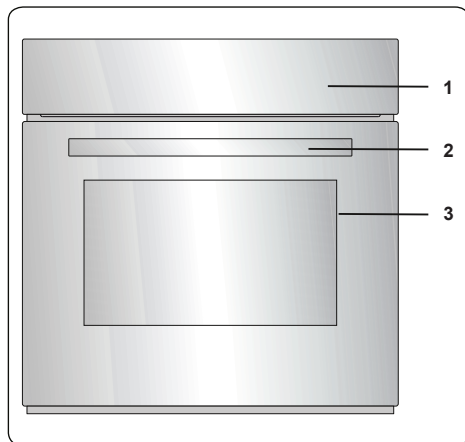


## LASTNOSTI IZDELKA



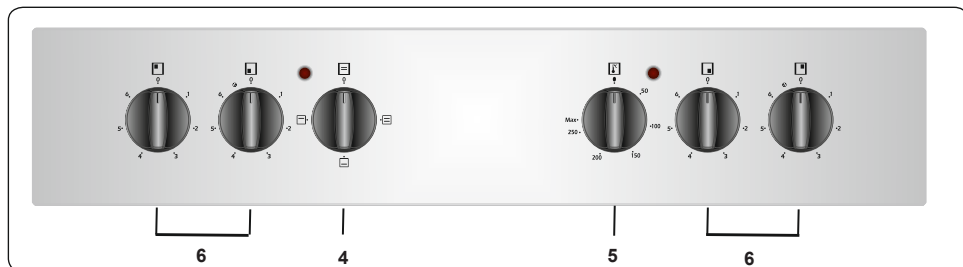
**Pomembno:** Specifikacije za izdelek se razlikujejo in videz vaše naprave se lahko razlikuje od naprave, prikazane na slikah v nadaljevanju.

### Seznam delov:



1. Nadzorna plošča
2. Ročaj na vratih pečice
3. Vrata pečice

### Nadzorna plošča



4. Kontrolni gumb za funkcijo pečice
5. Termostatski gumb pečice
6. Kontrolni gumb grelne plošče

## 3. UPORABA IZDELKA

### 3.1 KRMILNIKI PEČICE

#### Kontrolni gumb za funkcijo pečice

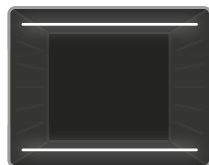
Gumb obrnite v položaj ustreznega simbola zelene funkcije pečenja. Za podrobnosti različnih funkcij glejte »Funkcije pečice«.

#### Termostatski gumb pečice

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

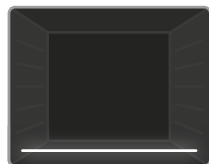
#### Funkcije pečice

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



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

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



**Funkcija spodnjega segrevanja:** Termostat pečice in opozorilne lučke pečice se vklopijo, spodnji grelni element začne delovati. Funkcija spodnjega segrevanja

je idealna za segrevanje pice, saj se toplota dviguje od dna pečice in tako segreva hrano. Ta funkcija je bolj primerna za segrevanje hrane kot pa za pečenje.



**Funkcija zgornjega segrevanja:** Termostat pečice in opozorilne lučke pečice se vklopijo, zgornji grelni element začne delovati. Vročina, ki jo oddaja zgornji element,

bo skuhala zgornji del hrane v pečici. Funkcija je idealna, če želite zapeči zgornjo stran že pečene hrane ali za segrevanje hrane.

### 3.2 TABELA KUHANJA

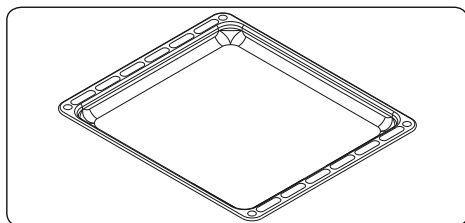
| Funkcija | Jedi           |       |         |       |
|----------|----------------|-------|---------|-------|
| Statični | Lisnato pecivo | 1 - 2 | 170-190 | 35-45 |
|          | Torta          | 1 - 2 | 170-190 | 30-40 |
|          | Piškoti        | 1 - 2 | 170-190 | 30-40 |
|          | Enolončnica    | 2     | 175-200 | 40-50 |
|          | Piščanec       | 1 - 2 | 200     | 45-60 |

### 3.3 DODATKI

#### Plitki pladenj

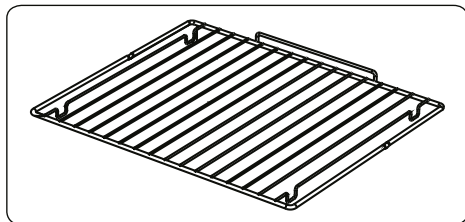
Plitki pladenj je najboljši za peko sladice.

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



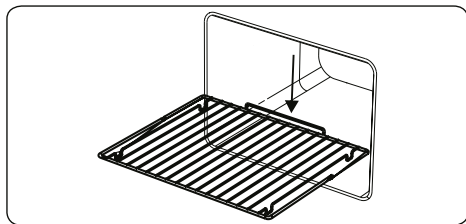
#### Žična mreža

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



#### ⚠ OPOZORILO

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



## 4. ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

### 4.1 ČIŠČENJE

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

#### Splošna navodila

- Preverite, ali so čistilni materiali ustrezni in priporočeni s strani proizvajalca, preden jih uporabite na pečici.
- Uporabite kremaste čistilce ali tekoča čistila, ki ne vsebujejo delčkov. Ne uporabljajte jedkih (korozivnih) krem, abrazivnih čistilnih praškov, debele žičnate volne ali trdega orodja, saj lahko poškodujejo površine štedilnika.

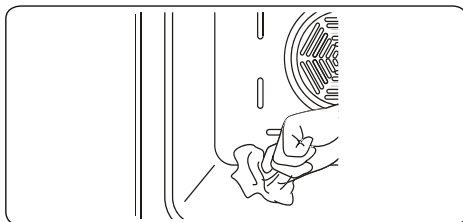
**! Ne uporabljajte čistil, ki vsebujejo delce, saj lahko slednji opraskajo steklo, emajlirane in/ali prebarvane dele vaše naprave.**

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

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

#### Čiščenje notranjosti pečice

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



### Čiščenje keramičnega stekla

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

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

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

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

- Če se v dnu ali prevlekah posode uporabljajo snovi z nizkim tališčem, lahko poškodujejo steklokeramično kuhalno ploščo. Če na steklokeramično kuhalno ploščo padejo plastika, aluminijasta folija, sladkor ali sladka živila, jih čim prej varno postrgajte z vroče površine. Če se te snovi stopijo, lahko poškodujejo steklokeramično kuhalno ploščo. Kadar kuhate zelo sladke jedi, kot je marmelada, predhodno nanesite plast ustreznega zaščitnega sredstva, če je mogoče.
- Prah na površini odstranite z mokro krpo.
- Kakršne koli spremembe barve keramičnega stekla ne bodo vplivale na strukturo ali trpežnost keramike in se ne pojavijo zaradi spremembe v materialu.

Spremembe barve keramičnega stekla se lahko pojavijo zaradi številnih razlogov:

1. Razlita živila niso bila očiščena s površine.
2. Uporaba nepravilne posode na grelni plošči povzroči razjedanje plošče.

### 3. Uporaba napačnih čistilnih materialov

#### Čiščenje steklenih delov

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

#### Čiščenje emajliranih delov

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



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



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

#### Čiščenje delov iz nerjavnega jekla (če obstajajo)

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



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



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

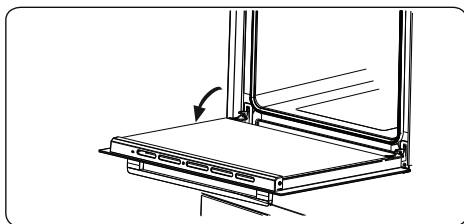
#### Čiščenje barvanih površin (če je na voljo)

- Liste paradižnika, paradižnikove paste, kečap, limona, oljni derivati, mleko, sladka hrana, sladke pijače in kavo je treba takoj očistiti s krpo, namočeno v toplo vodo. Če teh madežev ne čistite in pustite, da se posušijo na površinah, na katerih so, jih NE drgnite s trdimi predmeti (koničastimi predmeti, jeklenimi in plastičnimi čistilnimi žicami, površinsko škodljivo gobo za posodo) ali s čistilnimi sredstvi, ki vsebujejo visoko vsebnost alkohola, sredstva za odstranjevanje madežev, razmaščevalci, površinske abrazivne kemikalije. V nasprotnem primeru lahko na prašno barvanih površinah pride do koroziije in lahko pride do madežev. Proizvajalec ne odgovarja za škodo, nastalo zaradi uporabe neprimernih čistilnih sredstev ali metod.

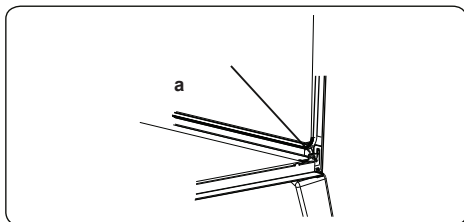
### Odstranjevanje vrat pečice

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

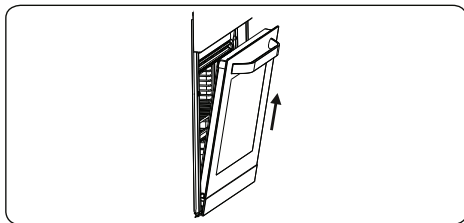
#### 1. Odprite vrata pečice.



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



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



## 5. ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

### 5.1 ČIŠČENJE

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

#### Splošna navodila

- Preden jih uporabite na pečici, preverite, ali so čistilni materiali ustrezni in jih priporoča proizvajalec.
- Uporabite kremaste čistilce ali tekoča čistila, ki ne vsebujejo delčkov. Ne uporabljajte jedkih (korozivnih) krem,

abrazivnih čistilnih praškov, debele žičnate volne ali trdega orodja, saj lahko poškodujejo površine štedilnika.



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

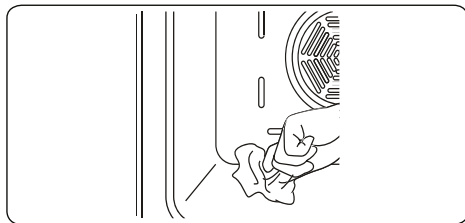
- Če pride do izlivanja katere koli tekočine, jo takoj očistite, da se izognete poškodbam delov.



Za čiščenje katerih koli delov naprave ne uporabljajte parnih čistilnikov.

### Čiščenje notranjosti pečice

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



### Čiščenje steklenih delov

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

### Čiščenje delov iz nerjavnega jekla (če obstajajo).

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



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



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

### Čiščenje barvanih površin (če je na voljo)

- Liste paradižnika, paradižnikove paste, kečap, limona, oljni derivati, mleko, sladka hrana, sladke pijače in kavo je treba takoj očistiti s krpo, namočeno v toplo vodo. Če teh madežev ne čistite in pustite, da se posušijo na površinah, na katerih so, jih NE drgnite s trdimi predmeti (koničastimi predmeti, jeklenimi in plastičnimi čistilnimi žicami, površinsko škodljivo gobo za posodo) ali s čistilnimi sredstvi, ki vsebujejo visoko vsebnost alkohola, sredstva za odstranjevanje madežev, razmaščevalci, površinske abrazivne kemikalije. V nasprotnem primeru lahko na prašno barvanih površinah pride do korozije in lahko pride do madežev. Proizvajalec ne odgovarja za škodo, nastalo zaradi uporabe neprimernih čistilnih sredstev ali metod.

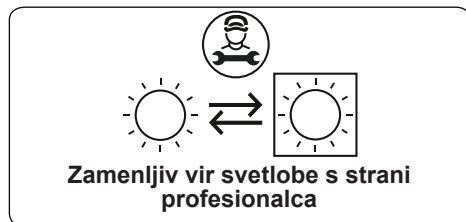
## 5.2 VZDRŽEVANJE

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

### Menjava luči pečice

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

- Odstranite stekleno lečo, nato odstranite žarnico.
- Na mesto stare žarnice (230 V, 15–25 W, tipa E14) namestite novo žarnico (odporno na temperaturo 300 °C).
- Ponovno namestite stekleno lečo in vaša pečica je pripravljena za uporabo.
- Izdelek vsebuje vir svetlobe razreda energijske učinkovitosti G.
- Vir svetlobe, ki ga končni uporabnik ne more zamenjati. Potrebna je poprodajna servisna storitev.
- Priložený svetelný zdroj nie je určený na použitie v iných aplikáciách.



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

## 6. ODPRAVLJANJE TEŽAV IN PREVOZ

### 6.1 ODPRAVLJANJE TEŽAV



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

| Težava                                                 | Verjeten vzrok                                                                      | Rešitev                                                                                                                                                                                                                                        |
|--------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Grelne plošče ali kuhalnih območij ni mogoče vklopiti. | Ni napajanja.                                                                       | Preverite varovalko v gospodinjstvu za napravo.<br>S preizkusom drugih naprav preverite, ali je prišlo do prekinitve električnega toka.                                                                                                        |
| Če se pečica ne vklopi.                                | Napajanje je izklopljeno.                                                           | Preverite, ali je na voljo napajanje. Prav tako preverite, ali ostale kuhinjske naprave delujejo.                                                                                                                                              |
| Ni toplote oziroma pečica se ne segreje.               | Nadzor temperature pečice ni pravilno nastavljen.<br>Vrata pečice so ostala odprta. | Preverite, ali je kontrolni gumb za temperaturo pečice pravilno nastavljen.                                                                                                                                                                    |
| Pečenje v pečici je neenakomerno.                      | Police v pečici so nepravilno nameščene.                                            | Preverite, ali uporabljate priporočene temperature in položaje polic.<br>Vrat ne odpirajte pogosto, razen če pečete jedi, ki jih je treba obračati. Če vrata pogosto odpirate, se notranja temperatura zniža, kar vpliva na rezultate pečenja. |
| Luč pečice (če je na voljo) ne deluje.                 | Luč je pokvarjena.<br>Električno napajanje je prekinjeno ali izklopljeno.           | Luč zamenjajte v skladu z navodili.<br>Prepričajte se, da je električno napajanje vključeno v stenski vtičnici.                                                                                                                                |
| Ventilator pečice (če obstaja) je hrupen.              | Police v pečici se tresejo.                                                         | Preverite, ali je pečica uravnotežena.<br>Preverite, ali se police in pekači ne tresejo oziroma ali so v stiku s hrbtno ploščo.                                                                                                                |

### 6.2 PREVOZ

Če morate izdelek prepeljati, uporabite originalno embalažo izdelka in ga nesite v originalni škatli. Upoštevajte znake za prevoz na embalaži. Vse samostojne dele prilepite na izdelek, da preprečite poškodbe izdelka med prevozom.

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



# OBSAH

|                                              |    |
|----------------------------------------------|----|
| 1.BEZPEČNOSTNÉ POKYNY .....                  | 2  |
| 1.1 Všeobecné bezpečnostné upozornenia ..... | 2  |
| 1.2 Výstrahy týkajúce sa inštalácie.....     | 4  |
| 1.3 Počas používania .....                   | 5  |
| 1.4 Počas čistenia a údržby.....             | 6  |
| 2.INŠTALÁCIA A PRÍPRAVA NA POUŽITIE .....    | 8  |
| 2.1 Pokyny určené pre inštalatéra .....      | 8  |
| 2.2 Inštalácia spotrebičov .....             | 8  |
| 2.3 Elektrické pripojenie a bezpečnosť.....  | 10 |
| 3.VLASTNOSTI VÝROBKU.....                    | 12 |
| 4.POUŽITIE PRODUKTU .....                    | 13 |
| 4.1 Ovládanie rúry .....                     | 13 |
| 4.2 Tabuľka varenia .....                    | 13 |
| 4.3 Príslušenstvo .....                      | 13 |
| 5.ČISTENIE A ÚDRŽBA .....                    | 14 |
| 5.1 Čistenie.....                            | 14 |
| 5.2 Údržba .....                             | 16 |
| 6.1 Riešenie problémov.....                  | 17 |
| 6.2 Preprava .....                           | 17 |

# 1. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

- Pred použitím zariadenia si prečítajte dôkladne všetky tieto pokyny a ponechajte ich na vhodnom mieste, aby ste v prípade potreby mohli do nich nahliadnuť.
- Tento návod na používanie bol pripravený pre viac ako jeden model, preto vaše zariadenie nemusí obsahovať niektoré z funkcií popísaných v tomto dokumente. Z tohto dôvodu je dôležité pri čítaní návodu na používanie venovať osobitnú pozornosť všetkým údajom.

## 1.1 VŠEOBECNÉ BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA

- Toto zariadenie smú používať deti od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami, alebo nedostatkom skúseností a znalostí, pokiaľ na nich dohliada osoba zodpovedná za ich bezpečnosť, alebo ak im táto osoba dala pokyny ohľadom používania a chápu riziká. Deti sa nesmú so zariadením hrať. Deti by nemali vykonávať čistenie a údržbu, pokiaľ na nich niekto nedohliada.

 **VÝSTRAHA:** Zariadenie a niektoré časti sa počas používania zahrievajú. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli ohrevných prvkov. Udržujte deti vo veku menej ako 8 rokov ďalej od zariadenia, pokiaľ nie sú pod neustálym dohľadom.

  **VÝSTRAHA:** Varenie na variči s tukom alebo olejom môže byť nebezpečné a môže spôsobiť požiar. NIKDY sa nepokúšajte uhasiť taký požiar vodou, namiesto toho vypnite zariadenie a potom prekryte plameň pokrievkou alebo protipožiarnou pokrývkou.

 **UPOZORNENIE:** Počas varenia musíte dávať pozor. Počas krátkodobého varenia musíte neustále

dávať pozor

 **VÝSTRAHA:** Nebezpečenstvo požiaru:  
Neskladujte veci na variacích povrchoch.

 **VÝSTRAHA:** Ak je povrch prasknutý, vypnite zariadenie, aby ste zabránili elektrickému šoku.

- Pri modeloch, ktoré obsahujú veko variča, pred použitím odstráňte všetky nečistoty z veka a pred zatvorením veka nechajte sporák vychladnúť.
- Nepoužívajte zariadenie s externým časovačom alebo samostatným diaľkovým ovládaním.
- Počas používania sa zariadenie zahrieva. Dávajte si pozor, aby ste sa nedotkli ohrievacích prvkov vnútri rúry.
- Rúčky sa môžu po krátkej dobe použitia zahriať.
- Na čistenie povrchov rúry nepoužívajte drsné abrazívne čistiace prostriedky ani drôtenky. Môžu poškriabať povrch, čo môže viesť k rozbitiu skla dverí alebo poškodeniu povrchov.
- Na čistenie zariadenia nepoužívajte parné čističe.

 **VÝSTRAHA:** Aby ste predišli možným úrazom elektrickým prúdom, pred výmenou žiarovky sa uistite, že je zariadenie vypnuté.

 **UPOZORNENIE:** Počas varenia alebo grilovania sa niektoré časti môžu zahrievať. Keď sa zariadenie používa, držte ho mimo dosahu malých detí.

- Vaše zariadenie spĺňa všetky platné miestne a medzinárodné normy a nariadenia.
- Údržbu a opravu môžu vykonávať iba k tomu oprávnení servisní technici. Inštalácia a oprava vykonaná neoprávnenými technikmi môže byť nebezpečná. V žiadnom prípade nemeňte ani

neupravujte špecifikácie zariadenia. Nevhodné ochranné kryty variča môžu spôsobiť nehody.

- Pred pripojením zariadenia sa uistite, či sú podmienky miestnej distribúcie (vlastnosti plynu a tlak plynu alebo napätie a frekvencia elektrickej siete) a špecifikácie zariadenia kompatibilné.

Špecifikácie tohto zariadenia sú uvedené na štítku.

**⚠ UPOZORNENIE:** Toto zariadenie je určené iba na varenie jedla a je určené iba na použitie v domácnosti. Nesmie sa použiť na žiadny iný účel, napríklad na použitie iné ako v domácnosti alebo v komerčnom prostredí alebo na ohrev miestnosti.

- Na zdvíhanie a premiestňovanie zariadenia nepoužívajte rúčky dverí rúry.
- Na zaistenie vašej bezpečnosti boli urobené všetky možné opatrenia. Keďže sa sklo môže rozbiť, počas čistenia by ste mali dávať pozor, aby ste sklo nepoškriabali. Zabráňte úderu alebo klepnutiu na sklo s príslušenstvom.
- Uistite sa, že napájací kábel nie je počas inštalácie zachytený alebo poškodený. Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný agent alebo podobne kvalifikované osoby, aby to bolo bezpečné.
- Nedovoľte deťom vyliezť na dvere rúry ani na nich sedieť, kým sú otvorené.
- Udržujte deti ani zvieratá ďalej od tohto zariadenia.

## 1.2 VÝSTRAHY TÝKAJÚCE SA INŠTALÁCIE

- Neobsluhujte zariadenie pred jeho úplnou inštaláciou.
- Zariadenie musí nainštalovať k tomu oprávnený technik. Výrobca nie je zodpovedný za žiadne poškodenie spôsobené nesprávnym umiestnením a

inštaláciou neoprávnenými osobami.

- Keď rozbalíte zariadenie, uistite sa, že sa počas prepravy nepoškodilo. Ak sa niečo poškodilo, nepoužívajte zariadenie a okamžite sa obráťte na zástupcu autorizovaného servisu. Baliace materiály (nylon, svorky, polystyrén a pod.) môžu deťom ublížiť. Okamžite ich pozbierajte a odstráňte.
- Chráňte zariadenie pred poveternostnými vplyvmi. Nevystavujte ho slnku, dažďu, snehu, prachu ani nadmernej vlhkosti.
- Materiály okolo zariadenia (t. j. skrinky) musia odolať minimálnej teplote 100 °C.
- Zariadenie nesmie byť inštalované za dekoratívnymi dverami, aby nedošlo k prehriatiu.

### **1.3 POČAS POUŽÍVANIA**

- Pri prvom použití rúry si môžete všimnúť mierny zápach. To je úplne bežné a je to spôsobené izolačnými materiálmi na ohrievacích prvkoch. Odporúčame vám, aby ste pred prvým použitím nechali rúru prázdnu a nastavili ju na maximálnu teplotu a nechali ju tak po dobu 45 minút. Uistite sa, že prostredie, v ktorom je produkt nainštalovaný, je dobre vetrané.
- Pri otváraní dverí rúry počas alebo po varení buďte opatrní. Horúca para z rúry môže spôsobiť popáleniny.
- Počas prevádzky nedávajte horľavé a zápalné materiály dovnútra ani do blízkosti zariadenia.
- Na vyberanie a premiestnenie potravín v rúre vždy použite rukavice odolné voči teplu.
- Za žiadnych okolností by rúra nemala byť potiahnutá hliníkovou fóliou, pretože by mohlo dôjsť k prehriatiu.

- Počas varenia nekladajte riad ani plechy na pečenie priamo na dno rúry. Dno rúry je veľmi horúce a môže dôjsť k poškodeniu produktu.



Nenechávajte rúru bez dozoru pri varení s pevnými či kvapalnými olejmi. Pri extrémnych podmienkach zahrievania sa môžu vznietiť. Plamene spôsobené olejom nikdy nehaste vodou. Namiesto toho rúru vypnite a panvicu zakryte vekom alebo protipožiarnou pokrývkou.

- Vždy dajte panvice do stredu varnej zóny a dajte rúčky do bezpečnej polohy, aby ste o ne nezavadili.
- Ak sa produkt nebude dlhší čas používať, vypnite hlavný vypínač.
- Keď zariadenie nepoužívate, uistite sa, že ovládače sú vždy v polohe „0“ (stop).
- Podnosy sa pri vyťahovaní nakláňajú. Pri vyberaní z rúry dávajte pozor, aby ste nevyliali ani neupustili horúce jedlo.
- Keď sú dvere otvorené, nikdy ich nezaťažujte. Mohlo by dôjsť k nevyváženiu rúry alebo poškodeniu dverí.
- Nevešajte na zariadenie ani jeho rúčky, uteráky, utierky na riad ani šaty.

#### **1.4 POČAS ČISTENIA A ÚDRŽBY**

- Pred akýmkoľvek čistením alebo údržbou sa uistite, že je vaše zariadenie odpojené zo siete.
- Pri čistení ovládacieho panela neodstraňujte ovládače.
- Na udržanie efektivity a bezpečnosti vášho zariadenia vám odporúčame vždy použiť originálne náhradné diely a v prípade potreby zavolať iba našich zástupcov autorizovaného servisu.

## Prehlásenie o zhode CE

**CE** Prehlasujeme, že naše produkty spĺňajú platné európske smernice, rozhodnutia a nariadenia a požiadavky uvedené v odkazovaných normách.

Toto zariadenie je určené iba na varenie v domácnosti. Ľubovoľné iné použitie (napríklad ohrev miestnosti) je nevhodné a nebezpečné.

 Návod na obsluhu je platný pre viac modelov. Medzi týmito pokynmi a vaším modelom si môžete všimnúť rozdiely.

## Likvidácia vášho starého zariadenia



Tento symbol nachádzajúci sa na výrobku alebo balení označuje, že výrobok nesmie byť braný ako domový odpad. Namiesto toho by ste ho mali dať na vhodné zberné miesto na recykláciu elektrického a elektronického zariadenia. Zaistením správnej likvidácie tohto výrobku pomôžete zabrániť možným negatívnym následkom na životné prostredie a zdravie ľudí, ku ktorým by mohlo dôjsť pri nesprávnej manipulácii s týmto výrobkom. Podrobnejšie informácie o recyklácii tohto výrobku vám poskytne miestny orgán, recyklačné stredisko alebo predajca, od ktorého ste zakúpili tento výrobok.

## 2. INŠTALÁCIA A PRÍPRAVA NA POUŽITIE

**VAROVANIE:** Tento spotrebič musí nainštalovať oprávnený servisný personál alebo kvalifikovaný technik podľa pokynov v tomto návode a v súlade s platnými miestnymi nariadeniami.

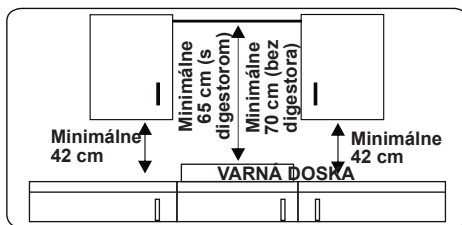
- Nesprávna inštalácia môže zapríčiniť zranenie alebo škodu, za ktorú výrobca nepreberajú žiadnu zodpovednosť, a záruka stratí platnosť.
- Pred vykonaním inštalácie skontrolujte či sú podmienky miestnej rozvodnej siete (elektrické napätie a kmitočet) a nastavenie spotrebiča kompatibilné. Nastavovacie podmienky pre tento spotrebič sú uvedené na klasifikačnom štítku.
- \* Zákony, predpisy, nariadenia a normy platné v krajine používania sa musia dodržiavať (bezpečnostné nariadenia, správna recyklácia v súlade s nariadeniami atď.)
- Ak je produkt vybavený vyberateľnými vodičmi políc (drôtenými policami) a užívateľská príručka zahŕňa recepty ako napríklad jogurt, drôtené police treba vybrať a rúru spustiť v režime podľa návodu. Pokyny na vybratie drôtených políc sú obsiahnuté v kapitole ČISTENIE A UDRŽBA.

### 2.1 POKYNY URČENÉ PRE INŠTALATÉRA

#### Všeobecné pokyny

- Po odstránení baliaceho materiálu zo spotrebiča a jeho príslušenstva sa uistite, že spotrebič nie je poškodený. Ak máte podozrenie na akékoľvek poškodenie, nepoužívajte spotrebič a okamžite kontaktujte autorizovaný servisný personál alebo kvalifikovaného technika.
- Dbajte na to, aby v blízkosti neboli žiadne horľavé alebo zápalné materiály, ako napríklad záclony, olej, odevy a podobne, ktoré by sa mohli zapáliť.
- Pracovná plocha a nábytok okolo tohto spotrebiča musia byť vyrobené z materiálov, ktoré sú odolné voči teplotám nad 100 °C.
- Ak sa nad tento spotrebič musí nainštalovať kuchynský digestor alebo skrinka, medzi varnou doskou a

akoukoľvek skrinkou alebo kuchynským digestorom musí byť bezpečnostná vzdialenosť, ako je uvedené nižšie.



Tento spotrebič nesmie byť nainštalovaný priamo nad umývačkou riadu, chladničkou, mrazničkou, práčkou alebo sušičkou na odevy.

### 2.2 INŠTALÁCIA SPOTREBIČOV

Tieto spotrebiče sa dodávajú spolu s montážnymi súpravami a môžu sa inštalovať na pracovnú plochu s vhodnými rozmermi. Nižšie sú uvedené inštalačné rozmery tejto varnej dosky a rúry.

#### Inštalačné rozmery týkajúce sa varnej dosky

|         |     |              |     |
|---------|-----|--------------|-----|
| A1 (mm) | 580 | E1 (mm)      | 490 |
| B1 (mm) | 510 | min. F1 (mm) | 50  |
| C1 (mm) | 40  | min. G1 (mm) | 50  |
| D1 (mm) | 560 |              |     |

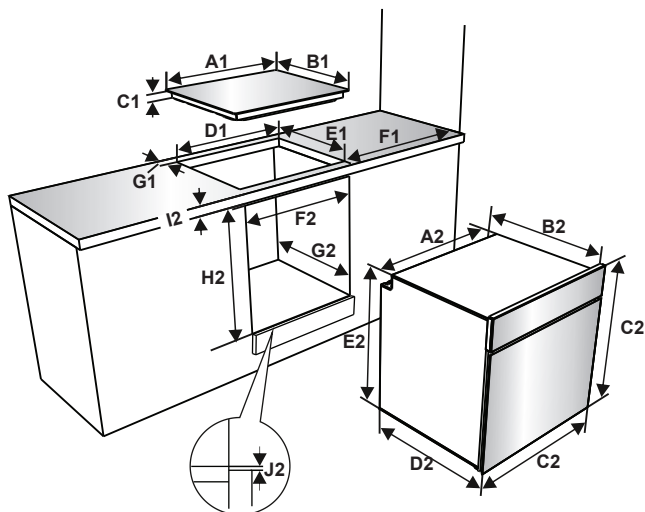
#### Inštalačné rozmery týkajúce sa sklo-keramickej varnej dosky

|         |     |              |     |
|---------|-----|--------------|-----|
| A1 (mm) | 590 | E1 (mm)      | 490 |
| B1 (mm) | 520 | min. F1 (mm) | 50  |
| C1 (mm) | 41  | min. G1 (mm) | 50  |
| D1 (mm) | 560 |              |     |

#### Inštalačné rozmery týkajúce sa rúry

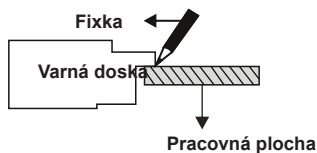
|         |     |                 |           |
|---------|-----|-----------------|-----------|
| A2 (mm) | 557 | E2 (mm)         | 574       |
| B2 (mm) | 550 | min. F2 (mm)    | 560 - 580 |
| C2 (mm) | 595 | min. G2/J2 (mm) | 555/5     |
| D2 (mm) | 575 | H2 (mm)         | 600       |
| I2 (mm) | 25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



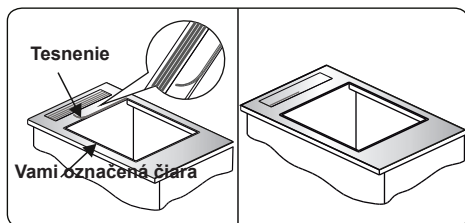


### Inštalácia varnej dosky

- Varnú dosku umiestnite do výrezu. Potom označte miesto platne na varnej doske.

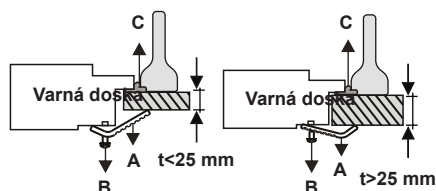
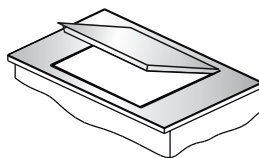


- Odstráňte varnú dosku. Tesnenie umiestnite na čiaru, ktorú ste vyznačili. Dbajte na to, aby bola táto čiara v strede tesnenia. Skontrolujte, či spoje prekrývajú rohy a že pozdĺž tesnenia nezostáva žiadna medzera.



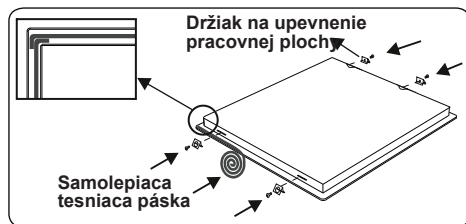
- Zavedte spotrebič do výklenku a upevnite ho na mieste pomocou konzol (A) a skrutiek (B). Nastavte pozíciu

vzpier v závislosti na hrúbky pracovnej plochy a skrutky utiahnite rovnomerne. Opatrne odstráňte prebytočný tesniaci materiál (C) v okolí spotrebiča.



### Inštalácia sklo-keramickej varnej dosky

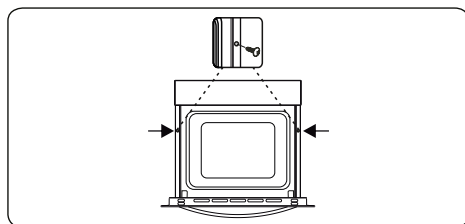
- Dodanú jednostrannú samolepiacu tesniacu pásku nalepte po celej dĺžke okolo spodného okraja pracovnej plochy. Nenatiahujte ju.



- 4 držiaky na upevnenie pracovnej plochy naskrutkujte na bočné steny spotrebiča.
- Spotrebič vložte do otvoru.

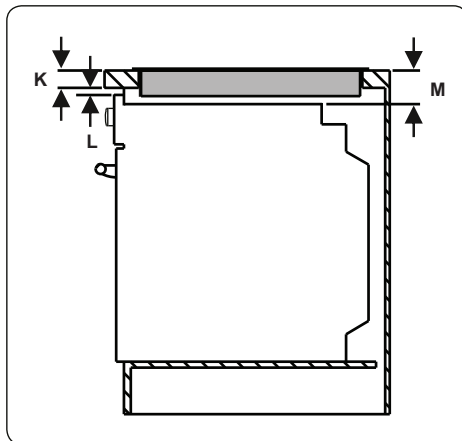
### Inštalácia rúry

- Rúru vložte po vyznačení elektrických prípojk do skrinky tak, že ju posuniete dopredu. Otvorte dvere rúry a do otvorov na ráme rúry zasunúte 2 skrutky. Keď sa rám produktu dotkne dreveného povrchu skrine, skrutky utiahnite.



### Keď je rúra nainštalovaná pod varnou doskou:

- Aby bol zabezpečený obeh vzduchu, musí byť medzi varnou doskou a rúrou taká hrúbka pracovnej plochy a vzdialenosť, ako je to znázornené na obrázkoch.



|             |    |             |    |
|-------------|----|-------------|----|
| min. K (mm) | 25 | min. M (mm) | 49 |
| min. L (mm) | 5  |             |    |

### 2.3 ELEKTRICKÉ PRIPOJENIE A BEZPEČNOSŤ

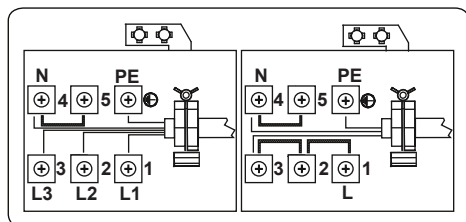
**VAROVANIE:** Elektrické pripojenie tejto platne môže vykonať len autorizovaný servisný personál alebo kvalifikovaný elektrikár podľa pokynov v tejto príručke a v súlade s aktuálnymi nariadeniami.

**VAROVANIE:** TENTO SPOTREBIČ MUSÍ BYŤ UZEMNENÝ

- Pri zapojení spotrebiča do zdroja napájania sa musí skontrolovať menovité napätie spotrebiča (vyznačené na identifikačnom štítku spotrebiča), či zodpovedá dostupnému sieťovému napätiu a elektrické káble musia byť dimenzované na menovitý výkon spotrebiča (tiež vyznačený na identifikačnom štítku).
- Pri inštalovaní používajte izolované káble. Nesprávne pripojenie môže poškodiť váš spotrebič. Ak je napájací kábel poškodený a musí sa vymeniť, môže to vykonať iba kvalifikovaný personál.
- Nepoužívajte adaptér, viaceré zásuvky a/alebo predlžovacie káble.
- Napájací kábel sa musí viesť ďalej od súčastí spotrebiča a nesmie byť ohnutý alebo stlačený. V opačnom prípade sa kábel môže poškodiť a môže vzniknúť skrat.
- Ak spotrebič nie je zapojený do

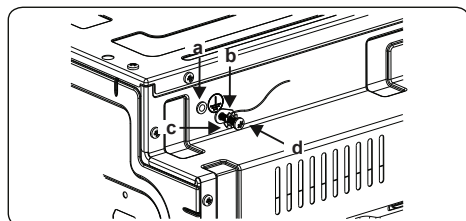
elektrickej siete pomocou zástrčky, na splnenie bezpečnostných predpisov sa musí použiť celo-pólový odpojovač (minimálne s 3 mm rozstupom kontaktov).

- Tento spotrebič je navrhnutý na 220 - 240 V zdroj napájania a 380 - 415 V 3 N zdroj napájania. Ak máte iný zdroj napájania, obráťte sa na autorizovaný servisný personál alebo kvalifikovaného elektrikára.
- Napájací kábel (H05VV - F) musí byť dostatočne dlhý, aby sa dal zapojiť do spotrebiča aj vtedy, keď je umiestnený pred svojou skrinkou.
- Dbajte na to, aby všetky pripojenia boli primerane utiahnuté.
- Napájací kábel upevnite pomocou káblovej svorky a potom zatvorte kryt.
- Prípojka svorkovnice je umiestnená na svorkovnici.



- Žlto-zelený uzemňovací kábel sa musí upevniť pomocou skrutky a podložky v taške na dokumenty, ako je to znázornené na obrázku. Tento postup sa musí vykonať, keď je nainštalovaná rúra.

|   |                  |   |          |
|---|------------------|---|----------|
| a | Matica           | c | Podložka |
| b | Uzemňovací kábel | d | Skrutka  |

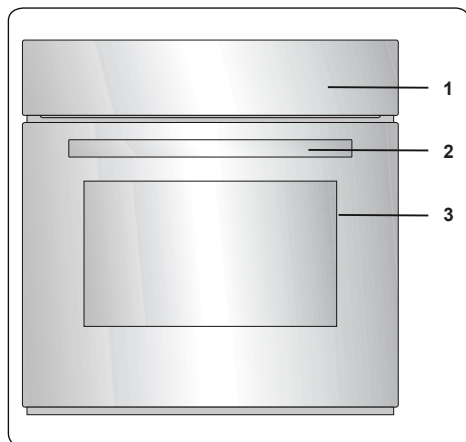


### 3. VLASTNOSTI VÝROBKU



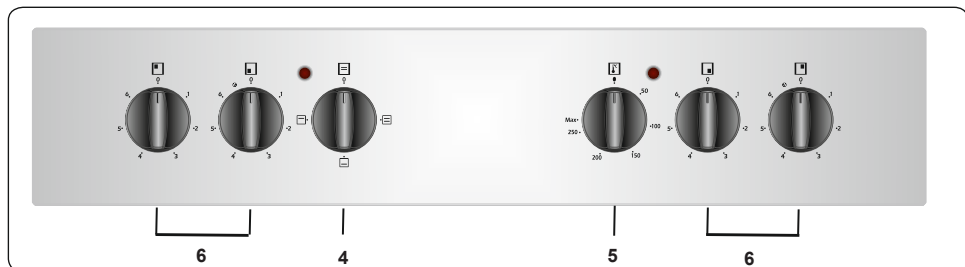
**Dôležité upozornenie:** Špecifikácie výrobku sa líšia a vzhľad spotrebiča sa môže líšiť od zobrazeného na nižšie uvedených obrázkoch.

#### Zoznam komponentov



1. Ovládací panel
2. Rukoväť dverí rúry
3. Dvere rúry

#### Ovládací panel



4. Regulátor funkcie rúry
5. Regulátor termostatu rúry
6. Kryt nádržky na vodu

## 4. POUŽITIE PRODUKTU

### 4.1 OVLÁDANIE RÚRY

#### Ovládač funkcie rúry

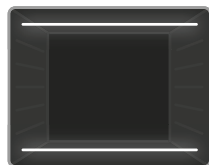
Otočte ovládač na zodpovedajúci symbol požadovanej funkcie varenia. Podrobnosti o rôznych funkciách nájdete v časti „Funkcie rúry“.

#### Ovládač termostatu rúry

Po výbere funkcie varenia otočte týmto ovládačom, aby ste nastavili požadovanú teplotu. Kontrolka termostatu rúry sa rozsvieti vždy, keď je termostat v prevádzke na zahriatie rúry alebo udržanie jej teploty.

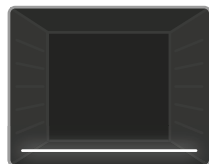
#### Funkcie rúry

\* Funkcie vašej rúry sa môžu líšiť v závislosti od modelu vášho produktu.



**Funkcia statického varenia:** Zapne sa termostat rúry a výstražné kontrolky, spustí sa dolný a horný ohrevný prvok. Funkcia statického varenia vyžaruje teplo, zaisťuje

rovnomerný ohrev potravín. Toto je ideálne pri pečení pečiva, koláčov, zapekaných cestovín, lazaní a pizze. Odporúčame rúru predhriať na 10 minút a pri tejto funkcii je najlepšie piecť naraz iba na jednej poličke.



**Funkcia dolného ohrevu:** Zapne sa termostat rúry a výstražné kontrolky, spustí sa spodný ohrevný prvok. Funkcia dolného ohrevu je ideálna na ohrev pizze,

keďže teplo odspodu rúry stúpa a ohrieva potraviny. Táto funkcia je vhodná na ohrev potravín namiesto ich pečenia.



**Funkcia horného ohrevu:** Zapne sa termostat rúry a výstražné kontrolky, spustí sa horný ohrevný prvok. Teplo vychádzajúce z horného ohrevného

prvku pripraví hornú stranu potravín v rúre. Táto funkcia je ideálna na zapečenie hornej strany vareného jedla a ohrev jedla.

### 4.2 TABUĽKA VARENIA

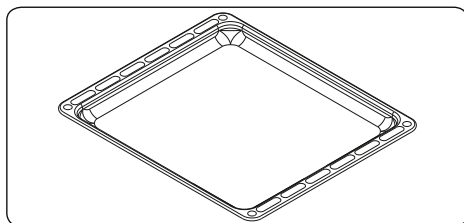
| Funkcia  | Pokrm          |       |           |         |
|----------|----------------|-------|-----------|---------|
| Statické | Lístkové cesto | 1 – 2 | 170 – 190 | 35 – 45 |
|          | Koláč          | 1 – 2 | 170 – 190 | 30 – 40 |
|          | Pečivo         | 1 – 2 | 170 – 190 | 30 – 40 |
|          | Dusené mäso    | 2     | 175 – 200 | 40 – 50 |
|          | Kura           | 1 – 2 | 200       | 45 – 60 |

### 4.3 PRÍSLUŠENSTVO

#### Plytký plech

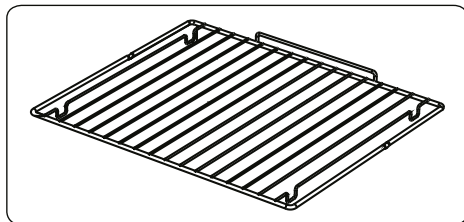
Plytký plech je vhodný najmä na pečenie pečiva.

Dajte plech do ľubovoľného regálu a zatlačte ho dozadu, aby bol správne umiestnený.



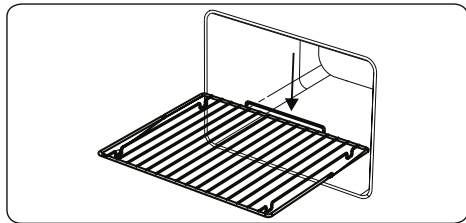
#### Mriežka

Mriežka je vhodná najmä na grilovanie alebo spracovanie jedla v nádobách vhodných do rúry.



#### ⚠ VÝSTRAHA

Dajte mriežku správne na príslušný regál v rúre a zatlačte ju dozadu.



## 5. ČISTENIE A ÚDRŽBA

### 5.1 ČISTENIE

**! VÝSTRAHA:** Pred vykonaním čistenia zariadenie vypnite a nechajte ho vychladnúť.

#### Všeobecné pokyny

- Pred použitím na vašom zariadení skontrolujte, či sú čistiace materiály vhodné a odporúčané výrobcom.
- Použite krémové alebo kvapalinové čistiace prostriedky, ktoré neobsahujú pevné častice. Nepoužívajte leptavé (žieravé) krémy, drsné čistiace prášky, drsnú drôtenú vlnu alebo tvrdé nástroje, pretože by mohli poškodiť povrch sporáka.

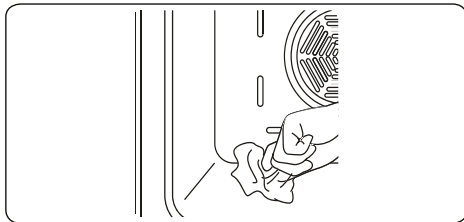
**!** Nepoužívajte čistiace prostriedky, ktoré obsahujú pevné častice, ktoré by mohli poškrabať sklo, smaltované a/alebo natrené časti zariadenia.

- Ak by nejaké kvapaliny pretiekli, okamžite ich vyčistite, aby nedošlo k poškodeniu častí.

**!** Na čistenie žiadnej časti zariadenia nepoužívajte parné čističe.

#### Čistenie vnútra rúry

- Vnútro smaltovaných rúr sa najlepšie vyčistí vtedy, keď je rúra teplá.
- Otrite rúru mäkkou handričkou, ktorú po každom použití namočíte v mydlovej vode. Potom rúru znovu utrite navlhčenou handričkou a vysušte.
- Na úplné vyčistenie rúry možno budete musieť občas použiť tekutý čistiaci materiál.



#### Čistenie keramického skla

Keramické sklo pojme ťažké kuchynské náradie, ale môže sa rozbiť, ak do neho narazíte ostrým predmetom.

**! VÝSTRAHA:** Keramické sporáky – ak je povrch prasknutý, vypnite prístroj a zavolajte servis, aby nedošlo k úrazu elektrickým prúdom.

- Na čistenie keramického skla používajte krémový alebo tekutý čistiaci prostriedok. Potom ich opláchnite a sklo dôkladne vysušte suchou handričkou.

**!** Nepoužívajte čistiace prostriedky určené pre oceľ, pretože môžu poškodiť sklo.

- Ak sa na dno riadu alebo nátery použijú látky s nízkou teplotou topenia, môže dôjsť k poškodeniu sklokeramického sporáka. Ak na horúci sklokeramický sporák spadli plast, cínová fólia, cukor alebo sladké jedlá, zoškrabte ich z horúceho povrchu čo najrychlejšie a najbezpečnejšie. Ak sa tieto látky roztopia, môžu poškodiť sklokeramický sporák. Ak varíte veľmi sladké jedlá, napríklad džem, ak je to možné, naneste vopred vrstvu vhodného ochranného prostriedku.
- Prach na povrchu musíte očistiť vlhkou handričkou.
- Akékoľvek zmeny farby na keramickom skle neovplyvnia štruktúru alebo trvanlivosť keramiky a nie sú spôsobené zmenou v materiáli.

Farebné zmeny keramického skla môžu byť spôsobené niekoľkými príčinami:

1. Rozliate jedlo nebolo z povrchu vyčistené.
2. Pri použití nesprávneho riadu na varíci sa povrch eroduje.
3. Používanie nesprávnych čistiacich materiálov.

## Čistenie sklenených častí

- Pravidelne čistite sklenené časti vášho zariadenia.
- Na čistenie vnútorných a vonkajších sklenených častí použite čistiaci prostriedok na sklo. Potom ich opláchnite a dôkladne vysušte suchou handričkou.

## Čistenie smaltovaných častí

- Pravidelne čistite smaltované časti vášho zariadenia.
- Smaltované časti utrite mäkkou handričkou namočenou v mydlovej vode. Potom ich znovu utrite navlhčenou handričkou a vysušte.



Smaltované časti nečistite, pokiaľ sú po varení ešte stále teplé.



Nenechávajte ocot, kávu, mlieko, soľ, vodu, citrónovú alebo paradajkovú šťavu na smalte po dlhú dobu.

## Čistenie častí z nehrdzavejúcej ocele (ak nejaké sú)

- Pravidelne čistite časti vášho zariadenia, ktoré sú z nehrdzavejúcej ocele.
- Časti z nehrdzavejúcej ocele utrite mäkkou handričkou namočenou vo vode. Potom ich dôkladne vysušte suchou handričkou.



Časti z nehrdzavejúcej ocele nečistite, pokiaľ sú ešte stále teplé.



Nenechávajte ocot, kávu, mlieko, soľ, vodu, citrónovú alebo paradajkovú šťavu na nehrdzavejúcej oceli po dlhú dobu.

## Čistenie natretých povrchov (ak nejaké sú)

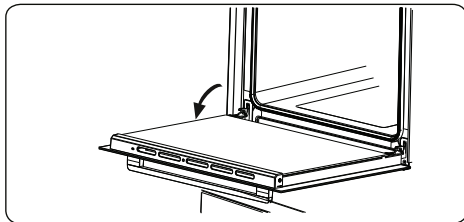
- Škvryny z paradajok, paradajkovej pasty, kečupu, citróna, olejových derivátov, mlieka, sladkých jedál, sladkých nápojov a kávy by ste mali okamžite vyčistiť handričkou namočenou v teplej vode. Ak sa tieto škvryny nevyčistia a necháte ich uschnúť na povrchu, na ktorom sú, **NEMALI** by sa zotierať tvrdými predmetmi (špicaté predmety, drôty z ocele a plastu, drôtenky poškodzujúce povrch) ani čistiacimi prostriedkami s vysokým obsahom alkoholu, odstraňovačmi škvŕn, odmasťovačmi, povrchovými abrazívnymi chemikáliami. Inak môže na povrchoch s práškovým náterom dôjsť ku korózii a môžu sa

vyskytnúť škvryny. Výrobca nezodpovedá za žiadne škody spôsobené použitím nevhodných čistiacich prostriedkov alebo metód.

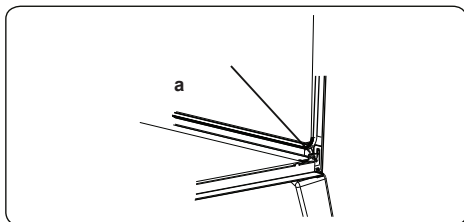
## Odstránenie dverí rúry

Pred čistením skla dverí rúry musíte odstrániť dvere rúry, ako je to znázornené nižšie.

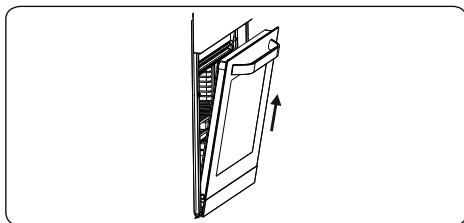
### 1. Otvorte dvere rúry.



### 2. Otvorte blokovaciu západku (a) (pomocou skrutkovača) až do koncovej polohy.



### 3. Zatvorte dvere, až kým nebudú takmer úplne zatvorené, a vytiahnite ich smerom k sebe.



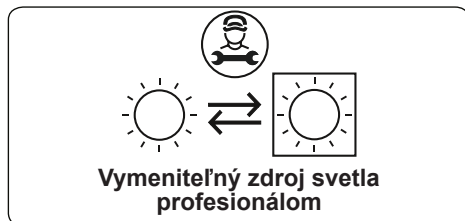
## 5.2 ÚDRŽBA

**! VÝSTRAHA:** Údržbu tohto zariadenia by mal vykonávať iba autorizovaný servisný personál alebo kvalifikovaný technik.

### Výmena žiarovky v rúre

**! VÝSTRAHA:** Pred vykonaním čistenia zariadenie vypnite zariadenie a nechajte ho vychladnúť.

- Vyberte sklenený kryt a potom vyberte žiarovku.
- Vložte novú žiarovku (odolnú do 300 °C) namiesto vybratej žiarovky (230 V, 15 – 25 W, typ E14).
- Nasadíte znova sklenený kryt a rúra je pripravená na použitie.
- Výrobok obsahuje svetelný zdroj triedy energetickej účinnosti G.
- Koncový používateľ nemôže svetelný zdroj nahradiť. Je potrebný popredajný servis.
- Priložený svetelný zdroj nie je určený na použitie v iných aplikáciách.



**!** Lampa je navrhnutá špeciálne na použitie v domácich kuchynských zariadeniach. Nie je vhodná na osvetľovanie miestností v domácnosti.



## 6. RIEŠENIE PROBLÉMOV A PREPRAVA

### 6.1 RIEŠENIE PROBLÉMOV



Ak problém po kontrole týchto základných krokov riešenia problémov pretrváva, obráťte sa na autorizovaný servisný personál alebo kvalifikovaného technika.

| Problém                                     | Možná príčina                                                                  | Riešenie                                                                                                                                                                                                                                              |
|---------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Rúra sa nezapína.                           | Napájanie je vypnuté.                                                          | Skontrolujte, či sa dodáva napätie. Skontrolujte tiež, či fungujú ostatné kuchynské spotrebiče.                                                                                                                                                       |
| Žiadne teplo alebo rúra sa nezohrieva.      | Ovládač teploty rúry je nesprávne nastavený.<br>Dvierka rúry zostali otvorené. | Skontrolujte, či je regulátor teploty rúry nastavený správne.                                                                                                                                                                                         |
| Príprava v rúre je nerovnomerná.            | Police v rúre sú nesprávne umiestnené.                                         | Skontrolujte, či sa používajú odporúčané teploty a polohy políc.<br>Dvierka často neotvárajte, pokiaľ nepripravujete veci, ktoré je potrebné obracať. Pri častom otváraní dvierok bude vnútorná teplota nižšia a môže to ovplyvniť výsledok prípravy. |
| Osvetlenie rúry (ak je dostupné) nefunguje. | Svetlo sa pokazilo.<br>Elektrické napájanie je odpojené alebo vypnuté.         | Svetlo vymeňte podľa pokynov.<br>Uistite sa, či je elektrické napájanie zapnuté do sieťovej zásuvky.                                                                                                                                                  |
| Ventilátor rúry (ak je dostupný) je hlučný. | Police rúry vibrujú.                                                           | Skontrolujte vyváženie rúry.<br>Skontrolujte, či police a prípadný kuchynský riad nevibrujú alebo sa nedotýkajú zadného panelu rúry.                                                                                                                  |

### 6.2 PREPRAVA

Ak výrobok potrebujete prepraviť, použite originálne balenie výrobku a prenášajte ho pomocou jeho originálneho obalu. Riadte sa prepravnými značkami na obale. Všetky nezávislé časti prilepte k výrobku, aby sa zabránilo poškodeniu výrobku počas prepravy.

Ak nemáte pôvodný obal, pripravte si prepravnú škatuľu tak, aby spotrebič a najmä vonkajšie povrchy výrobku boli chránené pred externými hrozbami.

# SADRŽAJ

|                                             |    |
|---------------------------------------------|----|
| 1. SIGURNOSNE UPUTE .....                   | 2  |
| 1.1 Opća sigurnosna upozorenja.....         | 2  |
| 1.2 Upozorenja tijekom ugradnje.....        | 4  |
| 1.3 Tijekom uporabe .....                   | 5  |
| 1.4 Tijekom čišćenja i održavanja.....      | 6  |
| 2. INSTALACIJA I PRIPREMA ZA UPORABU .....  | 8  |
| 2.1 Upute za instalatera.....               | 8  |
| 2.2 Instalacija uređaja.....                | 8  |
| 2.3 Sigurnost i električni priključak ..... | 10 |
| 3. ZNAČAJKE PROIZVODA.....                  | 12 |
| 4. UPORABA PROIZVODA.....                   | 13 |
| 4.1 Kontrole pećnice.....                   | 13 |
| 4.2 Funkcije pećnice.....                   | 13 |
| 4.3 Tablica kuhanja.....                    | 13 |
| 4.4 Pribor .....                            | 13 |
| 5. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE .....              | 14 |
| 5.1 Čišćenje.....                           | 14 |
| 5.2 Održavanje .....                        | 15 |
| 6.1 Rješavanje problema.....                | 17 |
| 6.2 Transport .....                         | 17 |

# 1. SIGURNOSNE UPUTE

- Pažljivo pročitajte sve upute prije upotrebe uređaja i držite ih na lako dostupnom mjestu za slučaj potrebe.
- Ovaj priručnik pripremljen je za više uređaja, stoga vaš uređaj možda neće imati neke od opisanih funkcija. Stoga je važno obratiti pažnju na slike u priručniku.

## 1.1 OPĆA SIGURNOSNA UPOZORENJA

- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca stara najmanje 8 godina i osobe smanjenih fizičkih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti te osobe s nedostatnim iskustvom i znanjem, ako su pod nadzorom ili su primile upute za sigurnu upotrebu uređaja i svjesne su potencijalnih opasnosti. Djeca se ne smiju igrati s napravom. Čišćenje i korisničko održavanje ne smiju obavljati djeca bez nadzora.

 **UPOZORENJE:** Naprava i pristupačni dijelovi zagrijavaju se tijekom uporabe. Obratite pažnju kako se vrući dijelovi ne bi dirali. Djecu mlađu od 8 godina držite podalje, osim ako su pod neprestanim nadzorom.

  **UPOZORENJE:** Kad na ploči za kuhanje kuhate jelo na masnoći ili ulju bez nadzora, postoji potencijalna opasnost koja može dovesti do požara. NIKADA požar ne gasite vodom, već isključite uređaj te pokrijte plamen npr. poklopcem ili vatrogasnom dekom.

 **OPREZ:** nadzirite jelo tijekom kuhanja. Jela koja se kraće kuhaju treba neprestano nadzirati

  **UPOZORENJE:** Opasnost od požara: ne

stavljajte predmete na površine za kuhanje.

 **UPOZORENJE:** Ako se na površini nalazi napuklina, napravu isključite kako biste izbjegli mogućnost električnog udara.

- Za modele opremljene poklopcem: očistite sve nečistoće s poklopca prije upotrebe i pričekajte da se uređaj ohladi prije nego što zatvorite poklopac.
- Nemojte upotrebljavati uređaj uz vanjske mjerače vremena ili zasebni sustav daljinskog upravljanja.
- Uređaj se zagrijava tijekom upotrebe. Obratite pažnju kako se vrući dijelovi unutar pećnice ne bi dirali.
- Ručke mogu postati vruće nakon kratkog vremena upotrebe.
- Za čišćenje površina pećnice nemojte upotrebljavati agresivna ili abrazivna sredstva za čišćenje, mrežice za čišćenje i sl. Takva sredstva mogu uzrokovati ogrebotine, što može rezultirati pucanjem stakla na vratima ili oštećenjem površina.
- Za čišćenje naprave nemojte koristiti čistače na paru.

 **UPOZORENJE:** Da biste izbjegli mogućnost strujnog udara, provjerite je li uređaj isključen prije zamjene žarulje.

 **OPREZ:** Pristupačni dijelovi mogu biti vrući tijekom rada. Djecu držite podalje dok je uređaj u upotrebi.

- Naprava je proizvedena u skladu sa svim važećim lokalnim i međunarodnim standardima i propisima.
- Održavanje i popravke trebaju obavljati samo stručne osobe. Ugradnje i popravci koje je obave neovlaštene osobe mogu vas dovesti u opasnost. Svaka izmjena ili modifikacija specifikacija naprave na bilo koji način iznimno je opasna. Neodgovarajući

poklopci mogu dovesti do nezgoda.

- Prije ugradnje provjerite jesu li lokalni uvjeti distribucije (vrsta plina, tlak plina ili električni napon ili frekvencija) kompatibilni s uređajem. Specifikacije ovog uređaja navedene su na naljepnici.

 **OPREZ:** Ovaj uređaj predviđen je samo za kuhanje hrane u kućanstvu i samo u zatvorenom prostoru. Ne smije se upotrebljavati u druge svrhe, izvan kućanstva, u komercijalnim okruženjima, za zagrijavanje prostorija i sl.

- Za podizanje ili pomicanje uređaja nemojte upotrebljavati ručke na vratima pećnice.
- Iz sigurnosnih razloga poduzmite sve mjere opreza. Budući da je napuknuće stakla moguće, budite pažljivi tijekom čišćenja kako na staklu ne bi nastale ogrebotine. Nemojte udarati staklo drugim predmetima.
- Pazite da se kabel ne prignječi ili ne ošteti tijekom postavljanja uređaja. Ako je kabel napajanja oštećen, proizvođač, servisni tehničar ili kvalificirana osoba ga moraju zamijeniti kako bi se spriječile opasne situacije.
- Ne dopustite djeci da se penju na vrata pećnice ili da sjede na njima dok su otvorena.
- Djecu i životinje držite podalje od uređaja.

## **1.2 UPOZORENJA TIJEKOM UGRADNJE**

- Napravu smijete koristiti tek nakon što su završeni radovi ugradnje.
- Uređaj treba postaviti ovlaštena osoba. Proizvođač nije odgovoran za oštećenja nastala zbog neispravnog postavljanja i ugradnje koje je obavilo neovlašteno osoblje.
- Prilikom vađenja uređaja iz ambalaže provjerite je

li došlo do oštećenja tijekom transporta. U slučaju oštećenja uređaj nemojte koristiti i odmah se obratite servisu. Budući da materijali koji se koriste za pakiranje (najlon, spajalice, stiropor itd.) predstavljaju opasnost za djecu, potrebno ih je prikupiti i odmah ukloniti.

- Zaštitite uređaj od atmosferskih utjecaja. Nemojte je izlagati suncu, kiši, snijegu, prašini ili prekomjernoj vlazi.
- Materijali oko uređaja (npr. kuhinjski elementi) moraju podnositi temperaturu od barem 100°C.
- Uređaj se ne smije postavljati iza ukrasnih vrata ili sl. kako bi se spriječilo pregrijavanje.

### **1.3 TIJEKOM UPORABE**

- Prilikom prve upotrebe pećnice možda ćete primijetiti blag miris. To je potpuno normalno. Uzrok su izolacijski materijali grijaćih elemenata. Preporučujemo da pećnicu prilikom prve upotrebe ostavite praznom i postavite je na maksimalnu temperaturu tijekom 45 minuta. Provjerite je li mjesto na kojem ćete montirati pećnicu dobro prozračeno.
- Budite oprezni prilikom otvaranja vrata pećnice tijekom i nakon pečenja. Vruća para iz pećnice može uzrokovati opekline.
- Tijekom rada u uređaj nemojte stavljati zapaljive materijale.
- Uvijek koristite rukavice kad iz pećnice vadite hranu.
- Pećnicu nipošto nemojte oblagati aluminijskom folijom jer može doći do pregrijavanja.
- Posuđe, pladnjeve i sl. nemojte stavljati izravno na dno pećnice. Dno posuđa može postati vrlo vruće i oštetiti uređaj.



Pećnicu ne ostavljajte bez nadzora kad kuhate s krutim ili tekućim uljima. Ona se mogu zapaliti na vrlo visokim temperaturama. Na zapaljeno ulje nemojte polijevati vodu. Isključite pećnicu i prekrijte posudu poklopcem ili dekom za gašenje vatre.

- Posude uvijek postavite na središnji dio zone za kuhanje, a ručke posude postavite tako da se posuda ne može nehotice pomaknuti ili dohvatiti.
- Ako uređaj nećete koristiti dulje vrijeme, isključite ga na glavnom prekidaču.
- Upravljački gumbi uređaja uvijek moraju biti u položaju "0" (stop) kad se uređaj ne koristi.
- Kad je pladnjeve potrebno izvući van, oni se naginju. Pazite da ne prolijete ili ne ispustite vruću hranu prilikom uklanjanja iz pećnice.
- Nemojte ništa stavljati na otvorena vrata pećnice. To može poremetiti ravnotežu pećnice ili oštetiti vrata.
- Na napravu ili ručke nemojte vješati ručnike, kuhinjske krpe ili odjeću.

## 1.4 TIJEKOM ČIŠĆENJA I ODRŽAVANJA

- Provjerite je li uređaj iskopčan iz napajanja prije bilo kakvog čišćenja ili održavanja.
- Kako biste očistili upravljačku ploču, nemojte skidati upravljačke gumbе.
- Da biste održali učinkovitost i sigurnost uređaja, uvijek koristite originalne rezervne dijelove, a u slučaju potrebe obratite se našem ovlaštenom servisu.

## CE Izjava o sukladnosti



Izjavljujemo da su naši proizvodi sukladni s primjenjivim europskim Direktivama, Odlukama i Uredbama te zahtjevima

navedenim u spomenutim standardima.

Uređaj je dizajniran samo za kućnu uporabu. Bilo koja druga uporaba (kao što je grijanje prostorije) je nepogodna i opasna.

 Upute o uporabi odgovaraju za nekoliko modela. Možete primijetiti razlike između ovih uputa i vašeg modela.

## Odlaganje vašeg starog stroja



Simbol prekrižene kante za smeće na kotačima prikazan na proizvodu ili njegovoj ambalaži znači da se uređaj ne smije odlagati s drugim kućnim otpadom, ali zahtijeva odvojeno prikupljanje. Uređaj možete besplatno odložiti u lokalnom sustavu za povrat i prikupljanje otpada. Adrese se mogu dobiti od vašeg nadležnog gradskog vijeća ili lokalne uprave. Alternativno, možete besplatno vratiti malu otpadnu električnu i elektroničku opremu (WEEE) duljine ruba do 25 cm bilo kojem trgovcu s prodajnom površinom električne i elektroničke opreme (EEE) od najmanje 400 m<sup>2</sup> ili trgovcu hranom koji nudi EEE najmanje nekoliko puta godišnje s ukupnom prodajnom površinom od 800 m<sup>2</sup>. Veći WEEE može se besplatno vratiti odgovarajućem prodavaču prilikom kupnje novog proizvoda iste vrste. Što se tiče načina prikupljanja WEEE-a u slučaju otpreme novokupljenog proizvoda, obratite se svom prodavaču. Ako je moguće, uklonite sve baterije i akumulatore kao i sve uklonjive lamps prije odlaganja uređaja.

Imajte na umu da ste odgovorni za brisanje svih osobnih podataka na uređaju koji želite odložiti.



## 2. INSTALACIJA I PRIPREMA ZA UPORABU

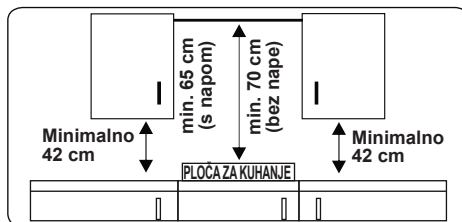
**! UPOZORENJE:** Ovaj uređaj može instalirati samo ovlaštena ili druga stručna osoba prema uputama u ovom priručniku i sukladno lokalnim propisima.

- Nepravilna instalacija može uzrokovati ozljede, oštećenja i poništenje jamstva, za što proizvođač ne preuzima odgovornost.
- Prije ugradnje provjerite ako su lokalni uvjeti distribucije (električni napon i frekvencija) kompatibilni sa zahtjevima uređaja. Zahtjevi za ovu napravu navedeni su na naljepnici.
- Potrebno je pridržavati se važećih zakona, pravilnika, direktiva i standarda koji su na snazi u državi u kojoj će se proizvod upotrebljavati (sigurnosni propisi, pravilan postupak odlaganja proizvoda itd.)
- Ako proizvod sadrži uklonjive vodilice za police (žičane rešetke), a u korisničkom priručniku navedeni su recepti za jogurt i sl., žičane police treba ukloniti i odabrati preporučeni način rada. Informacije o uklanjanju žičane police pronaći ćete u odjeljku ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE.

### 2.1 UPUTE ZA INSTALATERA

#### Općenite upute

- Nakon skidanja ambalaže s uređaja i dodatne opreme provjerite ima li kakvih oštećenja. Ako sumnjate na bilo kakvo oštećenje, uređaj nemojte koristiti, već se odmah obratite ovlaštenom servisu ili stručnjaku.
- Pazite da se u blizini ne nalaze lako zapaljivi materijali, npr. zavjese, ulje, kuhinjske krpe itd.
- Radna površina i namještaj oko uređaja moraju biti izrađeni od materijala otpornih na temperature više od 100°C.
- Ako iznad uređaja treba postaviti napu ili kuhinjski ormarić, njihov sigurnosni razmak između površine za kuhanje naveden je u nastavku.



Uređaj ne smije biti postavljen pokraj perilice posuđa, hladnjaka, zamrzivača, perilice ili sušilice rublja.

### 2.2 INSTALACIJA UREĐAJA

Uređaji se isporučuju s kompletima za instalaciju i mogu se montirati na radnu površinu odgovarajućih dimenzija. Dimenzije za postavljanje ploče za kuhanje i pećnice navedene su u nastavku.

#### Dimenzije za postavljanje ploče za kuhanje s grijaćim pločama

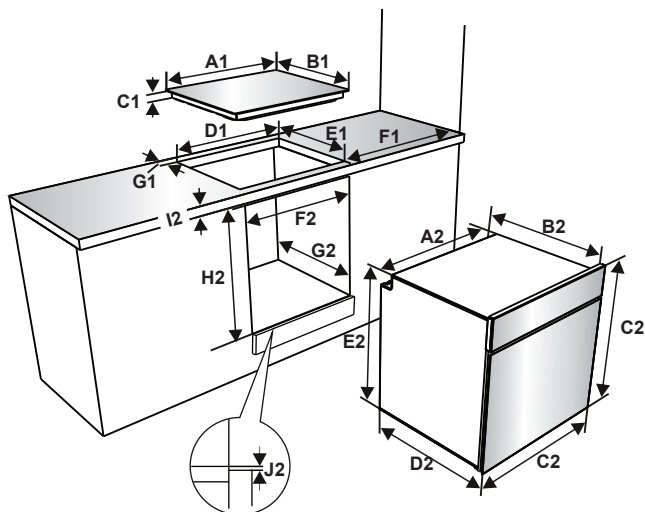
|         |     |              |     |
|---------|-----|--------------|-----|
| A1 (mm) | 580 | E1 (mm)      | 490 |
| B1 (mm) | 510 | min. F1 (mm) | 50  |
| C1 (mm) | 40  | min. G1 (mm) | 50  |
| D1 (mm) | 560 |              |     |

#### Dimenzije za postavljanje staklokeramičke ploče za kuhanje

|         |     |              |     |
|---------|-----|--------------|-----|
| A1 (mm) | 590 | E1 (mm)      | 490 |
| B1 (mm) | 520 | min. F1 (mm) | 50  |
| C1 (mm) | 41  | min. G1 (mm) | 50  |
| D1 (mm) | 560 |              |     |

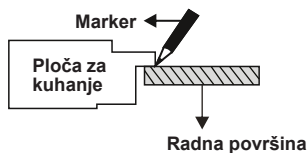
#### Dimenzije za postavljanje pećnice

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

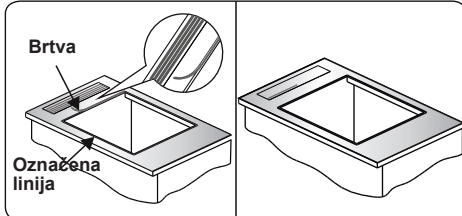


### Postavljanje ploče za kuhanje s grijaćim pločama

- Postavite ploču u izrezani otvor. Na radnoj površini označite položaj ploče za kuhanje.

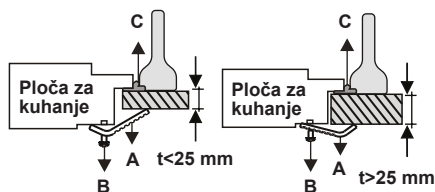
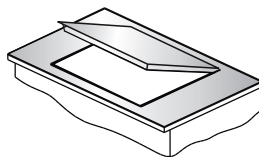


- Uklonite ploču za kuhanje. Postavite brtvu unutar označenih linija. Provjerite je li brtva centrirana unutar linija. Spojevi se trebaju preklapati u kutovima, a duž materijala za brtvljenje ne smije biti razmaka.



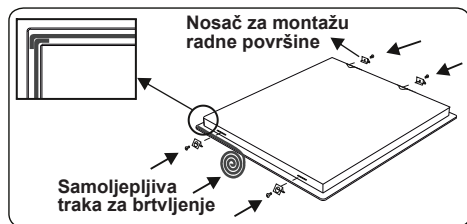
- Umetnite uređaj u otvor i učvrstite ga pomoću držača (A) i vijaka (B). Podesite položaj držača prema debljini radne

površine i ravnomjerno zategnite vijke. Pažljivo obrežite sav suvišan materijal za brtvljenje (C) oko uređaja.



### Postavljanje staklokeramičke ploče za kuhanje

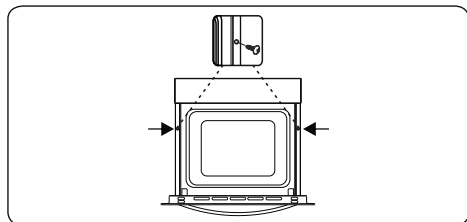
- Zalijepite isporučenu jednostranu samoljepljivu traku za brtvljenje duž cijelog donjeg ruba ploče za kuhanje. Nemojte ju rastezati.



- Pritegnite vijke četiriju nosača za montažu radne površine na bočne stijenke proizvoda.
- Umetnite uređaj u otvor.

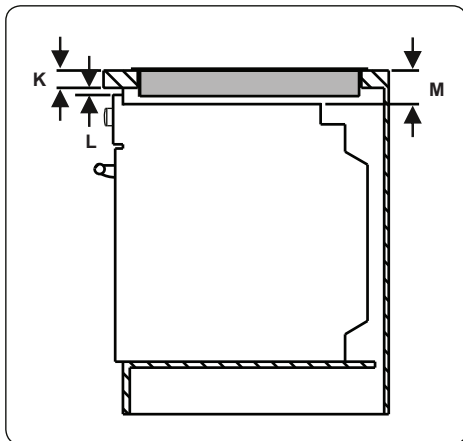
### Postavljanje pećnice

- Nakon što spojite električne priključke, umetnite pećnicu u ormarić tako da je gurnete prema naprijed. Otvorite vrata pećnice i umetnite 2 vijka u otvore koji se nalaze na okviru pećnice. Kad okvir uređaja dođe u kontakt s drvenom površinom ormarića, zategnite vijke.



### Ako pećnicu postavljate ispod ploče za kuhanje:

- Debljina radne površine i razmaci između ploče za kuhanje i pećnice moraju odgovarati onima koji su prikazani na slikama kako bi cirkulacija zraka bila odgovarajuća.



|             |    |             |    |
|-------------|----|-------------|----|
| min. K (mm) | 25 | min. M (mm) | 49 |
| min. L (mm) | 5  |             |    |

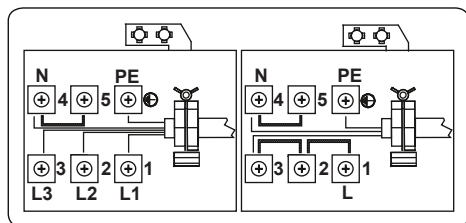
### 2.3 SIGURNOST I ELEKTRIČNI PRIKLJUČAK

**⚠ UPOZORENJE:** Električni priključak ovog uređaja smije obaviti samo ovlašteno servisno osoblje ili kvalificirani električar u skladu s uputama u ovom priručniku i važećim propisima.

**⚠ UPOZORENJE: OVAJ UREĐAJ POTREBNO JE UZEMLJITI.**

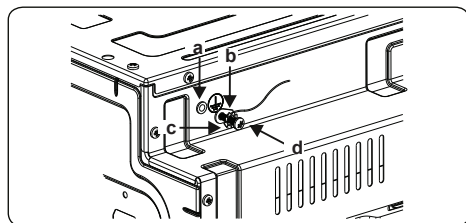
- Prije priključivanja uređaja na napajanje potrebno je provjeriti odgovara li njegov nazivni napon (označen na nazivnoj pločici uređaja) mrežnom naponu. Električni vodovi moraju biti u stanju podnijeti snagu uređaja (također je naznačena na nazivnoj pločici).
- Tijekom ugradnje provjerite koriste li se izolirani kabeli. Nepravilno priključivanje može uzrokovati oštećenje uređaja. Ako je kabel napajanja oštećen, treba ga zamijeniti stručna osoba.
- Nemojte koristiti prilagodnike, višestruke utičnice i/ili produžne kabele.
- Kabel napajanja držite podalje od vrućih dijelova uređaja i nemojte ga savijati ni gnječiti. Kabel se u suprotnom može oštetiti i uzrokovati kratak spoj.
- Ako uređaj nije priključen na napajanje utikačem, potrebno je upotrijebiti svepolni prekidač s razmakom kontakata od barem 3 mm radi usklađivanja sa sigurnosnim propisima.

- Uređaj je predviđen za napajanje od 220-240 V ~ i 380-415 V 3N~. Ako se vaše napajanje razlikuje, obratite se ovlaštenom servisu ili stručnjaku.
- Kabel napajanja (H05VV-F) mora biti dovoljno dugačak za priključivanje na uređaj.
- Provjerite jesu li svi priključci dobro pritegnuti.
- Pričvrstite kabel napajanja u stezaljku kabla, a zatim zatvorite poklopac.
- Priključak za razvodnu kutiju postavljen je na razvodnu kutiju.



- Žutozeleni kabel uzemljenja mora se izvesti kao što je prikazano na slici, pomoću vijka i podloške koji se nalaze u vrećici s dokumentacijom. Ovaj postupak potrebno je obaviti prilikom postavljanja pećnice.

|   |                  |   |          |
|---|------------------|---|----------|
| a | Matica           | c | Podloška |
| b | Kabel uzemljenja | d | Vijak    |

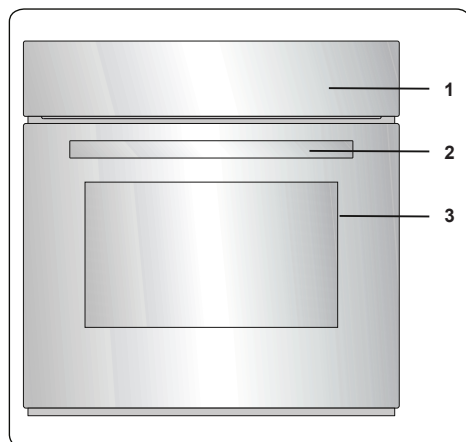


### 3. ZNAČAJKE PROIZVODA



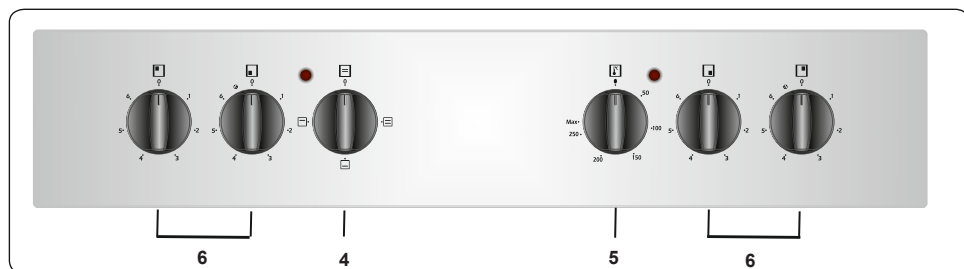
**Važno:** Specifikacije i izgled proizvoda mogu se razlikovati od prikaza u nastavku.

#### Popis dijelova



1. Upravljačka ploča
2. Ručka vrata pećnice
3. Vrata pećnice

#### Upravljačka ploča



4. Upravljački gumb za način rada pećnice
5. Gumb termostata pećnice
6. Upravljački gumb za ploče za kuhanje

## 4. UPORABA PROIZVODA

### 4.1 KONTROLE PEĆNICE

#### Funkcijski kontrolni gumb pećnice

Okrenite gumb do odgovarajućeg simbola željene funkcije kuhanja. Za detalje o različitim funkcijama vidite "Funkcije pećnice"

#### Gumb termostata pećnice

Nakon odabira funkcije kuhanja, okrenite ovaj gumb da biste postavili željenu temperaturu. Svjetlo termostata pećnice će svijetliti uvijek kada je termostat u radu za zagrijavanje pećnice ili održavanje temperature.

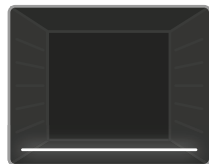
### 4.2 FUNKCIJE PEĆNICE

\* Funkcije vaše pećnice mogu se razlikovati ovisno o modelu vašeg proizvoda.



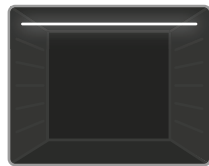
**Funkcija statičnog kuhanja:** Termostat pećnice i upozoravajuća svjetla se pale i gornji i donji grijući elementi počinju raditi. Funkcija statičnog kuhanja

emitira toplinu osiguravajući jednako kuhanje hrane. Ovo je idealno za pravljenje kolača, pečenih tjestenina, lasanje i pizze. Preporučamo da prethodno ugrijete pećnicu 10 minuta te je najbolje koristiti jednu policu pri korištenju ove funkcije.



**Funkcija donjeg grijanja** Termostat pećnice i upozoravajuća svjetla se pale i donji grijući element grila počinje raditi. Funkcija donjeg grijanja je idealna za

grijanje pizze budući da toplina raste sa dna pećnice i zagrijava hranu. Ova je funkcija pogodna za grijanje hrane umjesto kuhanja.



**Funkcija gornjeg grijanja:** Termostat pećnice i upozoravajuća svjetla se pale i gornji grijući element grila počinje raditi. Toplina koja proizlazi s gornjeg

elementa za kuhanje će kuhati gornju stranu hrane u pećnici. Ova funkcija je idealna za prženje gornje strane kuhane hrane i zagrijavanje hrane.

### 4.3 TABLICA KUHANJA

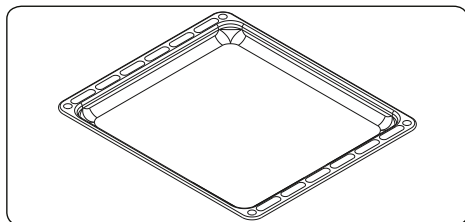
| Funkcija | Jela            |       |         |       |
|----------|-----------------|-------|---------|-------|
| Statička | Lisnato tijesto | 1 - 2 | 170-190 | 35-45 |
|          | Torta           | 1 - 2 | 170-190 | 30-40 |
|          | Kolačić         | 1 - 2 | 170-190 | 30-40 |
|          | Paprikaš        | 2     | 175-200 | 40-50 |
|          | Piletina        | 1 - 2 | 200     | 45-60 |

### 4.4 PRIBOR

#### Plitki pladanj

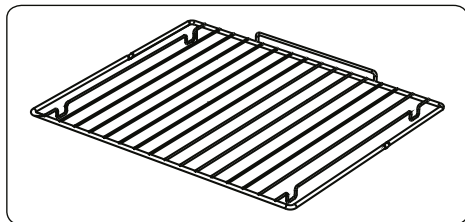
Plitki pladanj najbolje je koristiti za pečenje kolača.

Stavite pladanj na bilo koju gredu i pritisnite do kraja kako biste se osigurali da je postavljen pravilno.



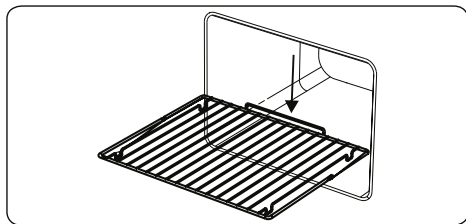
#### Žičana rešetka

Žičanu rešetku najbolje je koristiti za grilanje ili obradu hrane u posudama pogodnim za pećnice.



#### ⚠ UPOZORENJE

Postavite rešetku pravilno na bilo koju odgovarajuću gredu u šupljini pećnice i gurnite do kraja.



## 5. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

### 5.1 ČIŠĆENJE

**!** **UPOZORENJE:** Isključite uređaj i ostavite da se ohladi prije obavljanja čišćenja.

#### Opće upute

- Provjerite da li materijali za čišćenje odgovaraju i da li su preporučani od proizvođača prije njihove uporabe na vašem uređaju.
- Koristite kremasta ili tekuća sredstva za čišćenje koja ne sadržavaju čvrste čestice. Nemojte koristiti kaustične (korozivne) kreme, abrazivne praškove za čišćenje, hrapavu žičanu vunu ili čvrste alate jer mogu oštetiti površine kuhala.

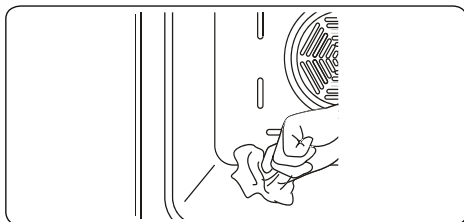
**!** Nemojte koristiti sredstva za čišćenje koja sadržavaju čvrste čestice, jer mogu izgrebati staklo, emajlirane i/ili obojene dijelove vašeg uređaja.

- Ako se bilo koja tekućina prelije, očistite je odmah da biste izbjegli oštećenje dijelova.

**!** Nemojte koristiti parne čistače za čišćenje bilo kojeg dijela uređaja.

#### Čišćenje unutrašnjosti pećnice.

- Unutrašnjost emajliranih pećnica najbolje se čisti dok je pećnica topla.
- Obrišite pećnicu mekom krpom natopljenom sapunjavom vodom nakon svake uporabe. Zatim obrišite pećnicu ponovno mokrom krpom te osušite.
- Možda povremeno trebate koristiti tekuće sredstvo za čišćenje da biste kompletno očistili pećnicu.



#### Čišćenje keramičkog stakla

Keramičko staklo može držati teško posuđe ali se može slomiti ako se udari ostrim predmetom.

**!** **UPOZORENJE :** Keramičke ploče za kuhanje - ako je površina napukla da biste izbjegli strujni udar isključite uređaj i pozovite servis.

- Koristite kremasto ili tekuće sredstvo za čišćenje vitrokeramičkog stakla. Zatim isperite i osušite temeljito suhom krpom.

**!** Nemojte koristiti materijale za čišćenje čelika jer mogu oštetiti staklo.

- Ako se koriste supstancije s niskom točkom taljenja u osnovi posuđa ili premazu, iste mogu oštetiti površinu za kuhanje od keramičkog stakla. Ako plastika, limena folija, šećer ili šećerna hrana padnu na vruću površinu za kuhanje od keramičkog stakla molimo ostružite je s vruće površine što je brže i sigurnije moguće. Ako se ove supstancije rastope mogu oštetiti površinu za kuhanje od keramičkog stakla. Kada kuhate jela s puno šećera kao što je džem, postavite unaprijed sloj pogodnog zaštitnog posrednika ako je moguće.
- Prašinu s površine morate očistiti mokrom krpom.
- Bilo kakve promjene boje keramičkog stakla neće utjecati na strukturu ili izdržljivost keramike i nije prouzročeno promjenom materijala.

Promjene boje keramičkog stakla mogu biti iz brojnih razloga:

1. Dijelovi hrane ne mogu se očistiti s površine.
2. Korištenje nepodesnog posuđa na ploči može erodirati površinu.
3. Korištenje pogrešnih materijala za čišćenje.

## Čišćenje staklenih dijelova

- Čistite redovito staklene dijelove vašeg uređaja.
- Koristite sredstvo za čišćenje stakla za unutarnje i vanjsko čišćenje staklenih dijelova. Zatim, isperite i osušite temeljito suhom krpom.

## Čišćenje emajliranih dijelova

- Čistite redovito emajlirane dijelove vašeg uređaja.
  - Obrišite emajlirane dijelove mekom krpom natopljenom sapunjavom vodom. Zatim ponovno obrišite mokrom krpom te osušite.
-  Nemojte čistiti emajlirane dijelove dok su još uvijek topli od kuhanja.
-  Nemojte ostavljati ocat, kavu, mlijeko, sol, vodu, limun ili sok od rajčice na emajlu na dulje vrijeme.

## Čišćenje dijelova od nehrđajućeg čelika (ako su dostupni)

- Čistite redovito dijelove vašeg uređaja od nehrđajućeg čelika.
  - Obrišite dijelove od nehrđajućeg čelika mekom krpom natopljenom čistom vodom. Zatim ih temeljito osušite suhom krpom.
-  Nemojte čistiti dijelove od nehrđajućeg čelika dok su još uvijek topli od kuhanja.
-  Nemojte ostavljati ocat, kavu, mlijeko, sol, vodu, limun ili sok od rajčice na nehrđajućem čeliku na dulje vrijeme.

## Čišćenje bojanih površina (ako ih ima)

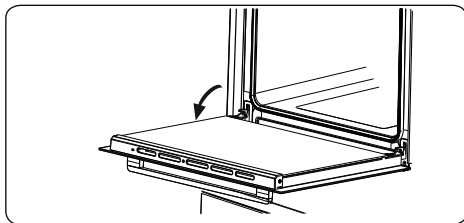
- Mrlje od rajčice, umaka od rajčice, ketchupa, limuna, naftnih derivata, mlijeka, šećeraste hrane, šećerastih pića i kave mogu se odmah očistiti krpom natopljenom u toploj vodi. Ako ove mrlje nisu očišćene i ako se dopusti da se osuše na površini gdje su, ne trebati ih ribati tvrdim predmetima (šiljastim predmetima, čeličnik i plastičnim žicama za ribanje, spužve za posuđe koje mogu oštetiti površine), odstranjivačima mrlja, odmašćivačima, abrazivnim površinskim kemikalijama. U suprotnom, može se javiti korozija na praškasto bojanim površinama te se mogu javiti mrlje. Proizvođač nije odgovoran za bilo kakvo oštećenje prouzročeno uporabom neadekvatnih proizvoda za čišćenje ili metoda

čišćenja.

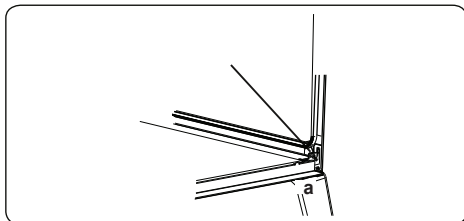
## Uklanjanje vrata pećnice

Prije čišćenja stakla na vratima pećnice potrebno je ukloniti vrata, kao što je prikazano u nastavku.

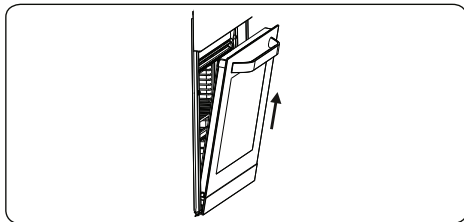
### 1. Otvorite vrata pećnice.



### 2. Otvorite pričvršnicu (a) (pomoću odvijača) tako da je pomaknete do kraja prema gore.



### 3. Zatvorite vrata gotovo do kraja te ih uklonite tako da ih povučete prema sebi.



## 5.2 ODRŽAVANJE

 **UPOZORENJE:** Održavanje ovog uređaja jedino treba provesti autoriziran servisier ili kvalificiran tehničar.

### Zamjena žarulje pećnice

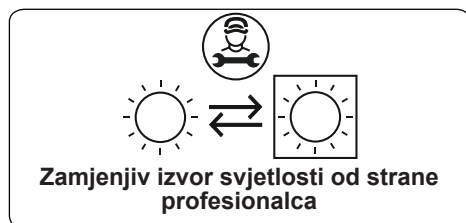
 **UPOZORENJE:** Isključite uređaj i ostavite da se ohladi prije čišćenja vašeg uređaja.

- Uklonite staklene leće a zatim uklonite žarulju.
- Umetnite novu žarulju (otpornu na 300



°C) kako biste zamijenili uklonjenu žarulju (230 V, 15-25 W, Tip E14).

- Postavite staklena leća i vaša pećnica je spremna za uporabu.
- Proizvod sadrži izvor svjetlosti razreda energetske učinkovitosti G.
- Krajnji korisnik ne može zamijeniti izvor svjetlosti. Nakon prodaje potrebna je usluga.
- Uključeni izvor svjetlosti nije namijenjen za upotrebu u drugim aplikacijama.



 Svjetiljka je dizajnirana specifično za uporabu u aparatima za kuhanje u kućanstvu. Nije podesna za rasvjetu kućanskih prostorija.

## 6. RJEŠAVANJE PROBLEMA I TRANSPORT

### 6.1 RJEŠAVANJE PROBLEMA



Ako još uvijek imate problem s vašim uređajem nakon provjere ovih temeljnih koraka u rješavanju problema, molimo kontaktirajte ovlaštenog servisera ili kvalificiranog tehničara.

| Problem                                         | Mogući uzrok                                                                                  | Rješenje                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pećnica se ne uključuje.                        | Struja je isključena.                                                                         | Provjerite da li postoji opskrba strujom. Također provjerite da li drugi kuhinjski uređaji rade.                                                                                                                                                                         |
| Nema topline ili se pećnica ne zagrijava.       | Kontrola temperature pećnice je nepravilno podešena.<br>Vrata pećnice je ostavljena otvorena. | Provjerite da li je kontrolni gumb za temperaturu pećnice pravilno podešen.                                                                                                                                                                                              |
| Kuhanje je neujednačeno u pećnici.              | Police pećnice su u nepravilnom položaju.                                                     | Provjerite da li se koriste preporučane temperature i položaji polica.<br>Nemojte često otvarati vrata osim ako ne kuhate stvari koje se trebaju okretati. Ako često otvarate vrata, unutarnja temperatura će se smanjiti i to može utjecati na rezultate vašeg kuhanja. |
| Svjetlo pećnice (ako je dostupno) ne radi.      | Svjetiljka je neispravna.<br>Snabdijevanje strujom je prekinuto ili isključeno.               | Zamijenite svjetiljku sukladno uputama. Uvjerite se da je snabdijevanje strujom uključeno u zidnoj utičnici.                                                                                                                                                             |
| Ventilator pećnice (ako je dostupan) je glasan. | Police pećnice vibriraju.                                                                     | Provjerite da li je pećnica nivelirana. Provjerite da police i bilo koje posuđe za pečenje ne vibrira ili da nije u kontaktu sa stražnjom pločom pećnice.                                                                                                                |

### 6.2 TRANSPORT

Ako vam je potreban transport proizvoda, koristite originalno pakiranje proizvoda i provedite transport korištenjem njegove originalne kutije. Slijedite oznake za transport na pakiranju. Prilijepite vrpcom sve neovisne dijelovi uz proizvod da biste spriječili oštećenje proizvoda tijekom transporta.

Ako nemate originalno pakiranje, pripremite transportnu kutiju tako da su uređaj, posebice vanjske površine proizvoda zaštićeni od vanjskih prijetnji.

# WEEE

**DE** Entsorgung

**AT** Entsorgung

**CH** Entsorgung

**FR** Élimination

**NL** Weggooien

**IT** Smaltiment

**Hinweis:** Sprachausführungen der WEEE-Richtlinien nach Landesrecht

## 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<sup>2</sup> oder Lebensmittelhändlern mit einer Gesamtverkaufsfläche von mind. 800 m<sup>2</sup>, 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.

## 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.

## 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.

## 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 m<sup>2</sup>. 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.

## Weggoaien



Het symbool van de doorgekruiste rolbak op het product of de verpakking daarvan geeft aan dat het 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 m<sup>2</sup> gerelateerd aan elektrische en elektronische apparatuur (EEA) of een winkel met een totale verkoopprijs van 400 m<sup>2</sup>. 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.

## Smaltimento



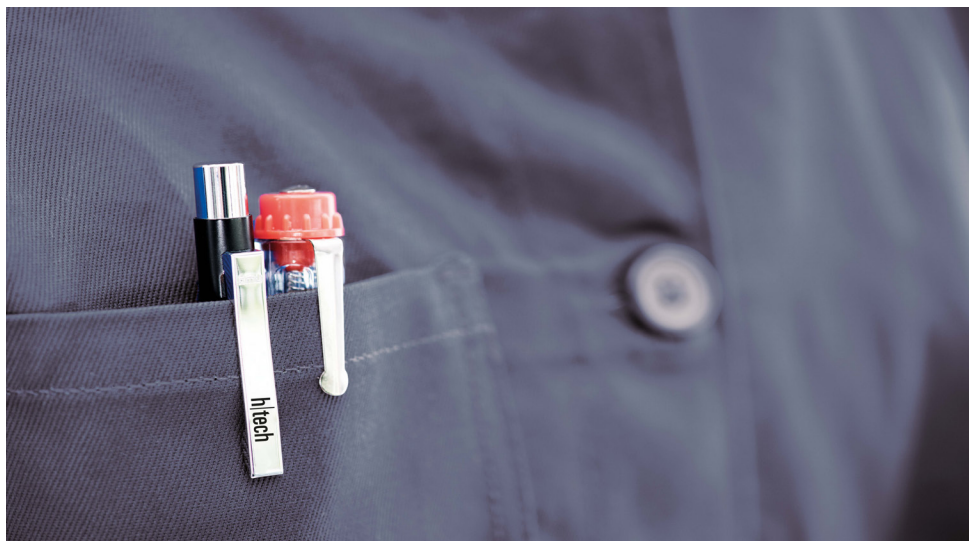
Il simbolo del bidone della spazzatura barrato riportato sul prodotto o sulla sua confezione

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 m<sup>2</sup>. 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.

# Service



**www.htech.de**

**☎ 00 800 32 290 000**

Deutschland/Germany  
service.DE@htechservice.de

Österreich/Austria  
service.AT@htechservice.de

Niederlande/Netherlands  
service.NL@htechservice.de

Belgien/Belgium  
service.BE@htechservice.de

Frankreich/France  
service.FR@htechservice.de

Luxemburg/Luxembourg  
service.LU@htechservice.de

Italien/Italy  
service.IT@htechservice.de

Espana/Spain  
service.ES@htechservice.de

Schweden/Sweden  
service.SE@htechservice.de



**FR**

**Cet appareil,  
ses accessoires  
et cordons  
se recyclent**

REPRISE  
À LA LIVRAISON



OU

À DÉPOSER  
EN MAGASIN



OU

À DÉPOSER  
EN DÉCHÈTERIE



Points de collecte sur [www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



**FR**

**LE TRI  
+ FACILE**

  
NOTICE



**52541740**





**Bedienungsanleitung**  
**Instruction manual**  
**Notice d'utilisation**  
**Gebruiksaanwijzing**

**WK1100**

**Kochfeld**  
**Hob**  
**Table de cuisson**  
**Kookplaat**

**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                                          |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|----------------------------------------------------|
|  | <b>WARNUNG</b>                            | Gefahr von schweren Verletzungen oder Lebensgefahr |
|  | <b>GEFAHR EINES ELEKTRISCHEN SCHLAGES</b> | Gefährliche Spannung                               |
|  | <b>BRANDGEFAHR</b>                        | Warnung: Brandgefahr / entflammbare Materialien    |
|  | <b>ACHTUNG</b>                            | Gefahr von Personen- und Sachschäden               |
|  | <b>WICHTIG / HINWEIS</b>                  | 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 .....                                | 8  |
| 1.4 Warnhinweise zur Reinigung und Wartung .....              | 9  |
| 2. Installation und Vorbereitung für den Gebrauch .....       | 12 |
| 2.1 Hinweise für den Installateur .....                       | 12 |
| 2.2 Einbauen der Geräte .....                                 | 12 |
| Einbauen des Kochfeldes mit Kochplatten (Massekochfeld) ..... | 13 |
| 2.3 Elektrischer Anschluss und Sicherheitshinweise .....      | 14 |
| 3. PRODUKTMERKMALE .....                                      | 16 |
| 4. Verwenden des Produkts .....                               | 17 |
| 4.1 Kochfeld-Einstellknöpfe .....                             | 17 |
| 4.2 Zubehör .....                                             | 18 |
| 5. REINIGUNG UND WARTUNG .....                                | 18 |
| 5.1 Reinigung .....                                           | 18 |
| 6. FEHLERBEHEBUNG UND TRANSPORT .....                         | 20 |
| 6.1 Fehlerbehebung .....                                      | 20 |
| 6.2 Transport .....                                           | 20 |
| 7. TECHNISCHE DATEN .....                                     | 21 |
| 7.1 Energieblatt .....                                        | 21 |

# 1. SICHERHEITSHINWEISE

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

## 1.1 ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

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

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

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

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

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

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

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

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

  **WARNUNG:** Vergewissern Sie sich vor dem

Austauschen der Lampe, dass das Gerät ausgeschaltet ist, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.

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

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

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

- Heben oder verschieben Sie den Herd nicht durch Ziehen an den Griffen der Backofentür.

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

## **1.2 HINWEISE ZUM AUFSTELLEN UND ANSCHLIESSEN**

- Nehmen Sie den Herd erst in Betrieb, nachdem er vollständig installiert wurde.
- Das Gerät darf nur von einem autorisierten Techniker installiert werden. Der Hersteller ist nicht haftbar für Schäden, die durch falsche Aufstellung oder wegen der Installation durch nicht autorisierte Personen verursacht werden.
- Während Sie das Gerät auspacken, sollten Sie es auf Transportschäden überprüfen. Falls Sie einen Schaden feststellen, verwenden Sie das Gerät nicht, sondern setzen Sie sich umgehend mit einem qualifizierten Kundendienst in Verbindung. Da die für die Verpackung verwendeten Materialien (Nylon, Heftklammern, Styropor usw.) für Kinder gefährlich sein können, sollten Sie diese einsammeln und sofort entsorgen.

- Schützen Sie das Gerät vor Umwelteinflüssen. Setzen Sie es niemals Einflüssen wie Sonne, Regen, Schnee, Staub oder hoher Feuchte aus.
- Die das Gerät umgebenden Materialien (z. B. Schrank) müssen in der Lage sein, einer Temperatur von mindestens 100°C standzuhalten.
- Das Gerät darf zur Vermeidung von Überhitzungen nicht hinter einer dekorativen Tür installiert werden.

### **1.3 WÄHREND DES BETRIEBS**

- Wenn Sie den Backofen das erste Mal einschalten, nehmen Sie möglicherweise einen leichten Geruch wahr. Das ist vollkommen normal. Der Geruch rührt von den Isoliermaterialien und den Heizelementen her. Deshalb sollten Sie den Backofen vor der ersten Verwendung bei maximaler Temperatur für 45 Minuten leer betreiben. Sorgen Sie in dieser Zeit für eine gründliche Belüftung der Umgebung, in welcher der Herd installiert ist.
- Gehen Sie vorsichtig vor, wenn Sie die Backofentür während oder nach dem Kochen öffnen. Es besteht Verbrennungsgefahr durch den heißen Dampf, der beim Öffnen aus dem Backofen entweicht.
- Stellen Sie während des Betriebs keine entflammbaren oder brennbaren Materialien in das Gerät oder in die Nähe des Gerätes.
- Verwenden Sie immer Topfhandschuhe, um das Gargut aus dem Backofen zu nehmen bzw. hineinzulegen.



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. Schließen Sie bei längerer Nicht-Verwendung auch das Gasventil.
- Achten Sie stets darauf, dass die Einstellknöpfe in der Stellung „0“ (Aus) stehen, wenn das Gerät nicht verwendet wird.
- Die Backbleche kippen nach unten, wenn sie herausgezogen werden. Sorgen Sie dafür, dass kein heißes Gargut verschüttet wird oder heruntertropft, wenn Sie es aus dem Backofen herausnehmen.
- Belasten Sie die Backofentür nicht, wenn sie geöffnet ist. Dabei kann sich die Backofentür verziehen, oder sie kann beschädigt werden.
- Legen Sie keine schweren oder brennbaren Gegenstände (z. B. Nylon, Plastiktüten, Papier, Textilien, usw.) in die Schublade. Dies gilt auch für Kochgeschirr mit Kunststoffzubehör (z. B. Griffe).
- Hängen Sie keine Handtücher, Geschirrtücher oder Textilien auf das Gerät oder an die Griffe.

#### **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**

 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 m<sup>2</sup> oder Lebensmittelhändlern mit einer Gesamtverkaufsfläche von mind. 800 m<sup>2</sup>, 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

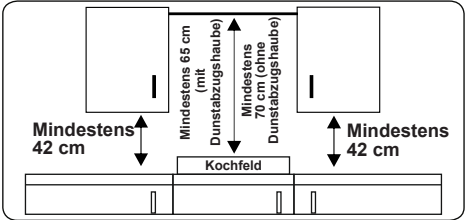
**! WARNUNG:** Das Gerät muss von einem autorisierten Servicemitarbeiter oder einem qualifizierten Techniker gemäß den Hinweisen in dieser Gebrauchsanweisung und unter Einhaltung der geltenden lokalen Vorschriften installiert werden.

- 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.).

### 2.1 HINWEISE FÜR DEN INSTALLATEUR Allgemeine Hinweise

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

Schrank/jeglicher Dunstabzugshaube den in der Abbildung unten aufgeführten Werten entsprechen.



Das Gerät sollte nicht direkt über einem Geschirrspüler, einem Kühlschrank, einem Gefrierschrank, einer Waschmaschine oder einem Wäschetrockner installiert werden.

### 2.2 EINBAUEN DER GERÄTE

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

#### Einbaumaße für Kochfeld mit Kochplatten (Massekochfeld)

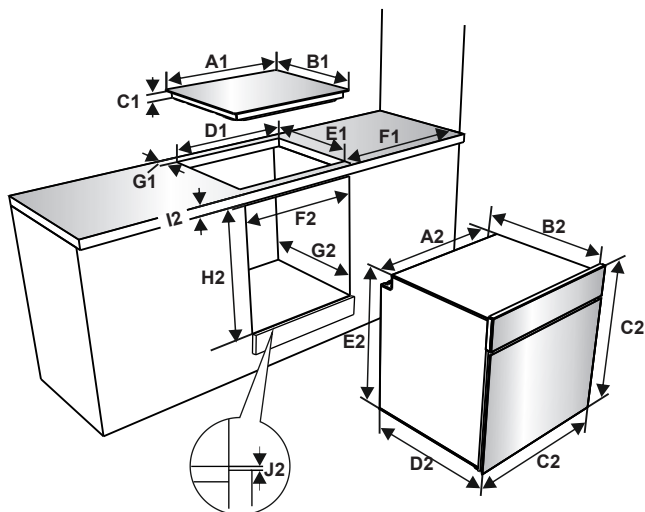
|         |     |              |     |
|---------|-----|--------------|-----|
| A1 (mm) | 580 | E1 (mm)      | 490 |
| B1 (mm) | 510 | min. F1 (mm) | 50  |
| C1 (mm) | 40  | min. G1 (mm) | 50  |
| D1 (mm) | 560 |              |     |

#### Einbaumaße für Glaskeramikkochfeld

|         |     |              |     |
|---------|-----|--------------|-----|
| A1 (mm) | 590 | E1 (mm)      | 490 |
| B1 (mm) | 520 | min. F1 (mm) | 50  |
| C1 (mm) | 41  | min. G1 (mm) | 50  |
| D1 (mm) | 560 |              |     |

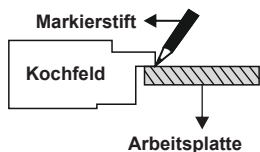
#### Einbaumaße für Backofen

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

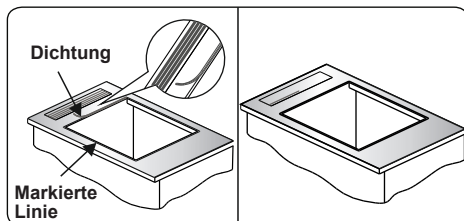


### Einbauen des Kochfeldes mit Kochplatten (Massekochfeld)

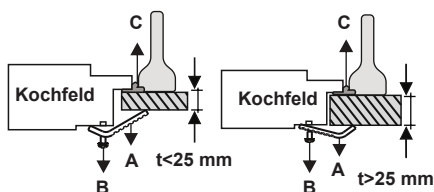
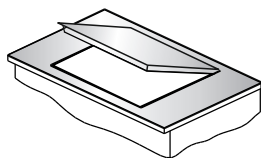
- Das Kochfeld in den Ausschnitt legen. Die Position des Kochfeldes auf der Arbeitsplatte anzeichnen.



- Das Kochfeld wieder herausnehmen. Das Dichtband umlaufend auf die angezeichnete Linie kleben. Sicherstellen, dass die Linie mittig zur Klebedichtung verläuft. Sicherstellen, dass die Stoßstellen an den Ecken überlappen und dass die Klebedichtung durchgängig verläuft.



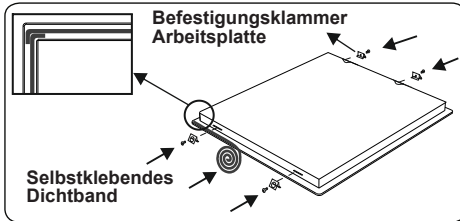
- Das Kochfeld in den Ausschnitt einsetzen und mit den Befestigungsklammern (A) und den Schrauben (B) in Einbaulage befestigen. Die Position der Befestigungsklammern an die Stärke der Arbeitsplatte anpassen, und die Schrauben gleichmäßig festziehen. Vorsichtig jegliches überstehende Klebe-Dichtmaterial umlaufend um das Gerät herum abschneiden.



### Einbauen des Glaskeramikkochfeldes

- Das mitgelieferte, einseitig

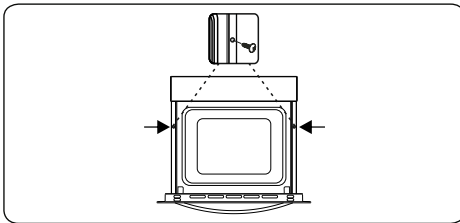
selbstklebendes Dichtband  
umlaufend um die Unterkante der  
Kochfeldoberfläche herum aufkleben.  
Dabei nicht dehnen.



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

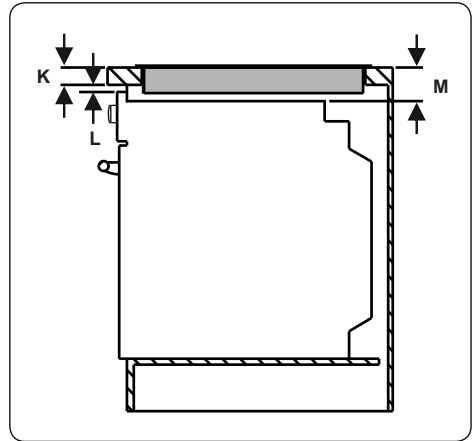
### Einbauen des Backofens

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



### Wenn der Ofen unter einem Kochfeld installiert ist:

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



|             |    |             |    |
|-------------|----|-------------|----|
| min. K (mm) | 25 | min. M (mm) | 49 |
| min. L (mm) | 5  |             |    |

### 2.3 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS UND SICHERHEITSHINWEISE

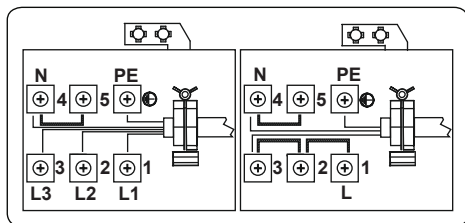
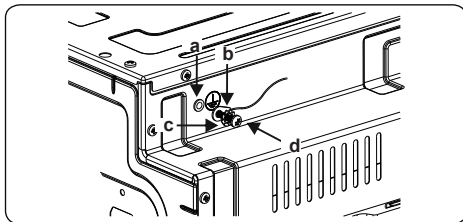
**⚠️ WARNUNG:** Der elektrische Anschluss des Gerätes muss von einem autorisierten Servicemitarbeiter oder einer qualifizierten Elektrofachkraft gemäß den Hinweisen in dieser Gebrauchsanweisung und unter Einhaltung der geltenden lokalen Vorschriften durchgeführt werden.

**⚠️ WARNUNG:** Das Gerät muss geerdet sein.

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

des Gerätes ferngehalten werden und darf nicht gebogen oder gequetscht werden. Andernfalls kann das Kabel beschädigt und ein Kurzschluss verursacht werden.

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



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

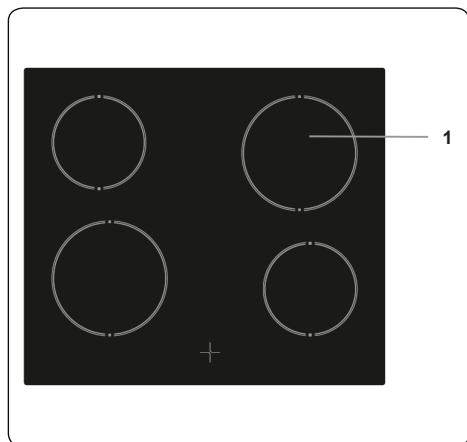
|   |              |   |                 |
|---|--------------|---|-----------------|
| a | Mutter       | c | Unterlegscheibe |
| b | Erdungskabel | d | Schraube        |

### 3. PRODUKTMERKMALE



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

#### Liste der Komponenten



1. Glaskeramikkochzone



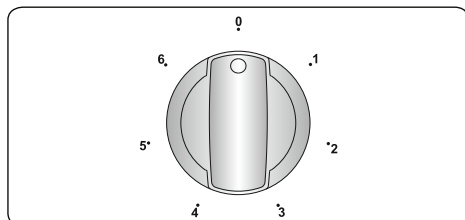
## 4. Verwenden des Produkts

### 4.1 KOCHFELD-EINSTELLKNÖPFE

#### Glaskeramikkochzone

Die Glaskeramikkochzone wird mit einem Einstellknopf mit 6 Stellungen geregelt.

Drehen Sie den Einstellknopf zur Regelung der Glaskeramikkochzone in die gewünschte Stellung. Neben jedem Einstellknopf befindet sich ein Symbol, das angibt, welche Kochzone über den jeweiligen Knopf geregelt wird. Über die Ein/Aus-Leuchte am Bedienfeld wird angezeigt, welche Kochzonen gerade verwendet werden.



| Stellung des Einstellknopfes | Funktion                                  |
|------------------------------|-------------------------------------------|
| 0                            | Aus-Stellung                              |
| 1                            | Warmhalten-Stellung                       |
| 2-3                          | Niedrigtemperatur-Stellung                |
| 4-5-6                        | Hochtemperatur-Stellung für Kochen/Braten |



**Wichtig:** Die Drehrichtung der Einstellknöpfe kann sich je nach Produktspezifikation unterscheiden.

#### Zweikreis-Kochzonen und Bräterzonen (sofern vorhanden)

Zweikreis-Kochzonen und Bräterzonen bestehen aus zwei Kochzonen. Um die äußere Kochzone einer Zweikreis-Kochzone/Bräterzone einzuschalten, drehen Sie den Einstellknopf in die Stellung ②. Dadurch werden die innere und äußere Kochzone eingeschaltet.

Um die äußere Kochzone einer Zweikreis-Kochzone/Bräterzone auszuschalten, drehen Sie den Einstellknopf in die Aus-Stellung. Dadurch werden die innere und äußere Kochzone ausgeschaltet.

#### Restwärmeanzeige (sofern vorhanden)

Nachdem das Kochfeld verwendet wurde, verbleibt noch Restwärme in der Glaskeramik. Wenn die Restwärme

mehr als +60°C beträgt, leuchtet die Restwärmeanzeige für die entsprechende Kochzone.

Wenn das Kochfeld von der Spannungsversorgung getrennt wird, während die Restwärmeanzeige leuchtet, erlischt die Anzeige. Nachdem die Spannungsversorgung wiederhergestellt wurde, blinkt sie wieder. Die Restwärmeanzeige blinkt so lange, bis sich die Restwärme entsprechend verringert hat oder bis die entsprechende Kochzone eingeschaltet wird.

#### Tipps und Hinweise

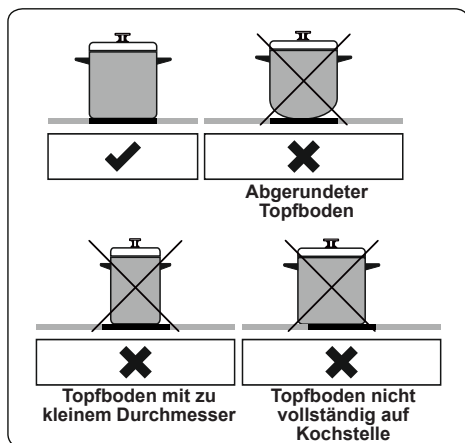


**Wichtig:** Wenn Glaskeramikkochzonen bei hohen Temperatureinstellungen betrieben werden, werden sie möglicherweise gelegentlich ein- und ausgeschaltet. Dies geschieht aufgrund einer Sicherheitseinrichtung, die eine Überhitzung der Glaskeramik verhindert. Das ist ein normaler Vorgang bei hohen Temperaturen 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.

## 4.2 ZUBEHÖR

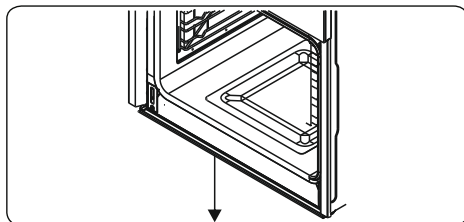
### Wasserablauf

In einigen Garsituationen kondensiert Wasser an der Innenseite 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, emailierte 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                                                                                                                                                                       |
|--------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Das Kochfeld oder die Kochzonen können nicht eingeschaltet werden. | Die Spannungsversorgung ist unterbrochen. | Prüfen Sie die Sicherungen für das Gerät im Sicherungskasten.<br><br>Prüfen Sie, ob der Strom ausgefallen ist, indem Sie versuchen, andere elektrische Geräte einzuschalten. |

### 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                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |       | <b>h tech</b>       |
| Modell                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |       | WK1100              |
| 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                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |       |                     |
| <p>Kochfeld</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Verwenden Sie Kochgeschirr mit einer flachen Unterseite.</li> <li>- Verwenden Sie Kochgeschirr in der passenden Größe.</li> <li>- Verwenden Sie Kochgeschirr mit einem Deckel.</li> <li>- Halten Sie die Menge an Flüssigkeiten und Fett gering.</li> <li>- Reduzieren Sie die Hitze, wenn Flüssigkeiten anfangen zu kochen.</li> </ul> |       |                     |

**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                                     |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|---------------------------------------------|
|  | <b>WARNING</b>                | Serious injury or death risk                |
|  | <b>RISK OF ELECTRIC SHOCK</b> | Dangerous voltage risk                      |
|  | <b>FIRE</b>                   | Warning; Risk of fire / flammable materials |
|  | <b>CAUTION</b>                | Injury or property damage risk              |
|  | <b>IMPORTANT / NOTE</b>       | 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 .....8
- 2.INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE.....10
  - 2.1 Instructions for the Installer .....10
  - 2.2 Installation of the appliances .....10
  - 2.3 Electrical Connection and Safety.....12
- 3.PRODUCT FEATURES .....14
- 4.USE OF PRODUCT .....15
  - 4.1 Hob controls .....15
  - 4.2 Accessories .....16
- 5.CLEANING AND MAINTENANCE.....16
  - 5.1 Cleaning .....16
- 6.TROUBLESHOOTING&TRANSPORT .....18
  - 6.1 Troubleshooting .....18
  - 6.2 Transport .....18

# 1. SAFETY INSTRUCTIONS

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

## 1.1 GENERAL SAFETY WARNINGS

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## **1.2 INSTALLATION WARNINGS**

- Do not operate the appliance before it is fully installed.
- The appliance must be installed by an authorised

technician. The manufacturer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement and installation by unauthorised people.

- When the appliance is unpacked, make sure that it has not been damaged during transportation. In the case of a defect do not use the appliance and contact a qualified service agent immediately. The materials used for packaging (nylon, staplers, Styrofoam, etc.) may be harmful to children and they should be collected and removed immediately.
- Protect your appliance against atmospheric effects. Do not expose it to effects such as sun, rain, snow, dust or excessive humidity.
- Materials around the appliance (i.e. cabinets) must be able to withstand a minimum temperature of 100°C.
- The appliance must not be installed behind a decorative door, in order to avoid overheating.

### **1.3 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.



Do not leave the cooker 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 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. Turn the gas valve off when a gas appliance is not in use.
- Make sure the appliance control knobs are always in the “0” (stop) position when the appliance is not in use.
- The trays incline when pulled out. Take care not to spill or drop hot food while removing it from the oven.
- Do not place anything on the oven door when it is open. This could unbalance the oven or damage the door.
- Do not place heavy or flammable items (e.g. nylon, plastic bag, paper, cloth, etc.) into the drawer. This includes cookware with plastic accessories (e.g. handles).
- Do not hang towels, dishcloths or clothes from the appliance or its handles.

#### **1.4 DURING CLEANING AND MAINTENANCE**

- Make sure that your appliance is turned off at the mains before carrying out any cleaning or maintenance.
- Do not remove the control knobs to clean the control

panel.

- To maintain the efficiency and safety of your appliance, we recommend you always use original spare parts and to call our authorised service agents in case of need.

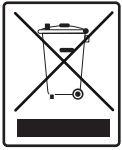
## **CE Declaration of conformity**

 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 m<sup>2</sup> or to a food retailer that offers EEE at least several times a year with a total sales area of 800 m<sup>2</sup>. 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

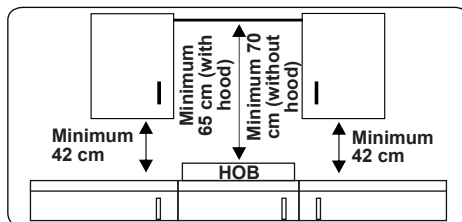
**WARNING** : This appliance must be installed by an authorised service person or qualified technician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

- 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.).

### 2.1 INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

#### General instructions

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



The appliance should not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer.

### 2.2 INSTALLATION OF THE APPLIANCES

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

#### Installation dimensions for hotplate hob

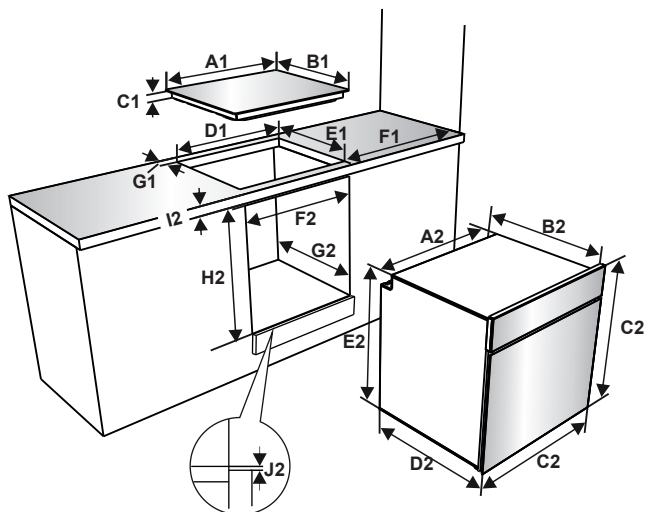
|         |     |              |     |
|---------|-----|--------------|-----|
| A1 (mm) | 580 | E1 (mm)      | 490 |
| B1 (mm) | 510 | min. F1 (mm) | 50  |
| C1 (mm) | 40  | min. G1 (mm) | 50  |
| D1 (mm) | 560 |              |     |

#### Installation dimensions for vitroceramic hob

|         |     |              |     |
|---------|-----|--------------|-----|
| A1 (mm) | 590 | E1 (mm)      | 490 |
| B1 (mm) | 520 | min. F1 (mm) | 50  |
| C1 (mm) | 41  | min. G1 (mm) | 50  |
| D1 (mm) | 560 |              |     |

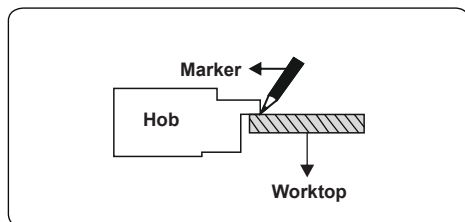
#### Installation dimensions for oven

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

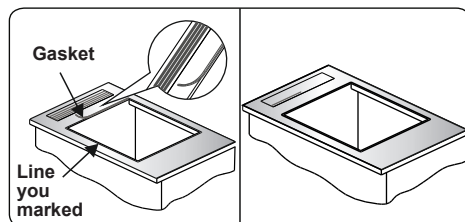


### Installation of the Hotplate Hob

- Place the hob in the cut out. Mark the location of the hob on the cooktop.

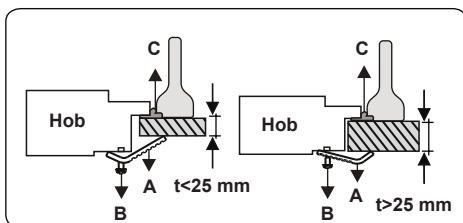
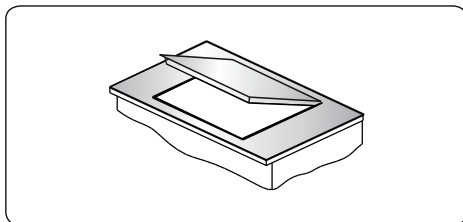


- Remove the hob. Place the gasket on the line you marked. Make sure that the line centres the gasket. Ensure that the junctions overlap at the corners and no gap is left along the sealing material.



- Insert the appliance into the aperture and fix in position using the brackets (A) and screws (B). Adjust the position of the brackets depending on the thickness of the worktop and tighten the

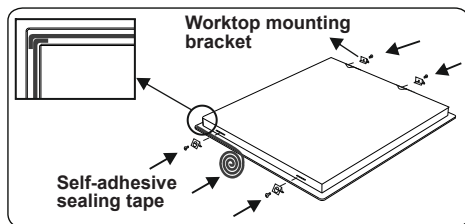
screws evenly. Carefully trim away any excess sealing material (C) from around the appliance.



### Installation of the Vitroceramic Hob

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

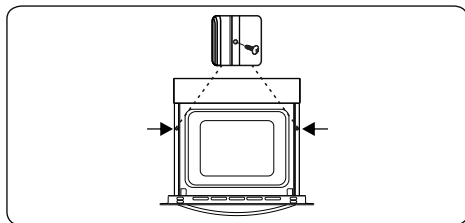




- Screw the 4 worktop mounting brackets on to the side walls of the appliance.
- Insert the appliance into the aperture.

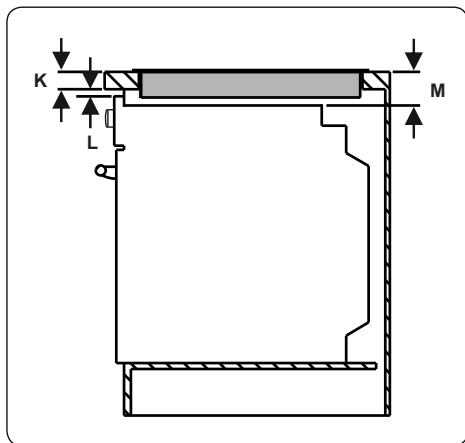
### Installation of the oven

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



### If the oven is installed under a hob:

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



|             |    |             |    |
|-------------|----|-------------|----|
| min. K (mm) | 25 | min. M (mm) | 49 |
| min. L (mm) | 5  |             |    |

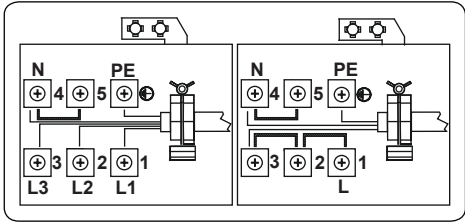
## 2.3 ELECTRICAL CONNECTION AND SAFETY

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

**WARNING: THE APPLIANCE MUST BE EARTHED.**

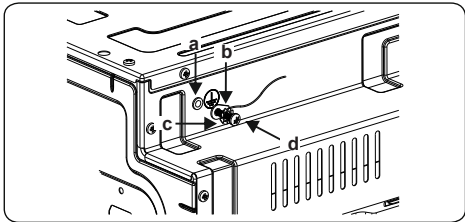
- Before connecting the appliance to the power supply, the voltage rating of the appliance (stamped on the appliance identification plate) must be checked for correspondence to the available mains supply voltage, and the mains electric wiring should be capable of handling the appliance's power rating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

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



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

|   |                 |   |        |
|---|-----------------|---|--------|
| a | Nut             | c | Washer |
| b | Grounding cable | d | Screw  |

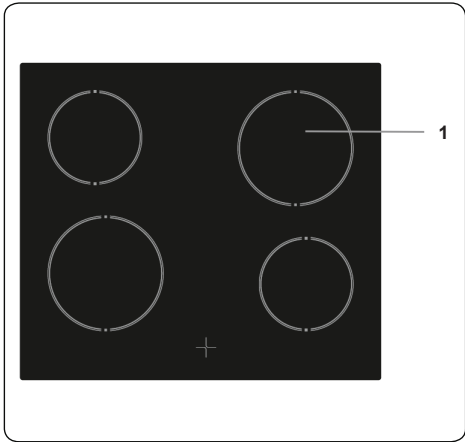


### 3. PRODUCT FEATURES



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

#### List of Components



1. Ceramic Heater

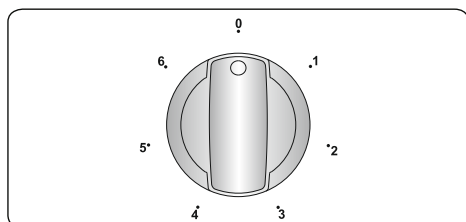
## 4. USE OF PRODUCT

### 4.1 HOB CONTROLS

#### Ceramic Heater

The ceramic heater is controlled by a 6 position knob.

The ceramic heater is operated by turning the control knob to the required setting. Near each control knob is a symbol which indicates the heater that is controlled by that knob. The on/off light on the control panel will show if any of the ceramic heaters are in use.



| Knob Position | Function                               |
|---------------|----------------------------------------|
| 0             | Off position                           |
| 1             | Keep warm position                     |
| 2-3           | Heating position at low heat           |
| 4-5-6         | Cooking, roasting and boiling position |



**Important:** The knob rotation direction may differ according to the product specification.

#### Dual and Oval Heaters (if available)

Dual and oval heaters have two heating zones. To activate the outer zone of a dual/oval heater, turn the knob to the 'On' position. Both outer zones will switch on.

To deactivate the outer zone of a dual/oval heater, turn the knob to the 'Off' position. Both outer zones will switch off.

#### Residual Heat Indicator (if available)

After using the hob there will be heat stored in the vitroceramic glass called residual heat. If the residual heat level is greater than +60°C, the residual heat indicator will be active for the cooking zone which is above this temperature.

If the power supply to the hob is disconnected while the residual heat indicator is on, the warning light will flash when the power is reconnected. The display will flash until the residual heat has

decreased or until one of the cooking zones is activated.

### Hints and Tips

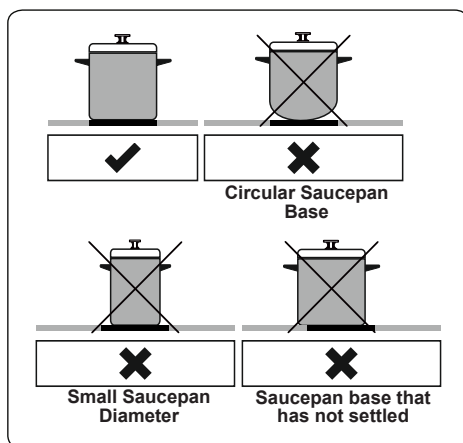


**Important:** When ceramic heaters are operated in higher heat settings, the heated areas may be seen switching on and off. This is due to a safety device which prevents the glass from overheating. This is normal at high temperatures, causing no damage to the hob and little delay in cooking times.



#### 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 pans 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.

## 4.2 ACCESSORIES

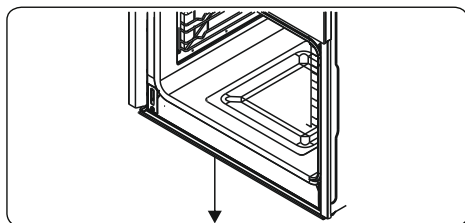
### The Water Collector

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 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                                                                                                                 |
|-------------------------------------------------|---------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| The hob or cooking zones cannot be switched on. | There is no power supply. | Check the household fuse for the appliance.<br>Check whether there is a power cut by trying other electronic appliances. |

### 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.

**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 ..... | 7  |
| 1.3. Au cours de l'utilisation .....                | 7  |
| 1.4. Nettoyage et entretien .....                   | 9  |
| 2. INSTALLATION ET PRÉPARATION À L'UTILISATION..... | 11 |
| 2.1. Instructions destinées à l'installateur.....   | 11 |
| 2.2. Installation des appareils .....               | 11 |
| 2.3. Branchement électrique et sécurité .....       | 13 |
| 3. CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT.....                 | 15 |
| 4. UTILISATION DE L'APPAREIL.....                   | 16 |
| 4.1. Commandes de la table de cuisson .....         | 16 |
| 4.2. Accessoires .....                              | 17 |
| 5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....                      | 17 |
| 5.1. Nettoyage .....                                | 17 |
| 6. DÉPANNAGE ET TRANSPORT.....                      | 19 |
| 6.1. Dépannage.....                                 | 19 |
| 6.2. Transport .....                                | 19 |

# 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'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sans surveillance.

 **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 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.

- 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.
- Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.
- Les poignées peuvent être chaudes, même après une courte période d'utilisation.
- Ne pas utiliser de produits d'entretien très abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, au risque de rayer la surface et d'entraîner l'éclatement du verre.
- Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à la vapeur.

  **MISE EN GARDE** : S'assurer que l'appareil est déconnecté de l'alimentation avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique.

 **MISE EN GARDE** : Les parties accessibles peuvent devenir chaudes au cours de l'utilisation. Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants.

- 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 l'appareil de cuisson peuvent provoquer des accidents.

- Avant l'installation s'assurer que les conditions de distribution locale (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.

- Ne pas utiliser la poignée de la porte du four pour soulever ou pour déplacer l'appareil.
- 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.
- Ne pas laisser les enfants monter sur la porte du four ou s'y asseoir lorsqu'elle est ouverte.
- 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 technicien 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 conditions 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.
- L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative, afin d'éviter une surchauffe.

## **1.3. AU COURS DE L'UTILISATION**

- Lors de la première utilisation de votre four, il est possible qu'une légère odeur se fasse sentir. Ceci est parfaitement normal. Cette odeur est due aux matériaux d'isolation placés sur les résistances.

Avant d'utiliser votre four pour la première fois, le faire fonctionner à vide sur la température maximale pendant 45 minutes. Vérifier que l'environnement dans lequel le produit est installé est correctement ventilé.

- Rester prudent lors de l'ouverture de la porte du four pendant ou après la cuisson. La vapeur s'échappant du four peut provoquer des brûlures.
- 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.
- Toujours utiliser des gants de cuisine isolants pour mettre les aliments au four ou les sortir du four.



**MISE EN GARDE** : Laisser cuire des aliments sans surveillance 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.

- **ATTENTION** : Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson court doit être surveillé sans interruption.
- 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.
- La lèchefrite s'incline lorsqu'on la sort du four. Attention à ne pas renverser ni à faire tomber d'aliments en la sortant du four.

- Ne rien placer sur la porte du four lorsqu'elle est ouverte. Ceci pourrait déséquilibrer le four ou endommager la porte.
- Ne pas placer d'éléments lourds ou inflammables sur le tiroir par exemple des objets en nylon, des sacs plastiques, du papier ou du tissu. Ceci comprend les ustensiles comportant des éléments en plastique (par exemple la poignée).
- Ne pas suspendre de torchons ou autres tissus sur l'appareil ou sur ses poignées.

#### **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 des pièces détachées d'origine et faire appel à nos techniciens qualifiés en cas de besoin.

#### **Déclaration CE de conformité**

 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.

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 m<sup>2</sup>. 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. FR - 10

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

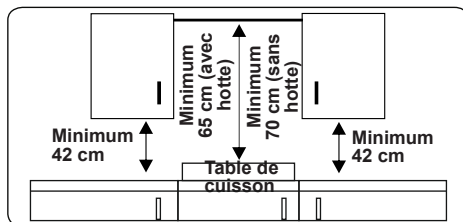
**AVERTISSEMENT :** Cet appareil doit être installé par un professionnel agréé ou par un technicien qualifié, conformément aux instructions de cette notice et conformément aux normes d'installation en vigueur.

- 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.).

### 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.
- 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.

### 2.2. INSTALLATION DES APPAREILS

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.

#### Dimensions d'installation de la table de cuisson

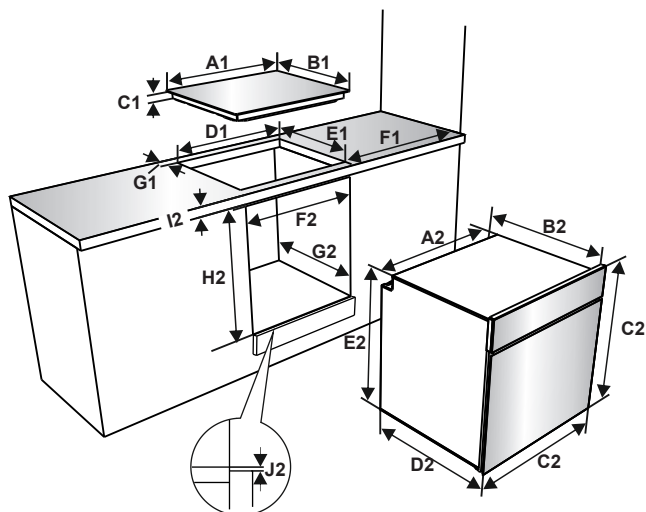
|         |     |              |     |
|---------|-----|--------------|-----|
| A1 (mm) | 580 | E1 (mm)      | 490 |
| B1 (mm) | 510 | min. F1 (mm) | 50  |
| C1 (mm) | 40  | min. G1 (mm) | 50  |
| D1 (mm) | 560 |              |     |

#### Dimensions d'installation des plaques vitrocéramique

|         |     |              |     |
|---------|-----|--------------|-----|
| A1 (mm) | 590 | E1 (mm)      | 490 |
| B1 (mm) | 520 | min. F1 (mm) | 50  |
| C1 (mm) | 41  | min. G1 (mm) | 50  |
| D1 (mm) | 560 |              |     |

#### Dimensions d'installation du four

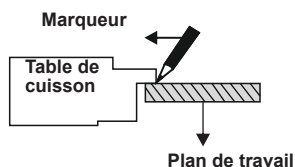
|         |     |                  |         |
|---------|-----|------------------|---------|
| A2 (mm) | 557 | E2 (mm)          | 574     |
| B2 (mm) | 550 | min. F2 (mm)     | 560-580 |
| C2 (mm) | 595 | min. G2 /J2 (mm) | 555/5   |
| D2 (mm) | 575 | H2 (mm)          | 600     |
| I2(mm)  | 25  | 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



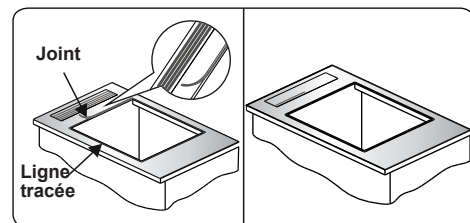
### Installation de la table de cuisson

- Placer la table de cuisson dans la découpe. Marquer l'emplacement de la table de cuisson sur le plan de cuisson.

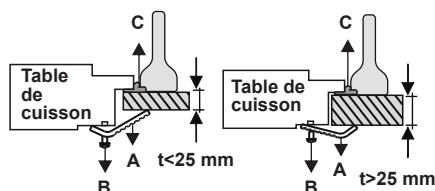
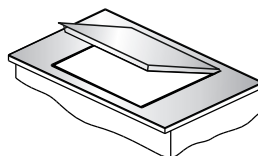
position des supports en fonction de l'épaisseur du plan de travail et serrer les vis de façon homogène. Découper et éliminer toute la partie superflue (C) autour de l'appareil.



- Retirer la table de cuisson. Placer le joint sur la ligne tracée. Vérifier que la ligne se trouve bien au centre du joint. Vérifier que les jonctions se chevauchent dans les angles et qu'il ne reste pas d'espace le long du joint.

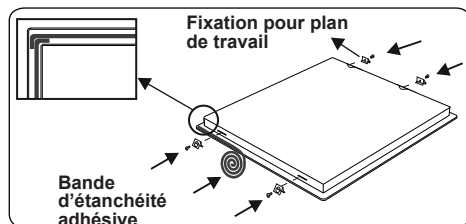


- Insérer l'appareil dans l'ouverture et le fixer en position finale à l'aide des supports (A) et des vis (B). Ajuster la



### Installation de la plaque vitrocéramique

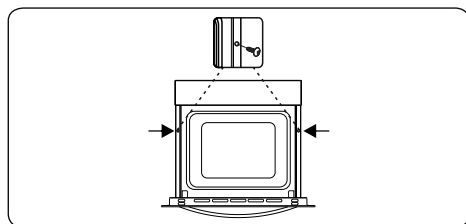
- Appliquer la bande d'étanchéité adhésive tout le long du bord inférieur du plan de cuisson. Ne pas l'étirer.



- Visser les 4 fixations pour plan de travail sur les parois latérales de l'appareil.
- Insérer l'appareil dans l'ouverture.

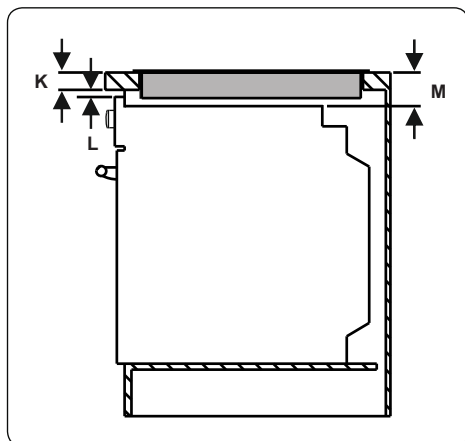
### Installation du four

- 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.



### Si le four est installé sous une plaque de cuisson :

- L'épaisseur du plan de travail ainsi que les distances entre la plaque de cuisson et le four doivent correspondre à celles indiquées sur les figures pour une bonne circulation de l'air.



|             |    |             |    |
|-------------|----|-------------|----|
| min. K (mm) | 25 | min. M (mm) | 49 |
| min. L (mm) | 5  |             |    |

### 2.3. BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE ET SÉCURITÉ

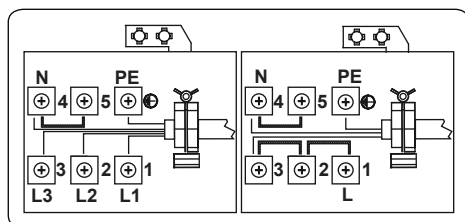
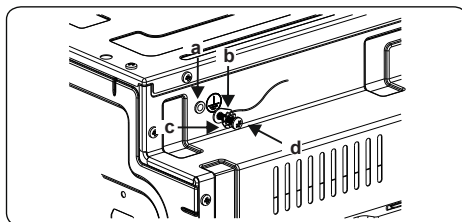
**⚠ AVERTISSEMENT :** Le branchement électrique de cet appareil doit être effectué par un professionnel agréé ou par un électricien qualifié, conformément aux instructions de cette notice et conformément aux normes d'installation en vigueur.

**⚠ 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 220-240 V ~ et 380-415 V 3 N~. 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.



- Installez le câble de mise à la terre jaune-vert comme indiqué dans l'image à l'aide de la vis et de la rondelle qui se trouvent dans le porte-document. Appliquez cette procédure lors de l'installation du four.

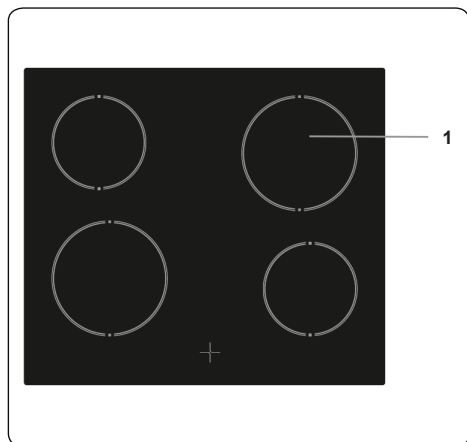
|   |                          |   |          |
|---|--------------------------|---|----------|
| a | Écrou                    | c | Rondelle |
| b | Câble de mise à la terre | d | Vis      |

### 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

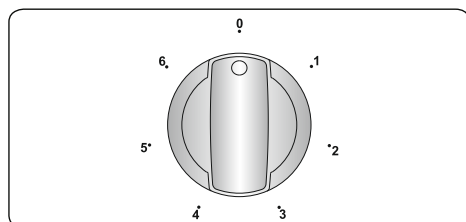
## 4. UTILISATION DE L'APPAREIL

### 4.1. COMMANDES DE LA TABLE DE CUISSON

#### Foyer radiant

Le foyer radiant est contrôlé par un bouton à 6 positions.

Le foyer radiant est contrôlé par la manette correspondante, qui doit être placée sur le réglage souhaité. Près de chaque manette se trouve un symbole qui indique quelle résistance est contrôlée par cette manette. Le voyant marche/arrêt du bandeau de commandes indique si un des foyers radiants est en cours d'utilisation.



| Position du bouton | Fonction                                 |
|--------------------|------------------------------------------|
| 0                  | Position Off                             |
| 1                  | Position Maintien au chaud               |
| 2-3                | Position chaleur basse                   |
| 4-5-6              | Position cuire, saisir et faire bouillir |



**Important :** La direction de la rotation du bouton varie en fonction des caractéristiques du produit.

#### Zone de cuisson double et ovale (si disponible)

La zone de cuisson double et ovale se compose de deux zones de cuisson. Pour activer la partie extérieure d'une résistance double/ovale, tourner le bouton en position ☉. Les deux zones extérieures s'allument.

Pour désactiver la partie externe d'une résistance double/ovale, tourner le bouton en position Off. Les deux zones extérieures s'éteignent.

#### Témoin de chaleur résiduelle (si disponible)

Après utilisation de la table de cuisson, une certaine quantité de chaleur reste accumulée dans la surface vitrocéramique. Il s'agit de la chaleur résiduelle. Si le niveau de chaleur résiduelle est supérieur à +60 °C, le témoin de chaleur résiduelle

de la zone de cuisson qui dépasse cette température s'allume.

Si l'alimentation électrique de la table de cuisson est coupée alors que le témoin de chaleur résiduelle est allumé, le voyant d'avertissement clignote lorsque l'alimentation est rétablie. L'affichage clignote jusqu'à ce que la chaleur résiduelle ait diminué ou jusqu'à ce qu'une des zones de cuisson soit activée.

#### Astuces et conseils

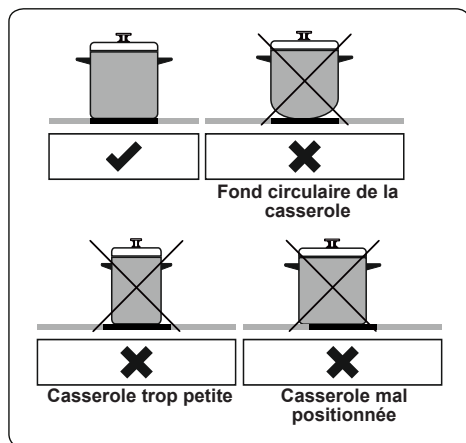


**Important :** Lorsque les foyers radiants sont utilisés dans les niveaux les plus élevés, il est possible que les zones chaudes s'allument et s'éteignent. Ceci est dû à un système de sécurité qui empêche la vitre de surchauffer. Ceci est normal à haute température et n'endommage pas la table de cuisson 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 d'ustensiles dont la base est rugueuse, car ils 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.

## 4.2. ACCESSOIRES

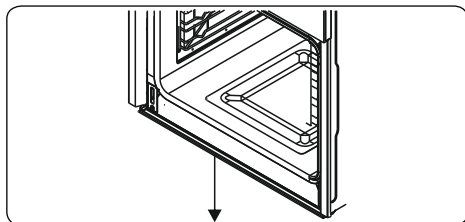
### Collecteur d'eau

Lors de certaines cuissons, de la condensation peut apparaître sur la vitre intérieure de la porte du four. Cela est normal.

Ouvrir la porte du four en position de cuisson au gril et la laisser ainsi pendant 20 secondes.

L'eau s'écoule alors dans le collecteur.

Laisser refroidir le four et essuyer l'intérieur de la porte avec un chiffon sec. Répéter cette opération régulièrement.



## 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                                                                                                                                                                                       |
|---------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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.<br>Vérifier que l'alimentation électrique n'est pas coupée en essayant d'allumer d'autres appareils électroniques. |

### 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                                                |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|----------------------------------------------------------|
|  | <b>WAARSCHUWING</b>                | Risico op ernstig of dodelijk letsel                     |
|  | <b>RISICO OP ELEKTRISCHE SCHOK</b> | Risico van gevaarlijke spanning                          |
|  | <b>BRAND</b>                       | Waarschuwing; Gevaar voor brand / ontvlambare materialen |
|  | <b>LET OP</b>                      | Risico op letsel of beschadiging aan eigendom            |
|  | <b>BELANGRIJK / OPMERKING</b>      | Correcte bediening van het systeem                       |

# INHOUD

- 1.VEILIGHEIDSINSTRUCTIES .....4
  - 1.1. Algemene veiligheidswaarschuwingen .....4
  - 1.2. Waarschuwingen bij de installatie .....7
  - 1.3. Tijdens het gebruik .....8
  - 1.4. Tijdens reiniging en onderhoud .....9
- 2.INSTALLATIE EN VOORBEREIDING VOOR GEBRUIK ..... 11
  - 2.1. Instructies voor de installateur..... 11
  - 2.2. Installatie van de apparatuur ..... 11
  - 2.3. Elektrische aansluiting en veiligheid..... 13
- 3.PRODUCTKENMERKEN ..... 15
- 4.GEBRUIK VAN HET PRODUCT ..... 16
  - 4.1. Bedieningsknoppen oven ..... 16
  - 4.2. Accessoires ..... 17
- 5.REINIGING EN ONDERHOUD ..... 17
  - 5.1. Reiniging ..... 17
- 6.PROBLEEMOPLOSSING EN TRANSPORT ..... 19
  - 6.1. Probleemoplossing..... 19
  - 6.2. Transport ..... 19

# 1. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

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

## 1.1. ALGEMENE VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

gekwalficeerd persoon worden vervangen als het is beschadigd.

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

## **1.2. WAARSCHUWINGEN BIJ DE INSTALLATIE**

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

### 1.3. TIJDENS HET GEBRUIK

- Bij het eerste gebruik van uw oven kan er een lichte geur vrijkomen. Dit is heel normaal en wordt veroorzaakt door het isolatiemateriaal op de verwarmingselementen. Daarom raden wij u aan om de oven voor de ingebruikneming gedurende 45 minuten bij maximumtemperatuur laten werken. Zorg ervoor dat de omgeving, waar het product in wordt geïnstalleerd, goed geventileerd wordt.
- Wees voorzichtig bij het openen van de deur tijdens de bereiding en meteen daarna. De hete stoom uit de oven kan brandwonden veroorzaken.
- Plaats geen ontvlambaar of brandbaar materiaal in of in de buurt van het apparaat als het in werking is.
- Gebruik altijd ovenhandschoenen om gerechten in de oven te verplaatsen of uit de oven te nemen.



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. Draai het gasventiel dicht als u het gasapparaat niet gebruikt.
- Let erop dat de bedieningstoetsen van het fornuis steeds op “0” (stop) staan als het apparaat niet wordt gebruikt.



- De laden hellen over wanneer ze uit de oven worden getrokken. Wees bij het uit de oven nemen voorzichtig dat u geen heet voedsel morst of laat vallen.
- Als de ovendeur openstaat, mag u er niets op plaatsen. Dit kan het evenwicht van de oven verstoren of de deur beschadigen.
- Plaats geen zware of brandbare voorwerpen (zoals nylon, plastic zakken, papier, doeken, enz.) in de la. Dit geldt ook voor kookgerei met kunststof toebehoren (bijv. handgrepen).
- Hang geen handdoeken, vaatdoeken of kleding aan het apparaat of de handgrepen.

#### **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**

 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 verpakking daarvan geeft aan dat het 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 m<sup>2</sup> gerelateerd aan elektrische en elektronische apparatuur (EEA) of een winkel met een totale verkoopruimte van 400 m<sup>2</sup>.

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 weggooiden. Raadpleeg de gebruiksaanwijzing die door de fabrikant of winkelier van het apparaat werd meegeleverd voor informatie over het veilig weggooiden 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

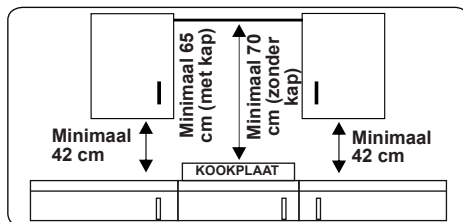
**WAARSCHUWING:** Dit apparaat mag uitsluitend worden geïnstalleerd door erkend onderhoudspersoneel of een gekwalificeerd elektricien en overeenkomstig de instructies van deze handleiding en conform de geldende plaatselijke voorschriften.

- 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.).

### 2.1. 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.
- 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.

### 2.2. INSTALLATIE VAN DE APPARATUUR

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.

#### Installatieafmetingen voor de kookplaat

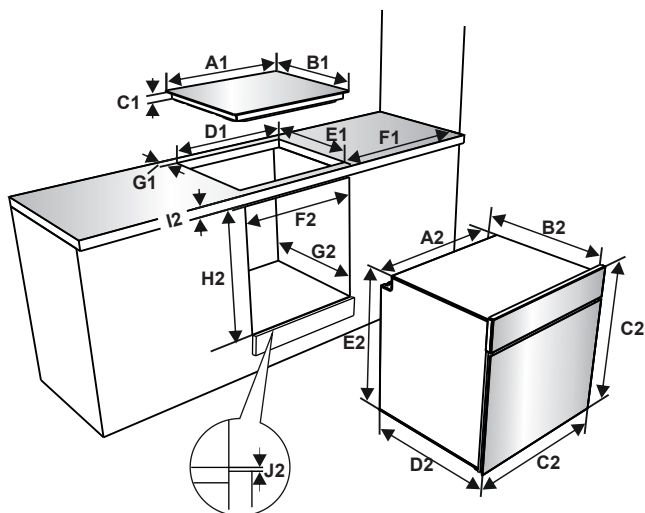
|         |     |              |     |
|---------|-----|--------------|-----|
| A1 (mm) | 580 | E1 (mm)      | 490 |
| B1 (mm) | 510 | min. F1 (mm) | 50  |
| C1 (mm) | 40  | min. G1 (mm) | 50  |
| D1 (mm) | 560 |              |     |

#### Installatieafmetingen voor de keramische kookplaat

|         |     |              |     |
|---------|-----|--------------|-----|
| A1 (mm) | 590 | E1 (mm)      | 490 |
| B1 (mm) | 520 | min. F1 (mm) | 50  |
| C1 (mm) | 41  | min. G1 (mm) | 50  |
| D1 (mm) | 560 |              |     |

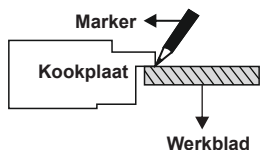
#### Installatieafmetingen voor de oven

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

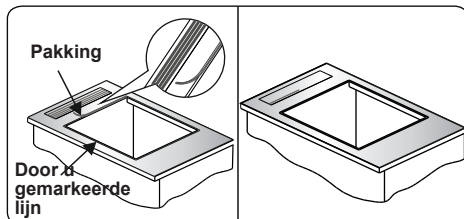


### Installatie van de kookplaat

- Plaats de kookplaat in de uitsparing. Markeer de plaats van de kookplaat met een marker op het werkblad.

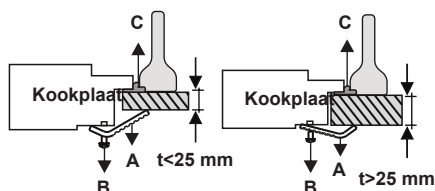
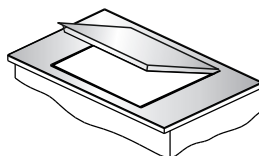


- Verwijder de kookplaat. Plaats de pakking op de door u gemarkeerde lijn. Zorg ervoor dat de lijn zich in het midden van de pakking bevindt. Zorg dat de naden bij de hoeken overlappen en dat er geen gat langs het afdichtmateriaal achterblijft.



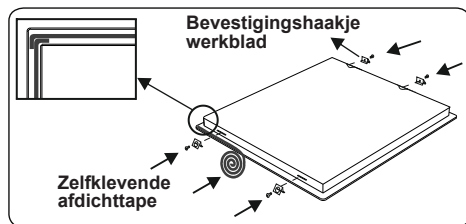
- Bevestig het apparaat in de opening en zet vast op zijn plek met de beugels (A)

en schroeven (B). Pas de positie van de beugels aan naar de dikte van het aanrechtblad en draai de schroeven gelijkmatig vast. Snij de overbodige pakking (C) voorzichtig rond het apparaat weg.



### Installatie van de keramische kookplaat

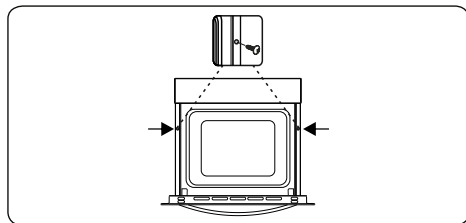
- Breng de bijgeleverde eenzijdige zelfklevende tape aan rond de onderkant van de kookplaat. Rek het niet uit.



- Schroef de 4 montagebeugels voor het aanrecht op de zijkanten van het apparaat.
- Zet het apparaat in de opening.

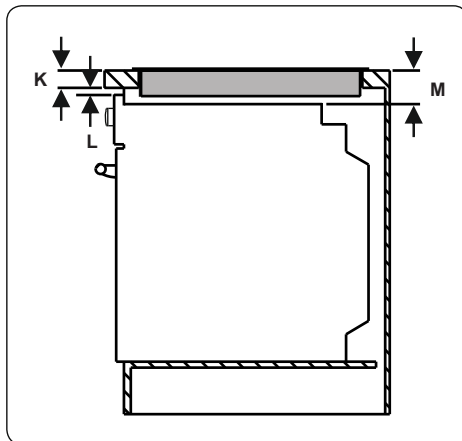
### Installatie van de oven

- 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.



### Indien de oven onder een kookplaat is geïnstalleerd:

- De dikte van het aanrecht en de afstanden tussen de kookplaat en de oven dienen voor luchtcirculatie overeen te komen met de afbeeldingen.



|             |    |             |    |
|-------------|----|-------------|----|
| min. K (mm) | 25 | min. M (mm) | 49 |
| min. L (mm) | 5  |             |    |

### 2.3. ELEKTRISCHE AANSLUITING EN VEILIGHEID

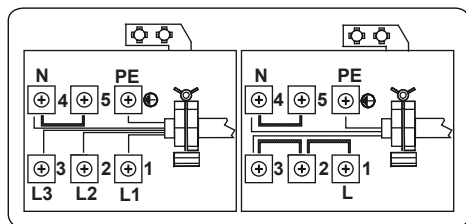
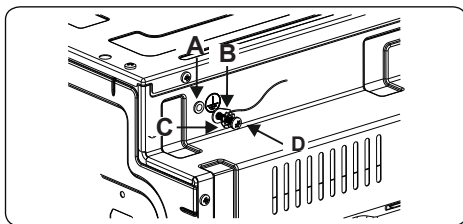
**⚠ WAARSCHUWING:** De elektrische aansluiting van dit apparaat mag uitsluitend worden uitgevoerd door erkend onderhoudspersoneel of een gekwalificeerd elektricien en overeenkomstig de instructies van deze handleiding en conform de geldende voorschriften.

**⚠ 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.
- Het apparaat is ontworpen voor een netspanning van 220-240 V~ en 380-415 V 3N~. 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.



- De installatie van de geel-groene aardkabel moet worden uitgevoerd zoals aangegeven in de afbeelding met gebruik van de schroef en de ring die zich in de documentenzak bevinden. Deze procedure moet worden toegepast wanneer de oven geïnstalleerd is.

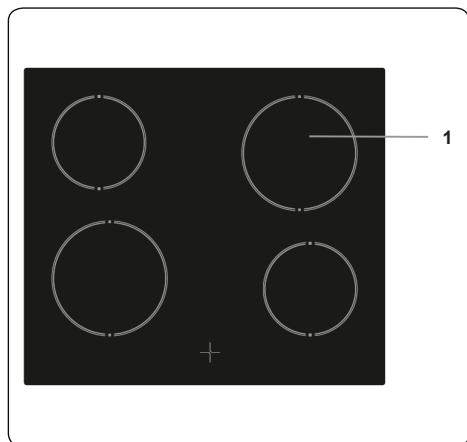
| A    | B         | C    | D       |
|------|-----------|------|---------|
| Moer | Aardkabel | Ring | Schroef |

### 3. PRODUCTKENMERKEN



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

#### Onderdelenlijst



1. Keramische kookplaat



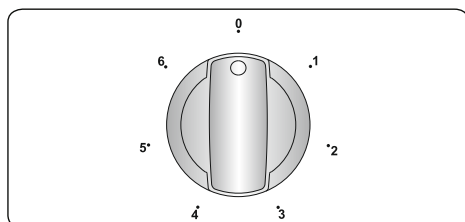
## 4. GEBRUIK VAN HET PRODUCT

### 4.1. BEDIENINGSKNOPPEN OVEN

#### Keramische kookplaat

De keramische kookplaat geregeld met een schakelaar met 6 standen.

De keramische kookplaat wordt bediend door de regelknop naar de gewenste stand te zetten. Bij iedere knop ziet u een symbool dat aangeeft welke plaat door die knop wordt bediend. Het aan/uit-lampje op het bedieningspaneel geeft aan of de keramische kookplaten in gebruik zijn.



| Knopstanden | Functie                               |
|-------------|---------------------------------------|
| 0           | Uit-stand                             |
| 1           | Warmhoudstand                         |
| 2-3         | Verwarmingsstand bij lage temperatuur |
| 4-5-6       | Bereidings-, bak- en kookstand        |



**Belangrijk:** De draairichting van de knop kan variëren naar gelang de productspecificatie.

#### Dubbele en ovale kookplaten (indien aanwezig)

Dubbele en ovale kookplaten hebben twee verwarmingselementen. Om de buitenste zone van een dubbele/ovale kookplaat te deactiveren, dient u de knop naar stand 0 te draaien. Op deze manier schakelen beide buitenzones in.

Om de buitenste zone van een dubbele/ovale kookplaat te deactiveren, dient u de knop naar 'Uit'-stand te draaien. Op deze manier schakelen beide buitenzones uit.

#### Indicator van de restwarmte (indien aanwezig)

Na het gebruik van de kookplaat wordt er warmte opgeslagen in het vitrokeramische glas, de zogenaamde restwarmte. Als de restwarmte boven een temperatuur komt van 60 °C gaat de indicator van de restwarmte branden voor de kookzone die warmer is dan deze temperatuur.

Als de stroomtoevoer naar de kookplaat is onderbroken terwijl de indicator van de restwarmte aanstaat, gaat het waarschuwingslampje knipperen als de stroom weer wordt aangesloten. De display zal knipperen totdat de restwarmte vermindert of totdat een van de kookzones wordt geactiveerd.

#### Aanwijzingen en tips

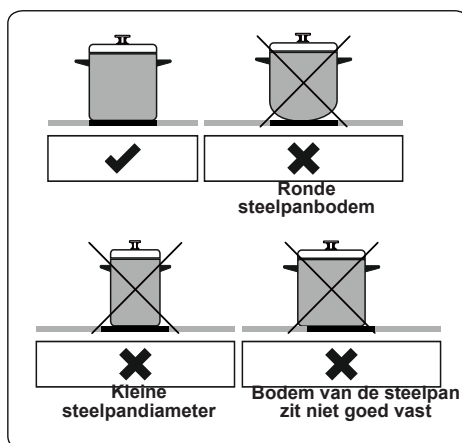


**Belangrijk:** Als de keramische kookplaten op hogere standen worden gebruikt, kan worden waargenomen dat de verwarmde zones in- en uitschakelen. Dit komt door een beveiliging die voorkomt dat het glas oververhit raakt. Dit is normaal bij hoge temperaturen en veroorzaakt geen schade aan de kookplaat en heeft weinig effect op de bereidingstijden.



#### 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 werking 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.

## 4.2. ACCESSOIRES

### Watercollector

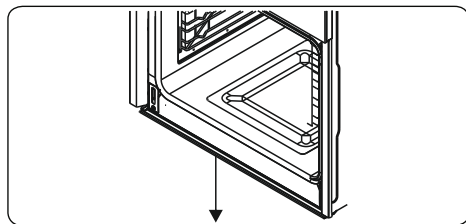
Mogelijk ontstaat er condensatie op het binnenglas. Dit hangt af van het type voedsel in de oven.

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, 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 monteur.

| Probleem                                               | Mogelijke oorzaak             | Oplossing                                                                                                                                            |
|--------------------------------------------------------|-------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| De kookplaat of kookzones kunnen niet aangezet worden. | Er is geen stroomvoorziening. | Controleer de zekering voor het apparaat.<br>Controleer of er sprake is van een stroomonderbreking door andere elektronische apparatuur te proberen. |

### 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.

### Hvala, ker ste izbrali ta izdelek.

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

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

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

# VSEBINA

|                                          |    |
|------------------------------------------|----|
| 1.VARNOSTNA NAVODILA.....                | 3  |
| 1.1 Splošna varnostna opozorila .....    | 3  |
| 1.2 Namestitvena opozorila .....         | 5  |
| 1.3 Med uporabo .....                    | 6  |
| 1.4 Med čiščenjem in vzdrževanjem.....   | 7  |
| 2.NAMESTITEV IN PRIPRAVA NA UPORABO..... | 9  |
| 2.1 Navodila za inštalaterja .....       | 9  |
| 2.2 Namestitev naprav.....               | 9  |
| 2.3 Električna povezava in varnost.....  | 11 |
| 3.LASTNOSTI IZDELKA.....                 | 13 |
| 4.UPORABA IZDELKA .....                  | 14 |
| 4.1 Krmilniki grelne plošče.....         | 14 |
| 5.ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE .....          | 15 |
| 5.1 Čiščenje.....                        | 15 |
| 6.ODPRAVLJANJE TEŽAV IN PREVOZ .....     | 17 |
| 6.1 Odpravljanje težav.....              | 17 |
| 6.2 Prevoz .....                         | 17 |

# 1. VARNOSTNA NAVODILA

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

## 1.1 SPLOŠNA VARNOSTNA OPOZORILA

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

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

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

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

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

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

- Pri modelih, ki imajo pokrov grelne plošče, pred uporabo očistite vsa razlitja in počakajte, da se štedilnik ohladi, šele nato zaprite pokrov.
- Naprave ne upravljajte z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom za daljinski nadzor.
- Med uporabo se bo naprava segrela. Pazite, da se ne dotaknete grelnih elementov znotraj pečice.
- Po zelo kratkem času uporabe ročaji postanejo vroči.
- Za čiščenje površin pečice ne uporabljajte abrazivnih čistil, saj lahko opraskajo površino, kar lahko povzroči razbitje steklenih vrat ali poškodbo površin.
- Za čiščenje naprave ne uporabljajte parnih čistilnikov.

 **! OPOZORILO:** Da se izognete možnosti električnih udarov, pred zamenjavo luči poskrbite, da je naprava izklopljena.

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

- Vaša naprava je proizvedena v skladu z ustreznimi lokalnimi in mednarodnimi standardi in predpisi.
- Vzdrževanje in popravila smejo izvajati le pooblašteni serviserji. Namestitev in popravila, ki jih izvede nepooblaščen serviser, so lahko nevarna. Kakršno koli spreminjanje specifikacij naprave je lahko nevarno. Neprimerna varovala grelne plošče lahko povzročijo nesreče.
- Pred priključitvijo naprave preverite, da so lokalni pogoji distribucije (narava plina in plinskega tlaka



ali električne napetosti in frekvence) in specifikacije naprave združljivi. Specifikacije za to napravo so navedene na etiketi.

 **POZOR:** Ta naprava je zasnovana samo za peko hrane in je namenjena le za notranjo uporabo v gospodinjstvu. Ne sme uporabljati za druge namene, kot je npr. negospodinska uporaba ali v poslovnem okolju ali za ogrevanje prostorov.

- Naprave po poskušajte dvigniti ali premakniti z vlečenjem ročajev na vratih pečice.
- Sprejeti so bili vsi mogoči ukrepi za zagotavljanje vaše varnosti. Ker se lahko steklo zlomi, bodite previdni pri čiščenju, da stekla ne opraskate. Poskrbite, da s pripomočki ne boste udarjali ali trkali po steklu.
- Pazite, da med namestitvijo napajalni kabel ni zagozden. Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, serviser ali podobna usposobljena oseba, da bi se izognili tveganjem.
- Medtem ko so vrata pečice odprta, otroci ne smejo plezati po vratih ali sedeti na njih.
- Poskrbite, da se otroci in domače živali ne bodo zadrževali v bližini naprave.

## **1.2 NAMESTITVENA OPOZORILA**

- Naprave ne uporabljajte, preden ni dokončno nameščena.
- Napravo mora namestiti pooblaščen serviser. Proizvajalec ni odgovoren za škodo, ki bi jo lahko povzročila neustrezna postavitvev in namestitvev s strani nepooblaščenih oseb.
- Ko je naprava razpakirana, preverite, da se med prevozom ni poškodovala. V primeru okvare naprave ne uporabljajte in se nemudoma obrnite

na pooblaščen servis. Ker so materiali embalaže (najlon, spenjači, stiropor itd.) lahko nevarni za otroke, jih nemudoma zberite in odstranite.

- Napravo zaščitite pred vplivi iz okolja. Ne izpostavljajte je soncu, dežju, snegu, prahu ali preveliki vlagi.
- Materiali, ki obdajajo napravo (npr. kuhinjske omarice) morajo biti sposobni vzdržati temperaturo najmanj 100 °C.
- Da se izognete pregrevanju, naprave ne smete namestiti za dekorativna vrata.

### 1.3 MED UPORABO

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



Štedilnika ne pustite nenadzorovanega, medtem ko kuhate s trdo ali tekočo maščobo. Pri močnem

segrevanju se lahko vnamejo. Nikoli ne vlivajte vode na ogenj, ki ga povzroči olje. Namesto tega izklopite štedilnik in ponev pokrijte s pokrovom ali požarno odejo.

- Ponve vedno položite na sredino kuhalne plošče, ročaje pa obrnite na varno mesto, da jih ni mogoče prevrniti ali zgrabiti.
- Če izdelka dlje časa ne boste uporabljali, izklopite glavno krmilno stikalo.
- Pazite, da so krmilni gumbi naprave vedno v položaju »0« (ustavljeno), ko naprave ne uporabljate.
- Pladenj nagnite, ko ga potegnete ven. Ko hrano jemljete iz pečice, pazite, da je ne razlijete ali da vam ne pade.
- Ko so vrata pečice odprta, nanje ničesar ne postavljajte. To lahko povzroči neravnovesje pečice ali poškoduje vrata.
- Brisač, krp ali oblačil ne obešajte na napravo ali njene ročaje.

## **1.4 MED ČIŠČENJEM IN VZDRŽEVANJEM**

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

## Izjava o skladnosti CE



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

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



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

## Odlaganje stare naprave



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

## 2. NAMESTITEV IN PRIPRAVA NA UPORABO

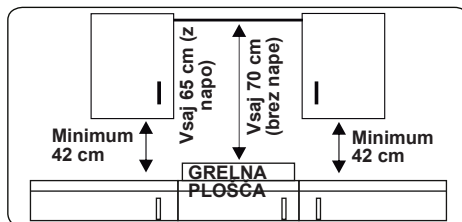
**! OPOZORILO:** Namestitev te naprave naj izvede pooblaščen serviser ali usposobljen tehnik v skladu z navodili v tem priročniku in v skladu z veljavnimi lokalnimi uredbami.

- Nepravilna namestitev lahko povzroči škodo ali poškodbe, za katere proizvajalec ne sprejema nobene odgovornosti in garancija ne velja.
- Pred namestitvijo zagotovite, da so lokalni distribucijski pogoji (električna napetost in frekvenca) in prilagoditve naprave združljive. Pogoji prilagoditve za to napravo so navedene na oznaki.
- Upoštevaty morate zakone, predpise, uredbe in standarde v veljavi v državi uporabe (varnostne uredbe, pravilno recikliranje v skladu z uredbami ipd.).
- Če izdelek vsebuje odstranljiva vodila polic (žične rešetke) in uporabniški priročnik vsebuje recepte za npr. jogurt, je treba žične rešetke odstraniti in pečica naj deluje v določenem načinu kuhanja. Informacije za odstranjevanje žične rešetke so na voljo v razdelku ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE.

### 2.1 NAVODILA ZA INŠTALATERJA

#### Splošna navodila

- Ko ste odstranili material embalaže z naprave in pripomočkov se prepričajte, da naprava ni poškodovana. Če ste opazili poškodovan del, ne uporabljajte naprave in takoj stopite v stik s pooblaščenim servisnim tehnikom ali usposobljenim tehnikom.
- Bodite pozorni na to, da v bližini ni vnetljivih materialov, kot so zavese, olja, krpe ipd., ki so hitro vnetljivi.
- Delovna površina in pohištvo, ki je v okolici naprave, mora biti iz materialov, odpornih na temperature nad 100 °C.
- Če bo nad napravo nameščena kuhinjska napa ali omarica, mora biti varnostna razdalja med kuhalno površino in omarico/kuhinjsko napo kot je prikazano spodaj.



Naprave ne nameščajte neposredno nad pomivalni stroj, hladilnik, zamrzovalnik, pralni stroj ali sušilni stroj.

### 2.2 NAMESTITEV NAPRAV

Naprave so dobavljene s kompleti za vgradnjo in jih je mogoče vgraditi v delovno površino ustreznih dimenzij. Mere za montažo grelne plošče in pečice so navedene spodaj.

#### Mere za montažo kuhalne grelne plošče

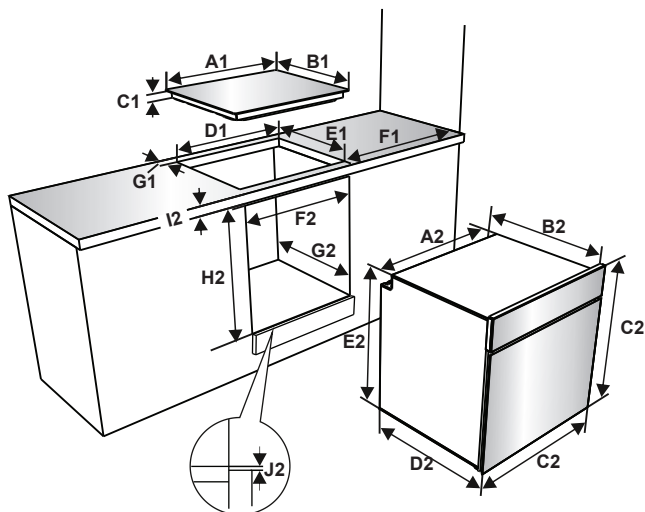
|         |     |              |     |
|---------|-----|--------------|-----|
| A1 (mm) | 580 | E1 (mm)      | 490 |
| B1 (mm) | 510 | min. F1 (mm) | 50  |
| C1 (mm) | 40  | min. G1 (mm) | 50  |
| D1 (mm) | 560 |              |     |

#### Mere za montažo vitrokeramične grelne plošče

|         |     |              |     |
|---------|-----|--------------|-----|
| A1 (mm) | 590 | E1 (mm)      | 490 |
| B1 (mm) | 520 | min. F1 (mm) | 50  |
| C1 (mm) | 41  | min. G1 (mm) | 50  |
| D1 (mm) | 560 |              |     |

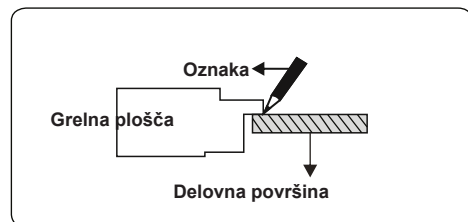
#### Mere za montažo pečice

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

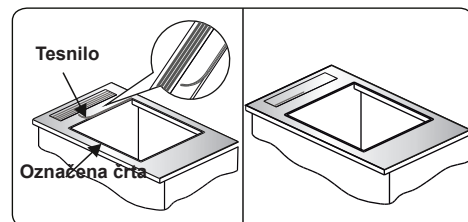


### Namestitev kuhalne grelne plošče

- Grelno ploščo vstavite v izrez. Označite mesto grelne plošče na kuhalni površini.

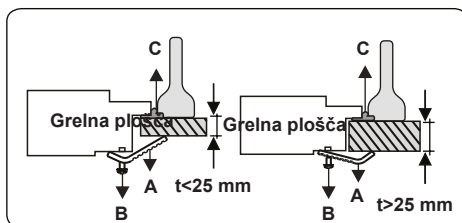
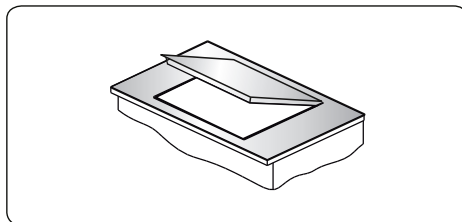


- Odstranite grelno ploščo. Namestite tesnilo na označeno črto. Prepričajte se, da je črta v središču tesnila. Prepričajte se, da se stiki na vogalih prekrivajo in da vzdolž tesnilnega materiala ni nobenih odprtlin.



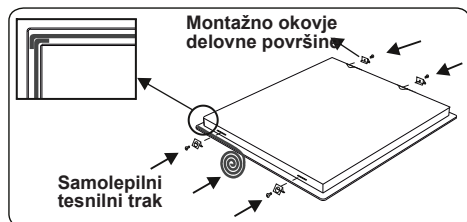
- Vstavite napravo v režo in pritrdite na mesto z nosilci (A) in vijaki (B). Prilagodite položaj nosilcev glede na debelino delovne površine in

enakomerno zategnite vijake. Pazljivo odrežite ves odvečen tesnilni material (C) okoli aparata.



### Namestitev vitrokeramične grelne plošče

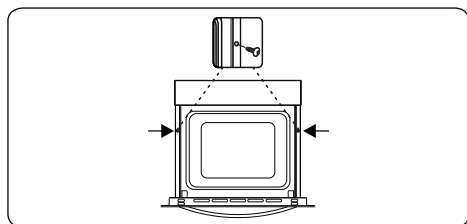
- Namestite priloženi enostranski samolepilni tesnilni trak okoli celotnega spodnjega roba kuhalne površine. Ne raztegujte.



- Privijte 4 montažna okovja na stranske stene naprave.
- Vstavite napravo v režo.

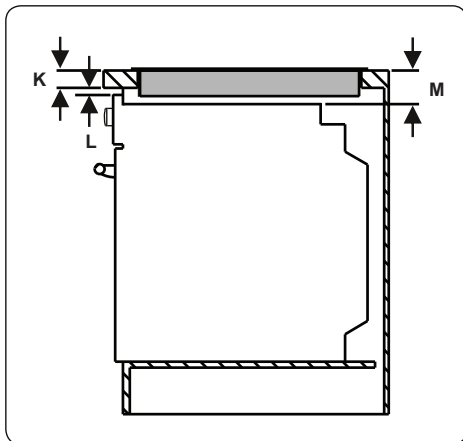
### Namestitev pečice

- Po izdelanih električnih priključkih pečico vstavite v ohišje tako, da jo potisnete naprej. Odprite vrata pečice in vstavite 2 vijaka v luknji na ogrodju pečice. Ko se ogrodje dotika lesene površine ohišja, zategnite vijake.



### Če je pečica nameščena pod grelno ploščo:

- Debelina delovne plošče ter razdalje med grelno ploščo in pečico morajo biti zaradi kroženja zraka takšne kot je prikazano na slikah.



|             |    |             |    |
|-------------|----|-------------|----|
| min. K (mm) | 25 | min. M (mm) | 49 |
| min. L (mm) | 5  |             |    |

### 2.3 ELEKTRIČNA POVEZAVA IN VARNOST

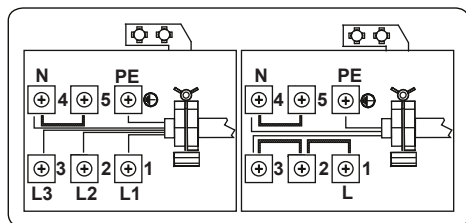
**⚠ OPOZORILO:** Električno povezavo te naprave naj izvede pooblaščen serviser ali usposobljen električar v skladu z navodili v tem priročniku in v skladu z veljavnimi lokalnimi uredbami.

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

- Pred priklopom naprave v električno napajanje je treba preveriti napetost naprave (navedena na identifikacijski ploščici naprave) glede ujemanja z razpoložljivo električno napetostjo, električno ožičenje pa mora biti dovolj zmogljivo za nazivno moč naprave (tudi navedena na identifikacijski ploščici).
- Med namestitvijo zagotovite uporabo izoliranih kablov. Nepravilen priklop lahko poškoduje vašo napravo. Če se poškoduje napajalni kabel in ga je treba zamenjati, naj to stori usposobljena oseba.
- Ne uporabljajte adapterjev, več vtičnic in/ali podaljškov.
- Napajalni kabel ne približujte vročim delom naprave, ne zvijajte in stiskajte ga. Sicer se kabel lahko poškoduje in povzroči kratek stik.
- Če naprava ni priključena v električno omrežje z vtičem, je treba uporabiti večpolni odklopnik (z vsaj 3 mm razdaljo kontaktov) za skladnost z varnostnimi

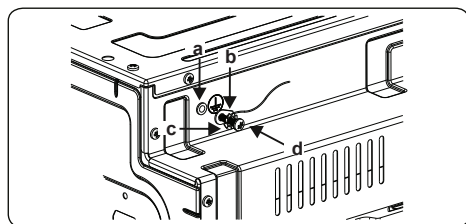
predpisi.

- Aparat je zasnovan za električno napajanje z 220–240 V~ in 380–415 V 3N~. Če se vaše napajanje razlikuje, stopite v stik s pooblaščenim servisom ali usposobljenim električarjem.
- Napajalni kabel (H05VV-F) mora biti dovolj dolg za priklop aparata, tudi če aparat stoji na sprednji strani ohišja.
- Zagotovite, da so vse povezave ustrezno prвите in pritrjene.
- Pritrdite napajalni kabel v sponko in zaprite pokrov.
- Povezava priključne omarice se postavi na priključno omarico.



- Rumeno-zeleni ozemljitveni kabel namestite tako, kot je prikazano na sliki, z vijakom in podložko, ki se nahajata v vrečki za dokumente. Ta postopek je treba uporabiti pri nameščanju pečice.

|   |                    |   |          |
|---|--------------------|---|----------|
| a | Matica             | c | Podložka |
| b | Ozemljitveni kabel | d | Vijak    |



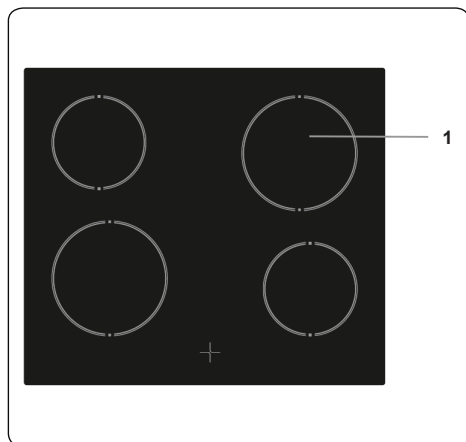


### 3. LASTNOSTI IZDELKA



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

#### Seznam delov



1. Keramičen grelnik

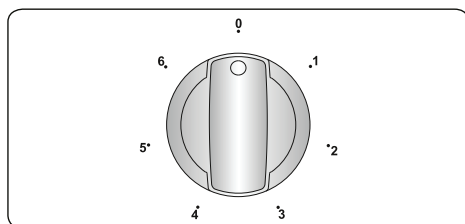
## 4. UPORABA IZDELKA

### 4.1 KRMILNIKI GRELNE PLOŠČE

#### Keramičen grelnik

Keramičen grelnik upravlja 6-stopenjski gumb.

Keramičen grelnik se upravlja z obračanjem kontrolnega gumba v želeno nastavitve. V bližini vsakega kontrolnega gumba je simbol, ki prikazuje grelnik, ki ga gumb nadzoruje. Prižgana/ugasnjena lučka na nadzorni plošči kaže, če je kateri od keramičnih grelnikov v uporabi.



| Položaj gumba | Funkcija                                 |
|---------------|------------------------------------------|
| 0             | Položaj Off (izklopljeno)                |
| 1             | Položaj ohranjanja toplote               |
| 2-3           | Položaj segrevanja pri nizki temperaturi |
| 4-5-6         | Položaj za kuhanje, pečenje in vrenje    |



**Pomembno:** Smer vrtenja gumba se lahko razlikuje glede na specifikacije izdelka.

#### Dvojni in ovalni grelniki (če so na voljo)

Dvojni in ovalni grelniki imajo dve območji segrevanja. Če želite aktivirati zunanje območje dvojnega/ovalnega grelnika, gumb obrnite v položaj ☉. Obe zunanji območji se bosta vklopili.

Če želite deaktivirati zunanje območje dvojnega/ovalnega grelnika, gumb obrnite v položaj »Off«. Obe zunanji območji se bosta izklopili.

#### Indikator preostale toplote (če je na voljo)

Po uporabi grelne plošče bo v steklokeramični plošči shranjena toplota, imenovana preostala toplota. Če je raven preostale toplote večja od +60 °C, bo indikator preostale toplote aktiven za območje kuhanja, ki je segreto nad to temperaturo.

Če je napajanje grelne plošče prekinjeno, medtem ko je indikator preostale toplote vklopljen, bo opozorilna lučka utripala, ko bo napajanje zopet na voljo. Zaslon bo svetil, dokler se preostala toplota ne zniža ali dokler ene izmed območij kuhanja ne aktivirate.

#### Namigi in nasveti

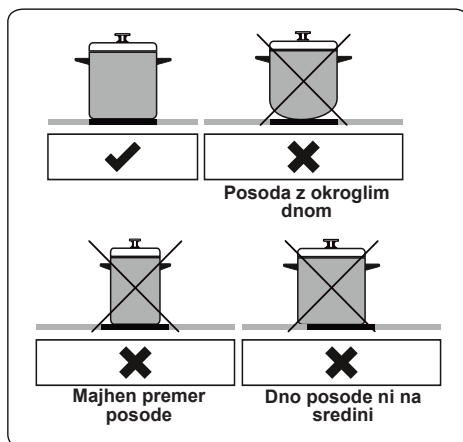


**Pomembno:** Kadar keramične grelnike uporabljate pri višjih temperaturnih nastavitvah, se lahko območja segrevanja vklopljajo in izklopljajo. To se dogaja zaradi varnostne naprave, ki preprečuje pregrevanje stekla. Pri visokih temperaturah je to normalno in ne poškoduje grelne plošče, povzroči pa le majhne zakasnitve pri časih kuhanja.



#### OPOZORILO:

- Območja kuhanja nikoli ne uporabljajte brez ponev.
- Uporabljajte samo ponev z ravnim in dovolj debelim dnom.
- Preden posodo postavite na grelno ploščo, se prepričajte, da je dno suho.
- Ko območje kuhanja deluje, je pomembno, da pazite, da je posoda pravilno postavljena v sredini območja kuhanja.
- Če želite prihraniti energijo, nikoli ne uporabljajte posode, ki ima drugačen premer od grelne plošče.



- Ne uporabljajte posode z grobim dnom, saj lahko opraska keramično površino.

- Če je mogoče, na posodo vedno namestite pokrovko.
- Med delovanjem naprave je lahko temperatura dostopnih delov visoka. Med delovanjem grelne plošče in dokler se po uporabi popolnoma ne ohladi naj se otroci in živali ne približujejo plošči.
- Če na kuhalni plošči opazite razpoko, jo nemudoma izklopite, zamenja pa naj jo pooblaščen servisno osebje.

## 5. ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

### 5.1 ČIŠČENJE

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

#### Splošna navodila

- Preverite, ali so čistilni materiali ustrezni in priporočeni s strani proizvajalca, preden jih uporabite na pečici.
- Uporabite kremaste čistilce ali tekoča čistila, ki ne vsebujejo delčkov. Ne uporabljajte jedkih (korozivnih) krem, abrazivnih čistilnih praškov, debele žičnate volne ali trdega orodja, saj lahko poškodujejo površine štedilnika.

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

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

 Za čiščenje katerih koli delov naprave ne uporabljajte parnih čistilnikov.

#### Čiščenje keramičnega stekla

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

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

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

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

- Če se v dnu ali prevlekah posode uporabljajo snovi z nizkim tališčem, lahko poškodujejo steklokeramično kuhalno ploščo. Če na steklokeramično kuhalno ploščo padejo plastika, aluminijasta folija, sladkor ali sladka živila, jih čim prej varno postrgajte z vroče površine. Če se te snovi stopijo, lahko poškodujejo steklokeramično kuhalno ploščo. Kadar kuhate zelo sladke jedi, kot je marmelada, predhodno nanesite plast ustreznega zaščitnega sredstva, če je mogoče.

- Prah na površini odstranite z mokro krpo.
- Kakršne koli spremembe barve keramičnega stekla ne bodo vplivale na strukturo ali trpežnost keramike in se ne pojavijo zaradi spremembe v materialu.

Spremembe barve keramičnega stekla se lahko pojavijo zaradi številnih razlogov:

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

### **Čiščenje delov iz nerjavnega jekla (če obstajajo)**

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



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



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

## 6. ODPRAVLJANJE TEŽAV IN PREVOZ

### 6.1 ODPRAVLJANJE TEŽAV



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

| Težava                                                  | Verjeten vzrok | Rešitev                                                                                                                                 |
|---------------------------------------------------------|----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kuhalne plošče ali kuhalnih območij ni mogoče vklopiti. | Ni napajanja.  | Preverite varovalko v gospodinjstvu za napravo.<br>S preizkusom drugih naprav preverite, ali je prišlo do prekinitve električnega toka. |

### 6.2 PREVOZ

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

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

**Ďakujeme vám, že ste si vybrali tento výrobok.**

Tento návod na používanie obsahuje dôležité informácie o bezpečnosti a pokyny týkajúce sa prevádzky a údržby vášho zariadenia.

Pred použitím zariadenia si prečítajte tento návod na používanie a uschovajte ho pre budúce použitie.

| Ikona                                                                              | Typ                                                | Význam                                               |
|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|------------------------------------------------------|
|  | <b>VÝSTRAHA</b>                                    | Nebezpečenstvo vážneho poranenia alebo smrti.        |
|  | <b>NEBEZPEČENSTVO ÚRAZU<br/>ELEKTRICKÝM PRÚDOM</b> | Nebezpečné napätie                                   |
|  | <b>POŽIAR</b>                                      | Výstraha; Nebezpečenstvo požiaru / horľavé materiály |
|  | <b>UPOZORNENIE</b>                                 | Nebezpečenstvo poranenia alebo poškodenia majetku    |
|  | <b>DÔLEŽITÉ/POZNÁMKA</b>                           | Správna prevádzka systému                            |

# OBSAH

|                                              |    |
|----------------------------------------------|----|
| 1.BEZPEČNOSTNÉ POKYNY .....                  | 3  |
| 1.1 Všeobecné bezpečnostné upozornenia ..... | 3  |
| 1.2 Výstrahy týkajúce sa inštalácie.....     | 5  |
| 1.3 Počas používania .....                   | 6  |
| 1.4 Počas čistenia a údržby.....             | 7  |
| 2.INŠTALÁCIA A PRÍPRAVA NA POUŽITIE .....    | 9  |
| 2.1 Pokyny určené pre inštalatéra .....      | 9  |
| 2.2 Inštalácia spotrebičov .....             | 9  |
| 2.3 Elektrické pripojenie a bezpečnosť.....  | 11 |
| 3.FUNKCIE PRODUKTU.....                      | 13 |
| 4.POUŽITIE PRODUKTU .....                    | 14 |
| 4.1 Ovládanie variča.....                    | 14 |
| 5.ČISTENIE A ÚDRŽBA .....                    | 15 |
| 5.1 Čistenie.....                            | 15 |
| 6.RIEŠENIE PROBLÉMOV A PREPRAVA.....         | 17 |
| 6.1 Riešenie problémov.....                  | 17 |
| 6.2 Preprava .....                           | 17 |

# 1. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

- Pred použitím zariadenia si prečítajte dôkladne všetky tieto pokyny a ponechajte ich na vhodnom mieste, aby ste v prípade potreby mohli do nich nahliadnuť.
- Tento návod na používanie bol pripravený pre viac ako jeden model, preto vaše zariadenie nemusí obsahovať niektoré z funkcií popísaných v tomto dokumente. Z tohto dôvodu je dôležité pri čítaní návodu na používanie venovať osobitnú pozornosť všetkým údajom.

## 1.1 VŠEOBECNÉ BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA

- Toto zariadenie smú používať deti od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami, alebo nedostatkom skúseností a znalostí, pokiaľ na nich dohliada osoba zodpovedná za ich bezpečnosť, alebo ak im táto osoba dala pokyny ohľadom používania a chápu riziká. Deti sa nesmú so zariadením hrať. Deti by nemali vykonávať čistenie a údržbu, pokiaľ na nich niekto nedohliada.

 **VÝSTRAHA:** Zariadenie a niektoré časti sa počas používania zahrievajú. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli ohrevných prvkov. Udržujte deti vo veku menej ako 8 rokov ďalej od zariadenia, pokiaľ nie sú pod neustálym dohľadom.

  **VÝSTRAHA:** Varenie na variči s tukom alebo olejom môže byť nebezpečné a môže spôsobiť požiar. NIKDY sa nepokúšajte uhasiť taký požiar vodou, namiesto toho vypnite zariadenie a potom prekryte plameň pokrievkou alebo protipožiarnou pokrývkou.

 **UPOZORNENIE:** Počas varenia musíte dávať pozor. Počas krátkodobého varenia musíte neustále



dávať pozor

 **VÝSTRAHA:** Nebezpečenstvo požiaru:  
Neskladujte veci na variacích povrchoch.

 **VÝSTRAHA:** Ak je povrch prasknutý, vypnite zariadenie, aby ste zabránili elektrickému šoku.

- Pri modeloch, ktoré obsahujú veko variča, pred použitím odstráňte všetky nečistoty z veka a pred zatvorením veka nechajte sporák vychladnúť.
- Nepoužívajte zariadenie s externým časovačom alebo samostatným diaľkovým ovládaním.
- Počas používania sa zariadenie zahrieva. Dávajte si pozor, aby ste sa nedotkli ohrievacích prvkov vnútri rúry.
- Rúčky sa môžu po krátkej dobe použitia zahriať.
- Na čistenie povrchov rúry nepoužívajte drsné abrazívne čistiace prostriedky ani drôtenky. Môžu poškriabať povrch, čo môže viesť k rozbitiu skla dverí alebo poškodeniu povrchov.
- Na čistenie zariadenia nepoužívajte parné čističe.

 **VÝSTRAHA:** Aby ste predišli možným úrazom elektrickým prúdom, pred výmenou žiarovky sa uistite, že je zariadenie vypnuté.

 **UPOZORNENIE:** Počas varenia alebo grilovania sa niektoré časti môžu zahrievať. Keď sa zariadenie používa, držte ho mimo dosahu malých detí.

- Vaše zariadenie spĺňa všetky platné miestne a medzinárodné normy a nariadenia.
- Údržbu a opravu môžu vykonávať iba k tomu oprávnení servisní technici. Inštalácia a oprava vykonaná neoprávnenými technikmi môže byť nebezpečná. V žiadnom prípade nemeňte ani

neupravujte špecifikácie zariadenia. Nevhodné ochranné kryty variča môžu spôsobiť nehody.

- Pred pripojením zariadenia sa uistite, či sú podmienky miestnej distribúcie (vlastnosti plynu a tlak plynu alebo napätie a frekvencia elektrickej siete) a špecifikácie zariadenia kompatibilné.

Špecifikácie tohto zariadenia sú uvedené na štítku.

**⚠ UPOZORNENIE:** Toto zariadenie je určené iba na varenie jedla a je určené iba na použitie v domácnosti. Nesmie sa použiť na žiadny iný účel, napríklad na použitie iné ako v domácnosti alebo v komerčnom prostredí alebo na ohrev miestnosti.

- Na zdvíhanie a premiestňovanie zariadenia nepoužívajte ruky dverí rúry.
- Na zaistenie vašej bezpečnosti boli urobené všetky možné opatrenia. Keďže sa sklo môže rozbiť, počas čistenia by ste mali dávať pozor, aby ste sklo nepoškriabali. Zabráňte úderu alebo klepnutiu na sklo s príslušenstvom.
- Uistite sa, že napájací kábel nie je počas inštalácie zachytený alebo poškodený. Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný agent alebo podobne kvalifikované osoby, aby to bolo bezpečné.
- Nedovoľte deťom vyliezť na dvere rúry ani na nich sedieť, kým sú otvorené.
- Udržujte deti ani zvieratá ďalej od tohto zariadenia.

## 1.2 VÝSTRAHY TÝKAJÚCE SA INŠTALÁCIE

- Neobsluhujte zariadenie pred jeho úplnou inštaláciou.
- Zariadenie musí nainštalovať k tomu oprávnený technik. Výrobca nie je zodpovedný za žiadne poškodenie spôsobené nesprávnym umiestnením a

inštaláciou neoprávnenými osobami.

- Keď rozbalíte zariadenie, uistite sa, že sa počas prepravy nepoškodilo. Ak sa niečo poškodilo, nepoužívajte zariadenie a okamžite sa obráťte na zástupcu autorizovaného servisu. Baliace materiály (nylon, svorky, polystyrén a pod.) môžu deťom ublížiť. Okamžite ich pozbierajte a odstráňte.
- Chráňte zariadenie pred poveternostnými vplyvmi. Nevystavujte ho slnku, dažďu, snehu, prachu ani nadmernej vlhkosti.
- Materiály okolo zariadenia (t. j. skrinky) musia odolať minimálnej teplote 100 °C.
- Zariadenie nesmie byť inštalované za dekoratívnymi dverami, aby nedošlo k prehriatiu.

### **1.3 POČAS POUŽÍVANIA**

- Pri prvom použití rúry si môžete všimnúť mierny zápach. To je úplne bežné a je to spôsobené izolačnými materiálmi na ohrievacích prvkoch. Odporúčame vám, aby ste pred prvým použitím nechali rúru prázdnu a nastavili ju na maximálnu teplotu a nechali ju tak po dobu 45 minút. Uistite sa, že prostredie, v ktorom je produkt nainštalovaný, je dobre vetrané.
- Pri otváraní dverí rúry počas alebo po varení buďte opatrní. Horúca para z rúry môže spôsobiť popáleniny.
- Počas prevádzky nedávajte horľavé a zápalné materiály dovnútra ani do blízkosti zariadenia.
- Na vyberanie a premiestnenie potravín v rúre vždy použite rukavice odolné voči teplu.
- Za žiadnych okolností by rúra nemala byť potiahnutá hliníkovou fóliou, pretože by mohlo dôjsť k prehriatiu.

- Počas varenia neklad'te riad ani plechy na pečenie priamo na dno rúry. Dno rúry je veľmi horúce a môže dôjsť k poškodeniu produktu.



Nenechávajte rúru bez dozoru pri varení s pevnými či kvapalnými olejmi. Pri extrémnych podmienkach zahrievania sa môžu vznietiť. Plamene spôsobené olejom nikdy nehaste vodou. Namiesto toho rúru vypnite a panvicu zakryte vekom alebo protipožiarnou pokrývkou.

- Vždy dajte panvice do stredu varnej zóny a dajte rúčky do bezpečnej polohy, aby ste o ne nezavadili.
- Ak sa produkt nebude dlhší čas používať, vypnite hlavný vypínač.
- Keď zariadenie nepoužívate, uistite sa, že ovládače sú vždy v polohe „0“ (stop).
- Podnosy sa pri vyťahovaní nakláňajú. Pri vyberaní z rúry dávajte pozor, aby ste nevyliali ani neupustili horúce jedlo.
- Keď sú dvere otvorené, nikdy ich nezaťažujte. Mohlo by dôjsť k nevyváženiu rúry alebo poškodeniu dverí.
- Nevešajte na zariadenie ani jeho rúčky, uteráky, utierky na riad ani šaty.

#### **1.4 POČAS ČISTENIA A ÚDRŽBY**

- Pred akýmkoľvek čistením alebo údržbou sa uistite, že je vaše zariadenie odpojené zo siete.
- Pri čistení ovládacieho panela neodstraňujte ovládače.
- Na udržanie efektivity a bezpečnosti vášho zariadenia vám odporúčame vždy použiť originálne náhradné diely a v prípade potreby zavolať iba našich zástupcov autorizovaného servisu.

## Prehlásenie o zhode CE

**CE** Prehlasujeme, že naše produkty spĺňajú platné európske smernice, rozhodnutia a nariadenia a požiadavky uvedené v odkazovaných normách.

Toto zariadenie je určené iba na varenie v domácnosti. Ľubovoľné iné použitie (napríklad ohrev miestnosti) je nevhodné a nebezpečné.

 Návod na obsluhu je platný pre viac modelov. Medzi týmito pokynmi a vaším modelom si môžete všimnúť rozdiely.

## Likvidácia vášho starého zariadenia



Tento symbol nachádzajúci sa na výrobku alebo balení označuje, že výrobok nesmie byť braný ako domový odpad. Namiesto toho by ste ho mali dať na vhodné zberné miesto na recykláciu elektrického a elektronického zariadenia. Zaistením správnej likvidácie tohto výrobku pomôžete zabrániť možným negatívnym následkom na životné prostredie a zdravie ľudí, ku ktorým by mohlo dôjsť pri nesprávnej manipulácii s týmto výrobkom. Podrobnejšie informácie o recyklácii tohto výrobku vám poskytne miestny orgán, recyklačné stredisko alebo predajca, od ktorého ste zakúpili tento výrobok.

## 2. INŠTALÁCIA A PRÍPRAVA NA POUŽITIE

**VAROVANIE:** Tento spotrebič musí nainštalovať oprávnený servisný personál alebo kvalifikovaný technik podľa pokynov v tomto návode a v súlade s platnými miestnymi nariadeniami.

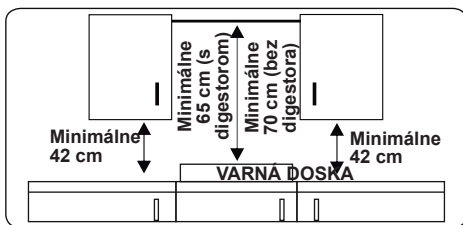
- Nesprávna inštalácia môže zapríčiniť zranenie alebo škodu, za ktorú výrobca nepreberajú žiadnu zodpovednosť, a záruka stratí platnosť.
- Pred vykonaním inštalácie skontrolujte či sú podmienky miestnej rozvodnej siete (elektrické napätie a kmitočet) a nastavenie spotrebiča kompatibilné. Nastavovacie podmienky pre tento spotrebič sú uvedené na klasifikačnom štítku.
- \* Zákony, predpisy, nariadenia a normy platné v krajine používania sa musia dodržiavať (bezpečnostné nariadenia, správna recyklácia v súlade s nariadeniami atď.)
- Ak je produkt vybavený vyberateľnými vodičmi políc (drôtenými policami) a užívateľská príručka zahŕňa recepty ako napríklad jogurt, drôtené police treba vybrať a rúru spustiť v režime podľa návodu. Pokyny na vybratie drôtených políc sú obsiahnuté v kapitole ČISTENIE A UDRŽBA.

### 2.1 POKYNY URČENÉ PRE INŠTALATÉRA

#### Všeobecné pokyny

- Po odstránení baliaceho materiálu zo spotrebiča a jeho príslušenstva sa uistite, že spotrebič nie je poškodený. Ak máte podozrenie na akékoľvek poškodenie, nepoužívajte spotrebič a okamžite kontaktujte autorizovaný servisný personál alebo kvalifikovaného technika.
- Dbajte na to, aby v blízkosti neboli žiadne horľavé alebo zápalné materiály, ako napríklad záclony, olej, odevy a podobne, ktoré by sa mohli zapáliť.
- Pracovná plocha a nábytok okolo tohto spotrebiča musia byť vyrobené z materiálov, ktoré sú odolné voči teplotám nad 100 °C.
- Ak sa nad tento spotrebič musí nainštalovať kuchynský digestor alebo skrinka, medzi varnou doskou a

akoukoľvek skrinkou alebo kuchynským digestorom musí byť bezpečnostná vzdialenosť, ako je uvedené nižšie.



Tento spotrebič nesmie byť nainštalovaný priamo nad umývačkou riadu, chladničkou, mrazničkou, práčkou alebo sušičkou na odevy.

### 2.2 INŠTALÁCIA SPOTREBIČOV

Tieto spotrebiče sa dodávajú spolu s montážnymi súpravami a môžu sa inštalovať na pracovnú plochu s vhodnými rozmermi. Nižšie sú uvedené inštalačné rozmery tejto varnej dosky a rúry.

#### Inštalačné rozmery týkajúce sa varnej dosky

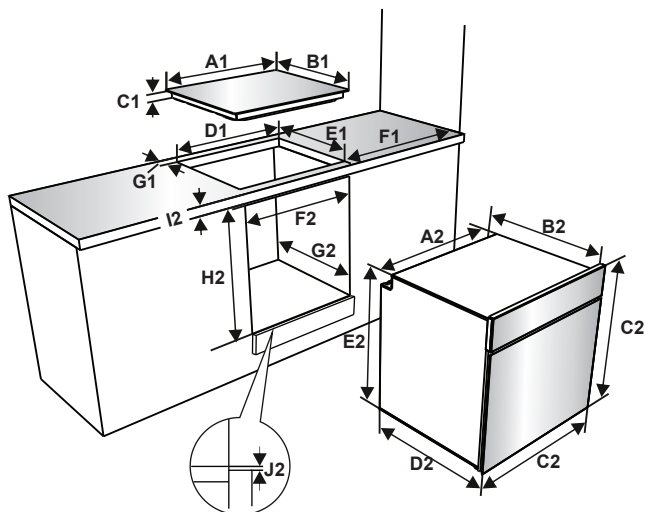
|         |     |              |     |
|---------|-----|--------------|-----|
| A1 (mm) | 580 | E1 (mm)      | 490 |
| B1 (mm) | 510 | min. F1 (mm) | 50  |
| C1 (mm) | 40  | min. G1 (mm) | 50  |
| D1 (mm) | 560 |              |     |

#### Inštalačné rozmery týkajúce sa sklo-keramickej varnej dosky

|         |     |              |     |
|---------|-----|--------------|-----|
| A1 (mm) | 590 | E1 (mm)      | 490 |
| B1 (mm) | 520 | min. F1 (mm) | 50  |
| C1 (mm) | 41  | min. G1 (mm) | 50  |
| D1 (mm) | 560 |              |     |

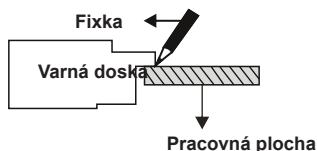
#### Inštalačné rozmery týkajúce sa rúry

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

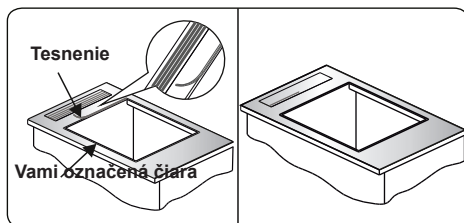


### Inštalácia varnej dosky

- Varnú dosku umiestnite do výrezu. Potom označte miesto platne na varnej doske.

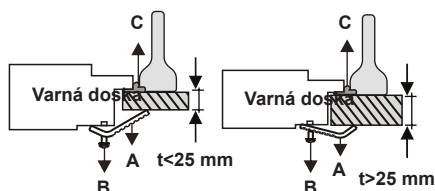
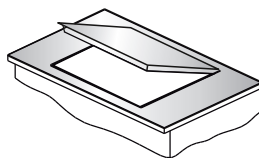


- Odstráňte varnú dosku. Tesnenie umiestnite na čiaru, ktorú ste vyznačili. Dbajte na to, aby bola táto čiara v strede tesnenia. Skontrolujte, či spoje prekrývajú rohy a že pozdĺž tesnenia nezostáva žiadna medzera.



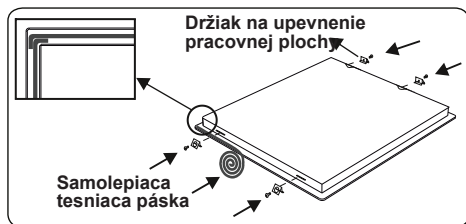
- Zavedte spotrebič do výklenku a upevnite ho na mieste pomocou konzol (A) a skrutiek (B). Nastavte pozíciu

vzpier v závislosti na hrúbke pracovnej plochy a skrutky utiahnite rovnomerne. Opatrne odstráňte prebytočný tesniaci materiál (C) v okolí spotrebiča.



### Inštalácia sklo-keramickej varnej dosky

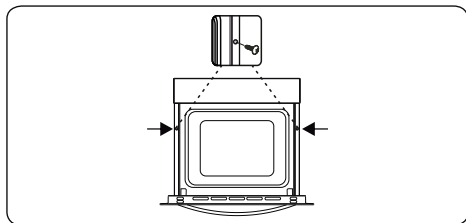
- Dodanú jednostrannú samolepiacu tesniacu pásku nalepte po celej dĺžke okolo spodného okraja pracovnej plochy. Nenatáhujte ju.



- 4 držiaky na upevnenie pracovnej plochy naskrutkujte na bočné steny spotrebiča.
- Spotrebič vložte do otvoru.

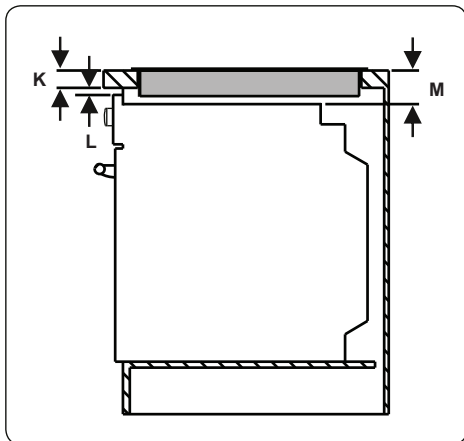
### Inštalácia rúry

- Rúru vložte po vyznačení elektrických prípojk do skrinky tak, že ju posuniete dopredu. Otvorte dvere rúry a do otvorov na ráme rúry zasunúte 2 skrutky. Keď sa rám produktu dotkne dreveného povrchu skrine, skrutky utiahnite.



### Keď je rúra nainštalovaná pod varnou doskou:

- Aby bol zabezpečený obeh vzduchu, musí byť medzi varnou doskou a rúrou taká hrúbka pracovnej plochy a vzdialenosť, ako je to znázornené na obrázkoch.



|             |    |             |    |
|-------------|----|-------------|----|
| min. K (mm) | 25 | min. M (mm) | 49 |
| min. L (mm) | 5  |             |    |

### 2.3 ELEKTRICKÉ PRIPOJENIE A BEZPEČNOSŤ

**VAROVANIE:** Elektrické pripojenie tejto platne môže vykonať len autorizovaný servisný personál alebo kvalifikovaný elektrikár podľa pokynov v tejto príručke a v súlade s aktuálnymi nariadeniami.

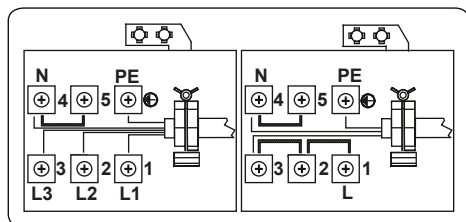
**VAROVANIE: TENTO SPOTREBIČ MUSÍ BYŤ UZEMNENÝ**

- Pri zapojení spotrebiča do zdroja napájania sa musí skontrolovať menovité napätie spotrebiča (vyznačené na identifikačnom štítku spotrebiča), či zodpovedá dostupnému sieťovému napätiu a elektrické káble musia byť dimenzované na menovitý výkon spotrebiča (tiež vyznačený na identifikačnom štítku).
- Pri inštalovaní používajte izolované káble. Nesprávne pripojenie môže poškodiť váš spotrebič. Ak je napájací kábel poškodený a musí sa vymeniť, môže to vykonať iba kvalifikovaný personál.
- Nepoužívajte adaptér, viaceré zásuvky a/alebo predlžovacie káble.
- Napájací kábel sa musí viesť ďalej od súčastí spotrebiča a nesmie byť ohnutý alebo stlačený. V opačnom prípade sa kábel môže poškodiť a môže vzniknúť skrat.
- Ak spotrebič nie je zapojený do



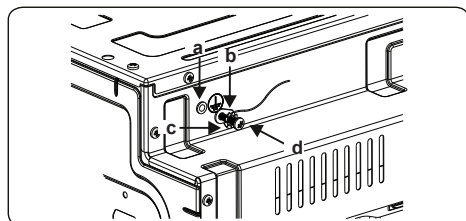
elektrickej siete pomocou zástrčky, na splnenie bezpečnostných predpisov sa musí použiť celo-pólový odpojovač (minimálne s 3 mm rozstupom kontaktov).

- Tento spotrebič je navrhnutý na 220 - 240 V zdroj napájania a 380 - 415 V 3 N zdroj napájania. Ak máte iný zdroj napájania, obráťte sa na autorizovaný servisný personál alebo kvalifikovaného elektrikára.
- Napájací kábel (H05VV - F) musí byť dostatočne dlhý, aby sa dal zapojiť do spotrebiča aj vtedy, keď je umiestnený pred svojou skrinkou.
- Dbajte na to, aby všetky pripojenia boli primerane utiahnuté.
- Napájací kábel upevnite pomocou káblovej svorky a potom zatvorte kryt.
- Prípojka svorkovnice je umiestnená na svorkovnici.



- Žlto-zelený uzemňovací kábel sa musí upevniť pomocou skrutky a podložky v taške na dokumenty, ako je to znázornené na obrázku. Tento postup sa musí vykonať, keď je nainštalovaná rúra.

|   |                  |   |          |
|---|------------------|---|----------|
| a | Matica           | c | Podložka |
| b | Uzemňovací kábel | d | Skrutka  |

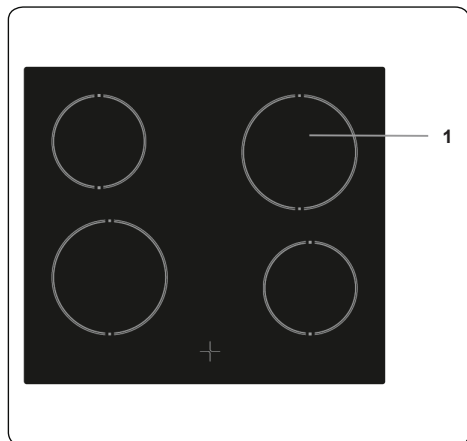


### 3. FUNKCIE PRODUKTU



**Dôležité:** Technické údaje produktu sa líšia a vzhľad vášho zariadenia sa môže líšiť od tých, ktoré sú zobrazené na obrázkoch nižšie.

#### Zoznam komponentov



1. Sklokeramický ohrievač

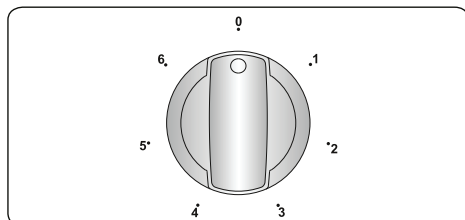
## 4. POUŽITIE PRODUKTU

### 4.1 OVLÁDANIE VARIČA

#### Sklokeramický ohrievač

Sklokeramický ohrievač sa ovláda pomocou 6-polohového regulátora.

Sklokeramický ohrievač sa ovláda pomocou otáčania ovládacieho regulátora na požadované nastavenie. Vedľa každého ovládacieho regulátora je symbol, ktorý označuje ohrievač, ktorý sa ovláda pomocou daného regulátora. Kontrolka zapnutia/vypnutia na ovládacom paneli ukazuje, či sa používa niektorý zo sklokeramických ohrievačov.



| Poloha regulátora | Funkcia                          |
|-------------------|----------------------------------|
| 0                 | Poloha Off (Vyp.)                |
| 1                 | Poloha na udržiavanie tepla      |
| 2 – 3             | Poloha na ohrev pri nízkom teple |
| 4 – 5 – 6         | Poloha na varenie, pečenie a var |



**Dôležité:** Smer otáčania regulátora sa môže líšiť v závislosti od špecifikácie výrobku.

#### Duálne a oválne ohrievače (ak sú k dispozícii)

Duálne a oválne ohrievače majú dve varné zóny. Ak chcete aktivovať vonkajšiu zónu duálneho/oválneho ohrievača, otočte regulátor do polohy ☉. Zapnú sa obidve vonkajšie zóny.

Ak chcete deaktivovať vonkajšiu zónu duálneho/oválneho ohrievača, otočte regulátor do polohy „Off“ (Vyp.). Vypnú sa obidve vonkajšie zóny.

#### Indikátor zvyškového tepla (ak je k dispozícii)

Po použití variča na sklokeramickom povrchu zostane naakumulované nejaké teplo. Toto teplo sa nazýva zvyškové teplo. Ak je úroveň zvyškového tepla vyššia ako +60 °C, indikátor zvyškového tepla bude aktívny pre varnú zónu, ktorá je nad touto

teplotou.

Ak sa odpojí napájanie variča, keď svieti indikátor zvyškového tepla, po opätovnom pripojení napájania bude blikať výstražná kontrolka. Displej bude blikať, kým sa nezniží zvyškové teplo alebo kým sa neaktivuje jedna z varných zón.

#### Rady a tipy

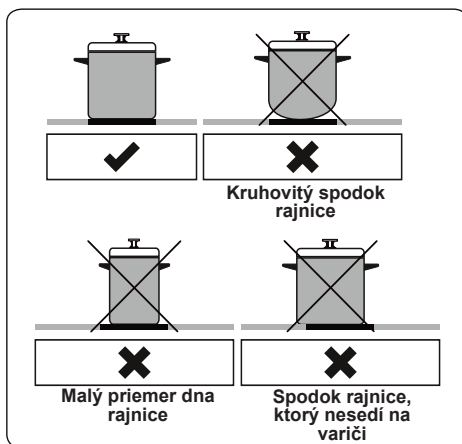


**Dôležité:** Keď sklokeramické ohrievače obsluhujete s vyšším stupňom ohrevu, môže sa stať, že sa ohrievané oblasti zapínajú a vypínajú. Môže za to bezpečnostné zariadenie, ktoré zabráňuje prehriatiu skla. Je to normálne pri vysokých teplotách, ktoré tak nepoškodzujú varič a časy varenia sa mierne predlžia.



#### VÝSTRAHA:

- Nikdy nepoužívajte varič bez panvíc na zóne varenia.
- Používajte iba ploché panvice s dostatočne hrubým dnom.
- Pred umiestnením na varič sa uistite, že je spodná časť panvice suchá.
- Pokiaľ je zóna varenia v prevádzke, je dôležité zabezpečiť, aby bola panvica správne vycentrovaná nad zónou.
- Z dôvodu úspory energie nikdy nepoužívajte panvicu s iným priemerom, ako má varná platňa.



- Nepoužívajte panvice s drsným dnom, pretože by mohli poškrabať

sklokeramický povrch.

- Ak je to možné, vždy dajte na panvice pokrievky.
- Počas prevádzky prístroja môže byť teplota prístupných častí vysoká. Počas prevádzky udržiajte deti a zvieratá v dostatočnej vzdialenosti od variča, kým nebude po prevádzke úplne vychladnutý.
- Ak spozorujete praskliny na hornom paneli sporáka, musíte ho okamžite vypnúť a nechať ho vymeniť autorizovaným servisným personálom.

## 5. ČISTENIE A ÚDRŽBA

### 5.1 ČISTENIE

 **VÝSTRAHA:** Pred vykonaním čistenia zariadenie vypnite a nechajte ho vychladnúť.

#### Všeobecné pokyny

- Pred použitím na vašom zariadení skontrolujte, či sú čistiace materiály vhodné a odporúčané výrobcom.
- Použite krémové alebo kvapalinové čistiace prostriedky, ktoré neobsahujú pevné častice. Nepoužívajte leptavé (žieravé) krémy, drsné čistiace prášky, drsnú drôtenú vlnu alebo tvrdé nástroje, pretože by mohli poškodiť povrch sporáka.

 Nepoužívajte čistiace prostriedky, ktoré obsahujú pevné častice, ktoré by mohli poškriabať sklo, smaltované a/alebo natrené časti zariadenia.

- Ak by nejaké kvapaliny pretiekli, okamžite ich vyčistite, aby nedošlo k poškodeniu častí.

 Na čistenie žiadnej časti zariadenia nepoužívajte parné čističe.

#### Čistenie keramického skla

Keramické sklo pojme ťažké kuchynské náradie, ale môže sa rozbiť, ak do neho narazíte ostrým predmetom.

 **VÝSTRAHA:** Keramické sporáky – ak je povrch prasknutý, vypnite prístroj a zavolajte servis, aby nedošlo k úrazu elektrickým prúdom.

- Na čistenie keramického skla používajte krémový alebo tekutý čistiaci prostriedok. Potom ho opláchnite a dôkladne vysušte suchou handričkou.

 Nepoužívajte čistiace prostriedky určené pre oceľ, pretože môžu poškodiť sklo.

- Ak sa na dno riadu alebo nátery použijú látky s nízkou teplotou topenia, môže dôjsť k poškodeniu sklokeramického sporáka. Ak na horúci sklokeramický sporák spadli plast, cínová fólia, cukor alebo sladké jedlá, zoškrabte ich z horúceho povrchu čo najrychlejšie a najbezpečnejšie. Ak sa tieto látky roztopia, môžu poškodiť sklokeramický sporák. Ak varíte veľmi sladké jedlá, napríklad džem, ak je to možné, naneste vopred vrstvu vhodného

ochranného prostriedku.

- Prach na povrchu musíte očistiť vlhkou handričkou.
- Akékoľvek zmeny farby na keramickom skle neovplyvnia štruktúru alebo trvanlivosť keramiky a nie sú spôsobené zmenou v materiáli.

Farebné zmeny keramického skla môžu byť spôsobené niekoľkými príčinami:

1. Rozliate jedlo nebolo z povrchu vyčistené.
2. Pri použití nesprávneho riadu na variči sa povrch eroduje.
3. Používanie nesprávnych čistiacich materiálov.

### **Čistenie častí z nehrdzavejúcej ocele (ak nejaké sú)**

- Pravidelne čistíte časti vášho zariadenia, ktoré sú z nehrdzavejúcej ocele.
- Časti z nehrdzavejúcej ocele utrite mäkkou handričkou namočenou vo vode. Potom ich dôkladne vysušte suchou handričkou.



Časti z nehrdzavejúcej ocele nečistite, pokiaľ sú ešte stále teplé.



Nenechávajte ocot, kávu, mlieko, soľ, vodu, citrónovú alebo paradajkovú šťavu na nehrdzavejúcej oceli po dlhú dobu.

## 6. RIEŠENIE PROBLÉMOV A PREPRAVA

### 6.1 RIEŠENIE PROBLÉMOV



Ak problém po kontrole týchto základných krokov riešenia problémov pretrváva, obráťte sa na autorizovaný servisný personál alebo kvalifikovaného technika.

| Problém                                        | Možná příčina           | Riešenie                                                                                                                                        |
|------------------------------------------------|-------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Varná doska alebo varné zóny sa nedajú zapnúť. | Napájanie je prerušené. | Skontrolujte domovú poistku zariadenia.<br>Ak chcete skontrolovať, či nedošlo k prerušeniu napájania, skúste zapojiť iné elektrické spotrebiče. |

### 6.2 PREPRAVA

Ak výrobok potrebujete prepraviť, použite originálne balenie výrobku a prenášajte ho pomocou jeho originálneho obalu. Riadť sa prepravnými značkami na obale. Všetky nezávislé časti prilepte k výrobku, aby sa zabránilo poškodeniu výrobku počas prepravy.

Ak nemáte pôvodný obal, pripravte si prepravnú škatuľu tak, aby spotrebič a najmä vonkajšie povrchy výrobku boli chránené pred externými hrozbami.

**Hvala vam na odabiru ovog proizvoda.**

Ovaj Priručnik za uporabu sadržava važne sigurnosne informacije i upute o radu i održavanju vašeg uređaja.

Molimo odvojite vremena za čitanje ovog Priručnika za uporabu prije uporabe vašeg uređaja i čuvajte ovu knjigu za buduće čitanje.

| Ikona                                                                              | Tip                            | Značenje                                            |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|-----------------------------------------------------|
|  | <b>UPOZORENJE</b>              | Rizik od ozbiljne ozljede ili smrti                 |
|  | <b>RIZIK OD STRUJNOG UDARA</b> | Rizik od opasnog napona                             |
|  | <b>POŽAR</b>                   | Upozorenje; Rizik od požara / zapaljivih materijala |
|  | <b>OPREZ</b>                   | Rizik od ozljede ili oštećenja imovine              |
|  | <b>VAŽNO / OPASKA</b>          | Koristite sustav pravilno                           |

# SADRŽAJ

|                                             |    |
|---------------------------------------------|----|
| 1. SIGURNOSNE UPUTE .....                   | 3  |
| 1.1 Opća sigurnosna upozorenja.....         | 3  |
| 1.2 Upozorenja tijekom ugradnje.....        | 5  |
| 1.3 Tijekom uporabe .....                   | 6  |
| 1.4 Tijekom čišćenja i održavanja.....      | 7  |
| 2. INSTALACIJA I PRIPREMA ZA UPORABU .....  | 9  |
| 2.1 Upute za instalatera.....               | 9  |
| 2.2 Instalacija uređaja.....                | 9  |
| 2.3 Sigurnost i električni priključak ..... | 11 |
| 3. ZNAČAJKE PROIZVODA.....                  | 13 |
| 4. UPORABA PROIZVODA.....                   | 14 |
| 4.1 Kontrole ploče za kuhanje .....         | 14 |
| 5. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE .....              | 15 |
| 5.1 Čišćenje.....                           | 15 |
| 6. RJEŠAVANJE PROBLEMA I TRANSPORT .....    | 16 |
| 6.1 Rješavanje problema.....                | 16 |
| 6.2 Transport .....                         | 16 |



# 1. SIGURNOSNE UPUTE

- Pažljivo pročitajte sve upute prije upotrebe uređaja i držite ih na lako dostupnom mjestu za slučaj potrebe.
- Ovaj priručnik pripremljen je za više uređaja, stoga vaš uređaj možda neće imati neke od opisanih funkcija. Stoga je važno obratiti pažnju na slike u priručniku.

## 1.1 OPĆA SIGURNOSNA UPOZORENJA

- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca stara najmanje 8 godina i osobe smanjenih fizičkih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti te osobe s nedostatnim iskustvom i znanjem, ako su pod nadzorom ili su primile upute za sigurnu upotrebu uređaja i svjesne su potencijalnih opasnosti. Djeca se ne smiju igrati s napravom. Čišćenje i korisničko održavanje ne smiju obavljati djeca bez nadzora.

 **UPOZORENJE:** Naprava i pristupačni dijelovi zagrijevaju se tijekom uporabe. Obratite pažnju kako se vrući dijelovi ne bi dirali. Djecu mlađu od 8 godina držite podalje, osim ako su pod neprestanim nadzorom.

  **UPOZORENJE:** Kad na ploči za kuhanje kuhate jelo na masnoći ili ulju bez nadzora, postoji potencijalna opasnost koja može dovesti do požara. NIKADA požar ne gasite vodom, već isključite uređaj te pokrijte plamen npr. poklopcem ili vatrogasnom dekom.

 **OPREZ:** nadzirite jelo tijekom kuhanja. Jela koja se kraće kuhaju treba neprestano nadzirati

  **UPOZORENJE:** Opasnost od požara: ne

stavljajte predmete na površine za kuhanje.

 **UPOZORENJE:** Ako se na površini nalazi napuklina, napravu isključite kako biste izbjegli mogućnost električnog udara.

- Za modele opremljene poklopcem: očistite sve nečistoće s poklopca prije upotrebe i pričekajte da se uređaj ohladi prije nego što zatvorite poklopac.
- Nemojte upotrebljavati uređaj uz vanjske mjerače vremena ili zasebni sustav daljinskog upravljanja.
- Uređaj se zagrijava tijekom upotrebe. Obratite pažnju kako se vrući dijelovi unutar pećnice ne bi dirali.
- Ručke mogu postati vruće nakon kratkog vremena upotrebe.
- Za čišćenje površina pećnice nemojte upotrebljavati agresivna ili abrazivna sredstva za čišćenje, mrežice za čišćenje i sl. Takva sredstva mogu uzrokovati ogrebotine, što može rezultirati pucanjem stakla na vratima ili oštećenjem površina.
- Za čišćenje naprave nemojte koristiti čistače na paru.

 **UPOZORENJE:** Da biste izbjegli mogućnost strujnog udara, provjerite je li uređaj isključen prije zamjene žarulje.

 **OPREZ:** Pristupačni dijelovi mogu biti vrući tijekom rada. Djecu držite podalje dok je uređaj u upotrebi.

- Naprava je proizvedena u skladu sa svim važećim lokalnim i međunarodnim standardima i propisima.
- Održavanje i popravke trebaju obavljati samo stručne osobe. Ugradnje i popravci koje je obave neovlaštene osobe mogu vas dovesti u opasnost. Svaka izmjena ili modifikacija specifikacija naprave na bilo koji način iznimno je opasna. Neodgovarajući

poklopci mogu dovesti do nezgoda.

- Prije ugradnje provjerite jesu li lokalni uvjeti distribucije (vrsta plina, tlak plina ili električni napon ili frekvencija) kompatibilni s uređajem. Specifikacije ovog uređaja navedene su na naljepnici.

 **OPREZ:** Ovaj uređaj predviđen je samo za kuhanje hrane u kućanstvu i samo u zatvorenom prostoru. Ne smije se upotrebljavati u druge svrhe, izvan kućanstva, u komercijalnim okruženjima, za zagrijavanje prostorija i sl.

- Za podizanje ili pomicanje uređaja nemojte upotrebljavati ručke na vratima pećnice.
- Iz sigurnosnih razloga poduzmite sve mjere opreza. Budući da je napuknuće stakla moguće, budite pažljivi tijekom čišćenja kako na staklu ne bi nastale ogrebotine. Nemojte udarati staklo drugim predmetima.
- Pazite da se kabel ne prignječi ili ne ošteti tijekom postavljanja uređaja. Ako je kabel napajanja oštećen, proizvođač, servisni tehničar ili kvalificirana osoba ga moraju zamijeniti kako bi se spriječile opasne situacije.
- Ne dopustite djeci da se penju na vrata pećnice ili da sjede na njima dok su otvorena.
- Djecu i životinje držite podalje od uređaja.

## 1.2 UPOZORENJA TIJEKOM UGRADNJE

- Napravu smijete koristiti tek nakon što su završeni radovi ugradnje.
- Uređaj treba postaviti ovlaštena osoba. Proizvođač nije odgovoran za oštećenja nastala zbog neispravnog postavljanja i ugradnje koje je obavilo neovlašteno osoblje.
- Prilikom vađenja uređaja iz ambalaže provjerite je

li došlo do oštećenja tijekom transporta. U slučaju oštećenja uređaj nemojte koristiti i odmah se obratite servisu. Budući da materijali koji se koriste za pakiranje (najlon, spajalice, stiropor itd.) predstavljaju opasnost za djecu, potrebno ih je prikupiti i odmah ukloniti.

- Zaštitite uređaj od atmosferskih utjecaja. Nemojte je izlagati suncu, kiši, snijegu, prašini ili prekomjernoj vlazi.
- Materijali oko uređaja (npr. kuhinjski elementi) moraju podnositi temperaturu od barem 100°C.
- Uređaj se ne smije postavljati iza ukrasnih vrata ili sl. kako bi se spriječilo pregrijavanje.

### **1.3 TIJEKOM UPORABE**

- Prilikom prve upotrebe pećnice možda ćete primijetiti blag miris. To je potpuno normalno. Uzrok su izolacijski materijali grijaćih elemenata. Preporučujemo da pećnicu prilikom prve upotrebe ostavite praznom i postavite je na maksimalnu temperaturu tijekom 45 minuta. Provjerite je li mjesto na kojem ćete montirati pećnicu dobro prozračeno.
- Budite oprezni prilikom otvaranja vrata pećnice tijekom i nakon pečenja. Vruća para iz pećnice može uzrokovati opekline.
- Tijekom rada u uređaj nemojte stavljati zapaljive materijale.
- Uvijek koristite rukavice kad iz pećnice vadite hranu.
- Pećnicu nipošto nemojte oblagati aluminijskom folijom jer može doći do pregrijavanja.
- Posuđe, pladnjeve i sl. nemojte stavljati izravno na dno pećnice. Dno posuđa može postati vrlo vruće i oštetiti uređaj.



Pećnicu ne ostavljajte bez nadzora kad kuhate s krutim ili tekućim uljima. Ona se mogu zapaliti na vrlo visokim temperaturama. Na zapaljeno ulje nemojte polijevati vodu. Isključite pećnicu i prekrijte posudu poklopcem ili dekom za gašenje vatre.

- Posude uvijek postavite na središnji dio zone za kuhanje, a ručke posude postavite tako da se posuda ne može nehotice pomaknuti ili dohvatiti.
- Ako uređaj nećete koristiti dulje vrijeme, isključite ga na glavnom prekidaču.
- Upravljački gumbi uređaja uvijek moraju biti u položaju "0" (stop) kad se uređaj ne koristi.
- Kad je pladnjeve potrebno izvući van, oni se naginju. Pazite da ne prolijete ili ne ispustite vruću hranu prilikom uklanjanja iz pećnice.
- Nemojte ništa stavljati na otvorena vrata pećnice. To može poremetiti ravnotežu pećnice ili oštetiti vrata.
- Na napravu ili ručke nemojte vješati ručnike, kuhinjske krpe ili odjeću.

## **1.4 TIJEKOM ČIŠĆENJA I ODRŽAVANJA**

- Provjerite je li uređaj iskopčan iz napajanja prije bilo kakvog čišćenja ili održavanja.
- Kako biste očistili upravljačku ploču, nemojte skidati upravljačke gumbе.
- Da biste održali učinkovitost i sigurnost uređaja, uvijek koristite originalne rezervne dijelove, a u slučaju potrebe obratite se našem ovlaštenom servisu.

## CE Izjava o sukladnosti

**CE** Izjavljujemo da su naši proizvodi sukladni s primjenjivim europskim Direktivama, Odlukama i Uredbama te zahtjevima navedenim u spomenutim standardima.

Uređaj je dizajniran samo za kućnu uporabu. Bilo koja druga uporaba (kao što je grijanje prostorije) je nepogodna i opasna.

 Upute o uporabi odgovaraju za nekoliko modela. Možete primijetiti razlike između ovih uputa i vašeg modela.

## Odlaganje vašeg starog stroja



Simbol prekrižene kante za smeće na kotačima prikazan na proizvodu ili njegovoj ambalaži znači da se uređaj ne smije odlagati s drugim kućnim otpadom, ali zahtijeva odvojeno prikupljanje. Uređaj možete besplatno odložiti u lokalnom sustavu za povrat i prikupljanje otpada. Adrese se mogu dobiti od vašeg nadležnog gradskog vijeća ili lokalne uprave. Alternativno, možete besplatno vratiti malu otpadnu električnu i elektroničku opremu (WEEE) duljine ruba do 25 cm bilo kojem trgovcu s prodajnom površinom električne i elektroničke opreme (EEE) od najmanje 400 m<sup>2</sup> ili trgovcu hranom koji nudi EEE najmanje nekoliko puta godišnje s ukupnom prodajnom površinom od 800 m<sup>2</sup>. Veći WEEE može se besplatno vratiti odgovarajućem prodavaču prilikom kupnje novog proizvoda iste vrste. Što se tiče načina prikupljanja WEEE-a u slučaju otpreme novokupljenog proizvoda, obratite se svom prodavaču. Ako je moguće, uklonite sve baterije i akumulatore kao i sve uklonjive lamps prije odlaganja uređaja.

Imajte na umu da ste odgovorni za brisanje svih osobnih podataka na uređaju koji želite odložiti.

## 2. INSTALACIJA I PRIPREMA ZA UPORABU

**! UPOZORENJE:** Ovaj uređaj može instalirati samo ovlaštena ili druga stručna osoba prema uputama u ovom priručniku i sukladno lokalnim propisima.

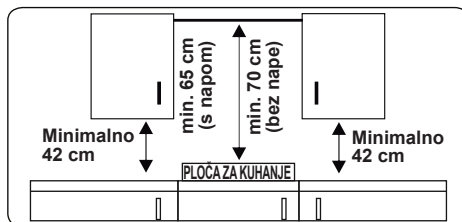
- Nepravilna instalacija može uzrokovati ozljede, oštećenja i poništenje jamstva, za što proizvođač ne preuzima odgovornost.
- Prije ugradnje provjerite ako su lokalni uvjeti distribucije (električni napon i frekvencija) kompatibilni sa zahtjevima uređaja. Zahtjevi za ovu napravu navedeni su na naljepnici.
- Potrebno je pridržavati se važećih zakona, pravilnika, direktiva i standarda koji su na snazi u državi u kojoj će se proizvod upotrebljavati (sigurnosni propisi, pravilan postupak odlaganja proizvoda itd.)
- Ako proizvod sadrži uklonjive vodilice za police (žičane rešetke), a u korisničkom priručniku navedeni su recepti za jogurt i sl., žičane police treba ukloniti i odabrati preporučeni način rada. Informacije o uklanjanju žičane police pronaći ćete u odjeljku ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE.

### 2.1 UPUTE ZA INSTALATERA

#### Općenite upute

- Nakon skidanja ambalaže s uređaja i dodatne opreme provjerite ima li kakvih oštećenja. Ako sumnjate na bilo kakvo oštećenje, uređaj nemojte koristiti, već se odmah obratite ovlaštenom servisu ili stručnjaku.
- Pazite da se u blizini ne nalaze lako zapaljivi materijali, npr. zavjese, ulje, kuhinjske krpe itd.
- Radna površina i namještaj oko uređaja moraju biti izrađeni od materijala otpornih na temperature više od 100°C.

- Ako iznad uređaja treba postaviti napu ili kuhinjski ormarić, njihov sigurnosni razmak između površine za kuhanje naveden je u nastavku.



Uređaj ne smije biti postavljen pokraj perilice posuđa, hladnjaka, zamrzivača, perilice ili sušilice rublja.

### 2.2 INSTALACIJA UREĐAJA

Uređaji se isporučuju s kompletima za instalaciju i mogu se montirati na radnu površinu odgovarajućih dimenzija. Dimenzije za postavljanje ploče za kuhanje i pećnice navedene su u nastavku.

#### Dimenzije za postavljanje ploče za kuhanje s grijalim pločama

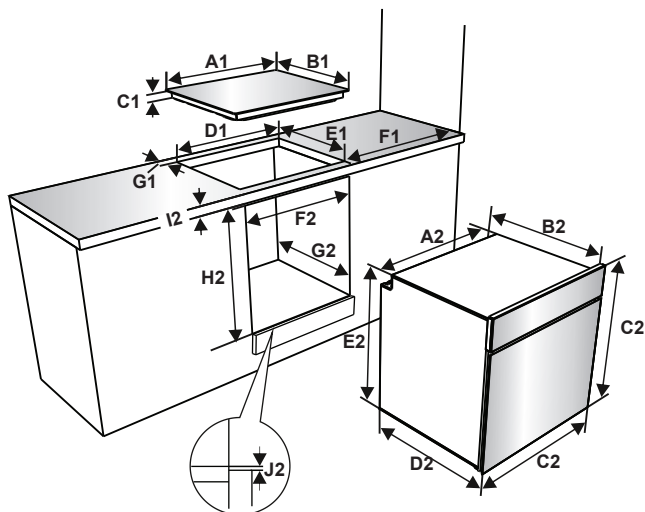
|         |     |              |     |
|---------|-----|--------------|-----|
| A1 (mm) | 580 | E1 (mm)      | 490 |
| B1 (mm) | 510 | min. F1 (mm) | 50  |
| C1 (mm) | 40  | min. G1 (mm) | 50  |
| D1 (mm) | 560 |              |     |

#### Dimenzije za postavljanje staklokeramičke ploče za kuhanje

|         |     |              |     |
|---------|-----|--------------|-----|
| A1 (mm) | 590 | E1 (mm)      | 490 |
| B1 (mm) | 520 | min. F1 (mm) | 50  |
| C1 (mm) | 41  | min. G1 (mm) | 50  |
| D1 (mm) | 560 |              |     |

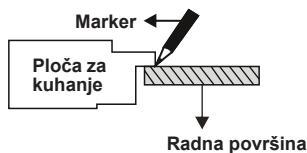
#### Dimenzije za postavljanje pećnice

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

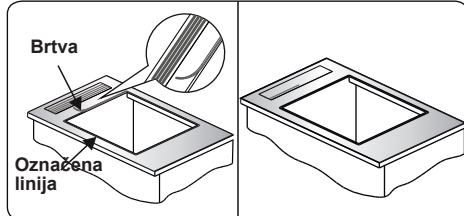


### Postavljanje ploče za kuhanje s grijaćim pločama

- Postavite ploču u izrezani otvor. Na radnoj površini označite položaj ploče za kuhanje.

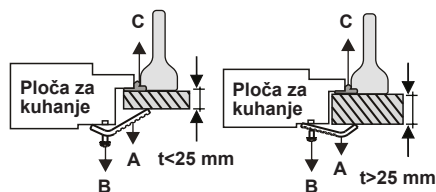
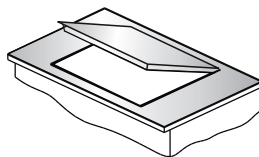


- Uklonite ploču za kuhanje. Postavite brtvu unutar označenih linija. Provjerite je li brtva centrirana unutar linija. Spojevi se trebaju preklapati u kutovima, a duž materijala za brtvljenje ne smije biti razmaka.



- Umetnite uređaj u otvor i učvrstite ga pomoću držača (A) i vijaka (B). Podesite položaj držača prema debljini radne

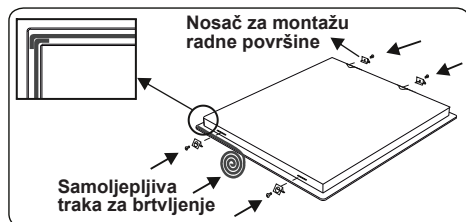
površine i ravnomjerno zategnite vijke. Pažljivo obrežite sav suvišan materijal za brtvljenje (C) oko uređaja.



### Postavljanje staklokeramičke ploče za kuhanje

- Zalijepite isporučenu jednostranu samoljepljivu traku za brtvljenje duž cijelog donjeg ruba ploče za kuhanje. Nemojte ju rastezati.

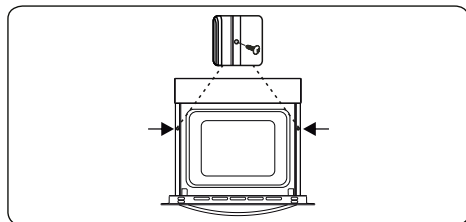




- Pritegnite vijke četiriju nosača za montažu radne površine na bočne stijenke proizvoda.
- Umetnite uređaj u otvor.

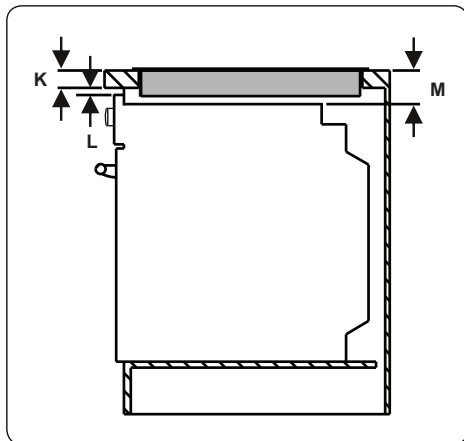
### Postavljanje pećnice

- Nakon što spojite električne priključke, umetnite pećnicu u ormarić tako da je gurnete prema naprijed. Otvorite vrata pećnice i umetnite 2 vijka u otvore koji se nalaze na okviru pećnice. Kad okvir uređaja dođe u kontakt s drvenom površinom ormarića, zategnite vijke.



### Ako pećnicu postavljate ispod ploče za kuhanje:

- Debljina radne površine i razmaci između ploče za kuhanje i pećnice moraju odgovarati onima koji su prikazani na slikama kako bi cirkulacija zraka bila odgovarajuća.



|             |    |             |    |
|-------------|----|-------------|----|
| min. K (mm) | 25 | min. M (mm) | 49 |
| min. L (mm) | 5  |             |    |

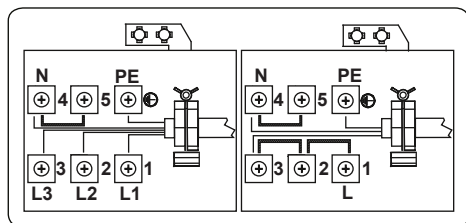
### 2.3 SIGURNOST I ELEKTRIČNI PRIKLJUČAK

**⚠ UPOZORENJE:** Električni priključak ovog uređaja smije obaviti samo ovlašteno servisno osoblje ili kvalificirani električar u skladu s uputama u ovom priručniku i važećim propisima.

**⚠ UPOZORENJE: OVAJ UREĐAJ POTREBNO JE UZEMLJITI.**

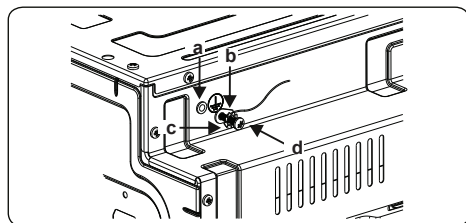
- Prije priključivanja uređaja na napajanje potrebno je provjeriti odgovara li njegov nazivni napon (označen na nazivnoj pločici uređaja) mrežnom naponu. Električni vodovi moraju biti u stanju podnijeti snagu uređaja (također je naznačena na nazivnoj pločici).
- Tijekom ugradnje provjerite koriste li se izolirani kabele. Nepravilno priključivanje može uzrokovati oštećenje uređaja. Ako je kabel napajanja oštećen, treba ga zamijeniti stručna osoba.
- Nemojte koristiti prilagodnike, višestruke utičnice i/ili produžne kabele.
- Kabel napajanja držite podalje od vrućih dijelova uređaja i nemojte ga savijati ni gnječiti. Kabel se u suprotnom može oštetiti i uzrokovati kratak spoj.
- Ako uređaj nije priključen na napajanje utikačem, potrebno je upotrijebiti svepolni prekidač s razmakom kontakata od barem 3 mm radi usklađivanja sa sigurnosnim propisima.

- Uređaj je predviđen za napajanje od 220-240 V ~ i 380-415 V 3N~. Ako se vaše napajanje razlikuje, obratite se ovlaštenom servisu ili stručnjaku.
- Kabel napajanja (H05VV-F) mora biti dovoljno dugačak za priključivanje na uređaj.
- Provjerite jesu li svi priključci dobro pritegnuti.
- Pričvrstite kabel napajanja u stezaljku kabla, a zatim zatvorite poklopac.
- Priključak za razvodnu kutiju postavljen je na razvodnu kutiju.



- Žutozeleni kabel uzemljenja mora se izvesti kao što je prikazano na slici, pomoću vijka i podloške koji se nalaze u vrećici s dokumentacijom. Ovaj postupak potrebno je obaviti prilikom postavljanja pećnice.

|   |                  |   |          |
|---|------------------|---|----------|
| a | Matica           | c | Podloška |
| b | Kabel uzemljenja | d | Vijak    |



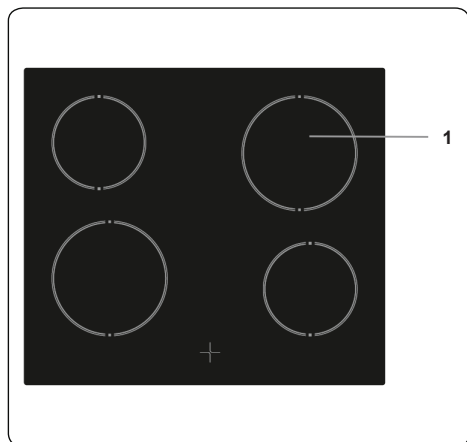
### 3. ZNAČAJKE PROIZVODA



**Važno:** Specifikacije i izgled proizvoda mogu se razlikovati od prikaza u nastavku.

#### Popis dijelova

#### 1. Keramički grijač



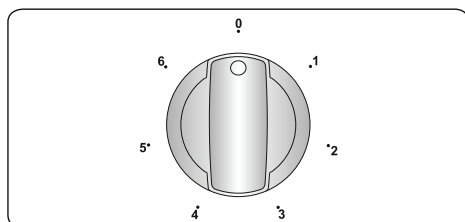
## 4. UPORABA PROIZVODA

### 4.1 KONTROLE PLOČE ZA KUHANJE

#### Keramički grijač

Keramički grijač je kontroliran gumbom sa 6 položaja.

Keramički grijač se koristi okretanjem kontrolnog gumba na željenu postavku. Blizu svakog kontrolnog gumba nalazi se simbol koji pokazuje grijač koji je kontroliran tim gumbom. Svjetlo uključeno/isključeno na kontrolnoj ploči će se pojaviti ako je neki od keramičkih grijača u uporabi.



| Položaj gumba | Funkcija                                   |
|---------------|--------------------------------------------|
| 0             | Položaj ISKLJUČENO                         |
| 1             | Položaj DRŽITE TOPLO                       |
| 2-3           | Položaj za podgrijavanje na niskoj toplini |
| 4-5-6         | Položaj za kuhanje, pečenje i ključanje    |



**Važno:** Pravac rotacije gumba može se razlikovati sukladno specifikacijama proizvoda.

#### Dvostruki i ovalni grijači (ako je dostupan)

Dvostruki i ovalni grijači imaju dvije zone grijanja. Za aktiviranje vanjske zone dvostrukog/ovalnog grijača, okrenite gumb na položaj 0. Obje vanjske zone će se uključiti.

Za deaktiviranje vanjske zone dvostrukog/ovalnog grijača okrenite gumb na položaj "isključeno". Obje vanjske zone će se isključiti.

#### Indikator preostale topline (ako je dostupan)

Nakon uporabe ploče za kuhanje bit će topline skladištene na vitrokeramičkom staklu koja se zove preostala toplina. Ako je razina preostale topline veća od +60°C, indikator preostale topline bit će aktivan za zonu kuhanja koja je iznad ove

temperature.

Ako je dovod struje na ploču za kuhanje isključen dok je indikator preostale topline uključen, zasvijetlit će upozoravajuće svjetlo kada se struja ponovno priključi. Zaslon će svijetliti dok se preostala toplina ne smanji ili dok je neka od zona kuhanja aktivirana.

#### Nagovještaji i savjeti



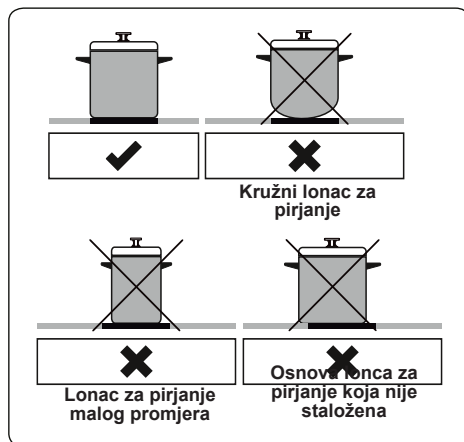
**Važno:** Kada keramički grijači rade na višim toplinskim postavkama možete vidjeti da se grijane zone pale i gase.

Ovo je zbog sigurnosnog uređaja koji štiti staklo od pregrijavanja. Ovo je normalno za visoke temperature i ne prouzroči nikakvu štetu na ploči za kuhanje te malu odgodu vremena kuhanja.



#### UPOZORENJE:

- Nikada ne koristite ploču za kuhanje bez posuda na zoni kuhanja.
- Koristite jedino ravne lonce za pirjanje s dostatno debelom osnovom.
- Uvjerite se da je dno posude suho prije stavljanja na ploču za kuhanje.
- Dok je zona kuhanja u uporabi važno je osigurati da je posuda pravilno na središtu zone.
- U cilju čuvanja energije nikada ne koristite posudu različitog promjera od plamenika koji koristite.



- Nemojte koristiti posude s grubim dnom jer mogu izgrebati staklokeramičku površinu.

- Ako je moguće, uvijek stavljajte poklopce na posuđe.
- Temperatura pristupačnih dijelova može postati visoka dok uređaj radi. Držite djecu i životinje dalje od ploče za kuhanje tijekom uporabe i dok se sasvim ne ohladi nakon uporabe.
- Ako primijetite naprslinu na ploči za kuhanje morate je odmah isključiti i zamijeniti putem ovlaštenog serviser.

## 5. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

### 5.1 ČIŠĆENJE

 **UPOZORENJE:** Isključite uređaj i ostavite da se ohladi prije obavljanja čišćenja.

#### Opće upute

- Provjerite da li materijali za čišćenje odgovaraju i da li su preporučani od proizvođača prije njihove uporabe na vašem uređaju.
- Koristite kremasta ili tekuća sredstva za čišćenje koja ne sadržavaju čvrste čestice. Nemojte koristiti kaustične (korozivne) kreme, abrazivne praškove za čišćenje, hrapavu žičanu vunu ili čvrste alate jer mogu oštetiti površine kuhala.

-  Nemojte koristiti sredstva za čišćenje koja sadržavaju čvrste čestice, jer mogu izgrebati staklo, emajlirane i/ili obojene dijelove vašeg uređaja.
- Ako se bilo koja tekućina prelije, očistite je odmah da biste izbjegli oštećenje dijelova.

-  Nemojte koristiti parne čistače za čišćenje bilo kojeg dijela uređaja.

#### Čišćenje keramičkog stakla

Keramičko staklo može držati teško posuđe ali se može slomiti ako se udari oštrim predmetom.

 **UPOZORENJE :** Keramičke ploče za kuhanje - ako je površina napukla da biste izbjegli strujni udar isključite uređaj i pozovite servis.

- Koristite kremasto ili tekuće sredstvo za čišćenje vitrokeramičkog stakla. Zatim, isperite i osušite temeljito suhom krpom.

-  Nemojte koristiti materijale za čišćenje čelika jer mogu oštetiti staklo.

- Ako se koriste supstancije s niskom točkom taljenja u osnovi posuđa ili premazu, iste mogu oštetiti površinu za kuhanje od keramičkog stakla. Ako plastika, limena folija, šećer ili šećerna hrana padnu na vruću površinu za kuhanje od keramičkog stakla molimo ostružite je s vruće površine što je brže i sigurnije moguće. Ako se ove supstancije rastope mogu oštetiti površinu za kuhanje od keramičkog stakla. Kada kuhate jela s puno šećera kao što je džem, postavite unaprijed sloj pogodnog zaštitnog posrednika ako je moguće.

- Prašinu s površine morate očistiti mokrom krpom.
- Bilo kakve promjene boje keramičkog stakla neće utjecati na strukturu ili izdržljivost keramike i nije prouzročeno promjenom materijala.

Promjene boje keramičkog stakla mogu biti iz brojnih razloga:

1. Dijelovi hrane ne mogu se očistiti s površine.
2. Korištenje nepodesnog posuđa na ploči može erodirati površinu.
3. Korištenje pogrešnih materijala za čišćenje.

#### Čišćenje dijelova od nehrđajućeg čelika (ako su dostupni)

- Čistite redovito dijelove vašeg uređaja od nehrđajućeg čelika.
- Obrišite dijelove od nehrđajućeg čelika mekom krpom natopljenom čistom vodom. Zatim ih temeljito osušite suhom krpom.

-  Nemojte čistiti dijelove od nehrđajućeg čelika dok su još uvijek topli od kuhanja.

-  Nemojte ostavljati ocat, kavu, mlijeko, sol, vodu, limun ili sok od rajčice na nehrđajućem čeliku na dulje vrijeme.

## 6. RJEŠAVANJE PROBLEMA I TRANSPORT

### 6.1 RJEŠAVANJE PROBLEMA



Ako još uvijek imate problem s vašim uređajem nakon provjere ovih temeljnih koraka u rješavanju problema, molimo kontaktirajte ovlaštenog servisera ili kvalificiranog tehničara.

| Problem                                         | Mogući uzrok                                                                                  | Rješenje                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ploča ili zone kuhanja se ne mogu uključiti.    | Nema opskrbe strujom.                                                                         | Provjerite kućanske osigurače za uređaj.<br>Provjerite da li negdje ima prekida struje isprobavanjem drugih elektroničkih uređaja.                                                                                                                                       |
| Pećnica se ne uključuje.                        | Struja je isključena.                                                                         | Provjerite da li postoji opskrba strujom. Također provjerite da li drugi kuhinjski uređaji rade.                                                                                                                                                                         |
| Nema topline ili se pećnica ne zagrijava.       | Kontrola temperature pećnice je nepravilno podešena.<br>Vrata pećnice je ostavljena otvorena. | Provjerite da li je kontrolni gumb za temperaturu pećnice pravilno podešen.                                                                                                                                                                                              |
| Kuhanje je neujednačeno u pećnici.              | Police pećnice su u nepravilnom položaju.                                                     | Provjerite da li se koriste preporučane temperature i položaji polica.<br>Nemojte često otvarati vrata osim ako ne kuhate stvari koje se trebaju okretati. Ako često otvarate vrata, unutarnja temperatura će se smanjiti i to može utjecati na rezultate vašeg kuhanja. |
| Svjetlo pećnice (ako je dostupno) ne radi.      | Svjetiljka je neispravna.<br>Snabdijevanje strujom je prekinuto ili isključeno.               | Zamijenite svjetiljku sukladno uputama.<br>Uvjerite se da je snabdijevanje strujom uključeno u zidnoj utičnici.                                                                                                                                                          |
| Ventilator pećnice (ako je dostupan) je glasan. | Police pećnice vibriraju.                                                                     | Provjerite da li je pećnica nivelirana.<br>Provjerite da police i bilo koje posuđe za pečenje ne vibrira ili da nije u kontaktu sa stražnjom pločom pećnice.                                                                                                             |

### 6.2 TRANSPORT

Ako vam je potreban transport proizvoda, koristite originalno pakiranje proizvoda i provedite transport korištenjem njegove originalne kutije. Slijedite oznake za transport na pakiranju. Prilijepite vrpcom sve neovisne dijelovi uz proizvod da biste spriječili oštećenje proizvoda tijekom transporta.

Ako nemate originalno pakiranje, pripremite transportnu kutiju tako da su uređaj, posebice vanjske površine proizvoda zaštićeni od vanjskih prijetnji.

# WEEE

**DE** Entsorgung

**AT** Entsorgung

**CH** Entsorgung

**FR** Élimination

**NL** Weggooien

**IT** Smaltiment

**Hinweis:** Sprachausführungen der WEEE-Richtlinien nach Landesrecht

## 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<sup>2</sup> oder Lebensmittelhändlern mit einer Gesamtverkaufsfläche von mind. 800 m<sup>2</sup>, 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.

## 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.



## 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.

## 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 m<sup>2</sup>. 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.

## Weggoaien



Het symbool van de doorgekruiste rolbak op het product of de verpakking daarvan geeft aan dat het 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 m<sup>2</sup> gerelateerd aan elektrische en elektronische apparatuur (EEA) of een winkel met een totale verkoopprijs van 400 m<sup>2</sup>. 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.

## Smaltimento



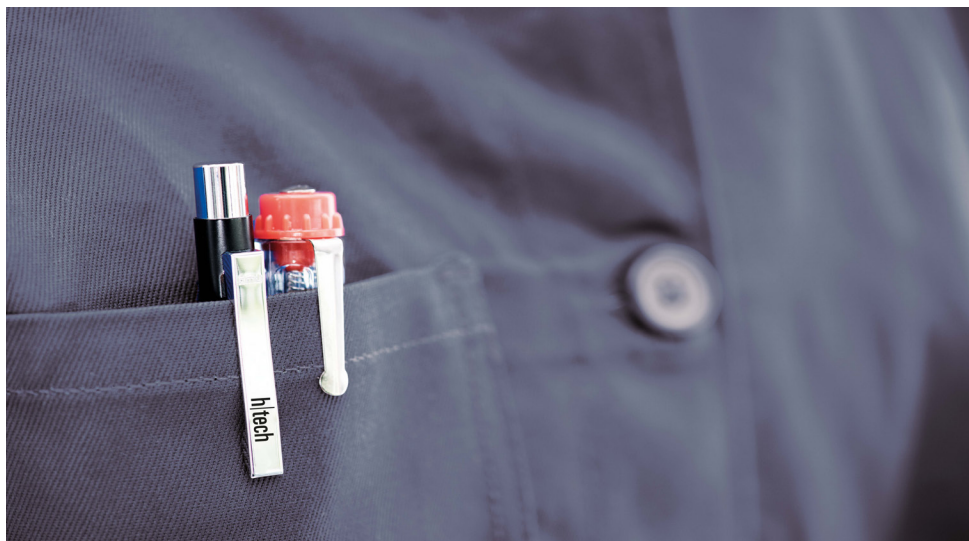
Il simbolo del bidone della spazzatura barrato riportato sul prodotto o sulla sua confezione

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 m<sup>2</sup>. 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.

# Service



**www.htech.de**

**☎ 00 800 32 290 000**

Deutschland/Germany  
service.DE@htechservice.de

Österreich/Austria  
service.AT@htechservice.de

Niederlande/Netherlands  
service.NL@htechservice.de

Belgien/Belgium  
service.BE@htechservice.de

Frankreich/France  
service.FR@htechservice.de

Luxemburg/Luxembourg  
service.LU@htechservice.de

Italien/Italy  
service.IT@htechservice.de

Espana/Spain  
service.ES@htechservice.de

Schweden/Sweden  
service.SE@htechservice.de



**FR**

**Cet appareil,  
ses accessoires  
et cordons  
se recyclent**

REPRISE  
À LA LIVRAISON



À DÉPOSER  
EN MAGASIN



À DÉPOSER  
EN DÉCHÈTERIE



Points de collecte sur [www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)  
Privilegiez la réparation ou le don de votre appareil !



**FR**

**LE TRI  
+ FACILE**



**52541742**



**Bedienungsanleitung**  
**Instruction manual**  
**Notice d'utilisation**  
**Gebruiksaanwijzing**

**WR2202**

**Einbau-Kühl-Gefrierkombination**  
**Built-in Freezer - Fridge**  
**Encastrable Congélateur - Réfrigérateur**  
**Ingebouwde Vriezer - Koelkast**

**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                                          |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|----------------------------------------------------|
|  | <b>WARNUNG</b>                            | Gefahr von schweren Verletzungen oder Lebensgefahr |
|  | <b>GEFAHR EINES ELEKTRISCHEN SCHLAGES</b> | Gefährliche Spannung                               |
|  | <b>BRANDGEFAHR</b>                        | Warnung: Brandgefahr / entflammbare Materialien    |
|  | <b>ACHTUNG</b>                            | Gefahr von Personen- und Sachschäden               |
|  | <b>WICHTIG</b>                            | Bestimmungsgemäße Verwendung des Gerätes           |

# INHALT

|                                                            |           |
|------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1 SICHERHEITSHINWEISE .....</b>                         | <b>3</b>  |
| 1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise .....                   | 3         |
| 1.2 Hinweise zum Aufstellen und Anschließen .....          | 7         |
| 1.3 Im Betrieb .....                                       | 7         |
| <b>2 GERÄTEBESCHREIBUNG .....</b>                          | <b>9</b>  |
| 2.1 Abmessungen .....                                      | 10        |
| <b>3 VERWENDEN DES GERÄTS .....</b>                        | <b>11</b> |
| 3.1 Thermostateinstellung .....                            | 11        |
| 3.2 Warnhinweise zur Temperatureinstellung .....           | 11        |
| 3.3 Zubehör .....                                          | 12        |
| 3.3.1 Eiswürfelschale <i>(bei einigen Modellen)</i> .....  | 12        |
| 3.3.2 Der Frischeregler <i>(In einigen Modellen)</i> ..... | 12        |
| <b>4 LEBENSMITTELLAGERUNG .....</b>                        | <b>13</b> |
| 4.1 Kühlteil .....                                         | 13        |
| 4.2 Gefrierteil .....                                      | 14        |
| <b>5 REINIGUNG UND WARTUNG .....</b>                       | <b>16</b> |
| 5.1 Abtauen .....                                          | 17        |
| <b>6 VERSAND UND UMSETZUNG .....</b>                       | <b>18</b> |
| 6.1 Transportieren und Umstellen .....                     | 18        |
| <b>7 VOR DEM ANRUF BEIM KUNDENDIENST .....</b>             | <b>18</b> |
| <b>8 ENERGIESPARTIPPS .....</b>                            | <b>20</b> |
| <b>9 TECHNISCHE DATEN .....</b>                            | <b>20</b> |
| <b>10 INFORMATIONEN FÜR PRÜFINSTITUTE .....</b>            | <b>21</b> |
| <b>11 KUNDENDIENST .....</b>                               | <b>21</b> |

# 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. Dieser Stecker muss an eine speziell geerdete Steckdose (mindestens 16 Ampere) angeschlossen

werden. 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 100 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.

### **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<sup>2</sup> oder Lebensmittelhändlern mit einer Gesamtverkaufsfläche von mind. 800 m<sup>2</sup>, 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.

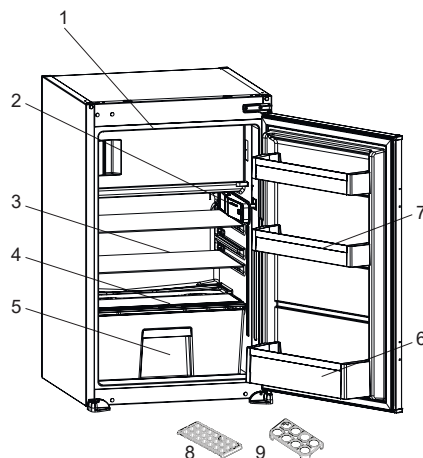
Die Verpackungsmaterialien sind umweltfreundlich, da sie recycelt werden können. Der Einsatz recycelter Materialien reduziert den Verbrauch von Rohstoffen und verringert somit die Abfallproduktion.



## 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.

- 1) Gefrierteiltür
- 2) Thermostat
- 3) Kühlfachablage
- 4) Gemüsefachabdeckplatte
- 5) Gemüsefach
- 6) Flaschenablage
- 7) Türfächer
- 8) Eiswürfelschale
- 9) Eierhalter

*\* bei bestimmten Modellen*

### Allgemeine Hinweise:

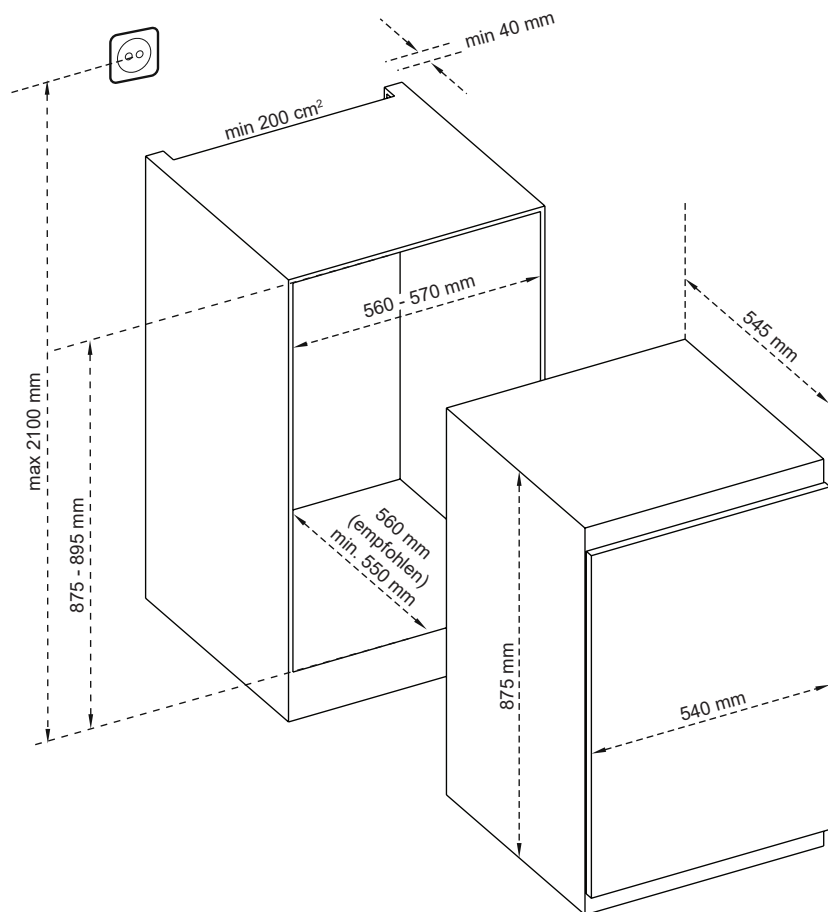
#### **Fach für frische Lebensmittel (Kühlteil):**

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 Kastenordnung erreicht.

## 2.1 Abmessungen

\* 875 - 883 für Metallabdeckung



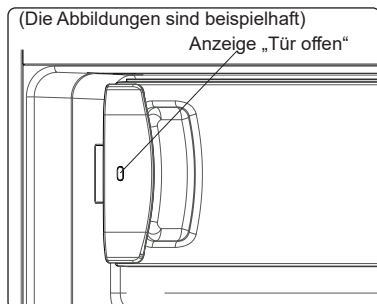
## 3 VERWENDEN DES GERÄTS

### Anzeige „Tür offen“

Die Anzeige „Tür offen“ am Türgriff gibt an, ob die Tür richtig geschlossen wurde oder noch offen steht.

Rot bedeutet, die Tür ist noch offen.

Weiß bedeutet, die Tür ist richtig geschlossen.

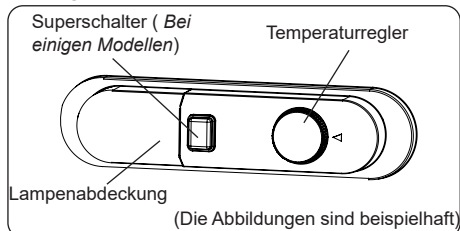


 Die Tür des Gefriergeräts ist stets geschlossen zu halten. Anderenfalls kann das Gefriergut auftauen. Zudem kann sich im Gefrierteil Reif und Eis bilden, was zu unnötig hohem Energieverbrauch führt.

### 3.1 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).

 **Wichtiger Hinweis:** Versuchen Sie nicht, den Knopf über Position 1 hinaus zu drehen; andernfalls wird Ihr Gerät gestoppt.



### 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.

### 3.2 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 Gerätekompontenten.
- 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.

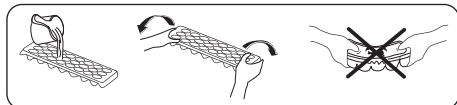
**SN (ausgedehnt temperiert):** Dieses Kühlgerät ist für den Einsatz bei Umgebungstemperaturen von 10 bis 32 °C vorgesehen.

### 3.3 Zubehör

**Die Darstellungen und Beschreibungen im Abschnitt über Zubehör können je nach Modell von Ihrem Gerät abweichen.**

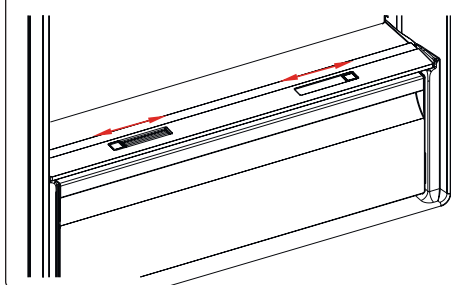
#### 3.3.1 Eiswürfelschale (bei einigen Modellen)

- Füllen Sie die Eiswürfelschale mit Wasser und legen Sie sie in das Gefrierfach.
- Wenn das Wasser vollständig gefroren ist, können Sie die Schale wie in der Abbildung gezeigt umdrehen, um die Eiswürfel zu entnehmen.

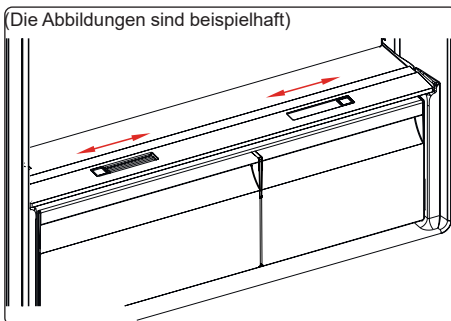


#### 3.3.2 Der Frischeregler (In einigen Modellen)

(Die Abbildungen sind beispielhaft)



oder



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. Hinweis: Legen Sie keine Lebensmittel auf den Luftfeuchtigkeitsregler.

## 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 kältesten Stellen, an denen die Flüssigkeit verdunstet, und im Lauf der Zeit muss das Gerät immer häufiger abgetaut werden.
- 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 Kühlschrankteil befindet. Die Lebensmittel dürfen den Sensor nicht berühren, damit die optimale Aufbewahrungstemperatur im Kühlteil erhalten bleibt.

- 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 Gemüsfach ist für Gemüse vorgesehen. (falls vorhanden)
- Um Geruchsvermischung zu vermeiden, werden Fleischprodukte, Früchte und Gemüse nicht zusammen gelagert.

In der folgenden Tabelle sind die wichtigsten Lebensmittelgruppen und die jeweils beste Aufbewahrungsart und -dauer im Kühlteil aufgeführt.

| Lebensmittel                              | Maximale Lagerdauer                            | Lagerart und -ort                                                                   |
|-------------------------------------------|------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Obst und Gemüse</b>                    | 1 Woche                                        | Gemüsebox                                                                           |
| <b>Fleisch und Fisch</b>                  | 2 - 3 Tage                                     | In Kunststoffolie oder -beutel oder im Fleischbehälter auf dem Glasfachboden lagern |
| <b>Käse</b>                               | 3 - 4 Tage                                     | Im dafür vorgesehenen Türfach                                                       |
| <b>Butter und Margarine</b>               | 1 Woche                                        | Im dafür vorgesehenen Türfach                                                       |
| Flaschenprodukte, z. B. Milch und Joghurt | Bis zum vom Hersteller angegebenen Ablaufdatum | Im dafür vorgesehenen Türfach                                                       |

| Lebensmittel          | Maximale Lagerdauer | Lagerart und -ort              |
|-----------------------|---------------------|--------------------------------|
| 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.



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                            |
|  <b>HINWEIS:</b> 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                           |

| Obst und Gemüse         | Vorbereitung                               | Maximale Lagerdauer (Monate) |
|-------------------------|--------------------------------------------|------------------------------|
| 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 Geräterstecker mit trockenen Händen wieder in die Netzsteckdose.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser

in das Lampengehäuse und andere elektrische Komponenten gelangt.

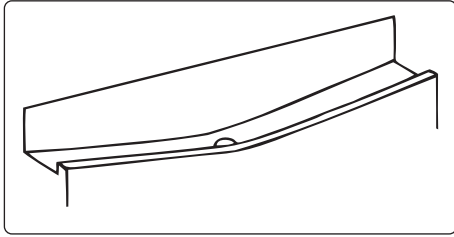
- Das Gerät muss regelmäßig mit einer Lösung aus Natron und lauwarmem Wasser gereinigt werden.
- Reinigen Sie das Zubehör separat von Hand mit Wasser und Seife. Waschen Sie das Zubehör nicht im Geschirrspüler.
- Reinigen Sie den Verflüssiger mindestens zweimal jährlich mit einer Bürste. So sparen Sie Energie und steigern die Leistung des Geräts.



**Zum Reinigen das Gerät stets vom Stromnetz trennen.**

## 5.1 Abtauen

### Abtauen des Kühlteils



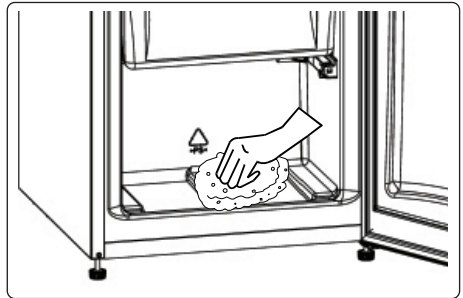
- Das Kühlteil wird im laufenden Betrieb automatisch abgetaut. Das Wasser wird in der Tauwasserschale aufgefangen und verdunstet automatisch.
- Die Tauwasserschale und die Öffnung in der Ablaufrinne müssen regelmäßig mithilfe eines Rohrreinigers gereinigt werden, um zu verhindern, dass sich Wasser auf 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.



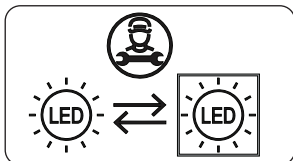
- Trocknen Sie das Innere des Geräts mit einem Schwamm oder einem sauberen Tuch.
- Um das Abtauen zu beschleunigen, können Sie Schüsseln mit warmem Wasser in das Gefrierteil stellen.
- Kontrollieren Sie das Gefriergut beim Einräumen in das Gefrierteil. Wenn Packungen angetaut sind, müssen die Lebensmittel 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 des Geräts, 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 **Gerätetür** 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. Verschlossene 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](http://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 Ersatzteile.

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 Typenschild befindet sich im Kühlbereich auf der linken unteren Seite. Laut Gesetz 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.htech.de](http://www.htech.de)



## 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.



## 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.

**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                                     |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|---------------------------------------------|
|  | <b>WARNING</b>                | Serious injury or death risk                |
|  | <b>RISK OF ELECTRIC SHOCK</b> | Dangerous voltage risk                      |
|  | <b>FIRE</b>                   | Warning; Risk of fire / flammable materials |
|  | <b>CAUTION</b>                | Injury or property damage risk              |
|  | <b>IMPORTANT</b>              | Operating the system correctly              |

# CONTENTS

|                                                      |           |
|------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1 SAFETY INSTRUCTIONS .....</b>                   | <b>25</b> |
| 1.1 General Safety Warnings .....                    | 25        |
| 1.2 Installation warnings .....                      | 29        |
| 1.3 During Usage.....                                | 29        |
| <b>2 DESCRIPTION OF THE APPLIANCE .....</b>          | <b>31</b> |
| 2.1 Dimensions .....                                 | 32        |
| <b>3 USING THE APPLIANCE .....</b>                   | <b>33</b> |
| 3.1 Thermostat Setting .....                         | 33        |
| 3.2 Temperature Settings Warnings .....              | 33        |
| 3.3 Accessories .....                                | 34        |
| 3.3.1 Ice Tray ( <i>In some models</i> ) .....       | <b>34</b> |
| 3.3.2 The Fresh Dial ( <i>In some models</i> ) ..... | <b>34</b> |
| <b>4 FOOD STORAGE .....</b>                          | <b>35</b> |
| 4.1 Refrigerator Compartment.....                    | 35        |
| 4.2 Freezer Compartment .....                        | 35        |
| <b>5 CLEANING AND MAINTENANCE.....</b>               | <b>38</b> |
| 5.1 Defrosting .....                                 | 39        |
| <b>6 SHIPMENT AND REPOSITIONING.....</b>             | <b>40</b> |
| 6.1 Transportation and Changing Positioning .....    | 40        |
| <b>7 BEFORE CALLING AFTER-SALES SERVICE .....</b>    | <b>40</b> |
| <b>8 TIPS FOR SAVING ENERGY .....</b>                | <b>41</b> |
| <b>9 TECHNICAL DATA.....</b>                         | <b>42</b> |
| <b>10 INFORMATION FOR TEST INSTITUTES .....</b>      | <b>42</b> |
| <b>11 CUSTOMER CARE AND SERVICE .....</b>            | <b>42</b> |

# 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 at least 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 100 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.

### **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.

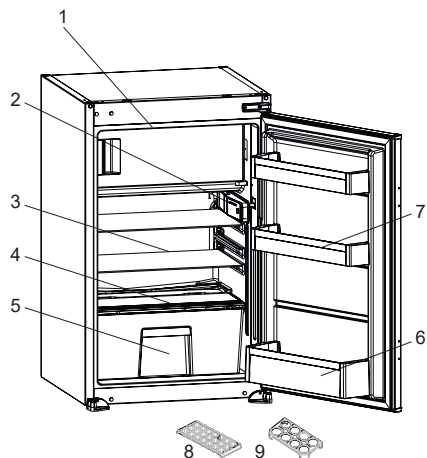
The packaging materials are environmentally friendly as they are recyclable. The use of recycled material reduces raw material consumption and therefore decreases waste production.



### **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.

- 1) Freezer compartment door
- 2) Thermostat box / Interior display
- 3) Refrigerator shelves
- 4) Crisper cover
- 5) Crisper
- 6) Bottle shelf
- 7) Door shelves
- 8) Ice box tray
- 9) Egg holder

*\* In some models*

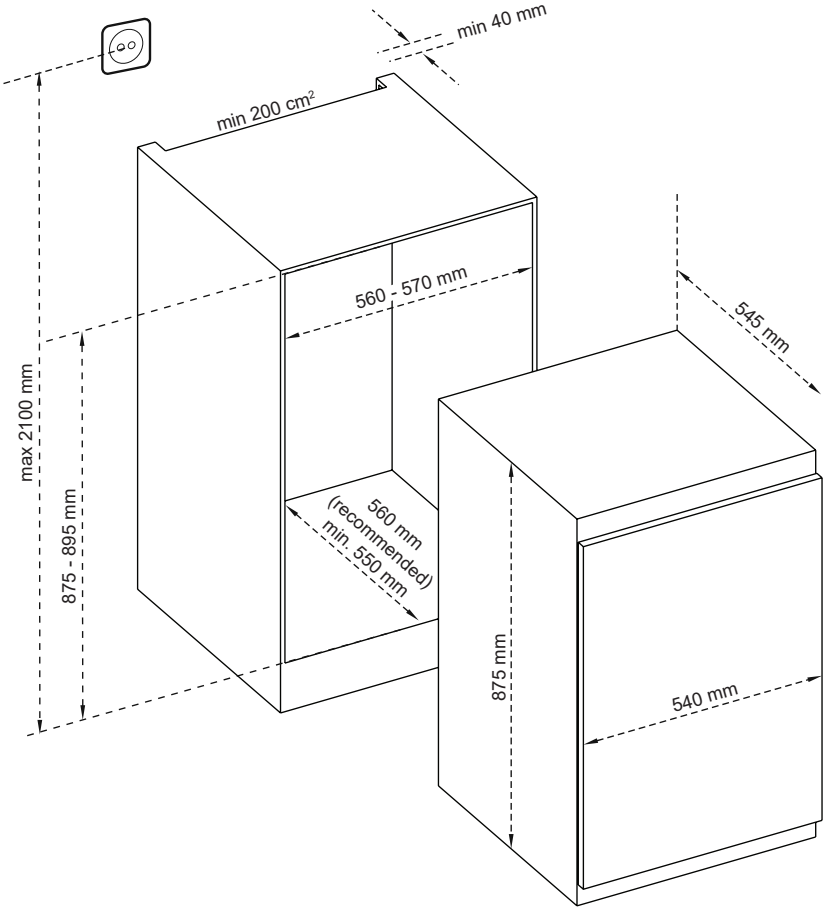
### General notes:

**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

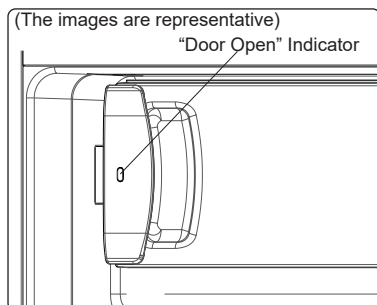
\* 875 - 883 for metal top cover



## 3 USING THE APPLIANCE

### “Door Open” Indicator;

The “Door Open” indicator on the handle shows whether the door has closed properly or whether it remains open. If the indicator is red, the door is still open. If the indicator is white, the door is properly closed.

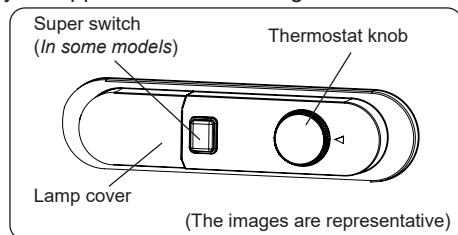


 The freezer door should always be kept closed. This will prevent food products from defrosting. Any heavy ice and frost build-up inside the freezer, and an unnecessary increase in energy consumption, will be avoided.

### 3.1 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.)

 **Important note:** Do not try to rotate the knob beyond position 1, it will stop your appliance from working.



### 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.

### 3.2 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.

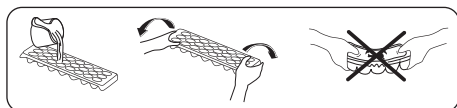
**SN (extended temperate):** This refrigerating appliance is intended to be used at ambient temperatures ranging from 10 °C to 32 °C.

## 3.3 Accessories

**Visual and text descriptions in the accessories section may vary according to the model of your appliance.**

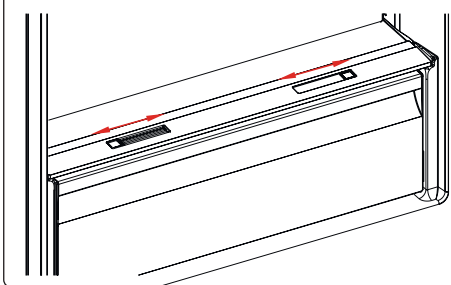
### 3.3.1 Ice Tray (In some models)

- 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.



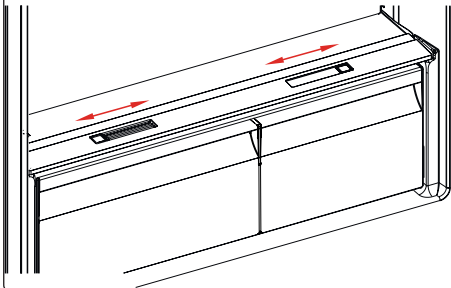
### 3.3.2 The Fresh Dial (In some models)

(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.

**Note:** Do not load any foodstuff on the fresh dial.

## 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.
- 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.

- 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 stored 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.

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                                                          |
|-----------------------------------------------|---------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Vegetables and fruits</b>                  | 1 week                                            | Vegetable bin                                                                   |
| <b>Meat and fish</b>                          | 2 - 3 days                                        | Wrap in plastic foil, bags, or in a meat container and store on the glass shelf |
| <b>Fresh cheese</b>                           | 3 - 4 days                                        | On the designated door shelf                                                    |
| <b>Butter and margarine</b>                   | 1 week                                            | On the designated door shelf                                                    |
| <b>Bottled products e.g. milk and yoghurt</b> | Until the expiry date recommended by the producer | On the designated door shelf                                                    |
| <b>Eggs</b>                                   | 1 month                                           | On the designated egg shelf                                                     |
| <b>Cooked food</b>                            | 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.



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                             |
|  <b>NOTE:</b> 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                         |

| Vegetables and Fruits     | Preparation                        | Maximum storage time (months) |
|---------------------------|------------------------------------|-------------------------------|
| Strawberry and Blackberry | Wash and hull                      | 8 - 12                        |
| 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.

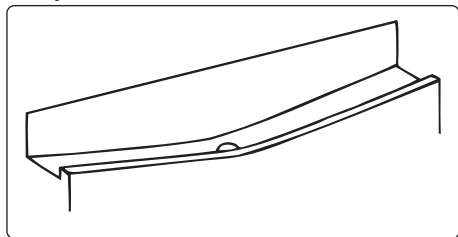
- Clean the condenser with a brush at least twice a year. This will help you to save on energy costs and increase productivity.



**The power supply must be disconnected during cleaning.**

## 5.1 Defrosting

### Defrosting the Refrigerator Compartment



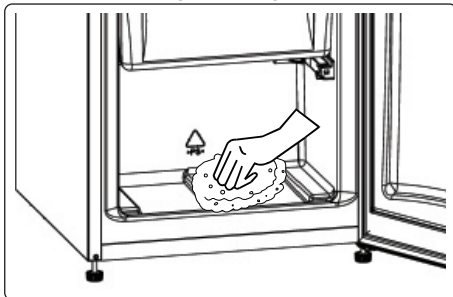
- Defrosting occurs automatically in the refrigerator compartment during operation. The water is collected by the evaporation tray and evaporates automatically.
- The evaporation tray and the water drain hole should be cleaned periodically with a pipe cleaner to prevent the water from collecting at the 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.

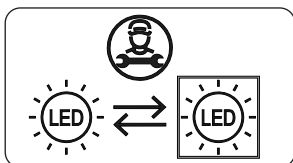


- Dry the inside of the compartment with a sponge or a clean cloth.
- To accelerate the defrosting process, place one or more bowls of warm water in the freezer compartment.
- Examine the contents when replacing them in the freezer and if some of the packages have thawed out, they should be eaten within 24 hours, 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](http://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.htech.de](http://www.htech.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                                             |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|-----------------------------------------------------------|
|  | <b>AVERTISSEMENT</b>          | Risque de blessures graves ou danger de mort              |
|  | <b>RISQUE D'ÉLECTROCUTION</b> | Risque d'électrocution                                    |
|  | <b>INCENDIE</b>               | Avertissement : Risque d'incendie / matières inflammables |
|  | <b>MISE EN GARDE</b>          | Risque de blessures ou de dommages matériels              |
|  | <b>IMPORTANT</b>              | Utilisation correcte de l'appareil                        |



# SOMMAIRE

|                                                                            |           |
|----------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1 CONSIGNES DE SÉCURITÉ .....</b>                                       | <b>45</b> |
| 1.1 Avertissements généraux relatifs à la sécurité .....                   | 45        |
| 1.2 Avertissements relatifs à l'installation .....                         | 50        |
| 1.3 En cours d'utilisation.....                                            | 50        |
| <b>2 DESCRIPTION DE L'APPAREIL .....</b>                                   | <b>52</b> |
| 2.1 Dimensions.....                                                        | 53        |
| <b>3 UTILISATION DE L'APPAREIL .....</b>                                   | <b>54</b> |
| 3.1 Réglage du Thermostat .....                                            | 54        |
| 3.2 Avertissements relatifs aux paramètres de température .....            | 54        |
| 3.3 Accessoires .....                                                      | 55        |
| 3.3.1 Bac à glaçons ( <i>Sur certains modèles</i> ).....                   | 55        |
| 3.3.2 Molette du bac à aliments frais ( <i>Sur certains modèles</i> )..... | 55        |
| <b>4 RANGEMENT DES ALIMENTS .....</b>                                      | <b>56</b> |
| 4.1 Compartiment du réfrigérateur .....                                    | 56        |
| 4.2 Compartiment congélateur .....                                         | 57        |
| <b>5 NETTOYAGE ET ENTRETIEN .....</b>                                      | <b>60</b> |
| 5.1 Décongélation.....                                                     | 60        |
| <b>6 TRANSPORT ET CHANGEMENT DE PLACE .....</b>                            | <b>61</b> |
| 6.1 Transport et changement de place.....                                  | 61        |
| <b>7 AVANT DE CONTACTER LE SERVICE APRÈS-VENTE .....</b>                   | <b>62</b> |
| <b>8 CONSEILS POUR ÉCONOMISER DE L'ÉNERGIE .....</b>                       | <b>63</b> |
| <b>9 DONNÉES TECHNIQUES .....</b>                                          | <b>64</b> |
| <b>10 INFORMATIONS POUR LES INSTITUTS DE TEST.....</b>                     | <b>64</b> |
| <b>11 SERVICE ET ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE .....</b>                       | <b>64</b> |

# 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. Cette fiche doit être utilisée avec une prise spécialement mise à la terre d'au moins 16 ampères. 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'utilisateur 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'entretien 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 100 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 frigorigènes avec des chlorofluorocarbures. Par conséquent, attention à ne pas nuire à l'environnement lors de leur mise au rebut.

### **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

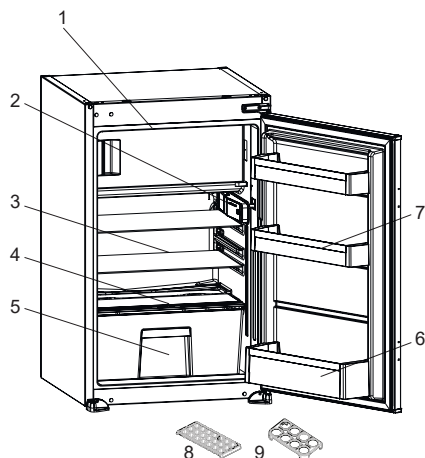
Les matériaux d'emballage protègent votre machine des dommages pouvant survenir pendant le transport. Les matériaux d'emballage sont respectueux de l'environnement car ils sont recyclables. L'utilisation de matériaux recyclés réduit la consommation de matières premières et donc la production de déchets.



### 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.

- 1) Porte du compartiment congélateur
- 2) Boîtier thermostat
- 3) Clayettes réfrigérateur
- 4) Couvercle du compartiment à légumes
- 5) Compartiment à légumes
- 6) Balconnet à bouteilles
- 7) Balconnets
- 8) Bac à glaçons
- 9) Support porte-œufs

*\* Sur certains modèles*

### Remarques générales:

#### Compartiment des aliments frais

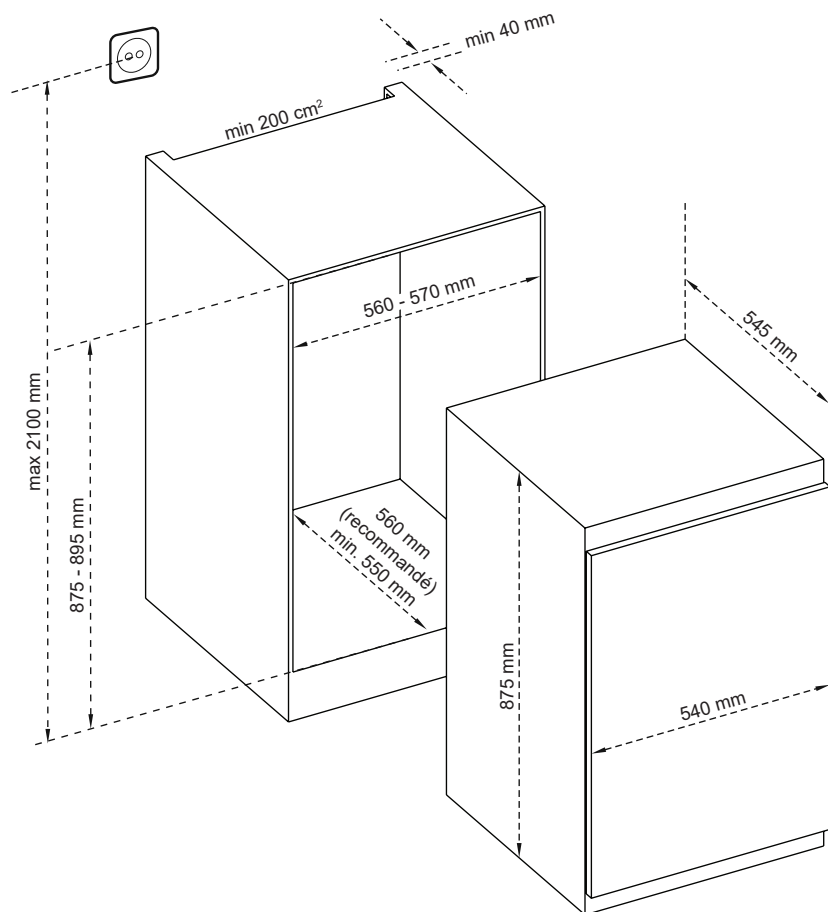
**(réfrigérateur) :** L'utilisation la plus efficace de l'énergie est assurée dans la configuration avec les tiroirs dans la partie inférieure de l'appareil, et les étagères uniformément réparties. La position des bacs de porte n'affecte pas la consommation d'énergie.

#### 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

\* 875 - 883 pour couvercle métallique



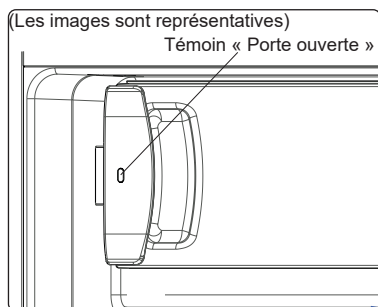
### 3 UTILISATION DE L'APPAREIL

#### Témoin « Porte ouverte » ;

Le témoin « Porte ouverte » de la poignée indique si la porte est correctement fermée ou si elle est restée ouverte.

Si le témoin est rouge, la porte est encore ouverte.

Si le témoin est blanc, la porte est correctement fermée.

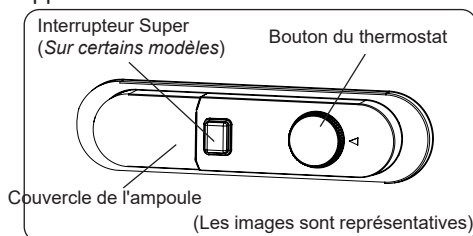


 La porte du congélateur doit toujours rester fermée pour éviter que les produits alimentaires ne se décongèlent. Cela empêche l'accumulation de glace et de gel à l'intérieur du congélateur, ainsi qu'une consommation d'énergie inutile.

#### 3.1 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).

 **Remarque importante :** Ne pas essayer de faire tourner le bouton en dessous de la position 1 car cela arrêterait l'appareil.



#### 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 fonctionnement de ce dernier retourne automatiquement en position 3 du thermostat, conformément à la durée indiquée dans la remarque.

#### 3.2 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.

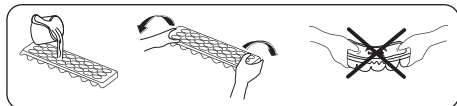
**SN (Tempéré étendu) :** Cet appareil frigorifique est destiné à être utilisé à des températures ambiantes comprises entre 10 °C et 32 °C.

### **3.3 Accessoires**

**Les descriptions visuelles et textuelles de la section relatives aux accessoires peuvent varier selon le modèle de votre appareil.**

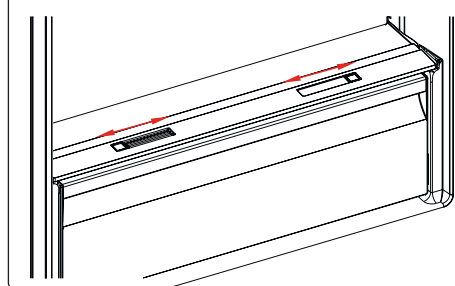
#### **3.3.1 Bac à glaçons (Sur certains modèles)**

- 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.



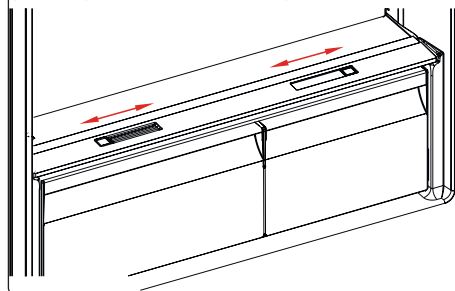
#### **3.3.2 Molette du bac à aliments frais (Sur certains modèles)**

(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.

Note : Ne placez pas d'aliments sur le curseur d'humidité.

## 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.
- 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.
- 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 provoquer 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.

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                                                                                                |

| Aliment                                           | Durée de conservation maximale                             | Méthode et lieu de conservation |
|---------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|---------------------------------|
| 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.



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 la 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                               |
| 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                               |

| Légumes et fruits | Préparation                             | Durée de conservation maximale (mois) |
|-------------------|-----------------------------------------|---------------------------------------|
| 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 procédé au lavage, rincer à l'eau claire et sécher soigneusement.

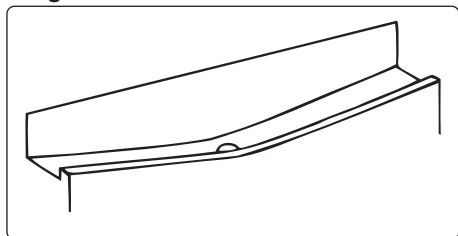
Lorsque le nettoyage est terminé, rebrancher la fiche sur l'alimentation électrique avec les mains sèches.

- 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

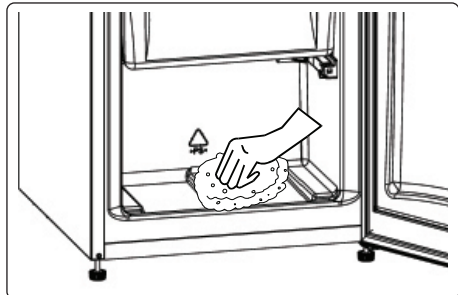
nettoyés régulièrement avec un nettoyant pour canalisations afin d'éviter que l'eau ne s'accumule au fond du réfrigérateur au lieu de s'écouler.

- 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.

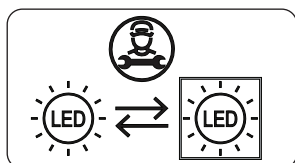


- Essuyez l'intérieur du compartiment avec une éponge ou un chiffon doux.
- Pour accélérer le processus de dégivrage, placer un ou deux bols d'eau chaude dans le compartiment congélateur.
- Examinez le contenu des paquets en les replaçant dans le congélateur. Si certains aliments sont décongelés, consommez-les 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 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.htech.de](http://www.htech.de)



Points de collecte sur [www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



**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

|                                                            |           |
|------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1 VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN.....</b>                     | <b>67</b> |
| 1.1 Algemene veiligheidswaarschuwingen.....                | 67        |
| 1.2 Installatiewaarschuwingen.....                         | 71        |
| 1.3 Tijdens gebruik.....                                   | 71        |
| <b>2 BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT .....</b>               | <b>73</b> |
| 2.1 Afmetingen.....                                        | 74        |
| <b>3 GEBRUIK VAN HET APPARAAT .....</b>                    | <b>75</b> |
| 3.1 Thermostaatinstelling .....                            | 75        |
| 3.2 Waarschuwingen temperatuurinstellingen.....            | 75        |
| 3.3 Accessoires .....                                      | 76        |
| 3.3.1 IJsblokjesvorm <i>(in bepaalde modellen)</i> .....   | 76        |
| 3.3.2 De Vers-knop <i>(in bepaalde modellen)</i> .....     | 76        |
| <b>4 BEWAREN VAN VOEDSEL .....</b>                         | <b>77</b> |
| 4.1 Koelkastgedeelte .....                                 | 77        |
| 4.2 Diepvriesgedeelte.....                                 | 78        |
| <b>5 REINIGING EN ONDERHOUD.....</b>                       | <b>80</b> |
| 5.1 Ontdooien.....                                         | 81        |
| <b>6 VERVOER EN VERPLAATSEN .....</b>                      | <b>82</b> |
| 6.1 Vervoer en van plaats veranderen.....                  | 82        |
| <b>7 VOORDAT U CONTACT OPNEEMT MET KLANTENSERVICE.....</b> | <b>82</b> |
| <b>8 TIPS OM ENERGIE TE BESPAREN .....</b>                 | <b>84</b> |
| <b>9 TECHNISCHE GEGEVENS.....</b>                          | <b>84</b> |
| <b>10 INFORMATIE VOOR TESTINSTITUTEN.....</b>              | <b>85</b> |
| <b>11 SERVICE EN ONDERDELEN .....</b>                      | <b>85</b> |

# 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 gebruiksonderhoudswerkzaamheden 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 gezekeerd 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 vocht aanwas 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 100 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.

### **Weggooiën 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**

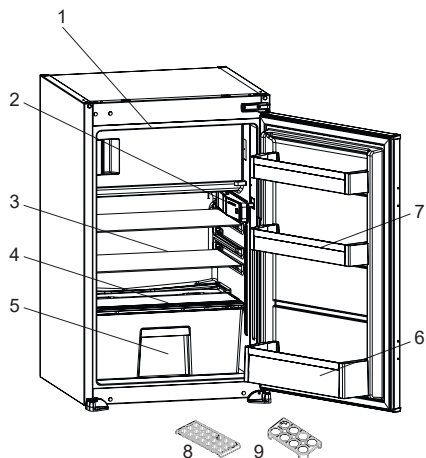
Het verpakkingsmateriaal beschermt uw machine tegen beschadiging die tijdens het transport kan optreden. Het verpakkingsmateriaal is milieuvriendelijk en recyclebaar. Het gebruik van gerecycled materiaal vermindert het verbruik van grondstoffen en daarmee de afvalproductie.



### **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 gebruikt 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.

- 1) Deur diepvriesgedeelte
- 2) Thermostaatdoos
- 3) Koelkastschappen
- 4) Deksel van groentelade
- 5) Groentelade
- 6) Flessenrek
- 7) Deurschappen
- 8) Ijsblokjesvorm
- 9) Eierrek

*\* In bepaalde modellen*

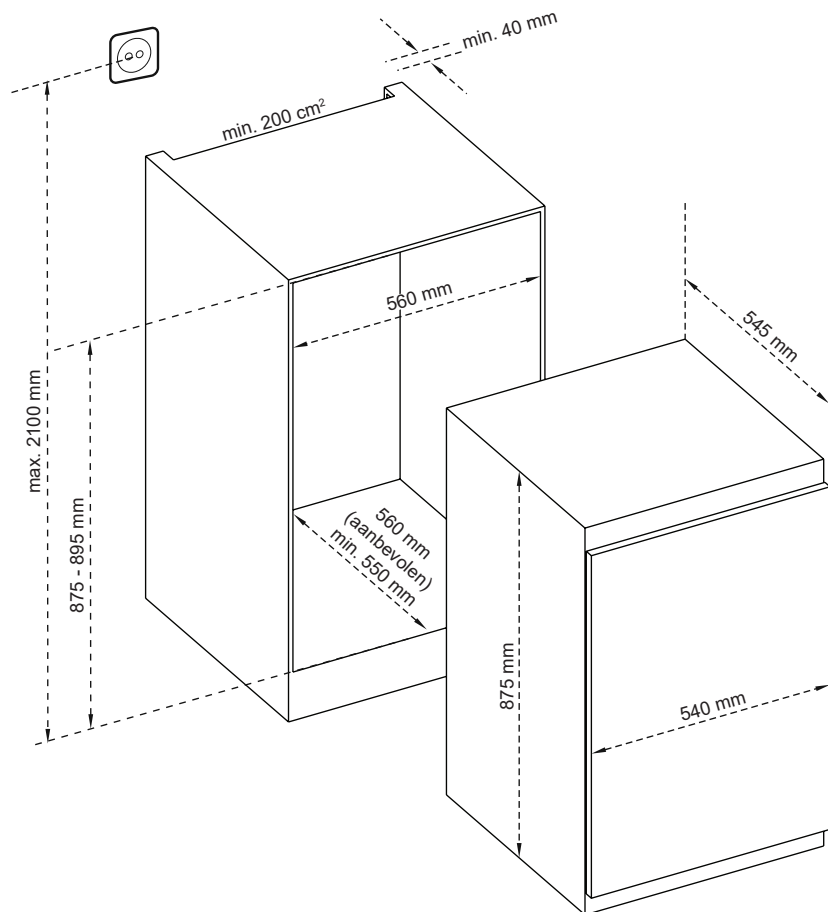
### Algemene opmerkingen:

**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

\* 875 - 883 voor metalen afdekplaat



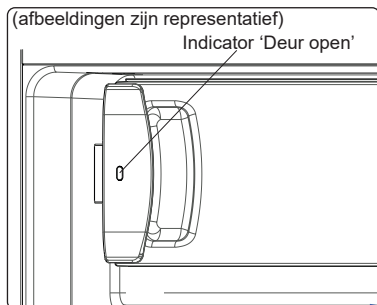
### 3 GEBRUIK VAN HET APPARAAT

#### Indicator 'Deur open';

De indicator 'Deur open' op de handgreep geeft aan of de deur juist is gesloten of dat hij open is blijven staan.

Als de indicator rood is, is de deur nog open.

Als de indicator wit is, is de deur juist gesloten.

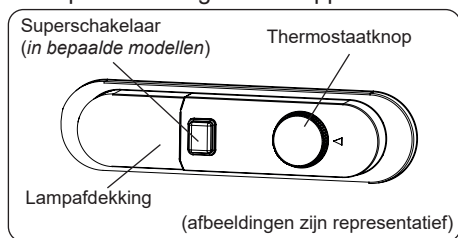


 De diepvriesdeur moet altijd gesloten worden. Hierdoor wordt voorkomen dat de voedselproducten ontdooien. Zo wordt voorkomen dat er veel ijs en rijp in de vriezer worden gevormd en dat er onnodig veel energie wordt verbruikt.

#### 3.1 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.)

 **Belangrijke opmerking:** Probeer de knop niet voorbij stand 1 te draaien. Dit stopt de werking van uw apparaat.



#### 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 is 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 laatste 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.

#### 3.2 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 koefficiëntie 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 vertragingfunctie 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.

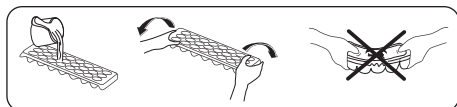
**SN (uitgebreid matig):** Dit koelapparaat is bedoeld voor gebruik bij omgevingstemperaturen van 10°C tot 32°C.

## 3.3 Accessoires

**Visuele en tekstuele omschrijvingen op het gedeelte van de accessoires kunnen afhankelijk van het model van uw apparaat variëren.**

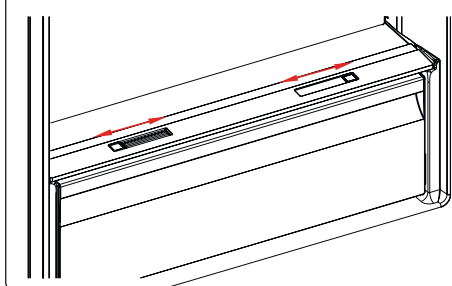
### 3.3.1 Ijsblokjesvorm (in bepaalde modellen)

- 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.



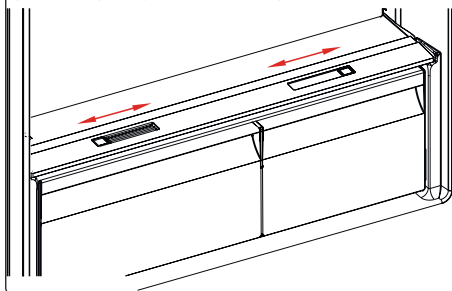
### 3.3.2 De Vers-knop (in bepaalde modellen)

(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. Opmerking: Plaats geen voedingsmiddelen op de vochtigheidsschuif.

## 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 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 koelvak 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 |

| Etenswaar                                  | Maximale bewaarperiode                                    | Hoe en waar te bewaren    |
|--------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|---------------------------|
| 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.



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                                                                                                                                                                                                                                       | Vorbereiden                                                                                                | 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                                |
|  <b>OPMERKING:</b> Ontdooit vlees dient als vers vlees te worden bereid. Als het vlees na het ontdooien niet wordt bereid, mag het niet opnieuw worden ingevroren. |                                                                                                            |                                  |

| Groenten en fruit  | Vorbereiden                                                                                      | 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                            |

| Groenten en fruit      | Vorbereiden                       | Maximale bewaarperiode (maanden) |
|------------------------|-----------------------------------|----------------------------------|
| Aardbeien en bosbessen | Wassen en schoonmaken             | 8 - 12                           |
| Gekookt fruit          | Voeg 10% suiker aan het bakje toe | 12                               |

| Groenten en fruit            | Vorbereiden                        | 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                       | Vorbereiden         | 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 afspelen 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.

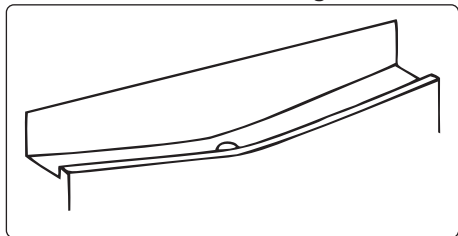
- Reinig de accessoires afzonderlijk handmatig met zeep en water. Was de accessoires niet in de vaatwasmachine.
- Reinig de condensator minstens tweemaal per jaar met een borstel. Dit draagt bij aan energiebesparing en verhoogt de productiviteit.



**De stekker van het apparaat moet tijdens het reinigen uit het stopcontact zijn getrokken.**

## 5.1 Ontdooien

### Ontdooien van het koelkastgedeelte



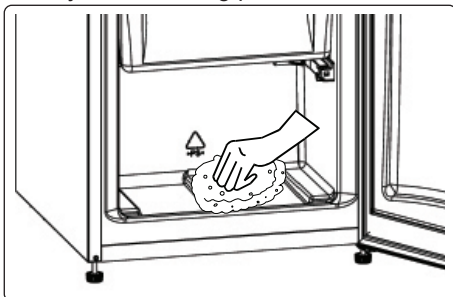
- Het ontdooien vindt in het koelkastgedeelte tijdens de werking automatisch plaats. Het water wordt opgevangen in het verdampingsreservoir en automatisch verdampt.
- Het verdampingsreservoir en de waterafvoeropening moeten periodiek gereinigd worden met een leidingreiniger om te verhinderen dat zich 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.



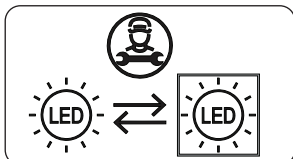
- Droog de binnenkant van het vak met een spons of een schone doek.
- Een of meerdere kommen warm water in het diepvriesvak kan het ontdooiproces versnellen.
- Controleer de inhoud bij het terugplaatsen in de diepvriezer. Als blijkt dat een pakket ontdooit is, dient het binnen 24 uur opgegeten te worden 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), warm 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](http://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

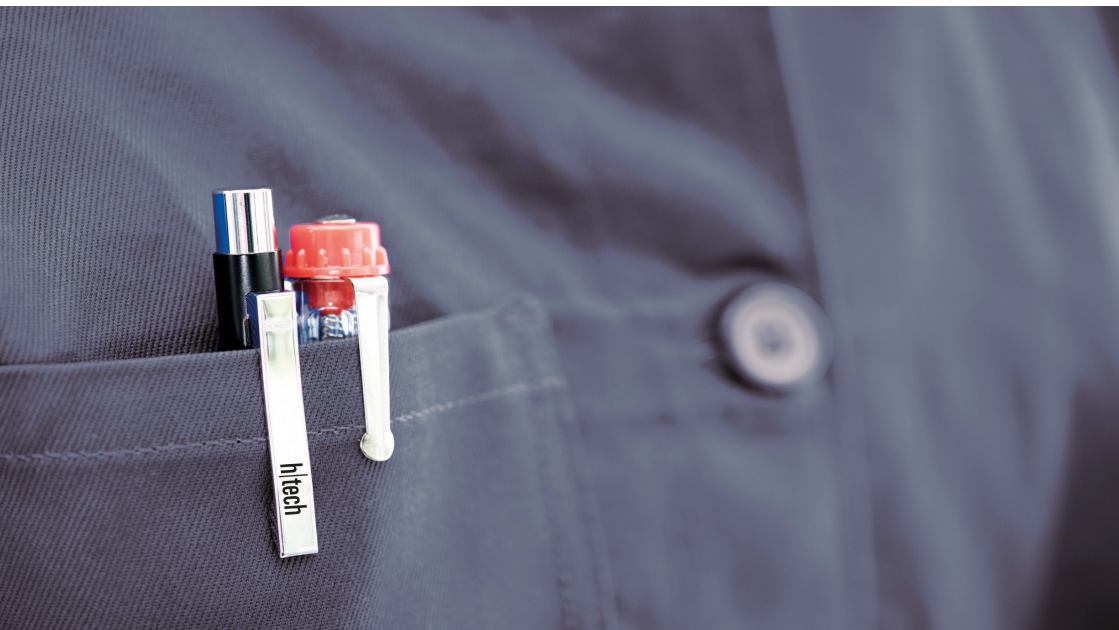
Gebruik altijd originele reserveonderdelen. Zorg ervoor dat u de volgende gegevens bij de hand hebt wanneer u contact opneemt met ons geautoriseerde servicecentrum: model, serienummer en service-index.

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.htech.de](http://www.htech.de)

# Service



**[www.htech.de](http://www.htech.de)**

** 00 800 32 290 000**

**Deutschland/Germany**  
**[service.DE@htechservice.de](mailto:service.DE@htechservice.de)**

**Österreich/Austria**  
**[service.AT@htechservice.de](mailto:service.AT@htechservice.de)**

**Niederlande/Netherlands**  
**[service.NL@htechservice.de](mailto:service.NL@htechservice.de)**

**Belgien/Belgium**  
**[service.BE@htechservice.de](mailto:service.BE@htechservice.de)**

**Frankreich/France**  
**[service.FR@htechservice.de](mailto:service.FR@htechservice.de)**

**Luxemburg/Luxembourg**  
**[service.LU@htechservice.de](mailto:service.LU@htechservice.de)**

**Italien/Italy**  
**[service.IT@htechservice.de](mailto:service.IT@htechservice.de)**

**Spanien/Spain**  
**[service.ES@htechservice.de](mailto:service.ES@htechservice.de)**

**Schweden/Sweden**  
**[service.SE@htechservice.de](mailto:service.SE@htechservice.de)**