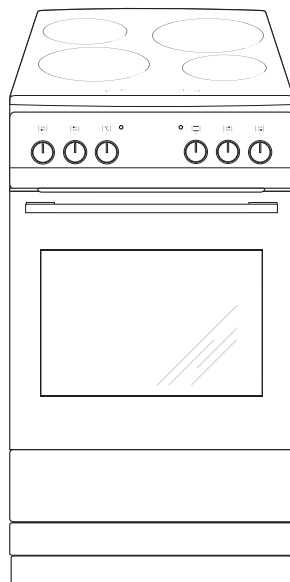


UNIT[®]

Type

UIC-5015



RU	Инструкция по эксплуатации	2
SE	Bruksanvisning	40

УВАЖАЕМЫЙ ПОЛЬЗОВАТЕЛЬ,

Плита сочетает в себе исключительную легкость обслуживания и отличную производительность. После прочтения инструкции, обслуживание плиты не будет проблемой.

Перед выпуском плиты с фабрики оборудование было тщательно проверено на испытательных стендах на предмет безопасности и функциональности.

Просим внимательно прочитать инструкцию по эксплуатации перед включением прибора.

И строго соблюдать все изложенные в ней указания и рекомендации.

Храните инструкцию в доступном месте, чтобы в случае необходимости она всегда была под рукой.

Соблюдайте правила безопасности и меры по предотвращению несчастных случаев.

Внимание!

Плиту можно эксплуатировать только после прочтения настоящей инструкции.

Плита предназначена исключительно для домашнего использования.

Производитель оставляет за собой право вносить в конструкцию устройства изменения, не влияющие на его функционирование.

СОДЕРЖАНИЕ

Общая информация.....	2
Указания по технике безопасности.....	4
Описание устройства.....	10
Характеристика устройства.....	11
Установка.....	12
Эксплуатация.....	16
Выпекание и жарка в духовке - практические советы.....	28
Предустановленные рецепты.....	31
Чистка и обслуживание плиты.....	33
Решение проблем.....	38
Технические параметры.....	39

Внимание. Устройство и его доступные части нагреваются во время использования. Необходимо соблюдать особую осторожность и не прикасаться к нагревательным элементам. Не следует допускать нахождения детей младше 8 лет вблизи устройства, если они не находятся под постоянным присмотром.

Данное устройство может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше, а также людьми с ограниченными физическими, сенсорными или психическими возможностями, либо не имеющими достаточного опыта и знаний, если это происходит под присмотром или в соответствии с инструкцией по эксплуатации устройства, предоставленной лицами, отвечающими за их безопасность. Не позволяйте детям играть с устройством. Уборка и обслуживание устройства не должны осуществляться детьми без присмотра.

Внимание. Готовка на кухонной плите жира или масла без присмотра может быть опасной и привести к пожару.

НИКОГДА не пытайтесь потушить огонь водой, выключите устройство, а затем прикройте пламя, например, крышкой или негорючим одеялом.

Внимание. Пожароопасность: не накапливать вещей на поверхности для приготовления пищи.

Внимание. Если поверхность варочной панели треснула, следует отключить питание во избежание поражения электрическим током.

Металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, а также алюминиевую фольгу, не рекомендуется класть на поверхность кухонной плиты, поскольку они могут нагреваться.

После использования выключите нагревательный элемент панели с помощью выключателя и не полагайтесь на детектор посуды.

При использовании устройство нагревается. Следует соблюдать осторожность во избежание прикосновения к горячим деталям внутри духовки.

Открытые детали могут сильно нагреваться при использовании. Рекомендуется не допускать маленьких детей к устройству.

Внимание. Не используйте абразивные чистящие средства или острые металлические предметы для очистки стекла дверцы, поскольку они могут поцарапать поверхность, что может привести к образованию на стекле трещин.

Внимание. Во избежание возможности поражения электрическим током, перед заменой лампочки индикатора следует убедиться, что устройство выключено.

Для очистки плиты запрещено пользоваться устройствами для очистки паром.

Опасность ожога! При открытии дверцы духовки может выходить горячий пар. В ходе приготовления или после

его завершения необходимо осторожно открывать дверцу духовки. В момент открытия не наклоняйтесь над дверцей. Необходимо помнить, что пар в зависимости от температуры может быть невидимым.

Внимание. Процесс приготовления должен контролироваться. Кратковременное приготовление пищи должно контролироваться постоянно.

Внимание. Используйте только крышки для панели, разработанные изготовителем устройства или указанные изготовителем в инструкции по эксплуатации как соответствующие. Использование неподходящих крышек может привести к несчастным случаям.



- Особое внимание следует уделить детям, находящимся вблизи плиты. Непосредственный контакт с работающей плитой может вызвать ожоги!
- Следует обратить внимание на то, чтобы мелкая бытовая техника вместе с проводами не касалась непосредственно разогреваемой духовки или нагревательной плиты, так как изоляция этого оборудования не стойкая к высоким температурам.
- Не кладите в выдвижные ящики легковоспламеняющихся материалов, так как при использовании духовки они могут загореться.
- Не оставляйте плиту без присмотра во время готовки. Масла и жиры могут воспламениться от перегрева.
- Не допускайте загрязнения нагревательной плиты и ее заливания выкипаниями. В частности, это касается сахара, который реагирует с керамической панелью, что может привести к необратимым повреждениям. Появившиеся загрязнения необходимо сразу удалять.
- Запрещается ставить на нагревательные поля посуду с мокрым дном, так как это может привести к необратимым изменениям на плите (несмываемые пятна).
- Необходимо использовать посуду, указанную производителем как предназначенную для работы с керамической панелью.
- Не используйте посуду из пластика и алюминиевой фольги. Она плавится при высоких температурах и может повредить керамическую плиту.

УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ



- Не включайте нагревательную плиту, предварительно не поставив на нее посуду.
- Запрещается использовать посуду с острыми краями, которые могут повредить керамическую панель.
- Не ставьте на открытую дверцу духовки посуду массой, превышающей 15 кг, а на варочную панель - 25 кг.
- Не используйте абразивные чистящие средства или острые металлические предметы для очистки стекла дверцы, поскольку они могут поцарапать поверхность, что может привести к образованию на стекле трещин.
- Запрещается помещать горячую посуду и противни (с температурой выше 75°C), а также легковоспламеняющихся материалов в выдвижной ящик.
- Запрещается использование технически неисправной плиты. Любые неисправности должны устраняться только квалифицированным специалистом.
- **Люди с имплантированными устройствами жизнеобеспечения (например, кардиостимулятором, инсулиновым насосом или слуховым аппаратом) должны убедиться, что работа этих устройств не будет нарушена индукционной панелью (диапазон рабочей частоты индукционной панели составляет 20-50 кГц).**
- В любой ситуации, вызванной технической неисправностью, обязательно необходимо отсоединить электропитание плиты.
- Устройство может использоваться только для целей, для которых оно предназначено. Любое другое использование (например, обогрев помещения) следует считать нецелевым и опасным.



Кто использует электроэнергию ответственно, экономит не только семейный бюджет, но и действует сознательно на пользу природной среды.

Поэтому давайте поможем экономить электроэнергию! А делается это следующим образом:

● **Использование правильной кухонной утвари.**

Кастрюли с плоским и толстым дном экономят до 1/3 электроэнергии. Не забывайте о крышке, иначе энергопотребление возрастет вчетверо!

● **Подбор кухонной утвари к варочной поверхности.**

Посуда для приготовления пищи не должна быть меньшего диаметра, чем диаметр варочной панели.

● **Забота о чистоте нагревательных полей и дна кастрюль.**

Загрязнения нарушают теплопередачу – сильно подгорелые загрязнения обычно можно устранить только с помощью средств, очень вредных для окружающей среды.

● **Избегайте ненужного "заглядывания в кастрюли".**

Не открывать без необходимости дверцу духовки.

● **Выключайте вовремя и используйте остаточное тепло.**

В случае продолжительного времени приготовления выключайте нагревательные поля за 5-10 минут до окончания приготовления. Таким образом экономится до 20% электроэнергии.

● **Использование духовки только в случае больших объемов пищи.**

Мясо весом до 1 кг можно более экономно приготовить в кастрюле на кухонной

панели.

● **Использование остаточного тепла духовки.**

В случае если приготовление пищи длится более 40 минут, рекомендуется выключать духовку за 10 минут до окончания приготовления.

Внимание! Если используется программатор, установить его на более короткое время приготовления блюд.

● **Жарка с термоциркуляцией и закрытыми дверцами духовки.**

● **Тщательно закрывайте дверцу духовки.** Тепло уходит через находящиеся на дверных уплотнителях загрязнения. Лучше всего сразу же удалять их.

● **Нельзя встраивать плиту непосредственно возле холодильных и морозильных камер.** Потребление электроэнергии из-за них излишне увеличивается.

РАСПАКОВКА



На время транспортировки устройство предохраняется во избежания его повреждения. После распаковки просим обращаться с упаковочными материалами таким образом, чтобы они

не угрожали окружающей среде.

Все материалы, использованные для упаковки, являются экологически чистыми, они в полном объеме подлежат вторичной переработке и маркированы соответствующим символом.

Внимание! Упаковочные материалы (полиэтиленовые пакеты, пенополистирол и т.п.) необходимо хранить в местах, недоступных для детей.

ПРЕКРАЩЕНИЕ ЭКСПЛУАТАЦИИ



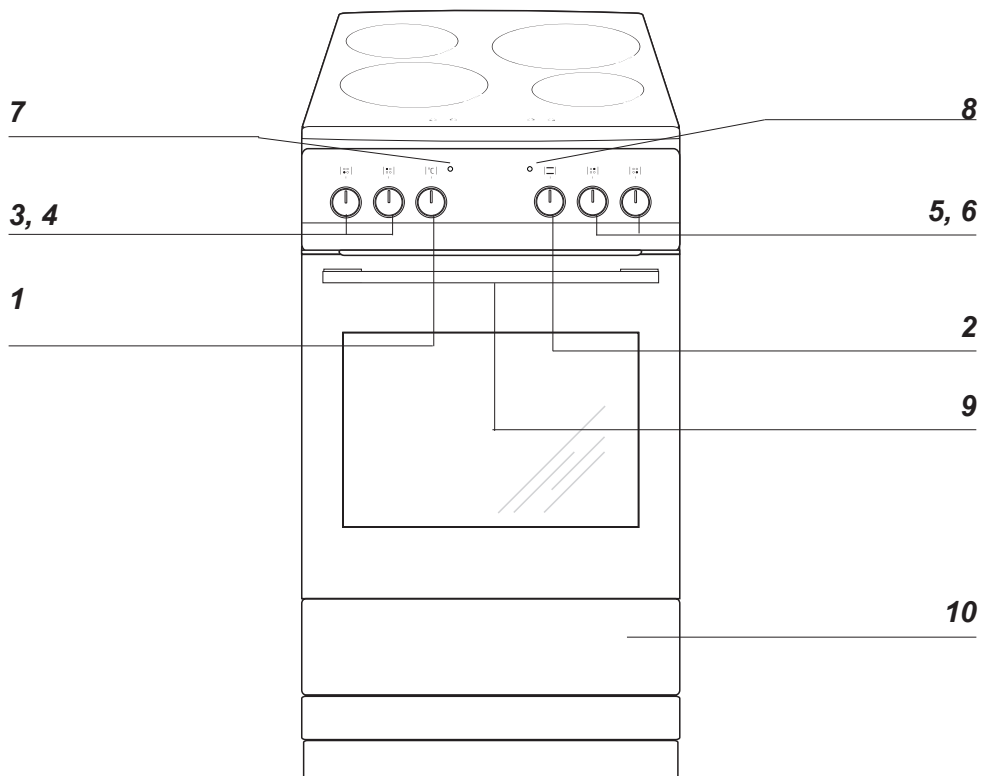
Данное устройство маркируется символом перечеркнутого мусорного контейнера в соответствии с Европейской директивой 2012/19/ЕС и польским законом об утилизации электрического и электронного оборудования.

Вышедшие из строя приборы, маркированные этим символом, нельзя выбрасывать вместе с бытовым мусором.

Пользователь обязан передавать его на предприятие, занимающееся утилизацией электрического и электронного оборудования. Местные пункты приема ненужных и непригодных электроприборов, магазины и гминные организации образуют систему, позволяющую утилизировать такого рода отходы.

Правильное обращение с использованным электрическим и электронным оборудованием позволяет избежать вредных для окружающей среды и здоровья людей последствий, связанных с содержанием в них опасных веществ и ненадлежащего хранения и переработки такого оборудования.

ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

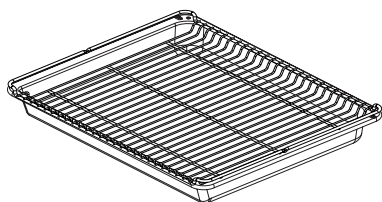
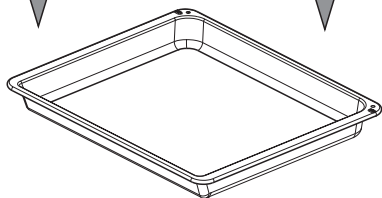
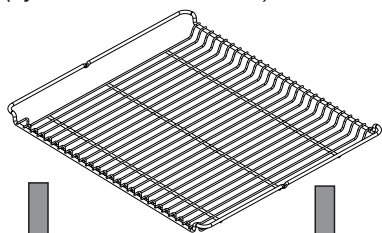


- 1** Ручка регулятора температуры
- 2** Ручка выбора функции духовки
- 3, 4, 5, 6** Ручки управления нагревательными полями
- 7** Световой индикатор терморегулятора **L**
- 8** Световой индикатор работы духовки **R**
- 9** Ручка дверцы духовки
- 10** Выдвижной ящик

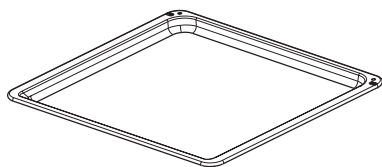
ХАРАКТЕРИСТИКА УСТРОЙСТВА

Аксессуары

*Решетка для гриля
(сушильная лестничка)*

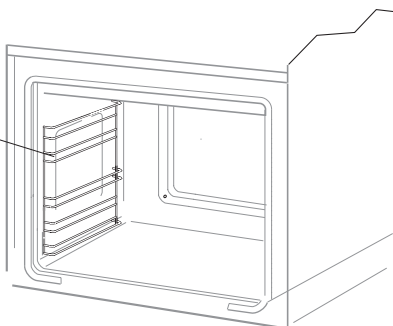


Противень для жарки



Противень для выпечки

Проволочные направляющие



УСТАНОВКА

Установка плиты

- Помещение кухни должно быть сухим и проветриваемым, а также иметь эффективную вентиляцию, а расположение плиты должно гарантировать свободный доступ ко всем элементам управления.
- Кухонная плита может быть односторонне встроена в высокую мебель или стену. Мебель для установки должна иметь облицовку, а клей для ее приклеивания должен быть стойким к температурам до 100°C. Несоблюдение этого условия может привести к деформации поверхности или отклеиванию облицовки. Если вы не уверены в термической стойкости мебели, плита должна быть встроена с отступом около 20 мм.
- Стандартный вариант имеет высоту (до нагревательной плиты) 85 см. Если высота столешницы больше, например 90 см, кухонную плиту можно оборудовать повышающим плинтусом. Высота плиты с установленным плинтусом 90 см +/- 5 мм. Купить плинтус вместе с услугой сборки можно у наших дистрибьюторов запчастей. Установку может произвести только авторизованный монтажник (авторизованный сервис), который подтверждает установку плинтуса записью в гарантийном талоне.
- Плита должна устанавливаться на ровном твердом полу (не устанавливать на подставке).
- Вытяжки необходимо устанавливать согласно прилагаемым к ним инструкциям по эксплуатации.
- Перед использованием плиту необходимо нивелировать, что особенно важно для равномерного растекания жира на сковороде. Для этого служат

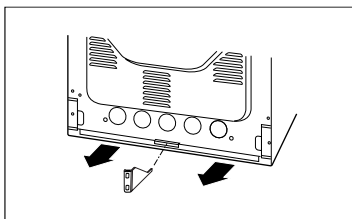
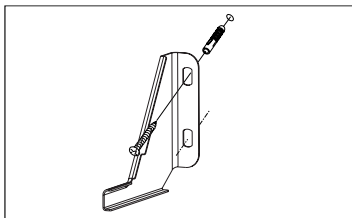
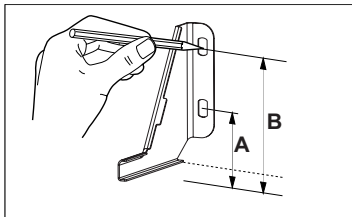
регулируемые ножки, к которым имеется доступ после выдвижения ящика. Диапазон регулировки +/- 5 мм.

УСТАНОВКА

Установка блокировки, защищающей от опрокидывания плиты.

Блокировка устанавливается для предотвращения опрокидывания плиты. Благодаря блокировке, защищающей плиту от опрокидывания, ребенок не сможет, например, взобраться на дверцу духовки и, таким образом, опрокинуть плиту.

ВНИМАНИЕ. Для предотвращения опрокидывания устройства необходимо установить стабилизирующий замок.



Плита выс. 850 мм
A=60 мм
B=103 мм

Плита выс. 900 мм
A=104 мм
B=147 мм

УСТАНОВКА

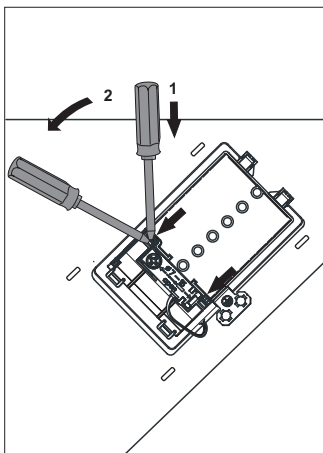
Информация об установке

Плита предназначена для подключения к трехфазному 400В 3Н~50Гц питанию от сети. Перед подключением устройства к электросети пользователь должен убедиться, что данные электросети соответствуют информации, указанной на табличке производителя, которая находится на задней или правой стороне плиты.

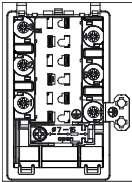
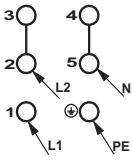
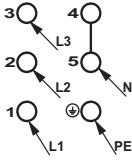
Перед подключением плиты к электросети важно ознакомиться с приведенной ниже информацией.

Подключение плиты к сети

- Установка должна выполняться только авторизованным электриком. Это обеспечит соблюдение применимых норм "Положения о силовом оборудовании".
- Установка должна соответствовать всем особым требованиям, предъявляемым местной электроснабжающей компанией.
- Плита должна быть подключена к отдельной цепи электропитания.
- Адаптация плиты к работе от двухфазной сети 400В 2N~50Гц возможна путем предварительного переключения в соединительной коробке.
- Подключение должно осуществляться только в соответствии с приведенными ниже схемами подключения.



УСТАНОВКА

Важно: Для обеспечения соответствия применимым требованиям безопасности необходимо установить переключатель, который изолирует все клеммы и имеет контактное расстояние не менее 3 мм. (Может быть главный выключатель).		Тип кабеля питания
Для двухфазного подключения 400 В 2N~50 Гц с нейтральным проводником, клеммы 2-3 и клеммы 4-5 соединены мостом, отдельные фазные проводники подключаются к клеммам 1 и 2-3 соответственно, нейтральный проводник подключается к соединенным мостом клеммам 4-5, а проводник защитного заземления подключается к клемме заземления (⊕).		H05VV-F4G4 4x 4 мм²
Для трехфазного подключения 400 В 3N~50 Гц с нейтральным проводником, клеммы 4-5 соединяются мостом, отдельные фазные проводники подключаются к клеммам 1, 2 и 3 соответственно, нейтральный проводник подключается к соединенным мостом клеммам 4-5, а проводник защитного заземления подключается к клемме заземления (⊕).		H05VV-F5G1,5 5x 1,5 мм²
L1, L2, L3 - провода под напряжением; N - нейтральный провод; PE - провод заземления Стрелки на приведенных выше схемах указывают, где необходимо подключить отдельные провода кабеля.		

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Перед первым включением плиты

- удалите элементы упаковки, очистите камеру духовки от заводских средств консервации,
- извлеките оборудование духовки и вымойте в теплой воде с добавлением средства для мытья посуды,
- удалите упаковочные материалы, опорожните выдвижной ящик, очистите камеру духовки от заводских консервирующих средств,
- включите вентиляцию в помещении или откройте окно,
- предварительно разогрейте духовку (при 250°C, около 30 мин.), удалите грязь и тщательно вымойте.

Внимание! Снимите защитную пленку с телескопических направляющих перед включением духовки.

Важно!

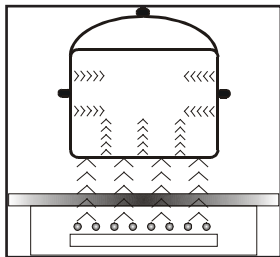
Камеру духовки следует мыть только при помощи теплой воды с добавлением небольшого количества средств для мытья посуды.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Обслуживание нагревательной плиты

Информация о типе нагревательных полей находится в таблице на стр. 10 инструкции.

Принцип работы индукционного поля



Электрический генератор питает катушку, расположенную внутри устройства. Эта катушка создает магнитное поле, поэтому, когда на панель помещается кастрюля, в нее проникают индукционные токи.

Эти токи делают из кастрюли настоящие генераторы тепла, в то время как стеклянная поверхность панели остается холодной.

Эта система предусматривает использование посуды, дно которой подвержено воздействию магнитного поля.

В общем, индукционная технология характеризуется двумя преимуществами:

- тепло выделяется исключительно при помощи посуды, использование тепла максимально возможное,
- отсутствует явление тепловой инерции, потому что приготовление начинается автоматически с момента размещения посуды на панели и заканчивается в момент снятия ее с панели.

Во время обычного использования индукционной панели могут раздаваться разного рода звуки, которые абсолютно не влияют на правильную работу панели.

- Низкочастотный свист. Звук раздается, когда посуда пустая, и исчезает, если налить в нее воду или положить блюдо.
- Высокочастотный свист. Звук раздается в посуде, изготовленной из нескольких слоев разных материалов, и при включении максимальной мощности нагрева. Данный звук также увеличивается, если одновременно используются два или больше нагревательных полей с максимальной мощностью. Звук исчезает или становится менее интенсивным после снижения мощности.
- Скрипение. Звук раздается в посуде, которая изготовлена из множества слоев разных материалов. Интенсивность звука зависит от способа приготовления пищи.
- Жужжание. Звук раздается во время работы вентилятора, охлаждающего системы электроники.

Звуки, которые могут быть слышны во время правильной эксплуатации, возникают в результате работы охлаждающего вентилятора, из-за размеров посуды и материала, из которого она изготовлена, способа приготовления блюд и используемой мощности. Эти звуки являются нормальными и не указывают на неисправность индукционной варочной панели.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Защитные устройства:

Если панель правильно установлена и правильно используется, защитные устройства нужны редко.

Вентилятор: служит для защиты и охлаждения элементов управления и питания. Он может работать на двух разных скоростях, работает автоматически. Вентилятор работает, когда нагревательные поля выключены, и работает до тех пор, пока электронная система не станет достаточно холодной.

Транзистор: Температура электронных элементов постоянно измеряется с помощью зонда. Если температура опасно возрастает, эта система автоматически отключает нагревательные поля, находящиеся наиболее близко к нагретым электронным элементам.

Детекция: детектор наличия кастрюли обеспечивает работу панели и, следовательно, нагревание. Небольшие предметы, помещенные в нагревательную зону (например, ложки, нож, кольцо), не будут считаться кастрюлями, и панель не включится.

Детектор наличия кастрюли в индукционном поле

Детектор наличия кастрюли установлен в панелях с индукционными полями. При работе варочной панели датчик кастрюли автоматически начинает или прекращает выделение тепла в зоне приготовления, как только кастрюля ставится на варочную панель или снимается с нее. Это обеспечивает экономию электроэнергии.

- Если поле для приготовления пищи используется вместе с подходящей кастрюлей, на дисплее отображается уровень нагрева.
- Для индукции требуются специальные кастрюли, оснащенные дном из магнитного материала - см. таблицу.

Если на варочном поле не установлена кастрюля или установлена несоответствующая кастрюля, на дисплее будет пульсировать величина мощности нагрева. Поле не включается.

Если в течение 1 минуты посуда не будет обнаружена, процесс включения панели будет отменен.

Для отключения варочного поля необходимо выключить его с помощью ручки, а не только путем снятия посуды.

Внимание!

В случае сбоя сетевого питания все настройки пропадают. После возобновления сетевого питания рекомендуется соблюдать осторожность. Пока нагревательные поля горячие, будет отображаться индикатор остаточного нагрева "H".

По окончании использования выключите нагревательное поле с помощью регулятора и не полагайтесь на показания детектора посуды.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

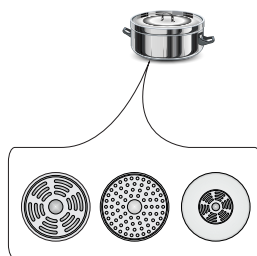
Соответствующее качество кастрюль является главным условием для получения хорошей производительности работы панели.

Выбор посуды для приготовления в индукционном поле



Характеристика посуды.

- Обязательно необходимо пользоваться посудой высокого качества, с абсолютно плоским дном: использование этого типа посуды предотвращает возникновению точек с очень высокой температурой, где пища может пригорать во время приготовления. Сковородки и кастрюли с толстыми металлическими стенками обеспечивают отличное распределение тепла.
- Необходимо обратить внимание на то, чтобы дно кастрюль были сухими: при наполнении кастрюли или при использовании кастрюли, вынутой из холодильника, необходимо перед установкой ее на панель проверить, сухое ли дно кастрюли. Это позволит предотвратить загрязнение варочной поверхности.
- Крышка на кастрюле не допускает излишней потери тепла и таким образом уменьшает время нагрева и снижает энергопотребление.
- Для того чтобы определить, подходит ли посуда, необходимо проверить, притягивает ли ее дно магнит.
- **Для оптимального контроля температуры индукционным модулем, дно посуды должно быть плоским.**
- **Вогнутое дно кастрюли или глубокая штамповка логотипа производителя негативно влияют на контроль температуры индукционным модулем и могут привести к перегреву посуды.**
- **Не следует использовать поврежденную посуду, например, с деформированным от чрезмерной температуры дна.**
- При использовании большой посуды с ферромагнитным дном, диаметр которого меньше полного диаметра посуды, нагревается исключительно ферромагнитная часть посуды. При этом создается ситуация, в которой тепло не распределяется равномерно по посуде. Ферромагнитная зона меньше в дне посуды из-за наличия в ней алюминиевых элементов, поэтому может подаваться меньше тепла. Может возникнуть проблема с определением наличия посуды или вообще она не будет обнаружена. Диаметр ферромагнитного дна посуды должен быть подобран по размеру конфорки для получения оптимального результата приготовления. В случае если посуда не обнаруживается на конфорке, рекомендуется ее поставить на конфорку с меньшим диаметром.



ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Для индукционного приготовления необходимо использовать исключительно ферромагнитную посуду из таких материалов, как:

- эмалированная сталь
- чугун
- специальная посуда из нержавеющей стали для индукционного приготовления пищи.

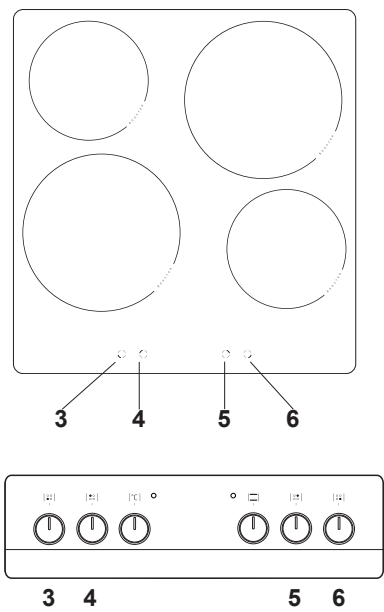
Маркировка кухонной посуды		Проверьте, есть ли отметка на этикетке, что кастрюля подходит для использования на индукционных варочных поверхностях
		Используйте магнитные кастрюли (из эмалированного листового металла, ферритовой нержавеющей стали, чугуна), проверьте, приложив магнит ко дну кастрюли (должен притягиваться)
Нержавеющая сталь		Не обнаруживает наличия кастрюли
		За исключением кастрюль из ферромагнитной стали
Алюминий		Не обнаруживает наличия кастрюли
Чугун		Высокая эффективность
		Примечание: кастрюли могут поцарапать варочную поверхность
Эмалированная сталь		Высокая эффективность
		Рекомендуется, чтобы посуда имела плоское, толстое и гладкое дно
Стекло		Не обнаруживает наличия кастрюли
Фарфор		Не обнаруживает наличия кастрюли
Посуда с медным дном		Не обнаруживает наличия кастрюли

Наименьший полезный размер посуды для конфорки:

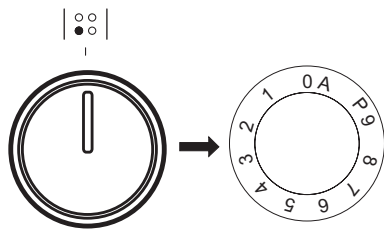
Диаметр конфорки	Минимальный диаметр дна эмалированной стальной посуды
[мм]	[мм]
160 - 180	110
180 - 200	
210 - 220	125
220 x 190	
260 - 280	

Минимальный диаметр посуды, изготовленной из материалов, отличных от эмалированной стали, может варьироваться.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ



- [1] Переднее левое нагревательное поле
Ø 210 мм 2000 Вт / 3000 Вт
- [2] Заднее левое нагревательное поле
Ø 160 мм 1200 Вт / 1400 Вт
- [3] Заднее правое нагревательное поле
Ø 210 мм 2000 Вт / 3000 Вт
- [4] Переднее правое нагревательное поле
Ø 160 мм 1200 Вт / 1400 Вт



Если варочная панель выключена, все нагревательные поля отключены, а индикаторы не светятся.



Нагревательные поля имеют разную мощность нагрева. Мощность нагрева можно регулировать постепенно, поворачивая ручку вправо или влево.

Мощность нагрева	Эксплуатация
0	Выключена. Использование остаточного тепла
1-2	Подогрев горячих блюд. Медленная готовка небольших порций
3	Медленная готовка при низкой мощности
4-5	Длительная готовка больших порций и жарка больших порций
6	Жарка, подрумянивание
7-8	Жарка
9	Начальный этап приготовления блюд, жарка
A	Автоматическая настройка запуска
P	Дополнительная мощность нагрева

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Включение нагревательной плиты

- Включите нагревательное поле с помощью ручки, расположенной на панели управления.
- Символы на ручках указывают, какая ручка управляет данным нагревательным полем.
- Необходимая мощность нагрева может быть установлена сразу (1-9).
- Установленная мощность нагрева также отображается на дисплее нагревательной панели.

Дисплей гаснет через 10 секунд после выключения всех нагревательных полей.

Функция блокировки

Вы можете запретить любое использование нагревательных полей, активировав защиту от детей. Таким образом защита бережет ваших детей.

Активация защиты от детей

- Защита может быть активирована, когда все ручки находятся в положении "0".
- Поверните одновременно две ручки, находящиеся с левой и правой стороны [1] и [4] влево и удерживайте в течение 3 секунд. На всех дисплеях будет отображаться символ "L". Защита от детей была активирована.
- При повороте любой из ручек нагревательной плиты на всех дисплеях будет отображаться символ "L".

Выключение защиты от детей

- Поверните одновременно две ручки, находящиеся с левой и правой стороны [1] и [4] вправо в положение "Р" на 1 секунду, а затем поверните в положение "0". Символ „L” на дисплее исчезнет.



Индикатор остаточного нагрева **H**

Варочная панель также оснащена индикатором остаточного тепла "H". Даже если нагревательное поле не нагревается непосредственно, она получает тепло от основания посуды. Пока на дисплее отображается символ "H", остаточное тепло можно использовать для нагрева посуды или расплавления жира. Когда этот индикатор погаснет, можно прикоснуться к нагревательному полю, не забывая, что он еще не остыл до комнатной температуры.

Внимание!

При отсутствии напряжения индикатор остаточного нагрева не светится.

Автоматическое уменьшение мощности

Все четыре нагревательных поля оснащены специальным механизмом, который позволяет начинать работу каждого поля с максимальной мощностью нагрева независимо от установленной в данный момент мощности. Через некоторое время тепловая мощность вернется к установленной мощности (от 1 до 8). Чтобы использовать эту функцию, достаточно выбрать уровень, на котором должно быть приготовлено блюдо, или к которому нагревательное поле должно вернуться.

Автоматическое снижение мощности полезно, когда ...

- блюда холодные в начале их приготовления, и их необходимо сильно подогреть, чтобы в дальнейшем они нагревались с небольшой мощностью

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

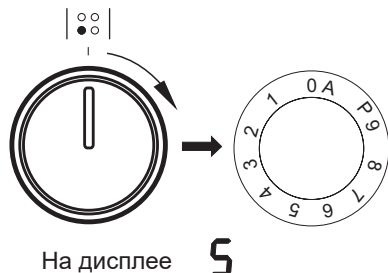
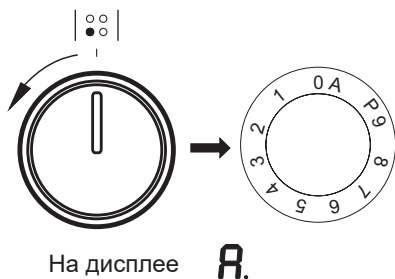
нагрева так, чтобы не нужно было постоянно присматривать за ними (например, рагу из говядины).

Автоматическое снижение мощности полезно, когда ...

- мы поджариваем или тушим блюда, которые следует переворачивать, перемешивать или добавлять в них воду;
- мы варим клецки или макароны в большом количестве воды;
- мы готовим блюда, требующие длительного приготовления в скороварке.

Включение автоматического снижения мощности:

- Поверните ручку в положение "А", а затем верните ее к необходимому значению мощности. На дисплее попеременно будет отображаться символ "А" и выбранный уровень мощности. По истечении времени нагрева с увеличенной мощностью (например, 5) нагревательное поле вернется к выбранной мощности нагрева, которая постоянно отображается на дисплее.



Указания:

- Если ручка находится в положении "0" сразу после выбора автоматического снижения мощности (т. е. не выбрана мощность нагрева), функция автоматического снижения мощности отключится через три секунды.
- Снятие кастрюли с нагревательного поля и возврат ее на то же поле в течение десяти минут не отменяет установленную функцию снижения мощности.

Нагревательное поле включено на полную мощность на время, которое зависит от выбранного уровня мощности нагрева, а затем переключается на этот уровень мощности нагрева.

Уровень мощности нагрева	Время автоматического снижения мощности (сек)
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216
9	-

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Функция Booster «Р»

Функция Booster заключается в увеличении мощности поля Ø 210 - с 2000 Вт до 3000 Вт, поля Ø 160 - с 1200 Вт до 1400 Вт.

Чтобы включить функцию Booster, необходимо повернуть ручку в положение "Р" и удерживать ее в течение 3 сек. О ее включении будет свидетельствовать появление буквы "Р" на дисплее поля.

Выключение функции Booster происходит при повороте ручки в другое положение при активном индуктивном поле, или снятии кастрюли с индуктивного поля.

Для поля Ø220 время работы функции Booster ограничивается 5 минутами. После автоматического выключения функции Booster, нагревательный элемент продолжает нагрев на номинальной мощности.

Функция Booster может быть повторно включена при условии, что датчики температуры в электронных системах и катушки имеют такую возможность.

Если кастрюля будет снята с конфорки во время действия функции Booster, эта функция будет и далее активна и будет продолжаться отсчет времени.

В случае превышения температуры (электронной системы или катушки) нагревательного поля во время действия функции Booster, она автоматически выключается. Конфорка возвращается к номинальной мощности.

Две вертикальные конфорки создают пару.

Если при включении функции Booster полная мощность оказывается слишком большой, мощность нагрева второго элемента из пары будет автоматически снижена.

Ограничение времени работы

Для улучшения надежности работы варочная панель оснащена ограничителем времени работы каждого из нагревательных полей. Максимальное рабочее время определяется в соответствии с последним выбранным уровнем мощности нагрева.

Если уровень мощности нагрева в течение длительного времени не меняется (см. таблицу), то работающая конфорка автоматически выключается и активируется индикатор остаточного тепла. Однако, в любое время можно включать и использовать отдельные конфорки согласно инструкции по эксплуатации.

Уровень мощности нагрева	Максимальное время работы (мин)
1	360
2	360
3	300
4	300
5	240
6	90
7	90
8	90
9	90
Р - Ø 160	90
Р - Ø 210	5

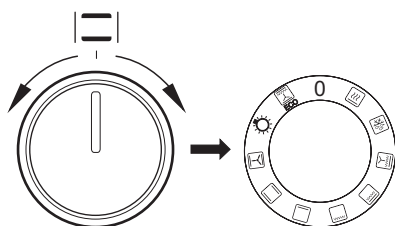
С целью экономии электроэнергии уровень мощности нагрева "9" через 30 минут автоматически будет снижен до уровня "8", но время работы не изменится.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

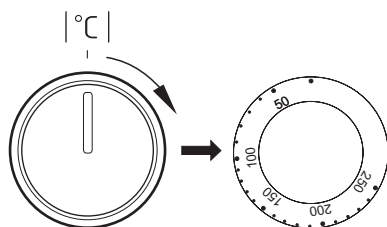
Ручки духовки

Духовка может быть нагрета с помощью нижнего нагревателя, верхнего нагревателя или гриля. Выберите соответствующую функцию с помощью функциональной ручки.

На следующем рисунке показаны функции (в определенном порядке), расположенные на ручке:



Температуру можно задать с помощью ручки регулировки температуры. Значения температуры указаны на ручке, как указано ниже.



Примечание: Начало работы духовки возможно только после установки соответствующей функции и выбора рабочей температуры.

Функции духовки

Ниже вы найдете описание каждой функции, которой оснащена ваша духовка.

0

Режим выключения духовки



Быстрый разогрев

Включены термоциркуляция и гриль. Использование для предварительного нагрева духовки.



Размораживание

Полезная функция при разморозке продуктов. Включен только вентилятор, без какого-либо нагревателя.



Вентилятор, гриль и нижний нагреватель

Использование этой функции на практике позволяет ускорить процесс обжарки и улучшить вкусовые качества блюд.



Усиленный гриль (Супер-гриль)

Включение функции "усиленного гриля" позволяет проводить обжарку при включенном верхнем нагревателе. Эта функция позволяет получить повышенную температуру в верхней части духовки, что позволяет сильнее подрумянить блюда и обжарить большие порции.

Гриль

Поверхностное "грилевание" используется для обжарки небольших порций мяса: стейки, шпигели, рыба, тосты, колбаски, запеканки (толщина обжариваемого блюда не должна быть больше 2-3 см, во время жарения его необходимо перевернуть на другую сторону).



Нижний нагреватель

В этом положении ручки духовка нагревает исключительно с использованием нижнего нагревателя. Допекание выпечки снизу (например, влажная выпечка и выпечка с фруктовой начинкой).



Нижний и верхний нагревательный элемент (обычный режим)

Установка ручки в это положение позволяет разогреть духовку обычным способом. Идеально подходит для выпечки, приготовления мяса, рыбы, хлеба (необходимо предварительно разогреть духовку и использовать темный противень). Выпекание происходит на одном уровне.



Вентилятор, нижний и верхний нагревательный элемент

Функция аналогична обычному режиму, но распределение тепла равномерно по всей камере.



Освещение духовки

Установка этой функции вызывает включение освещения внутри камеры



Термоциркуляция есо

При использовании этой функции запускается оптимизированный способ нагрева с целью экономии энергии при приготовлении пищи. В этом положении ручки подсветка духовки отключается.



Контрольные индикаторы

Включение духовки сопровождается свечением двух сигнальных лампочек, **7** и **8**. Горение контрольной лампочки **8** цвета сигнализирует о работе духовки. Погасшая **7** лампочка информирует о том, что в духовке установилась нужная температура. Если кулинарные рекомендации советуют помещать блюдо в разогретую духовку, это нужно делать не ранее первого отключения **7** контрольной лампочки. В процессе приготовления **7** лампочка будет включаться и выключаться (поддержание температуры внутри духовки). **8** контрольная лампочка может также гореть в положении ручки «Освещение камеры духовки».

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Использование гриля

Процесс готовки на гриле происходит в результате действия на блюдо ИК-излучения, испускаемого раскаленным нагревателем гриля.

Для включения гриля необходимо:

- установите ручку духовки в положение, отмеченное символом   ,
- разогреть духовку примерно в течение 5 минут (при закрытой дверце духовки),
- вставить в духовку противень с блюдом на соответствующий рабочий уровень, а в случае обжарки на решетке поместить противень для сбора жира на уровень ниже (ниже решетки),
- закройте дверцу духовки.

Для функций гриля и усиленного гриля задайте максимальную температуру 210°C, а для функции гриля с вентилированием – температуру 190°C.

Внимание. Готовку на гриле выполнять при закрытой дверце духовки.

Когда используется гриль, открытые части могут быть горячими.

Рекомендуется не подпускать к духовке детей.

ВЫПЕКАНИЕ И ЖАРЕНИЕ В ДУХОВКЕ - ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

Выпечка

- рекомендуется выпекать на противнях из фабричной комплектации плиты,
- выпекание можно осуществлять в формах и на противнях других производителей, которые необходимо устанавливать на сушильной лестничке, **для выпекания рекомендуется использовать противни черного цвета, которые лучше проводят тепло и сокращают время выпекания,**
- не рекомендуется применять формы и противни со светлой и блестящей поверхностью в случае использования обычного нагрева (верхний + нижний нагреватели), их применение может привести к тому, что тесто не пропечется,
- при использовании функции термоциркуляции нет необходимости предварительно нагревать камеру духовки, для других типов нагрева камера духовки должна быть предварительно нагрета перед помещением выпекаемого продукта в печь,
- перед извлечением выпекаемого продукта из духовки необходимо проверить качество выпечки при помощи деревянной палочки (при правильном выпекании при протыкании теста она должна быть сухой и чистой),
- желательно, чтобы выпечка оставалась в духовке после ее выключения еще в течение примерно 5 мин.,
- температура выпекания при использовании функции термоциркуляции, как правило, примерно на 20-30 градусов ниже чем при традиционном выпекании (с использованием верхнего и нижнего нагревателей),
- параметры выпекания, приведенные в таблице, ориентировочные и могут корректироваться в зависимости от собственного опыта и кулинарных предпочтений,
- если информация, подаваемая в поваренных книгах, значительно отличается от значений, содержащихся в инструкции по эксплуатации плиты, пожалуйста, руководствуйтесь положениями инструкции.

Запекание мяса

- в духовке должны готовиться порции мяса весом более 1 кг, более мелкие куски рекомендуется готовить на варочной панели
- для запекания рекомендуется использовать жаропрочную посуду с ручками, стойкими к воздействию высоких температур,
- при выпекании на сушильной лестничке рекомендуется на самом низком уровне поставить противень для мяса с небольшим количеством воды,
- не менее чем один раз за половину времени запекания рекомендуется перевернуть мясо; во время запекания необходимо периодически поливать мясо возникающим при запекании соком или горячей соленой водой; не поливать мясо холодной водой.

ВЫПЕКАНИЕ И ЖАРЕНИЕ В ДУХОВКЕ - ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

Функция нагрева термоциркуляция ЭКО

- При использовании функции термоциркуляции ЭКО включается оптимальный способ нагрева с целью приготовления пищи с минимальными затратами электроэнергии,
- нельзя сокращать время приготовления за счет повышения температуры, также не рекомендуется предварительно разогревать духовку перед приготовлением,
- не следует изменять заданную температуру и открывать дверцу в процессе приготовления.

Рекомендуемые параметры при использовании функции "термоциркуляция ЭКО"

Вид выпечки, продукт	Функция духовки	Температура [°C]	Уровень	Время [мин]
Бисквит		180 - 200	2-3	50 - 70
Дрожжевой кекс/песочный		180 - 200	2	50 - 70
Рыба		190 - 210	2	45 - 60
Говядина		200 - 220	3	90 - 120
Свинина		200 - 220	2	90 - 160
Курица		180 - 200	2	80 - 100

ВЫПЕКАНИЕ И ЖАРЕНИЕ В ДУХОВКЕ - ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

Духовка с принудительной циркуляцией воздуха (нагреватель термоциркуляции + вентилятор)

Способ запекания блюда	Функция духовки	Температура (°C)	Уровень	Время (мин.)
Бисквит		160 - 200	2 - 3	30 - 50
Бисквит		150	3	25 - 35
Песочная/дрожжевая бабка		160 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Песочная/дрожжевая бабка		155 - 170 ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Пицца		200 - 230 ¹⁾	2 - 3	15 - 25
Рыба		210 - 220	2	45 - 60
Рыба		190	2 - 3	60 - 70
Kiełbaski		210	4	14 - 18
Говядина		225 - 250	2	120 - 150
Свинина		160 - 230	2	90 - 120
Курица		180 - 190	2	70 - 90
Курица		160 - 180	2	45 - 60
Овощи		190 - 210	2	40 - 50
Овощи		170 - 190	3	40 - 50

Значение времени приведено, если не указано иное, для не разогретой камеры. Для разогретой духовки время должно быть уменьшено примерно на 5-10 минут.

¹⁾ Разогрейте пустую духовку

²⁾ Указанное время относится к выпеканию в небольших формах

Примечание: Параметры, приведенные в таблице, являются приблизительными и могут быть скорректированы в соответствии с вашим собственным опытом и кулинарными вкусами.

ПРЕДУСТАНОВЛЕННЫЕ РЕЦЕПТЫ В соответствии со стандартом EN 60350-1.

Выпечка

Вид блюда	Аксессуары	Уровень	Функция нагрева	Температура (°C)	Время выпекания ²⁾ (мин.)
Мелкие изделия из теста	Противень для выпечки	3		160 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Противень для выпечки	3		155 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Противень для выпечки	3		155 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Противень для выпечки Противень для жарки	2 + 4 2 - противень для выпечки или жаркого 4 - противень для выпечки		155 - 170 ¹⁾	25 - 50 ²⁾
Песочное тесто (полоски)	Противень для выпечки	3		150 - 160 ¹⁾	30 - 40 ²⁾
	Противень для выпечки	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Противень для выпечки	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Противень для выпечки Противень для жарки	2 + 4 2 - противень для выпечки или жаркого 4 - противень для выпечки		160 - 175 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
Бисквит обезжиренный	Решетка + форма для выпечки с черным покрытием Ø26 см	3		170 - 180 ¹⁾	30 - 45 ²⁾
Яблочный пирог	Решетка + 2 формы для выпечки с черным покрытием Ø 20 см	2 формы на решетке размещены по диагонали, правая задняя часть, левая передняя часть		180 - 200 ¹⁾	50 - 70 ²⁾

¹⁾ Разогрейте пустую духовку, не используйте функцию быстрого разогрева.

²⁾ Значение времени приведено, если не указано иное, для не разогретой камеры. Для разогретой духовки время должно быть уменьшено примерно на 5-10 минут.

ПРЕДУСТАНОВЛЕННЫЕ РЕЦЕПТЫ В соответствии со стандартом EN 60350-1.

Гриль

Вид блюда	Аксессуары	Уровень	Функция нагрева	Температура (°C)	Время (мин.)
Тосты из белого хлеба	Решетка	4		210 ¹⁾	1,5 - 2,5
	Решетка	4		210 ²⁾	2 - 3
Говяжки бургеры	Решетка + противень для жаркого (для сбора стекающих капель)	4 - решетка 3 - противень для выпечки		210 ¹⁾	1 сторона 10 - 15 2 сторона 8 - 13

¹⁾ Разогрейте пустую духовку, включая на 5 минут, не используйте функцию быстрого разогрева.

²⁾ Разогрейте пустую духовку, включая на 8 минут, не используйте функцию быстрого разогрева.

Выпечка

Вид блюда	Аксессуары	Уровень	Функция нагрева	Температура (°C)	Время (мин.)
Курица целая	Решетка + противень для жаркого (для сбора стекающих капель)	2 - решетка 1 - противень для выпечки		180 - 190	70 - 90
	Решетка + противень для жаркого (для сбора стекающих капель)	2 - решетка 1 - противень для выпечки		180 - 190	80 - 100

Значение времени приведено, если не указано иное, для не разогретой камеры. Для разогретой духовки время должно быть уменьшено примерно на 5-10 минут.

ЧИСТКА И УХОД ЗА КУХОННОЙ ПЛИТОЙ

Постоянная забота пользователя о том, чтобы содержать плиту в чистоте, а также надлежащий уход за ней оказывают значительное влияние на продление периода ее бесперебойной работы.

Перед чисткой необходимо выключить плиту, обращая при этом внимание на то, чтобы все ручки находились в положении «0». Операции по чистке следует начинать после остывания плиты.

Варочная панель керамическая

- Варочную панель следует чистить регулярно после каждого использования. По возможности рекомендуется чистить плиту в теплом состоянии (после того, как погаснет индикатор нагрева зоны). Нельзя допускать сильного загрязнения нагревательной плиты, в частности, пригораний, вызванных выкипанием.
- Не используйте чистящие абразивные средства, такие как чистящие порошки, содержащие абразивные материалы, абразивные пасты, абразивные камни, пемзу, проволочные скребки и т.п. Они могут поцарапать поверхность варочной панели, вызывая непоправимые повреждения.
- Сильные загрязнения, прочно прилипшие к панели, можно соскрести специальным скребком. При этом следует соблюдать осторожность, чтобы не повредить каркас керамической панели.

Внимание! Острое лезвие необходимо обязательно предохранить, сдвинув кожух (достаточно нажать большим пальцем). При обращении следует соблюдать осторожность - опасность пореза - не допускайте попадания инструмента в руки детей.

- Рекомендуется использовать чистящие или моющие средства деликатного действия, советуем использовать растворы теплой воды с добавлением средств для мытья посуды.
- Для мытья и чистки поверхности использовать мягкие салфетки, хорошо впитывающие влагу. Керамическую панель после мытья необходимо обязательно вытереть досуха.
- Следует обратить особое внимание на то, чтобы не повредить керамическую панель, не допустить образования глубоких царапин и сколов, вызванных ударами металлических крышек посуды или других предметов с острыми краями.

Важно!

Для чистки и ухода запрещается использовать какие-либо жесткие чистящие средства, острые чистящие средства или скоблящие предметы.

Для чистки передней стенки корпуса использовать только теплую воду с добавлением небольшого количества жидкости для мытья посуды или стекол. Запрещается применять чистящее молочко.

ЧИСТКА И УХОД ЗА КУХОННОЙ ПЛИТОЙ

Духовка

- Духовку следует чистить после каждого использования. При чистке духовки необходимо включить освещение, позволяющее обеспечить лучшую видимость внутри рабочего пространства.

- Камеру духовки следует мыть только при помощи теплой воды с добавлением небольшого количества средств для мытья посуды.

- После промывки камеры духовки следует вытереть ее досуха.

- **Очистка накипи, образовавшейся на дне камеры при использовании функции Soft Steam:**

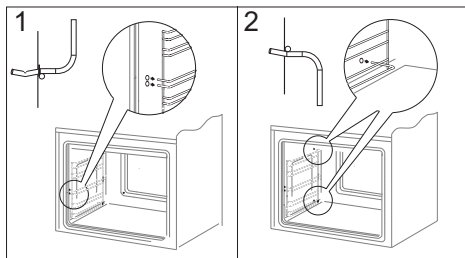
- в углубление на дне камеры налейте примерно 250 мл 6% уксуса без добавления трав,
- выдержите уксус при комнатной температуре в течение 30 минут, чтобы растворить осадок из камня,
- очистите выемку теплой водой и мягкой тканью.

Примечание: Мы рекомендуем проводить очистку функцией Soft Steam каждые 5-10 циклов.

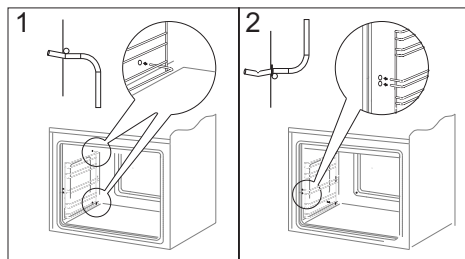
- Эмалированные предметы кухонного оборудования следует мыть раствором теплой воды и жидкости для мытья посуды.
- Не рекомендуется использование жидкостей, содержащих органические кислоты (например, лимонную кислоту), которые могут привести к образованию стойких пятен или потускнению керамической эмали.

Внимание! Для очистки и технического обслуживания стеклянных фасадов не использовать чистящие средства, содержащие абразивные материалы.

- Плиты, обозначенные буквой **D**, оснащены легко снимаемыми проволочными направляющими (лестничками) для противней духовки. Чтобы снять их для мытья, потяните за фиксатор спереди, затем наклоните направляющую и снимите с задних фиксаторов.



Извлечение лестничек



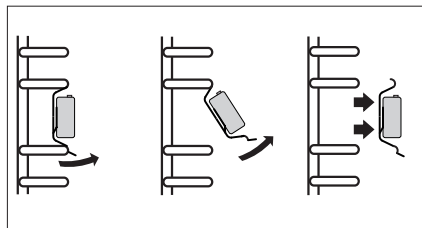
Установка лестничек

ЧИСТКА И УХОД ЗА КУХОННОЙ ПЛИТОЙ

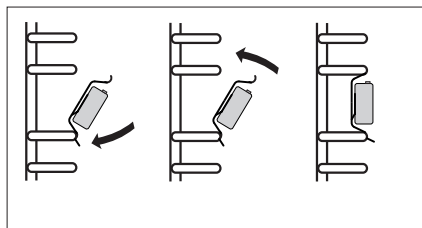
- Плита, помеченная буквами **Dr*** имеет выдвижные направляющие противней из нержавеющей стали, прикрепленные к направляющим из проволоки. Эти направляющие необходимо вынимать и мыть вместе с проволочными направляющими. Прежде чем разместить на них противни, их необходимо выдвинуть (если духовка нагрета, направляющие необходимо выдвинуть, зацепляя задней частью противня за упоры, находящиеся на передней части выдвижных направляющих), а затем задвинуть вместе с противнем.

Внимание!

Телескопические направляющие нельзя мыть в посудомоечных машинах.



Извлечение телескопических направляющих



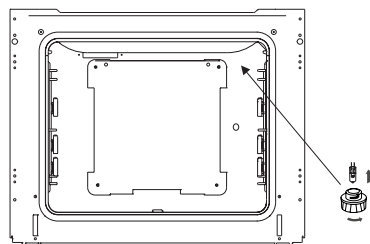
Установка телескопических направляющих

Замена лампочки подсветки духовки

Во избежание возможности поражения электрическим током, перед заменой лампочки следует убедиться, что устройство выключено.

Перед заменой лампочки плиту необходимо отключить от электросети.

- Снять и промыть плафон лампы, не забыв после этого насухо вытереть.
- Вытащить галогенную лампочку из патрона с помощью салфетки или бумаги.
- При необходимости замените галогенную лампочку на новую со следующими параметрами:
 1. тип G9
 2. напряжение 230 В
 3. мощность 25 Вт
- Убедитесь, что новая лампочка полностью вошла в керамический патрон.
- Привинтить плафон лампочки.



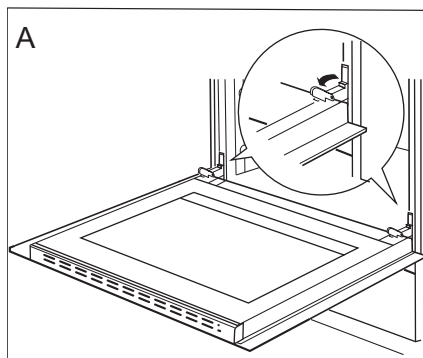
Примечание: При замене не следует прикасаться к галогеновой лампочке пальцами!

* В некоторых моделях

ЧИСТКА И УХОД ЗА КУХОННОЙ ПЛИТОЙ

Снятие дверцы

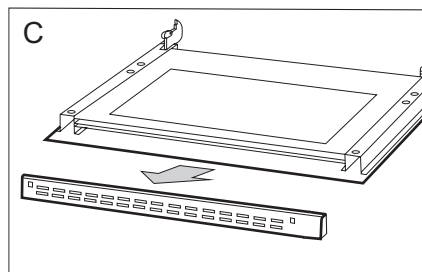
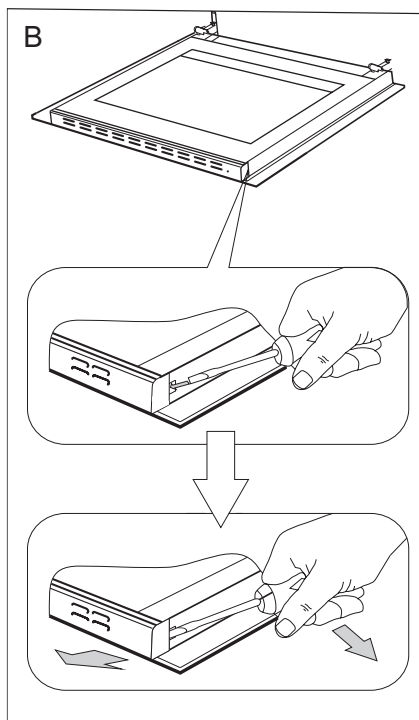
Для облегчения доступа к камере духовки, а также чистки можно снять дверцу. Для этого нужно ее открыть, отклонить вверх предохранительный элемент, находящийся в петле (рис. А). Дверцу слегка прикрыть, поднять и снять в направлении вперед. Для установки дверцы в плиту повторите действия в обратной последовательности. При вставке необходимо следить за тем, чтобы выемка на петле правильно располагалась на выступе ручки петли. После установки дверцы в духовку нужно обязательно опустить предохранительный элемент и **плотно его прижать**. Неправильная установка предохранительного элемента может привести к повреждению петли при попытке закрыть дверцу.



Отклонение предохранительных элементов петель

Извлечение внутреннего стекла

1. С помощью шлицевой отвертки следует открутить крепление верхней дверной панели и аккуратно поддеть ее по бокам (рис.В).
2. Вынуть верхнюю планку дверцы. (рис. В, С)



ЧИСТКА И УХОД ЗА КУХОННОЙ ПЛИТОЙ

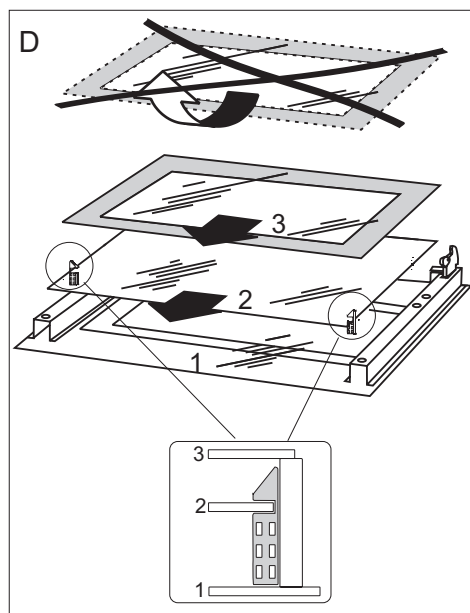
3. Вынуть из крепления внутреннее стекло (в нижней части дверцы). Рис.D.

Внимание! Опасность повреждения крепления стекол. Стекло необходимо вынуть, не поднимая его вверх.

4. Вымыть стекла теплой водой с небольшим количеством моющего средства.

Для того, чтобы снова установить стекла необходимо действовать в обратном порядке. Гладкая часть стекла должна находиться вверху, срезанные углы - внизу.

Внимание! Нельзя вдавливать верхнюю планку одновременно с обеих сторон дверцы. Для того, чтобы правильно установить верхнюю планку дверцы, необходимо сначала приложить левый конец планки к дверце и нажимать на ее правый конец до "щелчка". Затем нажать на планку с левой стороны до "щелчка".



Снятие внутренних стекол.

УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДOK

При любой неисправности следует:

- выключить рабочие узлы плиты
- отключить электропитание
- некоторые незначительные неисправности могут быть устранены пользователем самостоятельно, следуя инструкциям, приведенным в таблице ниже, перед обращением в сервисную службу или отдел обслуживания, пожалуйста, проверьте следующие пункты таблицы.

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ
1.Оборудование не работает	сбой в подаче электропитания	проверьте предохранитель домашней электросети, перегоревший замените
2. Не работает освещение духовки	ослаблено крепление или повреждена лампочка	подтяните или замените перегоревшую лампочку (см. главу <i>Чистка и обслуживание</i>)

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Номинальное напряжение	400В 3N~50Гц / 400В 2N~50Гц
Номинальная мощность	макс. 10,9 кВт
Размеры плиты (высота/ширина/глубина)	85 / 50 / 60 см

Потребляемая мощность в режиме ожидания [Вт]	-
Потребляемая мощность в выключенном режиме [Вт]	0,5
Потребляемая мощность в режиме ожидания при подключении к сети [Вт]	-
Время автоматического перехода в режим ожидания/ в выключенный режим [мин].	-

Устройство соответствует требованиям норм EN 60335-1; EN 60335-2-6, действующим в Европейском Союзе.

Данные на энергетической маркировке электрических духовок приведены согласно норме EN 60350-1/IEC 60350-1. Эти значения определяются при стандартной нагрузке с активными функциями: верхнего и нижнего нагревателя и дополнительного нагрева вентилятором (если такие функции имеются).

Класс энергоэффективности определен в зависимости от доступной функции в устройстве согласно следующим приоритетам:

Принудительная циркуляция воздуха Eco (нагреватель термоциркуляции + вентилятор)	
Принудительная циркуляция воздуха Eco (нижний + верхний нагреватель + гриль + вентилятор)	
Обычный режим Eco (нижний + верхний нагреватель)	

При определении энергопотребления следует снять телескопические направляющие (если они входят в комплектацию устройства).

Заявление производителя:

Настоящим производитель заявляет, что данное устройство отвечает перечисленным ниже основным требованиям европейских директив:

- директивы по низковольтному оборудованию 2014/35/EC,
- директивы по электромагнитной совместимости 2014/30/EC,
- директивы по экологическому проектированию 2009/125/EC,

и поэтому устройство маркируется знаком соответствия **CE** и на него выдана декларация соответствия для предъявления в органы контроля рынка.

Lycka till med din nya-spis

- Läs hela bruksanvisningen noga innan du börjar använda spisen.
- Bekanta dig med din nya spis och dess olika användningsfunktioner i den ordningsföljd de beskrivs i bruksanvisningen.
- Var uppmärksam på alla upplysningar och förklaringar gällande korrekt användning och behandling. Därmed ser du till att din spis alltid är redo att användas och att den håller längre.
- Var särskilt uppmärksam på alla upplysningar som rör säkerheten. Därmed förebygger du olyckor och skador på spisen.
- Kom ihåg att spara bruksanvisningen, den kan komma till användning vid ett senare tillfälle.

Observera att denne bruksanvisning gäller för flera spisar. Det är därför inte säkert att alla funktioner finns på just din spis.

Observera!

Du ska ha läst och förstått denna bruksanvisning innan du använder spisen första gången.

Spisen är endast tänkt att användas som kokanordning. Utnyttjande av spisen för andra ändamål än matlagning (t ex för uppvärmning av lokalen) är inte tillåtet då det är förenat med risker.

Tillverkaren förbehåller sig rätten att göra ändringar som inte påverkar spisens funktion.

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

Säkerhetsanvisningar.....	42
Produktbeskrivning.....	47
Uppgifter angående utrustning.....	48
Installation.....	49
Användning.....	52
Användning av ugnen - praktiska råd.....	63
Rengöring och underhåll.....	68
Åtgärder vid fel.....	73
Tekniska data.....	74

Obs. Hällen och dess åtkomliga delar blir varma under användning. Undgå att röra vid kokzonerna eftersom de kan vara heta. Låt inte barn under 8 år använda spisen utan vuxens uppsikt.

Spisen får inte användas av personer (inklusive barn under 8 år) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller som saknar erfarenhet och kunskap om dess användning, utom om de övervakas eller har instruerats av den som ansvarar för deras säkerhet. Barn får inte leka med spishällen. Låt inte barn rengöra eller använda spisen utan att ha uppsikt över dem.

Obs. Ha alltid uppsikt över spisen om du lagar mat i olja eller fett, annars kan faror uppstå och det finns risk för eldsvåda.

Försök ALDRIG släcka elden med vatten. Dra ut spisens kontakten från väggen och kväv lågorna med ett lock eller en brandfilt.

Obs. Brandrisk: Använd inte kokyten som förvaringsplats.

Obs. Om hällens yta har spruckit ska du stänga av strömmen för att undvika risken för elstötar.

SÄKERHETSANVISNINGAR

Stäng av spisen när du har använt den. Lita inte enbart på spisens funktion att känna av kokkärl.

Ugnen är mycket het vid användning och en stund efter att den stängts av.

När man använder ugnen, blir några delar heta.

Obs. Använd inte starka rengöringsmedel eller vassa metallföremål när du rengör spisens glasytor. Ytan kan repas, vilket kan orsaka sprickor i glaset.

Obs. Vid byte av glödlampan i ugnen måste spisen stängas av med huvudströmbrytaren. Det får inte finnas någon strömtillförsel till spisen när lampan byts.

Använd inte utrustning som rengör med ånga när du rengör spisen.

SÄKERHETSANVISNINGAR

- Håll uppsikt över barn när spisen används.
- Grytor, kokzoner, och ugn blir mycket heta vid användning och är fortfarande varma en stund efter att kokzonerna eller ugnen stängts av.
- Låt inte barn röra vid eller leka med knappar eller ugnslucka, och se så gott det går till att de inte befinner sig i närheten av spisen.
- Vid grillstekning i ugnen blir de infraröda värmeelementen glödgheta. För att förhindra eventuell flambildning får värmeelementet inte komma i kontakt med den mat som grillas.
- Se till att andra elapparaters anslutningssladdar inte kommer i kontakt med varma kokzoner eller kläms fast i ugnsluckan. Var särskilt försiktig om du använder stickkontakter som sitter i närheten av spisen.
- Använd aldrig spisens glaskeramiska kokplattor eller ugnen för rumsuppvärmning.
- Mycket heta oljor och fetter kan antändas. Håll därför alltid ett öga på spisen under fritering eller grillstekning.
- Lägg aldrig aluminiumfolie på ugnsbotten eftersom den kan skada bottenplattens emalj.
- Av samma orsak får grytor eller andra delar aldrig ställas direkt på ugnens bottenplatta.
- När ugnsluckan är öppen (vid grillstekning, ugnstekning o.s.v. endast med infraröd grill) måste skärmpattan, som skyddar kontrollknappar och driftsindikatorer (kontrollampor), alltid vara monterad under kontrollpanelen.
- Stäng av spisens huvudströmbrytare vid defekter eller fel. Spisen får inte användas igen innan eventuellt fel avhjälpes av en fackman.

Den glaskeramiska kokplattan är härdad mot värme, kyla och temperatursvängningar.

Undvik slag förorsakade av att t.ex. saltkar, kryddburkar eller andra hårda föremål faller ner på plattan.

- De glaskeramiska kokplattorna bör inte vara påslagna när det inte star kokkärl på dem, de får inte heller användas som förvaringsplats.
- Grytor får bara ställas på plattan om deras bottnar är rena och torra.
- Socker eller sockerhaltiga matvaror som spills på den glaskeramiska kokplattan måste avlägsnas omedelbart, så gott det går, medan de fortfarande är varma så att de inte bränns fast.
- Undvik att repa de glaskeramiska kokplattorna med smycken, grytor med vassa kanter o.s.v.
- Köksföremål av plast (skedar, skalar o.s.v.) får inte placeras på varma glaskeramiska kokplattor eftersom de kan smälta fast.
- Se till att emaljerade grytor och liknande inte kokas helt tomma.
- Om det uppstår djupa repor eller sprickor i den glaskeramiska kokplattan måste du genast koppla bort spisen från elnätet genom att stänga av strömbrytaren.
- Den fukt/ånga som uppstår i ugnen släpps ut genom ångventilerna baktill på den glaskeramiska kokplattan. Ventilerna får därför aldrig vara täckta eller förslutna. Håll händerna borta från ångan.
- Personer med livsnödvändiga implantat (t.ex. pacemaker, insulinpump eller hörapparat) måste kontrollera så att de inte störs av induktionshällen (frekvensområdet för den är 20-50 kHz).

HUR MAN SPARAR ENERGI

- **Undvik att lyfta på locket i onödan**
Man ska inte heller öppna ugnsluckan i onödan.
- **Använd ugnen endast vid tillagning av större mängder**
Det är mer sparsamt att tillaga kött som väger mindre än 1 kilo på spisen.
- **Utnyttja eftervärmen**
Då man kokar något under längre tid än 40 minuter rekommenderas det att ugnen stängs av 10 minuter innan maten är färdigkokt.
- **Vid bakning, använd varmluftsfunktion och stängd ugnslucka**
- **Stäng ugnsluckan noggrant**
Värmen kan sippra ut pga smuts på luckans packning. Det är bäst att ta bort smuts genast när de uppstår.

Miljöskydd



Tänk på att emballage, använda elapparater, reservdelar o.s.v. är återanvändbara material.

Se alltid till att materialen deponeras enligt de föreskrifter som gäller för återanvändning.

Kassering av förbrukade produkter

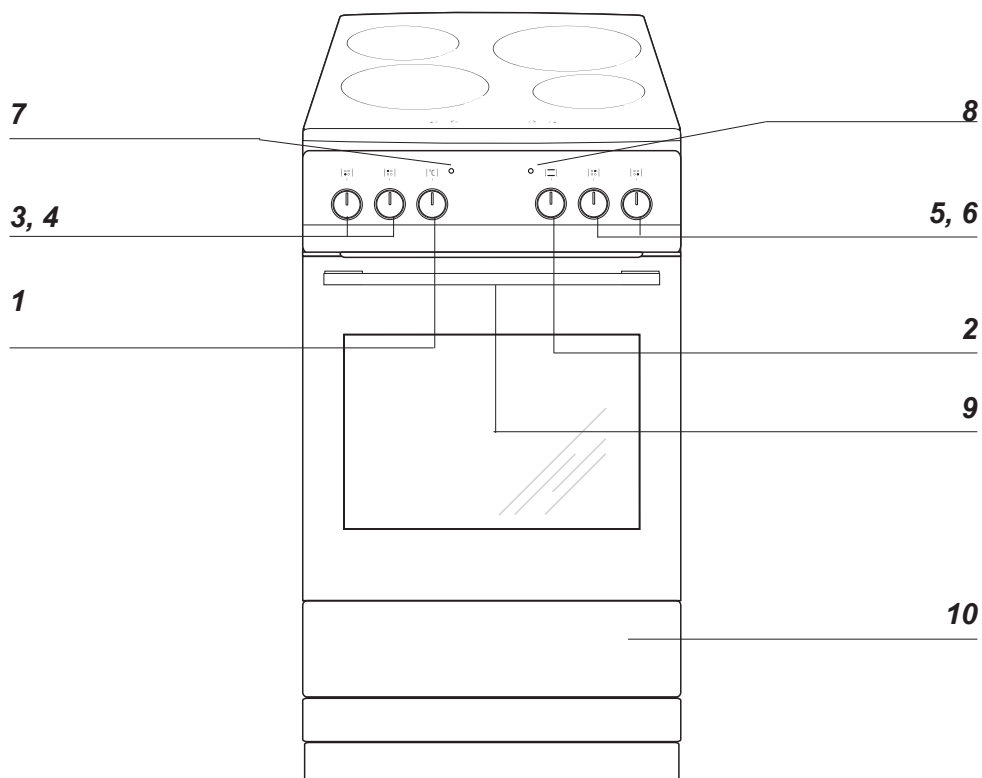


När produkten är förbrukad får den inte kasseras som vanligt avfall, utan man bör överlämna den till en organisation som återvinner elektriska och elektroniska produkter. På produkten, bruksanvisningen eller förpackningen finns en symbol som visar att förbrukad produkt ska lämnas till återvinning.

Material som används för tillverkning av produkten kan återvinnas enligt lämplig beteckning. Genom återvinning av materialet i den förbrukade produkten bidrar man till ett stärkt miljöskydd.

Kontakta din kommun för uppgifter om var i din kommun det finns organisationer som tar hand om förbrukade produkter.

BESKRIVNING AV PRODUKTEN

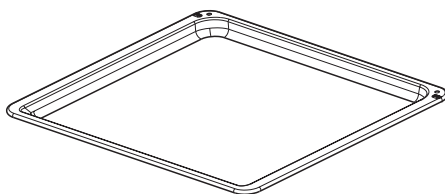
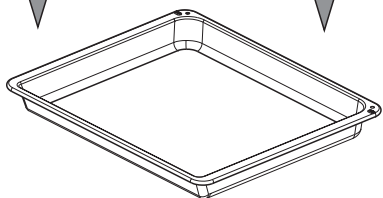
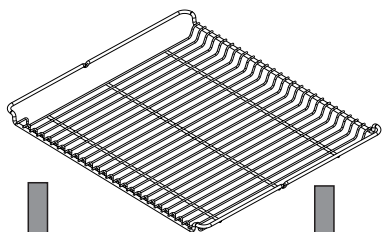


- 1 Vred för reglering av ugnstemperatur
- 2 Vred för ugnsfunktioner
- 3 Vred för kokplatta, främre vänstra
- 4 Vred för kokplatta, bakre vänstra
- 5 Vred för kokplatta, bakre högra
- 6 Vred för kokplatta, främre högra
- 7 Värmeindikator för ugn
- 8 Kontrollampa
- 9 Barnlås
- 10 Förvaringslåda

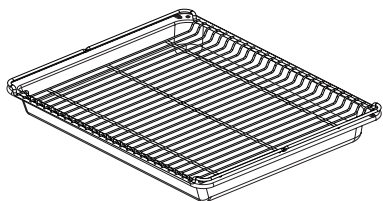
UPPGIFTER ANGÅENDE UTRUSTNING

Spisens utrustning

Rostfritt grillgaller

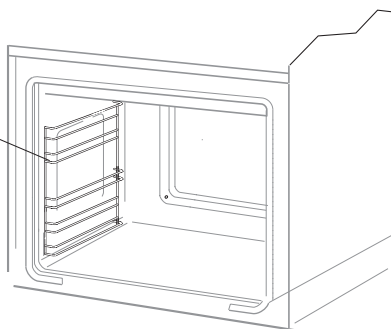


Bakplåtar



Långpanna

Ugnsfalsar



INSTALLATION

Uppställning av spisen

- Rummet som spisen står i ska vara torrt och dragigt och ha en väl fungerande ventilation enligt gällande tekniska föreskrifter.

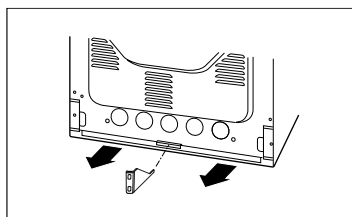
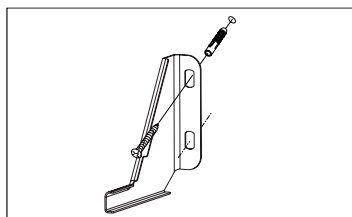
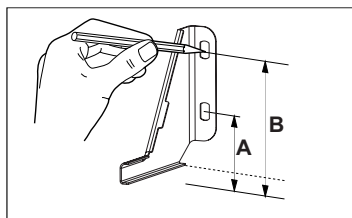
- Undvik att lyfta spisen i den glaskeramiska hällen.

- Tätningsmaterial, lister och klister (som beläggning är klistrad med) på möbler som ska stå vid spisen ska tåla minst 100°C, annars riskerar möbeln att deformeras. Om man inte är säker angående möblers temperaturtålighet ska man ha ett avstånd på ca. 2 cm mellan möblerna och spisen.

- Spisen ska placeras på ett jämnt och hårt golv (den får inte placeras på ett underlägg).

- Innan man börjar använda spisen ska man se till att den står rakt (vågrätt), t ex med hjälp av ett vattenpass. Detta är särskilt viktigt för att olja i stekpannan ska fördelas jämnt. Du gör nivåjusteringen med hjälp av de justeringsben som du kommer åt genom att öppna ugnslådan.

Montering av tippskydd



Höjd 900 mm

A = 104 mm

B = 147 mm

INSTALLATION

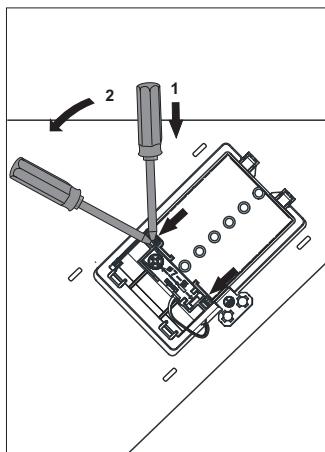
Information till installatören

Spisen är konstruerad för att anslutas till ett trefas 400V 3N~50Hz strömuttag. Innan enheten ansluts till strömmen måste du försäkra dig om att uttagets parametrar stämmer med uppgifterna på märkskylten, som sitter på spisens baksida till höger.

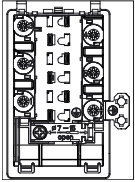
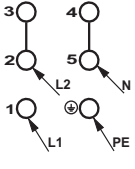
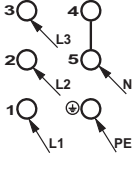
Det är viktigt att du läser informationen nedan innan du ansluter spisen till strömuttaget.

Inkoppling av spis till elsystem

- Installationen får endast genomföras av en auktoriserad elinstallatör. Därmed säkerställs att gällande regler för starkström följs.
- Installationen måste följa eventuella speciella krav som fastställts av lokala leverantörer.
- Anslutningen av spisen kräver en separat strömkrets.
- Du kan anpassa spisen till ett tvåfas 400V 2N~50Hz strömuttag med hjälp av en lämplig överbryggnings i anslutningsterminalen.
- Anslutningen måste alltid utföras enligt instruktionerna i nedanstående anslutningsschema.



INSTALLATION

OBS!: För att uppfylla säkerhetsföreskrifterna måste en strömbrytare som bryter alla poler och som har ett kontaktavstånd på minst 3 mm användas. (Kan vara en huvudströmbrytare).		Elsladd av typen
För 400V 2N~50Hz tvåfasanslutning med en neutralledare är uttagsplintarna 2-3 och 4-5 överbryggade, individuella fasledare ansluts till anslutningsplint 1 respektive 2-3, neutralledaren ansluts till överbryggade anslutningsplintar 4-5 och skyddsjordledaren ansluts till jordanslutningen(⊕).		H05VV-F4G4 4x 4 mm²
För 400V 3N~50Hz trefasanslutning med en neutralledare är uttagsplintarna 4-5 överbryggade, individuella fasledare ansluts till anslutningsplint 1, 2, eller 3, neutralledaren ansluts till överbryggade anslutningsplintar 4-5 och skyddsjordledaren ansluts till jordanslutningen(⊕).		H05VV-F5G1,5 5x 1,5 mm²
L1, L2, L3 - fasledare; N - neutralledare; PE - skyddsjordledare Pilarna i diagrammet ovan visar var du ska ansluta enskilda kabelledare.		

ANVÄNDNING

Innan man börjar använda spisen

- Avlägsna delar av förpackningen om sådana finns kvar, töm ugnslådan och rengör ugnen.
- Ta ut ugnens utrustning och tvätta den i varmt vatten med lite diskmedel i.
- Avlägsna skyddsfilmerna på grillelementet innan ugnen sätts på.
- Sätt igång fläkten i rummet eller öppna fönstret.
- Värm upp ugnen (i ca 30 minuter på ca 250°C), ta bort smuts och rengör ugnen noga.
- Följ säkerhetsinstruktionerna när du använder spis och ugn.

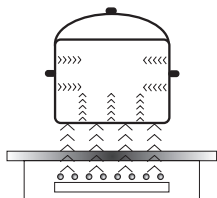
Ugnen får endast tvättas med varmvatten med diskmedel (inte med några starkare rengöringsmedel).

ANVÄNDNING

Innan du använder hällen första gången

- Först ska hällen rengöras ordentligt. Hällen behandlas på samma sätt som glasytor.
- Vid första användningen kan det finnas en övergående luktavsöndring. Ha därför ventilationen igång eller öppna fönster.
- Utför skötseln med hänsyn till säkerhetsanvisningarna.

Hur induktionshällens kokzoner fungerar



En elektrisk oscillator styr en spole som finns inuti produkten. Spolen alstrar ett magnetfält som inducerar virvelströmmar till kokkärlet. Dessa virvelströmmar som har inducerats av magnetfältet värmer upp kokkärlet.

För detta krävs att kokkärlens botten är ferromagnetisk, d.v.s. att det påverkas av magnetfält.

Generellt kan man säga att induktionstekniken har två fördelar:

- Värmen avges endast genom kokkärlet och dess effekt maximeras därmed.
- Det förekommer ingen fördröjning av uppvärmningen eftersom maten börjar tillagas så snart kärlet placeras på hällen, och avslutas så snart kärlet tas bort.

Induktionshällen avger vissa ljud under normal användning. Dessa inverkar inte på hällens korrekta funktioner.

- Lågfrekvent surrande ljud. Detta ljud hörs när kokkärlet är tomt och upphör när vatten eller livsmedel tillsätts i kärlet.
- Högfrekvent visslande ljud. Detta ljud hörs i kokkärl tillverkade av flera olika materialskikt när värmen är inställd på max. Ljudet blir starkare om två eller flera kokzoner inställda på maxvärme används. Ljudet upphör eller minskar i styrka när du sänker värmeinställningen.
- Gnisslande ljud. Detta ljud hörs i kokkärl tillverkade av flera olika materialskikt. Ljudstyrkan beror på tillagningssättet.
- Brummande ljud. Ett brummande ljud kan höras när elektronikens kylfläkt är igång.

Ljuden som hörs när produkten används normalt beror på att kylfläkten är igång, tillagningssättet, kokkärlens storlek, kokkärlens material och på värmeinställningen. Dessa ljud är helt normala och utgör inget fel på produkten.

ANVÄNDNING

Fläkt: Används för att skydda och kyla styr- och matningsenheter. Fläkten kan arbeta med 2 olika hastigheter och fungerar automatiskt. Fläkten fortsätter att vara igång tills det elektroniska systemet är tillräckligt avkylt oavsett om spisen och kokzonerna har stängts av eller inte.

Transistor: Temperaturen på de elektroniska delarna mäts ständigt med hjälp av en sond. Om värme ökar mot en riskgräns sänker systemet automatiskt värmeeffekten på en värmezona eller stänger av värmezoner som finns närmast de uppvärmda elektroniska delarna.

Detektorer kokkärl: Detektor för kokkärl möjliggör att plattan arbetar och värmer. Små föremål placerade på värmeområde (t ex. sked, kniv eller ring) kommer inte att betraktas som kokkärl och plattan kommer inte att sättas på.

Kokkärlsavkännare

Kokkärlsavkännaren är installerad i induktionshällen. Den gör att uppvärmningen startar automatiskt när en gryta eller stekpanna känns av på kokzonen, och avslutas när den tas bort. Detta spar på energin.

- När ett lämpligt kokkärl ställs på kokzonen visas värmeinställningen på displayen.
- För induktion krävs lämpliga kokkärl med ferromagnetisk botten (se tabellen)

Om det inte finns något kokkärl på kokzonen, eller om kokkärlet är olämpligt, visas symbolen . Kokzonen kommer inte att fungera. Om inget kokkärl känns av inom 1 minuter stängs kokzonen av.

Använd touchsensorn för att stänga av en kokzon i stället för att bara ta bort kokkärlet.



Kokkärlsavkännaren är inte avsedd att användas i stället för en till/från sensor.

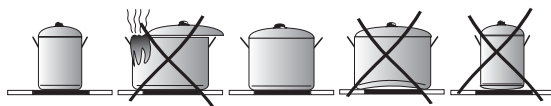
Induktionshällen har elektroniska touch-sensorfält som styrs genom att du trycker på det markerade området med fingret.

Det hörs en ljudsignal varje gång du trycker på sensorfältet.

Var noga med att bara trycka på ett sensorfält i taget när du sätter på eller stänger av hällen, eller när du ändrar värmeinställningen. Om du trycker på två eller flera sensorfält samtidigt (med undantag för timer och barnlås) kommer hällen att ignorera styrsignalerna, den kan utlösa en felindikering om du trycker på sensorfälten för länge. Stäng av kokzonen med sensorfälten när du är klar och lita inte bara på kokkärlsavkännaren.

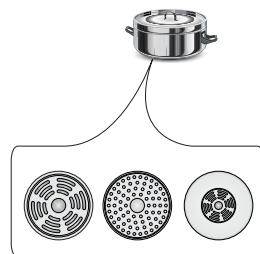
ANVÄNDNING

Att välja kokkärl för induktionshällen



Kokkärlens egenskaper.

- Använd bara kokkärl av hög kvalitet med en helt plan botten. Det förhindrar att heta områden uppstår i kokkärlat där mat kan bränna vid. Grytor och stekpannor med tjocka stålväggar ger den bästa värmefördelningen.
- Försäkra dig om att kärlets botten är torr. Försäkra dig om att kokkärlets botten är helt torr innan du ställer det på kokzonen efter du har fyllt det, eller har tagit fram det ur kylan. I annat fall kan hällens yta bli smutsig.
- Ett lock förhindrar att hettan försvinner ur kärlet, vilket gör att både tillagningstiden och energiförbrukningen minskar.
- Du ser om ett kokkärl är lämpligt genom att försäkra dig om att dess botten fungerar som en magnet.
- **Kärlets botten måste vara plan för bästa temperaturstyrning i induktionsmodulen.**
- **Om botten buktar inåt, eller om det finns en stor logotyp från tillverkaren i kärlets botten, kommer det att påverka induktionsmodulens temperaturstyrning. Det kan orsaka att kärlet överhettas.**
- **Använd inte defekta kokkärl, exempelvis kokkärl vars botten har skadats p.g.a. överhettning.**
- Om du använder ett stort kokkärl med en ferromagnetisk botten vars diameter är mindre än det totala kokkärlets diameter, kommer endast den ferromagnetiska botten att värmas upp. Det resulterar i att värmen inte kan fördelas jämnt i hela kokkärlet. Om det ferromagnetiska området minskas genom att kokkärlet har aluminiumdelar kan kärlets effektivt uppvärmda område bli mindre. Hällen kan få problem med att känna av kokkärlet eller inte känna av det alls. För bästa tillagningsresultat ska kokkärlets ferromagnetiska botten ha samma diameter som kokzonen. Om kokkärlet inte känns av på en använd kokzon rekommenderar vi att du försöker med en mindre kokzon.



ANVÄNDNING

När du använder en induktionshäll ska du endast använda ferromagnetiska bottenmaterial som:

- Emaljerat stål
- Gjutjärn
- Korkkärlet i rostfritt stål specialtillverkade för induktionshällar.

Beteckning på korkkärlet		Kolla om det finns en symbol på etiketten som säger att korkkärlet kan användas för induktionsplattor.
	Man ska använda magnetiska korkkärlet (gjorda av emaljbleck, magnetiskt rostfritt stål, gjutjärn). Du kan kontrollera korkkärlets användbarhet genom att lägga en magnet på dess undersida.	
Rostfritt stål	Får inte användas Med undantag av magnetiskt rostfritt stål	
Aluminium	Får inte användas	
Gjutjärn	Hög effektivitet Obs! Korkkärlet kan göra sprickor i plattan	
Emaljstål	Hög effektivitet Vi rekommenderar korkkärlet med plan och tjock botten	
Glas	Får inte användas	
Porslin	Får inte användas	
Korkkärlet med kopparbotten	Får inte användas	

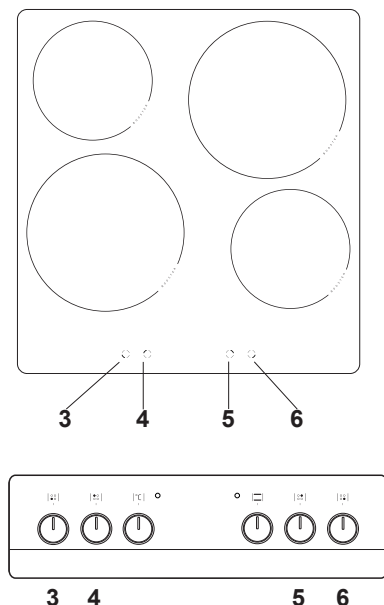
Korkkärlets minsta, användbara diameter för en kokzon:

Kokzonens diameter	Minsta botten diameter på ett emaljerat stål korkkärlet
[mm]	[mm]
160 - 180	110
180 - 200	
210 - 220	125
220 x 190	
260 - 280	

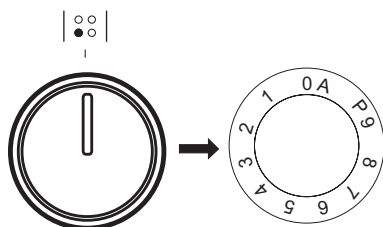
Mista diameter för korkkärlet av annat material än emaljerat stål kan variera.

ANVÄNDNING

Kontrollpanelen



- [3] Vänster fram Ø 210 mm
2000 W / 3000W
- [4] Vänster bak Ø 160 mm
1200 W / 1400W
- [5] Höger bak Ø 210 mm
2000 W / 3000W
- [6] Höger fram Ø 160 mm
1200 W / 1400W



Vred för kokplatta

Alla enskilda värmezoner har olika värmeeffekt. Värmeeffekten kan regleras stegvis genom att knappen vrids åt vänster eller åt höger.

Värme-effekt	Användningsområde
0	Avstängd. Restvärme utnyttjas.
1-2	Uppvärmning av varma rätter. Långsam kokning av mindre portioner.
3	Långsam kokning på låg effekt.
4-5	Långvarig tillagning av större portioner och stekning av större portioner.
6	Stekning, lätt stekning.
7-8	Stekning.
9	Början av tillagning, stekning.
A	Automatisk uppkokning.
P	Booster-funktion

Sätta på induktionshällen

- Sätt på en kokplatta med hjälp av knappen på kontrollpanelen.
- Symboler vid knapparna visar vilken kokplatta som regleras av respektive knapp.
- Önskad värmeeffekt kan ställas in direkt (1-9).
- Vald värmeeffekt visas även på kokplattans indikator.

Om induktionshällen är avstängda.



Indikatorlamporna slocknar 10 sekunder efter att samtliga kokplattor har stängts av.

ANVÄNDNING

Barnlås

Det går att helt stänga av användning av kokplattorna med hjälp av barnlåset. Barnlåset skyddar dina barn.

Aktivera barnlåset

- Barnlåsetfunktionen kan aktiveras när alla vred står i läge "0".
- Vrid samtidigt båda vreden [3] och [6] åt vänster och håll dem i det läget i 3 sekunder. Alla indikatorer visar bokstaven "L". Barnlåsfunktionen är aktiverad.
- Om någon av knapparna vrids, visas "L" på alla indikatorer.

Stänga av barnlåset

- Vrid samtidigt båda vreden [3] och [6] åt höger till läge "P", håll vreden i detta läge i 1 sekund och vrid sedan tillbaka båda vreden till läge "0". Bokstaven "L" som symboliserar barnlåset försvinner och barnlåset inaktiveras.



OBS!

Efter ett strömavbrott är barnlåset alltid aktiverat.

Restvärmeindikator **H**

Induktionsplattan har även en funktion för visning av restvärmen, "H". Även om en kokplatta inte värms upp direkt, erhåller den värme från kokkärlets botten. Så länge symbolen "H" visas, kan restvärmen användas för uppvärmning av kokkärl eller för att smälta fett. Efter att symbolen "H" slocknat, kan kokplattan vidröras. Observera att kokplattans temperatur fortfarande är högre än den omgivande temperaturen.

OBS!

Vid strömavbrott visas inte symbolen "H".

Automatisk uppkokning

Samtliga fyra kokplattor har en speciell funktion som ger maximal värmeeffekt direkt vid starten. Den maximala värmeeffekten är oberoende av den valda värmeeffekten. Efter viss tid återgår kokplattan till den valda värmeeffekten (1-8). För att använda denna funktion räcker det att välja den värmeeffekt som ska användas vid tillagningen eller till vilken kokplattan ska återgå.

Automatisk uppkokning är användbar för:

- rätter som är kalla i början av tillagningen och som snabbt måste värmas upp för att därefter tillagas på låg effekt. På så sätt behöver inte rätterna övervakas hela tiden (t.ex. bifragu).

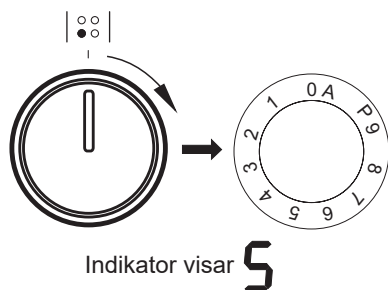
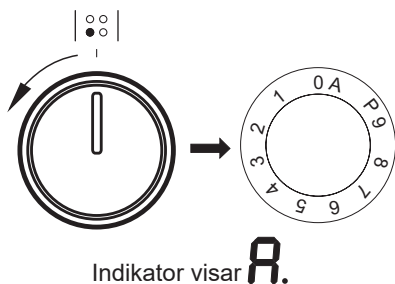
Automatisk uppkokning är inte användbar för:

- bakning eller kokning av rätter som måste röras om, ångkokas eller rätter i vilka vatten måste hållas i.
- kokning av pasta eller t.ex. kroppkakor i mycket vatten.
- rätter som måste tillagas under lång tid i en tryckkokare.

ANVÄNDNING

Aktivera automatisk uppkokning:

- Vrid knappen till läget "A" och vrid den därefter till önskad värmeeffekt. Indikatorn visar växelvis symbolen "A" och den valda värmeeffekten. Efter uppkokningen, då rätten värms med högre effekt (t.ex. 5), återgår kokplattan till vald värmeeffekt som visas på indikatorn.



- Anvisningar: Om knappen ställs i läget "0" direkt efter att den automatiska uppkokningen har valts (dvs. ingen värmeeffekt väljs), kommer den automatiska uppkokning att stängas av efter 3 sekunder.
- om kokkärlet tas bort och ställs tillbaka på kokplattan inom 10 minuter, stängs den automatiska uppkokningen inte av.

Kokplattan är inställd på maximal uppvärmning under en tid som beror på den valda uppvärmningseffekten. Därefter kopplas uppvärmningseffekten om till den aktuella inställningen.

Uppvärmnings-effekt	Tid för automatisk förhöjd värmeeffekt (sekunder)
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216
9	-

ANVÄNDNING

Boosterfunktion "P"

Boosterfunktionen ökar den nominella effekten hos Ø 160 mm kokzonen från 1200 W till 1400 W, och hos Ø 210 mm kokzonen från 2000 W till 3000 W.

Aktivera boosterfunktionen genom att vrida vredet till "P" och hålla kvar vredet i läget i 3 sekunder. Bokstaven "P" visas på kokzonens display.

Inaktivera boosterfunktionen genom att vrida vredet till ett annat läge eller genom att lyfta av kärlet från kokzonen.

Boosterfunktionen är begränsad till 5 minuter för Ø210 mm kokzonen. När boosterfunktionen har inaktiverats fortsätter kokzonen att fungera med sin nominella effekt.

Boosterfunktionen kan aktiveras på nytt om produktens elektronikkretsar och induktionsspole inte är överhettade.

Om kärlet lyfts av från kokzonen när boosterfunktionen är igång kommer den fortsatt att vara aktiv och nedräkningen fortsätter.

Boosterfunktionen stängs av automatiskt om hällens elektronikkretsar eller induktionsspole blir överhettade. Kokzonen är fortsatt igång med sin vanliga nominella effekt.

Två kokzoner är anordnade lodrätt och bildar ett par.

Om aktiveringen av boosterfunktionen innebär att den totala strömförbrukningen för ett par kokzoner överskrider kommer värmeinställningen för den andra kokzonen att sänkas automatiskt.

Säkerhetsstop

För säkerhetens skull är den induktiva kokplattan utrustad med en arbetstidsbegränsare för varje värmezon. Maximal arbetstid beror på vald värmeeffekt.

Om man inte ändrar värmeeffekt under en längre tid (se tabellen), stängs värmezonen av automatiskt och indikatorn för eftervärme aktiveras. Man kan dock när som helst sätta på och använda enstaka värmezoner enligt bruksanvisningen.

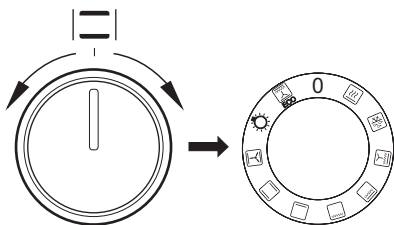
Uppvärmnings-effekt	Maksimal arbetstid (min)
1	520
2	402
3	318
4	260
5	212
6	170
7	139
8	113
9	90
P - Ø 160	90
P - Ø 210	5

ANVÄNDNING

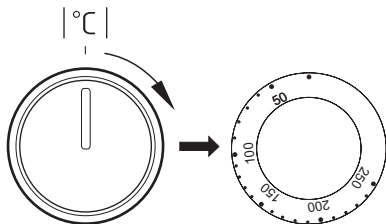
Användning av ugnen

Ugnen värms upp med hjälp av den övre och nedre värmeanordningen en grillanordning.

Ställ in önskad ugnsfunktion, med funktionssvredet



Ställ in temperaturvredet på önskad temperatur.



Du stänger av ugnen genom att vrida båda vreden till läge „●“ / „0“.

Ugnens funktionsknapp - Inställning:



Snabbuppvärmning

Varmluft + grill



Uptining

Använd denna funktion vid upptining av frusna kakor och bröd.



Fläkt och supergrill

Vid denna inställning arbetar ugnen med en aktiverad fläkt. Användning av den här funktionen påskyndar stekningsprocessen och gör att maträtter får bättre smak. Stekningen ska utföras med stängd ugnsdörr.



Supergrill (grill och över-värme)

Maten grillas och värms uppifrån samtidigt.

På detta sätt blir temperaturen högre i ugnens övre del, så att den rostade maten blir mörkare till färgen. En praktiskt inställning när tjocka bitar ska grillas.



Grill

Med denna inställning aktiveras grillen.



Undervärme

Med denna funktion värms ugnen upp endast med hjälp av den nedre värmeanordningen. Denna funktion ska användas t.ex. vid gräddning underifrån.



Över- och undervärme

Inställning av denna funktion gör att ugnen värms upp med en konventionell metod.

ANVÄNDNING



Fläkt samt övre- och nedre värmeelement

Denna funktion är lämplig vid bakning. Den fungerar som en traditionell ugn med fläkt (funktionen rekommenderas vid bakning).



Inre belysning

När vredet vrids till detta läge tänds belysningen inuti ugnen.



ECO

ECO uppvärmning

ECO varmluft är en optimerad funktion för att spara energi under tillagningen. Ugnsbelysningen är släckt när vredet står i detta läge.

Kontrollampor

Aktivering av ugnen signaleras genom att två kontrollampor börjar lysa – en röd **(7)** och en gul **(8)**. När den gula kontrollampan lyser betyder det att ugnen arbetar. När den röda kontrollampan släcks betyder det att ugnen nått inställd temperatur. Om det i receptet för en maträtt rekommenderas att maträtten ska placeras i en uppvärmd ugn ska man göra det först efter att den röda kontrollampa slocknat. Under bakning ska den röda kontrollampa lysa och slockna en stund (bevarande av temperatur i ugnskammaren). Den gula kontrollampa kan även lysa när vredet står i position "Belysning av ugnskammare".

Grillstekning

Grillprocessen görs genom användande av infraröda strålar på en maträtt. Infraröda strålar emitteras av ugnens glödande värmearranging.

För att aktivera grillfunktionen ska man:

- välj funktionen grill  med funktionsvredet,
- värma upp ugnen i ca. 5 minuter (med stängd ugnslucka),
- placera en bakplåt med maträtt i ugnen på en lämplig arbetsnivå. Om man grillar på grillgaller ska man placera en plåt under grillgallret - för fett som ska droppa ner,
- stänga ugnsluckan.

För grill och ökad intensiv grill ska temperaturen ställas in på 210°C, och för funktion grill med fläkt ska temperaturen ställas in på högst 190°C.

Observera!

När grillfunktionen används ska ugnsluckan vara stängd.

När man använder grillfunktionen kan några delar av ugnen bli heta. Därför rekommenderas det att inte låta barnen komma nära ugnen.

Bakning

- Vi rekommenderar att du gräddar kakor på de bakplåtar som medföljer spisen från fabriken.
- När du använder varmluftfunktionen behöver du inte förvärma ugnen.
- Kontrollera kakan med en provsticka innan du tar ut den ur ugnen.
- (Om kakan är färdig ska provstickan vara torr och ren när du tar upp den ur kakan.)
- Vi rekommenderar att du låter kakan stå kvar i ugnen i ca 5 minuter efter det att du stängt av ugnen.
- När du använder varmluftfunktionen är baktemperaturen i regel ca. 20-30 grader lägre än vid traditionell bakning (med över- och undervärme).
- Temperaturangivelserna för bakning är endast vägledande värden, de kan regleras allt efter egna erfarenheter.

Stekning av kött

- Stekning i ugn rekommenderas vid större köttmängder (över 1 kg). Mindre köttbitar tillagas på spisen.
- Det rekommenderas att du använder eldfasta fat till stekning. Även fatens handtag bör vara eldfasta.
- När du använder grillen rekommenderar vi att du ställer en bakplåt med lite vatten i på den nedersta falsen.
- Vänd köttet minst en gång när halva stektiden har gått. Några gånger under stekningen kan du även ösa köttet med stekskyn som bildas under stekningen.

BAKNING, KÖTTSTEKNING - PRAKTISKA RÅD

ECO uppvärmning

- ECO uppvärmning är en optimerad funktion för att spara energi under tillagningen.
- Du kan inte förkorta tillagningstiden genom att ställa in en högre temperatur, vi rekommenderar inte att du förvärmer ugnen.
- Ändra inte temperaturinställningen under tillagning och öppna inte ugnsluckan.

Rekommenderad inställning för ECO uppvärmning

Maträtt	Ugnsfunktioner	Temperatur (°C)	Nivå	Tid i minuter
Sockerkaka	 ECO	180 - 200	2 - 3	50 - 70
Jästkaka / pundskaka	 ECO	180 - 200	2	50 - 70
Fisk	 ECO	190 - 210	2 - 3	45 - 60
Nötkött	 ECO	200 - 220	2	90 - 120
Fläskkött	 ECO	200 - 220	2	90 - 160
Kyckling	 ECO	180 - 200	2	80 - 100

BAKNING, KÖTTSTEKNING - PRAKTISKA RÅD

Ugn med automatisk luftcirkulation (inklusive fläkt och över- och undervärme)

Maträtt	Uppvärmning	Temperatur (°C)	Nivå	Tid (min.)
Sockerkaka		160–200	2–3	30–50
Sockerkaka		150	3	25–35
Jästkaka / pundskaka		160–170 ¹⁾	3	25–40 ²⁾
Jästkaka / pundskaka		155–170 ¹⁾	3	25–40 ²⁾
Pizza		220–240 ¹⁾	2	15–25
Fisk		210–220	2	45–60
Fisk		190	2–3	60–70
Korv		210	4	14–18
Nötkött		225–250	2	120–150
Fläskkött		160–230	2	90–20
Kyckling		180–190	2	70–90
Kyckling		160–180	2	45–60
Grönsaker		190–210	2	40–50
Grönsaker		170–190	3	40–50

Tiderna gäller för maträtter som sätts in i en kall ugn. Minska tiden med cirka 5–10 minuter om ugnen är förvärmad.

¹⁾ Förvärm

²⁾ Tillagning av mindre mängder

Obs: Tiderna i listan är ungefärliga och får ev. justeras utifrån dina erfarenheter och preferenser.

TESTRÄTTER. I enlighet med standard EN 60350-1.

Bakning

Maträtt	Tillbehör	Nivå	Uppvärmning	Temperatur (°C)	Bak-/stek-tid ²⁾ (min.)
Småkakor	Bakplåt	3		160–170 ¹⁾	25–40 ²⁾
	Bakplåt	3		155–170 ¹⁾	25–40 ²⁾
	Bakplåt	3		155–170 ¹⁾	25–40 ²⁾
	Bakplåt Grillplåt	2 + 4 2 – bakplåt eller grillplåt 4 – bakplåt		155–170 ¹⁾	25–50 ²⁾
Mördeg	Bakplåt	3		150–160 ¹⁾	30–40 ²⁾
	Bakplåt	3		150–170 ¹⁾	25–35 ²⁾
	Bakplåt	3		150–170 ¹⁾	25–35 ²⁾
	Bakplåt Grillplåt	2 + 4 2 – bakplåt eller grillplåt 4 – bakplåt		160–175 ¹⁾	25–35 ²⁾
Mjuk kaka utan fett	Galler + svart kakform diameter 26 cm	3		170–180 ¹⁾	30–45 ²⁾
Äppelpaj	Galler + 2 svarta kakformar diameter 20 cm	2 svarta kakformar placerade diagonalt, bak till höger och fram till vänster		180–200 ¹⁾	50–70 ²⁾

¹⁾Förvärmning, använd inte snabbuppvärmningsfunktionen.

²⁾Tiderna gäller för maträtter som sätts in i en kall ugn. Minska tiden med cirka 5–10 minuter om ugnen är förvärmad.

TESTRÄTTER. I enlighet med standard EN 60350-1.

Grilla

Maträtt	Tillbehör	Nivå	Uppvärmning	Temperatur (°C)	Tid (min.)
Varm macka av ljust bröd	Galler	4		210 ¹⁾	1,5–2,5
	Galler	4		210 ²⁾	2–3
Hamburgare	Galler + stekplåt (för att samla upp droppande fett)	4 – galler 3 – stekplåt		210 ¹⁾	1:a sidan 10–15 2:a sidan 8–13

¹⁾Förvärm i 5 minuter, använd inte snabbuppvärmningsfunktionen.

²⁾Förvärm i 8 minuter, använd inte snabbuppvärmningsfunktionen.

Undervärme

Maträtt	Tillbehör	Nivå	Uppvärmning	Temperatur (°C)	Tid Min.
Hel kyckling	Galler + stekplåt (för att samla upp droppande fett)	2 – galler 1 – stekplåt		180–190	70–90
	Galler + stekplåt (för att samla upp droppande fett)	2 – galler 1 – stekplåt		180–190	80–100

Tiderna gäller för maträtter som sätts in i en kall ugn. Minska tiden med cirka 5–10 minuter om ugnen är förvärmad.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Se till att spisen är avslagen och att samtliga vreden är ställda i läge "●" / "0". Spisen ska alltid vara kall när den rengörs.

till att du låter ugnen torka ordentligt – annars kan rostskador uppstå.

Glaskeramisk kokplatta

Rengör den glaskeramiska kokplattan regelbundet och så gott det går medan den är ljummen eller kall. Se till att smuts inte bränner fast flera gånger.

I samband med detta rekommenderar vi följande:

- Var försiktig så att inga socker- eller syrehaltiga matvaror bränner fast.
- Vid lätt nedsmutsning, som inte bränner fast, kan plattorna torkas av med en fuktig trasa.
- Kraftig nedsmutsning eller fastbränd smuts avlägsnas enkelt med en rakbladsskrapa, som är särskilt avsedd för kokplattor.
- Kalk, vattenränder, fettstänk och metalliska missfärgningar avlägsnas med ett rengöringsmedel avsett för glaskeramiska kokplattor.

Ugnen

Låga tillagningstemperaturer ger mindre nedsmutsning av ugnen.

- Du får dock aldrig försöka hålla ugnen ren genom att lägga aluminiumfolie på botten.
- Rengör ugnen, vid behov, så snabbt som möjligt efter användning (varje gång).

Använd aldrig starka, repande rengörings och putsmedel. Använd alltid rekommenderade ugn rengöringsmedel.

- Låt ugnen stå öppen en stund efter våtrengöring så att den torkar ordentligt.
- **Ångkokning och konservering förorsakar kraftig fuktbildning i ugnen. Se**

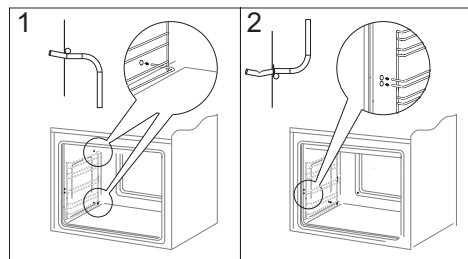
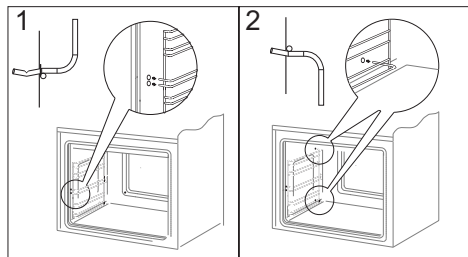
SteamClean

Placera en skål med 0,25 liter vatten längst ned i ugnen och stäng ugnsluckan. Sätt ugnen på 50°C och funktionsvredet på läge "undervärme". Värm ugnen i ca. 30 min. Öppna sedan ugnsluckan, torka ugnen med trasa eller tvättsvamp och rengör sedan ugnen med varmt vatten med diskmedel i.

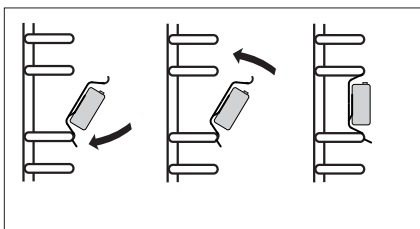
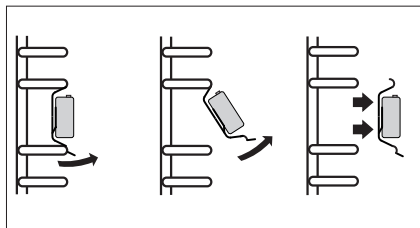
RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

(De utdragbara skenorna finns inte i alla ugnsmodeller.)

Ugn är utrustad med lätt uttagbara ugnsfalsar (stege). För att ta ut dem för rengöring ska man dra ett fäste som finns i fronten och därefter dra ut ugnsfalsar och avlägsna det från bakfäste.



Rengör ugnens teleskopiskt utdragbara skenor och bakplåtar med varmt vatten och tvål, torka noggrant. Montera teleskopiskt utdragsbara skenorna genom att fästa dem på ugnens skenor.

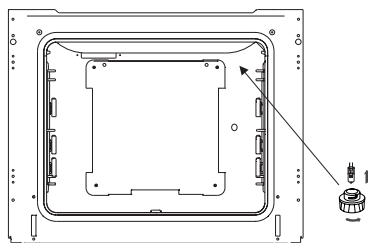


RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Byte av ugnens halogenlampa

Innan du byter halogenlampan ska du försäkra dig om att elkontakten är utdragen för att förhindra att du får elstöt.

1. Dra ut kontakten.
2. Ta bort hyllor och plåtar ur ugnen.
3. Skruva ur och diska lamphöljet och torka det torrt.
4. Dra ut halogenlampan, håll i den med en duk eller ett papper. Byt halogenlampa om det behövs.
 - spänning 230 V
 - effekt 25 W
5. Sätt tillbaka lampan i sockeln.
6. Skruva in lamphöljet.



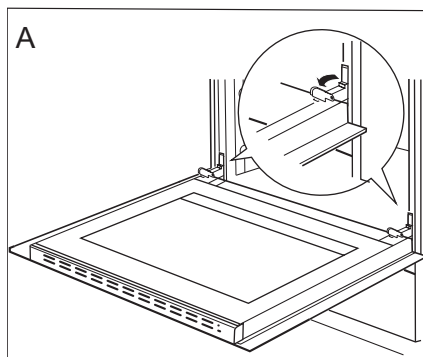
Ugnsbelysning

Varning! Var noga med att inte beröra halogenlampan direkt med fingrarna.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Demontering av ugnslucka

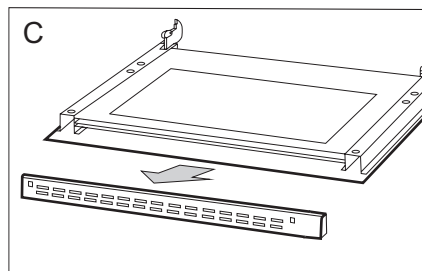
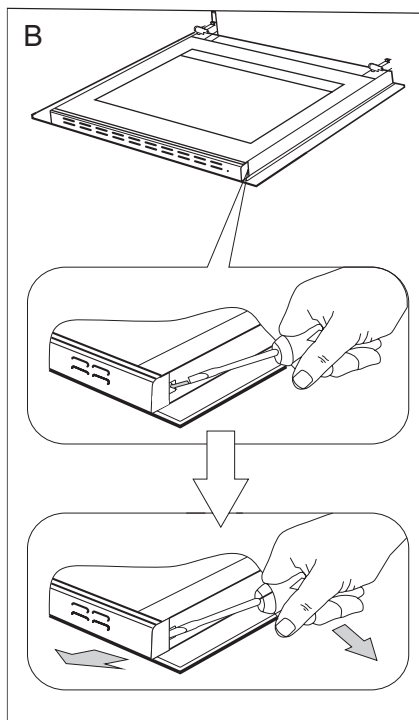
För att bättre komma åt ugnskammaren i samband med rengöring kan man ta bort ugnsluckan. För att göra detta ska man öppna luckan och dra upp en säkerhetsdel som finns i gångjärnen (fig. A). Därefter ska man trycka till luckan lite, lyfta och ta ut den framåt. För att montera luckan i ugnen ska man göra i omvänd ordning. Vid återplacering av luckan ska man se till att en utskärning som finns på gångjärnen placeras på gångjärnets greppavsats på rätt sätt. Efter att luckan återplacerats ska man ovillkorligen dra ner säkerhetsdelen. Om man inte drar den ner, kan det orsaka skada på gångjärnen vid försök att stänga luckan.



Uppdragning av säkerhetsdelar till gångjärn

Avmontering av det innersta glaset

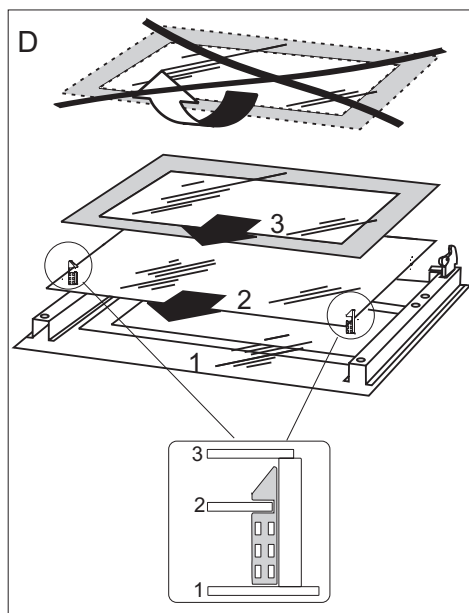
1. Använd en vanlig skruvmejsel för att ta av luckans övre kantlist och försiktigt lossa sidorna (fig. B).
2. Dra försiktigt av kantlisten. (fig. B, C)



RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

3. Därefter kan glasskivan tas bort (fig. D). Efter rengöring upprepas beskrivningen i omvänd turordning.

Viktigt! Tryck inte in den övre profilen på luckans bägge sidor samtidigt. För att passa in luckans övre profil på rätt sätt placerar du profilens vänstra ände mot luckan och trycker sedan in den högra änden tills du hör ett „klick”. Därefter trycker du in den vänstra änden tills du hör ett „klick”.



ÅTGÄRDER VID FEL

Vid ev. problem ska du alltid:

- Stänga av spisen
- Slå av strömmen till spisen
- Vissa småfel kan du själv åtgärda genom att följa anvisningarna i tabellen.

Kontrollera de enskilda felen i tabellen innan du kontaktar service.

PROBLEM	ORSAK	ÅTGÄRD
1.Den elektriska utrustningen fungerar inte.	Avbrott i strömtillförseln.	Kontrollera säkringen i proppskåpet, byt säkring om den har smält.
2.Ugnsbelysningen fungerar inte.	Lampan är lös eller skadad.	Skruva fast lampan eller byt ut den (se kapitel "Rengöring och underhåll").

TEKNISKA DATA

Märkspänning	400V 3N~50Hz / 400V 2N~50Hz
Märkeffekt	max.10,9 kW
Mått	90 / 50 / 60 cm

Strömförbrukning i standby [W]	-
Strömförbrukning i avstängt läge [W]	0,5
Strömförbrukning med nätverksansluten produkt [W]	-
Automatisk standby/avstängningstid [min]	-

Allmän information

Produkten uppfyller kraven i EU-standarderna EN 60335- 1; EN60335-2-6.

Informationen på elugnarnas elskyltar har angivits i enlighet med standarden EN 60350-1 / IEC 60350-1. Dessa värden har definierats under standardbelastning med aktiva funktioner: under- och övervärme (konventionell ugn) och varmluftsvärme (varmluftsugn), om dessa funktioner finns tillgängliga.

Energieffektivitetsklassen har tilldelats utifrån produktens tillgängliga funktioner enligt prioriteringen nedan:

Automatisk luftcirkulation ECO (ring-värmeelement + fläkt)	
Automatisk luftcirkulation ECO (under + övervärme + grill + fläkt)	
Automatisk luftcirkulation ECO (under + övervärme)	

Avlägsna teleskopskenorna (om produkten har sådana) när du testar elförbrukningen.

