vestfrost

VC-993wnPIBG
VC-993wnPIBR
VC-993wnPIBK





PL **Kuchnia wolnostojąca** | Instrukcja obsługi

EN **Free Standing Cooker** | Operation manual

SL **Samostoječi štedilnik** | Uporabniški priročnik

vestfrosthome.eu

vestfrost

VC-993wnPIBG
VC-993wnPIBR
VC-993wnPIBK

PL **Kuchnia wolnostojąca |** Instrukcja obsługi 4

EN **Free Standing Cooker |** Operation manual 38

SL **Samostoječi štedilnik |** Uporabniški priročnik 72

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

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

Życzymy przyjemnego użytkowania.

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

SPIS TREŚCI

1. INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA
1.1 Ogólne zasady bezpieczeństwa 6
1.2 Ostrzeżenia dotyczące instalacji 8
1.3 Podczas użytkowaniai 8
1.4 Podczas czyszczenia i konserwacji 9

2. INSTALACJA I PRZYGOTOWANIE DO UŻYTKOWANIA
2.1 Instrukcje dla instalatora 10
2.2 Przyłącze elektryczne i bezpieczeństwo 11
2.3 Zestaw zabezpieczający przed przechyleniem 12

3. CECHY PRODUKTU 13

4. UŻYTKOWANIE PRODUKTU
4.1 Elementy sterujące płyty kuchennej 14
4.2 Regulatory piekarnika 18
4.3 Używanie cyfrowego programatora czasowego 23
4.4 Akcesoria 25

5. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA
5.1 Czyszczenie 27
5.2 Konserwacja 31

6. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW I TRANSPORT
6.1 Rozwiązywanie problemów 32
6.2 Transport 33

7. SPECYFIKACJA TECHNICZNA
7.1 Płyta 34
7.2 Piekarnik 35

1. INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

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

1.1 Ogólne zasady bezpieczeństwa

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

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

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

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

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

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

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





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

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

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

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

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

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

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

1.2 Ostrzeżenia dotyczące instalacji

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

1.3 Podczas użytkowania

- Podczas pierwszego użycia piekarnika może być wyczuwalny lekki nieprzyjemny zapach. To całkowicie normalne zjawisko spowodowane przez materiały izolacyjne znajdujące się na elementach grzałki. Przed pierwszym użyciem piekarnika zalecamy włączyć go, gdy jest pusty, i ustawić maksymalną temperaturę na czas 45 minut. Należy się upewnić, że miejsce instalacji produktu jest dobrze wentylowane.
- Zachować ostrożność, otwierając drzwiczki piekarnika podczas pieczenia i po jego zakończeniu. Gorąca para z piekarnika może spowodować oparzenia.
- Nie umieszczać materiałów palnych ani łatwopalnych w urządzeniu ani w jego pobliżu, gdy urządzenie pracuje.
- Do wstawiania i wyjmowania potraw z piekarnika zawsze używać rękawic kuchennych.
- W żadnym wypadku piekarnika nie wolno wykładać folią aluminiową, ponieważ może dojść do przegrzania.
- Podczas pieczenia nie umieszczać naczyń ani blach do pieczenia bezpośrednio na spodzie piekarnika. Spód bardzo się nagrzewa i może dojść do uszkodzenia produktu.

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

- Należy zawsze stawiać patelnie na środku pola grzejnego i obracać ich rączki w bezpieczne miejsce, aby się nie obijały.
- Jeśli produkt nie jest używany przez dłuższy czas, wyłączyć wyłącznik główny.
- Kiedy nie używasz kuchenki, upewnij się że jej pokrętła są w pozycji „0" (stop).
- Tace pochylają się przy wyciąganiu. Należy uważać, aby nie rozlać ani nie upuścić gorących potraw podczas wyjmowania ich z piekarnika.
- Gdy otwarte są drzwiczki piekarnika, nie należy na nich niczego umieszczać. Może to zakłócić wyważenie piekarnika lub uszkodzić drzwiczki.
- Nie wkładać do szuflady żadnych ciężkich ani łatwopalnych przedmiotów (np. nylonu, plastikowych torebek, papieru, tkanin itp.). Dotyczy to także naczyń kuchennych z plastikowymi akcesoriami (np. uchwytami).

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

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

1.4 Podczas czyszczenia i konserwacji

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

Deklaracja zgodności CE

Oświadczamy, że nasze produkty spełniają wymagania odpowiednich dyrektyw, decyzji i regulacji Unii Europejskiej oraz wymagania określone w wymienionych normach. Urządzenie to zaprojektowano wyłącznie do gotowania w domu. Wszelkie inne użycie (np. ogrzewanie pomieszczeń) jest niewłaściwe i niebezpieczne.

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

Utylizacja starej kuchenki

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

2. INSTALACJA I PRZYGOTOWANIE DO UŻYTKOWANIA

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

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

2.1 Instrukcje dla instalatora - Instrukcje ogólne

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

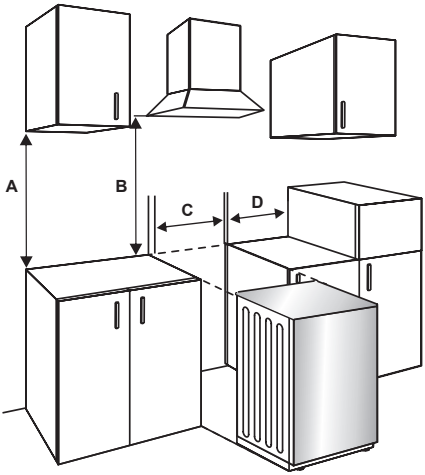
Montaż kuchenki

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

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

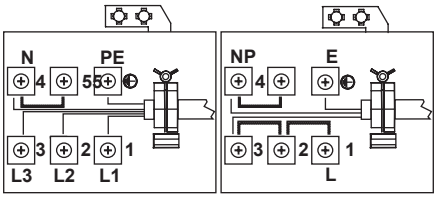
2.2 Przyłącze elektryczne i bezpieczeństwo

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



OSTRZEŻENIE: URZĄDZENIE MUSI BYĆ UZIEMIONE.

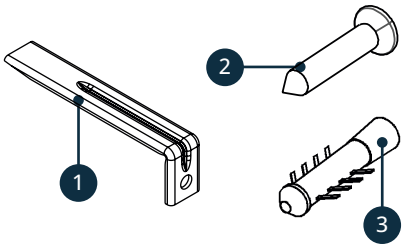
- Przed podłączeniem urządzenia do sieci zasilającej należy sprawdzić napięcie znamionowe urządzenia (oznaczone na tabliczce znamionowej urządzenia) w celu potwierdzenia zgodności z dostępnym napięciem sieciowym, a przewody elektryczne powinny być w stanie obsługiwać moc znamionową urządzenia (również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

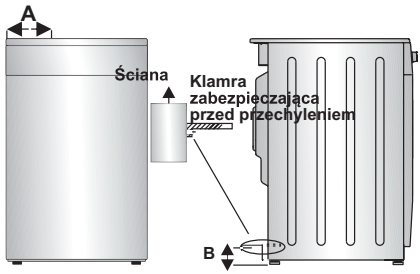


2.3 Zestaw zabezpieczający przed przechyleniem

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

Popchnąć urządzenie do ściany, upewniając się, że klamra zabezpieczająca przed przechyleniem jest umieszczona z tyłu urządzenia.





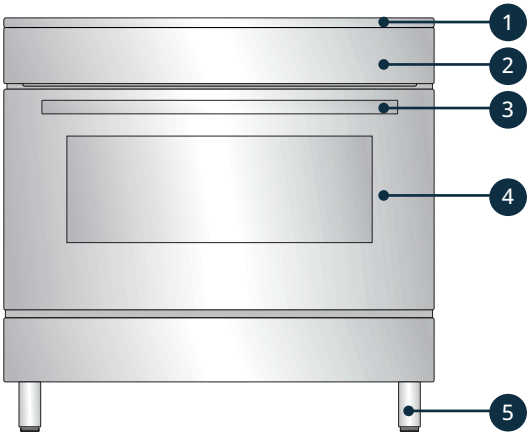
1. Klamra zabezpieczająca przed przechyleniem (×1) (do montażu na ścianie)
2. Śruba (×1)
3. Kołek ścienny (×1)

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

3. CECHY PRODUKTU

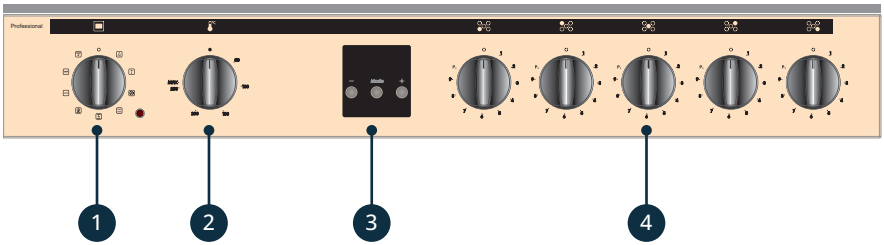
WAŻNE: Dane techniczne i wygląd danego urządzenia mogą się różnić od przedstawionego na poniższych rysunkach.

Wykaz elementów



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

Panel sterowania



1. Pokrętło wyboru funkcji piekarnika
2. Pokrętło termostatu piekarnika
3. Programator czasowy
4. Pokrętła sterowania płytą

4. UŻYTKOWANIE PRODUKTU

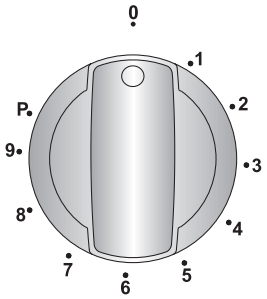
4.1 Elementy sterujące płyty kuchennej

Pole indukcyjne

Pole indukcyjne jest regulowane przez pokrętło o 9 pozycjach. Działaniem pola indukcyjnego steruje się przez obracanie pokrętła i ustawianie go w odpowiednim położeniu. Przy każdym pokrętle znajduje się symbol określający pole grzejne, które on kontroluje.

Informacje zamieszczone w poniższej tabeli mają charakter wyłącznie informacyjny.

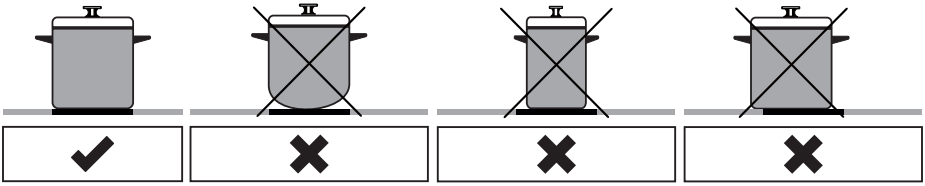
Ustawienia	Przeznaczenie
0	Wyłączenie pola
1 - 3	Delikatne podgrzewanie
4 - 5	Gotowanie na wolnym ogniu, powolne podgrzewanie
6 - 7	Podgrzewanie i szybkie gotowanie na wolnym ogniu
8	Gotowanie, przysmażanie i pieczenie
9	Maksymalny poziom ciepła
P	Funkcja przyspieszenia



Garnki

- Używać grubościennych, płaskich garnków wysokiej jakości o płaskim dnie zrobionych ze stali, stali emaliowanej, żeliwa lub stali nierdzewnej. Jakość i skład garnka ma bezpośredni wpływ na wyniki gotowania.
- Nie stosować garnków o wklęsłych lub wypukłych dnach. Garnki zrobione z aluminium i stali nierdzewnej z dnem z materiału nieferromagnetycznego, szkła, miedzi, mosiądzu, ceramiki, porcelany nie nadają się do płyt indukcyjnych.
- Aby sprawdzić, czy garnki nadają się do gotowania na płycie indukcyjnej, należy przyłożyć magnes do dna garnka. Jeśli magnes przywiera do garnka, to jest to naczynie kuchenne nadające się do użytku na indukcji; alternatywnie można wlać nieco wody do garnka, postawić go na polu grzejnym i ustawić maksymalną moc. W garnku, który nadaje się do użytku na płycie indukcyjnej, woda powinna zacząć się nagrzewać po kilku sekundach.
- W przypadku korzystania z niektórych garnków mogą się z nich wydobywać dźwięki, co wynika z budowy garnka i nie wpływa na wydajność ani bezpieczeństwo płyty kuchennej.
- Aby uzyskać najlepsze efekty gotowania, należy stawiać garnek na środku pola grzejnego.
- Symbol ⍾ miga, jeśli wybrano poziom mocy na wyświetlaczu tego pola grzejnego nieodpowiedni do użytego naczynia lub jeśli na danym polu nie postawiono garnka. Pole grzejne wyłączy się automatycznie po upływie 2 minut.
- Po postawieniu odpowiedniego garnka na polu grzejnym symbol ⍾ znika i gotowanie jest kontynuowane przy nastawionym poziomie mocy.

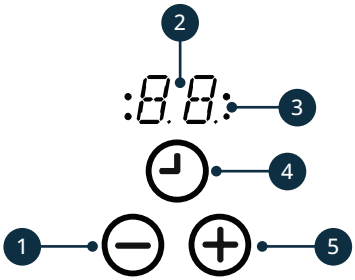
- Aby uzyskać najlepsze efekty przekazywania energii, średnica dna powinna odpowiadać średnicy pola grzejnego.
- Minimalna średnica garnka to D120 mm w przypadku pola o śr. 160 mm, D140 mm w przypadku pola o śr. 210 mm i D160 mm w przypadku pola o śr. 290 mm.



Okrągłe dno garnka | Mała średnica garnka | Garnek nie stoi stabilnie

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

Panel sterowania dotykowego



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

Na polach grzejnych płyty indukcyjnej należy używać odpowiednich garnków.

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

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

Włączanie pól grzejnych

Za pomocą odpowiedniego pokrętła ustawić poziom mocy gotowania od 0 do 9. W tym momencie pole jest gotowe do użytku. Aby gotować szybko, należy przytrzymać pokrętło w położeniu „**P**" przez 2 sekundy, aby włączyć funkcję przyspieszenia, a następnie ustawić odpowiedni poziom mocy.

Wyłączanie pól grzejnych

Ustawić pokrętło na „**0**”. Jeśli pole grzejne jest gorące, to na wyświetlaczu jest widoczne „**H**” zamiast „**0**

Wskaźnik gorącego pola

Ten wskaźnik informuje o tym, że temperatura danego obszaru szkła jest za wysoka, aby móc bezpiecznie jej dotykać. Po wyłączeniu pola grzejnego na odpowiednim wyświetlaczu pojawia się litera „**H**” i świeci do momentu, aż temperatura pola grzejnego spadnie do bezpiecznego poziomu.

Funkcja wyłączenia bezpieczeństwa

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

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

Funkcja programatora czasowego
Programator czasowy pola grzejnego (od 1 do 99 min)

Po włączeniu zasilania płyty kuchennej można ustawić niezależny programator czasowy dla każdego z pól grzejnych. Wybrać pole grzejne, następnie ustawienie temperatury, a na koniec użyć przycisku programatora czasowego ⏲, aby móc ustawić programator na wyłączenie pola grzejnego. Wokół programatora czasowego są cztery diody LED, które informują o tym, które pole grzejne obsługuje programator.

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

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

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

Sygnał dźwiękowy

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

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

Funkcja Booster

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

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

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

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

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

4.2 Elementy sterujące płyty kuchennej

Gałka sterowania funkcjami piekarnika

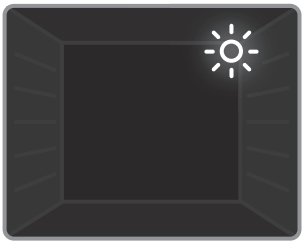
Przekręcić gałkę na odpowiedni symbol żądanej funkcji gotowania. Szczegółowe informacje na temat różnych funkcji znajdują się w sekcji „Funkcje piekarnika".

Gałka termostatu piekarnika

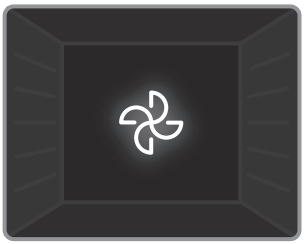
Po wybraniu funkcji gotowania obrócić gałkę, aby ustawić żądaną temperaturę. Lampka termostatu piekarnika świeci podczas działania termostatu, w trakcie podgrzewania piekarnika lub utrzymywania temperatury.

Funkcje piekarnika

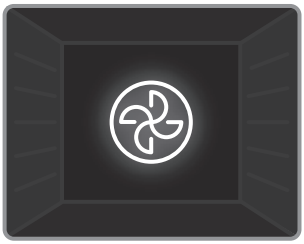
Funkcje tego konkretnego piekarnika mogą się różnić w zależności od modelu produktu.



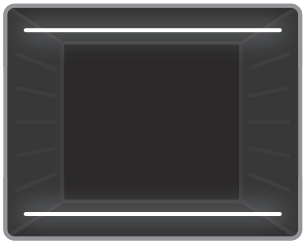
Lampka piekarnika: Zapali się tylko lampka piekarnika. Pozostaje ona włączona podczas trwania funkcji gotowania.



Funkcja rozmrażania: Zapalają się lampki ostrzegawcze piekarnika i zaczyna działać wentylator. Aby skorzystać z funkcji rozmrażania, należy umieścić mrożonkę w piekarniku na półce zamontowanej w trzeciej szczelinie od dołu. Zaleca się ustawienie pod rozmrażaną potrawą tacki do zbierania wody z topniejącego lodu. Funkcja ta nie służy ani do gotowania, ani do pieczenia, tylko do rozmrażania potraw.

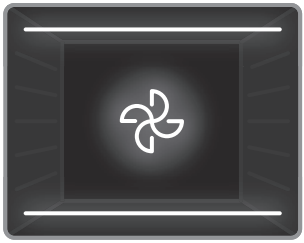


Funkcja Turbo: Włącza się termostat i zapalają się lampki ostrzegawcze piekarnika, zaczyna działać pierścieniowy element grzejny oraz wentylator. Funkcja turbo równomiernie rozprowadza ciepło w piekarniku, dzięki czemu jedzenie na wszystkich poziomach jest równomiernie przygotowywane. Zaleca się wstępne podgrzanie piekarnika przez mniej więcej 10 minut.

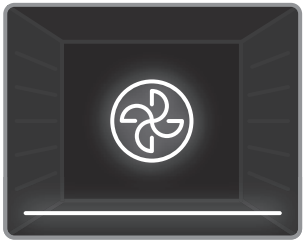


Funkcja pieczenia statycznego: Włącza się termostat i zapalają się lampki ostrzegawcze piekarnika, a dolny i górny element grzejny zaczynają działać. Funkcja pieczenia statycznego wydziela ciepło, zapewniając równomierne pieczenie potrawy. Idealna funkcja do pieczenia ciastek, ciast, zapiekanek z makaronu, lazanii i pizzy. Przy tej funkcji zaleca się podgrzanie wstępne przez 10 minut. Najlepiej piec tylko na jednej półce naraz.

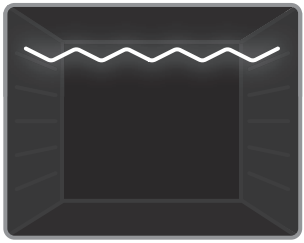
Funkcje piekarnika



Funkcja wentylatora: Włącza się termostat i zapalają się lampki ostrzegawcze piekarnika, zaczynają działać dolne i górne elementy grzejne oraz wentylator. Ta funkcja jest najlepsza do pieczenia ciastek. Pieką górny i dolny element grzejny w piekarniku, a wentylator zapewnia obieg powietrza, co daje lekki efekt grillowania potraw. Zaleca się wstępne podgrzanie piekarnika przez mniej więcej 10 minut.

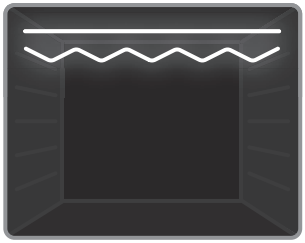


Funkcja pizzy: Włącza się termostat i zapalają się lampki ostrzegawcze piekarnika, zaczyna działać pierścieniowy element grzejny, elementy dolne oraz wentylator. Idealna funkcja do pieczenia takich potraw jak pizza – równomiernie i w krótkim czasie. Podczas gdy wentylator równomiernie rozprowadza ciepło w piekarniku, dolny element grzejny odpowiada za pieczenie potraw.



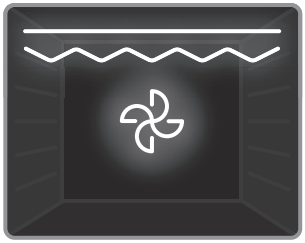
Funkcja grillowania: Włącza się termostat i zapalają się lampki ostrzegawcze piekarnika, zaczyna działać element grzejny grilla. Funkcja ta służy do grillowania i opiekania potraw na górnych półkach piekarnika. Posmarować lekko olejem siatkę drucianą, aby zapobiec przywieraniu grillowanych posiłków do siatki, i umieścić potrawę na środku grilla. Należy zawsze ustawiać tackę pod spodem, aby zbierać krople kapiącego oleju lub tłuszczu. Zaleca się wstępne podgrzanie piekarnika przez mniej więcej 10 minut.

⚠ **Ostrzeżenie:** *Przy grillowaniu drzwiczki piekarnika muszą być zamknięte, a temperaturę piekarnika należy nastawić na 190°C.*



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

⚠ **Ostrzeżenie:** *Przy grillowaniu drzwiczki piekarnika muszą być zamknięte, a temperaturę piekarnika należy nastawić na 190°C.*



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

⚠ **Ostrzeżenie:** *Przy grillowaniu drzwiczki piekarnika muszą być zamknięte, a temperaturę piekarnika należy nastawić na 190°C.*

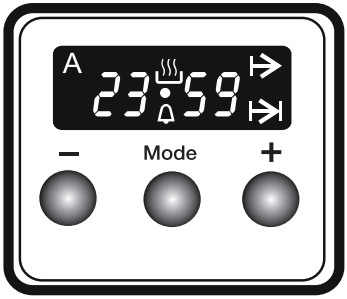
Tabela pieczenia

Funkcja	Potrawy			 min.
Grzanie statyczne	Ciasto francuskie	1 – 2	170–190	35–45
	Ciasto	1 – 2	170–190	30–40
	Ciasteczka	1 – 2	170–190	30–40
	Potrawka	2	175–200	40–50
	Kurczak	1 – 2	200	45–60
Termoobieg	Ciasto francuskie	1 – 2	170–190	25–35
	Ciasto	1 – 2 – 3	150–170	25–35
	Ciasteczka	1 – 2 – 3	150–170	25–35
	Potrawka	2	150–170	40–50
	Kurczak	1 – 2	200	45–60
Turbo	Ciasto francuskie	1 – 2 – 3	170–190	35–45
	Ciasto	1 – 2 – 3	150–170	30–40
	Ciasteczka	1 – 2 – 3	150–170	25–35
	Potrawka	2	175–200	40–50
Grillowanie	Klopsiki z grilla	4	200	10–15
	Kurczak	*	190	50–60
	Zrazy	3 – 4	200	15–25
	Befsztyk	4	200	15–25

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

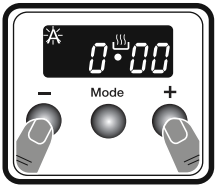
4.3 Używanie cyfrowego programatora czasowego

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

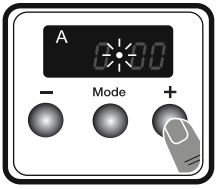


Ustawianie czasu

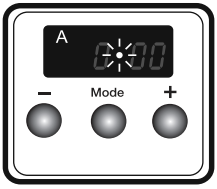
Przed rozpoczęciem używania piekarnika należy ustawić czas. Po podłączeniu zasilania symbol „**A**” i „**000**” zaczną migać na wyświetlaczu.



1. Jednocześnie nacisnąć klawisze „**+**” i „**-**”. Pojawi się symbol  a kropka na środku wyświetlacza zacznie migać.



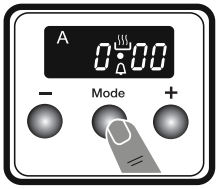
2. Ustawić godzinę, gdy kropka miga, korzystając z klawiszy „**+**” i „**-**”.



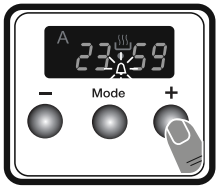
3. Po kilku sekundach kropka przestanie migać i pozostanie podświetlona.

Nastawianie czasu ostrzegawczego sygnału dźwiękowego

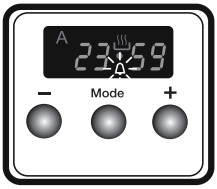
Czas, po którym ma się odezwać dźwiękowy sygnał ostrzegawczy, można ustawić dowolnie w przedziale od **0:00** do **23:59**. Nastawianie czasu, po którym emitowany jest dźwiękowy sygnał ostrzegawczy, służy wyłącznie do celów ostrzegawczych. Funkcja ta nie wpływa na działanie urządzenia.



1. Nacisnąć „**MODE**” (TRYB). Symbol 🔔 zacznie migać i zostanie wyświetlone „**000**”.



2. Wybrać żądany przedział czasowy za pomocą klawiszy „**+**” i „**-**” przy migającym 🔔.



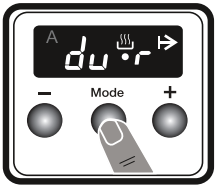
3. Symbol 🔔 zostanie podświetlony, czas zostanie zapisany, a sygnał ostrzegawczy ustawiony.

Gdy regulator czasowy osiągnie zero, wyemitowany zostanie sygnał dźwiękowy, a symbol zacznie migać na wyświetlaczu. Nacisnąć dowolny klawisz, aby wyłączyć dźwiękowy sygnał ostrzegawczy, a symbol zniknie.

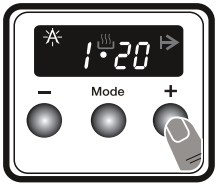
Półautomatyczne nastawianie czasu (czas trwania gotowania)

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

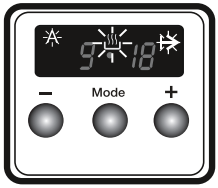
1. Wybrać żądaną funkcję pieczenia i temperaturę za pomocą pokręteł panelu sterowania.



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



3. Wybrać żądany czas gotowania za pomocą klawiszy „**+**” i „**-**”.



4. Aktualny czas ponownie pojawi się na ekranie, a symbole „**A**”, ⇥ i ♨ pozostaną podświetlone.

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

Regulacja dźwięku

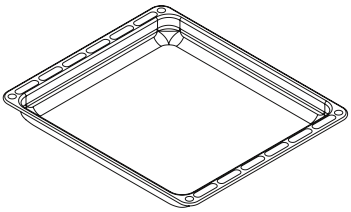
Aby dostosować głośność dźwiękowego sygnału ostrzegawczego podczas wyświetlania czasu dnia, nacisnąć i przytrzymać przycisk „-” przez 1–2 sekundy aż do momentu, kiedy zabrzmi sygnał. Każde naciśnięcie przycisku „-” spowoduje zmianę natężenia dźwięku. Istnieją trzy różne rodzaje sygnałów dźwiękowych.

Należy wybrać żądany sygnał dźwiękowy i nie naciskać żadnych innych przycisków. Po chwili wybrany sygnał zostanie zapisany.

4.4 Akcesoria

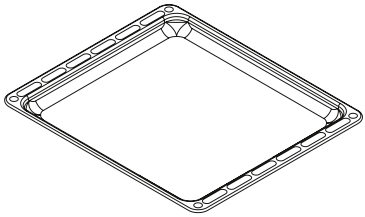
Tacka głęboka

Tacka głęboka najlepiej sprawdza się do gotowania gulaszu. Położyć tackę na dowolnym stelażu, wcisnąć do końca i upewnić się, że jest prawidłowo umieszczona.



Tacka płytka

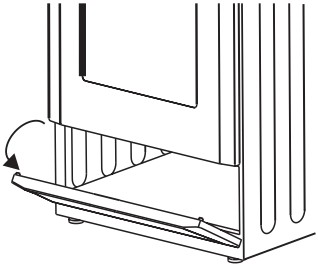
Tacka płytka najlepiej sprawdza się do pieczenia ciastek. Położyć tackę na dowolnym stelażu, wcisnąć do końca i upewnić się, że jest prawidłowo umieszczona.



Szuflada uchylna

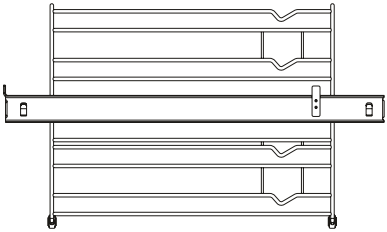
Twoje urządzenie obejmuje szufladę pozwalającą na przechowywanie akcesoriów, takich jak tace, półki, kratki lub małe garnki i patelnie.

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



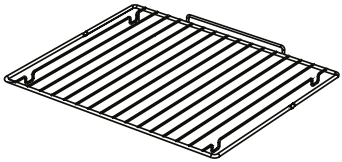
Drabinki z prowadnicą teleskopową

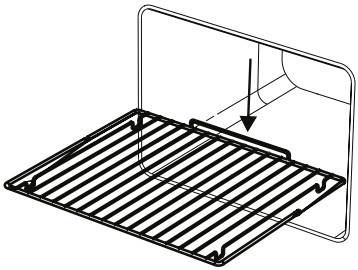
Jedna z półek drucianego stelaża jest teleskopowa; płynnie wysuwa się do połowy na łożyskach kulkowych, umożliwiając łatwy dostęp do żywności.



Siatka druciana

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





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

5. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

5.1 Czyszczenie

Ostrzeżenie: Przed przystąpieniem do czyszczenia wyłącz urządzenie i pozwól mu ostygnąć.

Instrukcje ogólne

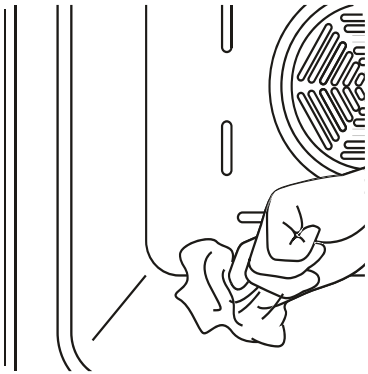
- Przed użyciem środków czyszczących do czyszczenia urządzenia należy sprawdzić, czy są odpowiednie i zalecane przez producenta.
- Używać kremowych lub płynnych środków czyszczących, które nie zawierają cząsteczek. Nie używać żrących (powodujących korozję) kremów, szorstkich proszków czyszczących, grubej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

Nie używać środków czyszczących, które zawierają cząstki, ponieważ mogą one zarysować szklane, emaliowane i/lub pomalowane części urządzenia. W razie wycieku cieczy należy natychmiast wyczyścić urządzenie, aby nie doszło do uszkodzenia jego części.

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

Czyszczenie wnętrza piekarnika

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



Czyszczenie katalityczne

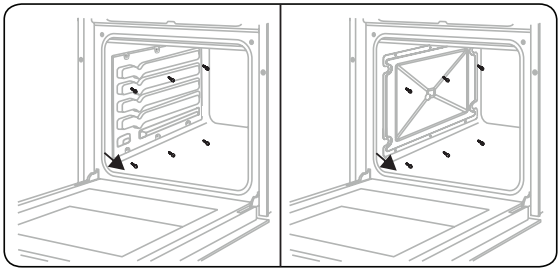
We wnęce piekarnika zainstalowano wkładki katalityczne. Są to matowe, jasne panele po bokach i/lub matowy panel z tyłu piekarnika. Zbierają one tłuszcz i resztki oleju podczas gotowania.

Wkładka oczyszcza się sama, wchłaniając tłuszcze oraz oleje i spalając je na popiół, który można łatwo usunąć z dna piekarnika wilgotną ściereczką. Wkładka musi być porowata, aby działała skutecznie. Z czasem wkładka może się odbarwić. Jeżeli zostanie rozlana duża ilość tłuszczu, to wkładka może być mniej skuteczna. Aby rozwiązać ten problem, należy ustawić maksymalną temperaturę piekarnika na 20–30 minut. Po ostygnięciu piekarnika należy wytrzeć jego dno. Nie zaleca się ręcznego czyszczenia wkładek katalitycznych. Stosowanie

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

Wyjmowanie wkładki katalitycznej

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



Czyszczenie części emaliowanych

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

Emaliowanych części nie należy czyścić przed ich ostygnięciem po gotowaniu.

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

Czyszczenie części szklanych

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

Czyszczenie szkła ceramicznego

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

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

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

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

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

Do zmian koloru szkła ceramicznego może dojść z wielu powodów:

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

Czyszczenie części ze stali nierdzewnej (jeśli dotyczy)

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

Części ze stali nierdzewnej nie należy czyścić przed ich ostygnięciem po gotowaniu. Nie należy pozostawiać na dłuższy czas octu, kawy, mleka, soli, wody, soku z cytryny lub pomidorowego na częściach ze stali nierdzewnej.

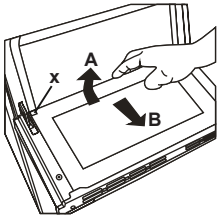
Czyszczenie powierzchni malowanych (jeśli są dostępne)

- Plamy z pomidorów, koncentratu pomidorowego, keczupu, cytryny, pochodnych oleju, mleka, słodkiej żywności, słodkich napojów i kawy należy natychmiast wyczyścić ścierką zmoczoną w ciepłej wodzie. Jeżeli plamy te nie zostaną wyczyszczone i wyschną na powierzchniach, NIE należy ich ścierać twardymi przedmiotami (spiczaste przedmioty, stalowe i plastikowe druciaki, uszkadzająca powierzchnię gąbka do mycia naczyń) lub środkami czyszczącymi zawierającymi wysokoprocentowy alkohol, odplamiaczami, odtłuszczaczami, chemikaliami o działaniu ścierającym powierzchnię. W przeciwnym razie na powierzchniach malowanych proszkowo może się pojawić korozja lub plamy. Producent nie ponosi odpowiedzialności za wszelkie uszkodzenia spowodowane użyciem niewłaściwych produktów czyszczących lub powstałe wskutek nieprawidłowego czyszczenia.

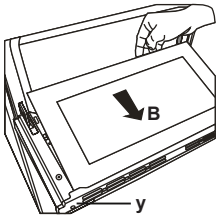
Wyjmowanie wewnętrznych szyb

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

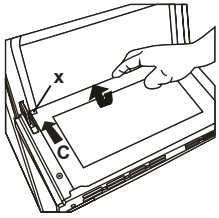
1. Przesunąć szybę w kierunku **B** i zwolnić ją z klamry mocującej (x). Wyciągnąć szybę, pociągając w stronę **A**.



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



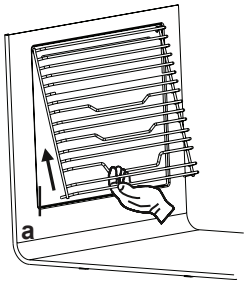
3. Umieścić szybę pod klamrą mocującą (x) w kierunku **C**.



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

Wyjmowanie półki drucianej

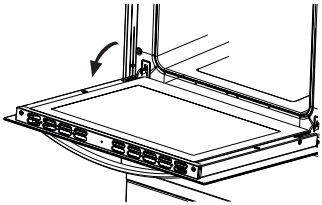
Aby usunąć stelaż druciany, należy za niego pociągnąć, jak pokazano na rysunku. Po uwolnieniu z uchwytu (**a**) podnieść go.



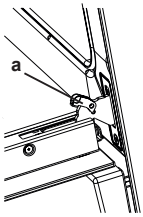
Zdejmowanie drzwiczek piekarnika

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

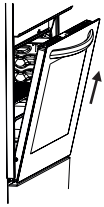
1. Otworzyć drzwiczki piekarnika.



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



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



5.2 Konserwacja

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

Zmiana lampki piekarnika

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

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

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

6. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW I TRANSPORT

6.1 Rozwiązywanie problemów

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

Problem	*Możliwa przyczyna*	*Możliwe rozwiązanie*
Wyświetlacz na karcie sterującej płyty kuchennej jest czarny. Nie można włączyć płyty grzejnej lub pola grzejnego.	Brak zasilania.	Sprawdzić bezpiecznik odpowiedni do danego urządzenia. Sprawdzić, czy nie ma przerwy w zasilaniu, próbując włączyć inne urządzenia elektroniczne.
Płyta kuchenna wyłącza się podczas pracy, a na każdym wyświetlaczu miga litera „F”.	Elementy sterujące są wilgotne lub opiera się na nich jakiś przedmiot.	Osuszyć elementy sterujące lub usunąć przedmiot.
Płyta kuchenna wyłącza się podczas pracy.	Jedno z pól grzejnych było zbyt długo włączone.	Możesz użyć danego pola grzejnego po jego ponownym włączeniu.
Elementy sterujące płyty kuchennej nie działają i pali się dioda LED blokady przed dziećmi.	Blokada przed dziećmi jest aktywna.	Wyłączyć blokadę przed dziećmi.
Podczas gotowania rondle emitują hałas lub płyta kuchenna klika w trakcie gotowania.	Jest to normalne zjawisko przy używaniu garnków przeznaczonych do płyt indukcyjnych. Wynika ono z przekazywania energii z płyty do garnków.	Jest to przykład normalnego działania. To zjawisko nie oznacza zagrożenia dla płyty kuchennej ani dla garnków.
Na wyświetlaczu jednego z pól grzejnych wyświetla się symbol „U”.	W polu grzejnym nie ma garnka lub garnek nie stoi stabilnie.	Należy użyć odpowiedniego garnka.
Poziom mocy 9 lub „P” jest redukowany automatycznie. Po wybraniu poziomu mocy „P” lub 9 równocześnie dla dwóch pól grzejnych znajdujących się po tej samej stronie.	Osiągnięto maksymalny poziom mocy w przypadku tych dwóch stref	Działanie obu stref z poziomem mocy „P” lub 9 spowodowałoby przekroczenie dopuszczalnego maksymalnego poziomu mocy dla dwóch stref.
Piekarnik się nie włącza.	Zasilanie jest wyłączone.	Upewnić się, że zasilanie jest doprowadzane. Upewnić się również, że inne urządzenia kuchenne działają.

Problem	Możliwa przyczyna	Możliwe rozwiązanie
Brak ciepła lub piekarnik się nie nagrzewa.	Temperatura piekarnika nie została poprawnie ustawiona. Drzwiczki piekarnika pozostały otwarte.	Upewnić się, że stosowane są zalecane temperatury oraz rozmieszczenie półek. Nie otwierać często drzwiczek, chyba że pieczone są potrawy, które należy obrócić. Częste otwieranie drzwiczek powoduje obniżenie temperatury wewnętrznej, co może wpływać na końcowy efekt pieczenia.
Piekarnik piecze nierównomiernie.	Półki piekarnika są nieprawidłowo rozmieszczone.	Osuszyć elementy sterujące lub usunąć przedmiot.
Lampka piekarnika (jeśli jest) nie działa.	Lampka jest uszkodzona. Zasilanie elektryczne jest odłączone lub wyłączone.	Wymienić lampkę zgodnie z instrukcjami. Upewnić się, że zasilanie elektryczne jest podłączone do gniazdka sieciowego.
Nie można odpowiednio nacisnąć przycisków regulatora czasowego.	Między przyciskami regulatora czasowego znajdują się ciała obce. Model dotykowy: panel sterowania jest wilgotny. Ustawiona jest funkcja blokady.	Usunąć ciała obce i spróbować ponownie. Usunąć wilgoć i spróbować ponownie. Sprawdzić, czy ustawiona jest funkcja blokady.
Wentylator piekarnika (jeśli jest) działa głośno.	Półki piekarnika drgają.	Upewnić się, że piekarnik stoi poziomo. Upewnić się, że półki i osprzęt do pieczenia nie drgają ani nie stykają się z tylnym panelem piekarnika.

6.2 Transport

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

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

7. SPECYFIKACJA TECHNICZNA

7.1 Płyta

Marka	VESTFROST
Model	VC-993wnPIBG VC-993wnPIBR VC-993wnPIBK
Rodzaj płyty	ELEKTRYCZNY
Liczba stref gotowania	5
Technologia grzewcza-1	Indukcja
Rozmiar-1 [cm]	Ø16,0
Zużycie energii-1 [Wh/kg]	189,0
Technologia grzewcza-2	Indukcja
Rozmiar-2 [cm]	Ø16,0
Zużycie energii-2 [Wh/kg]	189,0
Technologia grzewcza-3	Indukcja
Rozmiar-3 [cm]	Ø20,0
Zużycie energii-3 [Wh/kg]	189,0
Technologia grzewcza-4	Indukcja
Rozmiar-4 [cm]	Ø20,0
Zużycie energii-4 [Wh/kg]	189,0
Technologia grzewcza-5 [%]	Indukcja
Rozmiar-5 [cm]	Ø25,0
Zużycie energii-5 [Wh/kg]	189,0
Zużycie energii przez płytę grzejną [Wh/kg]	189,0
Ta płyta jest zgodna z normą EN 60350-2	TAK

Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

- Używaj naczyń o płaskiej podstawie.
- Używaj naczyń o odpowiednim rozmiarze .
- Używaj naczyń z pokrywką.
- Zminimalizuj ilość płynu lub tłuszczu.
- Gdy płyn zacznie wrzeć, zmniejsz ustawienie.

7.2 Piekarnik

Marka	VESTFROST
Model	VC-993wnPIBG VC-993wnPIBR VC-993wnPIBK
Rodzaj piekarnika	ELEKTRYCZNY
Masa[kg]	67,0
Wskaźnik efektywności energetycznej - konwencjonalny	103,9
Wskaźnik efektywności energetycznej - wentylator wymuszony	94,9
Klasa energetyczna	A
Zużycie energii (elektryczność) - konwencjonalna [kWh/cycle]	1,03
Zużycie energii (prąd) - wentylator wymuszony [kWh/cycle]	0,94
Liczba wnęk	1
Źródło ciepła	ELEKTRYCZNY
Objętość	105
Piekarnik jest zgodny z normą EN 60350-1	TAK

Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

- Gotuj posiłki razem, jeśli to możliwe.
- Utrzymuj krótki czas nagrzewania wstępnego.
- Nie wydłużaj czasu gotowania.
- Nie zapomnij wyłączyć piekarnika po zakończeniu gotowania.
- Nie otwieraj drzwiczek piekarnika podczas gotowania.

Dear Clients,
Thank you for the trust you have placed in us by buying the Vestfrost product. Our retro product line has been created out of the need to let the classic design and bold colors meet modern solutions. We have created a range of easy-to-use products, which nicely fit every kitchen and surprise you with modern technology.

In order to enjoy our product for a long time, please read this instruction manual. We have included all the information needed for proper installation and operation of the appliance, as well as contact data of our service center.

We wish you a pleasant experience.

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

CONTENTS

1. SAFETY INSTRUCTIONS
1.1 General Safety Warnings 40
1.2 Installation Warnings 42
1.3 During Use 42
1.4 During Cleaning and Maintenance 43

2. INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE
2.1 Instructions for the Installer 44
2.2 Electrical Connection and Safety 45
2.3 Anti-tilting kit 46

3. PRODUCT FEATURES 47

4. USE OF PRODUCT
4.1 Hob controls 48
4.2 Oven Controls 52
4.3 Use of the Digital Timer 57
4.4 Accessories 59

5. CLEANING AND MAINTENANCE
5.1 Cleaning 59
5.2 Maintenance 63

6. TROUBLESHOOTING&TRANSPORT
6.1 Troubleshooting 64
6.2 Transport 65

7. TECHNICAL SPECIFICATIONS
7.1 Hob 66
7.2 Oven 67

1. SAFETY INSTRUCTIONS

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

1.1 General Safety Warnings

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

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

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

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

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

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

- For induction hobs, metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface because they can get hot.
- For induction hobs, after use switch off the hob element using the control knob. Do not rely on the pan detector.
- For models which incorporate a hob lid, clean any spillages off the lid before use and allow the cooker to cool before closing the lid.
- Do not operate the appliance with an external timer or separate remote-control system.





WARNING: To prevent the appliance tipping, the stabilising brackets must be installed. (For detailed information refer to the antitilting kit set guide.)

- During use the appliance will get hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Handles may become hot after a short period during use.
- Do not use harsh abrasive cleaners or scourers to clean oven surfaces. They can scratch the surfaces which may result in shattering of the door glass or damage to surfaces.
- Do not use steam cleaners to clean the appliance.

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

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

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

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

- Do not use the oven door handles to lift or move the appliance.
- All possible measures have been taken to ensure your safety. Since the glass may break, care should be taken when cleaning. Avoid hitting or knocking the glass with accessories.
- Make sure that the supply cord is not trapped or damaged during installation. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to prevent a danger.
- Do not let children climb on the oven door or sit on it while it is open.
- Please keep children and animals away from this appliance.
- When the induction hob is in use, keep the objects that are sensitive to magnetic fields (such as credit cards, bank cards, watches, and similar items) away from the hob. It is strongly suggested that anyone with a pacemaker should consult their cardiologist before using the induction hob.

1.2 Installation Warnings

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

1.3 During Use

- When you first use your oven you may notice a slight smell. This is perfectly normal and is caused by the insulation materials on the heater elements. We suggest that, before using your oven for the first time, you leave it empty and operate it at maximum temperature for 45 minutes. Make sure that the environment in which the product is installed is well ventilated.
- Take care when opening the oven door during or after cooking. The hot steam from the oven may cause burns.
- Do not put flammable or combustible materials in or near the appliance when it is operating.
- Always use oven gloves to remove and replace food in the oven.
- Under no circumstances should the oven be lined with aluminium foil as overheating may occur.
- Do not place dishes or baking trays directly onto the base of the oven whilst cooking. The base becomes very hot and damage may be caused to the product.

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

- Always position pans over the centre of the cooking zone, and turn the handles to a safe position so they cannot be knocked.
- If the product will not be used for a long period of time, turn the main control switch off. Turn the gas valve off when gas appliances are not in use.
- Make sure the appliance control knobs are always in the "0" (stop) position when it is not used.
- The trays incline when pulled out. Take care not to spill or drop hot food while removing them from the oven.
- Do not place anything on the oven door when it is open. This could disrupt the balance of the oven or damage the door.
- Do not place heavy or flammable items (e.g. nylon, plastic bags, paper, cloth, etc.) into the drawer. This includes cookware with plastic accessories (e.g. handles).

CAUTION: The inside surface of the storage compartment may get hot when the appliance is in use. Avoid touching the inside surface.

- Do not hang towels, dishcloths or clothes from the appliance or its handles.

1.4 During Cleaning and Maintenance

- Make sure that your appliance is turned off at the mains before carrying out any cleaning or maintenance operations.
- Do not remove the control knobs to clean the control panel.
- To maintain the efficiency and safety of your appliance, we recommend you always use original spare parts and to call our authorised service agents when needed.

CE Declaration of conformity

We declare that our products meet the applicable European Directives, Decisions and Regulations and the requirements listed in the standards referenced. This appliance has been designed to be used only for home cooking. Any other use (such as heating a room) is improper and dangerous.

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

Disposal of your old machine

This symbol on the product or on its packaging indicates that this product should not be treated as household waste. Instead it should be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the retailer who you purchased this product from.

2. INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE

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

- Incorrect installation may cause harm and damage, for which the manufacturer accepts no responsibility and the warranty will not be valid.
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (electricity voltage and frequency and/or nature of the gas and gas pressure) and the adjustments of the appliance are compatible. The adjustment conditions for this appliance are stated on the label.
- The laws, ordinances, directives and standards in force in the country of use are to be followed (safety regulations, proper recycling in accordance with the regulations, etc.).

2.1 Instructions for the Installer - General instructions

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

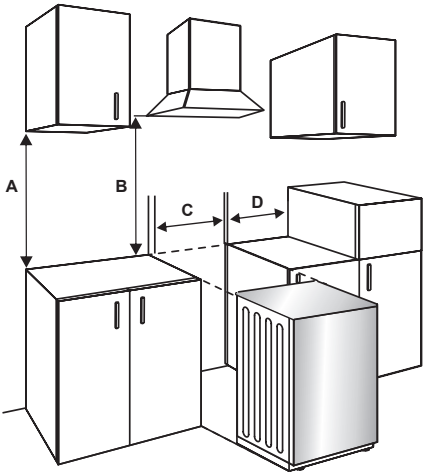
Installation of the Cooker

- If the kitchen furniture is higher than the cooktop, the kitchen furniture must be at least 10 cm away from the sides of appliance for air circulation.
- If a cooker hood or cupboard is to be installed above the appliance, the safety distance between cooktop and any cupboard/cooker hood should be as shown below.

A (mm) Cupboard	420
B (mm) Cooker Hood	650/700
C (mm)	Product Width
D (mm)	50

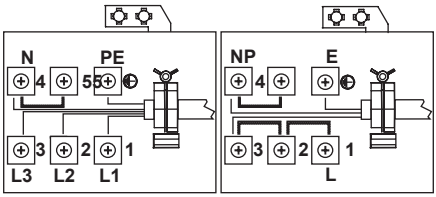
2.2 Electrical Connection and Safety

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



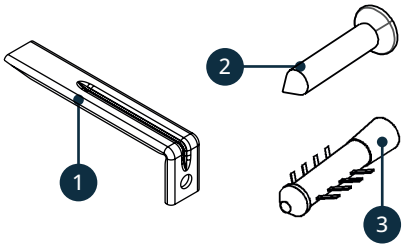
WARNING: THE APPLIANCE MUST BE EARTHED.

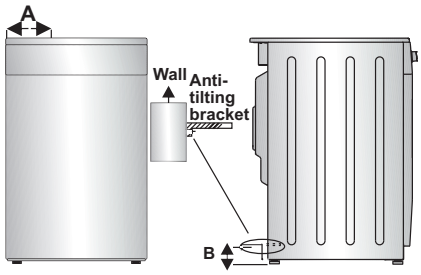
- Before connecting the appliance to the power supply, the voltage rating of the appliance (stamped on the appliance identification plate) must be checked for correspondence to the available mains supply voltage, and the mains electric wiring should be capable of handling the appliance's power rating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



2.3 Anti-tilting kit

The document bag contains an anti-tilting kit. Loosely attach the antitilting bracket (1) to the wall using the screw (2) and wall plug (3), following the measurements shown in the figure and table below. Adjust the height of the antitilting bracket so that it lines up with the slot on the cooker and tighten the screw. Push the appliance towards the wall making sure that the anti-tilting bracket is inserted into the slot on the rear of the appliance.





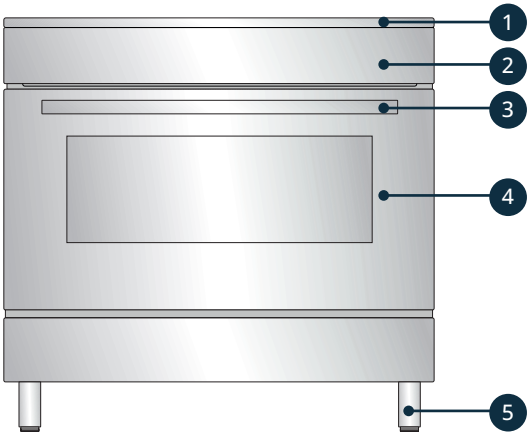
1. Anti-tilting Bracket (x1) (will be attached to the wall)
2. Screw (×1)
3. Wall plug (×1)

Product Dimensions (Width X Depth X Height) (Cm)	A (mm)	B (mm)
60 × 60 × 90 (Double Oven)	297,5	52
50 × 60 × 90 (Double Oven)	247,5	52
90 × 60 × 85	430	107
60 × 60 × 90	309,5	112
60 × 60 × 85	309,5	64
50 × 60 × 90	247,5	112
50 × 60 × 85	247,5	64
50 × 50 × 90	247,5	112
50 × 50 × 85	247,5	64

3. PRODUCT FEATURES

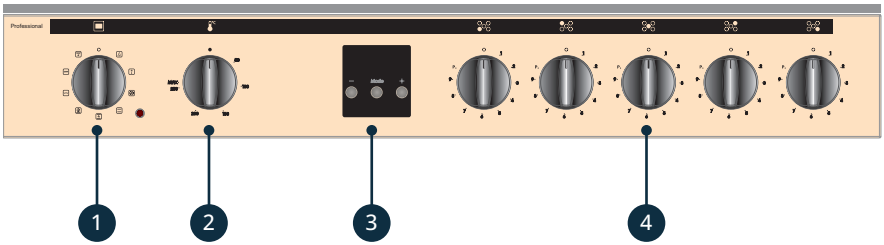
Important: Specifications for the product vary and the appearance of your appliance may differ from that shown in the figures below.

List of Components



1. Cooktop
2. Control Panel
3. Oven Door Handle
4. Oven Door
5. Adjustable Feet

Control Panel



1. Oven Function Control Knob
2. Oven Thermostat Knob
3. Timer
4. Hob Control Knob

4. USE OF PRODUCT

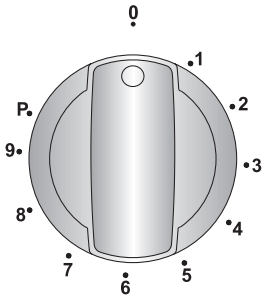
4.1 Hob controls

Induction Zone

The induction zone is controlled by a knob with 9 positions. The induction zone is operated by turning the control knob to the required setting. Near each control knob is a symbol which indicates the zone that is controlled by the knob.

The information given in the following table is for guidance only.

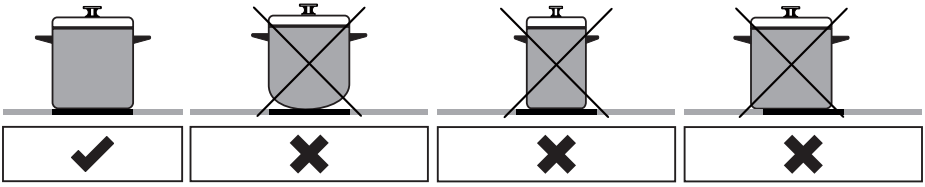
Settings	Use for
0	Element off
1 - 3	Delicate warming
4 - 5	Gentle simmering, slow warming
6 - 7	Reheating and rapid simmering
8	Boiling, saute and searing
9	Maximum heat
P	Boost function



Cookware

- Use thick, flat, smooth bottomed good quality cookware made of steel, enamelled steel, cast iron or stainless steel. The quality and composition of the cookware has a direct effect on cooking performance.
- Do not use concave or convex bottomed cookware. Cookware made from aluminium and stainless steel with nonferromagnetic bottom, glass, copper, brass, ceramic, porcelain are unsuitable for induction heating.
- To check if the cookware is suitable for induction cooking you can hold a magnet to the base of the cookware. If the magnet sticks, the cookware is generally suitable or you can put little water in the cookware on a cooking zone set at maximum level. The water must heating at a few seconds.
- When using certain pans, you may hear various noises coming from them, this is due to the design of the pans and does not affect the performance or safety of the hob.
- To achieve the best cooking performance, the pan should be placed in the center of the cooking zone.
- symbol flashes when the power level is selected in cooking zone display if unsuitable pan or no pan is placed on the cooking zone. The cooking zone will switch off automaticaly after 2 minutes.
- If a suitable pan is placed on the cooking zone symbol will disappear and cooking continues at the selected power level.

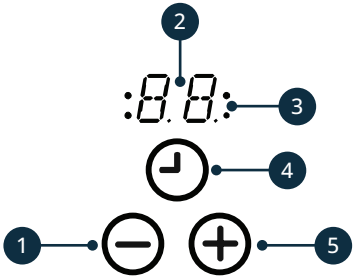
- To obtain best energy transferring the diameter of the cookware base should match that of the cooking zone.
- The minimum cookware diameter should be D120 mm for 160 mm cooking zones, D140 mm for 210 mm cooking zones and D160 mm for 290 mm cooking zones.



Circular SaucepanBase | Small Saucepan Diameter | Saucepan base that has not settled

The appliance is operated by pressing knobs and the functions are confirmed by displays and audible sounds.

Touch Control Unit



1. Decrease timer
2. Timer display
3. Timer zone indicator
4. Timer selection
5. Increase timer

Use the induction cooking zones with suitable cookware.

After mains voltage is applied, the hob is in the stand-by mode and is ready for operation.

The hob is controlled by the use of knobs for setting the cooking level and touch sensors for setting the timer. Each button pressed is followed by a buzzer sound.

Switching the Cooking Zones On

Use the corresponding knob to set the cooking level from 0 to 9. The element is now ready to use. For fast boil times, keep the knob at the "**P**" position for 2 seconds to activate the Boost function and then adjust to the desired level.

Switching the Cooking Zones Off

Adjust the knob to "**0**". If the cooking zone is hot, "**H**" will be displayed instead of "**0**".

Residual Heat Indicator

The residual heat indicator indicates that the glass ceramic area has a temperature that is dangerous to touch. After switching off the cooking zone, the respective display will show "**H**" until the corres ponding cooking zone temperature is at a safe level.

Safety Switch-Off Function

A cooking zone will automatically switch off if the heat setting has not been modified for a specified duration of time. A change in the heat setting of the cooking zone will reset the time duration to the initial value. This initial value depends on the selected temperature level, as shown below.

Heat setting	Safety switch off after
1–2	6 Hours
3–4	5 Hours
5	4 Hours
6–9	1,5 Hours

Timer Function
Cooking Zone Timer (1 - 99 min.)

When the hob is switched on, an independent timer can be programmed for each cooking zone. Select a cooking zone, then select the temperature setting and, finally, activate the timer setting button ◴, the timer can be programmed to switch off a cooking zone. Four LEDs are arranged around the timer that indicate which cooking zone the timer has been set for.

10 seconds after the last operation, the timer display will change to the timer that will run out next (in cases where a timer is set for more than one cooking zone).

When the timer has run down, a signal will sound, the timer display will show ´00` and the assigned cooking zone timer LED will blink. The programmed cooking zone will switch off and "H" will be displayed if the cooking zone is hot.

The sound signal and the blinking of the timer LED will stop automatically after 2 minutes and/ or by pressing any button.

Buzzer

While the hob is in operation, the following activities will be signalled by the buzzer.

- Normal button activation will be accompanied with a short sound signal.
- Continuous button operation over a longer period of time (10 seconds) will be accompanied with a longer, intermittent sound signal

Funkcja Booster

To use this function, select a cooking zone and set the desired cooking level, then press the "**P**" (Boost) button.

The Boost function can only be activated if it is applicable with the cooking zone selected. If the Boost Function is active, a "**P**" is shown on the corresponding display.

Activating the booster can exceed the maximum power, in which case the integrated power management will be activated.

The necessary power reduction is shown by the corresponding cooking zone display blinking. Blinking will be active for 3 seconds to allow for further adaptations of the settings before power reduction.

Error Codes	
	If there is an error, an error code will be shown on the heater displays.
E1	Cooling Fan is disabled. Call an authorised service agent
E3	Supply voltage is other than the rated values. Switch the hob off by pressing ⏻, wait until "**H**" disappears for all zones, switch the hob on by pressing ⏻ and continue to use. If the same error is displayed again, call an authorised service agent.
E4	Supply frequency is different from the rated values. Switch the hob off by pressing ⏻, wait until "**H**" disappears from all zones, switch the hob on by pressing ⏻ and continue to use. If the same error is displayed again, switch the plug for the appliance off and on. Switch the hob on by pressing ⏻ and continue to use. If the same error is displayed again, call an authorised service agent.
E5	Internal temperature of the hob is too high, switch the hob off by pressing ⏻ and let the heaters cool down.
E6	Communication error between the touch control and heater. Call an authorised service agent.
E7	Coil temperature sensor is disabled. Call an authorized service agent.
E8	Cooler temperature sensor is disabled. Call an authorized service agent.
EA	Large Coil Saturation Error. Switch the hob off by pressing on/off button, switch the hob on by pressing on/off button and continue to use. If the same error is displayed again, call an authorised service agent.
EC	Supply Voltage Error.Switch the hob off by pressing on/off button, switch the hob on by pressing on/off button and continue to use. If the same error is displayed again, call an authorised service agent.
C1-C8	Mcroprocessor alert. Switch the hob off by pressing on/off button, switch the hob on by pressing on/off button and continue to use. If the same error is displayed again, call an authorised service agent.

4.2 Oven Controls

Oven function control knob

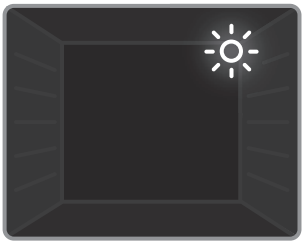
Turn the knob to the corresponding symbol of the desired cooking function. For the details of different functions see ´Oven Functions`.

Oven thermostat knob

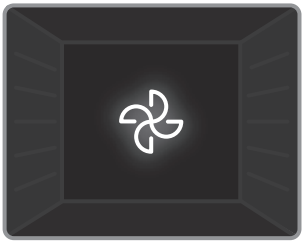
After selecting a cooking function, turn this knob to set the desired temperature. The oven thermostat light will illuminate whenever the thermostat is in operation to heat up the oven or maintain the temperature.

Oven Functions

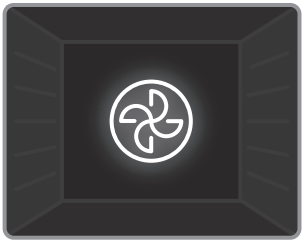
The functions of your oven may be different due to the model of your product.



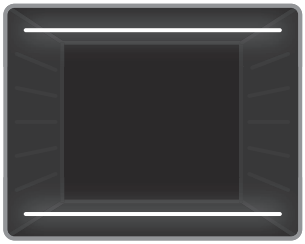
Oven Lamp: Only the oven light will switch on. It will remain on for the duration of the cooking function.



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

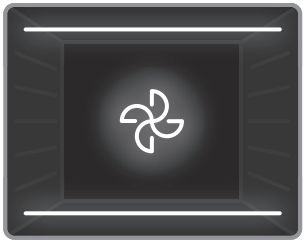


Turbo Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the ring heating element and fan will start operating. The turbo function evenly disperses the heat in the oven so all food on all racks will cook evenly. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.

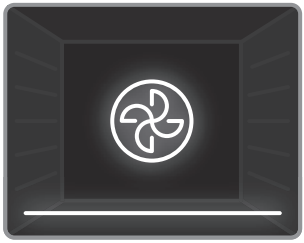


Static Cooking Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the lower and upper heating elements will start operating. The static cooking function emits heat, ensuring even cooking of food. This is ideal for making pastries, cakes, baked pasta, lasagne and pizza. Preheating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

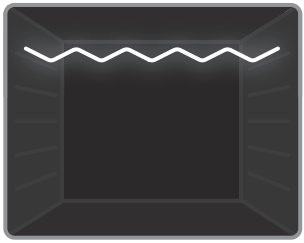
Oven Functions



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

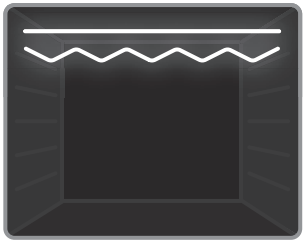


Pizza Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the ring, lower heating elements and fan will start operating. This function is ideal for baking food, such as pizza, evenly in a short time. While the fan evenly disperses the heat of the oven, the lower heating element ensures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



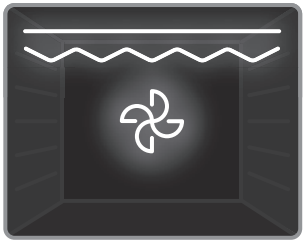
Grilling Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the grill heating element will start operating. This function is used for grilling and toasting foods on the upper shelves of the oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop food sticking and place food in the centre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

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



Faster Grilling Function: WThe oven's thermostat and warning lights will switch on, and the grill and upper heating elements will start operating. This function is used for faster grilling and for grilling food with a larger surface area, such as meat. Use the upper shelves of the oven. Lightly brush the wire grid with oil to stop food sticking and place food in the centre of the grid. Always place a tray beneath the food to catch any drips of oil or fat. It is recommended that you preheat the oven for about 10 minutes.

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



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

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

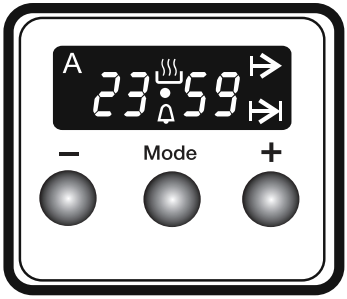
Cooking Table

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

** If available cook with roast chicken skewer*

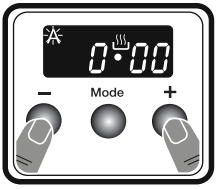
4.3 Use of the Digital Timer

Function Description	
A	Auto cooking
	Manual cooking
	Cooking time
•	Dot
	Minute minder
Mode	Mode function
–	Decrease timer
+	Increase timer
23 59	Timer display

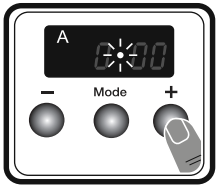


Time adjustment

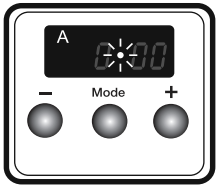
The time must be set before you start using the oven. Following the power connection, the symbol „**A**" and „**000**" will flash on the display.



1. Press the "+" and "-" keys simultaneously. Symbol will appear, and the dot in the middle of the screen will start to flash.



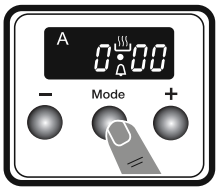
2. Adjust the time while the dot is flashing using the "+" and "-" keys.



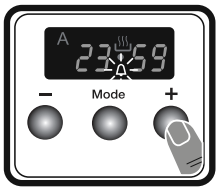
3. After a few seconds, the dot will stop flashing and will remain illuminated.

Audible warning time adjustment

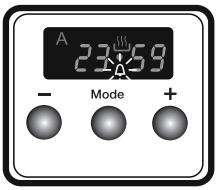
The audible warning time can be set to any time between **0:00** and **23:59** hours. The audible warning time is for warning purposes only. The oven will not be activated with this function.



1. Press „**MODE**". The symbol 🔔 will begin to flash and "**000**" will be, displayed.



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



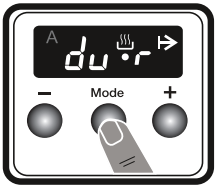
3. The symbol 🔔 will remain illuminated, the time will be saved and the warning will be set.

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

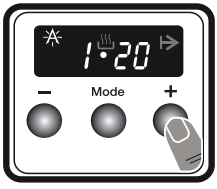
Semi-automatic time adjustment (cooking period)

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

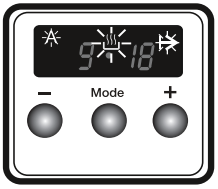
1. Select the desired cooking function and the temperature using the control knobs.



2. Press „**MODE**" until you see „**dur**" and ⇥ symbol on the display screen. The symbol "**A**" will flash.



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



4. The current time will reappear on the screen, and the symbols„**A**", ⇥ and ♨ will remain illuminated.

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

Sound Adjustment

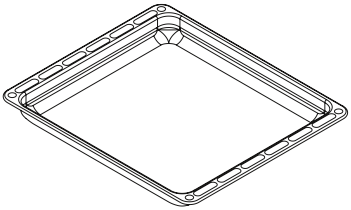
To adjust the volume of the audible warning sound, while the current time of day is displayed, press and hold the "-" button for 1-2 seconds until an audible signal sounds. After this, each time the "-" button is pressed, a different signal will sound.

There are three different types of signal sounds. Select the desired sound and do not press any other buttons. After a short time, the selected sound will be saved

4.4 Accessories

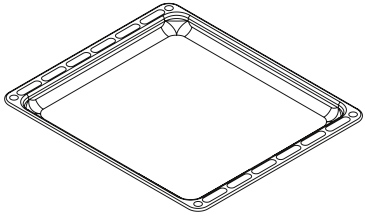
The Deep Tray

The deep tray is best used for cooking stews. Put the tray into any rack and push it to the end to make sure it is placed correctly.



The Shallow Tray

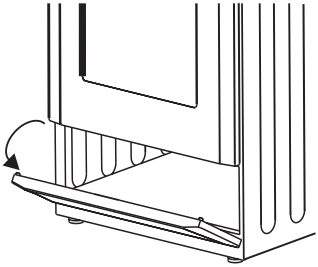
The shallow tray is best used for baking pastries. Put the tray into any rack and push it to the end to make sure it is correctly placed.



The Flap Drawer

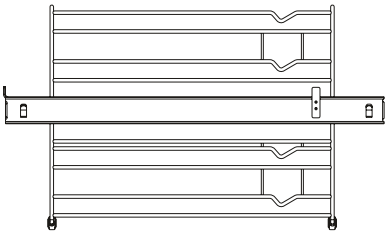
Your appliance includes a drawer for storing accessories such as trays, shelves, grids, or small pots and pans

WARNING: The inner surface of the drawer may become hot during use. Do not store any food, plastic or flammable materials in the drawer.



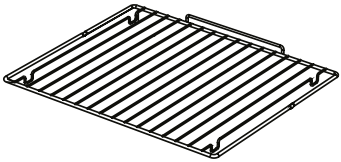
The Wire Rack with a Half Telescopic Rail

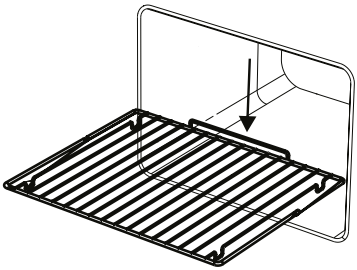
One of the shelves in the wire rack is telescopic; it extends half-way out, smoothly, on ball bearings to allow for easy access to your food.



The Wire Grid

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





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

5. CLEANING AND MAINTENANCE

5.1 Cleaning

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

General Instructions

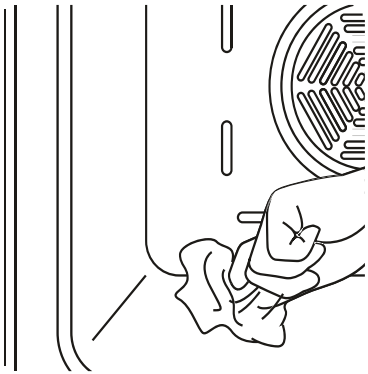
- Check whether the cleaning materials are appropriate and recommended by the manufacturer before use on your appliance.
- Use cream cleaners or liquid cleaners which do not contain particles. Do not use caustic (corrosive) creams, abrasive cleaning powders, rough wire wool or hard tools as they may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

Do not use cleaners that contain particles as they may scratch the glass, enamelled and/or painted parts of your appliance. Should any liquids overflow, clean them immediately to avoid parts becoming damaged.

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

Cleaning the Inside of the Oven

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



Catalytic Cleaning

Catalytic liners are installed within the oven cavity. These are the matte-finished, lightcoloured panels on the sides and/or the matte-finished panel at the rear of the oven. They work by collecting any grease and oil residue during cooking.

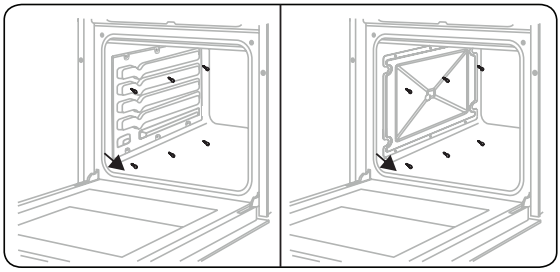
The liner self-cleans by absorbing fats and oils and burning them to ash, which can then be easily removed from the floor of the oven with a damp cloth. The lining must be porous to be effective. The liner may discolour with age.

If a large amount of fat is spilled onto the liner, it may reduce its efficiency. To overcome this problem, set the oven to maximum temperature for about 20 - 30 minutes. After the oven has cooled, wipe out the floor of the oven.

Manual cleaning of the catalytic liners is not recommended. Damage will occur if a soapimpregnated steel wool pad or any other abrasives are used. In addition, we do not recommend the use of aerosol cleaners on the liners. The walls of a catalytic liner may become ineffective due to excess grease. The excess grease can be removed with a soft cloth or sponge soaked in hot water, and the cleaning cycle can be carried out as described above.

Removal of Catalytic Liner

To remove the catalytic liner, remove the screws holding each catalytic panel to the oven.



Cleaning the Enamelled Parts

- Clean the enamelled parts of your appliance on a regular basis.
- Wipe the enamelled parts with a soft cloth soaked in soapy water. Then, wipe them over again with a wet cloth and dry them.

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

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

Cleaning the Glass Parts

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

Cleaning the Ceramic Glass

Ceramic glass can hold heavy utensils but may be broken if it is hit with a sharp object.

Ceramic Cooktops - if the surface is cracked, to avoid the possibility of an electric shock, switch off the appliance and call for service.

Use a cream or liquid cleaner to clean the vitroceramic glass. Then, rinse and dry the glass thoroughly with a dry cloth.

WARNING: Do not use cleaning materials meant for steel as they may damage the glass.

- If substances with a low melting point are used in the cookware's base or coatings, they can damage the glassceramic cooktop.If plastic, tin foil, sugar or sugary foods have fallen on the hot glass-ceramic cooktop, please scrape it off the hot surface as quickly and as safely as possible. If these substances melt, they can damage the glassceramic cooktop. When you cook very sugary items like jam, apply a layer of a suitable protective agent beforehand if it is possible.
- Dust on the surface must be cleaned with a wet cloth.
- Any changes in colour to the ceramic glass will not affect the structure or durability of the ceramic and is not due to a change in the material.

Colour changes to the ceramic glass may be for a number of reasons:

1. Spilt food has not been cleaned off the surface.
2. Using incorrect dishes on the hob will erode the surface.
3. Using the wrong cleaning materials.

Cleaning the Stainless Steel Parts (if available)

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

Do not clean the stainless steel parts while they are still hot from cooking.
Do not leave vinegar, coffee, milk, salt, water, lemon or tomato juice on the stainless steel for a long timej.

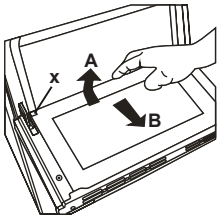
Cleaning Painted Surfaces (if available)

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

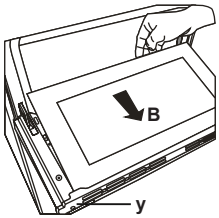
Removal of the Inner Glass

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

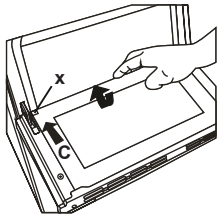
1. Push the glass in the direction of **B** and release from the location bracket (**x**). Pull the glass out in the direction of **A**.



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



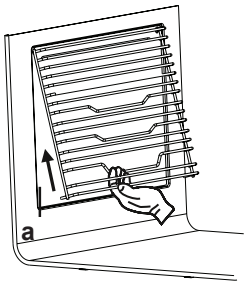
3. Place the glass under the location bracket (**x**) in the direction of **C**.



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

Removal of the Wire Shelf

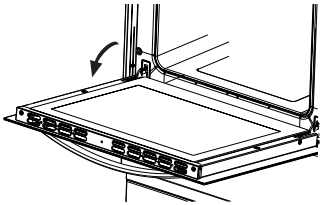
To remove the wire rack, pull the wire rack as shown in the figure. After releasing it from the clips (**a**), lift it up.



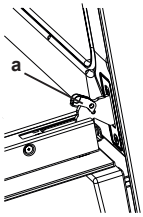
Removal of the Oven Door

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

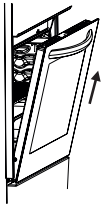
1. O=Open the oven door.



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



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



5.2 Maintenance

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

Changing the Oven Lamp

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

- Remove the glass lens, then remove the bulb.
- Insert the new bulb (resistant to 300 °C) to replace the bulb that you removed (230 V, 15-25 Watt, Type E14).
- Replace the glass lens, and your oven is ready for use.

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

6. TROUBLESHOOTING & TRANSPORT

6.1 Troubleshooting

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

Problem	*Possible Cause*	*Solution*
Hob control card's display is blacked out. The hob or cooking zones cannot be switched on.	There is no power supply.	Check the household fuse for the appliance. Check whether there is a power cut by trying other electronic appliances.
The hob switches off while it is in use and an ‚F' flashes on each display.	The controls are damp or an object is resting on them.	Dry the controls or remove the object.
The hob switches off while it is use.	One of the cooking zones has been on for too long.	You can use the cooking zone again by switching it back on.
The hob controls are not working and the child lock LED is on.	Child lock is active.	Switch off the child lock.
The saucepans make noise during cooking or your hob makes a clicking sound during cooking.	This is normal with induction hob cookware. This is caused by the transfer of energy from the hob to the cookware.	This operation is normal. There is no risk, neither to your hob nor to your cookware.
The ‚U' symbol lights up in the display of one of the cooking zones.	There is no pan on the cooking zone, or the pan is unsuitable.	Use a suitable pan.
Power level 9 or ‚P' is automatically reduced. If you select power level ‚P' or 9 on two cooking zones which are on the same side at the same time.	Maximum power level for the two zones is reached	Operating both zones at power level 'P' or 9 would exceed the permitted maximum power level for the two zones.
Oven does not switch on.	Power is switched off.	Check whether there is power supplied. Also check that other kitchen appliances are working.

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

6.2 Transport

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

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

7. TECHNICAL SPECIFICATIONS

7.1 Hob

Brand	VESTFROST
Model	VC-993wnPIBG VC-993wnPIBR VC-993wnPIBK
Type of Hob	Electric
Number of Cooking Zones	5
Heating Technology-1	Induction
Size-1 [cm]	Ø16,0
Energy Consumption-1 [Wh/kg]	189,0
Heating Technology-2	Induction
Size-2 [cm]	Ø16,0
Energy Consumption-2 [Wh/kg]	189,0
Heating Technology-3	Induction
Size-3 [cm]	Ø20,0
Energy Consumption-3 [Wh/kg]	189,0
Heating Technology-4	Indukcja
Size-4 [cm]	Ø20,0
Energy Consumption-4 [Wh/kg]	189,0
Heating Technology-5 [%]	Induction
Size-5 [cm]	Ø25,0
Energy Consumption-5 [Wh/kg]	189,0
Energy Consumption of Hob [Wh/kg]	189,0
This hob complies with EN 60350-2	YES

Energy Saving Tips

- Use cookwares having flat base.
- Use cookwares with proper size .
- Use cookwares with lid.
- Minimize the amount of liquid or fat.
- When liquid starts boiling , reduce the setting.

7.2 Oven

Brand	VESTFROST
Model	VC-993wnPIBG VC-993wnPIBR VC-993wnPIBK
Type of Oven	ELECTRIC
Mass[kg]	67,0
Energy Efficiency Index - conventional	103,9
Energy Efficiency Index - fan forced	94,9
Energy Class A	A
Energy consumption (electricity) - conventional [kWh/cycle]	1,03
Energy consumption (electricity) - fan forced [kWh/cycle]	0,94
Number of cavities	1
Heat Source	ELECTRIC
Volume	105
This oven complies with EN 60350-1	YES

Energy Saving Tips

- Cook the meals together, if possible.
- Keep the pre-heating time short.
- Do not elongate cooking time.
- Do not forget to turn-off the oven at the end of cooking.
- Do not open oven door during cooking period.

Hvala, ker ste izbrali ta izdelek.
Ta uporabniški priročnik vsebuje pomembne varnostne informacije in navodila glede delovanja in vzdrževanja naprave.

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

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

VSEBINA

1. VARNOSTNA NAVODILA
1.1 Splošna varnostna opozorila 74
1.2 Namestitvena opozorila 76
1.3 Med uporabo 76
1.4 Med čiščenjem in vzdrževanjem 77

2. NAMESTITEV IN PRIPRAVA ZA UPORABO
2.1 Navodila za monterja 78
2.2 Električna povezava in varnost 79
2.3 Komplet proti nagibanju 80

3. LASTNOSTI IZDELKA 81

4. UPORABA IZDELKA
4.1 Gumbi za upravljanje kuhalnih mest 82
4.2 Tabela kuhanja 86
4.3 Uporaba digitalnega časovnika 91
4.4 Dodatki 93

5. ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE
5.1 Čiščenje 91
5.2 Vzdrževanje 95

6. ODPRAVLJANJE TEŽAV IN PREVOZ
6.1 Odpravljanje težav 96
6.2 Prevoz 97

7. TEHNIČNE SPECIFIKACIJE
7.1 Grelna plošča 98
7.2 Pečica 99

1. VARNOSTNA NAVODILA

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

1.1 Splošna varnostna opozorila

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

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

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

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

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

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

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





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

- Med uporabo se bo naprava segrela. Pazite, da se ne dotaknete grelnih elementov znotraj pečice.
- Po zelo kratkem času uporabe ročaji postanejo vroči.
- Za čiščenje površin pečice ne uporabljajte abrazivnih čistil. Površine lahko opraskajo, kar lahko povzroči drobljenje stekla vrat ali poškodbe površin.
- Za čiščenje naprave ne uporabljajte parnih čistilnikov.

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

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

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

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

- Ne uporabljajte ročajev vrat pečice za dvigovanje ali premikanje naprave.
- Sprejeti so bili vsi mogoči ukrepi za zagotavljanje vaše varnosti. Ker se steklo lahko pokvari, je treba pri čiščenju biti previden. Poskrbite, da s pripomočki ne boste udarjali ali trkali po steklu.
- Pazite, da med namestitvijo napajalni kabel ni zagozden. Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, serviser ali podobna usposobljena oseba, da bi se izognili tveganjem.
- Medtem ko so vrata pečice odprta, otroci ne smejo plezati po vratih ali sedeti na njih.
- Otroci in živali naj se ne približujejo napravi.
- Kadar je indukcijska kuhalna plošča v uporabi, v bližini ne imejte predmetov, ki so občutljivi na magnetna polja (kot so kreditne kartice, bančne kartice, ure in podobni predmeti). Močno priporočamo, da se kdor koli z srčnim spodbujevalnikom posvetuje s svojim kardiologom, preden uporabi indukcijsko kuhalno ploščo.

1.2 Namestitvena opozorila

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

1.3 Med uporabo

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

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

- Ponve vedno položite na sredino kuhalne plošče, ročaje pa obrnite na varno mesto, da jih ni mogoče prevrniti.
- Če izdelka dlje časa ne boste uporabljali, izklopite glavno krmilno stikalo. Kadar plinske naprave niso v uporabi, izklopite plinski ventil.
- Pazite, da so krmilni gumbi naprave vedno v položaju "0" (ustavljeno), ko naprave ne uporabljate
- Pladnji se nagnejo, ko so izvlečeni. Ko hrano jemljete iz pečice, pazite, da je ne razlijete ali da vam ne pade.
- Ko so vrata pečice odprta, nanje ničesar ne postavljajte. To lahko povzroči neravnovesje pečice ali poškoduje vrata.
- V predal ne odlagajte težkih ali vnetljivih predmetov (npr. Najlon, plastične vrečke, papir, krpo itd.). To vključuje kuhinjsko posodo s plastičnimi dodatki (npr. ročaji).

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

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

1.4 Med čiščenjem in vzdrževanjem

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

Izjava o skladnosti CE

Zagotavljamo, da so naši izdelki skladni z ustreznimi evropskimi direktivami, sklepi in predpisi ter zahtevami, ki so navedene v referenčnih standardih. Ta naprava je bila zasnovana za uporabo pri kuhanju doma. Vsaka druga uporaba (kot je ogrevanje prostora) je neprimerna in nevarna.

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

Odlaganje stare naprave



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

2. NAMESTITEV IN PRIPRAVA ZA UPORABO

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

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

2.1 Navodila za monterja - Splošna navodila

- Odstranite embalažni material z naprave in dodatkov ter preverite, da naprava ni poškodovana. Če sumite, da obstaja kakršna koli poškodba, naprave ne uporabljajte in se nemudoma obrnite na pooblaščenega serviserja ali usposobljenega tehnika.
- Poskrbite, da v neposredni bližini naprave ni vnetljivih ali gorljivih materialov kot so zavese, olja, krpe itd., ki hitro zagorijo.
- Delovna površina in pohištvo, ki obkroža napravo mora biti izdelano iz materialov, ki so odporni na temperature nad 100°C.
- Naprave ne nameščajte neposredno nad pomivalni stroj, hladilnik, zamrzovalnik, pralni stroj ali sušilni stroj.
- Napravo lahko postavite v bližino drugega pohištva pod pogojem, da na območju, kjer je naprava nameščena, višina pohištva ne presega višine delovne površine.

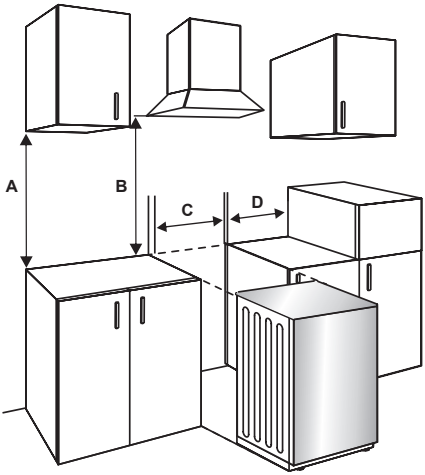
Namestitev štedilnika

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

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

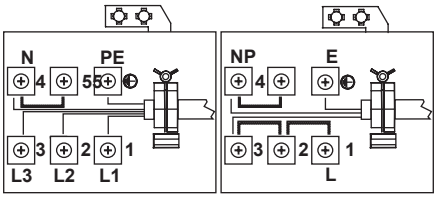
2.2 Električna povezava in varnost

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



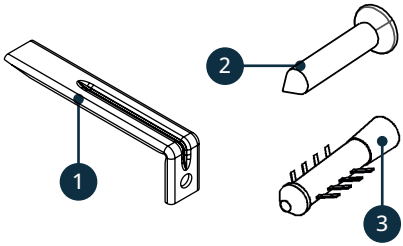
OPOZORILO: NAPRAVA MORA BITI OZEMLJENA.

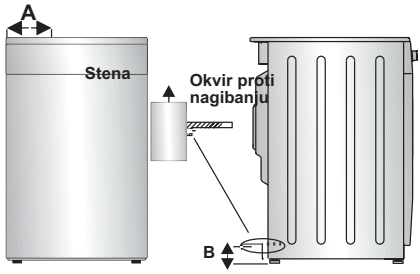
- Preden napravo priključite na električno napajanje, preverite skladnost nazivne napetosti naprave (odtisnjene na identifikacijski ploščici naprave) z razpoložljivo omrežno napetostjo, omrežno električno ožičenje pa mora biti sposobno obvladati nazivno moč naprave (prav tako navedeno na identifikacijski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



2.3 Komplet proti nagibanju

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





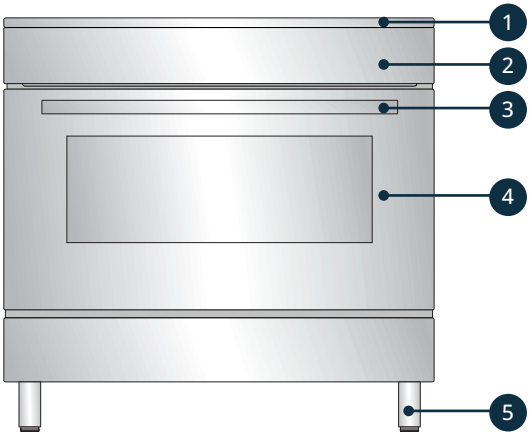
1. Okvir proti nagibanju (x 1) (nameščen bo na steno))
2. Vijak (×1)
3. Stena vtič (×1)

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

3. LASTNOSTI IZDELKA

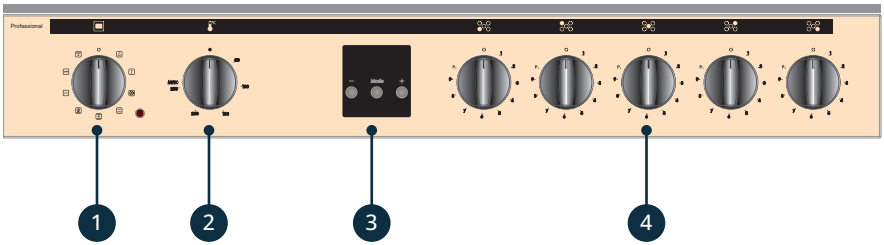
Pomembno: Specifikacije za izdelek se razlikujejo in videz vaše naprave se lahko razlikuje od naprave, prikazane na slikah v nadaljevanju.

Seznam delov



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

Nadzorna plošča



1. Kontrolni gumb za funkcijo pečice
2. Termostatski gumb pečice
3. Časovnik
4. Kontrolni gumb grelne plošče

4. UPORABA IZDELKA

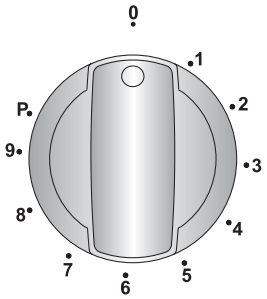
4.1 Gumbi za upravljanje kuhalnih mest

Indukcijska cona

Indukcijsko cono lahko upravljate z gumbom z 9 položaji. Nastavitev indukcijske cone spremenite tako, da zavrtite upravljalni gumb v želeni položaj. Poleg vsakega upravljalnega gumba se nahaja simbol, ki pove, katero cono ta gumb upravlja.

Informacije v naslednji tabeli so zgolj informativne.

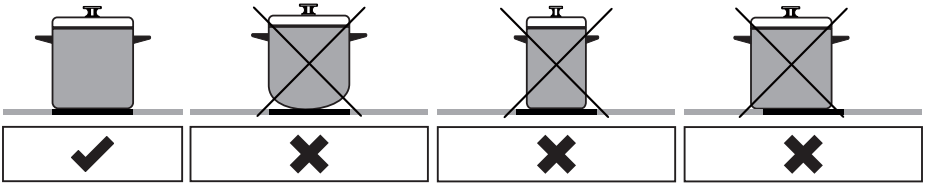
Nastavitve	Uporabite za
0	Izklop naprave
1 - 3	Počasno segrevanje
4 - 5	Nežno vretje, počasno segrevanje
6 - 7	Pogrevanje in srednje vretje
8	Vretje, kuhanje na pari, pečenje
9	Maksimalna grelna moč
P	Funkcija hitrega segrevanja



Posode za kuhanje

- Uporabite debelejše, ravne posode za kuhanje s ploskim dnom visoke kakovosti, izdelane iz jekla, emajliranega jekla, litega železa ali nerjavnega jekla. Kakovost in sestava posod za kuhanje neposredno vplivata na postopke kuhanja.
- Ne uporabljajte posod za kuhanje z vbočenim ali izbočenim dnom. Posode za kuhanje, izdelane iz aluminija in nerjavnega jekla brez feromagnetnega dna, stekla, bakra, medenine, keramike in porcelana niso primerne za indukcijsko segrevanje.
- Če želite preveriti, ali so posode za kuhanje primerne za indukcijsko kuhanje, lahko podržite magnet ob prime, je posoda za kuhanje na splošno primerna, ali pa vanjo nalijte malo vode, jo postavite na območje za kuhanje in ga nastavite na največjo moč. Voda se mora segreti v nekaj sekundah.
- Pri uporabi določenih ponev lahko povzročajo določene zvoke, do česar pride zaradi zasnove ponve in ne vpliva na zmogljivost ali varnost grelne plošče.
- Za najboljše kuhanje morate ponev postaviti na sredino območja za kuhanje.
- Simbol U utripa, ko je izbran nivo moči, na območju za kuhanje pa ni primerne ponve oz. je sploh ni. Območje za kuhanje se po 2 minutah samodejno izklopi.
- Če na območje za kuhanje postavite ustrezno ponev, bo simbol U izginil in kuhanje se bo nadaljevalo z izbranim nivojem moči.
- Za najboljši prenos energije naj se premer posode ujema s premerom območja za kuhanje.

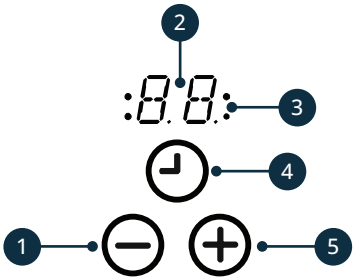
- Najmanjši premer posode za kuhanje naj bo D120 mm za 160 mm območja za kuhanje, D140 mm za 210 mm območja za kuhanje in D160 mm za 290 mm območja za kuhanje.Minimalna średnica garnka to D120 mm w przypadku pola o śr. 160 mm, D140 mm w przypadku pola o śr. 210 mm i D160 mm w przypadku pola o śr. 290 mm.



Okroglo dno posode | Premer majhne kozice | Dno posode, ki ne leži na kuhalni coni

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

Upravljalna enota na dotik



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

Indukcijske kuhalne cone uporabljajte samo s primerno posodo.

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

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

Vklop kuhalnih con

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

Izklop kuhalnih con

Postavite gumb v položaj “**0**”. Dokler je kuhalna cona še vroča, bo na zaslonu prikazana črka “**H**”, ko se ohladi pa “**0**”.

Indikator preostale toplote

Indikator preostale toplote kaže, da je steklokeramična plošča še vroča in nevarna za dotik. Po izklopu kuhalne cone bo na ustreznem indikatorju prikazana črka “**H**”, dokler temperatura kuhalne cone ne pade na varno vrednost.

Funkcija varnostnega izklopa

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

Nastavitev grelne moči	Funkcija varnostnega izklopa čez
1–2	6 ur
3–4	5 ur
5	4 ur
6–9	1,5 ur

Funkcija časovnika
Časovnik kuhalne cone (1-99 minut)

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

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

Ko se časovnik izteče, se zasliši zvočni signal, na zaslonu utripata številka ´00` in lučka LED ustrezne kuhalne cone. Programirana kuhalna cona se izključi in črka “H” na zaslonu pomeni, da je cona še vroča.

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

Brenčač

Med delovanjem kuhalne plošča opozarja brenčač na naslednja stanja.
- Kratek zvočni signal se sliši pri vsakem kratkem pritisku na tipko.
- Če tipko zadržite dalj časa (10 sekund) se zasliši daljši zvok s prekinitvami.

Funkcija hitrega segrevanja

Da uporabite to funkcijo, izberite kuhalno cono in nastavite želeno grelno moč, nato pa pritisnite na gumb “P”.

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

Aktiviranje funkcije hitrega segrevanja bi lahko povzročilo prekoračitev maksimalne priključne moči, vendar to preprečuje integrirano upravljanje moči. Potrebno zmanjšanje moči je prikazano z utripanjem zaslonov ustreznih kuhalnih con.

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

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

4.2 Krmilniki pečice

Kontrolni gumb za funkcijo pečice

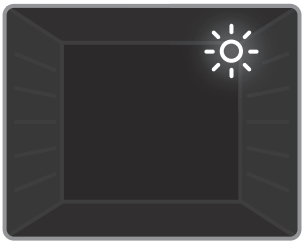
Gumb obrnite v položaj ustreznega simbola želene funkcije pečenja. Za podrobnosti različnih funkcij glejte »Funkcije pečice«.

Termostatski gumb pečice

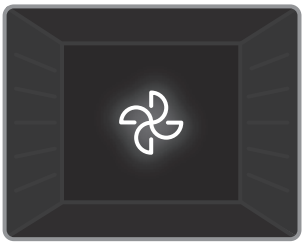
Ko izberete funkcijo pečenja, z obračanjem tega gumba nastavite želeno temperaturo. Lučka termostata pečice bo svetila kadar koli termostat deluje z namenom segrevanja pečice ali ohranjanja temperature.

Funkcije pečice

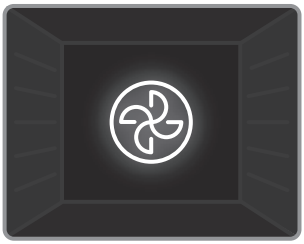
Funkcije vaše pečice se lahko razlikujejo zaradi modela vašega izdelka.



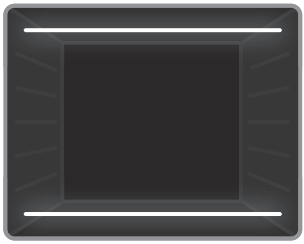
Luč pečice: Zasvetila bo samo luč pečice. Med trajanjem funkcije pečenja bo še naprej svetila.



Funkcija odtajanja: Opozorilne lučke pečice bodo zasvetile in ventilator bo začel delovati. Če želite uporabiti funkcijo odtajanja, zamrznjeno hrano položite v pečico na polico, ki se nahaja v tretji reži od spodaj navzgor. Priporočeno je, da pod hrano, ki se odtaja, postavite pladenj in tako ujamete vodo, ki se nabira od taljenja ledu. Ta funkcija ne bo skuhala ali spekla vaše hrane, ampak jo bo samo pomagala odtaliti.

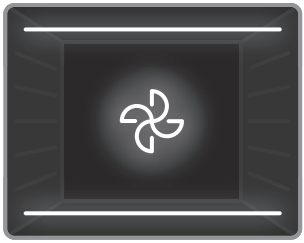


Funkcija turbo: Termostat pečice in opozorilne lučke pečice se vklopijo, okrogli grelni element in ventilator začneta delovati. Funkcija turbo enakomerno razporedi toploto po pečici, tako da se vsa hrana enakomerno speče. Priporočeno je, da pečico predhodno segrevate 10 minut.

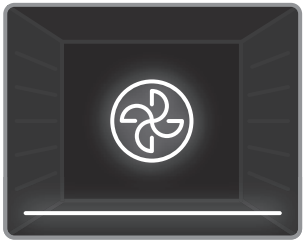


Funkcija statičnega pečenja: Termostat pečice in opozorilne lučke pečice se vklopijo, zgornji in spodnji grelni element začneta delovati. Funkcija statičnega pečenja oddaja toploto in zagotavlja enakomerno pečenje hrane. To je idealno za pripravo peciv, tort, pečenih testenin, lazanje in pice. Pri tej funkciji je priporočeno 10 minut predhodno segrevati pečico in hrano peči samo na eni polici naenkrat.

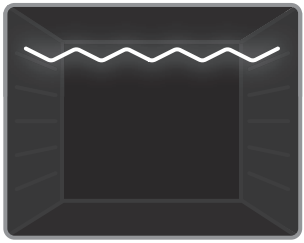
Funkcije pečice



Funkcija ventilatorja: Termostat pečice in opozorilne lučke pečice se vklopijo, zgornji in spodnji grelni element ter ventilator začnejo delovati. Ta funkcija je primerna za peko peciva. Pečenje se izvede s spodnjim in zgornjim grelnim elementom znotraj pečice in s pomočjo ventilatorja, ki omogoča kroženje zraka, kar daje jedem rahel učinek žara. Priporočeno je, da pečico predhodno segrevate 10 minut.

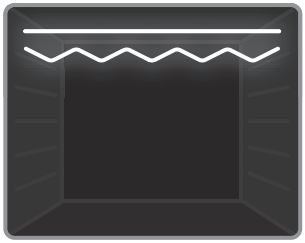


Funkcija pice: Termostat pečice in opozorilne lučke pečice se vklopijo, okrogli in spodnji grelni element ter ventilator začnejo delovati. Ta funkcija je idealna za enakomerno pečenje hrane, kot je pica, v kratkem času. Medtem ko ventilator enakomerno razporedi toploto po pečici, spodnji grelni element zagotavlja pečenje hrane



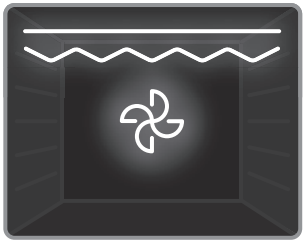
Funkcija žara: Termostat pečice in opozorilne lučke pečice se vklopijo, grelni element žara začne delovati. Ta funkcija se uporablja za pečenje na žaru in pečenje hrane na zgornjih policah pečice. Mrežo rahlo premažite z oljem, da se hrana ne bo prijemala, in položite hrano na sredino mreže. Pod hrano vedno postavite pladenj, da ujamete kapljice olja ali maščobe. Priporočeno je, da pečico predhodno segrevate 10 minut.

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



Funkcija hitrejšega žara: WTermostat pečice in opozorilne lučke pečice se vklopijo, grelni element žara in zgornji grelni element začneta delovati. Ta funkcija se uporablja za hitrejše pečenje na žaru in pečenje hrane na žaru z večjo površino, kot je pečenje mesa. Uporabite zgornje police pečice. Mrežo rahlo premažite z oljem, da se hrana ne bo prijemala, in položite hrano na sredino mreže. Pod hrano vedno postavite pladenj, da ujamete kapljice olja ali maščobe. Priporočeno je, da pečico predhodno segrevate 10 minut.

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



Funkcija dvojnega žara in ventilatorja: Termostat pečice in opozorilne lučke pečice se vklopijo, grelni element žara, zgornji grelni element in ventilator začnejo delovati. Funkcija se uporablja za hitrejše pečenje debelejše hrane na žaru in za pečenje na žaru hrane z večjo površino. Grelni elementi in žar delujejo skupaj z ventilatorjem in zagotavljajo enakomerno pečenje. Uporabite zgornje police pečice. Mrežo rahlo premažite z oljem, da se hrana ne bo prijemala, in položite hrano na sredino mreže. Pod hrano vedno postavite pladenj, da ujamete kapljice olja ali maščobe. Priporočeno je, da pečico predhodno segrevate 10 minut.

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

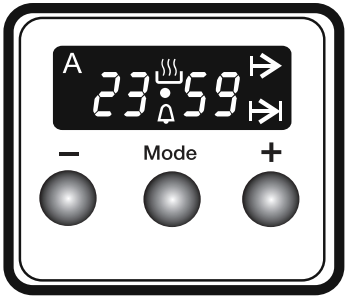
Tabela kuhanja

Funkcija	*Jedi*			 min.
Statični	Listnato pecivo	1 – 2	170–190	35–45
	Torta	1 – 2	170–190	30–40
	Piškoti	1 – 2	170–190	30–40
	Enolončnica	2	175–200	40–50
	Piščanec	1 – 2	200	45–60
Ventilator	Listnato pecivo	1 – 2	170–190	25–35
	Torta	1 – 2 – 3	150–170	25–35
	Piškoti	1 – 2 – 3	150–170	25–35
	Enolončnica	2	150–170	40–50
	Piščanec	1 – 2	200	45–60
Turbo	Listnato pecivo	1 – 2 – 3	170–190	35–45
	Torta	1 – 2 – 3	150–170	30–40
	Piškoti	1 – 2 – 3	150–170	25–35
	Enolončnica	2	175–200	40–50
Pečenje na žaru	Klopsiki z grilla	4	200	10–15
	Piščanec	*	190	50–60
	Kotlet	3 – 4	200	15–25
	Goveji zrezek	4	200	15–25

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

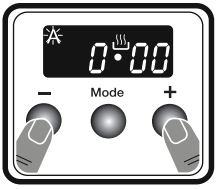
4.3 Uporaba digitalnega časovnika

Opis funkcije	
A	Samodejno pečenj
	Ročno pečenje
	Čas pečenja
•	Pikčaste
	Minutni opomnik
Mode	Funkcija načina
–	Zmanjšanje časovnika
+	Povečanje časovnika
23 59	Zaslon časovnika

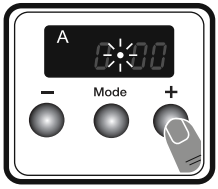


Nastavitev časa

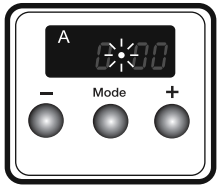
Čas nastavite pred uporabo pečice. Po vzpostavitvi električne povezave bosta na zaslonu utripala simbola »**A**« in »**000**«.



1. Istočasno pritisnite tipki »+« in »–«. Pojavil se bo simbol  in pika v sredini zaslona bo začela utripati.



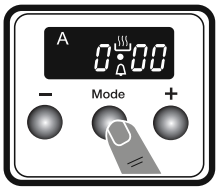
2. Z uporabo tipk »+« in »–« nastavite čas, medtem ko utripa pika.



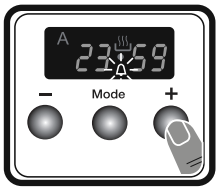
3. Po nekaj sekundah bo pika prenehala utripati in bo ostala osvetljena.

Časovna nastavitev zvočnega opozorila

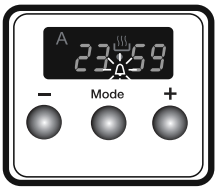
Čas zvočnega opozorila lahko nastavite na čas med **0.00** in **23.59**. Zvočno opozorilo je le za opozorilne namene. Pečica se s to funkcijo ne bo aktivirala.



1. Pritisnite tipko »MODE«. Simbol 🔔 bo začel utripati in simbol »**000**« bo prikazan.



2. S pomočjo tipk »+« in »−« izberite želeno časovno obdobje, medtem ko 🔔 utripa.



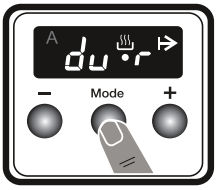
3. Simbol 🔔 bo ostal osvetljen, čas bo shranjen in opozorilo bo nastavljeno.

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

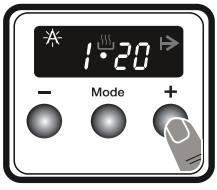
Polavtomatska nastavitev časa (obdobje pečenja)

Ta funkcija vam pomaga peči fiksno časovno obdobje. Nastavite lahko časovno obdobje od 0 do 10 ur. Hrano pripravite za pečenje in jo položite v pečico.

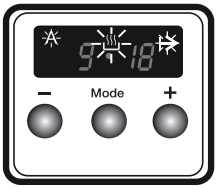
1. S pomočjo kontrolnih gumbov izberite želeno funkcijo pečenja in temperaturo.



2. NPritisnite tipko „**MODE**”, dokler na zaslonu ne vidite napisa „**dur**” in simbola ⇻. Simbol „**A**” bo utripal.



3. S pomočjo tipk »+« in »−« izberite želeno časovno obdobje pečenja.



4. Trenutni čas se bo ponovno pojavil na zaslonu, simboli „**A**”, ⇻ in ♨ pa bodo ostali osvetljeni.

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

Nastavitev zvoka

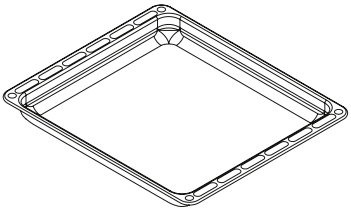
Če želite nastaviti glasnost zvočnega opozorilnega zvoka, medtem ko je prikazan trenutni čas dneva, pritisnite in za 1−2 sekundi pridržite gumb »-«, dokler ne zaslišite zvočnega signala. Potem boste ob vsakem pritisku gumba »-« zaslišali drugačen signal. Obstajajo tri različne vrste signalnih zvokov.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

Po kratkem času bo izbrani zvok shranjen.

4.4 Dodatki

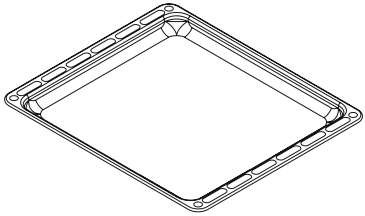
Globoki pladenj

Globoki pladenj je najbolj primeren za pripravo enolončnic. Za pravilno namestitev pladnja ga položite na katero koli polico in ga potisnite do konca.



Plitki pladenj

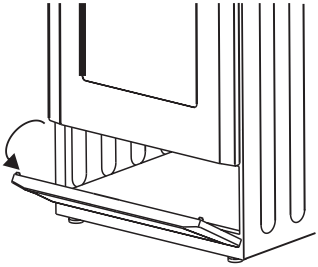
Plitki pladenj je najboljši za peko sladic. Za pravilno namestitev pladnja ga položite na katero koli polico in ga potisnite do konca.



Predal z loputo

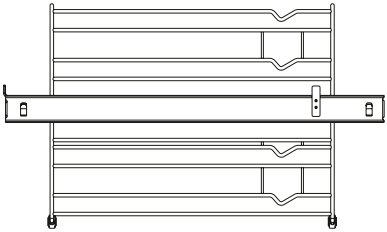
Vaša naprava ima predal za shranjevanje dodatkov, kot so pladnji, police, mreže oziroma majhni lonci in posode.

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



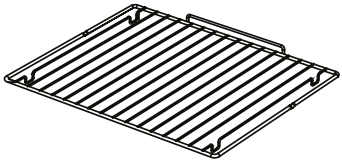
Rešetka s polovičnim teleskopskim vodilom

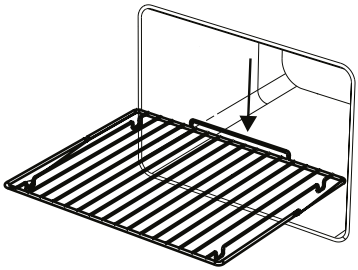
Ena izmed rešetk je teleskopska. Brez težav se na krogličnih ležajih raztegne do polovice navzven, kar omogoča enostaven dostop do hrane.



Žična mreža

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





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

5. ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

5.1 Čiščenje

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

Splošna navodila

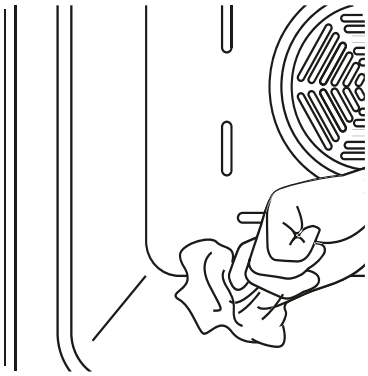
- Preden jih uporabite na pečici, preverite, ali so čistilni materiali ustrezni in jih priporoča proizvajalec.
- Uporabite kremasta ali tekoča čistila, ki ne vsebujejo delčkov. Ne uporabljajte jedkih (korozivnih) krem, abrazivnih čistilnih praškov, debele žičnate volne ali trdega orodja, saj lahko poškodujejo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

Ne uporabljajte čistil, ki vsebujejo delce, saj lahko slednji opraskajo steklo, emajlirane in/ali prebarvane dele vaše naprave.Če pride do izlivanja katere koli tekočine, jo takoj očistite, da se izognete poškodbam delov.

Za čiščenje katerih koli delov naprave ne uporabljajte parnih čistilnikov.

Čiščenje notranjosti pečice

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



Katalitično čiščenje

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

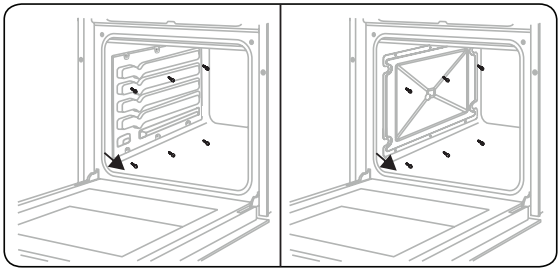
Podloga se samodejno očisti, tako da vpija maščobe in olja ter jih zažge, da iz njih nastane pepel, ki ga je nato mogoče enostavno odstraniti z dna pečice z vlažno krpo. Podloga je učinkovita samo, če je porozna. Z leti se podloga lahko razbarva.

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

Ročno čiščenje katalitičnih podlog ni priporočljivo. Gobica iz jeklene volne ali drugi abrazivni pripomočki lahko povzročijo škodo. Poleg tega za čiščenje podlog ne priporočamo aerosolnih čistil. Stene katalitične podloge lahko izgubijo učinkovitost, če je na njih preveč maščobe. Odvečno maščobo je mogoče odstraniti z mehko krpo ali gobico, namočeno v vročo vodo. Cikel čiščenja lahko izvedete, kot je opisano zgoraj.

Odstranjevanje katalitične podloge

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



Čiščenje emajliranih delov

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

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

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

Čiščenje steklenih delov

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

Čiščenje keramičnega stekla

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

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

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

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

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

Spremembe barve keramičnega stekla se lahko pojavijo zaradi številnih razlogov:

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

Čiščenje delov iz nerjavnega jekla (če obstajajo)

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

Delov iz nerjavnega jekla ne čistite, ko so še vroči od kuhanja. Kisa, kave, mleka, soli, vode, limone ali paradižnikovega soka ne puščajte dlje časa v stiku z deli iz nerjavnega jekla.

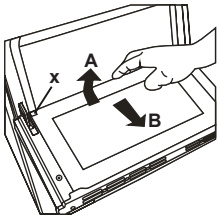
Čiščenje barvanih površin (če je na voljo)

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

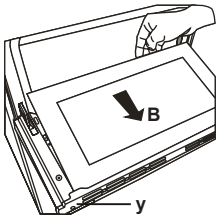
Odstranjevanje notranjega stekla

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

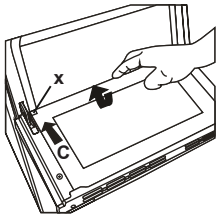
1. Steklo potisnite v smeri **B** in ga sprostite iz lokacijske konzole (**x**). Steklo povlecite v smeri **A**.



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



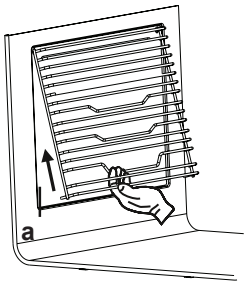
3. Steklo namestite pod lokacijsko konzolo (**x**) v smeri **C**.



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

Odstranjevanje rešetke

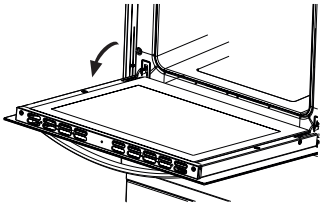
Če želite odstraniti rešetko, jo povlecite kot je prikazano na sliki. Ko jo sprostite s sponk (**a**), jo dvignite navzgor.



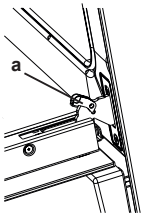
Odstranjevanje vrat pečice

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

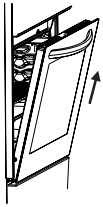
1. Odprite vrata pečice.



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



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



5.2 Vzdrževanje

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

Menjava luči pečice

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

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

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

6. ODPRAVLJANJE TEŽAV IN PREVOZ

6.1 Od pravljanje težav

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

Težava	*Verjeten vzrok*	*Rešitev*
Zaslon nadzorne kartice kuhalne plošče je zatemnjen. Kuhalne plošče ali kuhalnih območij ni mogoče vklopiti.	Ni napajanja.	Preverite varovalko v gospodinjstvu za napravo. S preizkusom drugih naprav preverite, ali je prišlo do prekinitve električnega toka.
Kuhalna plošča se med uporabo izklopi in na vsakem zaslonu utripa napis ‚F'.	Na krmilnikih se je nabrala vlaga ali pa je na njih postavljen predmet.	Osušite krmilnike ali odstranite predmet.
Kuhalna plošča se med delovanjem izklopi.	Ena od kuhalnih plošč je bila predolgo vklopljena.	Ob ponovnem vklopu lahko kuhalno ploščo znova uporabljate.
Krmilniki kuhalne plošče ne delujejo in sveti lučka LED za zaklep za otroke.	Zaklep za otroke je vključen.	Izklopite zaklep za otroke.
Med kuhanjem kozice povzročajo hrup oziroma vaša plošča med kuhanjem oddaja klikajoči zvok.	To je normalno za posodo, ki je primerna za uporabo na indukcijski plošči. To povzroči prenos energije s plošče na posodo.	Ta operacija je normalna. Pri tem ni nobenega tveganja za vašo ploščo ali posodo.
Simbol ‚U' zasveti na zaslonu ene izmed kuhalnih plošč.	Na kuhalni plošči ni ponve ali pa je ponev neprimerna.	Uporabite ustrezno ponev.
Raven moči 9 ali ‚P' se samodejno zmanjša. Če izberete raven moči „P" ali 9 na dveh območjih za kuhanje, ki sta hkrati na isti strani,	je dosežena maksimalna raven moči na dveh ploščah.	Delovanje obeh plošč na ravni moči 'P' ali 9 bi preseglo maksimalno dovoljeno raven moči za obe plošči.
Pečica se ne vklopi.	Napajanje je izklopljeno.	Preverite, ali je na voljo napajanje. Prav tako preverite, ali ostale kuhinjske naprave delujejo.

Težava	Verjeten vzrok	Rešitev
Ni toplote oziroma pečica se ne segreje.	Nadzor temperature pečice ni pravilno nastavljen. Vrata pečice so ostala odprta.	Preverite, ali je gumb za nadzor temperature pečice pravilno nastavljen.
Pečenje v pečici je neenakomerno.	Police v pečici so nepravilno nameščene.	Preverite, ali uporabljate priporočene temperature in položaje polic. Vrat ne odpirajte pogosto, razen če pečete jedi, ki jih je treba obračati. Če vrata pogosto odpirate, se notranja temperatura zniža, kar vpliva na rezultate pečenja.
Luč pečice (če je na voljo) ne deluje.	Luč je pokvarjena. Električno napajanje je prekinjeno ali izklopljeno.	Luč zamenjajte v skladu z navodili. Prepričajte se, da je električno napajanje vključeno v stenski vtičnici.
Gumbov časovnika ni mogoče ustrezno pritisniti.	Med gumbi časovnika je ujeta tuja snov. Model na dotik: kontrolna plošča je vlažna. Nastavljena je funkcija zaklepanja tipk.	Odstranite tuje snovi in poskusite znova. Odstranite vlago in poskusite znova. Preverite, ali je nastavljena funkcija zaklepanja tipk.
Ventilator pečice (če obstaja) je hrupen.	Police v pečici se tresejo.	Preverite, ali je pečica ravna. Preverite, ali se police in pekači ne tresejo oziroma ali so v stiku s hrbtno ploščo.

6.2 Prevoz

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

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

7. TEHNIČNE SPECIFIKACIJE

7.1 Grelna plošča

Znamka	VESTFROST
Model	VC-993wnPIBG VC-993wnPIBR VC-993wnPIBK
Tip grelne plošče	Električni
Število kuhalnih mest	5
Grelna tehnologija-1	Indukcija
Velikost-1 [cm]	Ø16,0
Energetska učinkovitost-1 [Wh/kg]	189,0
Grelna tehnologija-2	Indukcija
Velikost-2 [cm]	Ø16,0
Energetska učinkovitost-2 [Wh/kg]	189,0
Grelna tehnologija-3	Indukcija
Velikost-3 [cm]	Ø20,0
Energetska učinkovitost-3 [Wh/kg]	189,0
Grelna tehnologija-4	Indukcija
Velikost-4 [cm]	Ø20,0
Energetska učinkovitost-4 [Wh/kg]	189,0
Grelna tehnologija-5 [%]	Indukcija
Velikost-5 [cm]	Ø25,0
Energetska učinkovitost-5 [Wh/kg]	189,0
Energetska učinkovitost grelne plošče [Wh/kg]	189,0
Ta grelna plošča je izdelana v skladu s standardom EN 60350-2	JA

Nasveti za varčevanje z energijo

- Uporabljajte posodo z ravnim dnom.
- Uporabljajte posodo ustrezne velikosti.
- Uporabljajte posodo s pokrovom.
- Zmanjšajte količino tekočine ali maščobe.
- Ko tekočina začne vreti, zmanjšajte nastavitev.

7.2 Pečica

Znamka	VESTFROST
Model	VC-993wnPIBG VC-993wnPIBR VC-993wnPIBK
Vrsta pečice	ELEKTRIČNA
Masa[kg]	67,0
Indeks energetske učinkovitosti – konvencionalna	103,9
Indeks energetske učinkovitosti – ventilatorska	94,9
Energijski razred A	A
Poraba energije (elektrika) – konvencionalna [kWh/cycle]	1,03
Poraba energije (elektrika) – ventilatorska [kWh/cycle]	0,94
Število pečniških prostorov	1
Vir toplote	ELEKTRIČNA
Prostornina	105
Ta pečica je izdelana v skladu s standardom EN 60350-1	TAK

Nasveti za varčevanje z energijo

- Pecite obroke skupaj, če je to mogoče.
- Skrajšajte čas predhodnega segrevanja.
- Ne podaljšujte čas pečenja.
- Ko zaključite s peko, ne pozabite izklopiti pečice.
- Ne odpirajte vrat pečice med pečenjem.

vestfrost

Vestel Holland B.V. Sp. z o.o.
Oddział w Polsce
ul. Salsy 2, 02-823 Warszawa, Poland

vestfrosthome.eu