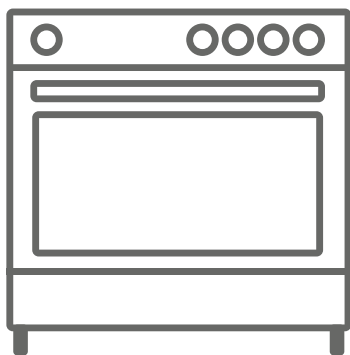


FINLUX

PL Kuchenka wolnostojąca / Instrukcja obsługi

EN Free Standing Cooker / User Manual



FC-994IwnI

Dziękujemy za wybranie niniejszego produktu.

Niniejsza instrukcja obsługi zawiera ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa i wytyczne użytkowania oraz konserwacji urządzenia.

Prosimy o poświęcenie czasu na zapoznanie się z niniejszą instrukcją obsługi przed użyciem urządzenia i zachowanie jej w celu późniejszego wykorzystania.

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	4
1.1 Ogólne zasady bezpieczeństwa	4
1.2 Ostrzeżenia dotyczące instalacji	8
1.3 Podczas użytkowania	8
1.4 Podczas czyszczenia i konserwacji.....	10
2.INSTALACJA I PRZYGOTOWANIE DO UŻYTKOWANIA.....	12
2.1 Instrukcje dla instalatora.....	12
2.2 Przyłącze elektryczne i bezpieczeństwo	13
2.3 Zestaw zabezpieczający przed przechyleniem	14
2.4 Regulacja nóżek	15
4.UŻYTKOWANIE PRODUKTU	17
4.1 Elementy sterujące płyty kuchennej	17
4.2 Regulatory piekarnika.....	19
4.3 Używanie cyfrowego programatora czasowego	22
4.4 Akcesoria	24
5.CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	26
5.1 Czyszczenie	26
5.2 Konserwacja	28
6.1 Rozwiązywanie problemów	30
6.2 Transport	31
7.SPECYFIKACJA TECHNICZNA.....	32
7.1 Etykieta energetyczna	32



1. INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

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

1.1 OGÓLNE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

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

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

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

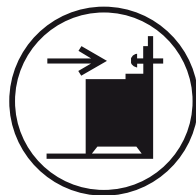
⚠ PRZESTROGA: Proces gotowania musi być prowadzony pod nadzorem. Krótki proces gotowania musi być prowadzony pod stałym nadzorem.

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



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


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

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



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

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

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

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

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

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

1.2 OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE INSTALACJI



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

1.3 PODCZAS UŻYTKOWANIA

- Podczas pierwszego użycia piekarnika może być wyczuwalny lekki nieprzyjemny zapach. 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 wykladać folią aluminiową, ponieważ może dojść do przegrzania.
- Podczas pieczenia nie umieszczać naczyń ani blach do pieczenia bezpośrednio na spodzie piekarnika. Spód bardzo się nagrzewa i może dojść do uszkodzenia produktu.

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

- Należy zawsze stawiać patelnie na środku pola grzejnego i obracać ich rączki w bezpieczne miejsce, aby się nie obijały.
- Jeśli produkt nie jest używany przez dłuższy czas, wyłączyć wyłącznik główny. Wyłączyć zawór gazu, jeżeli urządzenia gazowe nie są używane.
- Kiedy nie używasz kuchenki, upewnij się że jej pokrętła są w pozycji „0” (stop).
- Tace pochylają się przy wyciąganiu. Należy uważać, aby nie rozlać ani nie upuścić gorących potraw

podczas wyjmowania ich z piekarnika.

- Gdy otwarte są drzwiczki piekarnika, nie należy na nich niczego umieszczać. Może to zakłócić wyważenie piekarnika lub uszkodzić drzwiczki.
- Nie wkładać do szuflady żadnych ciężkich ani łatwopalnych przedmiotów (np. nylonu, plastikowych torebek, papieru, tkanin itp.). Dotyczy to także naczyń kuchennych z plastikowymi akcesoriami (np. uchwytami).

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

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


1.4 PODCZAS CZYSZCZENIA I KONSERWACJI

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

Deklaracja zgodności CE

CE Oświadczamy, że nasze produkty spełniają wymagania odpowiednich dyrektyw, decyzji i regulacji Unii Europejskiej oraz wymagania określone 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.).
- Jeżeli produkt składa się z wyjmowanych przewodniczących półek (stelaży drucianych), a w instrukcji obsługi znajdują się przepisy takie jak na jogurt, należy wyjąć stelaże druciane i obsługiwać piekarnik w określonym trybie gotowania. Informacje dotyczące wyjmowania półki drucianej znajdują się w rozdziale CZYSZCZENIE I KONSERWACJA.

2.1 INSTRUKCJE DLA INSTALATORA

Instrukcje ogólne

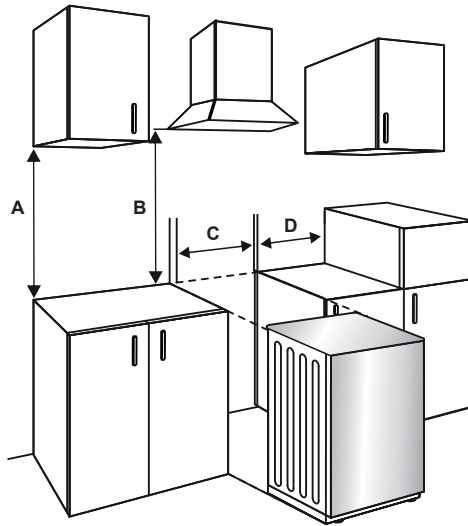
- Po wyjęciu urządzenia i akcesoriów z opakowania należy sprawdzić, czy urządzenie nie jest uszkodzone. W przypadku podejrzenia uszkodzenia nie używać urządzenia i natychmiast skontaktować się z autoryzowanym serwisantem lub wykwalifikowanym technikiem.
- Należy się upewnić, że w najbliższym sąsiedztwie nie ma łatwopalnych lub palnych materiałów takich jak zasłony, olej, szmatki itp., które mogą się zapalić.
- Błat 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

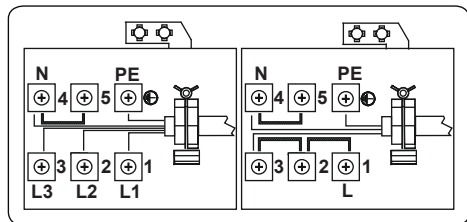
! OSTRZEŻENIE: Połączenie elektryczne urządzenia musi być instalowane przez autoryzowanego serwisanta lub wykwalifikowanego technika, zgodnie z instrukcjami podanymi w niniejszym podręczniku i zgodnie z obowiązującymi przepisami lokalnymi.

! OSTRZEŻENIE: URZĄDZENIE MUSI BYĆ UZIEMIONE.

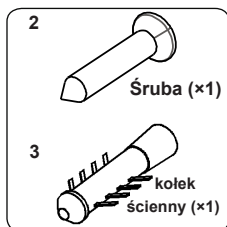
- Przed podłączeniem urządzenia do sieci zasilającej należy sprawdzić napięcie znamionowe urządzenia (oznaczone na tabliczce znamionowej urządzenia) w celu potwierdzenia zgodności z dostępnym napięciem sieciowym, a przewody elektryczne powinny być w stanie obsługiwać moc znamionową urządzenia (również 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 ani przedłużaczy.
- Przewód zasilający należy umieszczać z dala od gorących części kuchenki i nie może być on zgięty lub przyciśnięty.

W przeciwnym razie może ulec uszkodzeniu, co spowoduje zwarcie.

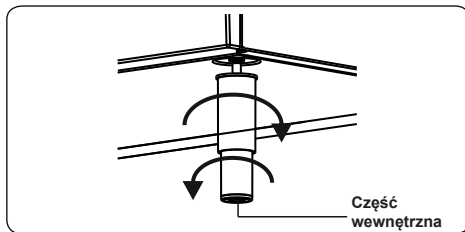
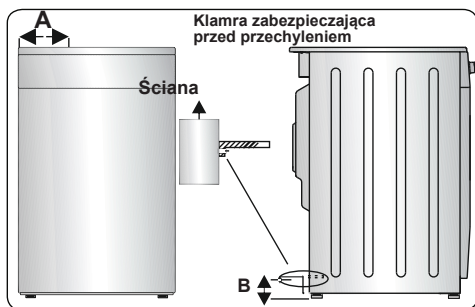
- Jeśli urządzenie nie jest podłączone do sieci za pomocą wtyczki, w celu spełnienia wymagań bezpieczeństwa należy zastosować rozłącznik wszystkich biegunów (z odstępem co najmniej 3 mm między stykami).
- Urządzenie jest zasilane napięciem 220-240 V~.380-415 3N~. W przypadku innego dostępnego napięcia należy się skontaktować z autoryzowanym serwisantem lub wykwalifikowanym elektrykiem.
- Przewód zasilający (H05VV-F) musi mieć długość wystarczającą do podłączenia do urządzenia.
- Po zainstalowaniu urządzenia wyłącznik z bezpiecznikiem musi być łatwo dostępny.
- Należy się upewnić, że wszystkie połączenia są odpowiednio mocno dokręcone.
- Zamocować kabel zasilający w zacisku kabla, a następnie zamknąć pokrywę.
- Połączenie skrzynki zaciskowej jest umieszczone na skrzynce zaciskowej.



2.3 ZESTAW ZABEZPIECZAJĄCY PRZED PRZECHYLENIEM



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



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


2.4 REGULACJA NÓŻEK

Urządzenie jest wyposażone w 4 regulowane nóżki. Przymocować nóżki do podstawy, obracając je zgodnie z ruchem wskazówek zegara, w sposób przedstawiony na rysunku.

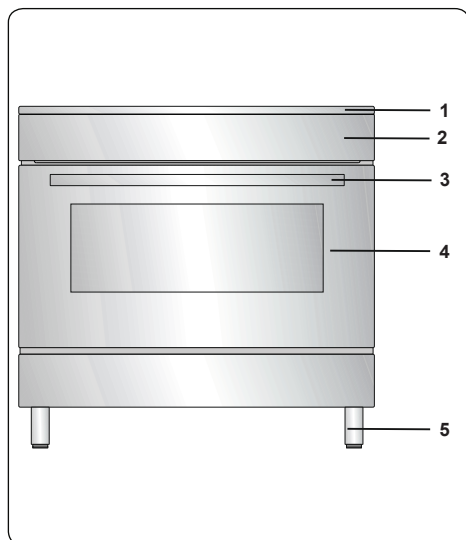
Aby zapewnić bezpieczne działanie, ważne jest prawidłowe wyważenie urządzenia. Przed rozpoczęciem gotowania upewnić się, że urządzenie jest wypoziomowane. Aby podwyższyć urządzenie, należy obrócić część wewnętrzną nóżek w lewo. Aby obniżyć urządzenie, należy obrócić część wewnętrzną nóżek w prawo.

Obracając nóżki, kuchenkę można podnieść do 50 mm. Urządzenie jest ciężkie i powinny je podnosić co najmniej 2 osoby. Zabrania się przeciągania urządzenia.

3. CECHY PRODUKTU

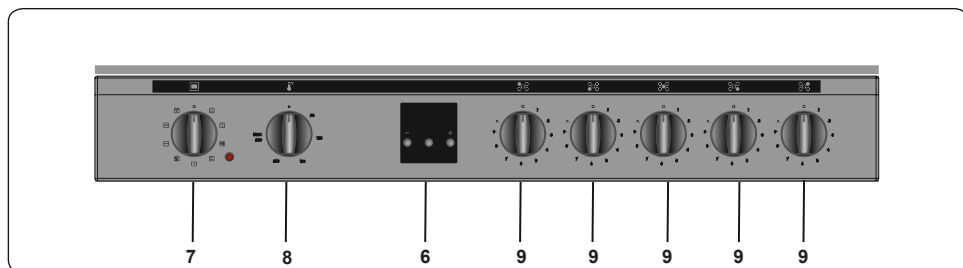
 **Ważne:** Dane techniczne i wygląd danego urządzenia mogą się różnić od przedstawionego na poniższych rysunkach.

Wykaz elementów



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

Panel sterowania



6. Programator czasowy
7. Pokrętko wyboru funkcji piekarnika
8. Pokrętko termostatu piekarnika
9. Pokrętko sterowania płytą

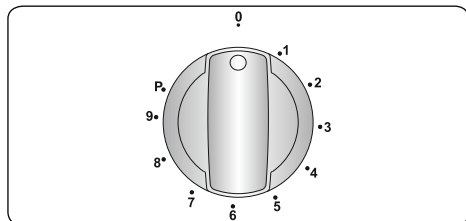
4. UŻYTKOWANIE PRODUKTU

4.1 ELEMENTY STERUJĄCE PŁYTY KUCHENNEJ

Pole indukcyjne

Pole indukcyjne jest regulowane przez pokrętkę o 9 pozycjach.

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





Informacje zamieszczone w poniższej tabeli mają charakter wyłącznie informacyjny.

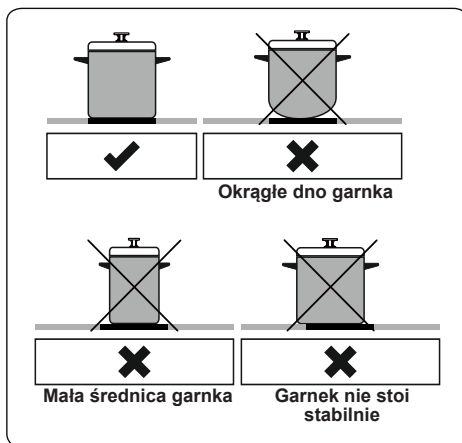
Ustawienia	Przeznaczenie
0	Wyłączenie pola
1–3	Delikatne podgrzewanie
4–5	Gotowanie na wolnym ogniu, powolne podgrzewanie
6–7	Podgrzewanie i szybkie gotowanie na wolnym ogniu
8	Gotowanie, przysmażanie i pieczenie
9	Maksymalny poziom ciepła
P	Funkcja przyspieszenia

Garnki

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

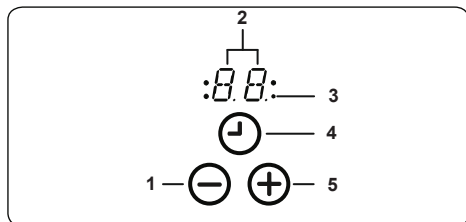
to naczynie kuchenne nadające się do użytku na indukcji; alternatywnie można wlać nieco wody do garnka, postawić go na polu grzejnym i ustawić maksymalną moc. W garnku, który nadaje się do użytku na płycie indukcyjnej, woda powinna zacząć się nagrzewać po kilku sekundach.

- W przypadku korzystania z niektórych garnków mogą się z nich wydobywać dźwięki, co wynika z budowy garnka i nie wpływa na wydajność ani bezpieczeństwo płyty kuchennej.
- Aby uzyskać najlepsze efekty gotowania, należy stawiać garnek na środku pola grzejnego.
- Symbol  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.



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

Panel sterowania dotykowego



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

Na polach grzejnych płyty indukcyjnej należy używać odpowiednich garnków.

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

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

Włączanie pól grzejnych

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

Wyłączanie pól grzejnych

Ustawić pokrętkę na „0”.

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

Wskaźnik gorącego pola

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

Po wyłączeniu pola grzejnego na

odpowiednim wyświetlaczu pojawia się litera „H” i świeci do momentu, aż temperatura pola grzejnego spadnie do bezpiecznego poziomu.

Funkcja wyłączenia bezpieczeństwa

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

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

Funkcja programatora czasowego

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 ustawić temperaturę, a na koniec użyć przycisku programatora czasowego (kierownica), 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 przyspieszenia

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







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

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

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

Kody błędów

W razie błędu na wyświetlaczu pól grzejnych pojawia się kod błędu.

E1	Wentylator chłodzący jest wyłączony. Zadzwoń do upoważnionego 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 upoważnionego 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 upoważnionego serwisanta.
E5	Temperatura wewnątrz płyty jest za wysoka; należy wyłączyć płytę kuchenną przyciskiem  i pozostawić elementy grzejne do ostygnięcia.

E6	Błąd komunikacji pomiędzy panelem sterowania dotykowego a elementem grzejnym. Należy zadzwonić do upoważnionego serwisanta.
E7	Czujnik temperatury cewki jest wyłączony. Należy zadzwonić do upoważnionego serwisanta.
E8	Czujnik temperatury modułu chłodzącego jest wyłączony. Należy zadzwonić do upoważnionego 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 upoważnionego 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 upoważnionego 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 upoważnionego serwisanta.

4.2 REGULATORY PIEKARNIKA

Gałka sterowania funkcjami piekarnika

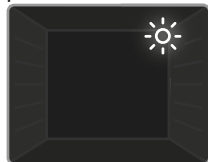
Przekręcić gałkę na odpowiedni symbol żądanej funkcji gotowania. Szczegółowe informacje na temat różnych funkcji znajdują się w sekcji „Funkcje piekarnika”.

Gałka termostatu piekarnika

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

Funkcje piekarnika

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

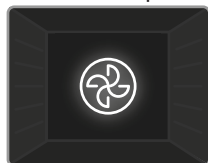


Lampka piekarnika: Zapali się tylko lampka piekarnika. Pozostaje ona włączona podczas trwania funkcji gotowania.



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.



Funkcja wentylatora:

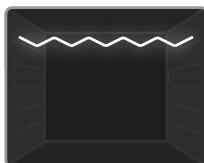
Włącza się termostat i zapalają się lampki ostrzegawcze piekarnika, zaczynają działać dolne i górne elementy grzejne oraz

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.

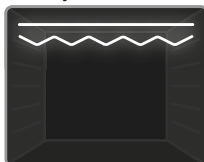


Funkcja grillowania:

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.

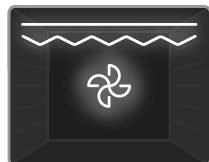


Funkcja przyspieszonego grillowania:

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

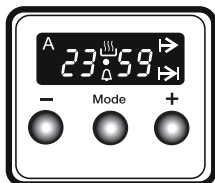
zaczyna działać grill, górne elementy grzejne oraz wentylator. Funkcja ta służy do szybszego grillowania grubszych potraw i do grillowania dań o większej powierzchni. Uruchamiają się oba elementy grzejne, górny i grilla, wraz z wentylatorem, aby zapewnić równomierne pieczenie. Używa się górnych półek 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			
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	175–200	40–50
	Kurczak	1 – 2	200	45–60
Turbo	Ciasto francuskie	1 – 2 – 3	170–190	35–45
	Ciasto	1 – 2 – 3	150–170	30–40
	Ciasteczka	1 – 2 – 3	150–170	25–35
	Potrawka	2	175–200	40–50
	Ciasto na dwóch blachach	1 – 4	160–180	30–40
	Kruche ciasto na dwóch blachach	1 – 4	170–190	35–45
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.

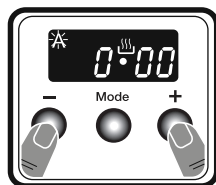
4.3 UŻYWANIE CYFROWEGO PROGRAMATORA CZASOWEGO



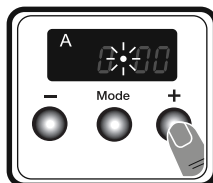
Opis funkcji	
A	Gotowanie automatyczne
	Gotowanie ręczne
	Czas gotowania
	Koniec czasu gotowania
•	Kropka
	Minutnik
Mode	Funkcja trybu
-	Zmniejszenie wartości programatora czasowego
+	Zwiększenie wartości programatora czasowego
23 59	Wyświetlacz programatora czasowego

Ustawianie czasu

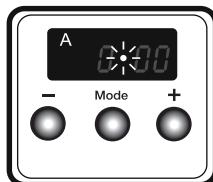
Przed rozpoczęciem używania piekarnika należy ustawić czas. Po podłączeniu zasilania symbol „A” i „000” zaczyną migać na wyświetlaczu.



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



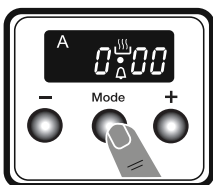
2. Ustawić godzinę, gdy kropka miga, korzystając z klawiszy „+” i „-”.



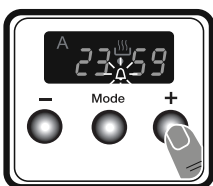
3. Po kilku sekundach kropka przestanie migać i pozostanie podświetlona.

Nastawianie czasu ostrzegawczego sygnału dźwiękowego

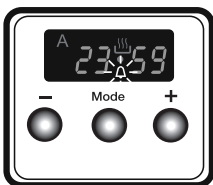
Czas, po którym ma się odezwać dźwiękowy sygnał ostrzegawczy, można ustawić dowolnie w przedziale od 0:00 do 23:59. Nastawianie czasu, po którym emitowany jest dźwiękowy sygnał ostrzegawczy, służy wyłącznie do celów ostrzegawczych. Funkcja ta nie wpływa na działanie urządzenia.



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



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



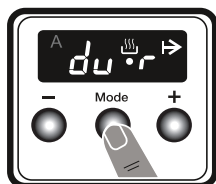
3. Symbol zostanie podświetlony, czas zostanie zapisany, a sygnał ostrzegawczy ustawiony.

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

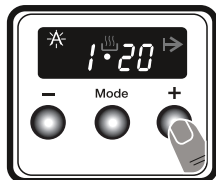
Półautomatyczne nastawianie czasu (czas trwania gotowania)

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.

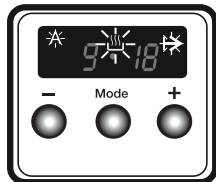
1. Wybrać żądaną funkcję pieczenia i temperaturę za pomocą pokręteł panelu sterowania.




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 „-”.



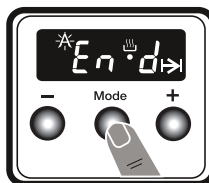
4. Aktualny czas ponownie pojawi się na ekranie, a symbole „A”, ➔ i  pozostaną podświetlone.

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

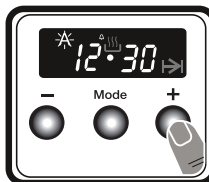
Półautomatyczne nastawianie czasu (czas ukończenia)

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

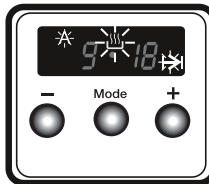
1. Wybrać żądaną funkcję pieczenia i temperaturę za pomocą pokręteł panelu sterowania.




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



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



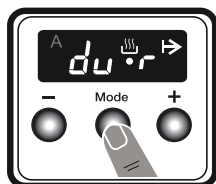
4. Aktualny czas ponownie pojawi się na ekranie, a symbole „A”, ➔ i  pozostaną podświetlone.

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

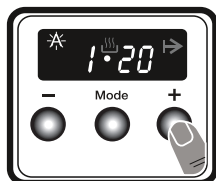
Programowanie w pełni automatyczne

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

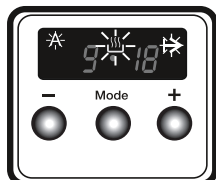
1. Wybrać żądaną funkcję pieczenia i temperaturę za pomocą pokręteł panelu sterowania.



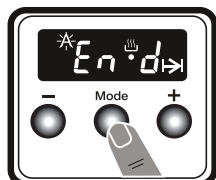
2. Nacisnąć „**MODE**” (TRYB), aż na ekranie pojawi się „**dur**” i symbol ➔. Symbol „**A**” będzie migać.



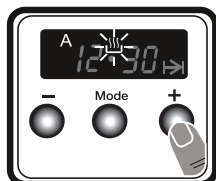
3. Wybrać żądany czas gotowania za pomocą klawiszy „+” i „-”.



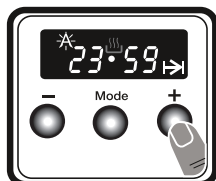
4. Aktualny czas ponownie pojawi się na ekranie, a symbole „**A**”, ➔ i ||| pozostaną podświetlone.



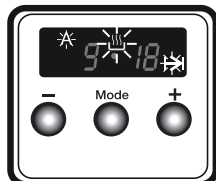
5. Nacisnąć „**MODE**” (TRYB), aż na ekranie pojawi się „**end**” (koniec) i symbol ➔. Czas i symbole „**A**” i ➔ będą migać.



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



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



8. Aktualny czas ponownie pojawi się na ekranie, a symbole „**A**”, ➔ i ||| pozostaną podświetlone.

Obliczony zostanie czas pracy i piekarnik uruchomi się automatycznie, więc gotowanie zakończy się w ustawionym czasie zakończenia. Gdy regulator czasowy

osiągnie zero, piekarnik wyłączy się, wyemitowany zostanie sygnał dźwiękowy, a symbole „**A**” i ➔ będą migać. Przekręcić oba pokręta panelu sterowania do położenia „**0**” i nacisnąć dowolny klawisz, aby wyłączyć dźwięk. Symbol zniknie, a regulator czasowy powróci do sterowania ręcznego.

Regulacja dźwięku

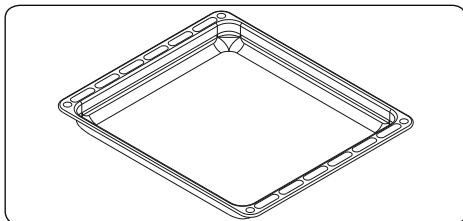
Aby dostosować głośność dźwiękowego sygnału ostrzegawczego podczas wyświetlania czasu dnia, nacisnąć i przytrzymać przycisk „-” przez 1–2 sekundy aż do momentu, kiedy zabrzmi sygnał. Każde naciśnięcie przycisku „-” spowoduje zmianę natężenia dźwięku. Istnieją trzy różne rodzaje sygnałów dźwiękowych.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

4.4 AKCESORIA

Tacka głęboka

Tacka głęboka najlepiej sprawdza się do gotowania gulaszu.

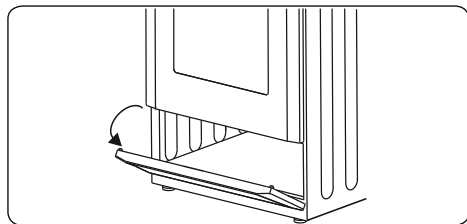
Położyć tackę na dowolnym stelażu, wcisnąć do końca i upewnić się, że jest prawidłowo umieszczona.



Szuflada uchylna

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

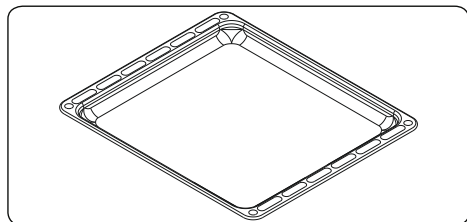
⚠ OSTRZEŻENIE: Wewnętrzna powierzchnia szuflady może się rozgrzać podczas użytkowania. W szufladzie nie należy przechowywać żywności, przedmiotów plastikowych ani materiałów łatwopalnych.



Tacka płytka

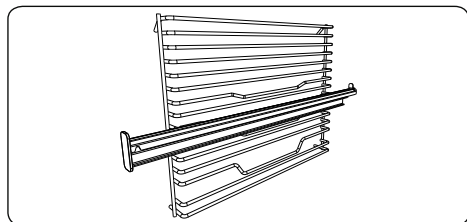
Tacka płytka najlepiej sprawdza się do pieczenia ciastek.

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



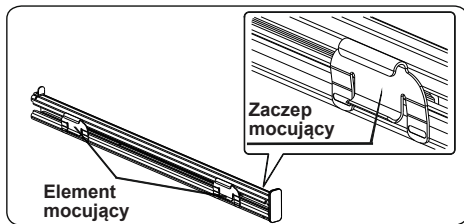
Ruszt wyposażony w wysuwane do połowy prowadnice teleskopowe Easyfix

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

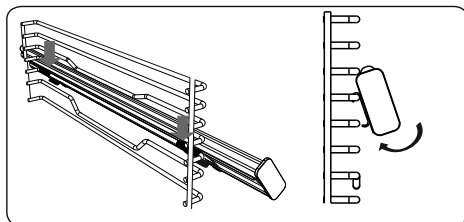


Prowadnice teleskopowe

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



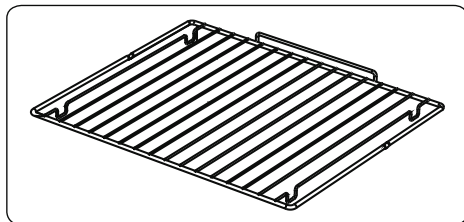
- Na każdej prowadnicy teleskopowej znajdują się elementy mocujące, umożliwiające wyjęcie prowadnic w celu oczyszczenia i ponowne ich zamontowanie.
- Zdemontuj szynę boczną. Patrz sekcja „Wymywanie półki drucianej”.



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

Siatka drucziana

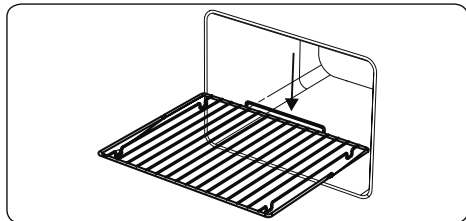
Siatka drucziana jest głównie używana do grillowania lub przetwarzania żywności w pojemnikach przystosowanych do piekarnika.



OSTRZEŻENIE

Włożyć prawidłowo siatkę do

odpowiedniego stelaża we wnęce piekarnika i przesunąć ją do końca.



5. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

5.1 CZYSZCZENIE

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

Instrukcje ogólne

- Przed użyciem środków czyszczących do czyszczenia kuchenki należy sprawdzić, czy są odpowiednie i zalecane przez producenta.
- Używać kremowych lub płynnych środków czyszczących, które nie zawierają cząstek. 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 przypadku wycieku jakiegokolwiek cieczy natychmiast wyczyścić urządzenie, aby nie uszkodzić jego części.

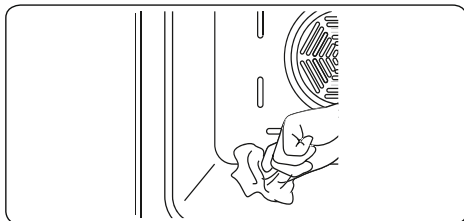
☞ Do czyszczenia jakichkolwiek części kuchenki nie używać urządzeń czyszczących za pomocą pary.

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 szkła ceramicznego

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

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

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

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

- Jeżeli w podstawie lub powłoce naczynia użyto substancji o niskiej temperaturze topnienia, może zostać uszkodzona płyta szklano-ceramiczna. Jeżeli plastik, folia aluminiowa, cukier lub słodzona żywność spadnie na gorącą płytę szklano-ceramiczną, należy zeszkrobać ją z gorącej powierzchni najszybciej i najbezpieczniej jak to możliwe. Jeżeli te substancje się stopią, mogą uszkodzić płytę szklano-ceramiczną. Podczas gotowania mocno słodzonych potraw, takich jak dżem, w miarę możliwości należy wcześniej nanieść warstwę odpowiedniego środka ochronnego.

- Usuwać kurz z powierzchni płyty mokrą ściereczką.

- Jakikolwiek zmiany koloru szkła ceramicznego nie wpływają na strukturę ani trwałość szkła, a także nie są spowodowane zmianą właściwości materiału.

Do zmian koloru szkła ceramicznego może dojść z wielu powodów:


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


Czyszczenie części szklanych

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

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, jeśli nie zdążyły jeszcze ostygnąć po gotowaniu.

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

Czyszczenie części ze stali nierdzewnej (jeśli dotyczy)

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

 Części ze stali nierdzewnej nie należy czyścić, jeśli nie zdążyły jeszcze ostygnąć po gotowaniu.

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

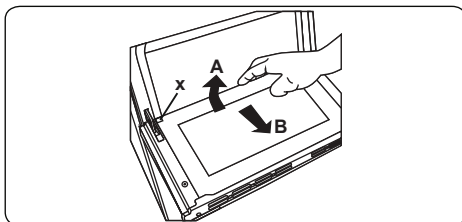
Czyszczenie powierzchni malowanych (jeżeli dostępne)

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

Wymywanie wewnętrznych szyb

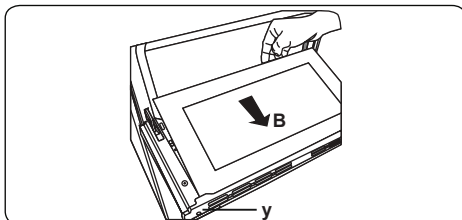
Przed czyszczeniem szyby drzwiczek piekarnika należy ją wyjąć w sposób przedstawiony poniżej.

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

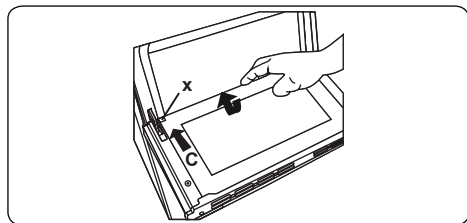


Aby wymienić wewnętrzną szybę:

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



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

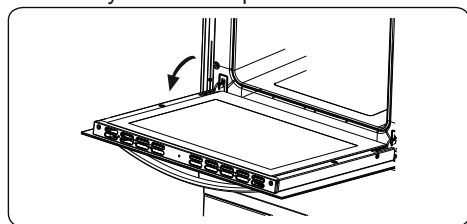


👉 Jeśli drzwiczki piekarnika mają potrójną szybę, trzecia warstwa szkła może być zdjęta w ten sam sposób, co druga.

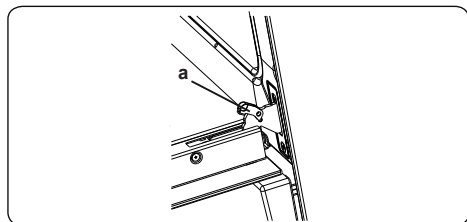
Zdejmowanie drzwiczek piekarnika

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

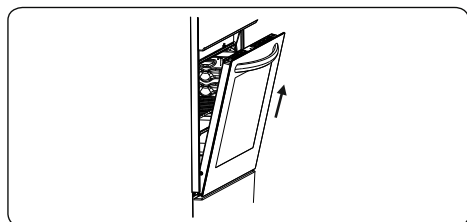
1. Otworzyć drzwiczki piekarnika.



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

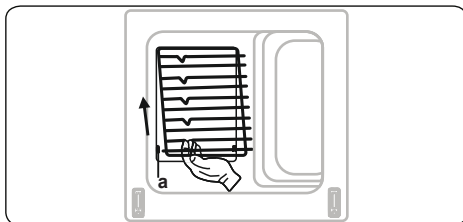


3. Zamknąć drzwiczki prawie do końca i zdjąć je, pociągając do siebie.



Wymywanie półki drucianej

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



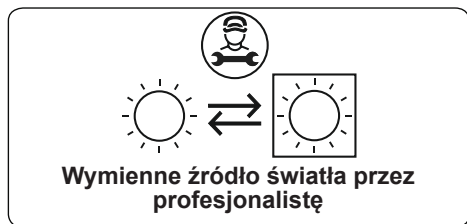
5.2 KONSERWACJA


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

Zmiana lampki piekarnika

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

- Zdemontować szklaną soczewkę, a następnie zdjąć żarówkę.
- Założyć nową żarówkę (odporną na temperatury do 300°C) w miejsce usuniętej (230 V, 15–25 W, typ E14).
- Po wymianie szklanej soczewki piekarnik jest gotowy do użycia.
- Produkt zawiera źródło światła o klasie efektywności energetycznej G.
- Użytkownik końcowy nie może wymienić źródła światła. Potrzebny jest serwis posprzedażny.
- Dołączone źródło światła nie jest przeznaczone do innych zastosowań.



 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	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.
Brak ciepła lub piekarnik się nie nagrzewa.	Temperatura piekarnika nie została poprawnie ustawiona. Drzwiczki piekarnika pozostały otwarte.	Upewnić się, że gałka sterująca temperaturą piekarnika jest ustawiona poprawnie.
Piekarnik piecze nierównomiernie.	Półki piekarnika są nieprawidłowo rozmieszczone.	Upewnić się, że stosowane są zalecane temperatury oraz rozmieszczenie półek. Nie otwierać często drzwiczek, chyba że pieczone są potrawy, które należy obrócić. Częste otwieranie drzwiczek powoduje obniżenie temperatury wewnętrznej, co może wpływać na końcowy efekt pieczenia.
Lampka piekarnika (jeśli jest) nie działa.	Lampka jest uszkodzona. Zasilanie elektryczne jest odłączone lub wyłączone.	Wymienić lampkę zgodnie z instrukcjami. Upewnić się, że zasilanie elektryczne jest podłączone do gniazdka sieciowego.

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 ETYKIETA ENERGETYCZNA

Marka		FINLUX
Model		FC-994lwnl
Rodzaj kuchenki		Elektryczna
Liczba stref gotowania		5
Technologia grzewcza-1		Indukcyjna
Rozmiar-1	cm	Ø16,0
Zużycie energii-1	Wgodz/kg	189,0
Technologia grzewcza-2		Indukcyjna
Rozmiar-2	cm	Ø16,0
Zużycie energii-2	Wgodz/kg	189,0
Technologia grzewcza-3		Indukcyjna
Rozmiar-3	cm	Ø20,0
Zużycie energii-3	Wgodz/kg	189,0
Technologia grzewcza-4		Indukcyjna
Rozmiar-4	cm	Ø20,0
Zużycie energii-4	Wgodz/kg	189,0
Technologia grzewcza-5		Indukcyjna
Rozmiar-5	cm	Ø25,0
Zużycie energii-5	Wgodz/kg	189,0
Zużycie energii przez płytę	Wgodz/kg	189,0
Kuchenka ta jest zgodna z normą PN-EN 60350-2		
Wskazówki oszczędzania energii		
Płyta kuchenna		
- Używaj garnków i rondli o płaskiej podstawie.		
- Używaj garnków i rondli odpowiedniej wielkości.		
- Używaj garnków i rondli z pokrywkami.		
- Minimalizuj ilości płynów i tłuszczu.		
- Gdy płyn zaczyna wrzeć, zmniejsz ustawienie.		

Marka		FINLUX
Model		FC-994lwnl
Rodzaj piekarnika		ELEKTRYCZNY
Masa	kg	
Współczynnik efektywności energetycznej - w trybie konwencjonalnym		103,9
Współczynnik efektywności energetycznej - z wymuszonym obiegiem powietrza		94,9
Klasa energetyczna		A
Zużycie energii (elektrycznej) - w trybie konwencjonalnym	kWgodz/cykl	1,03
Zużycie energii (elektrycznej) - z wymuszonym obiegiem powietrza	kWgodz/cykl	0,94
Liczba wnęk		1
Źródło ciepła		ELEKTRYCZNY
Pojemność	l	105
Piekarnik ten jest zgodny z normą PN-EN 60350-1		
<p>Wskazówki oszczędzania energii</p> <p>Piekarnik</p> <ul style="list-style-type: none"> - Piecz po kilka potraw na raz, jeśli to możliwe. - Skracaj czas wstępnego podgrzewania. -Nie wydłużają czasu pieczenia. -Nie zapomnij włączać piekarnik po zakończeniu pieczenia. - Nie otwieraj drzwiczek piekarnika w trakcie pieczenia. 		

Thank you for choosing this product.

This User Manual contains important safety information and instructions on the operation and maintenance of your appliance.

Please take the time to read this User Manual before using your appliance and keep this book for future reference.

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

CONTENTS


1.SAFETY INSTRUCTIONS.....	4
1.1 General Safety Warnings	4
1.2 Installation Warnings	7
1.3 During Use.....	8
1.4 During Cleaning and Maintenance	9
2.INSTALLATION AND PREPARATION FOR USE.....	11
2.1 Instructions for the Installer	11
2.2 Electrical Connection and Safety.....	12
2.3 Anti-tilting kit	13
2.4 Adjusting the feet.....	13
3.PRODUCT FEATURES.....	14
4.USE OF PRODUCT	15
4.1 Hob controls	15
4.2 Oven Controls.....	17
4.3 Cooking Table.....	19
4.4 Use of the Digital Timer	19
4.5 Accessories	22
5.CLEANING AND MAINTENANCE.....	23
5.1 Cleaning	23
5.2 Maintenance.....	26
6.TROUBLESHOOTING&TRANSPORT	27
6.1 Troubleshooting.....	27
6.2 Transport	28



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 anti-tilting 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

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

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

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

Disposal of your old machine



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.).
- If the product contains removable shelf guides (wire racks) and the user manual includes recipes like yoghurt, the wire racks shall be removed and the oven operated in the defined cooking mode. Removal of the Wire Shelf information is included in the CLEANING AND MAINTENANCE section.

2.1 INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

General instructions

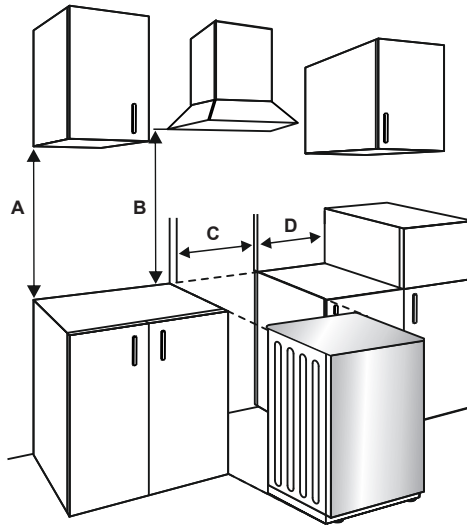
- After removing the packaging material from the appliance and its accessories, ensure that the appliance is not damaged. If you suspect any damage, do not use it and contact an authorised service person or qualified technician immediately.
- Make sure that there are no flammable or combustible materials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

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

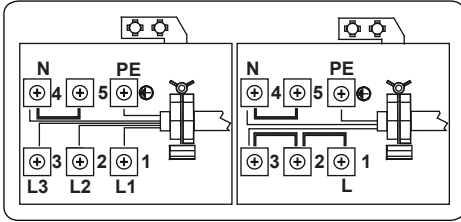


2.2 ELECTRICAL CONNECTION AND SAFETY

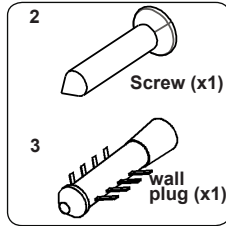
WARNING: The electrical connection of this appliance should be carried out by an authorised service person or qualified electrician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

WARNING: THE APPLIANCE MUST BE EARTHED.

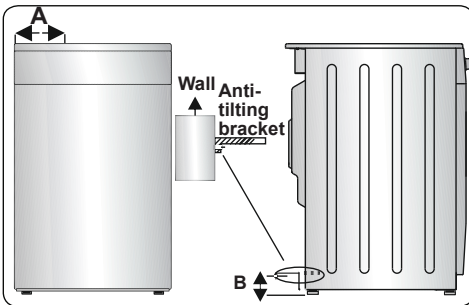
- Before connecting the appliance to the power supply, the voltage rating of the appliance (stamped on the appliance identification plate) must be checked for correspondence to the available mains supply voltage, and the mains electric wiring should be capable of handling the appliance's power rating (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 anti-tilting 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 anti-tilting 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.



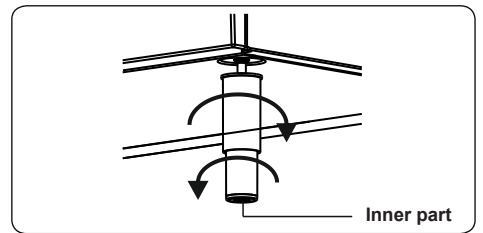
Product Dimensions (Width X Depth X Height) (Cm)	A (mm)	B (mm)
60x60x90 (Double Oven)	297.5	52
50x60x90 (Double Oven)	247.5	52
90x60x85	430	107
60x60x90	309.5	112
60x60x85	309.5	64
50x60x90	247.5	112
50x60x85	247.5	64
50x50x90	247.5	112
50x50x85	247.5	64

2.4 ADJUSTING THE FEET

The appliance is supplied with 4 adjustable feet. Attach the feet to the bottom panel support by rotating clockwise as shown in the figure.

For safe operation, it is important that your appliance is correctly balanced. Make sure the appliance is level prior to cooking. To increase the height of the appliance, turn the inner part of the feet anti-clockwise. To decrease the height of the appliance, turn the inner part of the feet clockwise.

It is possible to raise the height of the appliance up to 50 mm by adjusting the feet. The appliance is heavy and we recommend that a minimum of 2 people lift it. Never drag the appliance.

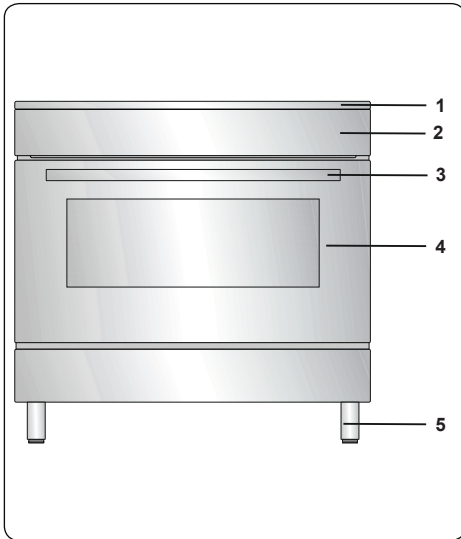


3. PRODUCT FEATURES



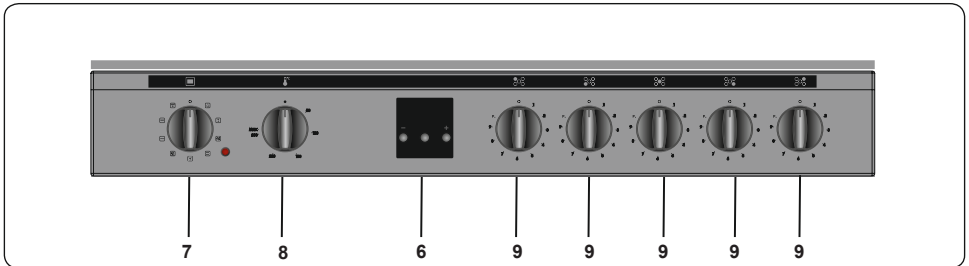
Important: Specifications for the product vary and the appearance of your appliance may differ from that shown in the figures below.

List of Components



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

Control Panel



6. Timer
7. Oven Function Control Knob
8. Oven Thermostat Knob
9. Hob Control Knob

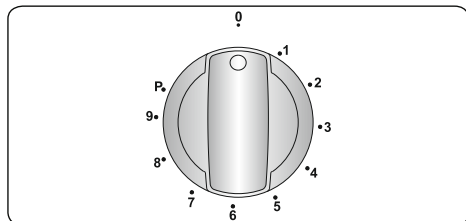
4. USE OF PRODUCT

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.

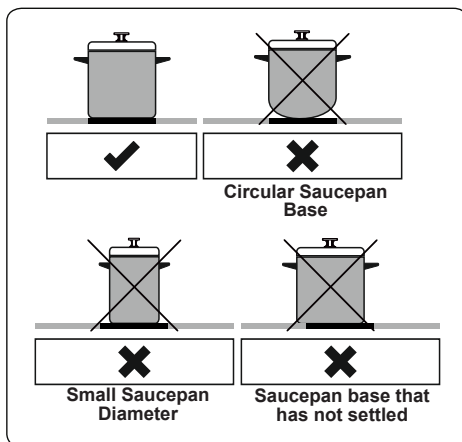
Settings	Use for
0	Element off
1-3	Delicate warming
4-5	Gentle simmering, slow warming
6-7	Reheating and rapid simmering
8	Boiling, saute and searing
9	Maximum heat
P	Boost function

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 non-ferromagnetic 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

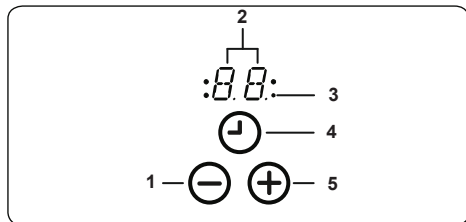
must heating at a few seconds.

- 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 automatically 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.



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 corresponding 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.

Boost Function







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	Microprocessor 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

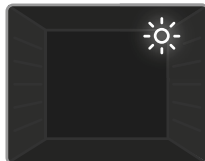
Turn the knob to the corresponding symbol of the desired cooking function. For the details of different functions see 'Oven Functions'.

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

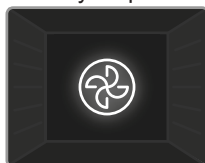
* The functions of your oven may be different due to the model of your product.



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



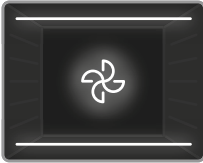
Defrost Function: The oven's warning lights will switch on and the fan will start to operate. To use the defrost function, place your frozen food in the oven on a shelf in the third slot from the bottom. It is recommended that you place an oven tray under the defrosting food to catch the water accumulated 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.

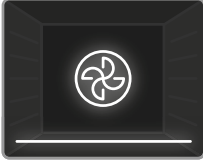


Static Cooking Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the lower and upper heating elements will start operating. The static cooking function emits heat, ensuring even cooking of food. This is ideal for making pastries, cakes, baked pasta, lasagne and pizza. Preheating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



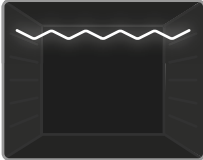
Fan Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the upper and lower heating elements and fan will start operating.

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

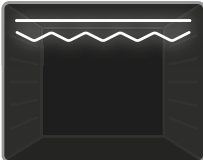
is ideal for baking food, such as pizza, evenly in a short time. While the fan evenly disperses the heat of the oven, the lower heating element ensures baking of the food.



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.

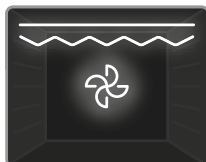


Faster Grilling Function: The oven's thermostat and warning lights will switch on, and the grill and upper heating elements will start

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

preheat the oven for about 10 minutes.

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



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

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

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

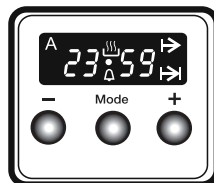
4.3 COOKING TABLE

Function	Dishes			
			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	175-200	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
	Two-tray cake	1 - 4	160-180	30-40
	Two-tray pastry	1 - 4	170-190	35-45

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.

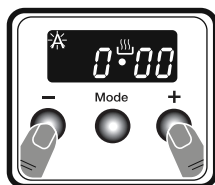
4.4 USE OF THE DIGITAL TIMER




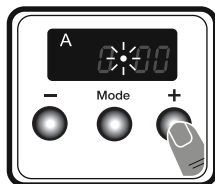
Function Description	
A	Auto cooking
	Manual cooking
	Cooking time
	Cooking end time
•	Dot
	Minute minder
Mode	Mode function
-	Decrease timer
+	Increase timer
23 59	Timer display

Time adjustment

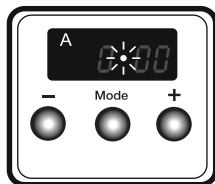
The time must be set before you start using the oven. Following the power connection, the symbol "A" and "000" will flash on the display.



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



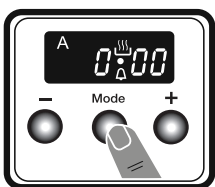
2. Adjust the time while the dot is flashing using the “+” and “-” keys.




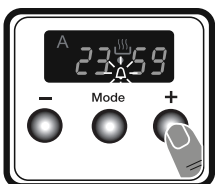
3. After a few seconds, the dot will stop flashing and will remain illuminated.


Audible warning time adjustment

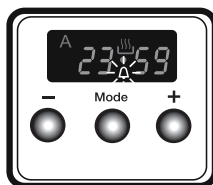
The audible warning time can be set to any time between 0:00 and 23:59 hours. The audible warning time is for warning purposes only. The oven will not be activated with this function.






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.



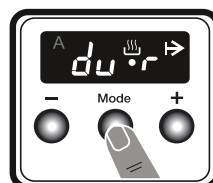
3. The symbol  will remain illuminated, the time will be saved and the warning will be set.


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.

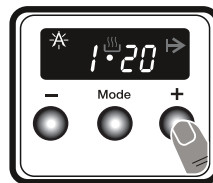
Semi-automatic time adjustment (cooking period)

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.

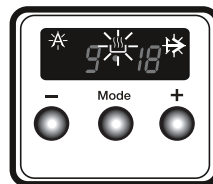
1. Select the desired cooking function and the temperature using the control knobs.






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.



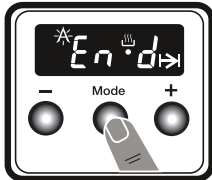
4. The current time will reappear on the screen, and the symbols “A”,  and  will remain illuminated.

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.

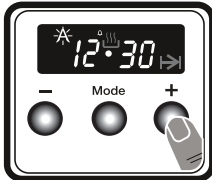
Semi-automatic time adjustment (finishing time)

This function automatically starts the oven so that cooking will finish at a set time. You can set an end time of up to 10 hours after the current time of day. Prepare the food for cooking and put it in the oven.

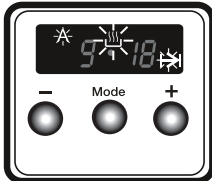
1. Select the desired cooking function and the temperature using the control knobs.



2. Press **"MODE"** until you see **"end"** and symbol on the display screen. **"A"** and the current time of day will flash.



3. Use the **"+"** and **"-"** buttons to set the desired finishing time.



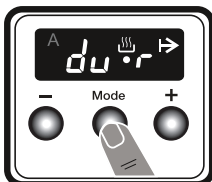
4. The current time will reappear on the screen, the symbols **"A"**, and will remain illuminated.

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

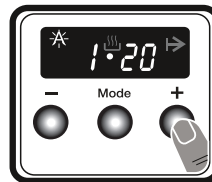
Full-automatic programming

This function is used to start cooking after a certain period of time and for a certain duration. A time of up to 10 hours after the current time of day can be set. Prepare the food for cooking and put it in the oven.

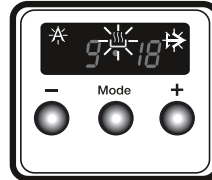
1. Select the desired cooking function and the temperature using the control knobs.



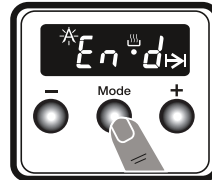
2. Press **"MODE"** until you see **"dur"** and symbol on the screen. The symbol **"A"** will flash.



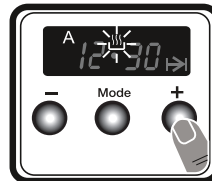
3. Select the desired cooking time period using the **"+"** and **"-"** keys.



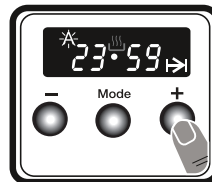
4. The current time will reappear on the screen, the symbols **"A"**, and will remain illuminated.



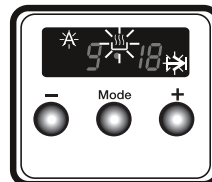
5. Press **"MODE"** until you see **"end"** and symbol on the screen. The time and the symbols **"A"** and will flash.



6. Select the desired finishing time using the **"+"** and **"-"** keys.



7. Add the cooking period to the current time of day. You can set a time of up to 23 hours and 59 minutes after this.



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

The operating time will be calculated and the oven will automatically start so that cooking will finish at the set finishing time. When the timer reaches zero, the oven will switch off, an audible warning will sound and the symbols **"A"** and will flash. Turn both control knobs to the **"0"** position and press any key to stop the sound. The symbol will disappear and the timer will switch back to manual function.

Sound Adjustment

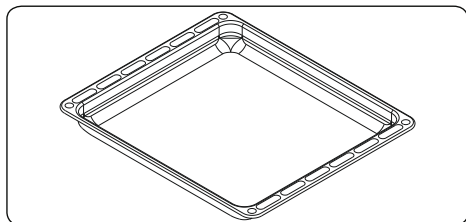
To adjust the volume of the audible warning sound, while the current time of day is displayed, press and hold the “+” button for 1-2 seconds until an audible signal sounds. After this, each time the “+” button is pressed, a different signal will sound. There are three different types of signal sounds. Select the desired sound and do not press any other buttons. After a short time, the selected sound will be saved.

4.5 ACCESSORIES

The Deep Tray

The deep tray is best used for cooking stews.

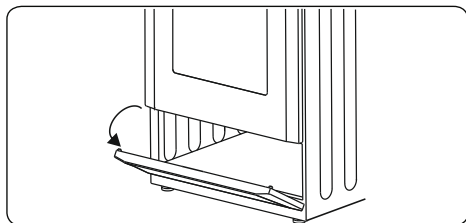
Put the tray into any rack and push it to the end to make sure it is placed correctly.



The Flap Drawer

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

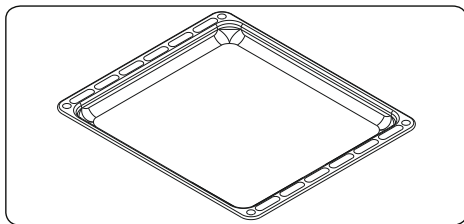
WARNING: The inner surface of the drawer may become hot during use. Do not store any food, plastic or flammable materials in the drawer.



The Shallow Tray

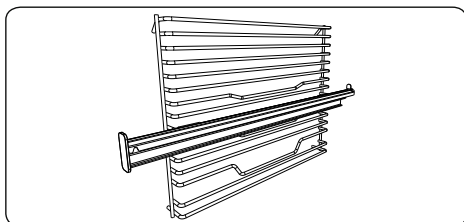
The shallow tray is best used for baking pastries.

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



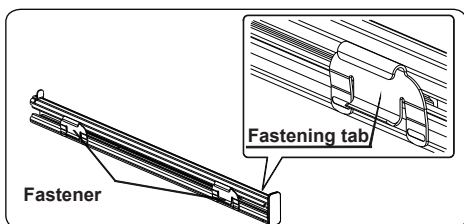
The Wire Rack with Easyfix Half Telescopic Rail

The half telescopic rail extends half-way out, to allow easy access to your food.

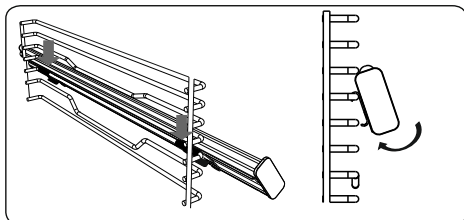


Telescopic rails

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



- On each telescopic rail there are fasteners that allow you to remove them for cleaning and repositioning.
- Remove the side runner. See section “Removal of the wire shelf”.



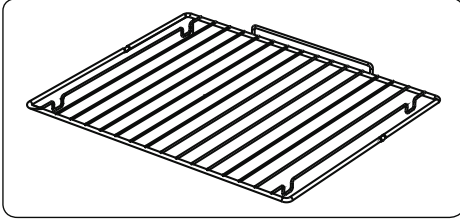
- Hang the telescopic rail top fasteners on the side rack level reference wire and simultaneously press the bottom

fasteners until you clearly hear the fasteners clip into the side rack level fixing wire.

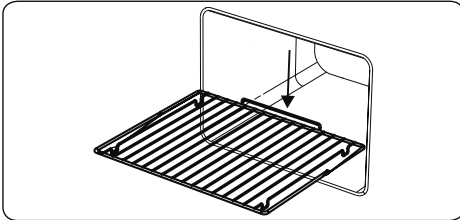
- In order to remove, hold the front surface of the rail and repeat the previous instructions in reverse.

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.

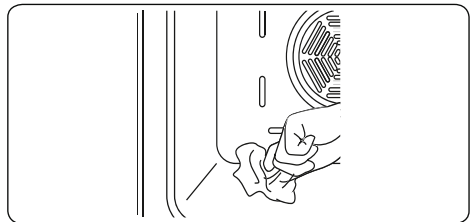
General Instructions

- 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.



Cleaning the Ceramic Glass

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

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

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



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

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

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

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

Cleaning the Glass Parts

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

Cleaning the Enamelled Parts

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



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



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

Cleaning the Stainless Steel Parts (if available)

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



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



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

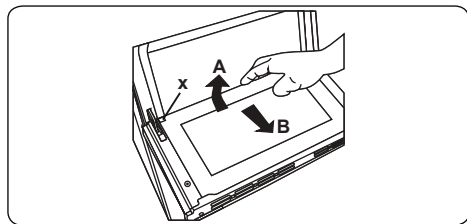
Cleaning Painted Surfaces (if available)

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

Removal of the Inner Glass

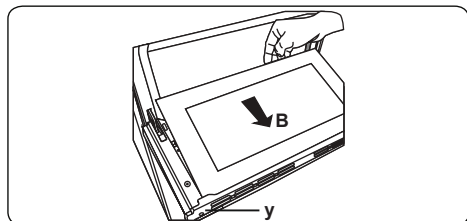
You must remove the oven door glass before cleaning, as shown below.

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

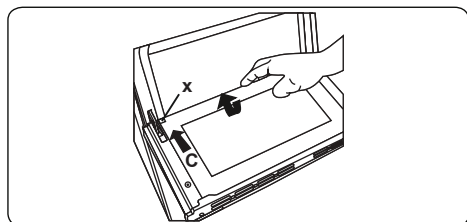



To replace the inner glass:

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



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

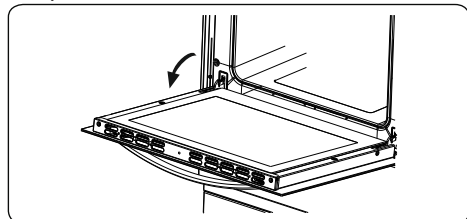


 If the oven door is a triple glass oven door, the third glass layer can be removed the same way as the second glass layer.

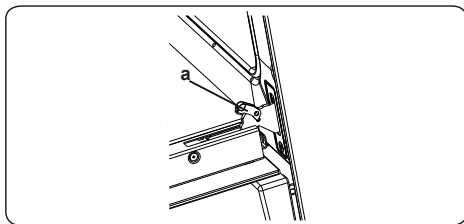
Removal of the Oven Door

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

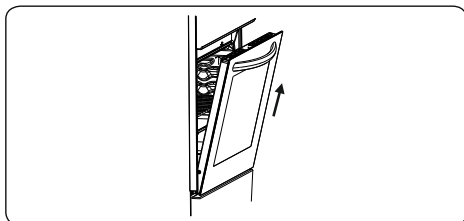
1. Open the oven door.



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

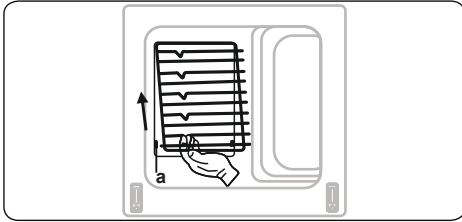


3. Close the door until it almost reaches the fully closed position and remove the door by pulling it towards you.



Removal of the Wire Shelf

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



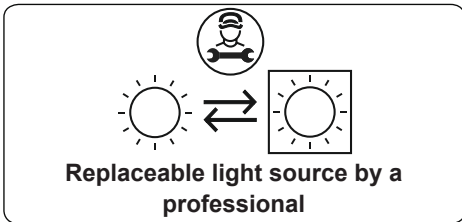
5.2 MAINTENANCE

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

Changing the Oven Lamp

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

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



WARNING: 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.
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.

52202020

